



225328

225328

P A T E N T E
D E
I N V E N C I O N

a favor de D. JUAN BAUTISTA VILASETRU ARESTE, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Carders, 6, por "APARATO DE CALEFACCION PARA USOS CULINARIOS MÚLTIPLES".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un aparato calefactor destinado a diversos usos culibarios, el cual se caracteriza por reunir en un solo conjunto una pluralidad de elementos necesarios para las diversas fases de cocción, gratinado, asado, freido y similares de los alimentos, comportando además dispositivos que aseguran la perfecta combustión y la bondad en el trabajo de las piezas fijas y móviles que forman parte del citado aparato, cuya utilidad tanto doméstica como industrial es, a todas luces, evidente, debido a la economía y ra-

5.

10.



225328

pidez conseguidas. Aunque de empleo indistinto, el objeto de la petición ha sido ideado en especial para los establecimientos de comidas (bares y restaurantes), en los que la variedad en las demandas obliga al empleo de varios y diferentes utensilios de cocinar.

5.

Hasta la fecha no existía ningún aparato que poseyera todos los requisitos precisos para poder efectuar de una manera cómoda y limpia las labores culinarias, pues la mayoría de los corrientes sólo permiten trabajos a la parrilla, careciendo de sistemas complementarios para el asado en sus varias modalidades. Además, ninguna realización ha resuelto la cuestión de una regular ventilación o salida de humos.

10.

El aparato objeto de la invención da cumplimiento de modo satisfactorio a todas las exigencias en este sentido, hallándose constituido por una caja o carcasa metálica térmicamente aislada, de forma y dimensiones variables, provista de una ventana en una de sus caras, que puede ser cerrada en el momento oportuno por medio de una persiana corredera; interiormente la caja mencionada queda dividida en dos cámaras por una plataforma horizontal, de cuyas cámaras la superior comunica con el ambiente por una chimenea, a la que puede adaptarse un extractor para facilitar la salida de humos, La cámara inferior constituye el horno del aparato y queda cerrada por una compuerta articulada a bisagra, con resorte de retorno, En la aludida cámara superior, que es de mayor capacidad que la del horno, aparecen los

15.

20.

25.

225328²⁵



- elementos siguientes: una parrilla horizontal, que determina parte de la plataforma y que queda situada sobre un panel de resistencias eléctricas; una parrilla articulada, poseedora de su propio calefactor eléctrico, la
5. cual incide sobre la citada y es accionada por medio de una empuñadura exterior con resorte compensador en su eje; una placa horizontal contigua a la parrilla fija, placa que dispone igualmente de un panel de resistencias, estando al mismo tiempo, completada con otra
10. placa articulada, manejable asimismo desde fuera por un mando con resortes compensadores en el eje y equipado con un mechero de gas provisto de una rótula con válvula automática de paso; una canal para recogida de los líquidos y grasas, la cual queda en comunicación con
15. unos cajetines con botones exteriores; unos cojinetes en dos de las caras opuestas de la cámara mayor para colocación de sendas horquillas de un asador, susceptibles de ser movidas a mano o con un electromotor; y finalmente, medios de soporte para una resistencia
20. eléctrica con pantalla reflectora para cuando se emplee el indicado asador. En el interior del horno, el aparato dispone de un panel de resistencias formando juego con un mechero de gas. Exteriormente, el conjunto explicado queda completado con botones de mando para conectar
25. las resistencias eléctricas, y con espitas para la entrada del gas.

Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan

225328



sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de un aparato calefactor de las referidas características.

5. En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en perspectiva del conjunto del aparato; la figura 2 lo muestra en alzado y seccionado longitudinal; la figura 3 corresponde a una sección transversal por la línea III-III de la figura precedente; la figura 4 es la planta del panel de resistencias con mechero de gas del horno o cámara inferior; y la figura 5 representa el aparato con el asador giratorio y con el equipo térmico para el mismo.
- 10.

15. El aparato en cuestión está determinado por una caja o carcasa metálica -1-, de forma y dimensiones adecuadas y provsta de unos pies de apoyo -2-. En una de las caras mayores de tal caja -1- aparece una ventana -3-, dotada de una persiana corrediza -4-. La caja -1- queda dividida en dos cámaras -5- y -6- por una plataforma horizontal -7-, de las que la primera, situada en la parte alta, es de mayor capacidad que la segunda.
- 20.

