



ESPAÑA

19 ES	11	NUMERO	223253	10 Y
	21			
	22	FECHA DE PRESENTACION		

MODELO DE UTILIDAD

223.253

C-2 - MAR. 1977

30 PRIORIDADES:	31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
-----------------	-----------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	F24C

64 TITULO DE LA INVENCIÓN
"ASADOR ROTATIVO PERFECCIONADO"

71 SOLICITANTE (S)
SAGARDUI, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Avda. del Ejercito nº 9 -BILBAO-

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
ELEUTERIO GONZALEZ VACAS.

5.- Como su enunciado indica la presente memoria con-
cierne a la descripción de un asador rotativo, que puede -
ser acoplado a cualquier tipo de horno de cocina doméstica
que haya en el mercado. Lo que menos importancia tiene es
el sistema de acoplamiento para dar lugar al giro del mis-
mo.

10.- Lo fundamental es la forma de este asador rotati-
vo, que básicamente está diseñado para la sujeción cómoda
de pescados que se quieran asar. Pero que por otra parte -
se puede comportar como un asador que sujete piezas de car-
ne de caras paralelas o no paralelas.

15.- De modo fundamental, el asador propuesto se carac-
teriza por constar de dos parrillas que se enfrentan y se
fijan entre si de forma cómoda mediante dos palomillas.

Dichas parrillas tienen un bastidor de varilla -
que es plano, pero los travesaños que tiene cada una de --
las partes enfrentadas forman una concavidad.

20.- Esta concavidad es fundamental. Si las dos conca-
vidades se enfrentan la fijación de los pescados es suma--
mente cómoda. Por el contrario, si la concavidad de dichas
parrillas se coloca en forma paralela, entonces sirve per-
fectamente para carnes o cualquier vianda que se quiera su-
jetar y que tenga las caras sensiblemente paralelas.

25.- También merece destacarse en el asador que se --
preconiza, la disposición de enganches, uno más largo que
el otro existente en las parrillas, que permiten la manio--
bra de colocación de una parrilla frente a otra, con suma
sencillez con simple deslizamiento sin necesidad de tener
que soltar la totalidad de la rosca de las palomillas de -
30.- fijación existentes.

Una vez se haya comprendido con mayor claridad - el conjunto del Modelo, otros detalles y características - del mismo, se irán poniendo de manifiesto en el transcurso de la descripción que se da a continuación, en la que se -
5.- exponen los detalles más particulares del Modelo, como, asi mismo, de los medios que para su puesta en práctica pueden emplearse. Estos detalles se dan a título de ejemplo, ha--
ciendo referencia a un caso posible de realización prácti-
ca, pero el Modelo, no queda limitado, exactamente, a los
10.- detalles que aquí se exponen, debiendo ser considerada, --
por tanto, esta descripción desde un punto de vista ilus--
trativo y sin limitaciones de ninguna clase.

Una idea más amplia de la invención, la proporcio
na la descripción siguiente en la que se hace referencia a
15.- la lámina de dibujo ilustrativo que a esta memoria se acom
paña, en la que de manera un tanto esquemática y exclusiva
mente por vía de ejemplo, se representan los detalles prefe
ridos por el invento.

En estos dibujos, se usan marcas de referencia -
20.- semejantes, para indicar piezas conjuntos o partes, que se
corresponden en las distintas vistas presentadas, cuyas --
piezas, detalle y organización, se definen de una manera -
específica en el transcurso de la memoria, y después se --
concretan en las notas reivindicatorias finales.

25.- En dichos dibujos:

La figura 1ª, muestra una vista en planta de una
de las piezas de la parrilla que tiene perpendicularmente
a su plano general, dos espárragos 3 roscados, para enca-
jar en ellos las guías de la otra parrilla y a su vez por
30.- estar roscados colocar en ellos sendas palomillas 6 de fi-

jación y apriete.

La figura 2ª, representa una vista en planta de la otra pieza a modo de parrilla que se enfrenta a la representada en la figura 1.

