

25 MAR



798349

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

por "UN ASADOR PARA CARNES", a favor de ETUD, S.R.L., de nacionalidad francesa, domiciliada en QUETIGNY (Côte d'Or) Francia - Zone Industrielle, 1.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un asador para carnes, salchichas, etc., sobre planchas del tipo conocido como asadores o "grills".

En los asadores conocidos, la carne es asada a fuego vivo en una sola cara y a menudo es girada una o varias veces para lograr una cocción suficiente en toda la masa.

Este método de cocción tiene el inconveniente de producir una carbonización superficial acompañada de desprendimiento fuerte de olores, quedando la carne cocida a fuego vivo en una sola cara, además, la cocción en profundidad es a menudo insuficiente, finalmente, los errores que se dan a la carne tienen el riesgo de provocar el destrozo superficial de la misma, lo que reduce su buena presentación al consumidor.



El presente Modelo de Utilidad tiene por finalidad solucionar estos inconvenientes, permitiendo efectuar la cocción de la carne simultáneamente por dos caras, asegurando una cocción adecuada en profundidad.

5. El presente Modelo de Utilidad tiene por finalidad un asador para cocción de carnes, caracterizado por estar constituido por lo menos por dos planchas o placas metálicas complementarias que se interponen ventajosamente una en otra para permitir llevar previamente el conjun
10. to a una temperatura suficiente para el calentamiento por lo menos de una de dichas placas, quedando dichas placas utilizadas a continuación, como acumuladores de calor para la cocción de la carne entre ellas después de la interrupción de la fuente de calentamiento.
15. De modo preferente, el asador según este Modelo de Utilidad será calentado por gas o por electricidad, quedando en este último caso incorporada la resistencia necesaria en una de las placas.
20. Cada placa será de un material de gran capacidad calorífica, tal como aluminio o una aleación.
- En el primer modo de realización, la placa inferior sirve de base y es calentada directamente por la fuente de calor comportando un montante lateral paralelo al cual puede deslizar la placa superior.
25. Según otra realización, quedará constituido el asador de modo que puede efectuarse en él una limpieza completa de las placas de cocción, permitiendo un montaje y desmontaje más simples y ofreciendo un aspecto más estético.
30. En este último asador, la placa superior está en



cajada de modo móvil en el interior de una tapa por enganche en un lado y bloqueo por cerrojo en el otro.

Otras particularidades que forman parte de la invención aparecerán en el curso de la descripción adjunta,

5. ta, que se refieren al dibujo que se adjunta a título de ejemplo, que muestra dos realizaciones no limitativas de un asador según el presente Modelo de Utilidad.

En los dibujos:

10. La figura 1 es una vista frontal, con corte en alzado, de un asador calentado por gas con placas separadas.

La figura 2 es una vista en planta, estando superpuestas las placas en contacto y estando seccionado el aparato según el plano II-II de la figura 1.

15. La figura 3 es una vista lateral izquierda con un corte según el plano III-III de la figura 1, suponiéndose que el asa fija del aparato está quitada.

20. Las figuras 4 y 5 corresponden respectivamente a las figuras 1 y 2 para el mismo aparato realizado con calentamiento por resistencia eléctrica.

La figura 6 es una vista frontal con corte transversal medio de un asador según la primera variante calentada por gas.

25. La figura 7 es una vista parcial desde encima, con vistas parciales del interior.

La figura 8 es una vista en alzado desde la derecha de la figura 6.

30. La figura 9 es una parte de la figura 6 en el caso de que el asador quede adaptado para calentamiento eléctrico.



La figura 10 es un corte transversal medio de un asador según la segunda variante calentado por gas.

La figura 11 es una vista en alzado de este asador en posición de apertura a 90°.

5. La figura 12 es una vista a mayor escala de un detalle de la figura 11, mostrando la articulación lateral detrás de la tapa.

La figura 13 es una vista en corte según el plano XIII-XIII de la figura 12.

10. Se ha supuesto en las figuras 1 a 3 del asador representado que la placa inferior -10- servía de soporte al aparato por medio de pies laterales -11- y -12- quedando superada en altura la placa en el lado izquierdo y en su parte central por un montante tubular que forma deslizadera -13-. Este tubo, tal como lo muestra la figura 2, tiene la sección de un rectángulo prolongado por un trapecio para permitir interiormente el bloqueo o desbloqueo horizontal de una cuña -14-, de sección troncocónica, cuya función será explicada a continuación.

20. A lo largo de dicha deslizadera -13-, exteriormente a la misma, puede deslizar, accionada por un asa -15-, la segunda placa -16- del asador, mostrando la figura 2 el lado izquierdo de esta placa con una forma complementaria de la deslizadera, para asegurar su guiado paralelamente y
25. por encima de la primera placa -10-.

- La placa -16- puede quedar bloqueada sobre la deslizadera en cualquier posición escogida, estando vaciada a este efecto el asa -15- y atravesada transversalmente por un vástago -17- fijado en un extremo a la cuña -14- y por el otro a un pulsador -18-. Cuando dicho botón está
- 30.

pulsado, actúa contra un resorte de recuperación -19- situado en el asa entre el botón -18- y un tope -20- dispuesto para la conformación del vaciado del asa.

- Tal como se ve con claridad, con referencia a
5. las figuras 1 y 2, la placa -16- puede deslizar libremente a lo largo de la deslizadera cada vez que se pulsa o hunde el botón -18-, lo que libera la cuña -14-, pudiendo dicha placa quedar bloqueada además en cualquier posición escogida al cesar de presionar sobre el botón, provocando
 10. el resorte de retroceso -19- el bloqueo de la cuña -14- en la ranura trapezoidal de la deslizadera.

- El asador está igualmente dotado al otro lado de la deslizadera de un asa fija -21- para el eventual transporte del aparato y para mantener la placa inferior -10-
15. durante la maniobra de la placa superior -16- a lo largo de la deslizadera -13-, siendo acanaladas las dos caras enfrentadas de las placas -10- y -16- respectivamente en -22- y -23-, de modo habitual, pero dichas acanaladuras son complementarias en una y otra placa, de modo que la
 20. placa superior puede interponerse de modo continuo en las acanaladuras de la placa inferior a fin de asegurar para los periodos de calefacción una rápida transmisión térmica de una placa a la otra.

- La placa inferior -10- comporta una ranura -24-
25. para recoger los jugos procedentes de la carne durante la cocción. Se observará también en la figura 1 que el montante tubular de la deslizadera -13- está curvado hacia atrás en su parte superior para permitir, bloqueando la placa superior -16- en la posición mostrada en trazos
 30. finos en la figura 1, levantar ésta en 45° permitiendo



un acceso más fácil para disponer o retirar la pieza de carne a cocer sobre la placa inferior -10-.

El asador de las figuras 4 y 5 es idéntico al precedente pero puede ser calentado eléctricamente por una 5. resistencia -25- incorporada en la masa de la placa inferior -10- con toma de corriente -26- y cable de alimentación -27-.

Desde el punto de vista de utilización del asador, tal como se ha descrito, es necesario para evitar el defecto de carbonización de la carne, que la temperatura 10. a la cual se llevarán las placas para el calentamiento previo no exceda 350°, desde luego, la cocción debe ser considerada como terminada cuando la temperatura vuelve a los alrededores de 150° C. Se observará que al quedar dispuesta la carne entre las dos placas es cocida por las dos 15. caras desde el principio de la cocción.

