



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	Y
		21	228461		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			12 MAR 1977		

**MODELO DE UTILIDAD**

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

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"Asadora"

71	SOLICITANTE (S)
	D. FRANCISCO PALACIN ARTIGA

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Pº Suñer 18, REUS (Tarragona)

72	INVENTOR (ES)
	--

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	M. Curell Suñol

R-4024-27

M O D E L O   D E   U T I L I D A D

por VEINTE años

solicitado en España a favor de D. FRANCISCO PALACIN ARTIGA,  
de nacionalidad española, domiciliado en Pº Suñer núm. 18,  
5. REUS (Tarragona), por "Asadora". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a una asadora,  
concebida para un más racional aprovechamiento del calor y pa  
ra una más cómoda manipulación. - - - - -

10. La citada asadora se caracteriza porque está consti  
tuida por una bandeja plana con reborde periférico saliente,  
dotada de unos medios de apoyo inferiores termoaislantes, y  
en la que se contiene un armazón portador de una rejilla su-  
perior plana, apta para la colocación de los artículos objeto  
15. de asado, habiendo a un nivel inferior al de dicha rejilla  
unos medios de soporte para un dispositivo calefactor com-  
puesto por resistencias eléctricas de tipo blindado, para rea-  
lizar la operación de asado por efecto de radiación y de con-  
vección, mientras que el fondo de la bandeja, más distanciada  
20. del dispositivo calefactor que la mencionada rejilla, actúa

en función de recogedor de gotas y permite colocar artículos a mantener calientes por simple efecto de radiación. - - - -

5. Otros objetos y características de la invención se irán dando a conocer en detalle a lo largo de la descripción que sigue, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos: - - - - -

Figura única, representa, esquemáticamente, según una sección en plano vertical, un asador realizado según esta invención. - - - - -

10. El presente asador se compone de una bandeja 1, en plancha metálica, que forma un fondo plano 2 y un reborde periférico saliente 3. El perímetro de la bandeja 1 puede ser circular, rectangular o de otra forma. En su cara inferior, posee unos medios de apoyo termoaislantes 4. - - - - -

15. Sobre la bandeja 1 se acopla en forma separable un armazón 5 que, en el presente ejemplo gráfico, consta de una estructura soportante provista de una rejilla superior plana 6. Dicho armazón 5 posee unos pies verticales 7 que se dispone en la periferia del fondo 2 de la bandeja 1, cuyo fondo podrá tener en dicho lugar unas concavidades para centrar y estabilizar el armazón 5. - - - - -

20.

A un nivel inferior al de la rejilla 6, el armazón 5 tiene unos travesaños 8 o simples resaltes interiores, destina-

dos a servir de soporte para un dispositivo calefactor 9 compuesto por resistenciaseléctricas de tipo blindado. Este dispositivo calefactor tiene un asidor 10 y unas conexiones 1 para acoplamiento a la red eléctrica. - - - - -

5. La altura  $d$  que media entre el dispositivo calefactor 9 y la rejilla 6, es en todo caso inferior a la altura  $D$  que separa aquel dispositivo 9 con respecto al fondo 2 de la bandeja 1, como se representa en la figura. - - - - -

10. La rejilla superior 6 sirve para depositar en ella los artículos objeto de asado, cuya operación se realiza por medio del dispositivo calefactor 9, debidamente protegido por el blindaje contra los goteos de grasas, los cuales son recogidos por el fondo 2 de la bandeja 1. Dicha acción de asado se ejerce por radiación y convección simultáneas. - - - - -

15. El citado fondo 2 de la bandeja 1 es aún utilizable para colocar en el mismo los artículos ya asados que se desee mantener calientes, lo cual se realiza por simple efecto de radiación desde el dispositivo calefactor 9 para lo cual está situado a la distancia adecuada. - - - - -

