



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	(10) Y
	(21) 229827	
	(22) FECHA DE PRESENTACION	
	-7 JUL. 1977	

229827
MODELO DE UTILIDAD



(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
"DISPOSICION PERFECCIONADA EN ASADORES DE EMBUTIDOS".

(71) SOLICITANTE (S)
ORBINCO, S.A.
DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Comandante Zorita, 44.-MADRID-

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE
D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.

M/ah/10.235

1 una resistencia eléctrica.

Estos tubos están sometidos a un movimiento de rotación; para lograr el giro de dichos tubos, se desliza sobre todos ellos una cinta o cadena que los une con un motor que transmite el movimiento al sistema.

5 Sobre los tubos giratorios se instalan los embutidos que deseemos asar, y éstos, a la vez que se calientan, van girando por la acción de los tubos calefactores; ésta circunstancia hace que el presente asador realice una doble acción, la de asar y la de realizar esta función de asado de modo uniforme por toda la superficie de los embutidos sometidos a calefacción.

10 Como puede apreciarse, el aparato en cuestión ofrece una gran sencillez estructural, y resulta de fácil instalación en cualquier lugar, presentando grandes ventajas sobre los asadores convencionales utilizados en la actualidad ya que a diferencia de éstos, permite un asado uniforme, ofrece una gran comodidad al evitar el tener que dar la vuelta a los alimentos que se están asando una vez esté calentada una de sus caras, ahorra por tanto tiempo, que es un factor importante a tener en cuenta.

20 Mejora la calidad de los asados, siendo ésta la característica más importante a tener en cuenta, al evitar que una cara del embutido esté más o menos asada que la otra.

25 Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible, por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

30 La figura 1 es una vista en planta del asador en cuestión en la que pueden apreciarse los tubos calefactores con gran claridad.

1 La figura 2 corresponde al alzado del asador, en el puede apreciarse uno de los tubos calefactores con su movimiento rotativo.

5 La figura 3 corresponde al perfil de dicho elemento.

De acuerdo con la invención, y conforme a la realización particular presentada, el dispositivo asador comprende:

El cuerpo principal (1) que tiene forma básicamente paralelepédica con todas sus caras rectangulares.

10 Tiene una pequeña altura, en la parte superior del asador están situados una serie de tubos (2) los cuales llevan en su interior un elemento calefactor ó resistencia eléctrica (en el caso de que el motor esté alimentado por corriente eléctrica), estos tubos (2) están sometidos a movimiento rotativo alrededor de su eje horizontal, para lo cual llevan cada uno de ellos en un extremo una rueda dentada (3), sobre los que actúa una cadena (4) siendo ésta la que les comunica el movimiento por la acción de un motor eléctrico (5). Este funcionamiento se ve perfectamente en la figura 3.

20 Todos los tubos calefactores giran en un mismo sentido, para conseguir ésto, los tubos están separados unos de otros una corta distancia, entre ellos se depositan los embutidos que adquieren también un movimiento rotativo pero de sentido contrario al de los tubos calefactores.

25 Este tipo de asador consta además de dos órganos de mando (6 y 7) utilizados para regular la calefacción y seleccionar la potencia del motor respectivamente.

Así mismo lleva dos conmutadores (8 y 9) utilizados para conectar y desconectar ambos elementos.

30 Descrita suficientemente la naturaleza del pre-

1 sente invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas, es posible, introducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

5 El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

N O T A

10 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre "DISPOSICION PERFECCIONADA EN ASADORES DE EMBUTIDOS", en todo de acuerdo con las siguientes:

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

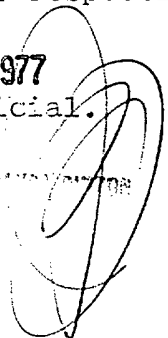
15 1.- Disposición perfeccionada en asadores de embutidos, caracterizada porque está constituida por un cuerpo-base sobre el cual monta convenientemente un conjunto de piezas tubulares que llevan incorporados interiormente un respectivo elemento calefactor y están posibilitados para rotar alrededor de su propio
20 eje horizontal de simetría merced a su adecuada relación con un sistema motriz alojado en dicho cuerpo-base, talmente que dicho conjunto de piezas tubulares pueda constituir, por un lado, una plataforma de soporte de los embutidos a asar, mientras que, por
25 otro lado, determina un sistema de volteo de los embutidos en régimen continuo en orden a hacer factible, por sí mismo, la uniformidad en la acción calorífica sobre toda la superficie de los embutidos.

 2.- "DISPOSICION PERFECCIONADA EN ASADORES DE EMBUTIDOS".

30 Según queda sustancialmente descrito en la pre-

1 sente memoria descriptiva que consta de seis hojas mecanografiadas
por una sola cara acompañada de sus respectivos dibujos.

Madrid, - 7 JUL. 1977
El Agente Oficial.



5 MARQUE EXPEDIENTE DE INSTRUCCION

5

10

15

20

25

30

10235
6

Fig. 2

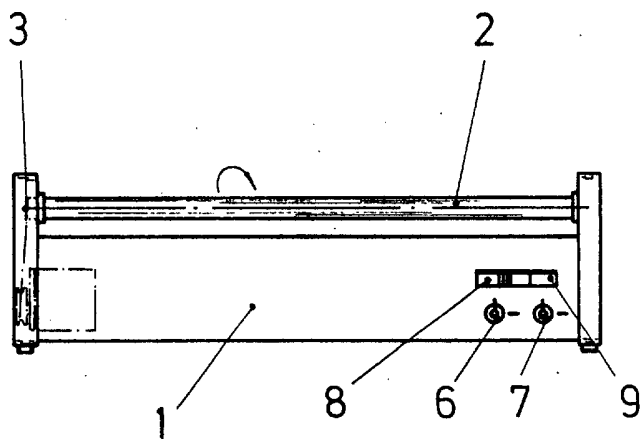


Fig. 3

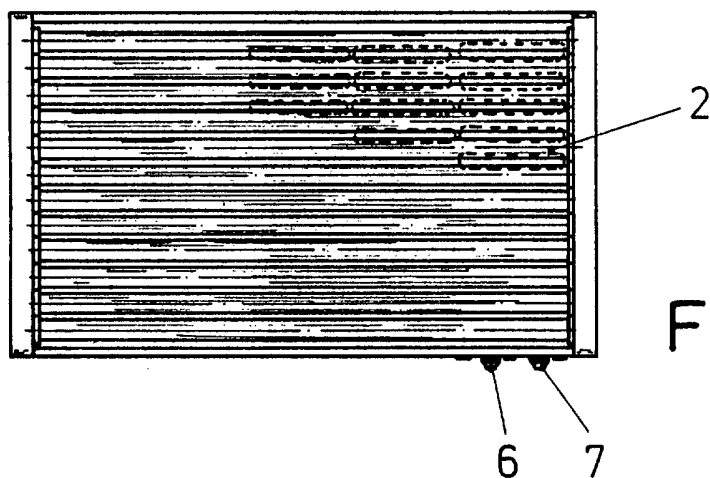
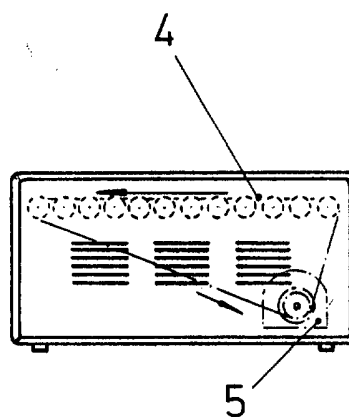


Fig. 1

Escala variable
Madrid - 7 JUL. 1977
El Agente Oficial
MIGUEL FERRANDEZ ALBA PINZON
P. P.