En el caso de calentamiento por gas, se puede controlar la temperatura por un termostato bimetalico situado en la placa superior con cuadrante de lectura en la empuñadura de maniobra -15-. De modo más simple, se puede utilizar, 20. fijado en esta placa un remache en aluminio de cabeza saliente revestido de P.T.F.E. (politetra fluoroetileno), de color, cuya particularidad es la de cambiar de tono en las proximidades de la temperatura final de precalentamiento.

25. En el caso de calentamiento eléctrico se asegurará el control termostático por medio del termostato bimetalico que permite el corte automático de la corriente cuando se alcanza la temperatura de 350° C, permitiendo un indicador luminoso, en paralelo con el termostato, que 30. el utilizador pueda controlar al fin del periodo de pre-



calentamiento por extinción de la lámpara.

Se puede incluso utilizar un termostato con dos gamas de regulación, debiendo controlar la primera gama o escala de regulación el periodo de precalentamiento y la

5. segunda el periodo de cocción, estando asegurado el paso de una a otra de modo ventajoso por el mando mecánico del termostato cuando tiene lugar la separación de las placas para la introducción de la pieza de carne que se debe cocer. Se ha indicado en -28- en las figuras 4 y 5 la situa

10. ción de un termostato.

Múltiples ensayos efectuados por el peticionario de este Modelo de Utilidad han demostrado que el peso necesario de las dos placas radiantes con respecto al peso de carne a cocer por acumulación, no es necesario que supere

15. unas tres veces el peso de esta carne. Por consiguiente, el aparato según la invención será fácilmente manejable por la operaria destinada a ello.

El tiempo de cocción es función de la pieza a cocer y de la calidad de la cocción que se quiere conseguir. Se ha demostrado por ensayos que para un bistec de

20. 170 gramos aproximadamente el tiempo necesario es de unos 30 segundos en estado "semicrudo" y alrededor de 1 minuto para el estado de "bien pasado", estos son tiempos reducidos en relación con los tiempos conocidos con cocción clásica desde una sola cara.

25.

Como se ha visto, un aparato de tal tipo está previsto para la cocción por acumulación de calor. Sin embargo para las piezas de carne un poco voluminosas y para una cocción acelerada se podrá mantener el calentamiento durante la cocción, a condición de reducir el mis-

30.



mo.

Además de las placas de cocción, que serán de aluminio o de aleación de aluminio, las otras piezas del asador podrán ser de un material plástico de buena resis-

5. tencia mecánica y resistentes al calor.

Los asadores según el presente Modelo de Utilidad se podrán utilizar ya bien sea de modo doméstico ya bien sea en los restaurantes. La carne se puede servir caliente, presentándola directamente sobre la placa infe-

10. rior al consumidor, después de haber extraído de la deslizador la placa superior con su asa de maniobra. Se puede suponer que para los restaurantes principalmente, se pueden utilizar aparatos con más de dos placas para la cocción simultánea de varios trozos de carne, estando puestas las

15. placas en contacto por superficies acanaladas durante el periodo de precalentamiento, pudiendo deslizar las placas superiores telescópicamente entre ellas a lo largo de la deslizador.

Vamos a pasar ahora a la descripción de los mo-

20. dos de realización representados en las figuras 6 a 13, que son variantes de la figuras 1 a 5.

Tal como se representa en la figura 6, la placa inferior -110- acanalada por su cara superior, está encajada y posicionada por pequeños salientes no representados

25. sobre una base -111-, la cual se consigue por la conformación de una varilla inoxidable u otro metal inoxidable de sección suficiente, de modo tal que posea una cierta elasticidad y descansa sobre el plano de trabajo por las puntas redondeadas de cuatro pies -112- en forma de V.

30. La placa -110- con una garganta periférica -113-



- de recuperación de jugos, recibe dos empuñaduras laterales medias -114- en material termoendurecible por ejemplo, cada una de sección en escuadra, a modo de formar un montante vertical con una oreja horizontal exterior de transporte. Cada empuñadura está fijada a la placa -110- por su montante y con intermedio de alambres acodados -115- de acero u otro metal rígido inoxidable, pudiendo estar montados dichos alambres en alojamientos -116- realizados de fundición en la propia placa. Finalmente, para facilitar su sustitución, cada asa está constituida por dos elementos montados por medio del tornillo -117- constituyendo el elemento exterior un núcleo o noyo de bloqueo.

La placa superior -118- está acanalada en su cara inferior para interponerse en las acanaladuras de la placa inferior -110- estando comprendida en una tapa -119- de acero inoxidable, esmaltada o pintada a fin de reducir las pérdidas caloríficas.

Esta tapa ha sido además concebida y dispuesta de modo que:

20. a.- La placa -118- quede posicionada lateralmente y verticalmente con respecto a la tapa cuando pasa a encajar en la misma.

b.- Esta tapa pueda ser en sí misma manipulada y posicionada con relación a la placa inferior con sus 25. asas propias, lo que asegura en todo momento el mismo posicionado de una con relación a la otra de las dos placas acanaladas.

c.- La placa -118- puede ser desmontada y vuelta a montar fácilmente a efectos de limpieza.

30. Estas tres condiciones se han realizado del modo



siguiente:

- a.- La placa -118- lleva a un lado dos espigas -120- realizadas de fundición y pudiendo encajar respectivamente en los puentecillos de enganche -121- correspondientes de la tapa; en el lado opuesto la placa -118- comporta un vástago de bloqueo -122- montada en un corte -123- de la cara superior de la placa y pudiendo encajar a través de un orificio de la tapa dicho vástago -122- comporta en parte opuesta a su zona alta una garganta circular -124- que permite bloquear la placa con relación a la tapa por encaje de un elemento de bloqueo -125- en dicha garganta, cuyo elemento de bloqueo tiene un funcionamiento que será expuesto más adelante. Finalmente, la placa comporta dos salientes -126- realizados de fundición y situados en su cara superior a un lado y otro del vástago de bloqueo -122- y que entran en contacto contra la cara interna de la tapa -119-. De este modo queda realizado en todo momento el mismo posicionado vertical y lateral de la placa -118- con respecto a la tapa -119-. El posicionado vertical es tal que mantiene la presencia de un colchón de aire que evita las pérdidas de calor.

- b.- Dos cuerpos -127- y -128- de material termoen durecible, por ejemplo, quedan fijados a los lados de la tapa por medio de tornillos no representados y un travesaño -129- encajado por sus extremos en dichos elementos constituyendo el asa de maniobra de la tapa. Cada uno de los elementos dichos comporta exteriormente y lateralmente (ver figura 7) un saliente, respectivamente -130- y -131-, de sección rectangular y que encaja en una deslizadera vertical, respectivamente -132- y -133- de sección



correspondiente practicada en el montante vertical de cada una de las asas -114- de la parte inferior.

Así pues, las dos placas de cocción -110- y -118- pueden quedar posicionadas exactamente e invariablemente

5. una con respecto a la otra, pero con una separación que dependerá del espesor del trozo de carne que se debe cocer.

c.- Es en la base del elemento -127- que está montado el elemento de cerrojo -125-, constituido por una plaquita metálica en la cual se ha practicado una abertura

10. en forma de botonera -134- (ver figura 7) estando fijada la plaquita bajo un botón de maniobra -135- que desliza en un alojamiento del elemento soporte y que está sometido a un resorte de recuperación -136- en la posición de bloqueo (figura 6); estando guiado este resorte en el botón -135-, apoyándose contra la pared exterior del elemento de base.

