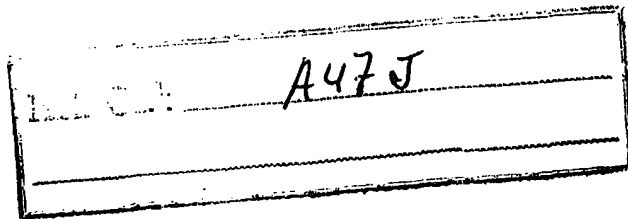


208280



PATENTE  
DE  
MODELO DE UTILIDAD  
por 20 años

a favor de Don Luigi COLLINUCCI  
de nacionalidad italiana  
residente en 12, rue Crespin, GENEVE, Suiza  
por:

"HORNO PARA EL ASADO DE POLLOS O ANALOGOS".

MEMORIA DESCRIPTIVA

Según un procedimiento conocido, para asar un pollo, se le ensarta y se le hace girar ante un foco de calor. Solamente se utiliza una muy pequeña parte del calor de una manera efectiva para el asado y la rotación del espetón o asador necesita un mecanismo de arrastre, si se quiere evitar el enojoso trabajo de hacerlo girar.

5.

Para evitar, en cierta medida, las pérdidas de calor y para evitar también los humos y olores desprendidos durante el asado, se procede también al asado de las aves en el interior de un horno, con o sin espetón giratorio, según el tipo de elemento

10.



de calentamiento del horno.

En estos procedimientos conocidos, el asado de las aves se hace por el exterior y cuando, se utilice incluso el horno, es importante la pérdida de calor. El elevado costo de los hornos y de los espetones y la importante potencia térmica que se debe disponer limitan también las posibilidades de instalación de estos conocidos aparatos. La obligación de hacer girar el ave necesita también unos mecanismos costosos.

5. La invención tiende a suministrar un horno para la ejecución de un procedimiento de asado que permite utilizar mejor el calor proporcionado por una fuente eléctrica y que no necesita ni motor ni instalaciones calorífugas importantes.

10. De acuerdo con lo antedicho, se asa el ave por medio del calor emitido por un soporte calentador central con cuerpos de calentamiento eléctrico, que es inmóvil y sobre el que se ensarta el ave.

15. El horno aludido destinado a la puesta en practica de este nuevo procedimiento de asado posee, por tanto, dentro de una cámara cerrada, un soporte calentador central que comporta un cuerpo de calentamiento eléctrico y que se destina a soportar, en posición inmóvil, una o varias aves ensartadas sobre el aludido soporte.

20. El horno, según la invención se describe a continuación, refiriéndose al dibujo anexo que representa, a título de ejemplo, dos formas de ejecución del mismo.

25. En dichos dibujos:

La Fig. 1 es una sección longitudinal de la primera forma de ejecución;

30. Las Figs. 2 y 3 son vistas de detalles del horno de la Fig. 1, a mayor escala;



La Fig. 4 es una sección longitudinal de la segunda forma de realización; y

La Fig. 5 es una vista de detalle del horno de la Fig. 4, a mayor escala.

5. El horno representado en la Fig. 1 comprende una caja (1), de chapa metálica fina, de sección recta de forma cuadrada, cuyo fondo de la derecha está perforado por una abertura circular (2), bordeada por una nervadura interior (2a). El fondo de la izquierda de la caja, que constituye un recinto cerrado, está  
10. formado por una pared fija (1a).

La abertura de la caja (1) se halla obturada por una tapa amovible (3) que presenta un cuello cilíndrico (4), empotrado en el alojamiento formado por la nervadura (2a).

15. La tapa (3) es solidaria de un soporte (5) que lleva un ensanchamiento hueco central (6) unido a la tapa por un vástago que, en su parte trasera, es tubular (7) y que se prolonga por delante en un vástago afilado (8). El vástago (7) lleva un aro (9) al que va fijada la tapa (3) y una empuñadura (10) de material aislante del calor, que prolonga el soporte al exterior de la caja.

20. En el ensanchamiento central (6), representado a mayor escala en la Fig. 2, se aloja un cuerpo de calentamiento eléctrico (11) constituido por una resistencia (12), arrollada sobre un núcleo refractario. El cuerpo calentador es alimentado por unos conductores (13), alojados en el vástago (7), por medio de un  
25. termostato bimetalico (14), igualmente dispuesto dentro del aludido ensanchamiento (6).

