



ESPAÑA

⑩ ES	⑪ NUMERO	⑩ Y
	225.832	
	⑫ FECHA DE PRESENTACION	
	21-1-77	

225832

MODELO DE UTILIDAD

⑨ PRIORIDADES:	⑫ FECHA	⑬ PAIS
⑩ NUMERO		

⑭ FECHA DE PUBLICIDAD	⑮ CLASIFICACION INTERNACIONAL
-----------------------	-------------------------------

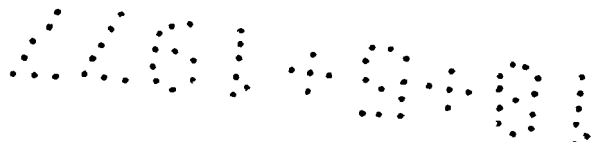
⑯ TITULO DE LA INVENCIÓN
ASADOR

⑰ SOLICITANTE (S)
D. JOSE MARIA EZCURRA ARAOLAZA Y D. FELIX EZCURRA ARAOLAZA
DOMICILIO DEL SOLICITANTE
ambos residentes en ESCORIAZA (GUIPUZCOA)

⑱ INVENTOR (ES)

⑲ TITULAR (ES)

⑳ REPRESENTANTE
GOMEZ-ACEBO



El presente Modelo de Utilidad se refiere a un asador, del tipo que definen un recipiente o plataforma que recibe el alimento o producto a asar y que esta destinado generalmente para uso doméstico para situarse sobre los fuegos de una cocina de gas.

Los asadores domésticos tradicionales presentan en general una placa que define la plataforma sobre la que se situa el producto a asar y por cuya superficie superior actua el fuego de la cocina. En estas condiciones, la placa se calienta hasta el punto de quemar la superficie o capa externa del producto que se esta asando, puesto que el calor recibido por la placa actua directamente sobre el producto que se esta asando.

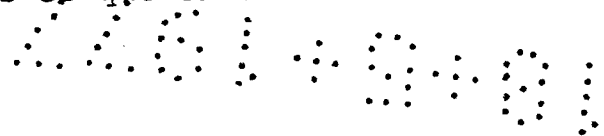
El objeto de la presente invención es conseguir un asador en el cual el producto que se asa no este en contacto con la placa que recibe el calor del fuego, con lo cual se evita que pueda quemarse exteriormente.

El asador de la invención presenta también como ventaja el permitir que el asado del producto sea mucho más uniforme en toda la profundidad del producto que se asa, que en los asadores usuales.

De acuerdo con la invención, el asador comprende un recipiente inferior, preferentemente de planta rectangular, y una bandeja superior acoplable sobre dicho recipiente.

La bandeja citada cierra superiormente el recipiente inferior formandose entre el fondo de dicha bandeja y el fondo del recipiente una cámara intermedia.

Esta cámara intermedia reporta una serie de ventajas como son que el excesivo calor del fondo del recipiente inferior, recibido directamente del fuego, no actue sobre el alimento. Otra de las ventajas es que el calentamiento del fon-

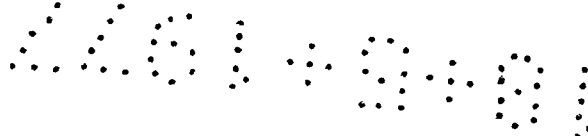


do del recipiente inferior produce el calentamiento del aire de la cámara intermedia, el cual a su vez calienta el fondo de la bandeja de un modo uniforme. De este modo se evita que la plataforma sobre la que se asa un producto presente puntos o zonas a elevada temperatura, donde recibe directamente el fuego, y otras a temperatura bastante inferior incapaces de producir el asado, como ocurre en los asadores usuales.

10. El recipiente inferior va abierto por su base superior y dotado de paredes de pequeña altura, disponiendo la bandeja superior de paredes de menor altura que las del recipiente rematadas en un ala horizontal externa para el apoyo sobre la pared del recipiente, de modo que se defina entre el fondo de la bandeja y recipiente la cámara antes citada.

