

140762



140762

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD POR VEINTE AÑOS EN
ESPAÑA A FAVOR DE DON ANGEL Y DON LUIS CARRASCO MOLPECE-
RES, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTES EN BARCELONA,
Pallars nº 74.

s o b r e

UN APARATO ASADOR GIRATORIO.



El presente Modelo de Utilidad hace referencia a un aparato asador giratorio que constituye un adminículo de cocina auxiliar, de uso preferentemente al aire libre, en patios residenciales, en pic-nics y fiestas camperas en general, toda vez

5.- que, como ya es sabido, al asar toda clase de carnes, sometien-
dolas a la acción directa del rescoldo de un hogar, se produ-
cen humos y olores en exceso.

La particularidad mas destacada del aparato, se concreta en el automatismo con que reparte equitativamente la energía calorífica sobre toda el area de la parrilla, por el hecho de
10.- disponer en su estructura, de una placa intermedia entre el
foco de ignición y la superficie de la parrilla, la cual por
tener en ella una sucesión de aberturas mixtas de aletas in-
clinadas helicoidalmente, transforman movimiento ascendente
15.- del aire caliente en capacidad de giro para dicha placa, a mo-
do de rotor, que distribuye el calor y evita, la cocción de-
sigual o el quemado parcial de los productos sometidos al asa-
do.

La propensión de dicha placa al movimiento rotativo que
20.- se cita, radica en la libre sustentación de que es objeto al
estar apoyada exclusivamente sobre la aguda punta de un pivote
central, el cual es solidario de un trípode complementario en
la estructura del aparato.

Aparato que se caracteriza esencialmente por componer con
25.- una superficie cónica a modo de hogar invertido, la canaliza-
ción de toda la columna de calor encauzadola hacia el ámbito
de la parrilla.

Para la mejor comprensión de todo lo que antecede es im-
prescindible conocer exactamente la composición y mecánica del
30.- aparato, por lo que seguidamente se describe el prototipo del

140762

140762



140762

-3-

mismo, con la ayuda y referencia del gráfico que se adjunta.

En el plano:

La Figura 1ª., representa el aparato visto en alzado y en seccionamiento diametral.

- 5.- En líneas generales el aparato consta de un recipiente -5- de forma de tronco de cono invertido con sus dos bases descubiertas, disponiendo en un punto periférico de un mango asidero -11-, largo y de material aislante, toda vez que el recipiente es metálico. En su base inferior dispone de una valona
- 10.- -6- o reborde entrante lo suficientemente ancha para ser el lugar de apoyo de un trípode aplanado -7- (tal como se diseña en la Figura 2ª), el cual en su núcleo central presenta un pivote de acero erguido -8- de punta aguda.
- 15.- Sobre dicho pivote, como único y exclusivo punto, se mantiene sustentada una placa circular -9- bombeada toda ella, y con una pequeña cúpula de cazoleta en el centro geométrico, que es donde se centra el citado pivote y que por tal razón se mantiene en equilibrio correcto y sin el menor rozamiento para poder girar sobre si misma, bajo el único impulso del aire caliente
- 20.- que asciende desde el foco calorífero inferior, cualquiera que sea la naturaleza de éste. La causa determinante del mencionado movimiento giratorio se halla en la propulsión de las aberturas aspeadas -10- que presenta radialmente toda la superficie de dicha placa. A cada abertura, le corresponde por doblez y
- 25.- descenso oblicuo de su franja de placa -10a-, la formación de una aleta de orientación helicoidal, todas iguales y causantes del movimiento uniforme referido. La placa -9- aparece dibujada en planta superior en la Fig. 3ª., así como vista en sección y en su emplazamiento, en la Fig. 1ª.

- 30.- La Figura 4ª., representa la planta de la parrilla -12-



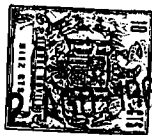
compuesta de dos aros circulares -12a y 12b- de igual diametro, cruzadas en su espacio inferior por unas varillas -13-, como cuerdas de arco, todas paralelas entre sí.