25. En el techo de la cámara -5- figura una chimenea -8- para la salida de humos, a la que puede adaptarse, si conviene, un extractor para aumento del tiraje.

Sobre la plataforma media -7- van montadas las piezas siguientes: una parrilla horizontal fija -9-, situada sobre un panel de resistencias eléctri-

225328²⁵



- cas -10-, sobre la cual incide la articulada -11-, con eje de giro accionable desde el exterior mediante la palanca -12- y provisto de resortes compensadores del peso. Contigua a la parrilla -9- aparece la placa de cocinar -13-, asimismo horizontal y fija, que dispone, a su vez, del panel de resistencias -14-. Sobre la citada placa -13- viene a abatirse la giratoria -15-, accionable por medio de la palanca exterior -16-, en cuyo eje quedan instalados igualmente muelles de comprensión. La placa -15- posee un mechero de gas -17-, que se empalma a la espita -18- a través de una válvula rotuliana que cierra la alimentación cuando la placa -15- está levantada, mientras que deja libre comunicación en caso contrario.
- 5.
- 10.
15. En dos de las caras opuestas de la caja -1-, cuya parte superior o cámara -5- está termóaislada por un revestimiento de amianto, refractario o similar -19- (figura 2) figuran unos cojinetes -20- con una tapita -21-, los cuales obran de soporte de las horquillas -22- (figura 5), que forman el asador relativo, las cuales van unidas a sendas cabezas o extremidades cilíndricas -23-, de las que una de ellas puede obrar de polea en combinación con un electromotor. En la pared de la caja -1- que queda frente a la ventana -3- se sitúa un elemento de sostén para la fijación de una resistencia -24-, cuyo calor es concentrado y dirigido hacia el cuerpo a asar -25- mediante una pantalla reflectora -26e. La tensión para las horquillas -22- del asador
- 20.
- 25.

225328

25



viene proporcionada por los resortes -27-. Las tapitas -21- permiten cerrar los conductos -20- cuando no se utiliza el asador, a fin de evitar escapes de calor.

- En la plataforma -7- queda prevista una canal
5. -28-, a la que van a parar los jugos y grasas, que, de esta manera, son recogidos y conducidos hacia unos cajetines -29-, de fácil extracción por la parte anterior del aparato, en la parte baja del cual, correspondiente a la cámara -6- que funciona como horno, son perceptibles los siguientes componentes: La compuerta a bisagra y resorte -30-; el panel interior de resistencias eléctricas -31-, agregadas al mechero de gas -32-, en comunicación con el mismo con la oportuna espita de entrada -33-. En la parte superior e inferior del horno
10. -6- existen las planchas aislantes -34- y sólo en la inferior la cobertura -35- con orificios que rodea las resistencias y mechero. En el frente de esta zona inferior figuran los botones -36- (conexión de las resistencias de la parrilla basculante -11-), -37- (id. de la parrilla horizontal -9-), -38- (id. de la placa -13-) y -39- (id. del horno -6-). Como puede verse, los paneles de resistencias son individuales, a fin de que
15. puedan actuar independientemente.

25. El funcionamiento del aparato descrito es, en líneas generales el siguiente:-

De acuerdo con la condición de los elementos a tratar, se utilizarán para las parrillas -9- y -11- y placa -13- la electricidad, así como el gas para la

225328



5. placa -15- y el gas y/o la electricidad para el horno -6-, accionando para ello los correspondientes botones -36-, -37-, -38- y -39- y abriendo las oportunas espigas -18- y -33-. Si se cierra completamente la cámara -5-, ésta también puede obrar de horno. El accionamiento de la parrilla -11- y placa -15- viene facilitado por los resortes equilibradores del peso (no visibles en el dibujo). La placa -15- dispone de una válvula automática rotuliana, que se cierra cuando aquélla está levantada y se abre cuando se sitúa horizontal para trabajar. Los humos producidos salen fuera por la chimenea -8-, cuyo tiraje puede activarse con un extractor.

15. Cuando se utilice el asador, las horquillas -22- mantendrán el cuerpo a asar en la debida posición, moviéndolo a fin de que reciba el calor proveniente de -24-. El giro puede llevarse a cabo manualmente o bien acoplando una de las extremidades-polea -23- a la transmisión de un electromotor.

20. Las grasas y líquidos que puedan caer sobre la plataforma -7- son conducidos a la canal -28- que los vierte en los cajetines de recogida -29-.

