



- El Modelo de Utilidad al que corresponde esta memoria descriptiva y para el que se solicita privilegio de explotación industrial en exclusiva para todo el territorio nacional, trata de un asador portátil, que además de la particularidad de ser abatible y desmontable, pudiendo convertirse en una pequeña maleta de poco peso y fácil transporte, ofrece la posibilidad de ser funcionalmente utilizable en una doble finalidad, bien como "grill" o como asador de tipo "ast".
- 5.
10. De las cualidades expuestas se desprenden claramente las ventajas conseguidas, entre las que destaca como muy importante la de poder disponer del asador en cualquier momento preciso, tal como en excursiones, comidas en el campo, campings, etc., etc., finalidades para las que resulta idóneo tanto por la facilidad de su transporte como por la rapidez con que es armado para quedar en disposición de uso.
15. Destaca también como importante característica la de su doble utilización en distintos tipos de asado, la que ha exigido una estudiada combinación de elementos, con máximo aprovechamiento del espacio, buscando obtener la posible mayor reducción del tamaño, cualidades que han sido conseguidas plenamente.
20. El asador se organiza fundamentalmente sobre un cuerpo de sección sensiblemente rectangular, del que forma parte una tapa abatible y en el interior del cual se acoplan los distintos elementos necesarios para el cumplimiento de la función, todos ellos con posibilidad de ser plegados para que el conjunto adopte en cada caso la conformación más idónea que facilite su manejo en cualquier caso y el eventual transporte.
- 25.
- 30.



Para una mejor comprensión del objeto y únicamente a título de ejemplo no limitativo, se acompañan unos dibujos en los que:

5. La figura 1ª representa la vista en perspectiva del asador en una de sus posiciones funcionales: la de asar sobre barra rotativa.

La figura 2ª representa la vista en perspectiva del mismo asador en su segunda posición funcional, de utilización como "grill".

10. La figura 3ª representa la vista en perspectiva del mismo asador de las figuras 1ª y 2ª, totalmente plegado y en disposición de transporte.

15. Con referencia a estos dibujos y en la subsiguiente descripción, los elementos componentes del conjunto y sus partes principales han sido designadas de acuerdo con la nomenclatura siguiente:

- 1.- Carcasa.
- 2.- Tapa basculante.
- 3.- Asa.
20. 4.- Parrilla.
- 5.- Brazos basculantes.
- 6.- Punto de giro para basculación de los brazos.
- 7.- Dientes de los brazos basculantes.
- 8.- Barra rotatoria con manivela.
25. 9.- Canal para acoplamiento de la bandeja receptora de residuos de grasa.
- 10.- Bandeja.
- 11.- Canal para segundo acoplamiento bandeja.
- 12.- Patas de sustentación.
30. 13.- Punto de giro del conjunto.



De acuerdo con el ejemplo representado en los dibujos el asador que es objeto de esta solicitud de registro está constituido fundamentalmente por una carcasa -1-, de forma aproximadamente rectangular, una de cuyas caras de menor anchura se constituye por una tapa -2-, abatible, a cuyo efecto está convenientemente abisagrada al panel que forma la pared adyacente sobre la que bascula. Esta tapa es la que determina el cierre del conjunto al plegarse y está provista de medios -3-, tales como un asa, para facilitar el transporte del mismo, una vez plegado totalmente.

En el interior hueco de la carcasa -1- y en sentido longitudinal al mismo, se acopla una parrilla -4-, y en las propias paredes laterales donde se fijan los extremos de dicha parrilla, se disponen unos brazos articulados -5-, basculantes sobre sendos puntos de giro -6-, en tal modo que pueden quedar incluidos en el interior de la carcasa cuando no son utilizados.

Estos brazos -5- están provistos en uno de sus lados de dientes -7- para posibilitar el acoplamiento combinado entre ellos de la barra giratoria -8-, con manivela, cuando sea utilizado este medio para conseguir el asado.

Los mismos tabiques laterales de la carcasa están provistos de ranuras -9- para permitir la colocación de la bandeja -10-, receptora de los residuos de grasa que se desprenden del asado. Esta bandeja, pivotando sobre los medios previstos para su sujeción sobre las ranuras -9-, es utilizable como cierre de la cara frontal del conjunto.

Y, por último, sobre los mismos tabiques laterales, se han practicado otros conductos ramurados -11-, que posibilitan el acoplamiento o colocación de la propia bande-



ja en otra posibilidad de utilización.

5. Las patas -12-, que sirven de sustentación al conjunto, están constituidas por una pieza tubular alargada, curvada en convexidad por la mitad de su longitud, y son fácilmente separables del mismo cuando se pretende plegarlo.

Asimismo en el conjunto se ha adecuado también un dispositivo para la adaptación en su caso, de un pequeño motor.

10. La figura 1ª muestra un ejemplo de utilización práctica del asador, en este caso para procurar el asado sobre barra rotativa con manivela, al estilo conocido como "ast".

