

205580



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a la solicitud de un MODELO DE UTILIDAD, por VEINTE años para todo el territorio español, a favor de Don José GARCIA LOPEZ, Don Herminio DEFEZ VALERO y Don Herminio DEFEZ CEBRIAN, de nacionalidad española, residentes en CASAS IBANEZ (Albacete), c/. General Ochando, s/n., por: "ASADORA PERFECCIONADA".

La asadora que, como objeto de esta solicitud de Modelo de Utilidad, seguidamente se describe presenta, sobre lo conocido en la materia, diversas peculiaridades, de las que se derivan positivas ventajas, todo lo cual justifica plenamente la concesión del aludido privilegio de explotación exclusiva.

Se caracteriza por constar de tres partes, piezas o cuerpos, separados é independientes pero que forman funcionalmente un conjunto único.

Estas partes son:

10. Una bandeja o cubeta inferior; una parrilla y una tapa-

2
205580



dera.

5. La bandeja, de preferencia circular, presenta forma de canal por presentar en su centro un paso, también rebordeado, para el ruego; también dispone de dos asas diametralmente opuestas para facilitar su manejo.

El canal mencionado se llena parcialmente de agua y, disponiendo las piezas a asar sobre la parrilla, este canal de agua cumple, al menos, dos funciones;

10. a) Recoger la grasa que va goteando de las piezas mientras se asan, reduciendo y hasta eliminando los olores y, desde luego, mejorando y facilitando la limpieza.

b) Crear una atmósfera o vaho húmedo, que conserva jugosos los alimentos asados.

15. Volviendo a la composición de la asadora, la segunda pieza, que es la parrilla ya citada, encaja o se monta guiada sobre la bandeja o cubeta, presentando a tal efecto proyecciones hacia abajo, que se alternan con proyecciones hacia arriba para el montaje ajustado de la tapadera.

20. Evidentemente, la parrilla presenta un hueco central que coincide con el paso central de la cubeta ya aludido.

La tapadera, del mismo contorno que las otras dos piezas o partes mencionadas, presenta también dos asas diametralmente para facilitar su manipulación.

25. Ya se ha indicado cómo la existencia del canal de agua produce efectos benéficos durante el asado.



Por otra parte, la disposición de la parrilla, entre cubeta y tapa, y la existencia del paso central para el calor, permiten crear dentro de la asadora en funcionamiento una situación térmica tal que las piezas (carne, pescado, etc.,) sometidas a la operación de asar quedan asadas por ambas caras sin necesidad de darles la vuelta.

Se gana con ello también en calidad y en tiempo de operación.

Con objeto de hacer más claramente comprensible cuanto antecede, poniendo al propio tiempo de relieve otras características y ventajas de esta asadora, se describe seguidamente un ejemplo de realización, no limitativo, de la misma, ilustrado en los dibujos adjuntos, en los cuales:

La figura A muestra tres vistas diferentes del conjunto de la asadora, a saber: planta por arriba parcialmente seccionada, vista lateral y sección vertical.

La figura B presenta dos vistas, ambas de la asadora en funcionamiento, y que corresponden a una planta por arriba y a una sección vertical, análogas a las correspondientes de la figura A.

La figura C corresponde al detalle de la bandeja o cubeta, en alzado semi-seccionado, y en planta por arriba.

La figura D muestra dos vistas de la tapadera, una en planta por arriba y la otra en alzado semi-seccionado.

Finalmente, la figura E muestra la parrilla en dos vis-



tas, una de ellas en planta, y la otra en alzado o perfil.

Así pues, haciendo primeramente referencia a las figuras A y B, se vé cómo esta asadora perfeccionada se compone del fondo, base o cubeta -1-, sobre la que se apoya la parrilla -2-. Sobre este conjunto se apoya aún la tapa -3- que cubre totalmente dicho conjunto.

La figura B, en sus dos vistas, y especialmente en la inferior, explican de manera suficientemente gráfica el funcionamiento en el asado de una pieza (carne, pescado, etc.,).

El flujo calorífico pasa por el orificio central -4- de -1-, atacando además la cara inferior de la pieza o piezas alimenticias situadas sobre la parrilla -2-. Ese flujo vuelve en gran parte, por la existencia de la tapa -3-, y actúa sobre la cara superior de las piezas.