25. La actuación del horno -6- sigue una pauta normal, con la única variante de disponer de dos clases de fluido, utilizables individual o conjuntamente según convenga.

Serán independientes del objeto de la invención los materiales, formas y dimensiones de los ele-



225328

mentos que integran el aparato descrito, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

- . -

N O T A

5. Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

10. 1. Aparato de calefacción para usos culinarios múltiples, que se caracteriza esencialmente por el hecho de estar constituido por una caja o carcasa metálica, de forma y dimensiones adecuadas, provista en una de sus caras mayores de una ventana con persiana corredera y dotada en su techo de una chimenea de estructura conveniente para recibir un extractor adicional para salida de humos, estando la aludida caja dividida en dos cámaras por una plataforma horizontal, de las cuales la superior es de mayor capacidad que la restante y posee sus paredes termoaisladas por una inserción o revestimiento apropiado, actuando la cámara menor de 15. horno propiamente dicho.

20. 2. Aparato de calefacción para usos culinarios múltiples, según la reivindicación anterior que se caracteriza por el hecho de que en la cámara superior aparecen una parrilla fija dispuesta sobre la plataforma separadora y combinada con otra parrilla articu-

25 NOV.

225328



- lada y basculante, cuyo eje de giro va dotado de resortes internos para equilibrar el peso y sobresale al exterior de la caja para recibir una palanca de accionamiento, apareciendo al lado de la aludida parrilla inmóvil una placa de cocinar, asimismo fija, sobre la que puede abatirse otra cuyo eje está, a su vez, equipada con resortes compensadores y queda solidarizada a una palanca exterior para el manejo, hallándose instalados como elementos calefactores para las parrillas y para la
5. placa fija sendos paneles de resistencias eléctricas mientras que la placa móvil dispone de un mechero de gas empalmado, a través de una válvula rotuliana automática, con la oportuna espita de alimentación, quedando prevista una espita similar para un mechero de gas que
10. está combinado con un panel de resistencias dispuesto en la cámara inferior u horno, en el que se han instalado un techo y un fondo aislantes y una cobertura perforada que cubre los elementos eléctrico y de gas mencionados.
- 15.
20. 3. Aparato de calefacción para usos culinarios múltiples, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracterizan por el hecho de que en dos de las paredes opuestas de la caja general aparecen unos cojinetes para la suspensión y giro de las oportunas horquillas que forman el aaador, las cuales se hallan acopladas
25. a extremidades o cabezas roscadas, de las que una de ellas puede utilizarse como polea en combinación con un electromotor, cuyas horquillas se mantienen en la

225328 25



debida tensión por medio de unos resortes, apareciendo en la cara que queda mirando a tales horquillas los medios precisos para el acoplamiento de una resistencia eléctrica con pantalla reflectora dirigida hacia el cuerpo a asar.

5.

4. Aparato de calefacción para usos culinarios múltiples, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracterizan por el hecho de que en la plataforma que divide las dos cámaras figura una canal para conducir las grasas y líquidos hacia unos cajetines de recogida de fácil extracción desde el exterior.

10.

5. Aparato de calefacción para usos culinarios múltiples, según las reivindicaciones 1 a 4, que se caracteriza por el hecho de que en la parte exterior de la cámara que actúa de horno figura la correspondiente compuerta a bisagra, al lado de la cual se han montado los botones de mando para la puesta en acción individual de las resistencias eléctricas de las dos parrillas de la placa fija y del horno.

15.

20.

6. Aparato de calefacción para usos culinarios múltiples.

La presente memoria consta de diez hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 25 de noviembre de 1955.

Juan Bautista VILASETRO ARESTE

p.a.