5.- Los dos aros presentan en un punto de su perimetro, unos mandos prolongados y desiguales en longitud -14-, el corto, y -15- el mas largo, que sirven no solo para coger la parrilla, sino para abrir sus dos hojas, que permanecen enlazadas en puntos diametralmente opuestos a los mandos, mediante dos pequeñas argollas cerradas -17-; las cuales además de unir a ambas parrillas, le
10.- sirven de goznes para darles el juego de abertura necesaria para la introducción de las viandas entre los planos de la doble parrilla. Para evitar que se abra durante la conción, el mango largo -15- dispone de otro aro cerrado y oblongo -16-, corredero en el que se pueden retener los dos mangos de la doble parrilla.
15.-

La finalidad de esta doble parrilla es la firme sujeción del condimento que se este asando, ya que de esta forma, al estar dicho objeto emparedado entre las dos parrillas es posible complementar el asado de ambas partes con solo cambiar de
20.- cara la parrilla que para su funcionamiento deberá estar asentada sobre el borde superior de la pieza -5-.

De acuerdo con la composición descrita, se comprende que el movimiento giratorio adquirido por la placa intermedia, irá repartiendo equitativa y suavemente la potencia calorífica por
25.- toda la extensión de la pieza que se halla emparrillada.

Cabe consignar que las dimensiones de este aparato serán sumamente variables, con miras a su fabricación, así como las calidades del material empleado (preferentemente acero inoxidable para el varillaje de la parrilla) así como cualquier otro
30.- detalle de acabado, sin que por ello se altere ni modifique la



140,02

esencialidad prevista.

N O T A

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

- 5.- 1ª.- Un aparato asador giratorio, que se caracteriza esencialmente por estar constituido por un cuerpo de estructura tronco-cónica en posición invertida, con las dos bases descubiertas, teniendo instalados en la base inferior y menor, una placa circular latadrada y giratoria, mientras que en la base mayor y superior, soportá a una doble parrilla dotada de mango propio e independiente del mango del cuerpo, el cual a su vez, en su misión de ancauzador del tiraje del foco calorífico es independiente de los dos complementos citados.
- 10.-
- 15.- 2ª.-Un aparato asador giratorio, según la reivindicación anterior en el que la placa circular que se cita, se caracteriza por su estructura de plato circular de radio equivalente a la abertura aproximada de la valona circundante de la base menor, a modo de plato bombeado con la concavidad orientada hacia abajo, y en el que su correspondiente polo presenta un pequeño casquete esférico formando a su vez en el centro una segunda cúpula cóncava, particularizandose esencialmente por presentar en toda la superficie del plato una sucesión radial de cortes angulares trepanados, en una parte de su contorno y doblados inclinadamente formando una pestaña descendente, cuyo conjunto
- 20.-
- 25.- constituye una formación de aletas helicoidales que son las determinantes de que el paso ascendente del aire caliente produzca el movimiento giratorio ya citado.
- 30.- 3ª.- Un aparato asador giratorio, según la reivindicación segunda caracterizados por comprender la inclusión sobre la indicada valona de la base del cuerpo, de un tripode aplanado en



cuyo cruce de varillas se crea un núcleo del que sobresale perpendicularmente un pivote de acero de punta aguda en el que se apoya como único y exclusivo punto el centro del citado casquete de la placa giratoria, creando el equilibrio sustentador que le permite la facultad del giro reivindicado.

5.-

4ª.- Un aparato asador giratorio, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la varilla doble que se cita, esta compuesta de dos aros circulares análogos de varilla de acero, provistos ambos de varillas transversales todas paralelas entre si, y cada uno de ellos de su correspondiente mango-asidero, verificando la unión de ambas, mediante dos anillas fijadoras a modo de bisagra en uno de los puntos, que le otorgan la movilidad de separación y plegado a las dos hojas de la doble parrilla.

10.-

15.-

5ª.- UN APARATO ASADOR GIRATORIO.