Al mismo tiempo la grasa vá cayendo en el agua de la cubeta -1- y, también simultáneamente, la evaporación parcial del agua produce dentro de la asadora el vaho o atmósfera húmeda que ya se ha indicado y que deja jugosos los asados.

Considerando ahora las figuras C y D, se vé en ellas que el rondo -1-, además del paso central -4- ya indicado, presenta las asas diametrales 5; la tapa -3- presenta, análogamente, las asas -6-;

Merece especial mención la parrilla -2-, cuya descripción se hace a continuación con referencia a la figura E.

Esta formada por cierto número de aros concéntricos -7-

205580

5



de los cuales la mayoría se hallan en un plano pero, al llegar al contorno del orificio libre central, coincidente en funcionamiento con el orificio -4- del fondo -1-, existe al menos otro aro -7- en un plano superior, para formar reborde o barandilla é impedir así que las piezas sometidas a asado puedan caer por el repetidamente citado orificio central.

5. .Unos nervios radiales -8-, por ejemplo por parejas, arman el conjunto de los aros, sirviendo también para guías de montaje, sobresaliendo en patillas -9-, por ejemplo alternativamente hacia arriba y hacia abajo.

10. Evidentemente, respecto a lo descrito é ilustrado, pueden introducirse en la práctica cuantas modificaciones de detalle, por no alterar lo esencial de este Modelo, tengan cabida en el marco de las siguientes:

15. R E I V I N D I C A C I O N E S

1^a.- Asadora perfeccionada, caracterizada por componerse de tres piezas independientes pero que forman un todo funcional, siendo tales piezas una cubeta de fondo, una parrilla intermedia y una tapadera, que se ajustan mutuamente en posición de trabajo mediante proyecciones perimetrales, fuera de su plano, que a tal efecto presenta la parrilla, estando ésta constituida por un conjunto de aros concéntricos, en el mismo plano, que dejan un amplio vacío central, circundado por más aros en otros planos más elevados, formando barandilla o reborde, estando estructurados todos los citados aros mediante

20.

25.

205580

6



piezas radiales y estando las antes mencionadas proyecciones perimetricas de la parrilla constituidas de preferencia por las prolongaciones de tales piezas radiales.

5. 2ª.- Asadora perfeccionada, según la reivindicación 1, caracterizada además por el hecho de que el fondo o cubeta interior presenta también un amplio orificio central, también rebordeado hacia arriba, de manera que queda constituido dicho fondo en canal anular en el que puede depositarse una cierta cantidad suficiente de agua, mientras que el vapor o el calor pueden pasar, a través del mencionado orificio al recinto superior, por encima de la parrilla, cubierto por la tapadera.

10. 3ª.- "ASADORA PERFECCIONADA".