15. El asador es colocado de manera en que la parrilla -4- del mismo adopta una posición vertical y la tapa de cierre -2- queda abierta, situada en la posición superior.

Los brazos -5- se han hecho bascular hacia el exterior y sobre sus dientes -7-, que quedan orientados hacia la parte superior, se acopla la barra rotativa -8-.

20. En los canales -9- se han acoplado los medios de fijación de la bandeja -10-, receptora de grasas, que queda basculada hacia el exterior.

El conjunto se mantiene en verticalidad por apoyo sobre las patas -12-.

25. La figura 2ª representa el segundo ejemplo de posibilidad utilitaria del asador.

30. En este caso la sustentación del mismo se lleva a efecto sobre las propias patas -12- y el conjunto queda apoyado sobre su lado posterior, con la parrilla -4- dispuesta en horizontalidad para ser utilizada como "grill". Las ranu-



ras -11- por debajo de ella permiten el eventual acoplamiento de la bandeja -10-, para recibir la grasa desprendida. Los brazos -5- quedan recogidos en el interior de la carcasa y la tapa -2-, abierta, cuelga hacia la parte inferior.

5. La figura 3, muestra el conjunto en posición plegada. La bandeja -10- ha sido utilizada, por basculación hacia el interior, como elemento de cierre de la cara frontal. La tapa -2-, basculando hacia abajo, cierra el conjunto por su parte superior, quedando el asa -3- dispuesta para ser utilizada como medio para el transporte. Los brazos -5-, remitidos hacia el interior de la carcasa han completado el cierre, reteniendo la tapa -2- en su correcta posición, e impidiendo su apertura. Serán variables las circunstancias de tamaño, forma y material particularmente referidas a cada uno de los elementos que integran el conjunto del asador, en el que podrá ser variado todo aquello que no suponga una alteración de la esencialidad del objeto expuesto en la descripción precedente, la cual deberá ser tomada en su más amplio sentido y no como una limitación de posibilidades de realización.
- 10.
- 15.
- 20.

N O T A

- El Modelo de Utilidad, que se solicita por veinte años, para España, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "ASADOR PORTATIL", según las características esenciales de las siguientes:
- 25.

R E I V I N D I C A C I O N E S

- 1º.- Asador portátil, caracterizado por comprender una carcasa de cobertura, de forma aproximadamente paralelepípedica, en la que la cara superior está constituida por una tapa abisagrada a la pared posterior, que constituye ele-
- 30.



mento de cierre del conjunto una vez plegado y que está exteriormente provista de un elemento de asido para facilitar el transporte.

5. 2ª.- Asador portátil, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque en el interior de la carcasa y en sentido longitudinal al mismo existe una parrilla y en las paredes donde quedan fijados los laterales de la misma unos brazos articulados, basculantes sobre sendos puntos de giro, en tal forma que quedan incluidos en el interior de la carcasa cuando no es necesario utilizarlos, estando dichos brazos provistos de dientes en uno de sus bordes para posibilitar el acoplamiento sobre ellos de una barra rotatoria de asar, con manivela.
10. 3ª.- Asador portátil, según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado porque los tabiques laterales de la carcasa están provistos de sendas ranuras a través de las que se acopla una bandeja receptora de grasas residuales, cuya bandeja, pivotando sobre sus medios de sujeción es utilizable en el plegado como cierre de la cara frontal del conjunto.
15. 4ª.- Asador portátil, según las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizado porque en los mismos tabiques laterales se preveen unas segundas ranuras, de mayor longitud que las anteriores, que sirven asimismo de acoplamiento a la bandeja receptora de grasas, en una variante de utilización del conjunto.
20. 5ª.- Asador portátil, según las reivindicaciones 1ª a 4ª, caracterizado porque en la carcasa se adecua un dispositivo que permite en su caso la adaptación de un pequeño motor.
25. 30.

174218 13 NOV



5.

6ª.- Asador portátil, según las reivindicaciones 1ª a 5ª, caracterizado por comprender patas de sustentación del conjunto, desmontables del mismo para posibilitar su plegado, que están formadas por piezas tubulares alargadas, curvadas en su punto medio en convexidad.

7ª.- ASADOR PORTATIL.

10.

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria, que consta de ocho hojas, escritas a máquina por una sola de sus caras, y acompañada de dibujos.

Madrid, 13 NOV. 1971

Dª Nieves CASALS ALSINA.

P.P.

15.

FRANCISCO GARCIA CABRERIZO,
P. P.