Los conductores (13), que constituyen el circuito de alimentación del cuerpo calentador (11), están conectados a una fuente de electricidad por medio de un conector enchufable (15)  
30. representado en la Fig. 3. Este conector (15) lleva una parte



macho (16) solidaria de la tapa (3), y que comprende unas patillas de contacto (17) unidas a los conductores (13). Una parte hembra (18) del conector (15), solidaria de la caja (1), comprende unas hembrillas de contacto (19) que se unirán a un cable de alimentación por medio de los bornes (21).

5.

Mediante el conector (15), la alimentación del cuerpo de calentamiento (11) está asegurada cuando la tapa se coloca dentro de su alojamiento y se interrumpe aquella cuando la citada tapa (3), que lleva el soporte (5), se retira por medio de la empuñadura (10).

10.

En posición cerrada, el extremo del vástago (8) penetra en el alojamiento de un manguito (22) solidario del fondo de la caja (1).

El ave a asar, representada en V, previamente desplumada y vaciada de la forma habitual, se inserta entera sobre el soporte (5) entonces retirado de la caja (1) y que es sostenido por la empuñadura (10).

15.

El ensanchamiento (6) que contiene el cuerpo de calentamiento eléctrico (11) se introduce en el ave por la abertura natural de su cuerpo, mientras que el vástago afilado (8) pincha y atraviesa su pared anterior.

20.

El soporte (5), portador del ave, se coloca entonces en la caja (1), lo que conecta la fuente de calor constituida por el cuerpo de calentamiento eléctrico (11) alojado en la cavidad del ave.

25.

El termostato (14) está regulado de manera que la temperatura del ensanchamiento (6) situado dentro del animal, se establezca a unos 90°C, para evitar cualquier carbonización del interior del cuerpo de dicho animal. Para un horno destinado al asado de pollos de un tamaño y de un peso corrientes, las dimen-

30.



siones del ensanchamiento (6) serán, por ejemplo: diámetro 32 mm. y longitud 100 mm., con un cuerpo de calentamiento de una potencia de 400 W.

5. El ave se asa por su interior dentro del recinto cerrado constituido por la caja (1) y la tapa (3), en un tiempo de unos 60 minutos aproximadamente.

10. Dado que el ave rodea la fuente de calor, prácticamente no hay pérdida del mismo y la caja (1) no tiene necesidad de ser calorifugada, siendo su misión, ante todo, evitar la difusión de olores. La construcción de la caja (1) puede pues ser muy ligera, lo que no ocurre con la cubierta de los hornos tradicionales.

15. El horno descrito, que no comprende ninguna pieza en movimiento y que es de construcción muy ligera, puede fabricarse a buen precio. Dada su potencia muy reducida, que resulta del elevado rendimiento de la fuente de calor central, su instalación no requiere ninguna conexión especial.

20. En una instalación prevista para asar simultáneamente varias aves, estas hornos, de forma general paralelepípedica, pueden disponerse fácilmente en batería. También se puede prever un soporte más largo que presente varios cuerpos de calentamiento destinados a recibir cada uno un ave. También pueden preverse cuerpos de calentamiento de dimensiones diferentes para el asado de otras aves, pichones, codornices, pavos, y demás.

25. En la forma de ejecución representada en las Fig.s 4 y 5, el recinto del horno está constituido por un plato hueco (30) cerrado por una tapa amovible (31) en forma de campana. Un soporte (32) que comprende unos cuerpos de calentamiento eléctricos, se apoya sobre unas consolas (34) y (35), previstas a este efecto en los extremos del plato (30), que lleva igualmente una abertura para el paso del vástago (36) de soporte.

30.



El soporte (32) está constituido por un vástago metálico hueco (36), en el que se alojan dos cuerpos de calentamiento eléctrico (37) y (38) y que está rodeado, en su parte central, por una pantalla tubular (39). Esta pantalla, de cerámica u otro material refractario, por ejemplo, se centra sobre el vástago (36) por unos pies radiales (41) permitiendo unos canales longitudinales (42) formados entre la pantalla y el vástago, la circulación de aire caliente entre el vástago y la pantalla.

5.

Los dos cuerpos de calentamiento eléctricos (37) y (38) se colocan en partes extremas del vástago tubular (36), a uno y otro lado de la pantalla (39). Un termostato (43), constituido por ejemplo como el (14), impide el sobrecalentamiento.

10.