Tal como se aprecia, cuando la placa superior con su tapa ha sido desmontada de sus deslizaderas de guía es suficiente manteniendo este conjunto horizontal por el

20. asa transversal -129-, impulsar con el dedo sobre el botón -135- para desconectar la cabeza del vástago -122-, pivotando entonces la placa hacia abajo por su peso alrededor de los puentes -121- y por desplazamiento de esta placa para desconectar las espigas -120-, se la libera

25. completamente de la tapa. Después de su limpieza, el posicionado en su lugar de la placa -118- en la tapa se hace por la operación inversa: Se encaja de inmediato las espigas en los puentecillos dichos, se rebate hacia arriba la placa contra la tapa pulsando el botón -135-. La cabeza

30. de la espiga -122- encaja en la botonera -134- y al sol-

tar el botón -135- se encuentra la placa bloqueada.

Queda pues demostrado que tanto el desmontaje como el montaje de la placa se pueden hacer de modo fácil.

El control de la temperatura en un asador de este

5. tipo se efectúa por un indicador de temperatura: este indicador está fijado sobre la placa superior y se aprecia en las figuras 6 y 7 en el centro de la cara superior de la tapa y bajo el travesaño -129-, en el cuadrante de control -136- el cual está dividido en zonas de colores distintos
10. correspondientes respectivamente a los estados de calentamiento de las placas, tales como:

Frío: 0 a 100°.

Paro de calentamiento: de 290 a 300°.

Sobrecalentamiento: Más de 300°.

15. Periodo de cocción: de 300 a 100°.

- El asador que se ha descrito ha quedado previsto para su calentamiento por gas, pero puede ser adaptado sin dificultad al calentamiento eléctrico, quedando incorporadas las resistencias necesarias en la masa de una u
20. otra de las placas, quedando entonces dotado el aparato de un termostato bimetalico que permite el corte de la corriente, cuando se alcanza la temperatura máxima de calentamiento de las placas. La figura 9 representa el montaje correspondiente dispuesto sobre una de las asas laterales
25. -114- de la placa inferior de cocción -110-: Se ve en -137- la sonda termostática cuya cabeza sensible está encajada en la placa -110- y que está conectada al termostato -138-, contenido éste en una tapa de protección -139- con abertura superior -140- para el paso y maniobra del
30. botón de reglaje -141- del termostato. Se observa además



en -142- el protector de bornes del asador con el bloque aislante -143- de las conexiones, el soporte -144- del conector con la contraplaca -145-.

Un ejemplo de ejecución de la segunda variante 5. del asador según la invención queda representada en las figuras 10 a 13; no se han representado y no se describirán a continuación más que las particularidades que diferencian esta segunda variante de la primera.

Tal como lo muestran estas figuras, la tapa de 10. la placa superior comporta detrás dos pequeños ejes laterales -150- y -151-, estando conectado el eje -150- en una garganta profunda vertical -152- que forma entalla en medio de una corta brida -153- que se prolonga de un lado del marco -154- de la placa inferior (figura 11). Esta 15. brida está recubierta por una placa -155- que puede deslizarse bajo la acción de una presión normal ejercida sobre una lámina de resorte arqueado -156- que prolonga hacia abajo la plaquita y que se apoya en su parte baja en -157- contra la parte posterior de la brida. Esta placa -155- 20. comporta longitudinalmente tres aberturas.

Una abertura -158- que en posición de reposo obtura la garganta a medias, lo que se opone a la extracción del eje -150- (figura 13).

Dos aberturas -159- dan paso a dos tornillos de 25. fijación -160- de la placa sobre la brida y son suficientemente largas para permitir el deslizamiento de la placa sobre las cabezas de los tornillos.

Los diferentes detalles aparecen claramente en las figuras 12 y 13.

30. La misma posición se podría adoptar para el eje



-151- pero es más simple, tal como lo muestra la figura 11, obturar completamente la garganta del alojamiento correspondiente por una plaquita -161- inmovilizada por dos tornillos -162-.

5. La extracción o la puesta en servicio de la tapa con respecto a la placa superior se hará por lo tanto según una posición oblicua, apoyando con la mano contra el resorte -156-. En posición de asador cerrado, en ausencia de trozo alguno de carne, los dos ejes -150- y -151- se encuentran sensiblemente en el fondo de las gargantas (figura 10); en la posición de abertura a 90° (figura 11). Los ejes dichos quedan siempre en el fondo de las gargantas.

10. La figura 10 muestra otra particularidad de esta variante: Se aprovecha que la placa superior -163- está montada como en la primera variante de forma móvil con cierto espaciado en su tapa -164-, para utilizar al máximo el calor aportado por el quemador -165-:

15. Dos aberturas -166- y -167- están previstas en la parte posterior del marco -154- de la placa inferior y de la tapa -164- de la placa superior; en la parte delantera de la tapa quedan igualmente previstas, en el fondo de la misma, dos aberturas laterales rectangulares -168-. Todas estas aberturas son sensiblemente de la misma magnitud.

20. En el curso del calentamiento y tal como se ve en la figura, en el conjunto de las dos placas se encuentra barrido en sus dos caras por aire caliente que circula en el sentido de las flechas por el interior del asador cerrado. El rendimiento calorífico por aceleración queda por lo tanto mejorado.
25. 30.



La tapa de la placa superior y el marco de la placa inferior están dotados de asas -169- y -170- que al cerrar el asador se aplican una contra otra.

La figura 10 muestra igualmente un montaje de
5. tapa que permite una limpieza fácil y rápida de la parte posterior a la cual pueden llegar proyecciones de grasas.

La parte posterior -154a- del marco -154- de la placa inferior tiene su parte superior terminada en un reborde -154b- sobre el cual encaja el extremo posterior de
10. la tapa -164- del cual es solidaria el asa superior -169-. La parte anterior -164a- de esta tapa está replegada para encajar sobre un saliente -163a- solidario de la placa -163-. Un resorte -171- mantiene el contacto entre -164a- y -163a-. El desmontaje de la tapa se efectúa por tracción
15. sobre la empuñadura -169- según la flecha F, lo que provoca el deslizamiento de la tapa -164- y la libera de sus bloques -154b- y -163a-.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia del asador descrito, será variable a los efectos del actual Modelo de Utilidad.
20.

N O T A.

Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:

1.- Un asador para carnes, caracterizado por la
25. disposición de un mínimo de dos placas metálicas complementarias que se interponen ventajosamente una sobre la otra para permitir llevar previamente el conjunto a una temperatura suficiente por calentamiento por lo menos de una de dichas placas, utilizándose a continuación las mismas como
30. acumuladores de calor para cocción de una pieza de carne

25 MAR



entre dichas placas, después del corte de la fuente de calentamiento.

2.- Un asador para carnes, según la reivindicación 1, caracterizado porque la placa inferior sirve de base y es calentada directamente por la fuente de calor comportando un montante lateral a lo largo del cual puede deslizar la placa superior.