Firmado: M.ª Dolores Jerquera

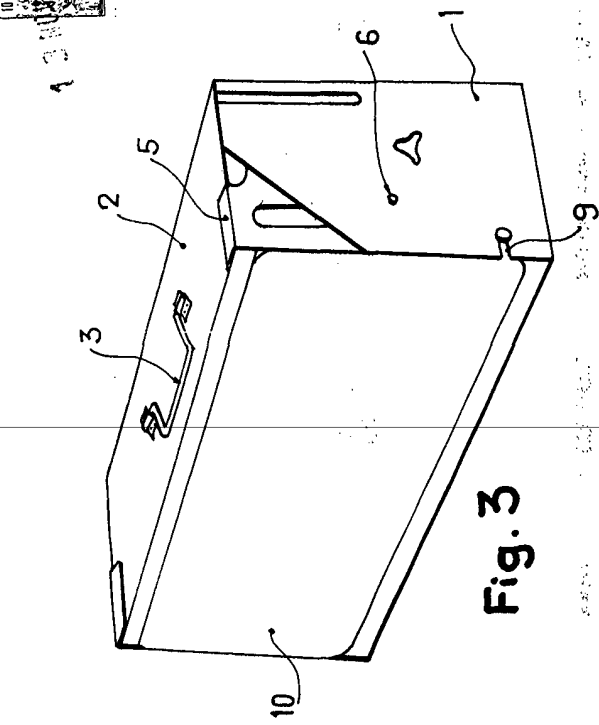


Fig. 1

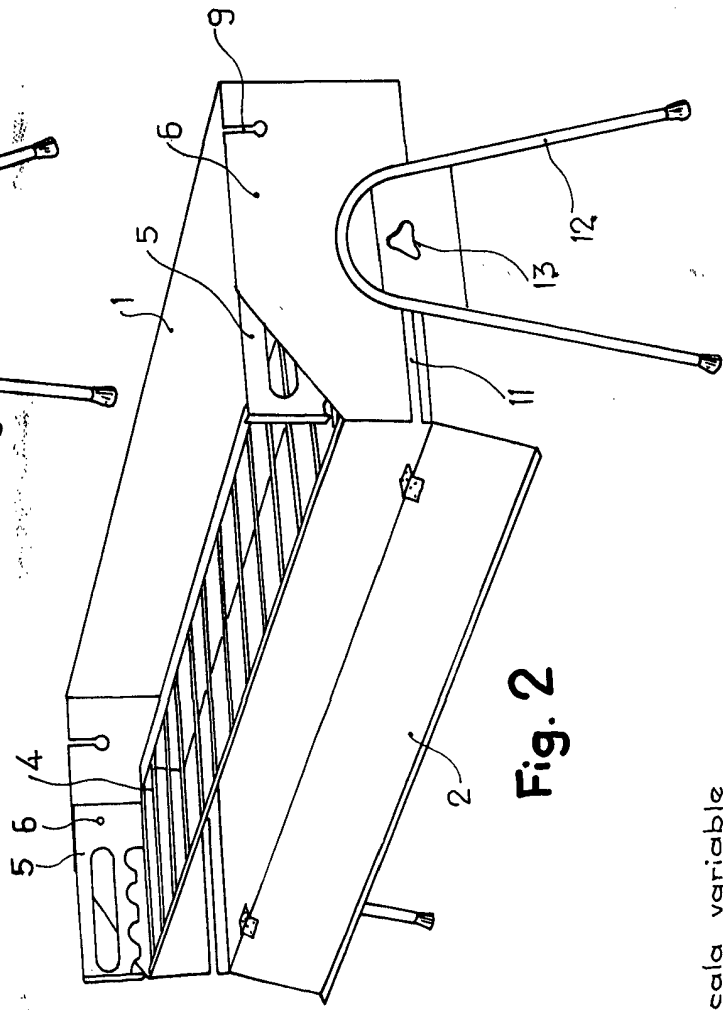


Fig. 2

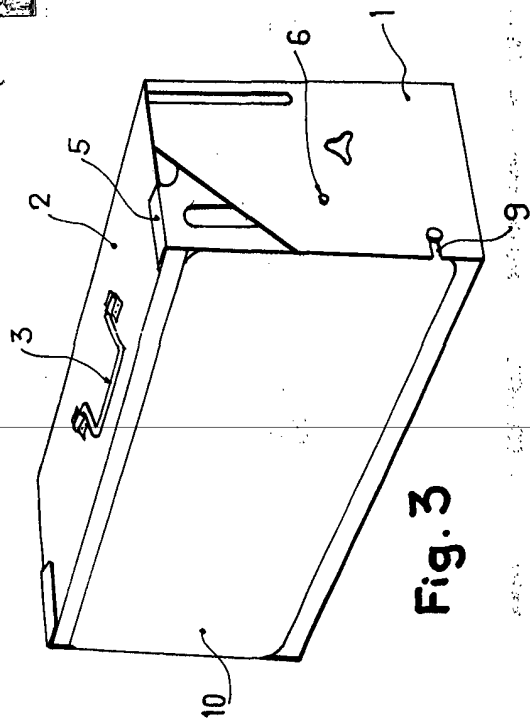


Fig. 3

Madrid 3 NOV. 1931
 D.º NIEVES CASALS ALSINA.
 P. P. FRANCISCO GARCIA CABRERIZO
 Firmado: M.ª Dolores Jerez