J. PONTI

P.F. - -

225328

Fig. 1

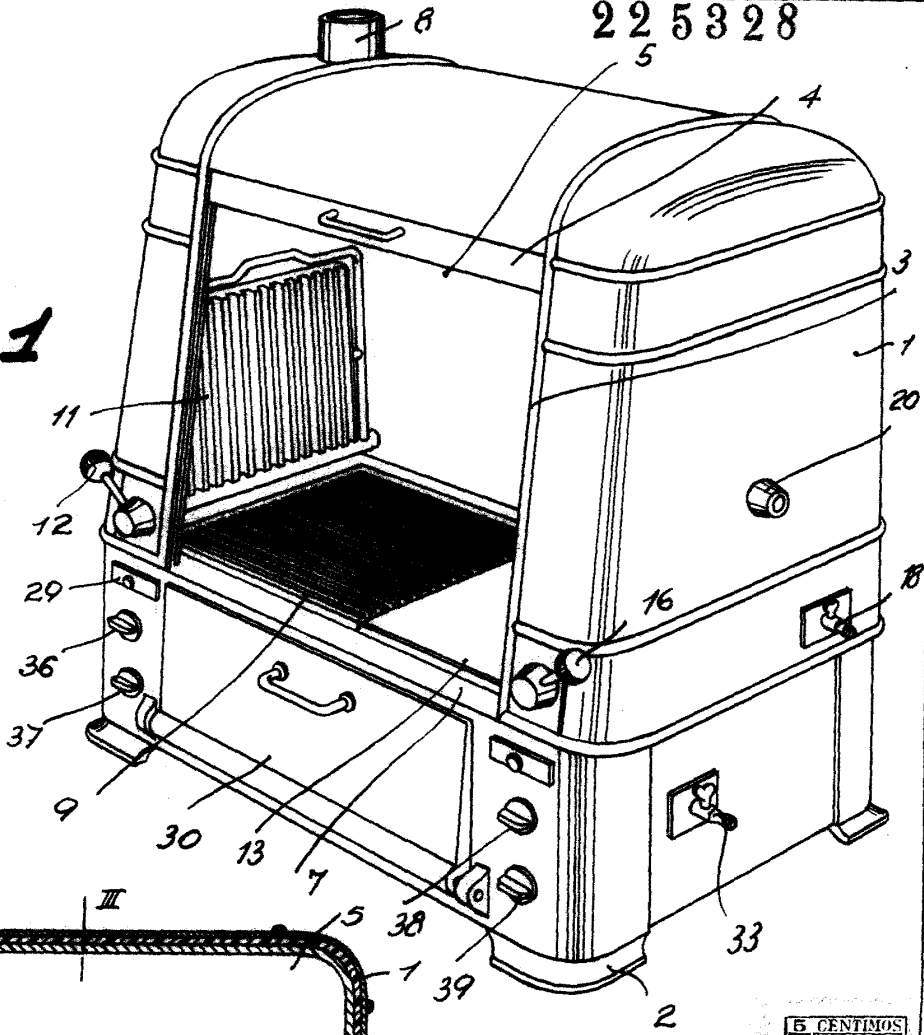
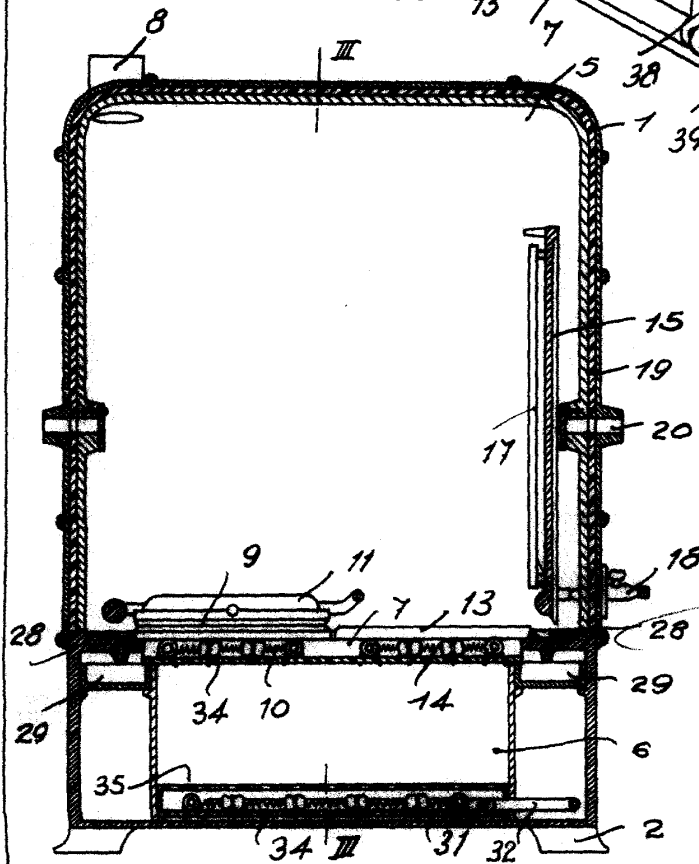
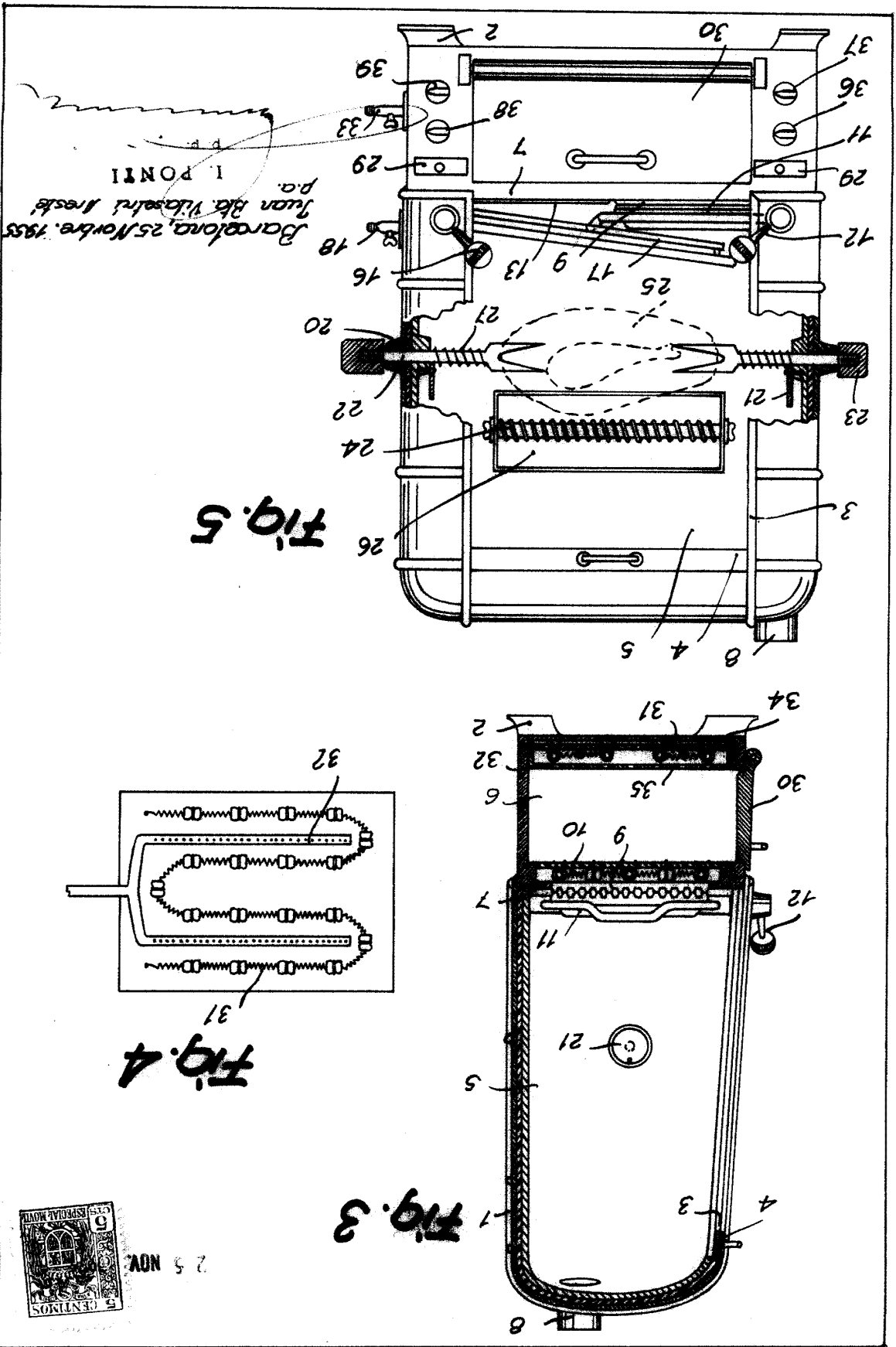


Fig. 2



Barcelona, 25 Noviembre 1955
Juan Bta. Vilasetrú Aresté
P.A.

I. PONTI
P.P.



Barcelona, 25 Novembre 1933
 Juan Bta. Villaverde Arsete
 P.O.
 I. PONTI

Fig. 5

Fig. 4

Fig. 3



25 NOV 1933

D. JUAN BTA. VILLAVARDE, ARSETE
 Dos hojas hoja n.º 2