

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

19 ES	11	238539	10 Y
	21		
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		5.10.1978	

Como titular de la Propiedad Industrial
 con domicilio en el lugar de
 residencia de la persona que
 suscribe, según el con-
 tenido de la presente.

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	39 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 47 J

54 TITULO DE LA INVENCION
RECIPIENTE ASADOR PERFECCIONADO

71 SOLICITANTE (S)
D. Santiago CONDON SANZ

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Carretera Castellón Km. 3,400 Nave 7 - ZARAGOZA

72 INVENTOR (ES)
El propio solicitante

73 TITULAR (ES)
El propio solicitante

74 REPRESENTANTE
D ^a MARIA ANTONIA NARANJO MARCOS. P. de la Habana 200 MADRID

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad recae sobre un recipiente asador, perfeccionado, que ofrece una serie de ventajas sobre los dispositivos más o menos similares existentes en el Mercado; estas ventajas, en términos generales, son como se expresa seguidamente, las siguientes:

5

a - La campana tiene mayor diámetro que el cuerpo del recipiente asador y apoya en una pestaña periférica del mismo, lo que hace que los alimentos no puedan entrar nunca en contacto ni adherirse indebidamente (como ocurre con los tipos conocidos) a la cara interna de dicha campana.

10

b - Dicha pestaña periférica, tras el plano de apoyo del borde de la campana, presenta un plano oblicuo descendente, a fin de que grasas, evaporaciones condensadas, etc., reviertan siempre hacia el interior del recipiente.

15

c - El recipiente presenta un tubo central, dispuesto a partir de la ventana central de su base que acoge al hornillo; este tubo se proyecta hacia arriba a una altura conveniente, lo que permite llevar el calor al centro de la bóveda de la campana donde ésta lo reparte; y además, y muy principalmente, aísla del fuego directo del hornillo al fondo del recipiente, lo que permite la utilización del mismo para otros alimentos adicionales o complementarios del asado.

20

d - Los asideros de la campana que pueden ser uno o bien dos dispuestos diametralmente, son acoplables y separables a voluntad, lo que permite que siempre estén fríos y no se les transmita el calor del hornillo ni de la campana.

25

Estas, y otras ventajas más de orden adicional se desprenden de la lectura de la presente Memoria, para cuya mejor comprensión se acompañan los dibujos adjuntos que muestran un ejemplo de realización, no limitativo, de los varios que caben en el cuadro general de la invención sin que ésta se altere. Los dibujos mues

30

tran seccionas verticales, parciales, del dispositivo según la invención.

35 De conformidad con la invención referida a los dibujos ad-
juntos, el dispositivo cuenta con un cuerpo de recipiente (1) do-
tado de un reborde periférico (6) en su borde superior, que deter-
mina un asiento periférico plano (7) de una anchura equivalente,
aproximadamente, al grueso del borde libre de la campana (2) que
asienta sobre esta meseta así configurada; a continuación de es-
ta meseta (7), el cuerpo (1) del recipiente presenta un breve pla-
40 no inclinado hacia el interior del mismo (8) a fin de que posibles
grasas, condensaciones, etc., que pudieran quedar en la pestaña y
meseta (7) durante la condimentación, resbalen hacia el interior
de dicho recipiente.

45 Algo más abajo, el citado recipiente (1) muestra una pes-
taña interior o reborde periférico (9) con un ángulo de inclina-
ción similar al del plano inclinado (8) antes citado; en este re-
borde (9) apoya la parrilla (10).

50 El recipiente (1) presenta en el centro una ventana para
su acople al hornillo (éste no se representa en el dibujo); esta
ventana va rodeada de un tubo (11) que sube verticalmente hasta
una altura conveniente, y tiene su base superior abierta a fin de
que el fuego del hornillo, o más exactamente, el calor del fuego,
ascienda por dicho tubo y llegue así hasta el techo de la campana
55 (2) desde donde se reparte uniformemente para calentar los alimen-
tos que se condimentan; como puede observarse, merced a este tu-
bo queda formado un alojamiento en el interior del recipiente (1)
que es aprovechable para la condimentación de otros alimentos
auxiliares o complementarios de los que se asan en la parrilla
60 (10).

Unos grupos de perforaciones circulares (12) en la pared
del recipiente (1) sirven para evitar excesos de condensaciones
en el interior del mismo.