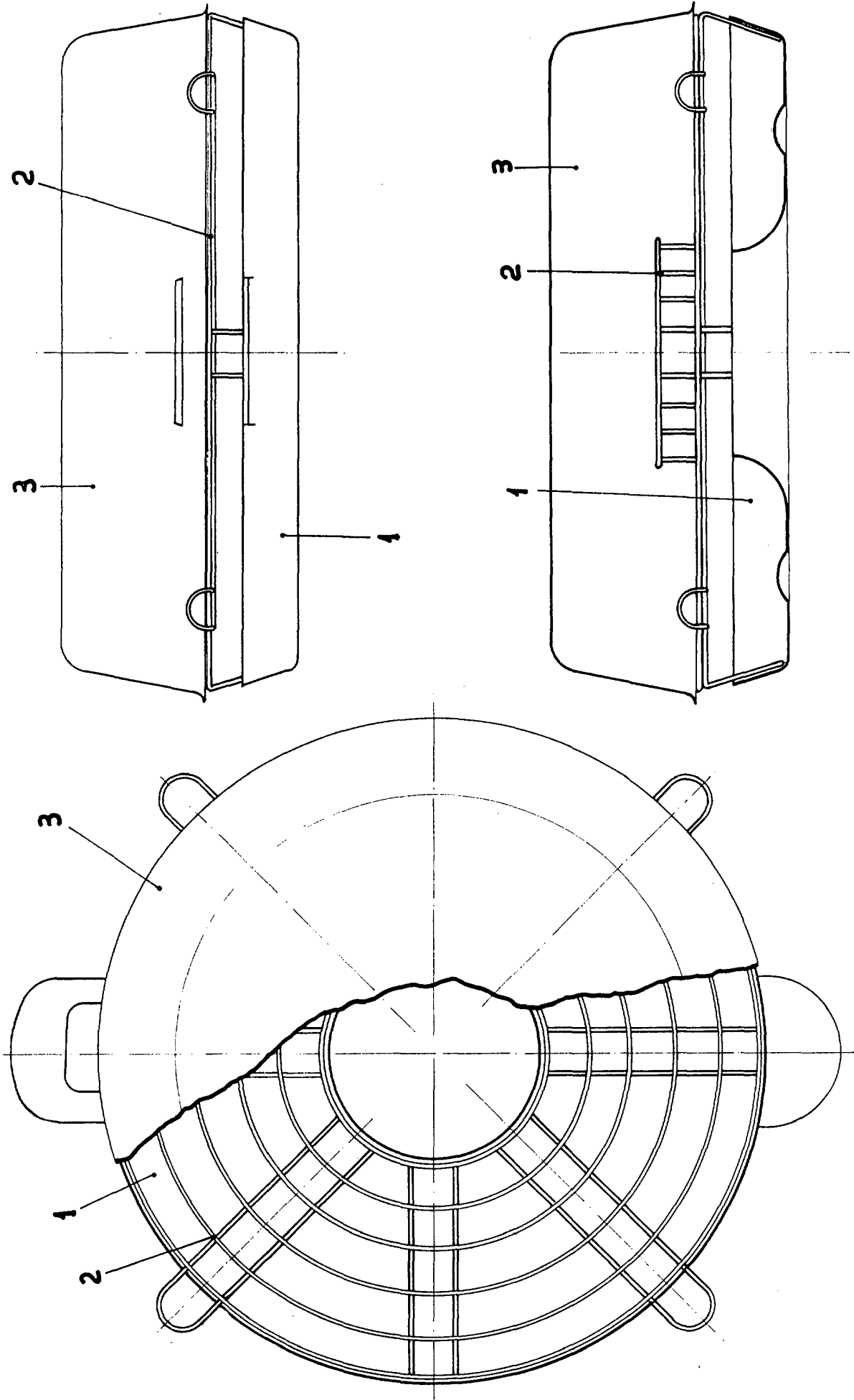
15. Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola de sus caras y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid, a 31 de Agosto de 1.974.

A. DÍAZ UNGRIA

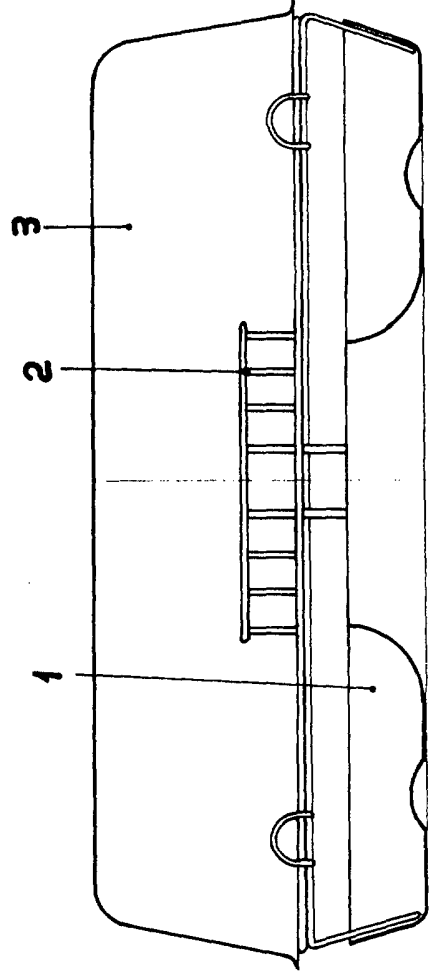
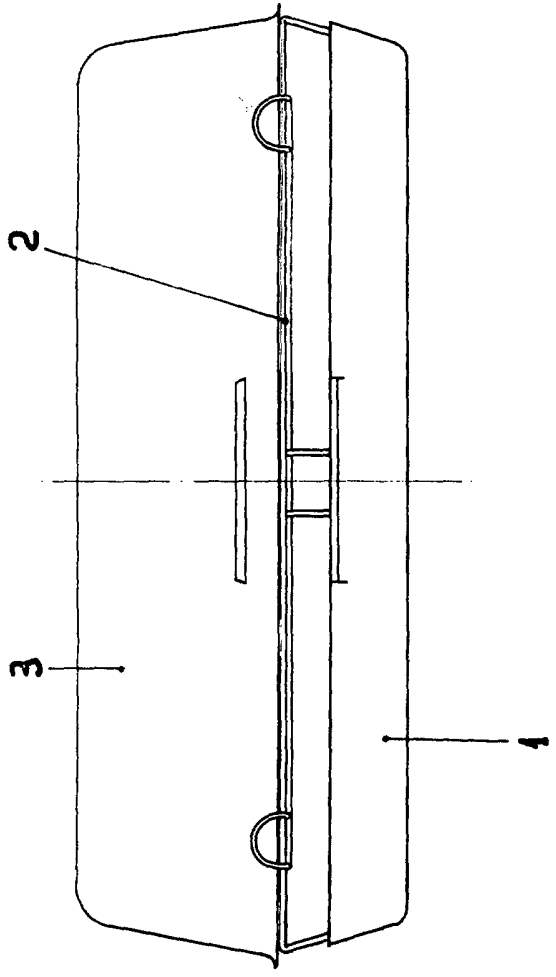
Juan A. Beney