15. El recipiente inferior dispone además de un soporte externo al que se articula un asa abatible hacia adentro, con el fin de reducir el espacio ocupado cuando el asador no se utiliza. También el recipiente inferior dispone de unos topes que sobresalen de dos de las paredes opuestas para la retención de la bandeja, siendo los topes que sobresalen de una de las 20. paredes elásticos para permitir la extracción de la referida bandeja cuando se desee, pero sin que exista el peligro de que la bandeja pueda moverse o salirse del recipiente inferior accidentalmente.

25. Los topes elásticos consisten en una pletina de naturaleza acerada, doblada en forma de L que va por su tramo menor unida interiormente al fondo del recipiente, por ejemplo mediante un remache, mientras que el tramo mayor discurre adosado a una de las paredes y presenta, a continuación de borde de dicha pared, una acanaladura transversal hacia adentro a partir 30. de la cual la pletina queda ligeramente inclinada hacia afuera,



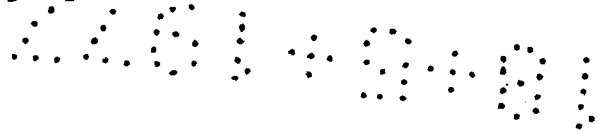
definiendo dicha acanaladura un nervio transversal que actua de tope contra el borde del ala de la bandeja para su retención.

5. Por su parte, las patillas no elásticas consisten en una pletina en forma de L fijada interiormente en posición invertida por su tramo de mayor longitud a una de las paredes del recipiente, por un remache o por soldadura, de modo que el tramo de menor longitud quede dirigido hacia dentro, a continuación del borde libre de dichas paredes, para formar un tope de retención contra el ala de la bandeja.

10. El ala de la bandeja dispone a partir de su borde tantas escotaduras como patillas presenta el recipiente, enfrentadas a dichas patillas pero de profundidad inferior que la de los topes de las patillas citadas de este modo se consigue un perfecto acoplamiento de la bandeja sobre el recipiente,
15. apoyando el ala de dicha bandeja en toda su longitud sobre el borde superior libre de la pared del recipiente, de modo que cierre la cámara intermedia de calentamiento.

El soporte externo para el asa está constituido por una placa que va fijada interior al fondo del recipiente y sobresale al exterior cabalgando sobre una de las paredes, prolongandose en una porción inclinado hacia arriba donde
20. dispone de dos orejetas enfrentadas, cada una con un orificio para la fijación del asidero que está constituido por una varilla doblada en U, con las porciones extremas dobladas hacia afuera en ángulo recto para su introducción a través de los orificios citados.
25.

Para que pueda comprenderse más fácilmente la constitución y ventajas del asador de la invención, seguidamente se hace una descripción más detallada del mismo, con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales se muestra una forma
30. de realización dada a título de ejemplo no limitativo, siendo:



La figura 1 una vista en planta del asador.

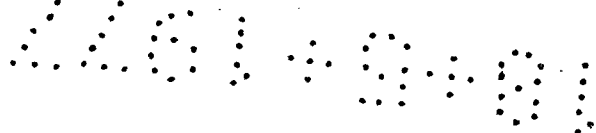
La figura 2 una sección por la línea II-II de la figura 1.

5. La figura 3 una vista en perspectiva del recipiente inferior.

Como puede verse en los dibujos, el asador está constituido por un recipiente inferior 1, mostrado en perspectiva en la figura 3, y una bandeja superior 2.

10. El recipiente inferior 1 presenta una pared 3 de reducida altura y está abierto superiormente. La bandeja 2 es de contorno igual al del recipiente 1, para acoplarse sobre este y dispone de una pared 4 de menor altura que la del recipiente inferior, prolongándose dicha pared en un ala periférica 5
15. destinada a apoyar sobre el borde superior libre de la pared 3 del recipiente inferior. Debido a que la pared 4 es de menor altura que la pared 3 entre el fondo de la bandeja 2 y del recipiente 1 se forma una cámara intermedia 6. Al situar el asador sobre el fuego este actúa sobre el fondo del recipiente 1, calentándose y calentando a su vez por radiación y transmisión a través del aire de
20. la cámara 6 el fondo de la bandeja 2 de una forma mucho más uniforme, sin que existan zonas con temperaturas excesivamente elevadas que puedan quemar al producto situado sobre el fondo de la citada bandeja.