3.- Un asador para carnes, según la reivindicación 2, caracterizado porque el montante adopta la estructura de un tubo hueco que constituye una deslizadera a lo largo de la cual la placa superior puede ser manejada, por medio de un asa, la cual comporta un dispositivo que permite bloquearla con la placa en una posición cualquiera a lo largo de la deslizadera.

4.- Un asador para carnes, según la reivindicación 3, caracterizado porque el dispositivo de bloqueo está constituido por un vástago móvil que atraviesa la empuñadura, el cual comporta en un extremo una cuña de bloqueo en el interior del montante tubular y en el otro extremo un pulsador que establece contacto contra un resorte de retroceso en el interior de la empuñadura.

5.- Un asador para carnes, según la reivindicación 2, caracterizado porque la placa inferior es calentada ya bien sea por gas o por electricidad por medio de resistencias incorporadas.

6.- Un asador para carnes, según la reivindicación 5, caracterizado porque el calentamiento de las placas es controlado termostáticamente, con un cuadrante de lectura en el caso de calefacción a gas y un avisador luminoso en el caso de calentamiento eléctrico.



7.- Un asador para carnes, según la reivindicación 1, caracterizado porque las placas son de aluminio o aleación de aluminio.

5. 8.- Un asador para carnes, según la reivindicación 1, caracterizado por estar dotado de una empuñadura de transporte.

9.- Un asador para carnes, según la reivindicación 1, caracterizado porque la placa superior está encajada de forma móvil en una tapa por enganche de un lado
10. y bloqueo del otro lado.

10.- Un asador para carnes, según la reivindicación 9, caracterizado porque la placa superior está articulada sobre un lado de la tapa por medio de puentecillos y espigas complementarios y comporta en el lado opuesto un
15. vástago de bloqueo que encaja a través de un orificio de la tapa y que se conecta con el dispositivo de cerrojo en la parte superior de esta tapa.

11.- Un asador para carnes, según la reivindicación 9, caracterizado porque la placa superior está encajada con juego constante entre ella y la tapa por medio
20. de salientes de separación.

12.- Un asador para carnes, según la reivindicación 9, caracterizado porque la tapa es superada en altura por la empuñadura transversal de maniobra que comporta
25. en cada extremo un elemento deslizante en una deslizadera vertical practicada en cada empuñadura lateral de la cual está dotada la placa inferior o su marco, reposando el conjunto por la placa inferior sobre un pie móvil.

13.- Un asador para carnes, según la reivindicación 12, caracterizado porque el pie está dotado de patas
30.



en V y está realizado por conformación de un alambre de metal inoxidable para que pueda poseer cierta elasticidad para encajar la placa inferior o su marco por medio de pequeños salientes.

5. 14.- Un asador para carnes, según la reivindicación 12, caracterizado porque cada una de las asas laterales de la placa inferior tiene la forma de una escuadra con montante vertical y oreja horizontal externa para el transporte de la placa.
10. 15.- Un asador para carnes, según la reivindicación 14, caracterizado porque cada asa lateral está constituida por dos elementos, uno de los cuales es un noyo exterior de bloqueo por tornillo y la empuñadura está montada sobre la placa de cocción por medio de alambres metálicos acodados, insertados sobre la placa y bloqueados en el asa por el noyo exterior.
- 16.- Un asador para carnes, según la reivindicación 12, caracterizado porque la empuñadura transversal del asa está encajada por sus extremos en elementos de enganche laterales atornillados sobre la tapa y cada elemento de enganche comporta un vástago de guiado que desliza en la deslizadera del asa lateral correspondiente a la placa inferior.
20. 17.- Un asador para carnes, según las reivindicaciones 10 y 16, caracterizado porque el elemento de bloqueo está formado por una placa metálica con abertura en forma de botonera en la cual se puede encajar una garganta circular del vástago de bloqueo de la placa superior, siendo solidaria la plaquita de un botón pulsador con resorte de recuperación con respecto al bloqueo apoyándose
- 25.
- 30.



contra la pared exterior de la placa de fijación correspondiente.

18.- Un asador para carnes, según la reivindicación 9, caracterizado porque la tapa se abre y cierra con
5. la placa superior sobre la placa inferior por articulación sobre un lado del marco de ésta, prolongándose este marco a este efecto en dos cortas bridas laterales dotada cada una de entallas formadas por una garganta media profunda que recibe un vástago correspondiente de la tapa, quedando
10. obturadas las dos gargantas en su parte superior, una de ellas por lo menos por una placa deslizante con resorte y taladrada por una abertura que puede, en una posición dada, dejar libre el paso al eje.

19.- Un asador para carnes, según la reivindicación 18, caracterizado porque la placa está prolongada por el resorte en una sola pieza, siendo este resorte una lámina arqueada que se apoya por debajo y por detrás de la brida, mientras que la placa comporta dos aberturas apropiadas para poder deslizarse bajo dos tornillos de retención
20. sobre la brida.

20.- Un asador para carnes, según la reivindicación 18, caracterizado porque quedan dispuestas unas aberturas hacia la parte de atrás del marco de la placa inferior y de la tapa de la placa superior así como delante
25. de la tapa para constituir un circuito de barrido por medio de aire caliente de las caras exteriores de dos placas durante los periodos de calentamiento.

21.- Un asador para carnes, según cualquiera de las reivindicaciones 9 a 20, caracterizado porque con
30. calentamiento por gas, el marco del termostato de control



está montado en el centro de la cara superior de la tapa.

22.- Un asador para carnes, según las reivindicaciones 9 a 20, caracterizado porque en caso de calentamiento eléctrico el termostato de corte de corriente y su botón de reglaje están dispuestos lateralmente detrás de la placa inferior de cocción.

23.- Un asador para carnes, según la reivindicación 9, caracterizado porque la tapa está montada al armazón o marco solidario de la placa inferior por medios de deslizamiento, obteniéndose dicho deslizamiento por tracción sobre una de las empuñaduras de abertura de las placas.

24.- Un asador para carnes, según la reivindicación 23, caracterizado porque la tapa está conectada sobre uno de sus lados bajo un saliente de dicho marco, mientras que el lado opuesto termina en una parte replegada que viene a encajar en un saliente de la placa superior.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad del Modelo de Utilidad definido en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

25.- "UN ASADOR PARA CARNES".

Consta la presente memoria de veinte hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Barcelona, 25 MAR. 1974

P.A. de ETUD, S.R.L.,

ALFONSO DURÁN

P. P.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Luis Durán Benejam".

Fdo.: Luis Durán Benejam



ETUD, S.R.L.

