



187612

F 27 B

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

por "APARATO ASADOR A LA PLANCHA, PARA HOSTELERIA", a fa vor de D. Luis CABRE Roigé, de nacionalidad española, do miciliado en Barcelona - Cienfuegos 26, 4º, 1ª.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un asador diseñado para la cocción a la plancha de piezas de productos cárnicos y otros alimentos con destino a la in dustria hotelera, principalmente, aunque la posibilidad
5. de su utilización en el hogar no queda descartada.

El aparato que se describirá funciona alimenta do con gas de ciudad, gas natural o bien butano-propano, y se caracteriza por su elevado rendimiento, el aprovecha miento integral de las calorías producidas, la rapidez de
10. su efecto y su presentación estética.

Para facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria dos láminas de dibujos, en los que se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo y no limita tivo, un caso de realización de un aparato asador a la
15. plancha, para hostelería, según los principios de las rei

187612 - 4



vindicaciones.

En los dibujos:

La figura 1 es una vista frontal y en alzado, la figura 2 una vista lateral y la figura 3 una proyección en planta del nuevo asador.

La figura 4 es una sección vertical por un plano indicado IV-IV en la proyección frontal.

Los elementos designados con números en los dibujos corresponden a las partes siguientes:

10. -1-, cara frontal, portadora de los mandos de regulación; -2- y -3-, caras laterales; -4-, patas de apoyo regulables, sobre una mesa; -5-, cara posterior; -6-, base inferior que lleva asociada una placa termoaislante; -8-, entrada de gas a la conducción interna -9-, derivada en la
15. -10-, de la que se toman conexiones del fluido en tantos dispositivos -11-, con posibilidad de regulación mediante llaves provistas de mandos frontales -14-, como quemadores posea el aparato; -12-, embocadura de entrada del gas en el quemador -13-, dispuesto horizontalmente; -15-, dispositivo piezoeléctrico de encendido; -16-, punto de referencia para el mando giratorio; -17-, parte superior de la cara posterior del cuerpo del aparato, lateral a la parte superior -19-, que posee una abertura -18-, centrada; -20-, placa de chapa metálica, de rigidez adecuada, con un acabado inoxidable, destinada a recibir sobre su cara superior
25. las piezas cárnicas a asar; -21- y -22-, sujeciones laterales e inferiores para la plancha asadora; -23-, cara posterior e interna de un componente de recogida del calor, a modo de cerco, formante además de las caras laterales -24-
30. y -25- de configuración rectangular-trapecial, definiendo



en conjunto un marco para la retención del calor y su con
centración sobre las piezas a asar situadas sobre la plan
cha; -26-, bloque termoaislante junto a la cara posterior
-5-, tal que queda paralelo a la placa -27-, asimismo re-
5. fractaria, situada junto al soporte de los quemadores y
que define un recinto en el que se halla situado el grupo
generador de calor.

Todos los componentes del aparato descrito son
metálicos o refractarios, estando protegidos los primeros
10. contra la corrosión o realizados de material inoxidable, y
la parte externa del propio aparato podrá realizarse a base
de elementos que le comuniquen aspecto estético convenien-
te.

La abertura -18- en la parte central de remate
15. -19- sirve para la salida controlada del aire caliente en
exceso situado en el interior del cuerpo del aparato y que
podría originar un aumento indeseado de la temperatura de
las paredes del mismo, contribuyendo al aislamiento de és
tas el recubrimiento interno constituido por las placas
20. -26- y -27- y otras laterales a las mismas, así como otras
láminas termoaislantes en las caras internas de las partes
-17- y -23-; la abertura -28- tiene por objeto permitir el
escurrido de grasa y jugos que puedan desprenderse de las
piezas de productos cárnicos y otros alimentos que se asan,
25. jugos que incidirán sobre una placa-bandeja -7- colectora
situada inferiormente por encima de la base -6- y que se po
drá extraer con ayuda de la moldura -29-, de perfil carac-
terístico, situada junto a la cara delantera del cuerpo del
aparato.

30. Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique



la esencia del aparato asador descrito, será variable a los efectos del actual Modelo.

N O T A.

