



MEMORIA DESCRIPTIVA que se acompaña a la solicitud de una PATENTE
de INTRODUCCIÓN POR DIEZ años, por SOLAUN Y RUBIO, fabricantes,
domiciliados en Eibar, (Guipuzcoa).

El decidírnos a fabricar este tipo de asador, nos ha sido sugerido por la facilidad con que nuestro aparato cumple su misión de asar carnes, aves, etc. comparado con los asadores hasta ahora conocidos y que van provistos de aparatos complicados de relojería que exigen una revisión constante de sus órganos y la periódica necesidad de darles cuerda para que no se paren.

Como se describirá más adelante, el asador automático nuestro, no necesita ninguna atención por parte del encargado para renovar la cuerda, pues funciona automáticamente, bastando solo graduar el tipo ascendente del aire caliente que mueve la rueda de aspas superior; el movimiento del gancho del que cuelgan las carnes, es transmitido por medio de una sencilla reducción de engranajes, no habiendo por lo tanto ninguna pieza deteriorable o de rotura fácil, como son trinquetes, resortes etc. que llevan los aparatos citados de relojería de los sistemas antiguos.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO.

Consta de un cuerpo (a) cilíndrico -vease fig. 3 y 5- de chapa de suficiente resistencia como todo el resto de sus partes.

En la parte superior de este cuerpo (a), se halla la chimenea (b), que remachada o atornillada por su parte inferior en (a), tiene una parte troncoconica de reducción, y termina por otra cilíndrica que es la chimenea propiamente dicha.

Termina el cuerpo (a) por el fondo (c) remachado o atornillado en su parte más baja. El fondo (c), termina en una superficie bombeada hacia el exterior y lleva en su parte central unos agujeros de poco diámetro que sirven para que los líquidos segregados por los productos asados y que caen sobre él, puedan ser sacados del interior del aparato.

Tres pies (d) sujetos en el fondo (c) y hechos de flejes doblados y remachados fuertemente, terminan el aparato de esta parte.

Una puerta (e) de suficiente amplitud para que por ella se ejecuten las operaciones de carga y descarga del aparato, se halla colocada en el cuerpo (a).

Diametralmente opuesta a la puerta en el cuerpo (a), se halla una caja (f), fácilmente desmontable por medio de cuatro enganches del tipo llamado de bayoneta; esta caja, herméticamente cerrada al exterior, se abre al interior del cuerpo (a) por una abertura practicada en éste último y que lleva sus dimensiones.

Dentro de la caja (f), va un porta-resistencia (g), que como su nombre lo indica, lleva arrollado un alambre de gran resistencia eléctrica de calculada longitud, para que la corriente



1937

al pasar por ella produzca la cantidad de calor necesaria para lograr el fin perseguido con el aparato.

45.-Dos bornes sirven para enchufar la corriente desde el exterior a la resistencia.

La caja (f), lleva un asa (i) en su parte superior para que se la pueda soltar más fácilmente de los enganches de bayoneta.

Para el caso de que en el lugar donde se ha de usar el aparato se careciese de fluido eléctrico, se ha previsto otra caja (j) muy parecida a la anterior y de una capacidad un poco mayor, para que dentro de ella quepa una parrilla (k) sobre la que dispondremos la leña o el carbón que nos dará en este caso las calorías necesarias a la operación. Como el peso de esta caja (j), es mayor que el de (f), unos pies (l) ayudan al equilibrio del conjunto.

Se ha dotado de una tapa (m) que puede abrirse en corredera y sirve para proveer de combustible a la parrilla. La parrilla (k), está constituida por dos flejes en ángulo, entre los cuales se han tendido unas barras que se ven en sección en la figura 4. Los flejes, cuelgan de dos salientes laterales (n) remachados en la parte interna de la caja (j) y por su parte mas baja reposan sobre obstáculos (o) igualmente remachados sobre el interior de la caja. La parrilla tiene sobre sus asientos, suficiente holgura para que no sea afectada por la dilatación calorífica.

El aparato de movimiento automático del gancho que se ve en la fig. 3, secciona con el conjunto, se ha dibujado a escala mayor en las fig. 1 y 2 de la hoja núm. 1.

70.-Consta de una armadura de dos piezas (p) y (q) atornilladas por los tornillos (r). El eje motor (s), descansa por su parte baja sobre la pieza (t) atornillada en su fondo interior de la pieza (p), este eje (s) lleva fijo en su parte saliente un pasador (u); un piñon dentado (v) es solidario en el interior del mismo eje.

El piñon (v) engrana con la rueda (w) solidaria a su vez de otro piñon (x); esta rueda (w) y piñon (x) giran con su eje intermedio (y) ~~trasmisido~~ entre las piezas (p) y (q).

La rueda gobernada (z) solidaria del eje porta-gancho (G) al que transmite su movimiento, engrana con el piñon (x) por su parte superior es cuidada por la pieza (t) ya descripta y por su inferior rueda sobre unas bolas templadas (A) lo cual facilita extraordinariamente su rotación por eliminar casi todo el rozamiento.

