

140912



P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por diez años por

"UN APARATO HORNO ASADOR, DE AVES Y CARNES, AUTOMÁTICO" a fa-  
vor de D. Federico Rey Villar, de nacionalidad española, resi-  
dente en Madrid.

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

=====

La presente memoria está destinada a garantizar en  
España y sus posesiones, la construcción y venta de un apa-  
rato horno para el asado automático de aves y carnes, el cual,  
es conocido en los Estados Unidos pero nó practicado ni di-  
vulgado en España.

5

Dicho aparato horno está constituido por un conjunto  
representado en la lámina adjunta, cuyas características pasa-  
mos a describir:

Consta de una armadura metálica, que puede ser pintada  
o esmaltada, dispuesta a modo de cocina o fogón, provista en  
sus partes lateral izquierda e inferior de unos compartimentos  
i, u, que pueden ser utilizados como horno para mantener ca-  
lientes las aves o carnes una vez asadas; y en la central de  
una caja o compartimento asador, en cuyo fondo lleva una gran  
placa o parrilla de un material refractario h, provista de un  
gran número de pequeños orificios o mecheros, por los que sale  
el fuego, producido a gas, en pequeñas llamas.

10

15

A los laterales de la caja o compartimento asador lle-  
va unas chapas metálicas k, x, en las que se han practicado  
unas ranuras o cortes, que servirán de soportes a las piezas

20



o trinchantes r, s, (que aparecen colocadas en el conjunto), cuyos ejes g, g', g'', y g''', encajan en las ranuras o cortes mencionados.

25

Las piezas o trinchantes r, s, tienen por finalidad el trinchar o sostener las piezas de carne o aves, haciéndolas girar merced a unas ruedas dentadas f, f', f'', y f'''; auxiliadas por una cadena sin fin e, que a su vez engrana en las -ruedas, también dentadas, d y d', dispuestas en la parte superior e inferior de la parte mecánica, sujetas por los soportes q, y p, cuyo movimiento es impulsado por medio de un pequeño motor eléctrico a, que en su eje lleva dispuesta una rueda dentada b, que engrana con la rueda d. Al lado derecho y delante del soporte p, lleva una biela m, la cual permite imprimir a las piezas trinchantes r, s, un movimiento de avance o de retroceso, según se quieran tener más cerca o más distanciados de la placa o parrilla, las aves o piezas de carne, cuando se están asando, o bien, cuando se estime conveniente el hacerlas más lentas o retirarlas, cuya biela, tiene una ranura que dá paso a un clavo o tornillo por el que gira al imprimirle movimiento de avance o retroceso.

30

35

40

Debajo de los soportes trinchantes r, s, sobre la plataforma que constituye la parte superior de la caja del compartimento u horno u, se dispone un recipiente i', recolector de las grasas o residuos que se desprenden.

45

En el techo, lleva una chimenea o salida de humos n,

El aparato irpa provisto de una instalación de gas, en su parte trasera, así como de las llaves y registros correspondientes a dicha instalación.

50

Delante de la cadena sin fin e, se dispondrá un cajetín metálico protector, para evitar que en ésta, pueda engan-



charse, la mano, ropa etc, de la persona que manipula en el aparato.

Para poner en funcionamiento el mecanismo, se dá marcha al motor a, girádo la rueda dentada b, que engrana en otra d, que pone en movimiento la cadena e, la que a su vez engrana en las ruedas f, f', f'', f''', y d', imprimiendo un movimiento de rotación lento, a las piezas o trinchantes r, s, cuyo movimiento ofrece la ventaja de que las piezas vayan asándose por igual y sin quemarse ni arrebatarse por ninguna de sus partes.

Al poner en funcionamiento el mecanismo, ni que decir tiene, que ha debido procederse antes, a encender el gas y a colocar las piezas en los trinchantes correspondientes.

#### NOTA

65. La descrita patente de introducción, recaera pues, sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª- Sobre un aparato horno, asador de aves y carnes, automatico, caracterizado por la disposición, en su fondo, de una placa o parrilla de material refractario, provista de crificios o mecheros para el gas, que permite mantener al horno, en la tensión de calorías necesaria.

2ª- En el aparato horno descrito y significado en la reivindicación 1ª, caracterizado, esencialmente, por un mecanismo de engrane a cadena, constituido por varias piezas trinchantes, provistos de ejes de rotación y rueda dentada, en uno de sus extremos, que tienen por finalidad el soportar las aves o piezas de carne sometidas al asado, girando con un movimiento lento de rotación, que permite el que dichos alimentos se asen por igual, con gran rapidez y sin que puedan quemarse ó

80. arrebatarse por ninguna de sus partes.