A.

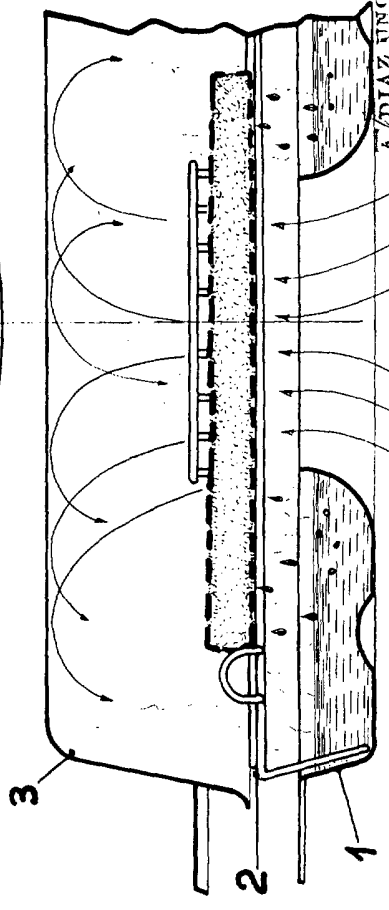
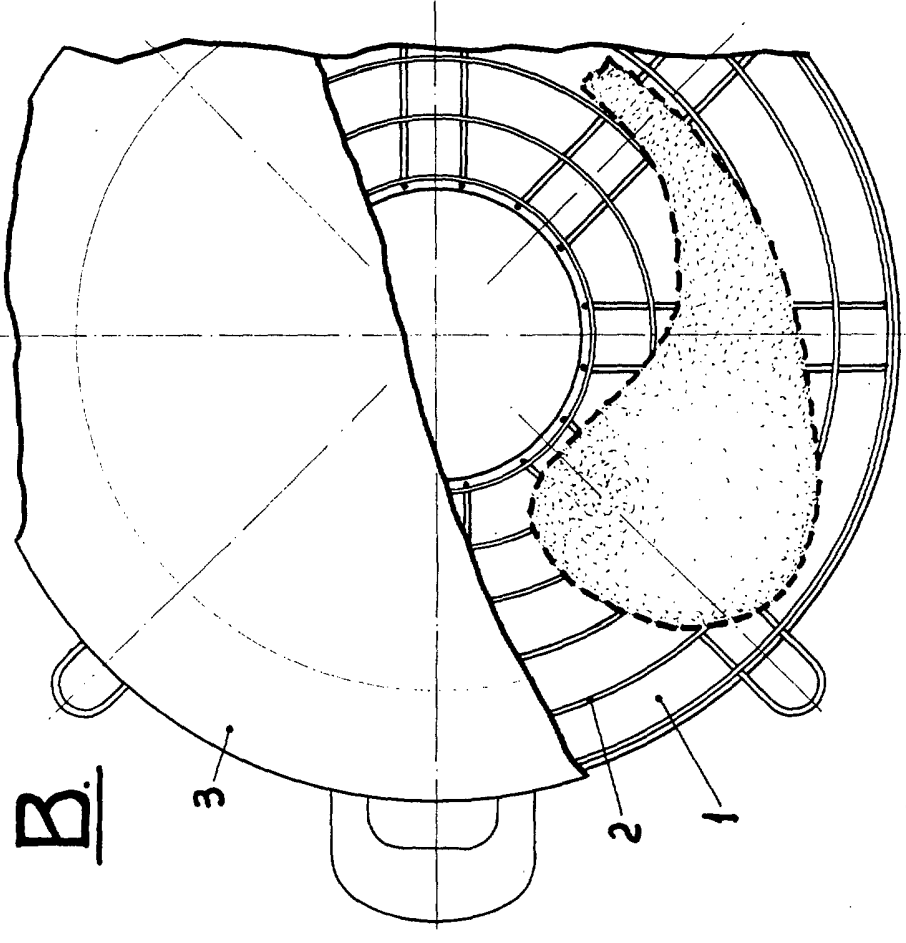