Las partes del vástago (36) que corresponden a los dos cuerpos de calentamiento (37) y (38) atraviesan las partes gruesas V1 y V2 del ave, mientras que las partes más delicadas de la misma quedan protegidas contra un calentamiento excesivo por la pantalla tubular (39). Se obtiene fácilmente un asado muy regular.

15.

En otras variantes, la pantalla tubular (39) podría presentar unos orificios destinados a establecer otros circuitos de circulación de aire caliente, o presentar una forma exterior distinta a la cilíndrica.

20.

El horno, que puede disponerse sobre una mesa, puede ser de metal embutido, de fundición, de tierra cocida, loza o porcelana, con eventuales decoraciones. El asado del ave, dado que el soporte y el ave están inmóviles, hace superfluo el mecanismo costoso de accionamiento que se encuentra en las instalaciones conocidas de espetón o asador giratorio.

25.

La invención no se limita a los modos de ejecución descritos, sino que abarca por el contrario todas las variantes. Por ello serán independientes del objeto de dicha invención, todas

30.



las modificaciones de forma, materiales y dimensiones y demás que no afecten a su esencialidad.

N O T A

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

5. Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:
- 1ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, que se caracteriza por el hecho de presentar una estructura tal que permite que el ave sea asada por medio del calor emitido por un soporte calentador central, con cuerpos de calentamiento eléctrico, el cual es in-  
10. móvil y sobre el que se ensarta dicha ave.
- 2ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según la reivindicación 1, que se caracteriza por el hecho de poseer, dentro de un recinto cerrado, un soporte calentador central dotado de un cuerpo  
15. de calentamiento eléctrico, cuyo soporte está destinado a sostener, en posición inmóvil, una o varias aves ensartadas sobre el mismo.
- 3ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según la reivindicación 2, que se caracteriza por el hecho de que el soporte calentador es solidario de una tapa amovible que obtura una abertura  
20. del recinto, constituyendo dicha tapa la puerta del horno.
- 4ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según las reivindicaciones 2 y 3, que se caracteriza por el hecho de que el  
25. circuito de alimentación de un cuerpo de calentamiento eléctrico del soporte calentador, comprende un conector enchufable formado por dos partes, que son solidarias, una de la tapa amovible y la otra de una parte fija del recinto.
- 5ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según la reivindicación 2, que se caracteriza por el hecho de que el soporte calentador comprende un ensanchamiento hueco en el que se aloja un  
30. cuerpo de calentamiento eléctrico, estando destinado dicho ensancha-



ACN  
1974

miento a ocupar la cavidad central del ave.

5. 6ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según las reivindicaciones 2 y 5, que se caracteriza por el hecho de que el soporte, presenta en un lado de dicho ensanchamiento, un vástago afilado.

7ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según la reivindicación 2, que se caracteriza por el hecho de que el soporte calentador posee un vástago central y una pantalla tubular que rodea tal vástago y que se halla separada del mismo.

10. 8ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según las reivindicaciones 2 y 7, que se caracteriza por el hecho de que la aludida pantalla es de cerámica o material refractario análogo.

15. 9ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según la reivindicación 2, que se caracteriza por el hecho de que el recinto está constituido por dos semicoquillas huecas que constituyen cada una aproximadamente la mitad de dicho recinto y porque el soporte calentador está formado por un espetón o asador amovible, intercalado entre estas semicoquillas.

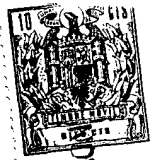
20. 10ª.-Horno para el asado de pollos o análogos, según la reivindicación 2, que se caracteriza por el hecho de que el recinto está constituido por una caja tubular que presenta en un extremo, un fondo fijo y en el otro, una tapa amovible, llevando esta tapa un vástago central que forma parte del soporte calentador, en tanto que el fondo fijo presenta un alojamiento destinado a recibir el extremo libre de este mismo vástago.

11ª.-HORNO PARA EL ASADO DE POLLOS O ANALOGOS.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de nueve páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cera y va acompañada de

- 9 208280



una hoja de dibujos aclarativos.