5.- Del enfrentamiento de las dos piezas se constituye la unidad del asador, que está diseñado con preferencia para pescados, aunque es susceptible de otros usos,

La figura 3ª, es una vista de costado de la pieza de la figura 1ª.

10.- La figura 4ª, ilustra una vista de costado de la pieza de la figura 2ª.

La figura 5ª, muestra una vista del asador, cuando las dos parrillas se hallan en posición paralela, con las dos cavidades hacia el mismo lado.

15.- Esta es la posición cuando se trata de usar para el asado de piezas de caras sensiblemente paralelas.

La figura 6ª, contiene una vista del asador de perfil, cuando las dos parrillas se enfrentan formando una cavidad apta para retener con facilidad a un cuerpo de pescado.

20.-

Esta es la disposición de privilegio de la parrilla que se preconiza.

Comentando éstos dibujos, seguidamente se efectuará una descripción de las diferentes partes que constituyen la unidad.

25.-

1.- Marco de varilla, que constituye un plano.

En el interior de este plano y mediante diversas varillas 2 se forma una de las parrillas del asador.

2.- Varillas formando un ángulo obtuso o curva -

30.-

de radio amplio, que son soldadas sobre el marco 1.

3.- Varillas roscadas que se encuentran perpendiculares al plano que determina la varilla 1.

5.- Estas varillas roscadas se encuentran soldadas sobre las piezas 4 y 5 que son las que se acoplan para dar giro al conjunto del asador.

4.- Varilla que sirve para encajar en el dispositivo conveniente que hace rotar al asador.

Sobre esta varilla y en forma perpendicular se encuentra la varilla roscada 3.

10.- 5.- Otro extremo de varilla que sirve igualmente para que se acople al dispositivo que da giro a los asadores que ordinariamente tienen las cocinas.

También esta varilla lleva perpendicularmente otra que está roscada 3.

15.- 6.- Mariposas que se encuentran en cada uno de los espárragos roscados 3, con la finalidad de retener la pieza de la figura 2ª contra la pieza de la figura 1ª.

20.- Se ha de tener en cuenta que para enfrentar una pieza con otra o simplemente separarlas, no se requiere soltar y separar la mariposa 6 del espárrago, ya que simplemente con aflojar, se puede desplazar o deslizar una parrilla sobre otra y los encajes 8 se liberan del espárrago 3.

25.- 7.- Marco de iguales características que el 1; también es plano.

8.- Encaje para uno de los espárragos roscados 3 es el encaje de corta longitud.

30.- 9.- Varillas que componen la parrilla que ofrece el mismo diseño en ángulo obtuso o curvado, como ya se ha indicado para las varillas 2.

10.- Encaje de iguales características que el 8 pero de mayor longitud, para que sirva de engarce inicial y permanezca el encaje a pesar del deslizamiento para lograr que el otro encaje 8 abrace a su espárrago 3.

5.- 11.- Posible carne o alimento que se quiere asar y que teniendo sus caras prácticamente paralelas, se colocará sobre el asador pero disponiendo las parrillas con -- las cavidades hacia el mismo lado.

10.- 12.- Presunto pescado que se dispone en el asador. Como puede verse en la figura 6ª es entonces cuando las dos cavidades se encuentran enfrentadas a fin de tomar un alojamiento adecuado que inmovilice de forma adecuada al pescado.

15.- Se comprenderá fácilmente, después de observar -- los dibujos y la descripción precedente que la actual concepción proporciona una construcción sencilla y efectiva -- susceptible de poder ser llevado a la práctica con gran facilidad, asegurando la obtención de una manufactura relativamente barata.

20.- Este detalle de economía adquiere gran importancia si se considera en los términos de una producción en escala, ya que es evidente que el mercado puede absorber en cantidades muy considerables el objeto que constituye la -- invención y cualquier pequeño ahorro logrado mediante la -- aportación de ciertas mejoras durante su fabricación, puede adquirir elevadas proporciones.

25.- Se reitera, que en el objeto que constituye el -- actual Modelo, serán susceptibles de introducirse todas -- aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que con

30.-

las variantes que se introduzcan, no se cambie, altere ó modifique la esencialidad del invento descrito.

