

4974



183697

183697

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A42</u>
SUBCLASE <u>J</u>

EXPEDIENTE: MODELO DE UTILIDAD

Titular: D. MOUWAFFAK F. RIFAIE y D. M. SALEM AL KHABBAZ

Nacionalidad: Siria

Domicilio: VALENCIA - C/. Dr. Vicente Zaragoza, 81

Objeto: "APARATO PARA ASADO DE CARNES Y OTRAS VIAN-
DAS"

Prioridad:

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 En el cuerpo de la presente Memoria Descripti
va y con la ayuda del plano anexo, vamos a describir las
circunstancias que concurren en un sencillo pero útil
aparato, concebido para el asado de carne y otras vian-
das, y su utilización industrial en bares y restauran-
tes, en el cual concurren las características de utili-
dad y novedad, que exige el vigente Estatuto-Ley de Pro-
piedad Industrial, para que se otorgue a sus titulares
el privilegio de su exclusiva explotación industrial y
comercial en España.

10

Dentro de su sencilla estructura y su fácil



manejo, este aparato tendrá una favorable acogida en los establecimientos públicos tal como bares, restaurantes, hoteles, por cuanto tras la preparación de la carne en su varilla-ensartadora, en breves momentos podrá disponerse de carne asada, cortada a pequeñas porciones, bien para su consumo en la conocida forma de "pinchitos", bien para su consumo en otras formas.

Para facilitar la comprensión de nuestra descripción, hemos considerado oportuno acompañar una lámina de dibujos, en la que se recoge un caso práctico de realización, con la natural y lógica advertencia de que estos dibujos tienen solamente carácter de ejemplo y por ello deberán ser considerados en su más amplio sentido y sin carácter limitativo alguno.

La figura 1ª del plano nos muestra al aparato situado sobre un recipiente colector de la grasa y jugos que se desprendan, visto de frente; en la figura 2ª nos ofrece una vista en ligera perspectiva y mostrado por su parte posterior; en la figura 3ª aparece el aparato visto de perfil y con unas secciones convencionales para mostrar puntos importantes de su estructura, no visibles en las otras dos figuras.

Refiriéndonos a las precitadas figuras, señalamos con -1- el cuerpo principal o carcasa, que se eleva verticalmente formando un recinto cerrado en sus tres terceras partes y abierto por la parte anterior, ofreciendo en el fondo o parte opuesta a la abierta, la plancha de fondo -2-, en la cual existen insertas un número apropiado de placas calefactoras de gas, que señalamos con -3-, y que en este caso aparecen en número de tres,



45

alineadas de arriba a abajo, y cuyas placas están naturalmente protegidas por un enrejillado o varillas -4-, que impiden que llegue a entrar la carne en contacto con las placas -3-.

50

El cuerpo -1-, está cubierto por un sombrerete -5-, que tiende a retener el calor, y en el cual existe subtendida una pletina -6-, desde la plancha de fondo -2-, hasta el sector del sombrerete, coincidente con el espacio anterior abierto, pletina que ofrece unos orificios -7-, para acercar o separar de las placas -3-, a la varilla-ensartadora -8-, que atravesará la serie de filetes que completen su total extensión (o parcial), carne que queda comprimida en su apilamiento con la placa inferior -9-.

55

60

La figura 2ª nos muestra las conducciones de gas -10-, que se subtienden desde las placas -3- hasta las llaves de paso o control de fuego -11-, siendo -12- el conducto o tubo que conduce el gas desde la bombona (no representada), hasta el cuerpo -13- en que se insertan aquellas conducciones.

65

Con -14- hemos designado al recipiente que se dispone bajo el aparato para recoger los jugos y grasas procedentes del asado.

70

Una vez ensartados todos los filetes o cortadas de carne, y en su mismo apilamiento, resulta fácil hacer girar toda la masa alrededor de la varilla, que actúa de eje, simplemente empujando casi tangencialmente al apilamiento, con el fin de que se verifique el asado en su total contorno.

Suficientemente descrita la estructura objeto

75

de este Modelo, sólo nos resta manifestar que serán variables las circunstancias de materiales, tamaños y formas, así como otros detalles de carácter accesorio, siempre y cuando ello no afecte a su esencialidad, puesta de relieve en la siguiente

N O T A
= = = =

Los puntos que se reivindican en el presente Modelo de Utilidad, son:

80

85

90

95

100

1ª.- Aparato para asado de carnes y otras viandas, que se caracteriza por constar de una plancha curvada o cuerpo principal, que en su posición erguida adopta una forma casi tubular, abierta por la parte anterior en una extensión aproximadamente de un tercio de su perímetro, con una plancha de fondo, en la que se encuentran insertas en disposición alineada vertical unas placas calefactoras por gas, a las que se enfrenta una varilla vertical metálica, cuya parte superior está introducida uno de los orificios que ofrece una pletina horizontal, situada en la parte superior del aparato, y que se subtiende desde la parte superior de la plancha portadora de las placas, hasta el extremo de un sombrerete de contorno casi circular, que cierra superiormente este recinto de asado que conforma la plancha curvada, y cuya varilla posee en su parte inferior un disco roscado, que sostendrá el apilamiento de cortadas de vianda a asar que habrán quedado previamente ensartadas por su punto medio aproximado, disponiendo en su base de un recipiente para la recogida de jugos y grasas. Y

2ª.- "APARATO PARA ASADO DE CARNES Y OTRAS VIAN

1974

183697



- 5 -

DAS", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la presente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en las figuras del plano adjunto para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de CINCO hojas, escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio en 104 líneas.