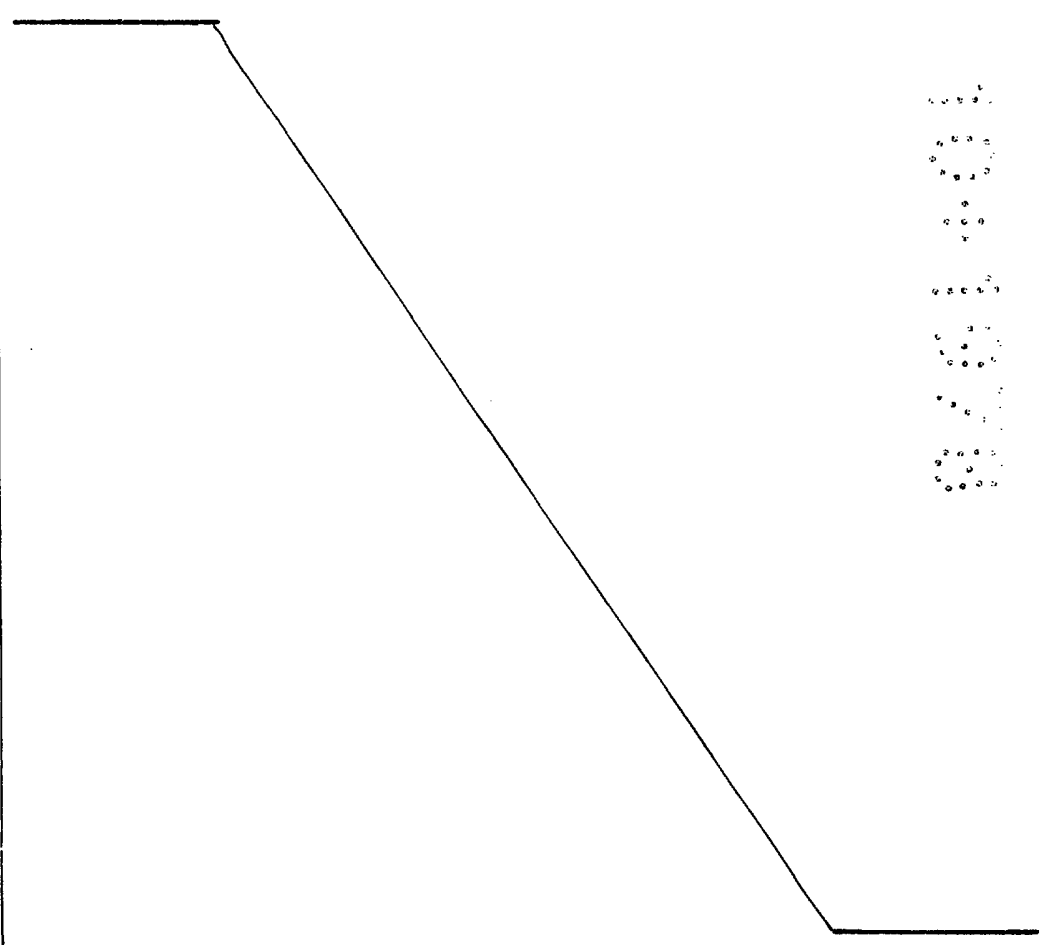
65

Finalmente, la campana (2) va dotada diametralmente de dos asideros, dos elementos (3) que sirven de enganche para otros dos elementos complementarios (4) provistos de un par de mangos o asas de material termoaislante (5) y sirven para poder coger la campana usando uno o dos, según se desée, acoplándolos solamente en el momento de separarla del fuego, con lo que dichas asas estarán siempre frías y permiten su aplicación y uso sin quemar al usuario.

70

75

Finalmente, tras lo descrito sólo resta señalar que en la presente invención cabrán cuantas variantes de realización como sean posibles sin que se altere la esencia de la misma, pudiéndose fabricar su objeto en toda clase de formas, materiales y tamaños apropiados, sin limitación.