Se reivindica como objeto de este registro por

5. Modelo de Utilidad:

- 1.- Aparato asador a la plancha, para hostelería, caracterizado esencialmente por consistir en un cuerpo de caja metálica prismática y aplanada, aislada térmicamente mediante recubrimientos aislantes en las superficies internas de sus caras laterales y básicas, estando
10. provista esta última de patas regulables de apoyo, consistiendo la parte calefactora en un grupo de quemadores de gas, cada uno de los cuales es de configuración tubular, de sección recta de configuración adecuada, alimentados
15. mediante una conducción de entrada común, formante de una distribución delantera de la que se derivan los diversos quemadores, cada uno de los cuales posee medios de regulación del caudal de gas, con un órgano delantero de actuación manual, llevando asociado un dispositivo piezoeléctrico de encendido instantáneo, estando situados los diferentes quemadores en un mismo plano horizontal y paralelamente a la dirección frontal del cuerpo de caja, cuya base superior, abierta, posee medios para la sustentación, con posibilidad de separación, de una plancha metálica destinada
20. a sustentar inmediatamente sobre su cara superior las piezas a asar, quedando rodeada la plancha por un marco horizontal con una abertura para el escurrido de jugos desprendidos, hacia una placa-bandeja amovible situada sobre el fondo, quedando rodeada la plancha por un cerco laminar metálico de configuración rectangular, abierto por la parte
- 25.
- 30.



delantera y formante de zonas descendentes en los lados de esta última, en orden a la retención del calor en la zona superior ocupada por la plancha.

Sean cuales fueren las circunstancias que concu
5. rran en la esencialidad del Modelo de Utilidad, definido en la anterior reivindicación, cuyo objeto es:

2.- "APARATO ASADOR A LA PLANCHA, PARA HOSTELE-
RIA".

Consta la presente memoria de cinco hojas folia
10. das, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Barcelona, - 4 ENE. 1973
P.A. de D. Luis CABRE Roigé,

FE/mm.