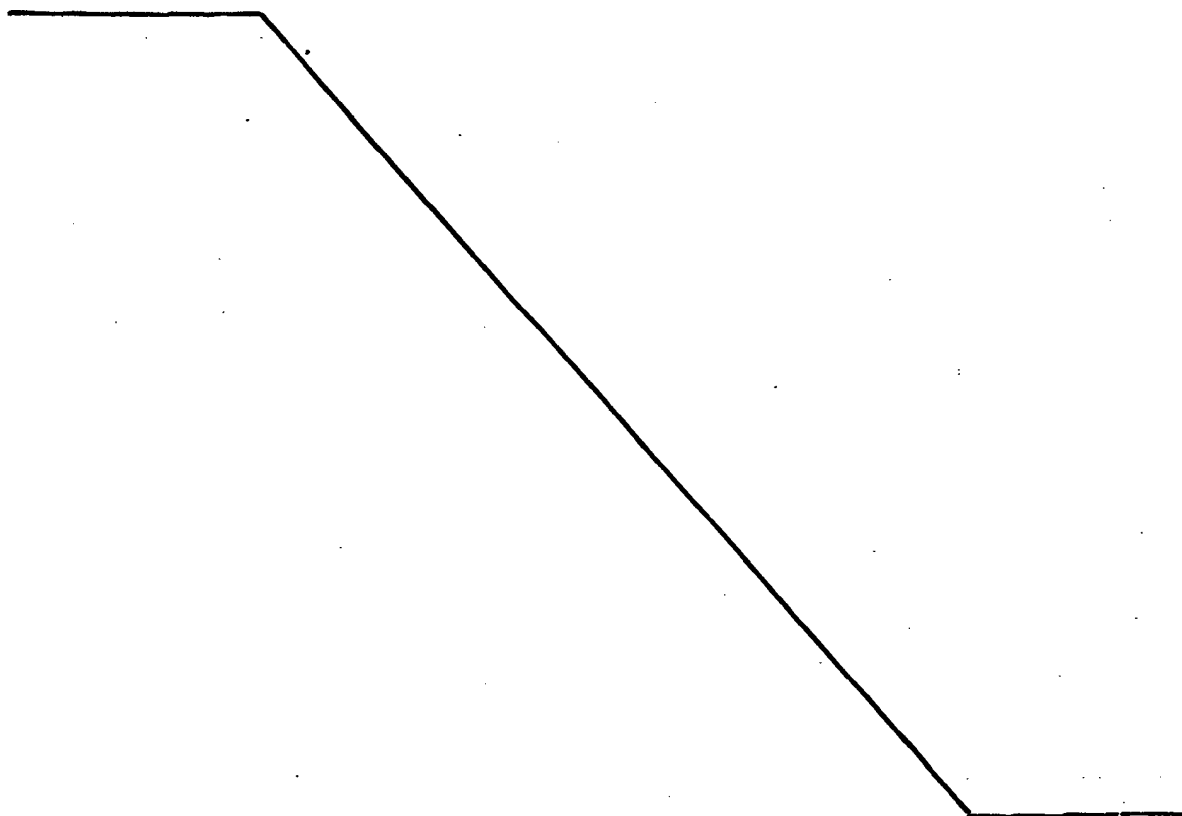
20. Los medios de apoyo termoaislantes 4 evitan eventuales deterioros por calor en la mesa u otro lugar de colocación de la asadora al ser utilizada. - - - - -

La disposición de las resistencias blindadas del

dispositivo calefactor es indiferente, estando convenientemente repartidos sus elementos para una acción uniforme y eficaz. - - - - -

5. Descritas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma. - - - - -

10. A los efectos consiguientes se declaran de novedad, propiedad y utilidad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las reivindicaciones que siguen. - - - - -



REIVINDICACIONES

5. 1.- Asadora, caracterizada porque está constituida por una bandeja plana con reborde periférico saliente, dotada de unos medios de apoyo inferiores termoaislantes, y en la que se contiene un armazón portador de una rejilla superior plana, apta para la colocación de los artículos objeto de asado, habiendo a un nivel inferior al de dicha rejilla unos medios de soporte para un dispositivo calefactor compuesto por resistencias eléctricas de tipo blindado, para realizar la operación de asado por efecto de radiación y de convección simultánea, mientras que el fondo de la bandeja, más distante del dispositivo calefactor que la mencionada rejilla, es un recogedor de gotas y permite colocar artículos a mantener calientes por simple efecto de radiación.