NOTA: Descrito suficientemente lo que antecede sólo resta señalar que lo que se declara propio, nuevo y útil del solicitante, es lo contenido en las siguientes:

80

REIVINDICACIONES

1 - Recipiente asador perfeccionado, caracterizado por el hecho de que el cuerpo del mismo va dotado de un reborde periférico saliente hacia el exterior, dispuesto en el borde superior de dicho recipiente, lo que determina un asiento periférico plano de una anchura equivalente, aproximadamente, al grueso del borde libre de la campana de cierre, que asienta sobre esta meseta así configurada, lo que evita la posibilidad de que los alimentos que se condimenten puedan entrar en contacto indebido con la cara interna de dicha campana.

85

2 - Recipiente, según reivindicación 1ª, caracterizado por que a continuación de la meseta antes mencionada, el cuerpo del recipiente presenta un breve plano inclinado hacia su interior, a fin de que posibles grasas, condensaciones, etc., que pudieran quedar en la meseta durante la condimentación, resbalen hacia el interior de dicho recipiente.

90

95

3 - Recipiente, según reivindicaciones 1 y 2 caracterizado porque algo más abajo, dicho recipiente presenta una pestaña o reborde interno periférico, con un ángulo de inclinación similar al plano inclinado antes mencionado, en cuyo reborde o pestaña se apoya la parrilla del asador.

100

4 - Recipiente, según reivindicaciones de 1 a 3, caracterizado porque la base del recipiente presenta en su centro una ventana para su acople al hornillo, cuya ventana, esencialmente, va rodeada de un tubo que sube verticalmente hasta una altura conveniente, y tiene su base superior también abierta a fin de que el calor del fuego del hornillo ascienda por este tubo y llegue

105

así hasta el techo de la campana, desde donde se esparce uniformemente para calentar los alinientos que se condimenten.

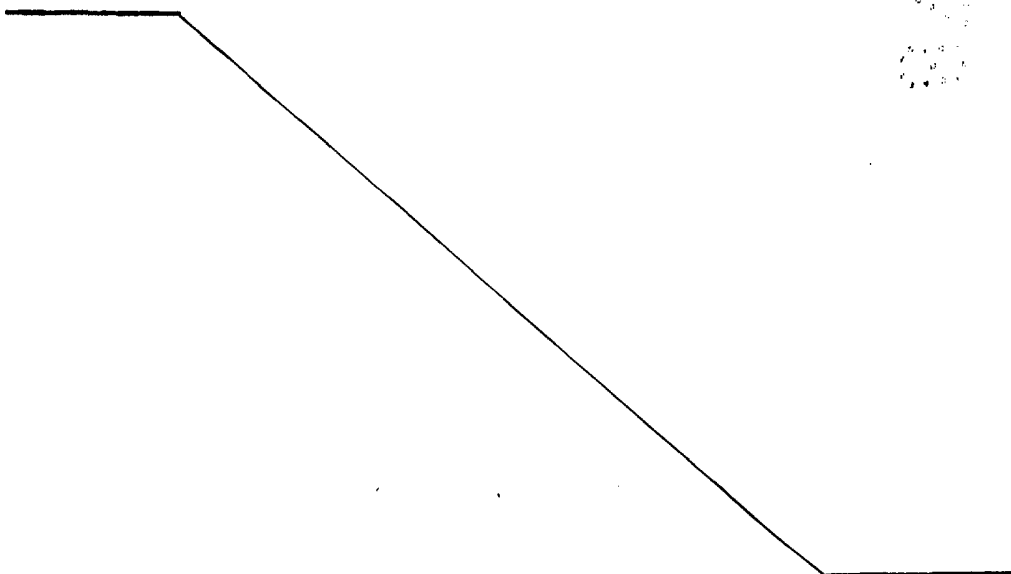
110 5 - Recipiente, según reivindicación 4 caracterizado por que merced a dicho tubo queda formado un alojamiento en el interior del recipiente, entre la parrilla y el fondo del mismo, que es aprovechable para la condimentación de otros alimentos auxiliares o complementarios de los que se asen en la parrilla.

115 6 - Recipiente, según reivindicaciones de 1 a 5 caracterizado porque el cuerpo del mismo dispone de unos grupos de perforaciones circulares que sirven para evitar excesos de condensaciones en el interior del mismo.

120 7 - Recipiente, según reivindicaciones de 1 a 6, caracterizado porque la campana va dotada diametralmente de dos elementos de enganche para otros dos elementos complementarios dotados de un mango cada uno, de material termoaislante, y que sirven para coger la campana usando uno o los dos, acoplándolos solamente en el momento de separarla del fuego, con lo que dichas mangos están siempre fríos y permiten su aplicación sin quemar al usuario.