FIG. 1

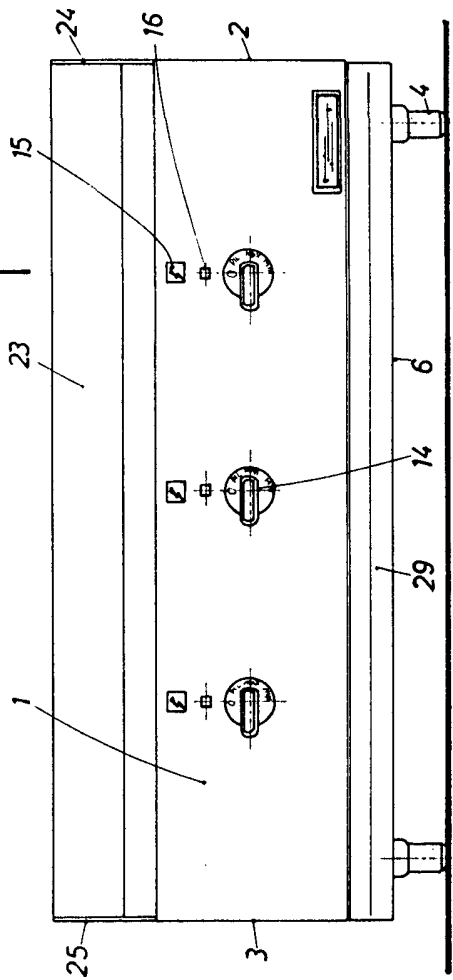


FIG. 2

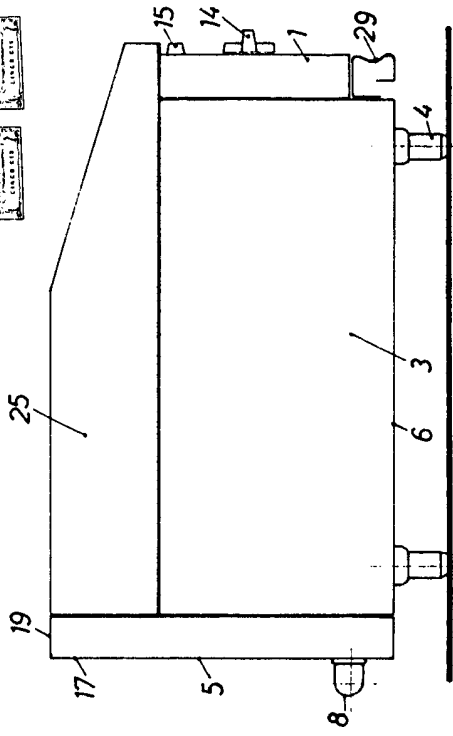
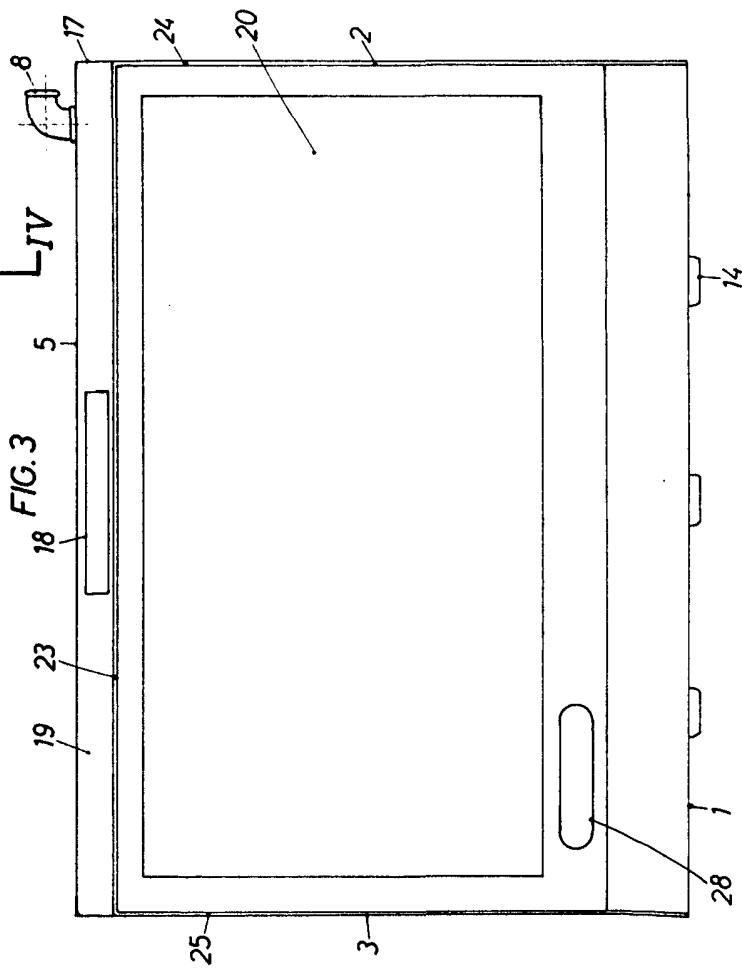


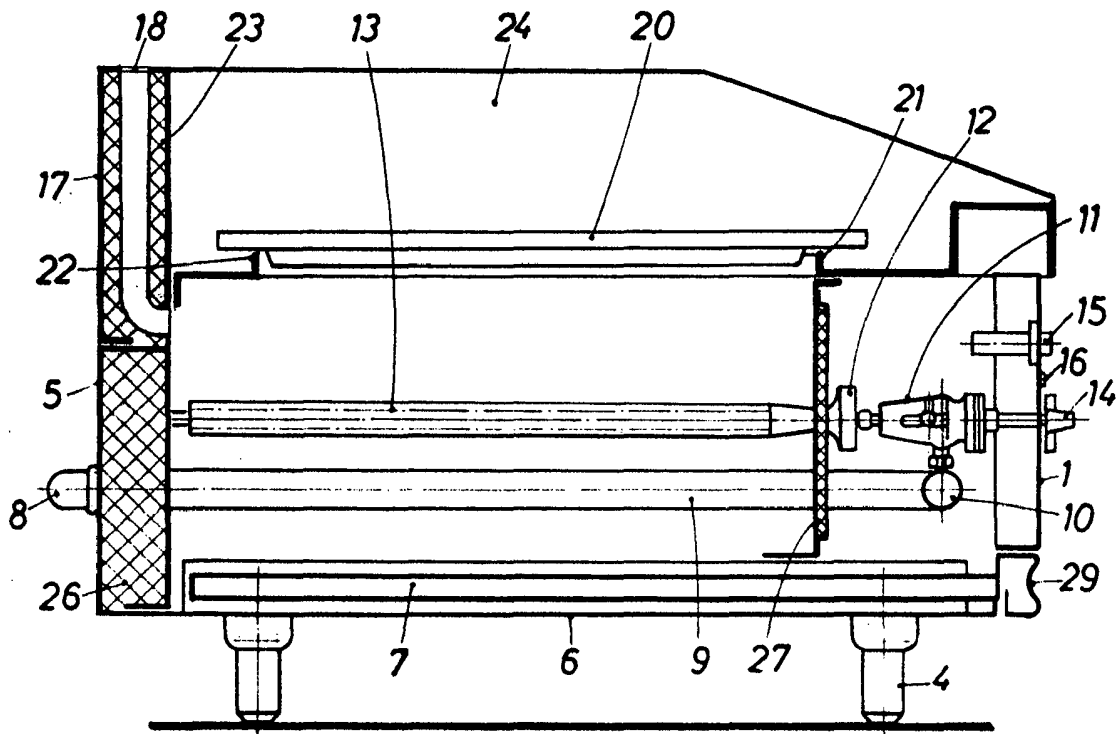
FIG. 3



BARCELONA
P. A.
- 4 ENE. 1973



FIG. 4



BARCELONA.
P.A.

- 4 ENE. 1973

ESCALA VARIABLE