Valencia, a 5 de Septiembre de 1972

Por autorización de los interesados.

FIG. 1

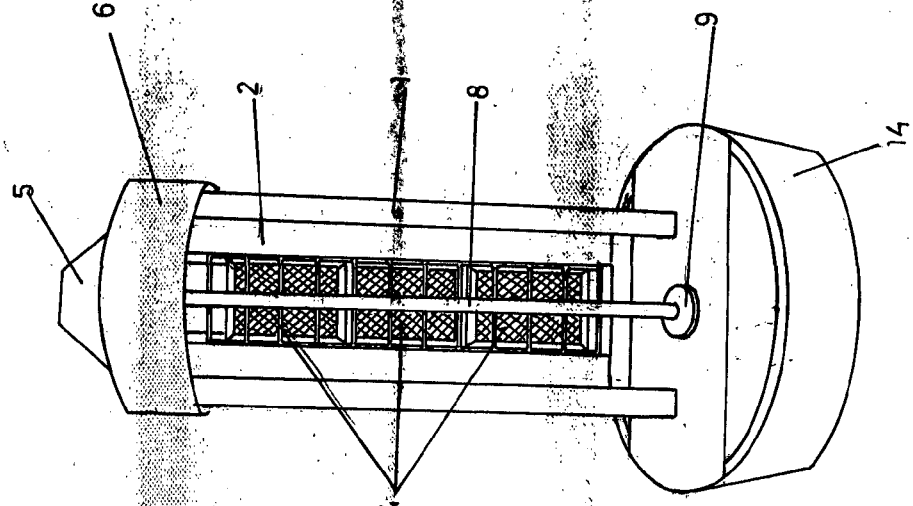


FIG. 2

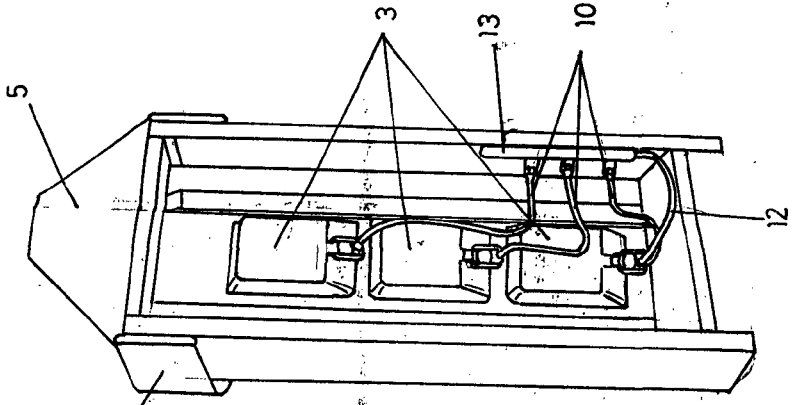
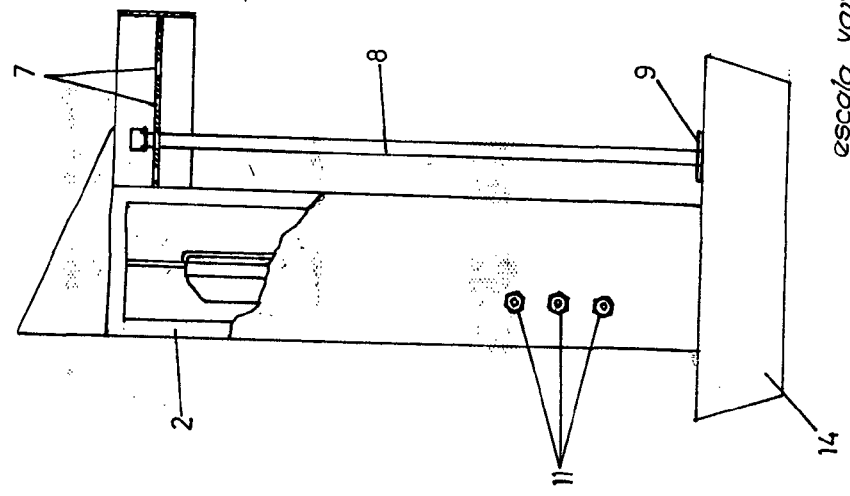


FIG. 3



BAD ORIGINAL

escala variable
valencia agosto 1972
P.A.
S. G. G. G.