125

8- RECIPIENTE ASADOR PERFECCIONADO.

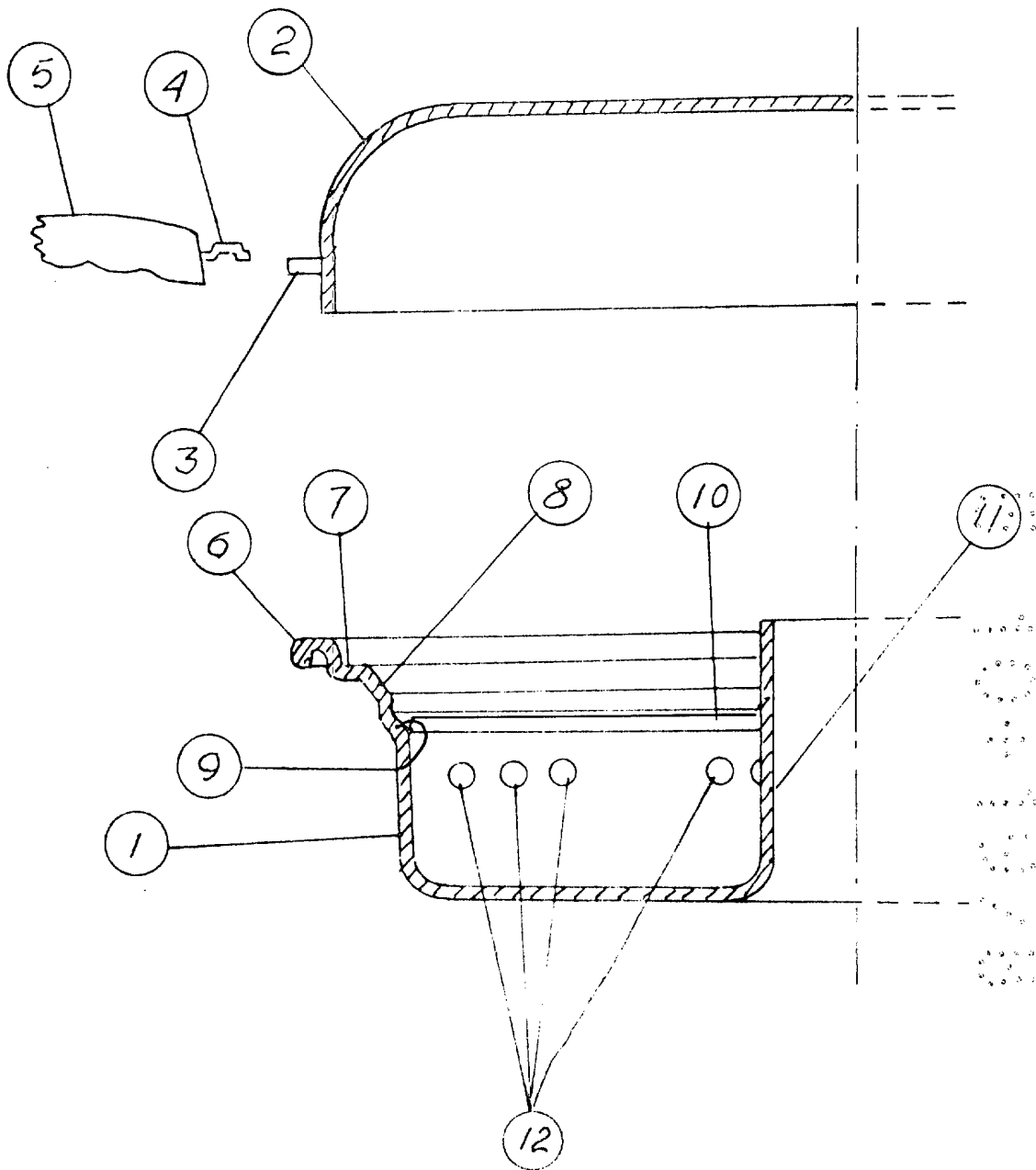


Todo según se describe en la presente Memoria que consta de siete hojas foliadas y escritas por una cara con un total de ciento veintinueve hojas y dibujos anexos.

MADRID 5 Octubre 1978

p.a.





ESCALA VARIABLE

MADRID 5 OCTUBRE 1978