A.



B.

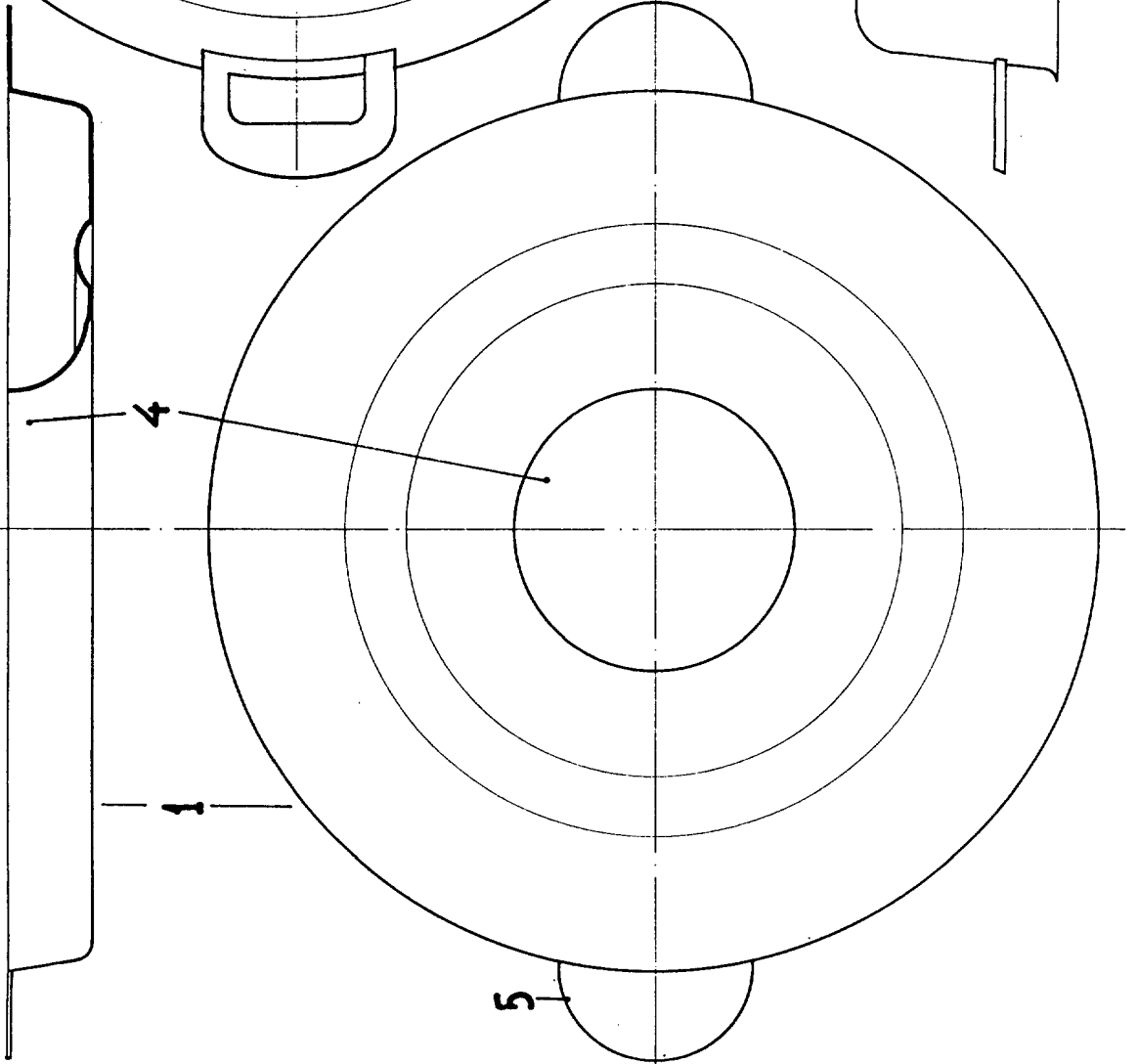


ESCALA VARIABLE

