

BAD ORIGINAL

TA.

203738



MODELO DE UTILIDAD

Orden nº 113/5/74 Bi

F.e.16-3-1976

Int. Cl:	A 47 J
----------	--------

# Memoria Descriptiva

sobre:

DISPOSITIVO AUXILIAR PARA EL ASADO DE CARNES Y SIMILARES.

Solicitante: RICARDO CANO RUBALCABA, de nacionalidad española, residente en  
 Fernández de Isla nº 8-50 Izda, SANTANDER.

El presente modelo de utilidad tiene por objeto un dispositivo auxiliar para el asado de carnes y similares.

5. Como todo el mundo sabe, el asado de carnes entraña una serie de inconvenientes como son, que normalmente



BAD ORIGINAL

5. la carne no queda uniformemente asada y o bien se quema la parte exterior, o bien se queda cruda la parte interior. Debido a esto último el tiempo de asado es considerablemente mayor del necesario, lo cual se traduce también en merma de la carne y en una irregular distribución del jugo de esta.

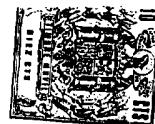
El objeto de la presente invención, es proporcionar un dispositivo auxiliar para el asado de carnes, bien sean estas de vacuno, cordero, cerdo, gallina o cualquier otra carne que se desee asar.

10. Este nuevo dispositivo acorta el tiempo normal del asado en un 50%, con el consiguiente ahorro de energía y tiempo; hace que la carne una vez asada conserve sus jugos y sea más tierna y sabrosa, haciendo el asado de la carne uniforme, es decir que la carne queda asada en el mismo grado tanto interior como exteriormente, evitando también que el asado merme de su forma original, es decir que la pieza una vez asada conserva el tamaño que tenía antes de asar.

15. El dispositivo se constituye esencialmente de un punzón que presenta el mango y el cuerpo hueco formando una cámara totalmente estanca, que contiene agua, disponiendo en el cuerpo de una mecha adherida a la pared de tal forma que el punzón se inserta en la carne a asar y el calor que llega al mango del dispositivo hace que el agua contenida en su interior se evapore pasando en forma de vapor al cuerpo desde el cual vuelve al mango una vez que se condensa por la capilaridad de la mecha, haciendo que el líquido transporte calor de un extremo a otro a gran velocidad de forma constante, es decir transmitiendo calor al interior de la carne a asar consiguiendo un asado uniforme tanto interior como exteriormente.

20. Para una mejor comprensión de la presente in-

30.



vención , se hace a continuación una descripción detallada con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales:

La figura 1, representa un alzado del dispositivo auxiliar de asado según la invención.

La figura 2, representa una sección longitudinal del dispositivo de la figura 1.

Como puede apreciarse en los dibujos, el dispositivo adopta la forma de punzón con un mango 1 y un cuerpo 2, los cuales están interiormente huecos dando origen, a una cámara en la que se introduce un líquido , preferentemente agua, la cual se evapora al calentarse el mango que queda en el exterior de la carne a asar , pasando en forma de vapor al cuerpo del punzón, el cual está interiormente formado por una mecha 3 que se encarga, por capilaridad, de recoger el líquido que se condensa en dicho cuerpo 2 y transportarlo de nuevo al mango 1. Resumiendo el mango 1, actúa como evaporador, la parte central del cuerpo actúa como conducto y condensador y la mecha 3 actúa como conducto de retorno.

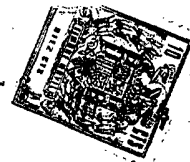
- NOTA -

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental. Siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita un Modelo de Utilidad por 20 años sobre: DISPOSITIVO AUXILIAR PARA EL ASADO DE CARNES Y SIMILARES; caracterizándose por lo siguiente:

1.- Dispositivo auxiliar para el asado de carnes y similares, caracterizado porque se constituye de un punzón en el que tanto el mango como el cuerpo son huecos y originan una cá-

BAD ORIGINAL

203738



para totalmente estanca, sirviendo el mango como depósito de líquido y al recibir calor como evaporador y el cuerpo como conducto, por su centro de ida y por su periferia, merced a una mecha que presenta de vuelta, y al mismo tiempo como condensador del vapor del líquido.

5.

2.- Dispositivo auxiliar para el asado de carnes y similares, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en el dibujo adjunto.

Esta Memoria consta de 4 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, - 6 JUN. 1974

RICARDO CANO RUHALCABA

J. GOMEZ AGUDO Y CIBOT

Pro. Firmador. L. Guate. Firmador

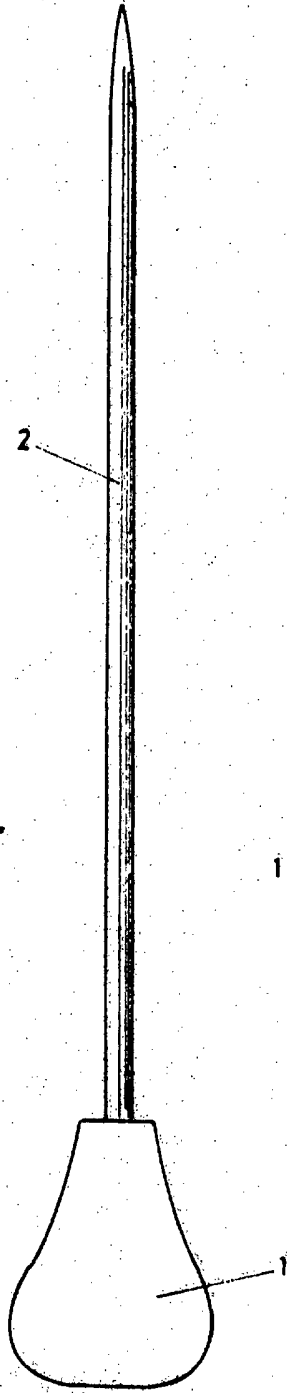
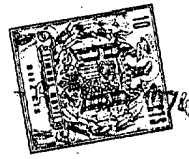


FIG. 1

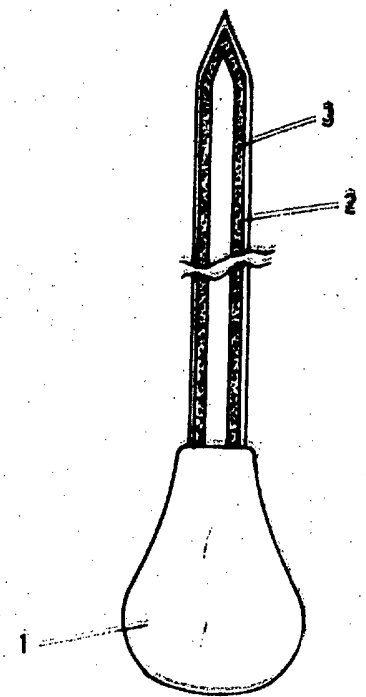


FIG. 2

ESCALA VARIABLE

Madrid - 6 JUN. 1974

Y. GOMEZ ABEGO Y MDET  
p. p. Firmado: L. Goeta Farañades

ESCALA VARIABLE.