25. Como puede verse en la figura 3 la bandeja 1 dispone de una placa 7 que va fijada, por ejemplo mediante remaches o soldadura, sobre el fondo del citado recipiente interiormente y sobresale al exterior cabalgando sobre la pared, a través de una escotadura practicada en la misma, para prolongarse
30. se exteriormente en una porción inclinada hacia arriba dotada de

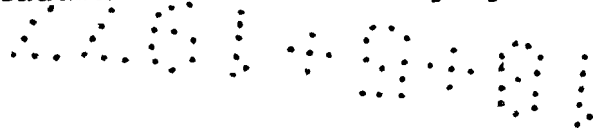


dos orejetas 8 con orificios enfrentados a través de los cuales pasan las patillas 9 obtenidas por doblez hacia afuera de los extremos de la varilla que constituye el asidero 10, el cual puede disponer de una pieza intermedia 11 que robustece a dicho asidero.

5. Los acodamientos producidos entre las ramas del asidero 10 y las patillas 9 actúan como topes de apoyo contra la placa 7 para mantener a dicho asidero en la posición mostrada en los dibujos, permitiendo al mismo tiempo abatir dicho asidero hacia el recipiente 1, ocupando un espacio más reducido para su almacenamiento.

10. El recipiente 1 dispone también de cuatro topes para la bandeja situados dos a dos en dos de las paredes enfrentadas. Dos de estos topes, referenciados con los números 12, están constituidos por patillas en forma de L fijadas por su tramo de mayor longitud a la pared correspondiente del recipiente 1, por remaches o soldadura, quedando el tramo de menor longitud dirigido hacia dentro. Los otros dos topes, referenciados con el número 13 están constituidos igualmente por dos patillas configuradas en forma de L unidas por su tramo de menor longitud al fondo del recipiente 1, mientras que el tramo de mayor longitud discurre adosado interiormente a la pared del referido recipiente, presentando, ligeramente por encima del borde de la pared 3, una acanaladura o doblez 14 dirigida hacia dentro que es la que actúa como tope, prolongándose luego la patilla en una porción dirigida hacia afuera.

25. Por su parte, la bandeja 2 presenta cuatro escotaduras dispuestas de modo que coincidan con las patillas 12 y 13 pero de profundidad menor que las zonas o acanaladuras que actúan como topes, tal y como aparece en la figura 1. De este modo, para colocar la bandeja sobre el recipiente 1 de la figura 3 se introducen primero las escotaduras de dicha bandeja por deba-



jo de los topes de las patillas 12, presionando a continuación el borde opuesto de la bandeja que penetra bajo los canales o dobleces 14 por efecto de la elasticidad de estas patillas. Las patilla 13 estaran constituidas por una pletina de naturaleza acerada.

5. Como se muestra en la figura 1 el fondo de la bandeja 2 presenta nervaduras 15 que discurren en sentido diagonal.

10. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, asi como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones en cuanto no alteren su principio fundamental.

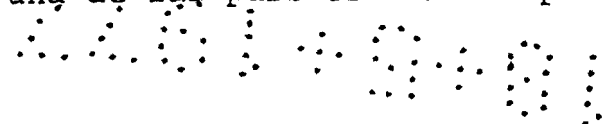
401-0401

-REIVINDICACIONES-

1.- Asador, caracterizado porque comprende un recipiente inferior, preferentemente de plata rectangular y una bandeja superior acoplable sobre dicho recipiente, estando el recipiente inferior abierto por su base superior y dotado de paredes de pequeña altura, disponiendo la bandeja superior de paredes de menor altura que las del recipiente, rematadas en un ala horizontal externa, para el apoyo sobre la pared del referido recipiente, de modo que entre el fondo de la bandeja y recipiente se forme una cámara calefactora, disponiendo además el recipiente inferior de un soporte externo, al que se articula un asa abatible hacia adentro y unos topes que sobresalen de dos de las paredes opuestas para la retención de la bandeja, siendo los topes que sobresalen de una de las paredes elásticos para permitir la extracción de la referida bandeja, la cual presenta en su fondo acanaladuras invertidas que discurren en sentido diagonal.

