

F.e.3.7-1976

205865



MODELO DE UTILIDAD

=====
Int. Cl: _____

Memoria Descriptiva

sobre:

ASADOR DE ALIMENTOS.

=====

Solicitante: DIETZ-BRUCKGUSS KG, entidad alemana, residente en 7441 Unteresingen, Kelterstr, República Federal Alemana, y HANS BAUER, de nacionalidad alemana, residente en 7311 Dettingen, Gutenberggerstr, 20, República Federal Alemana.

=====

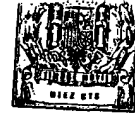
El presente Modelo de Utilidad se refiere a un asador de alimentos con dispositivo de conservación en caliente, con una bandeja de asar que contiene un dispositivo de calefacción, una parrilla de asar y una parrilla de conservación en caliente.



Tales asadores sirven para asar alimentos de los más diversos tipos, como por ejemplo, filetes, salchichas, rebanadas de pan, pollos, etc. Para esto el asador está dotado de un dispositivo de calefacción que puede consistir en carbón encendido o en elementos de calefacción accionados eléctricamente o con gas. Este dispositivo de calefacción está dispuesto en general en una bandeja de asar que está cubierta por una parrilla de asar sobre la que se ponen los alimentos a asar. Para el precalentamiento y la conservación en caliente de los alimentos, puede estar previsto un dispositivo de conservación en caliente. En los asadores conocidos este dispositivo de conservación en caliente consta de una parrilla de conservación en caliente adicional dispuesta sobre la parrilla de asar, para poner los alimentos a precalentar o a conservar calientes. Además los conocidos asadores están dotados de una tapa cubierta fijada giratoria a la bandeja de asar, que al asar se abate hacia abajo de manera que quedan libre la parrilla de asar y la parrilla de conservar en caliente.

Esta disposición tiene como consecuencia que el calor que asciende del dispositivo de calefacción pasa rozando rápidamente antes los alimentos y se desvia desaprovechado. Los alimentos se mantienen en verdad calientes en su parte inferior que mira al dispositivo de calefacción, pero sin embargo se enfrian en seguida sus partes superiores.

La invención se fundamenta en el cometido de desarrollar el dispositivo de conservación en caliente del asador de manera que el calor emitido por el dispositivo de calefacción se aprovecha ópticamente y sobre todo que este calor actúa también por arriba como calor superior sobre los alimentos.



Este cometido se soluciona según la invención porque están previstos órganos desviadores cuyas caras desviadoras cubren a la bandeja de asar de manera que la corriente de aire caliente que asciende del dispositivo de calefacción se encauza retornando hacia la bandeja de asar.

Ventajosamente se utiliza para esto una tapa dispuestas regulable en la bandeja de asar y que cierra a ésta, que constituye en diferentes posiciones de apertura el órgano desviador variable y que en la posición cerrada sirve como horno de asar y conservar en caliente.

O sea que mientras la tapa en posición cerrada forma juntamente con la bandeja de asar una carcasa unitaria y cerrada, esta puede regularse a diferentes posiciones de apertura de manera que la bandeja de asar sobresale hacia atrás.

Esta disposición dá lugar a que el calor secundario producido en la cámara del quemador ascienda hacia arriba por orificios en la pared trasera de la cámara del quemador, se inverta por la tapa y choque desde arriba sobre los alimentos situados sobre las parrillas.

Por lo tanto dentro de la tapa se puede desarrollar un cilindro de aire caliente circulante que aspira continuamente aire caliente y fresco ascendente del dispositivo de calefacción. Este efecto tiene lugar sobre todo en quemadores que radian su calor primario, hacia delante, mientras que el calor secundario que se produce detrás del quemador puede escapar inútil al exterior, en las ejecuciones conocidas hasta ahora.

Convenientemente para la fijación de la tapa está previsto al menos un estribo de articulación alojado



giratorio en la bandeja de asar, al que está fijada así mismo giratoria la tapa.

5 En otra ventajosa ejecución de la invención puede estar previsto un elemento cobertor dispuesto en la bandeja de asar con una superficie de radiación dirigida hacia la parrilla de conservación en caliente. Este elemento cobertor dirige por una parte bajo la tapa la corriente de aire caliente ascendente y por otra parte irradia más calor -
10 hacia los alimentos situados sobre la parrilla de conservación en caliente.