Barcelona, 29 noviembre 1974

P. A.



NON  
1074

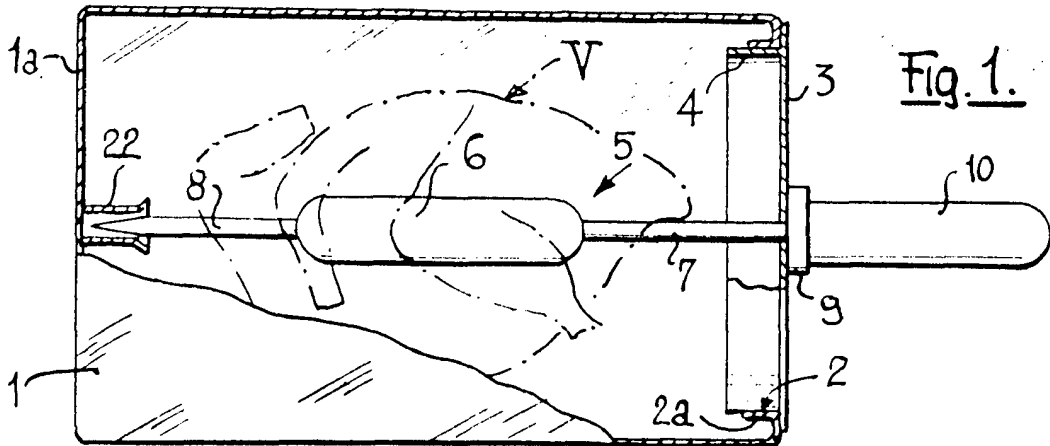


Fig. 1.

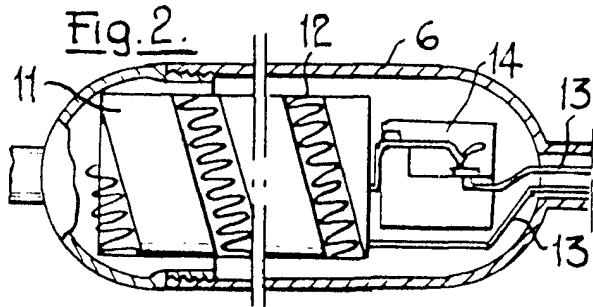


Fig. 2.

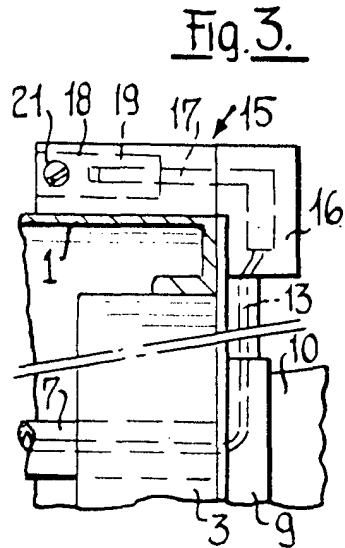


Fig. 3.

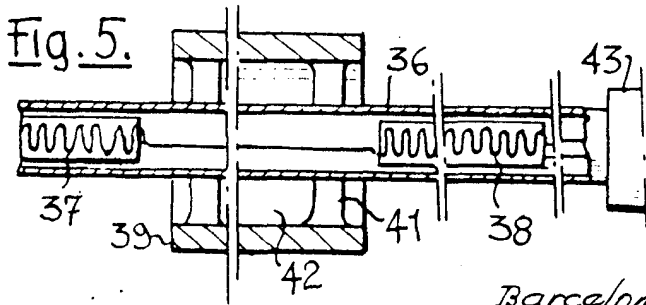


Fig. 5.

Barcelona, 29 Novembre, 1974  
D.A.

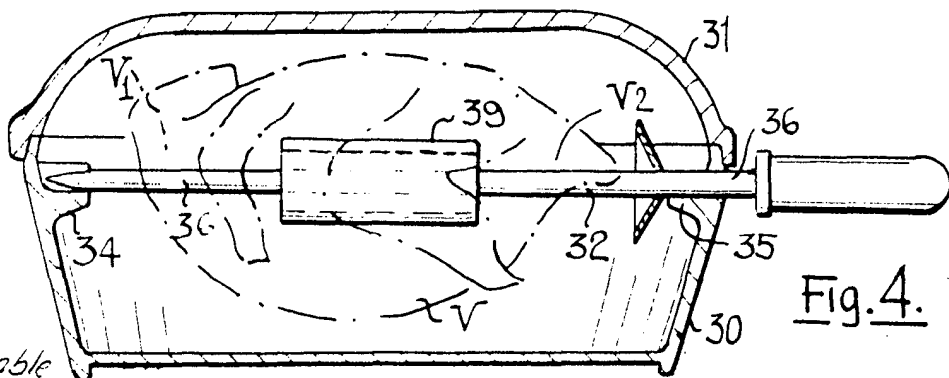


Fig. 4.

Escala variable