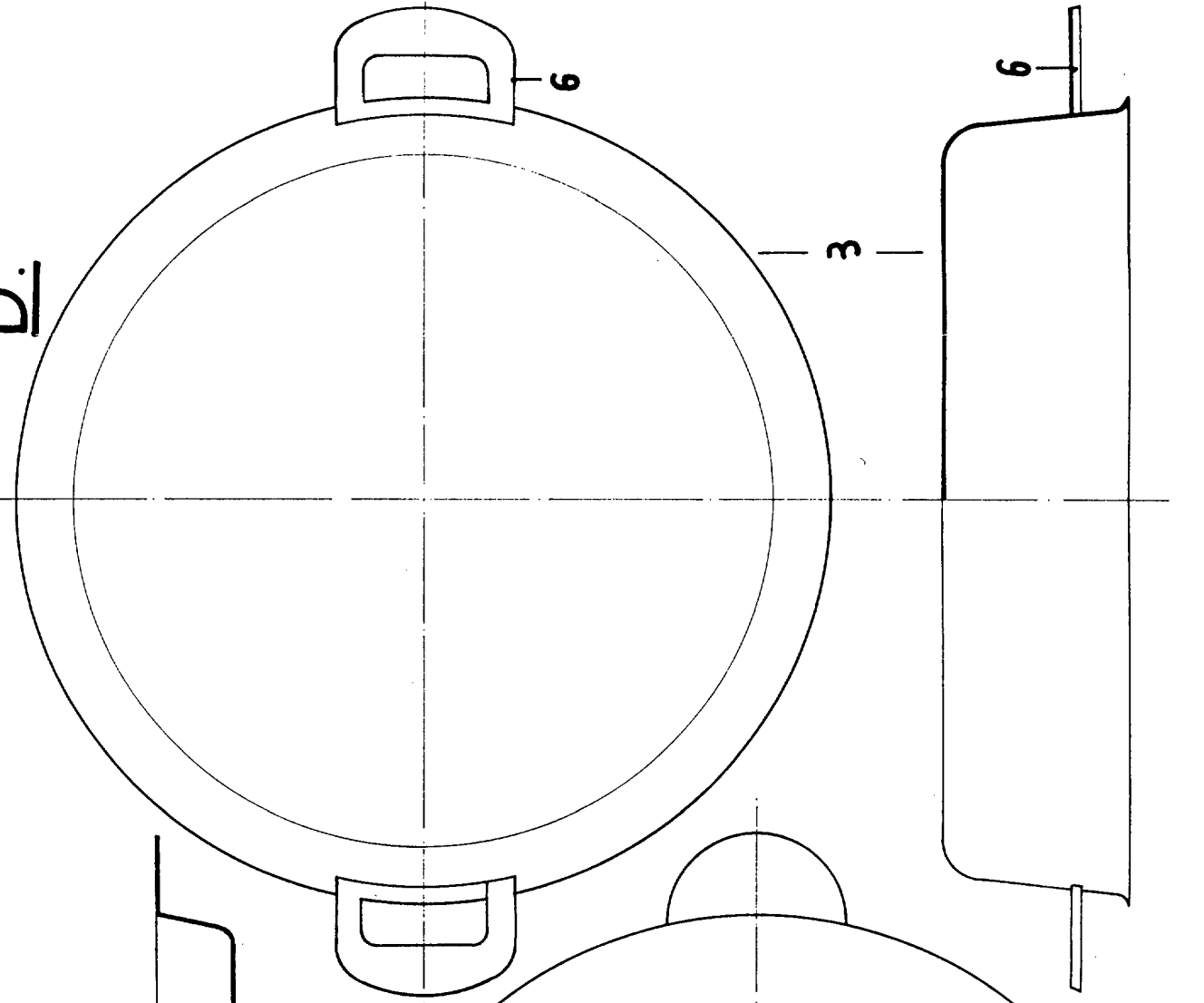
A. DIAZ UNGIES