NOTA

5.- Se declara como de propiedad y novedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes:

REIVINDICACIONES

10.- 1ª.- Asador rotativo perfeccionado, que esencialmente se caracteriza por comprender dos parrillas de iguales proporciones, homólogas en conformación perimetral, y respectivamente constituidas por un marco cerrado sobre sí mismo, de constitución plana, sobre el cual existen adaptados una pluralidad de travesaños que, ventajosamente, están curvados simétricamente, conformando en el conjunto de cada parrilla una concavidad.

15.- 2ª.- Asador rotativo perfeccionado, según apartado anterior, que esencialmente se caracteriza porque una de las parrillas posee en sus dos lados menores sendos enganches abiertos hacia el exterior, en tanto que la otra, en posición homóloga, presenta sobre las varillas alineadas salientes que materializan el eje de giro de la unidad otros tantos espárragos roscados, ortogonalmente dispuestos y provistos de sendas palomillas de apriete.

25.- 3ª.- Asador rotativo perfeccionado, según apartados anteriores, que esencialmente se caracteriza porque los enganches dispuestos en una de las parrillas son de longitudes diferentes, lo que permite la cómoda separación de ambas parrillas deslizando una sobre la otra sin necesidad de tener que separar por completo las palomillas.

30.- 4ª.- Asador rotativo perfeccionado, según apartados anteriores, que esencialmente se caracteriza porque --

las parrillas son susceptibles de ser colocadas con las -
respectivas concavidades enfrentadas, formando una cavidad
apta para retener con facilidad los productos a asar, o --
bien en posición paralela, con las concavidades hacia el -
5.- mismo lado, lo que permite la óptima retención de piezas -
de caras sensiblemente paralela.