Según se describe en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid a 2 de agosto de 1968

140762

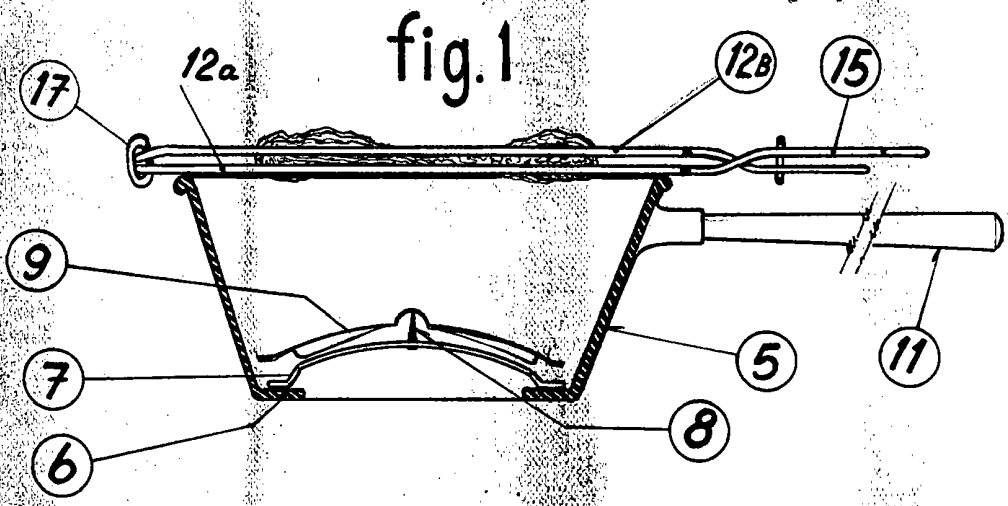
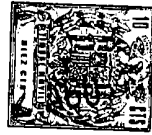


fig.1

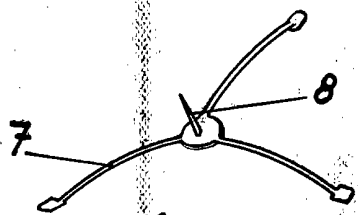


fig.2

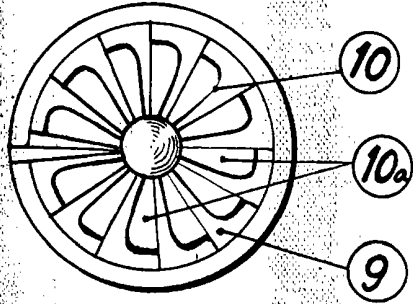


fig.3

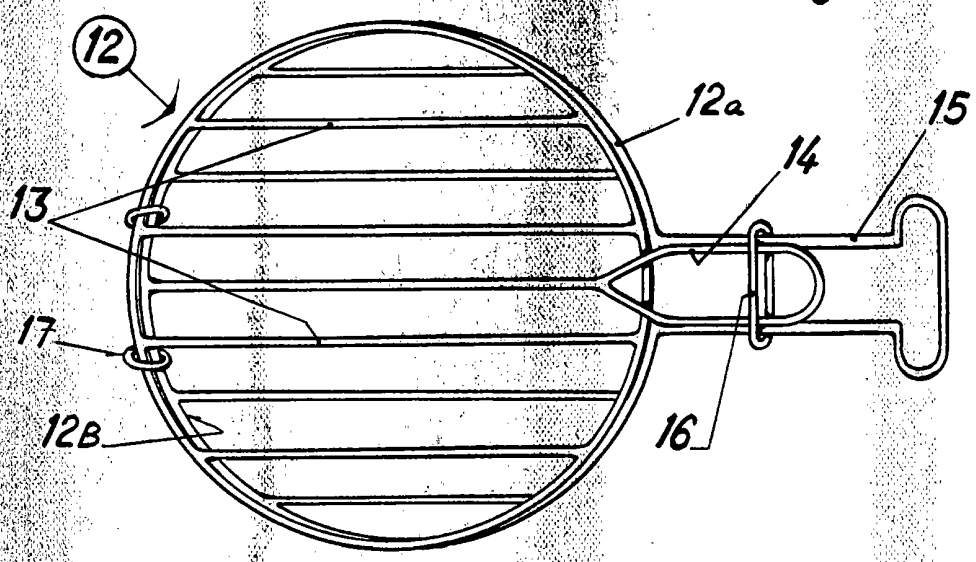


fig.4

Escala variable

2 AGO 1901