1900 - C. De

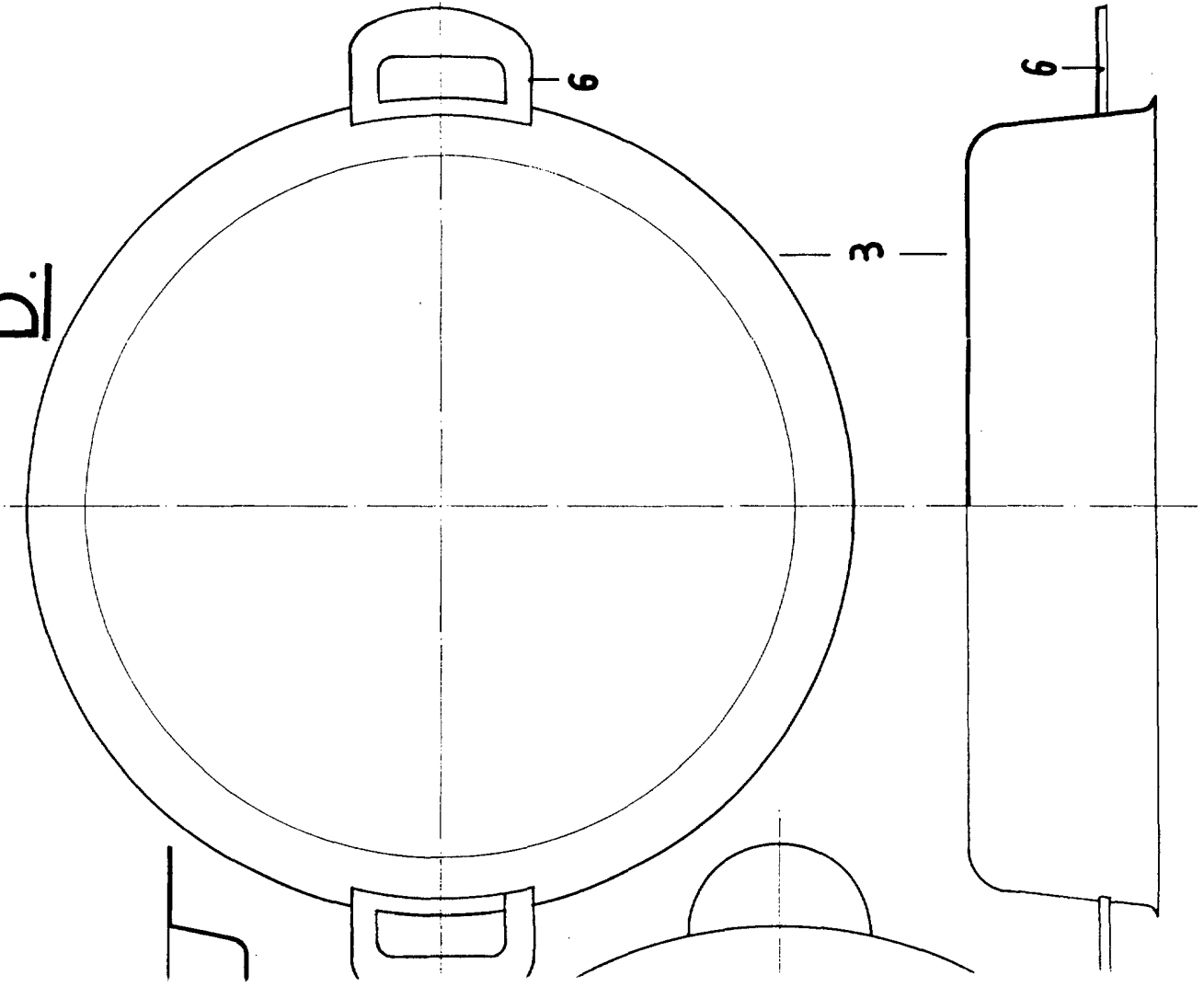
C.