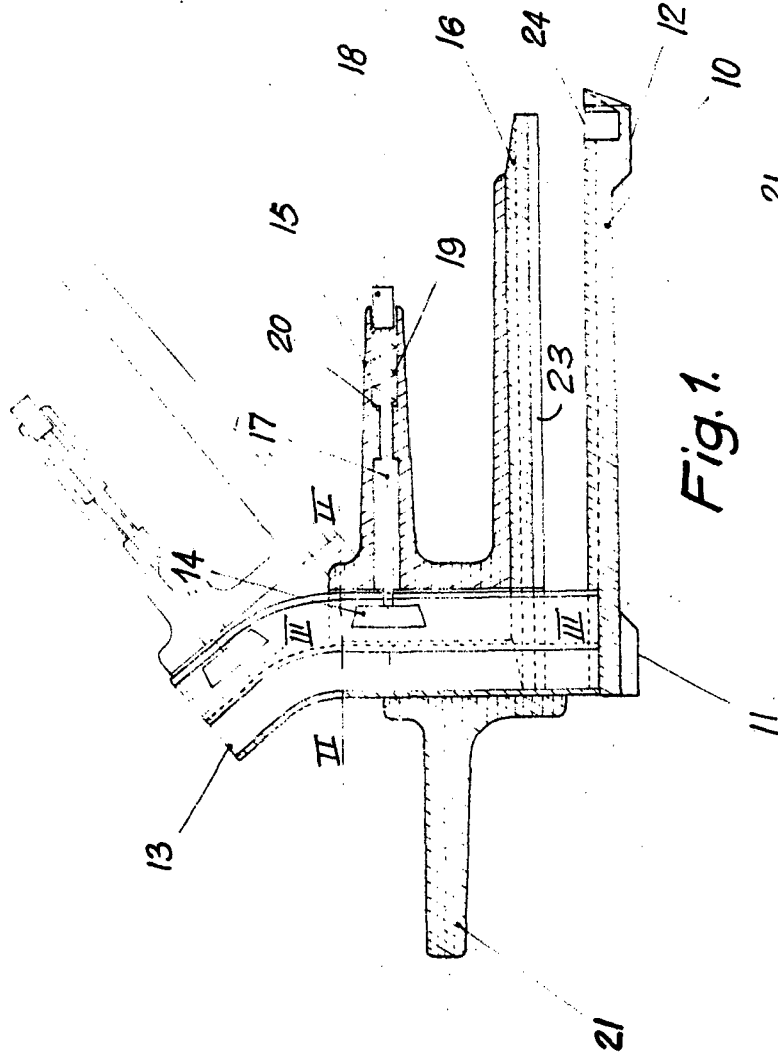
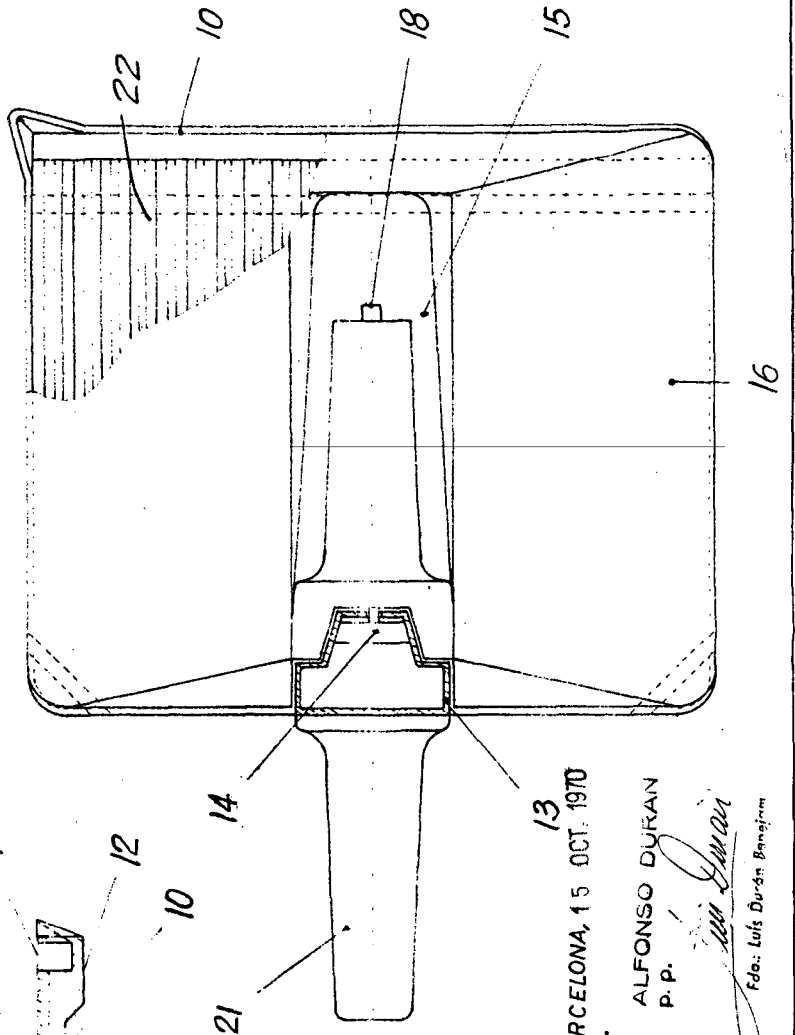


Fig. 1.

Fig. 2.



13
BARCELONA, 15 OCT. 1970
RA.

ALFONSO DURAN
P. P.

Alfonso Duran
Fdo: Luis Duran Benajim

ESCALA VARIABLE

Fig. 3.

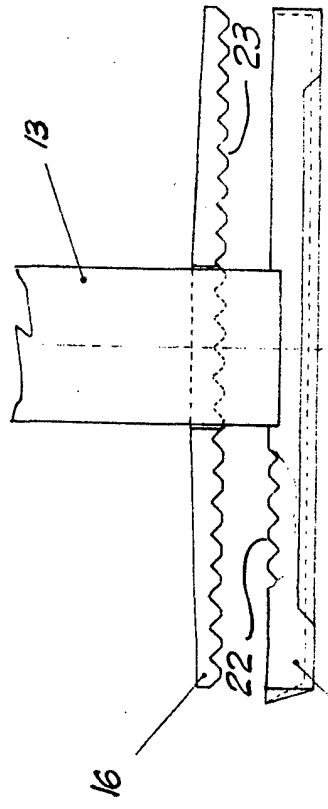
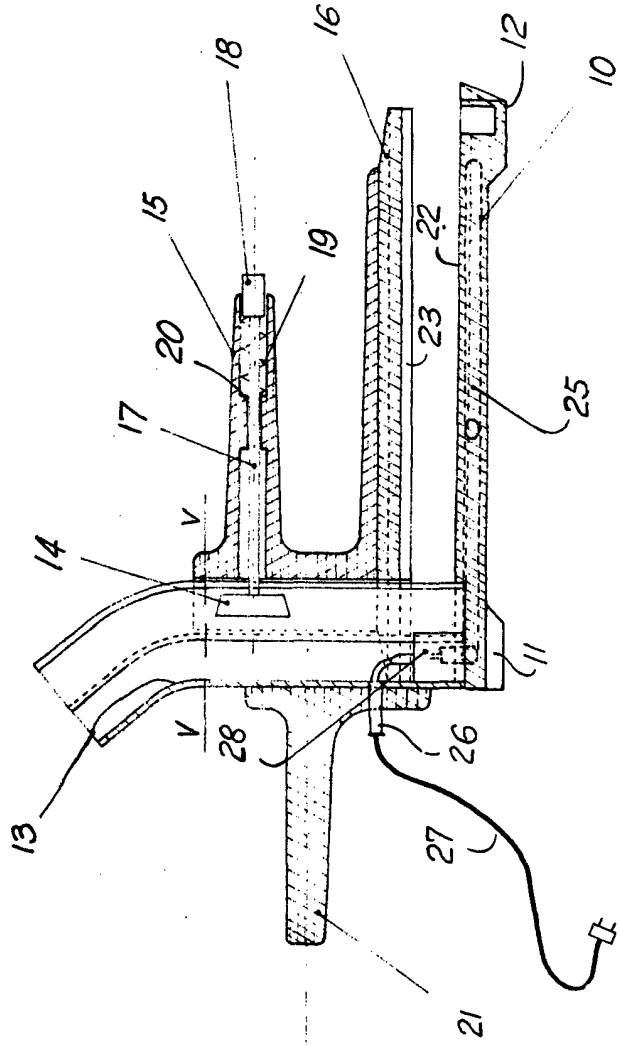


Fig. 4.