85.-La rueda de paletas (B) tiene un nucleo (C) sobre el que se aprieta por medio de la tuerca (D).

El núcleo que entra con facilidad en el eje (s) se hace solidario de éste por medio del ya citado pasador (v); a tal efecto se ha dispuesto en el nucleo una hendidura que encaja en el pasador y arrastándole hace girar el eje motor (s).

Dos soportes (E) remachados en el interior de la chimenea sirven de sosten al mecanismo motor que acabamos de describir.

El gancho (F) que cuelga del eje (G) sirve para enganchar los



articulos que se trata de asar.

- 95.- El cuerpo (a) lleva en su parte cilindrica más baja, unos agujeros (H) por los que entra el aire para mantener el tiro cuando la puerta se cierra completamente.

F U N C I O N A M I E N T O .

- 100.- Despues de enchufar la resistencia electrica o encender el combustible en la parrilla, si se utiliza este medio, y haber alcanzado dentro del aparato la suficiente temperatura, se cuelga del gancho (F) la carne que deba ser asada.

- A consecuencia de la diferencia de temperaturas entre el interior y el exterior se produce una corriente ascendente de aire caliente y de gases de combustión que salen por la chimenea central (b), estos gases calientes llevarán tanta mayor velocidad cuanto mayor sea dicha diferencia de temperaturas, pero como la cantidad o masa de los mismos actuando con su velocidad sobre las aspas o paletas (B) es la que provoca el movimiento de esta última rueda, puede graduarse el tiro o masa de los gases que salen por la chimenea abriendo más o menos la puerta (e) para que entre la cantidad de aire suficiente, necesario para imprimir a las aspas (B) la velocidad que se desee en cada caso.

- 115.- Para el caso de que la puerta (e) estuviera cerrada, lleva el cuerpo (a) en su parte más baja unos agujeros (H) por los que entra el aire necesario para mantener el tiro.

- El movimiento de la rueda de aspas (B) se obtiene facilmente con el minimo de aire, pues su diametro, siendo casi igual, -vease figs. 1 y 2- al de la chimenea, todos los gases que salen por ésta son obligados a actuar contra las paletas (B) y éstas se ponen a girar en cuanto se establece la menor corriente.

- La rueda (B) transmite su movimiento que es rápido a una rueda dentada (w) por medio del piñon (v) del cual es solidario, con la rueda (w) gira otro piñon (x) que a su vez engrana con la rueda gobernada (z) solidaria del eje portagancho (G); de este modo el movimiento rápido inicial de (B) se halla disminuido en velocidad para cuando llegue a (G). El peso de las carnes que cuelgan en el eje (G) es soportado por las bolas templadas (A) que disminuyen de este modo las pérdidas que ocasionaria por su rozamiento.

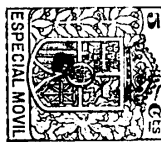
- El número de dientes de las ruedas y piñones descriptos, está calculado para que el eje (G) tenga la velocidad más eficiente.

- Quando se estime alcanzado el punto de condimentación de la vianda colocada en el aparato, se procede a desenchufar la resistencia eléctrica o a retirar la caja de fuego y las aspas cesarán de girar por haber desaparecido el tiro de los gases, pudiéndose entonces, comodamente, ser sacadas del aparato sin ser molestado por el calor del mismo.

NOTA REIVINDICATORIA

- Reivindicamos prioridad para fabricar exclusivamente en territorio nacional y por el plazo de tiempo que determinan las leyes vigentes el siguiente aparato, caracterizado por:

PRIMERO)- Estar compuesto de un cuerpo central de chapa resistente rematado por arriba por una chimenea más angosta y por



1037

debajo por un fondo bombeado que lleva varios pies de sustentación.

150.-SEGUNDO:- De aberturas practicadas en el cuerpo central mencionado para colocación de una portezuela y de la caja de calor.

TERCERO:- De unas cajas de calor, que llevan una resistencia eléctrica, una de ellas y la otra una parrilla donde se coloca el combustible para obtener el calor necesario en la operación, no pudiendo usarse las dos cajas simultáneamente.

CUARTO:- De un aparato automático que funciona por la acción de los gases del tiro que ascienden por la chimenea y que se coloca en la parte superior de esta última.

QUINTO:- Del mecanismo del aparato mencionado en el apartado anterior y que sirve para transmitir el movimiento a un eje del cual se cuelgan las carnes, etc. que se quieran asar.

SEXTO:- De todas las piezas, partes de mecanismos y mecanismo, así como su enlace y funcionamiento para obtener el fin industrial de crear un aparato cuya patente se denomina:

165.-SEPTIMO:-
RIENTE

Sean cuales fueren las circunstancias especiales que concurran con la esencialidad de la patente definida en las anteriores reivindicaciones.

Madrid 28 de Julio de 1930.

EL INGENIERO-AGENTE.

Braulio Helguera

**DOCUMENTO
CON
FORMATO MAYOR
DE A3**