2.- Asador según reivindicación 1, caracterizado porque los topes elásticos consisten en una pletina de naturaleza acerada, doblada en forma de L, cuyo tramo menor va fijado interiormente al fondo del recipiente, mientras que el tramo mayor discurre adosado a una de las paredes y presenta, a continuación del borde de dicha pared una acanaladura transversal hacia adentro, a partir de la cual la pletina queda ligeramente inclinada hacia afuera, definiendo dicha acanaladura un nervio transversal que actúa de tope contra el borde del ala de la bandeja, para su retención.

3.- Asador según reivindicación 1, caracterizado porque las patillas no elásticas consisten en una pletina en forma de L, fijada interiormente en posición invertida por su tramo de mayor longitud a una de las paredes del recipiente,



de modo que el tramo de menor longitud quede dirigido hacia dentro, a continuación de borde libre de dicha pared, para formar un tope de retención.

4.- Asador según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el ala de la bandeja presenta, a partir de su borde tantas escotaduras como patillas presenta el recipiente, enfrentadas a dichas patillas y de profundidad inferior que la de los topes de las patillas citadas.

5.- Asador según reivindicación 1, caracterizado porque el soporte externo para el asa consiste en una placa fijada interiormente al fondo del recipiente, que cabalga sobre una de las paredes y se prolonga exteriormente en un tramo inclinado hacia arriba dotado en sus bordes longitudinales de dos orejetas enfrentadas, con un orificio para el paso del asidero, constituido por una varilla doblada generalmente en forma de U, con las porciones extremas dobladas hacia afuera en angulo recto para su introducción a través de los orificios citados.

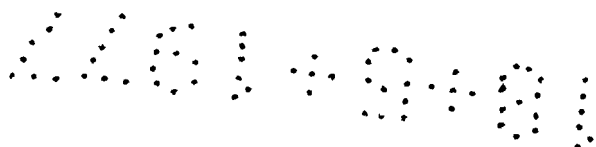
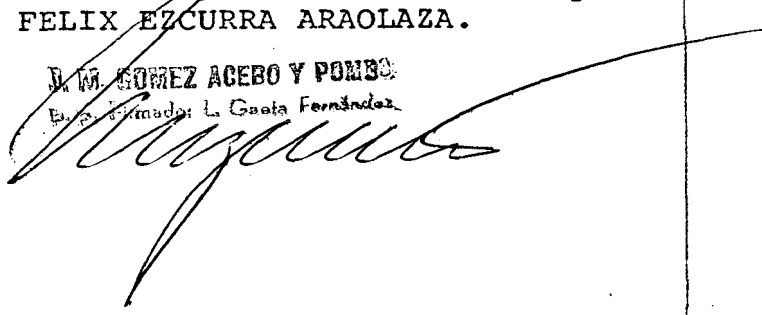
6.- Asador, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

Esta Memoria consta de 8 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 18 MAYO 1977