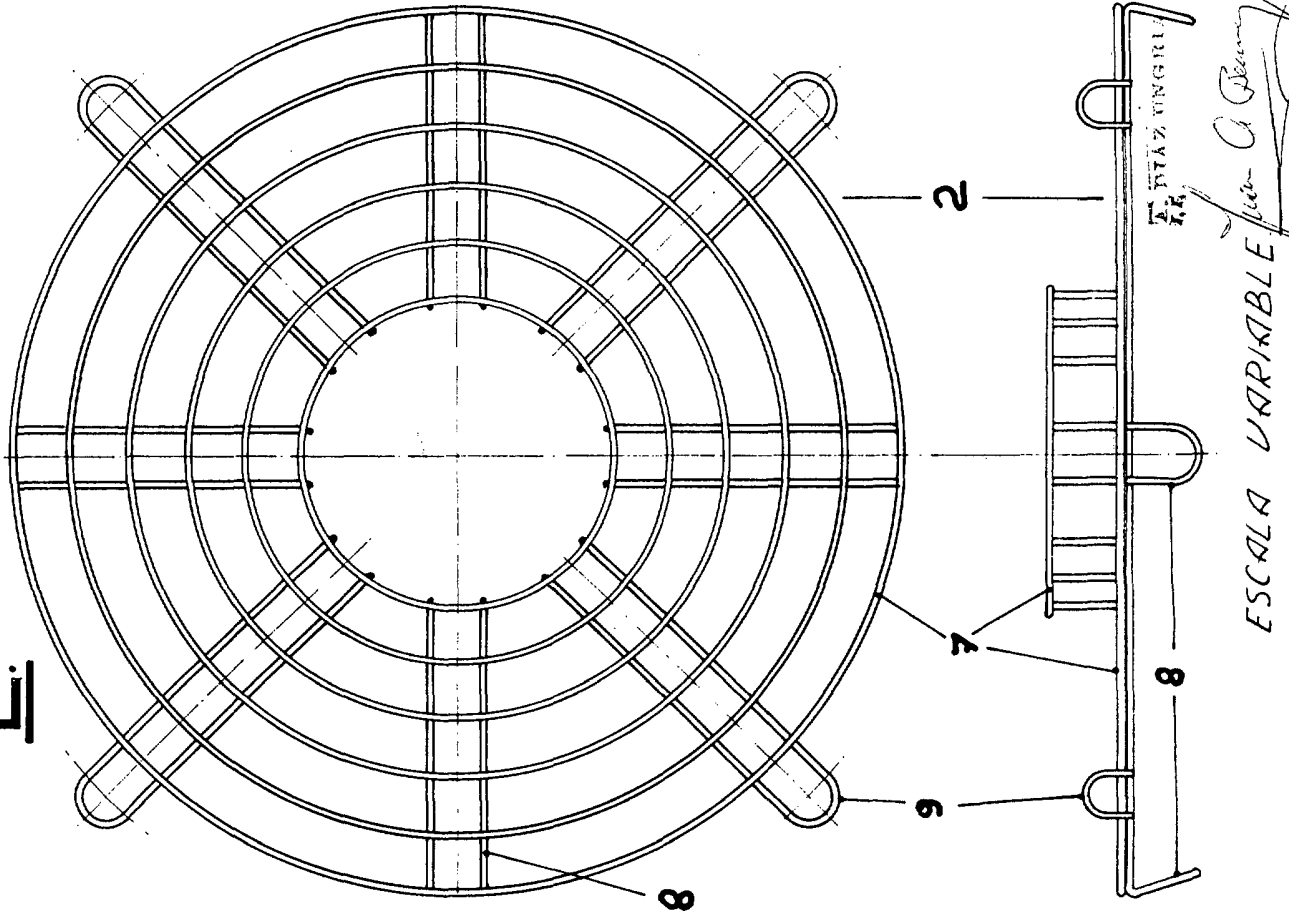
D.



D.



E.



ESCALA VARIABLE

HERMINIO JOSE DEFEZ CEBRIAN

HERMINIO JOSE DEFEZ CEBRIAN