3ª.- En el aparato horno mencionado la disposición de los compartimentos hornos, destinados a mantener calientes las aves o carnes una vez asadas.

4ª.- Sobre "UN APARATOR HORNO ASADOR, DE AVES Y CARNES, AUTOMATICO".

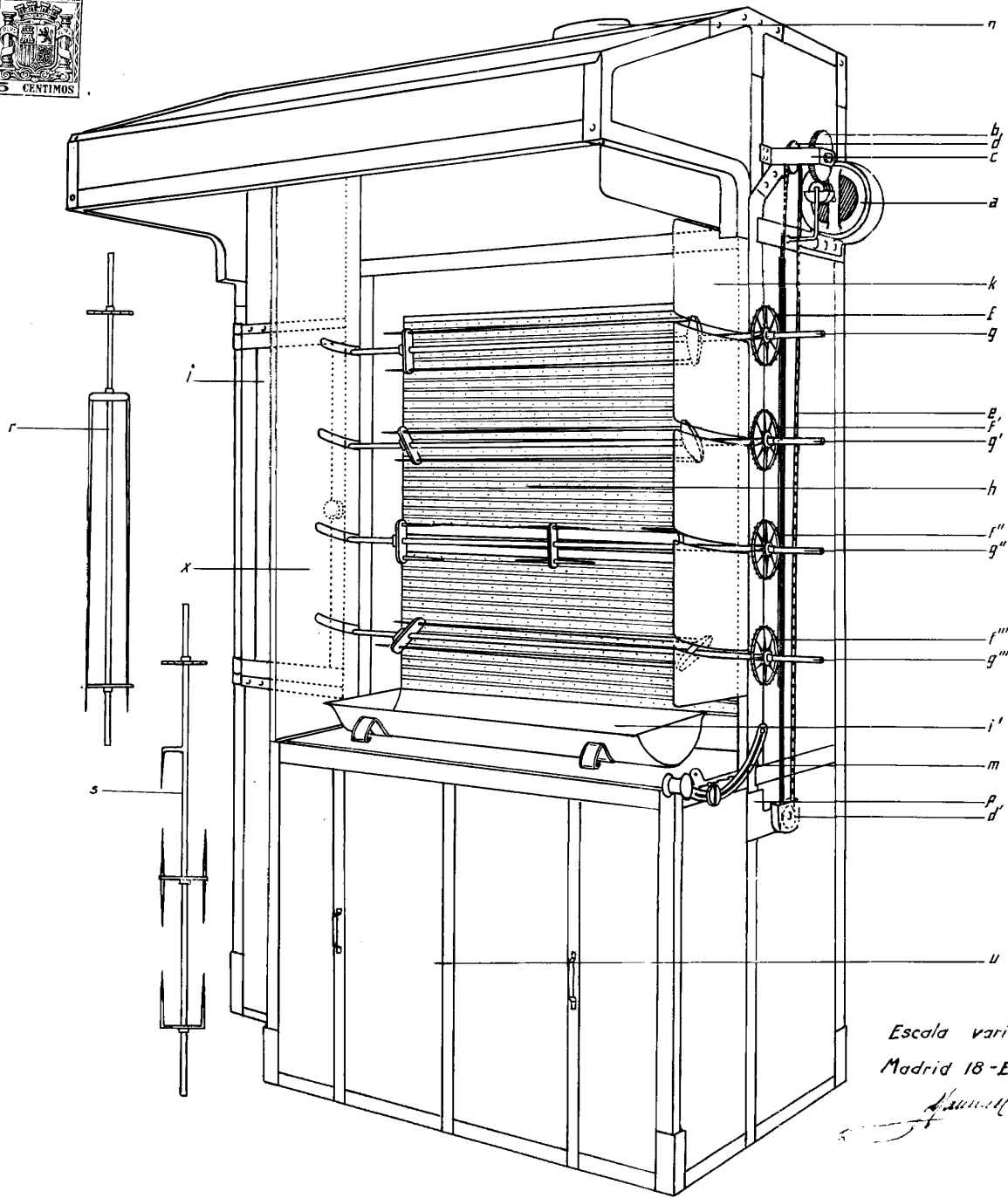
Todo tal y como queda descrito representado y reivindicado en la presente memoria que consta de cuatro hojas mecanografiadas y foliadas por una sola de sus caras.

Madrid 18 de Enero de 1936.

140,912

Federico Rey Villar

Hoja única



Escala variable  
 Madrid 18-Enero-1936.

*Federico Rey Villar*