

197720

21476

2



197720

Cl. F 27 B

MODELO DE UTILIDAD

por veinte años,

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional a favor del ciudadano español D. Domingo - BRASERO SANCHEZ, domiciliado en BADALONA (Barcelona) calle San Joaquín, nº 25, por:

"ASADOR PARA CARNES"

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad, tiene por objeto conforme se infiere de la lectura de su enunciado un asador para carnes, de características totalmente nuevas con relación a lo conocido hasta la fecha en este campo.

5

Es obvio y evidente que actualmente el público -



consumidor siente gran preferencia por las carnes asadas, por su exquisito sabor y sus cualidades diéticas.

Otro de los motivos que ha determinado el auge del citado consumo ha sido la aparición de aparatos, cada vez
5 más modernos y perfeccionados, que han permitido la total automatización de la operación lo que en locales de hostelería tiene una gran importancia pues el funcionamiento automático determinando el consiguiente ahorro de personal.

Este esencialmente el objeto del modelo que nos
10 ocupa en un habitáculo -10-, debidamente aislado termicamente, dotado de puertas opuestas - 11 y 12-, practicables ambas, dotadas de láminas de material transparente -13- que permiten apreciar el estado de cocción en que se encuentra el alimento sometido a la acción de la máquina.

15 Junto al habitáculo -10-, de asado, se prevee la disposición de un grupo moto-reductor -14- que acciona un eje - 15-, alojado transversalmente y dispuesto en posición horizontal, vinculado al cual hay dos platos -16 y 17- dotados de perforaciones radiales -18 y 19- a efectos de
20 recibir los extremos de unas varillas -20- para ensartar la pieza de carne a asar y en su caso la cestilla contenedora - 21- correspondiente.

De dichos platos -16 y 17-, al menos uno, presenta frente a las perforaciones -18 y 19- que tiene practicadas
25 unas láminas flexibles -22-, metálicas, que cargan elásticamente contra las puntas de las varillas -20- que ensartan la pieza de carne a asar y en su caso el extremo de una punta de la cestilla - 21 - que alberga los alimentos que no pueden, o no se desea, queden atravesados por la
30 rilla -20- de sustentación.



El habitáculo -10- posee en su fondo inclinado un orificio recolector de los jugos que desprende la pieza de alimento durante su cocción, los cuales son recogidos en una bandeja -23- dispuesta inferiormente.

5 Superiormente el habitáculo -10- tiene dispuestas unas lámparas -24- que reflejan sus rayos sobre el techo -25- interno del habitáculo, y los proyectan contra los alimentos, presentando para su protección unas barreras rígidas -26- dispuestas enfrentadas y paralelamente para evitar los golpes y roturas al sacar la varilla -20- con las piezas de carne.

10 En el interior del propio habitáculo -10- se ha previsto la disposición de un termostato, que determina la disminución de la intensidad lumínica, hasta casi -15- cero, cuando se alcanza una temperatura determinada -- dentro del referido habitáculo, y predeterminada mediante un botón de mando de intensidad -27- dispuesto exteriormente.

20 Para una mejor inteligencia del objeto de la memoria presente, puede observarse la realización preferente grafiada en los planos ilustrativos que a tal fin se acompañan, así en la figura 1 se aprecia la vista en - perspectiva del aparato; en la figura 2, su alzado frontal con líneas parciales de fragmentación, en la figura 25 3 un detalle de la varilla de sustentación de las piezas de alimento y medios de fijación de las mismas y en la figura 4, una vista frontal de la cestilla -21-, según su eje longitudinal.

30 Descrito esencialmente el objeto del modelo se comprende que entran dentro de su esencialidad carac -



terística las alteraciones accesorias que no modifiquen su esencialidad, resumida en sus detalles de novedad en las siguientes reivindicaciones que constituyen la nota reivindicatoria

5 NOTA REIVINDICATORIA

10 1ª.- "ASADOR PARA CARNES" caracterizado esencialmente por integrarse a base de un habitáculo, debidamente aislado termicamente, dotado de sendas puertas opuestas, y alojando un eje rotor accionado mediante un grupo motor-reductor, eje que transporta pasadores y/o cestillas con alimentos a asar por la acción radiante y térmica de unas lámparas dispuestas superiormente.

15 2ª.- Asador, según la anterior reivindicación caracterizado esencialmente porque el eje comprende dos platos -- vinculados en posición opuesta, dotados de perforaciones distribuidas radialmente a efectos de albergar las puntas de los pasadores que sostienen los alimentos y en su caso a los pasadores consustanciales de las cestillas.