D. JOSE MARIA EZCURRA ARAOLAZA y
D. FELIX EZCURRA ARAOLAZA.

D. M. GOMEZ ACEBO Y POMBO
E. S. Firmado: L. Goeta Fernández



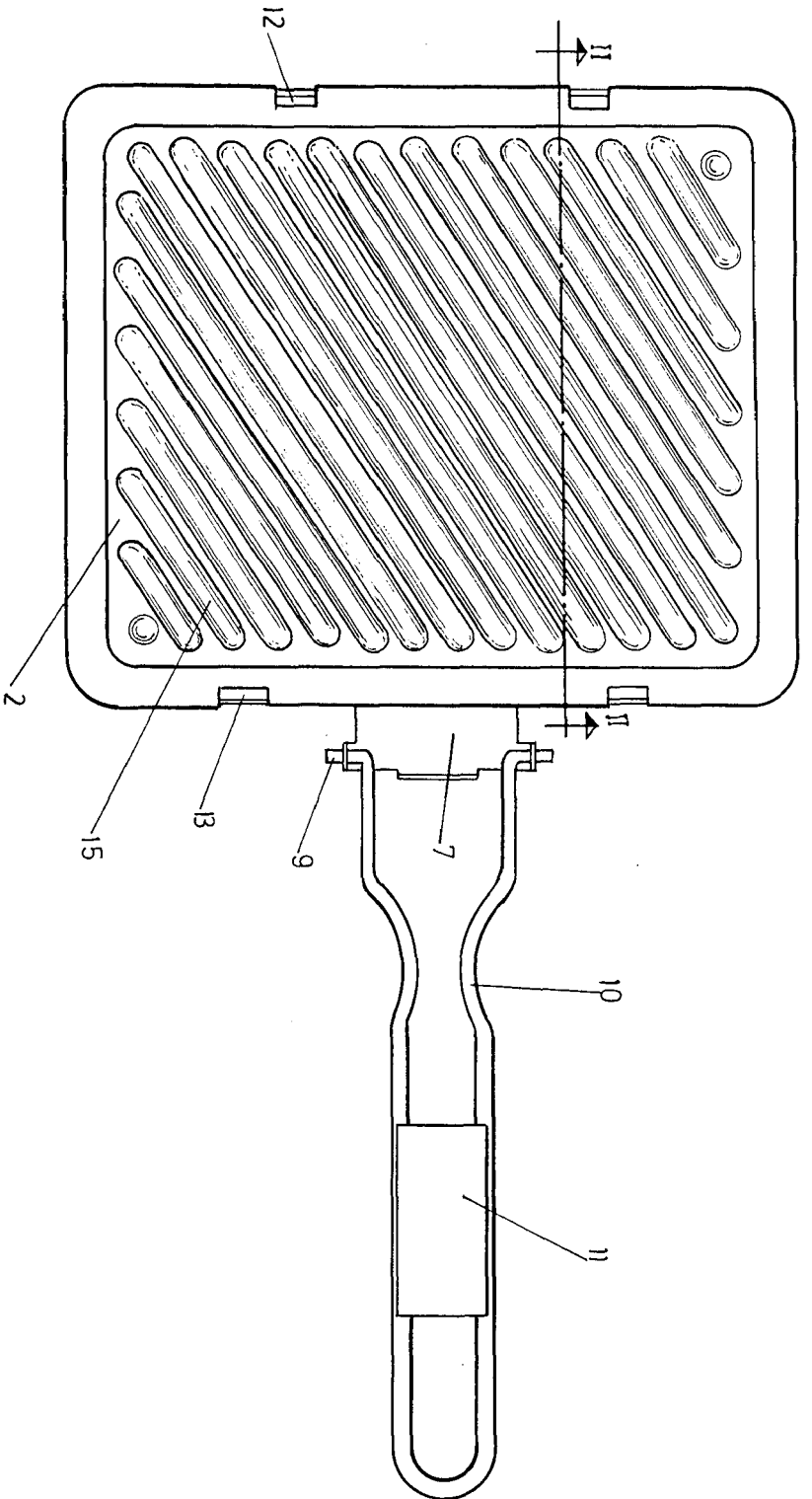


FIG. 1

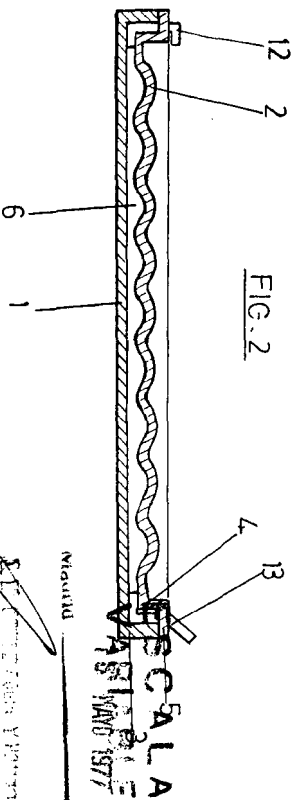