Este elemento puede estar dotado además de nervios en su lado inferior, que se calienta juntamente con el elemento cobertor. El aire caliente ascendente del dispositivo de calefacción fluye entre los nervios y se calienta
15 entonces más. Los nervios actúan sin embargo además como un convector y aumentan la velocidad de corriente del aire caliente.

Las ventajas logradas con la invención consisten especialmente en que los alimentos a asar y a conservar calientes se calientan no solo por abajo sino también por arriba uniformemente. Esto significa un óptimo aprovechamiento del calor emitido por el dispositivo de calefacción, o sea un mejor rendimiento y además de esto la posibilidad de elaborar en corto tiempo alimentos que necesitan -
20 especial calor superior, como por ejemplo las pizzas de la cocina italiana.

Además el cilindro de aire caliente circulante bajo la tapa impide un arrastre hacia fuera de calor, grasa, vapor y olores, por los que de otro modo se molestaría mucho a la persona que cocina.
30



En el dibujo está representado un ejemplo de ejecución de la invención que se describe seguidamente con más detalle.

5 La figura 1, muestra el asador seccionado parcialmente por el plano de simetría.

La figura 2 muestra la sección parcial del elemento cobertor por la línea II-II.

10 El asador consta de una cubierta trasera 1, en la que está fijada giratoria en bisagras 2 una cubierta frontal 3 (figura 1). Ambas cubiertas forman al estar cerradas el bastidor inferior 4 en el que están ubicadas las botellas de gas 5, así como la bandeja de asar 9 que circun-
15 da a la cámara de asar 6, la cámara de conservación en caliente 7 y la cámara del quemador 8. La cámara del quemador 8 se separa de la cámara de asar 6 y de la cámara de conservación en caliente 7 por un elemento cobertor 10 al que está fijado el dispositivo de calefacción 11.

20 El elemento cobertor 10 y el dispositivo de calefacción 11 se pueden desmontar y montar fácilmente para su limpieza. El dispositivo de calefacción 11 se trata de un radiador de gas de infrarrojos cuya superficie de calefacción 12 radia el calor primario a la cámara de asar 6. La cámara de asar 6 se cubre por arriba mediante una parrilla de asar 13 y la cámara de conservación en caliente 7 por una parrilla
25 de conservación en caliente 14, sobre las cuales se hallan los alimentos 15 a asar o bien a conservar calientes.

30 En el borde superior de la cubierta trasera 1, está fijada giratoria en articulaciones 18, 19 una tapa 17 mediante dos estribos de articulación 16. La figura 1 muestra la tapa dibujada de trazo lleno en una posición central,



dibujada de trazos en posición cerrada y dibujada de trazos y puntos en posición completamente abierta.

5 La fijación de la tapa 17 a los estribos de articulación 16 permiten un giro cualquiera de la tapa 17 respecto a la bandeja de asar 9. Mediante la tensión de resorte de platillo en las articulaciones 18, 19 se inboliza en esto la tapa 17 en cada posición deseada.

10 En la zona de la cámara del quemador 8 están previstos, en la pared 20 de la cubierta trasera 1, orificios de entrada 21 y orificios de salida 22 para la corriente de aire que fluye al dispositivo de calefacción 12 y que asciende desde éste.

15 Al funcionar el asador la superficie de calefacción 12 radia primeramente el calor primario directamente desde abajo hacia los alimentos 15, situados sobre la parrilla de asar 13. Una chapa reflectora 23 fijada en la bandeja de asar 9 favorece este efecto calefactor. La grasa que gotea se recoge por una bandeja 24 que cierra por abajo a la bandeja de asar.

20 Condicionado por la construcción del dispositivo calefactor 11 se emite sin embargo aire secundario también por detrás de él, que produce una corriente de aire caliente dirigida hacia arriba. El aire fresco que se necesita para la combustión del gas se aspira por los orificios de entrada 21. La corriente de aire caliente que asciende hacia arriba choca sobre el elemento cobertor 10 que le desvia en dirección de la pared trasera 20, de manera que este puede escapar de la cámara del quemador 8 por los orificios de salida 22.