BARCELONA, 15 OCT. 1970
P.A.

ALFONSO DURAN
P.P.

Alfonso Duran
Foto: Luis Durán Benjumea

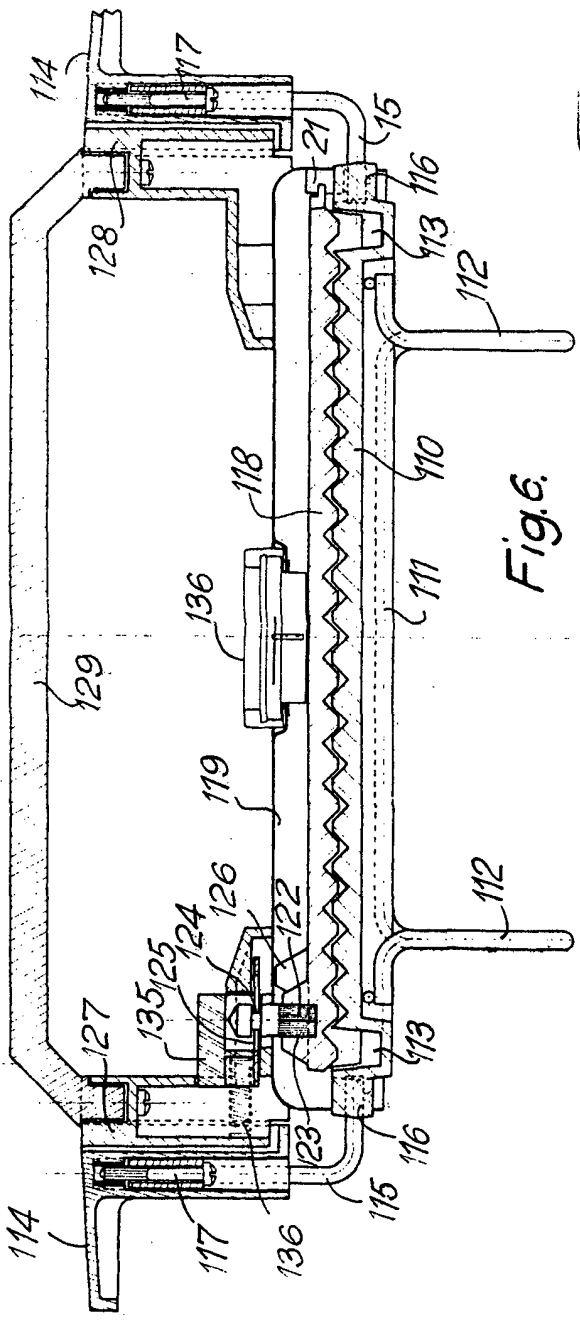


Fig. 6.

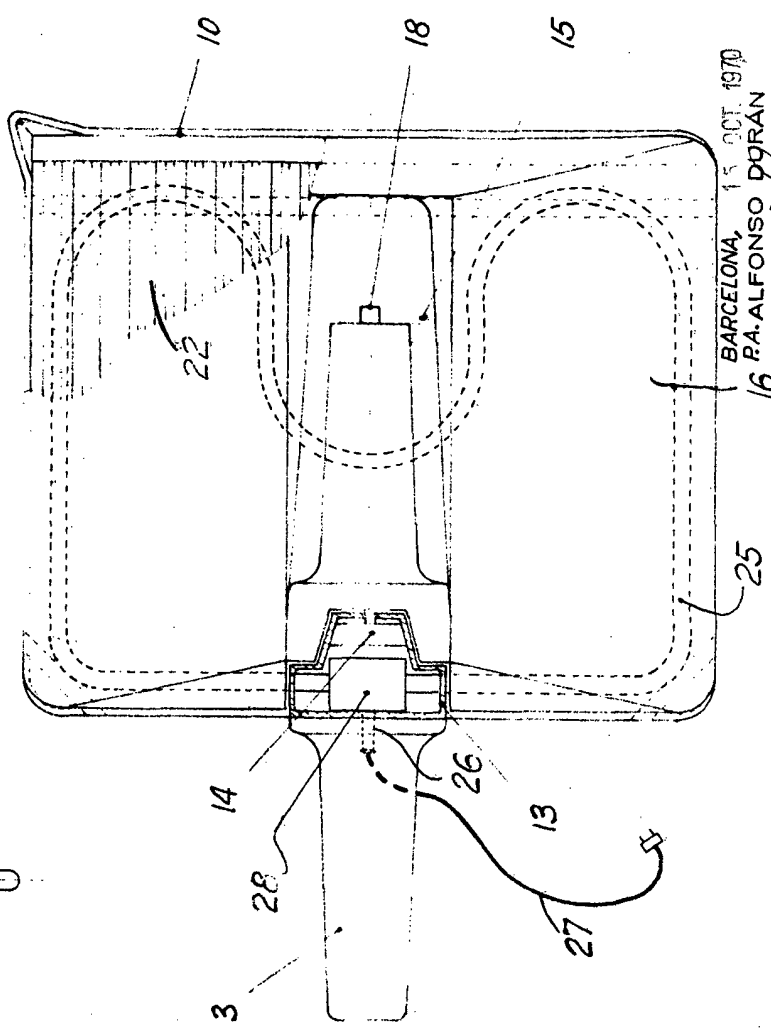


Fig. 5.