FIG. 2

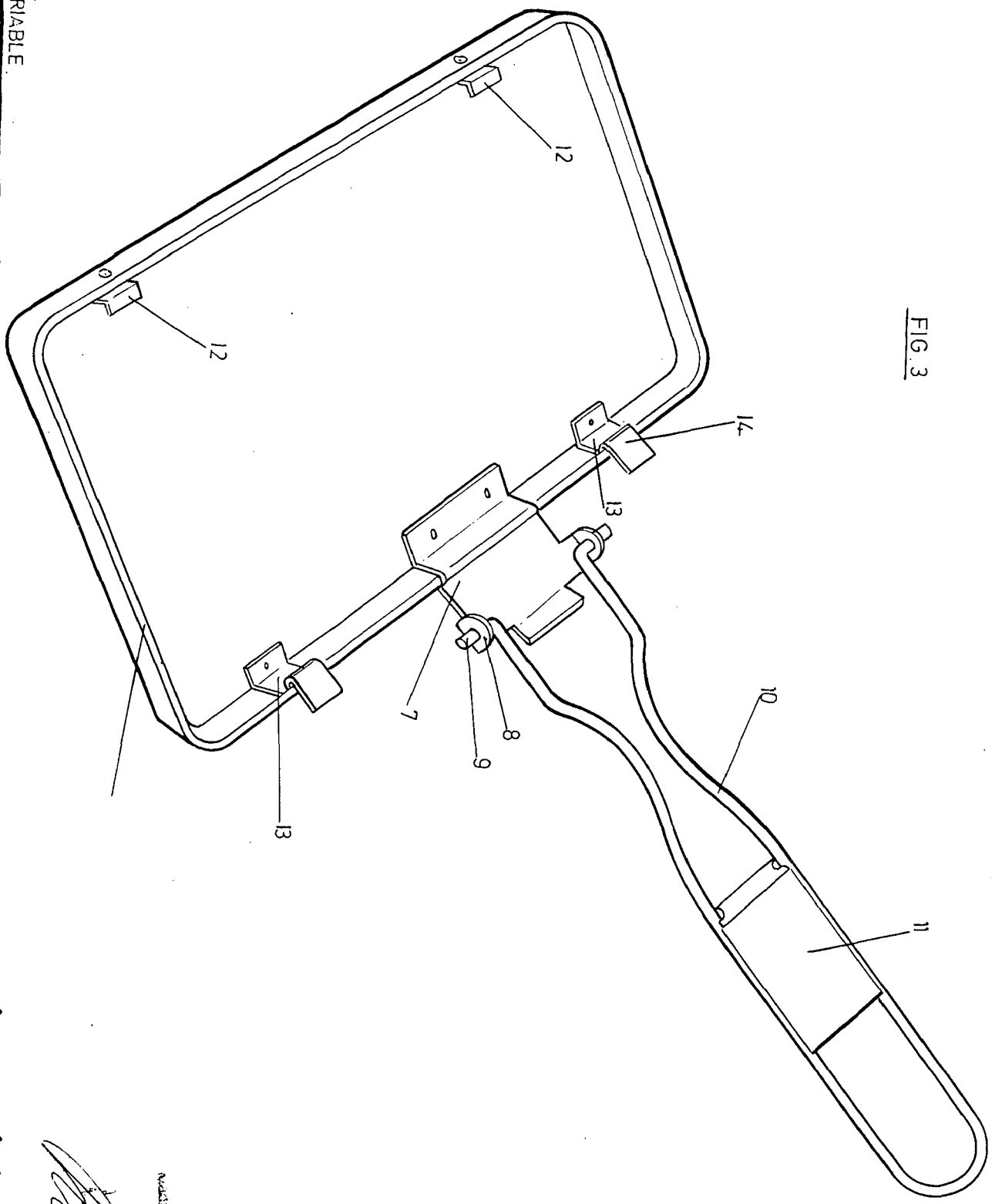
ESCALA VARIABLE.

INVENTOR

ESCALA
VARIABLE
Nº 1
MAYO 1977

REVISOR

FIG. 3



ESCALA VARIABLE

ESCALA
VARIABLE
18 MARZO 1977

Felix Ezcurra Araolaza