30 Sin embargo al funcionar el asador la ban-



deja de asar 9 se cubre más o menos por la tapa 17 de manera que la corriente de aire caliente ascendente se encauza por las caras desviadores 25 de la tapa 17 retornando de nuevo en dirección a la bandeja de asar 9, y choca allí por arriba sobre los alimentos 15 situados sobre la parrilla de asar 13 y la parrilla de conservar en caliente 14, calentado a éstos por arriba. La intensidad de esta corriente de aire - caliente invertida puede en esto regularse mediante la posición de la tapa 17.

El elemento cobertor 13 presenta en su lado superior una superficie de radiación 26 por la que se radia calor adicional hacia la parrilla de conservación en caliente 14.

En otra ventajosa forma de ejecución el elemento cobertor 10 puede estar dotado de nervios 17 en su lado inferior (figura 2), con lo cual queda garantizado un ulterior aprovechamiento del calor del elemento cobertor del calor del elemento cobertor 10 calentado.

N O T A .-

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo 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 Modelo de Utilidad por 20 años en España, por: ASADOR DE ALIMENTOS; caracterizándose por lo siguiente:

1ª.- Asador de alimentos, del tipo que presenta un dispositivo de conservación en caliente, una bandeja de asar que contiene un dispositivo de calefacción, una



parrilla de conservación en caliente, caracterizado porque están previstos órganos desviadores cuyas caras desviadoras cubren a la bandeja de asar de manera que la corriente de aire caliente que asciende del dispositivo de calefacción se encaiza retornando hacia la bandeja de asar.

5
2ª.- Asador según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la situación de las caras inversoras, es variable en relación a la bandeja de asar.

10
3ª.- Asador según una de las reivindicaciones 1ª ó 2ª, caracterizado porque en el amenos una pared de la bandeja de asar, están previsto orificios para la corriente de aire caliente, y porque el órgano inversor cubre a estos orificios al menos parcialmente, por fuera de la bandeja de asar.

15
4ª.- Asador según una de las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizado porque como órgano inversor estar prevista una tapa dispuesta regulable en la bandeja de asar y que puede cerrar a ésta.

20
5ª.- Asador, según la reivindicación 4ª, - caracterizado porque está previsto al menos un estribo de articulación alojado giratorio en la bandeja de asar, al que está fijada giratoria la tapa.

25
6ª.- Asador, según una de las reivindicaciones 1ª a 5ª, caracterizado porque se habilita un elemento cobertor dispuesto en la bandeja de asar debajo de la parrilla de conservación en caliente que está dotado de una superficie de radiación dirigida hacia la parrilla de conservación en caliente.

30
7ª.- Asador según la reivindicación 6ª, caracterizado porque están previstos nervios en el lado inferior

20.065



-9-

del elemento cobertor.