20 3ª.- Asador, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado esencialmente porque al menos uno de los platos asociados al eje rotor dispone de flejes flexibles -- enfrentados contra los agujeros de modo que cargan elásticamente por sus puntas contra un extremo respectivo -- del pasador o cestilla fijándolo en posición.

25 4ª.- Asador, según las anteriores reivindicaciones caracterizado esencialmente porque en el interior del habitáculo se dispone un termostato, de modo que disminuye automáticamente la intensidad de las lámparas de infrarrojos en cuanto se alcanza una temperatura determinada.

30 5ª.- Asador, según las anteriores reivindicaciones caracterizado esencialmente porque el habitáculo dispone en --



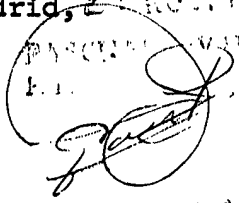
su fondo de un orificio donde concurren las paredes inclinadas que forman el fondo y que conduce a una bandeja dispuesta inferiormente operativa para la recogida de la grasa y jugos vertidos.

5

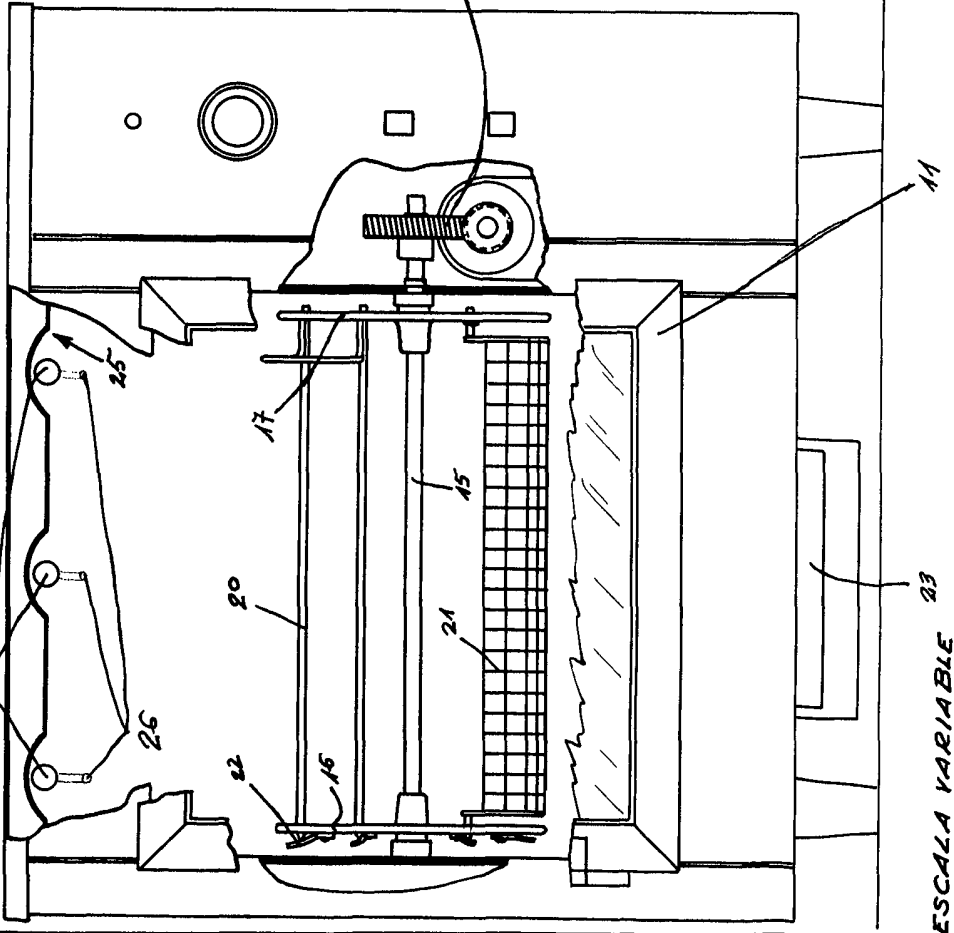
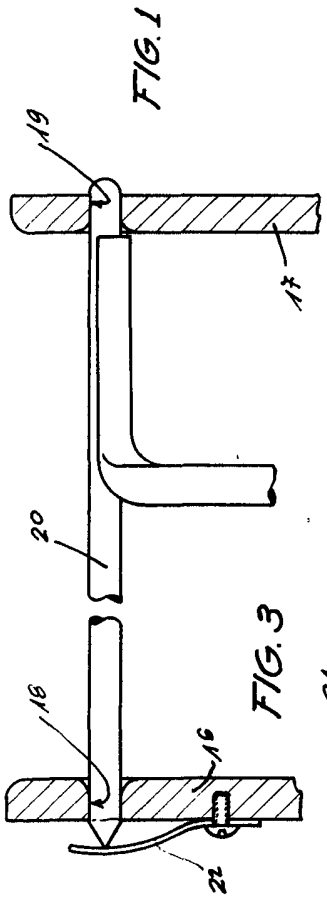
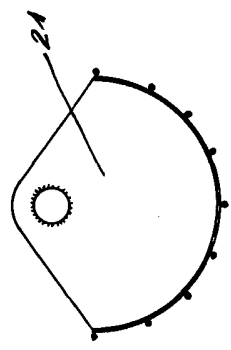
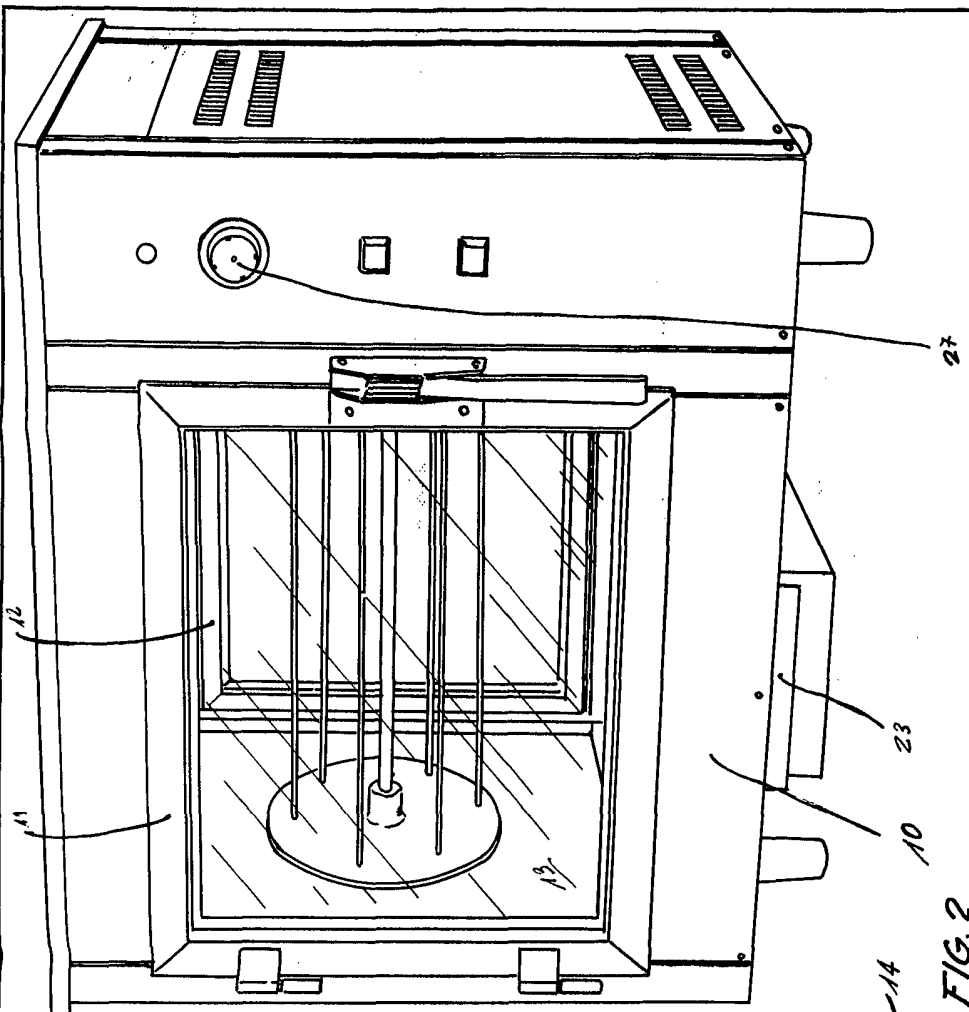
6a.- "ASADOR PARA CARNES"

Todo ello tal y conforme queda descrito en la memoria y nota que antecede y que consta de cinco hojas - escritas a máquina por una sola de sus caras, debidamente foliadas, junto con un plano que la ilustra.

Madrid, 21 Nov. 1973

PASCUAL VENTURA
E. I.
Fernando Gregorio del Pazo

MADRID.



ESCALA VARIABLE 23