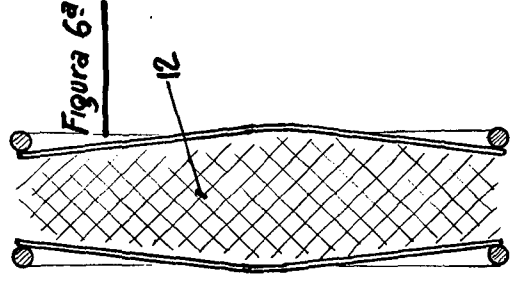
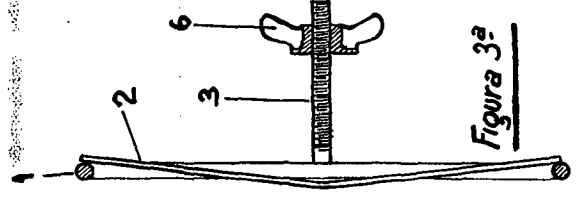
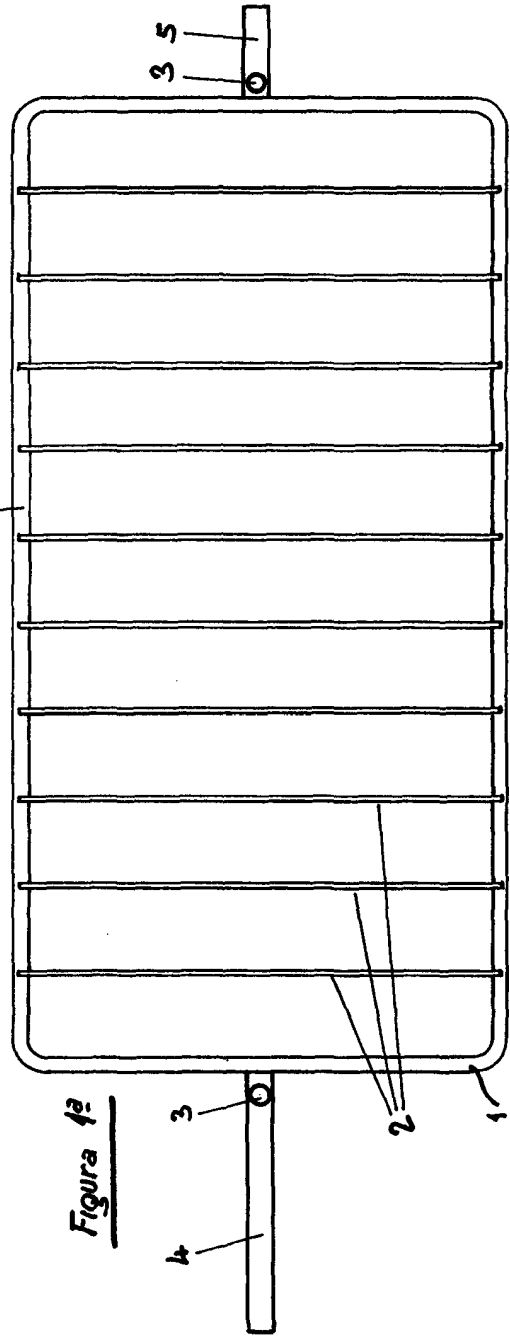
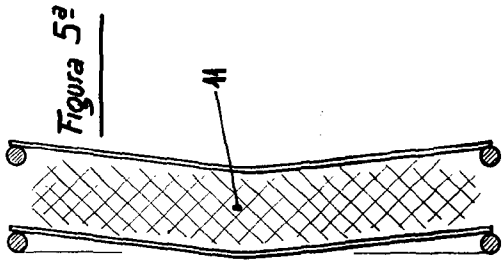
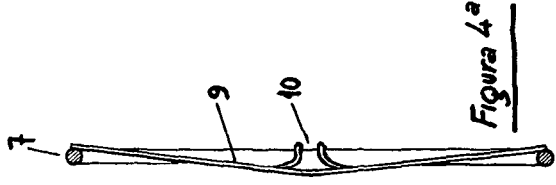
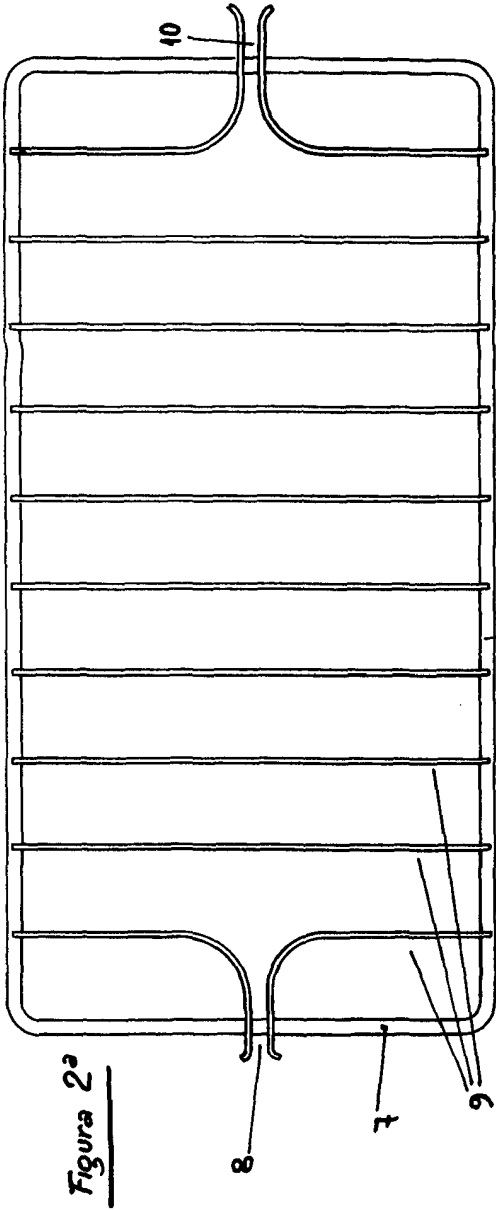
5ª.- ASADOR ROTATIVO PERFECCIONADO.

Todo ello conforme se describe y reivindica en -
la presente memoria que consta de OCHO hojas, escritas a -
máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran,

Madrid, 10 de Septiembre de 1976

E. GONZALEZ VACAS
P. P.





Madrid, el 6 de Mayo de 1978