8ª.- Asador de Alimentos; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

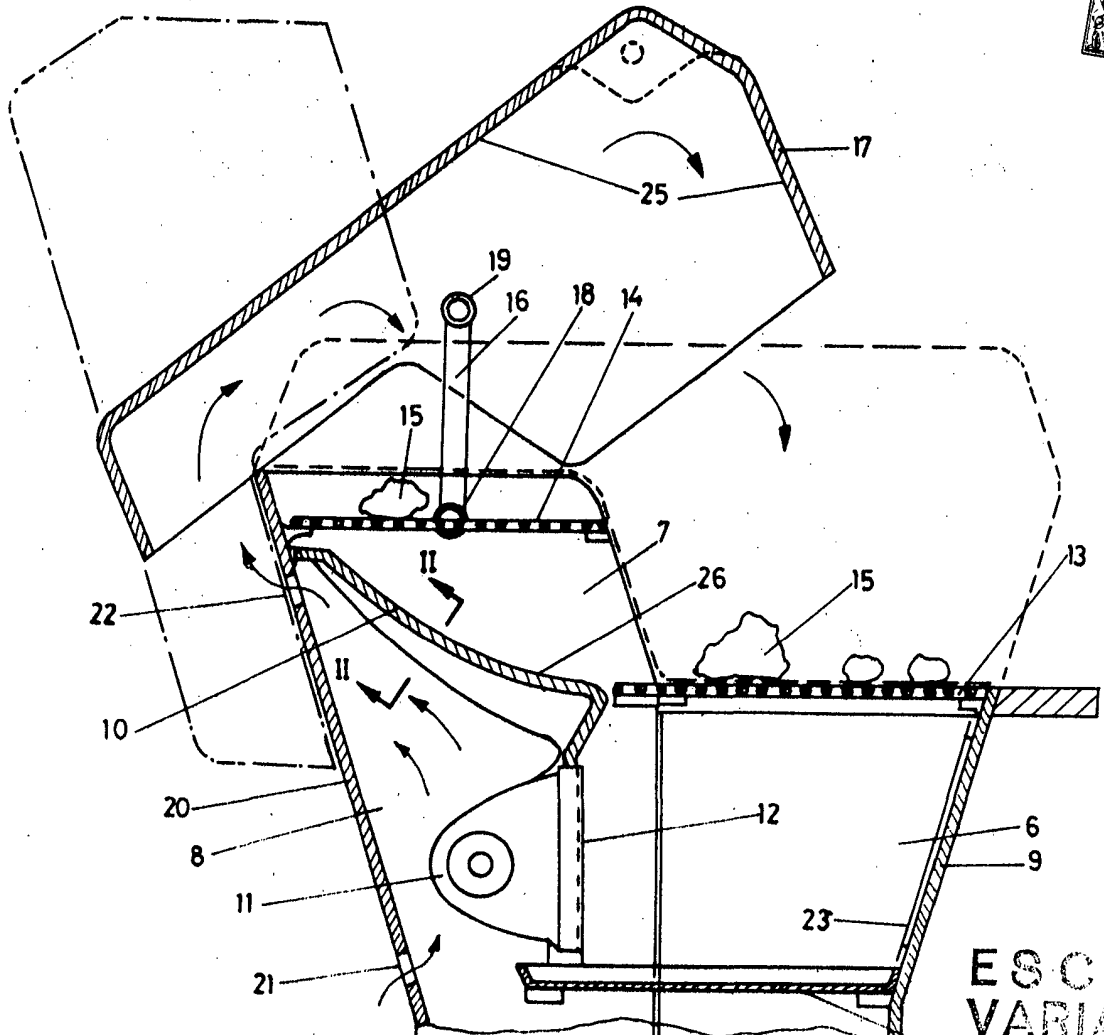
5

Esta Memoria consta de 9 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

DIETZ-BRUCKMANN S.A. 1974 y
HANS BAUER.

L. GOMEZ ACEBO Y MODET
p. p. Firmador L. Gomez Acebo y Modet



ESCALA
VARIABLE

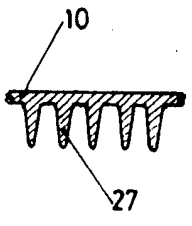


FIG. 2

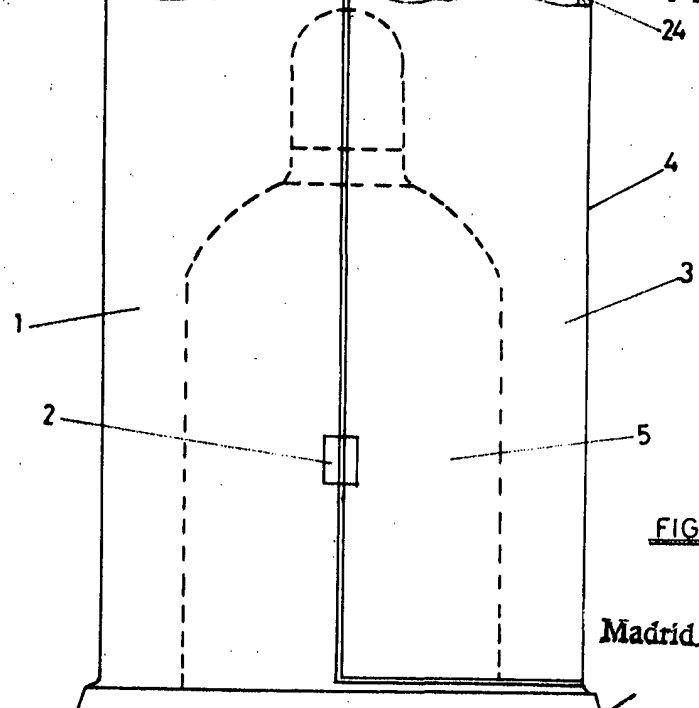


FIG. 1

Madrid 16 SE. 1974

ESCALA VARIABLE.

L. GOMEZ ACEBO Y MODET
p. p. Firmado: L. Gaeta Hernández