BARCELONA, 15 OCT. 1970
16 PA. ALFONSO DURÁN
P. P. *Alfonso Durán*

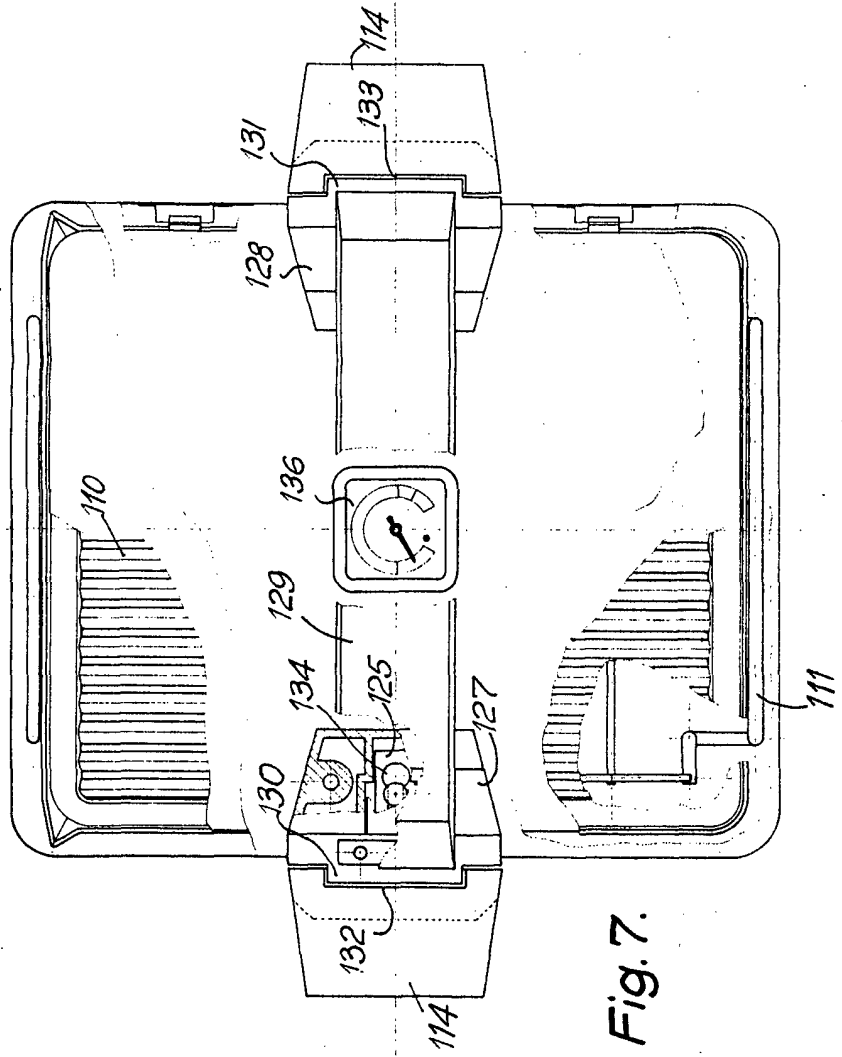
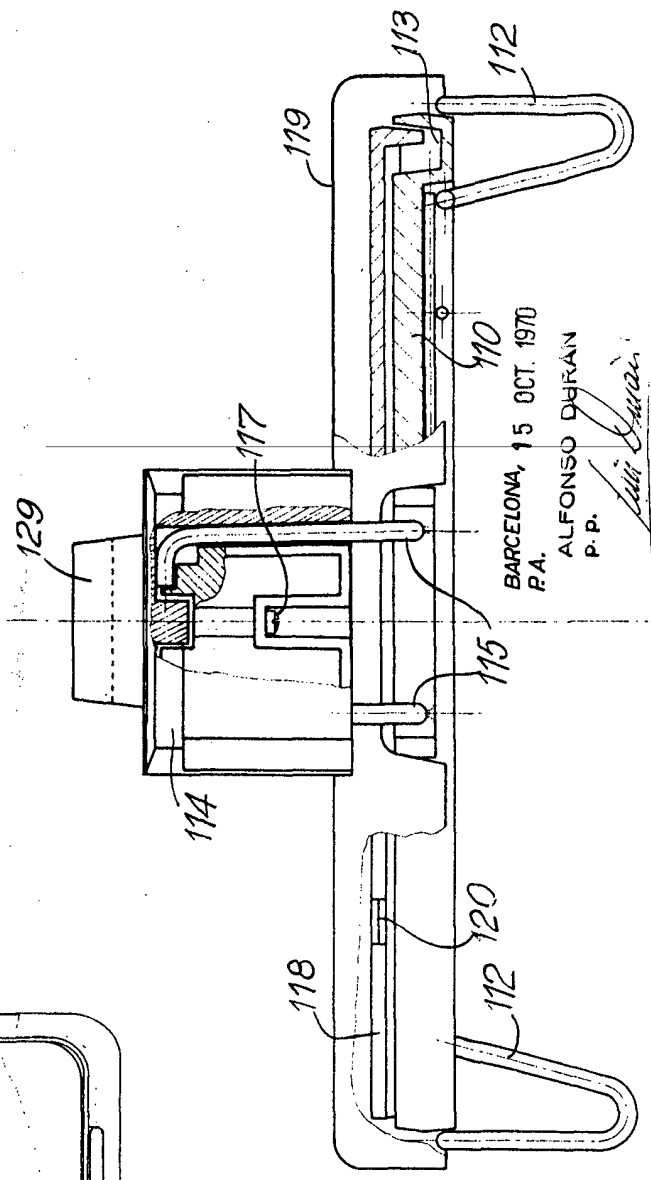


Fig. 7.

Fig. 8.



BARCELONA, 15 OCT. 1970
P.A.

ALFONSO DERRAIN
P. P.

Alfonso Derrain

Fide: Luis Durón Benjaim



Fig. 9

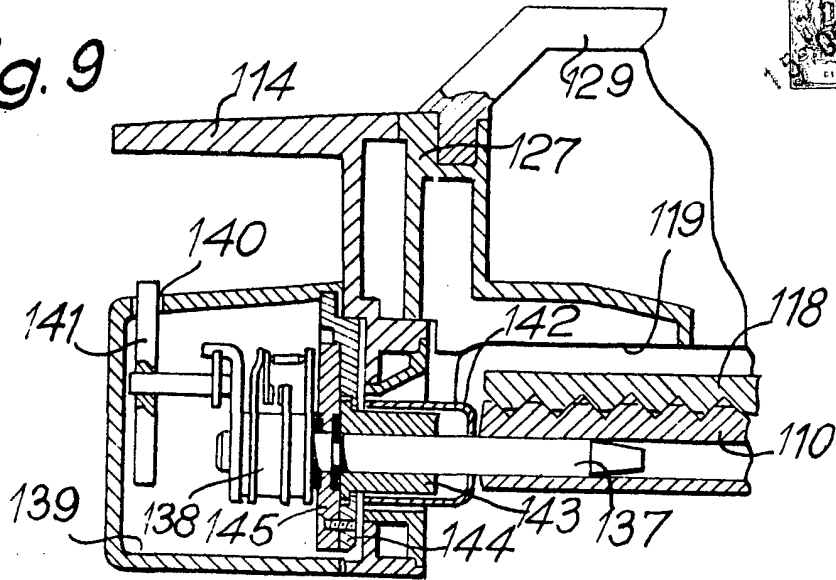


Fig.13

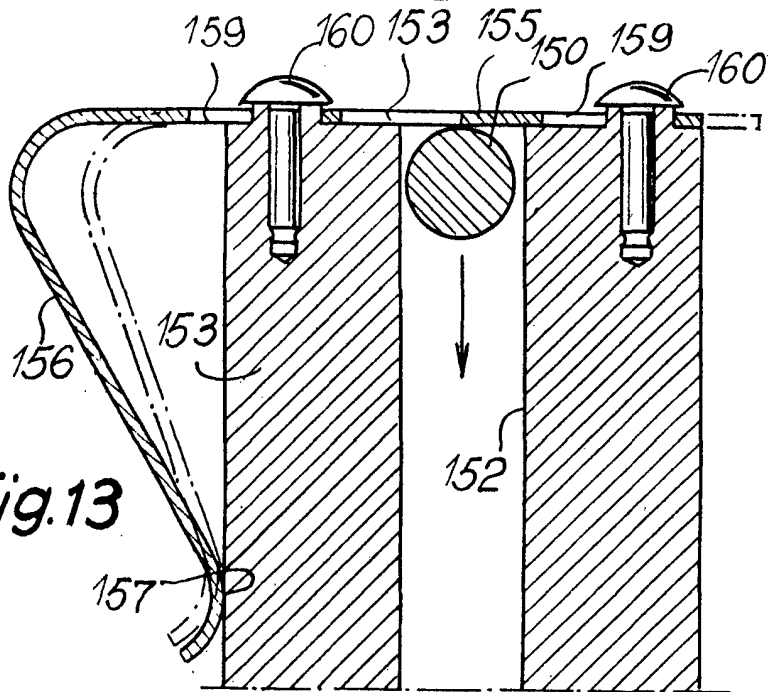
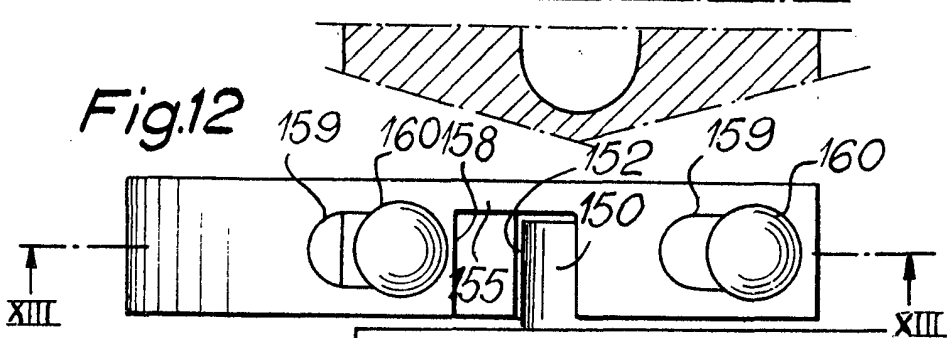