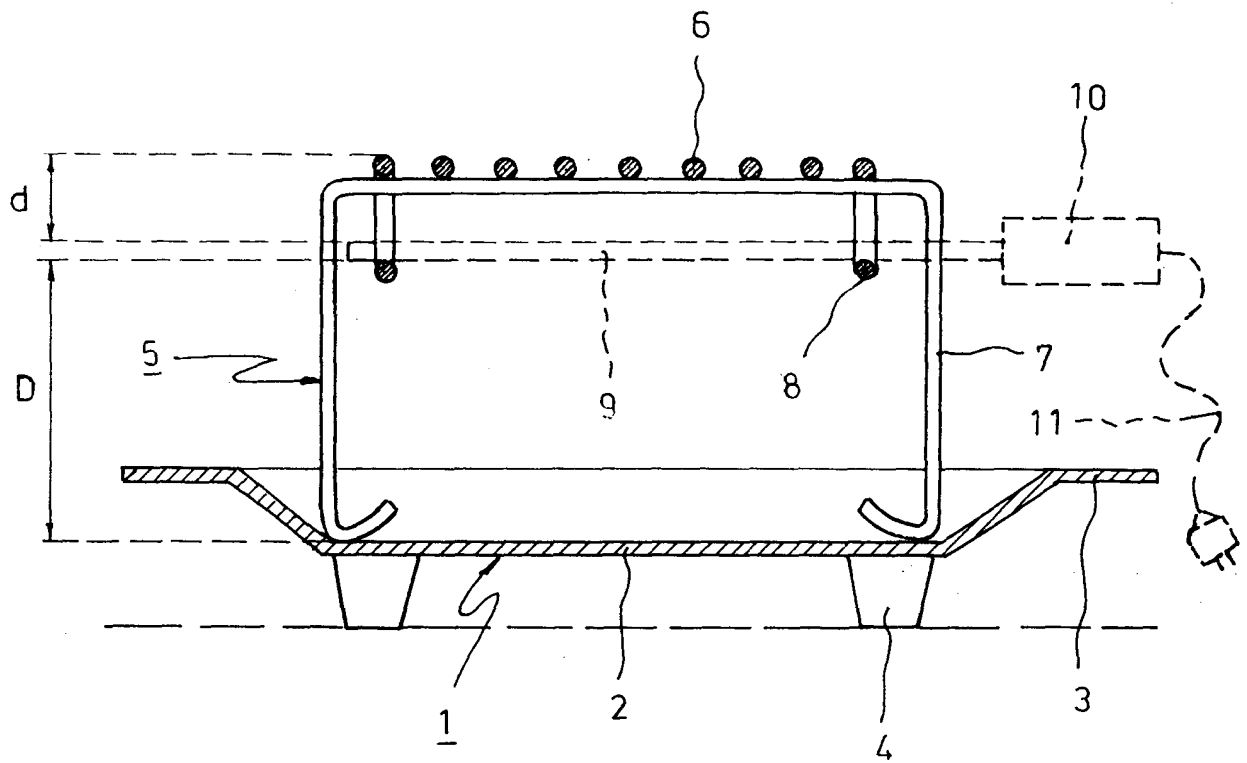
15. 2.- "ASADORA". - - - - -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una figura que la ilustra.

MADRID 12 MAYO 1977

P. A. M. CURELL SUÑOL

*M. Curell Suñol*



MADRID 12 MARZO 1977

P. A. ... SUÑOL

*Alvarez*