



152894

M O D E L O
D E
U T I L I D A D

por "ASADOR PERFECCIONADO", a favor de DON RAMON MADAULA LLIBRE y DON PEDRO ASTIGARRA SERRA, ambos de nacionalidad española, con domicilio en SABADELL, Avda. José Antonio, nº 30.

=. .=

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un asador perfeccionado.

En la invención se ha ideado un asador destinado para asar cualquier porción o pieza entera de carne, siempre que su tamaño lo permita, pollo, conejo, pescado, mariscos y en general todo cuanto pueda comerse asado.

5.



Su funcionamiento se basa en concentrar el calor a ambos lados de una parrilla, situada verticalmente en el centro de conjunto del cuerpo del asador. Los focos de calor están integrados por varios quemadores o resistencias, según convenga, situados en posición enfrentada, y a ambos lados de la parrilla, para realizar una cocción uniforme por ambas caras a la vez.

El conjunto del asador está constituido por un cuerpo o mueble de chapa de acero inoxidable o similar, de forma alargada, abierto por sus bases superior e inferior, la superior para introducción de la parrilla, la cual queda centrada y colgada verticalmente, sujeta por una hendidura practicada en ambos extremos del mueble. Los quemadores laterales que presenta el mueble concentran el calor sobre la parrilla, obteniéndose una cocción rápida y uniforme de los alimentos, por ambas caras, con absoluta ausencia de humos, ya que la grasa desprendida durante el asado vierte en una bandeja colectora situada en la parte inferior, no efectuando esta grasa contacto alguno con la superficie de los quemadores.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos :

La figura 1, representa una sección transversal del asador.



La figura 2, es una sección longitudinal del mismo, mostrando los quemadores.

La figura 3, es una vista similar a la anterior, mostrando la parrilla.

5. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización un asador constituido por un mueble -1-, de chapa de acero inoxidable o material adecuado, sustentado por una armazón -2-, estando provisto dicho mueble de unas hendiduras verticales -3- en ambos testeros, en las que encajan unas empuñaduras -4-, articuladas, que permiten realizar el cierre o apertura de la parrilla -5-, construida en varilla de hierro o de acero inoxidable, y formada por dos laterales simétricos y abisagrados por uno de sus bordes longitudinales, permitiendo la apertura de la parrilla a manera de libro.
- 10.
- 15.

En los laterales del mueble, se encuentran instalados varios quemadores o resistencias -6-, situados unos enfrente de otros y colocados verticalmente. Los quemadores están conectados a los ramales -7- de la conducción -8- de suministro de combustible. El asador puede funcionar con gas de hulla, butano, propano o con resistencias eléctricas.

20.

La grasa desprendida durante el asado, es recogida en una bandeja colectora longitudinal -9-, que cubre la abertura inferior del mueble.

25. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados por quedar todo ello comprendido
30. en el espíritu de las reivindicaciones.



N O T A

Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones :

5. 1.- Asador perfeccionado, caracterizado esencialmente por el hecho de estar constituido por un cuerpo o mueble principal de forma alargada, abierto por su base superior, para permitir la entrada de una parrilla vertical portadora de los alimentos, y abierto también por su base inferior, para constituir una abertura para el vertido de la grasa durante el asado de aquellos, quedando dicho conjunto dispuesto sobre una armazón de sustentación.

15. 2.- Asador, según la anterior reivindicación, caracterizado porque los testeros de dicho mueble presentan sendas ranuras verticales abiertas y centradas, en las que encajan unas empuñaduras articuladas a la parrilla antedicha y de suspensión de la misma y cuyos mangos de asido y maniobra quedan exteriores al mueble para permitir la apertura y cierre de la parrilla, integrada por dos frentes simétricos de varilla metálico abisagrados por su borde longitudinal.

20.



3.- Asador, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque en ambos laterales del mueble y por su parte interna, se encuentran dispuestos en batería, una pluralidad de quemadores, en posición enfrentada y abarcando la longitud de la parrilla, la cual queda equidistantes, ocupando el plano de simétrica para recibir por ambas caras y de manera uniforme el calor concentrado.

4.- Asador, según las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque la abertura inferior del mueble queda cerrada por una bandeja colectora de la grasa desprendida durante el asado, cuya grasa vierte sin realizar contacto directo con la superficie de los quemadores.

5.- Asador perfeccionado.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 5 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a 24 OCT. 1969

p.a.