Fig.12



BARCELONA,
P.A. 15 OCT 1970
ALFONSO DURAN
P. P.

Alfonso Duran

ESCALA VARIABLE

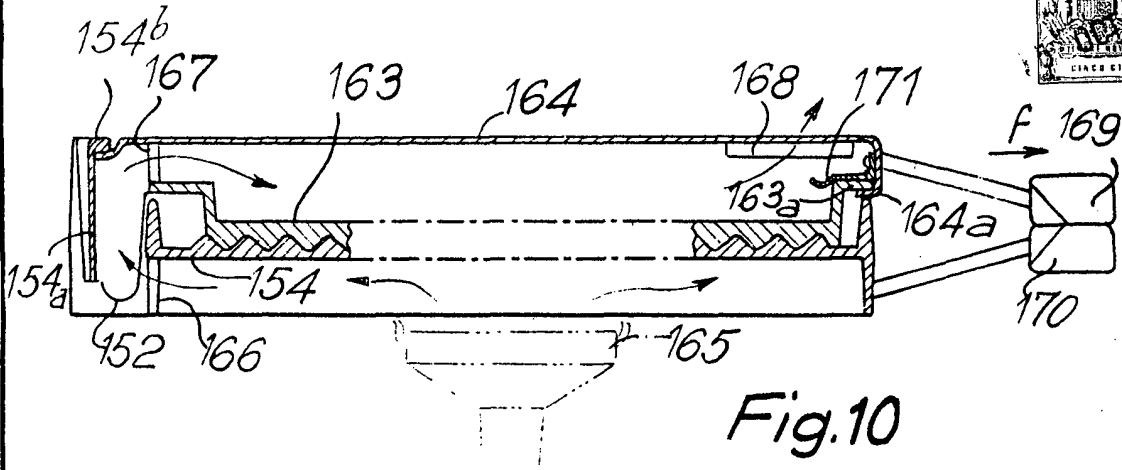


Fig.10

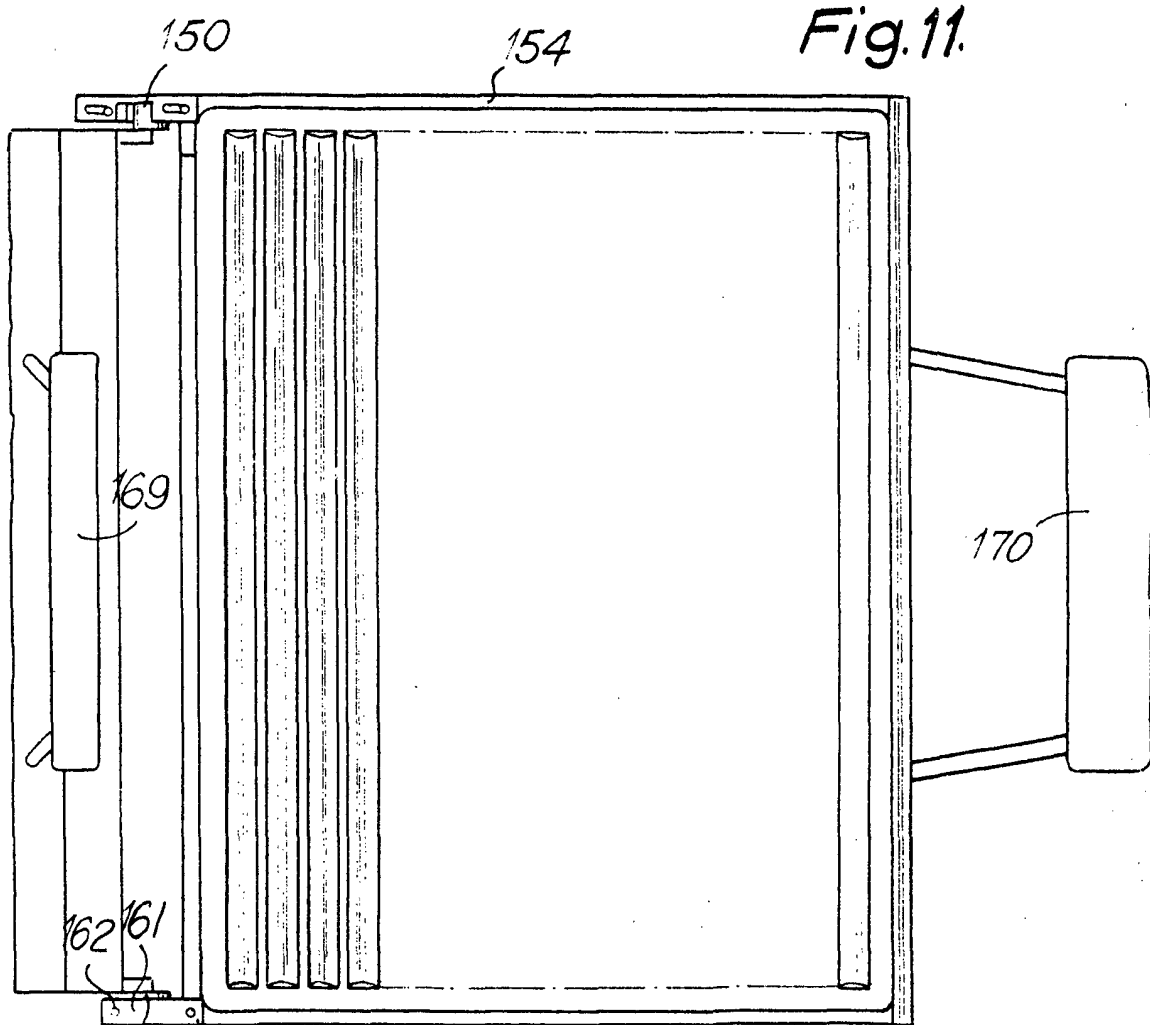


Fig.11.

BARCELONA, P.A. 15 OCT. 1970

ALFONSO DURAN
P.P.

Alfonso Duran

ESCALA VARIABLE