P. P.

JAIMESERN

Dn. Ramón Madala Libre
Dn. Pedro Astigarrá Serra

Hoja única

Fig. 1

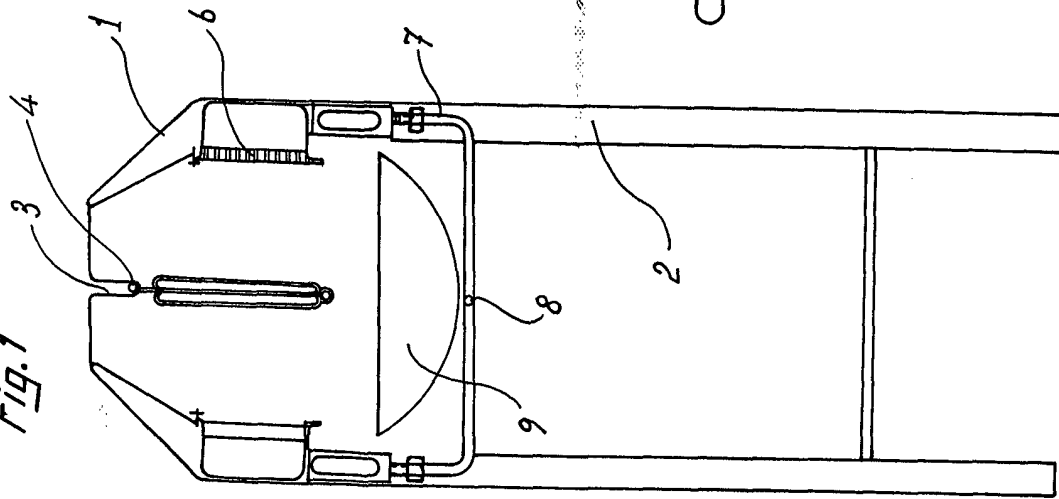


Fig. 2

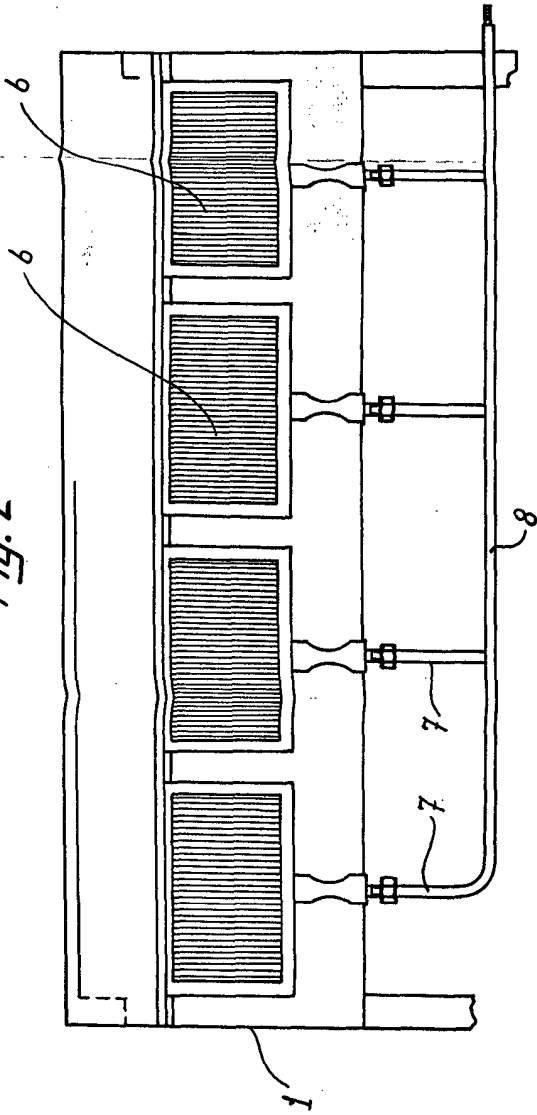
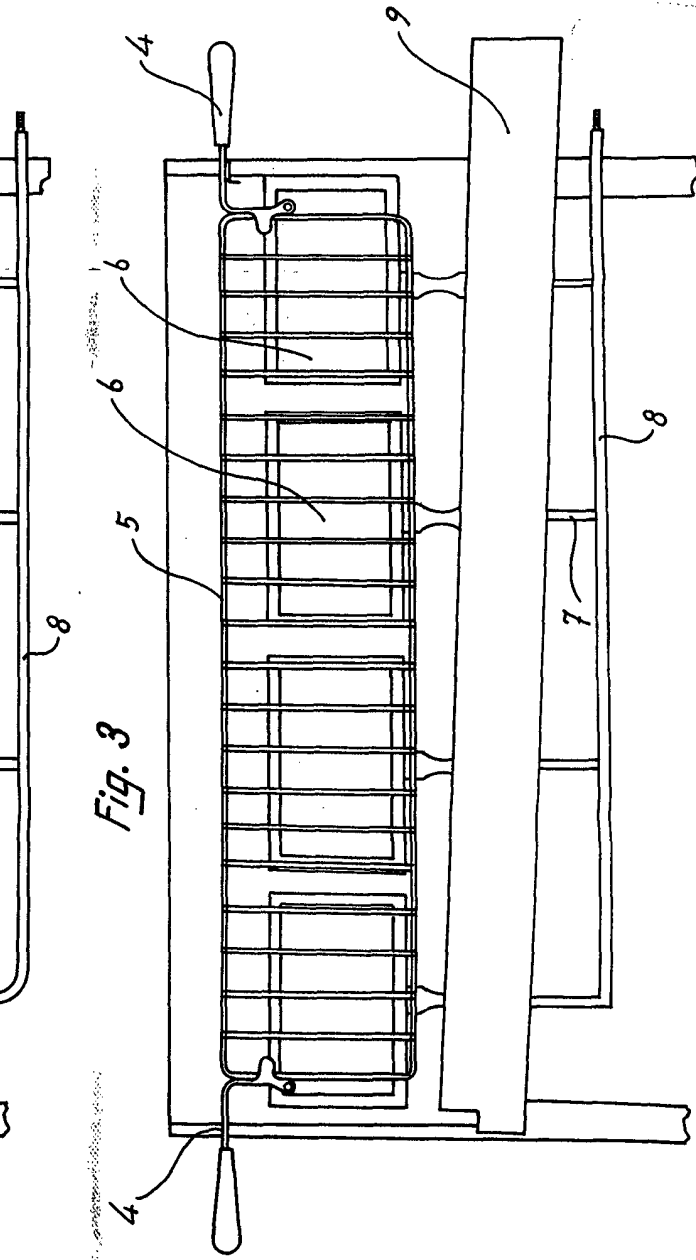


Fig. 3



Madrid, a 24 de Mayo de 1911
P.A.
J. M. SERRA