

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

10	ES	11	NUMERO	12	Y
		21	7211		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			2 MAR 19		

# CADUCADO

## MODELO DE UTILIDAD

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J 37/06

54	TITULO DE LA INVENCIÓN		
	...		

71	SOLICITANTE (ES)		
	Industria Española, S.A.		

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
	Cv. del Condado, nos 359-361, San Pedro de Noya (Barcelona)		

72	INVENTOR (ES)		

73	TITULAR (ES)		

74	REPRESENTANTE		
	...		

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria está destinado a garantizar la fabricación y explotación exclusivas, en todo el territorio nacional de un asador de sobremesa.

5. Dicho asador consta esencialmente de un soporte, de un plato que se dispone encima de aquél y de una lamina, arilla o pequeño quemador de alcohol alojado en el interior del soporte y que sirve para calentar en plato en el que se disponen la carne, trozos suelta o ensartada en pinchos, embutidos y otros manjares a asar.

10. Su principal ventaja es que no precisa de carbón ni leña ( con la consiguiente eliminación de humos e incomodidades que ello supone) ni requiere tampoco la dependencia a una cocina de gas; por el contrario, su organización y el quemador de alcohol de que está provisto el presente asador le proporcionan una cierta autonomía que permite usarlo tanto fuera de casa, como dentro de ella, y de manera especial, en el centro de la mesa, donde cada comensal cocina su propia ración, lo cual resulta extraordinariamente ameno y deleitoso.

15. Para una correcta interpretación, se describe a continuación, un caso de realización práctica a título de ejemplo, no limitativo, de un asador según la invención, acompañándose de una hoja de dibujos en la que:

20. La fig. 1 representa una vista en alzado semiseccionada del presente asador con el plato separado.

La fig. 2 es una vista parcial en planta superior de dicho plato.

25. Y la fig. 3 ilustra un detalle del acoplamiento de dicho plato sobre el soporte.

Según lo diseñado, podemos apreciar: el soporte -4-, el quemador de alcohol -5- y el plato -6-.

35.

El soporte -4- consiste en un cuerpo en forma de cazuela, cuya boca superior presenta un escalonado perimetral -7- dirigido hacia dentro en el que se asienta el plato -6-, mientras que el fondo experimenta una elevación -8- en cuyo centro existe una ligera depresión circular -9- que sirve para encajar y centrar el quemador del alcohol -5-. Por otra parte, en el lateral del referido soporte -4- hay dos amplias aberturas -10- diametralmente opuestas, en las que pueden introducirse las manos para asirlo y levantar todo el asador y por las que se tiene acceso al quemador -5-.

40.

45.

Dicho quemador o lamparilla -5- está provisto de un registro giratorio -11- con mango -12- para regular la altura de la llama, siendo accesible dicho mango -12- así como el conjunto del quemador -5-, ya sea para encenderlo o para apagarlo, a través de las citadas aberturas -10-.

50.

55.

El plato -6- es de aluminio inyectado y tiene un notable espesor que le proporciona una considerable masa a fin de asegurar un reparto uniforme del calor que recib<sup>6</sup> del quemador -5-. en su cara superior presenta una multiplicidad de nervaduras -13- de pequeña altura, equidistantes y paralelas entre sí ( fig. 2). Además, está dotado de un arco o carco periférico -14- que determina un alto reborde -15- por su cara superior, para retener los jugos, y otro reborde -16- de menor altura en la cara inferior. En fuera de dicho arco -14- sobresalen dos orejetas -17- diametralmente opuestas a manera de asas, al objeto de poder asir fá-

60.

cilmente el plato -6- cuando está frío.

65.

El reborde inferior -16- de dicho plato queda por fuera del escalonado -7- del soporte -4-, existiendo una notable holgura anular entre ambos, que se asegura mediante los topes -18- adosados a la parte interna de dicho reborde inferior -16-. Igualmente en la cara inferior del plato -6- existen unos distanciadores radiales -19- que arrancan de aquel reborde inferior -16- y que mantienen el plato -6- ligeramente levantado de la boca del soporte -4-, proporcionando todo ello una ranura anular de dirección (fig. 3).

70.

75.

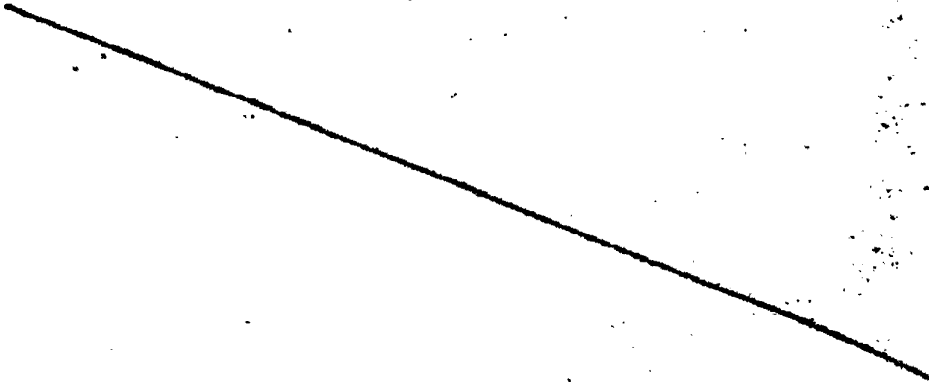
El soporte -4- está provisto de cuatro patas cortas -20- que se fijan con tornillos -21- desde el interior, y que permiten distanciar ligeramente el todo de la superficie o mesa en que se halla dispuesto, aunque en el caso de esta última es aconsejable usar además un salvanteles -22-.

80.

Se sobreentiende que en el presente caso serán variables cuantos detalles de construcción y acabado no alteren, cambien o modifiquen la esencia de la invención.

85.

Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes



REIVINDICACIONES

90. 1.<sup>o</sup>- Asador de sobremesa, caracterizado porque comprende un soporte en forma de cazuela con patas cortas, cuya boca superior presenta un escalonado perimetral dirigido hacia dentro, sus laterales están provistos de amplias aberturas y su fondo experimenta una elevación hacia el centro en medio de la cual existe una ligera depresión circular; una lamparilla o quemador convencional de alcohol dotado de un registro regulador de la altura de la llama, que se dispone centrado en aquella depresión del fondo del soporte y al que se tiene acceso a través de las aberturas laterales del mismo soporte; y un plato de notable espesor, constituido preferentemente en aluminio injectado, que se dispone sobre la boca del soporte cubriendo al quemador, estando dotado la cara superior de dicho plato, sobre la que se disponen los menjares a asar, de una pluralidad de nervaduras de poca altura, equidistantes y paralelas entre sí.

100. 2.<sup>o</sup>- Asador de sobremesa, según la anterior reivindicación, caracterizado porque el plato presenta un marco perimetral del que sobresalen exteriormente dos orejetas diametralmente opuestas a manera de asas, cuyo marco determina un alto reborde en la cara superior del plato, para retener los jugos y otro de menor altura en la inferior, el cual queda holgadoamente por fuera de escalonado de la boca del soporte y, adosados a su periferia interna, tiene una serie de topes de contraje que aseguran tal holgura, asimismo, en la cara inferior del plato, existe una serie de distanciadores con los cuales se asienta el plato sobre la

110.

115.

120.

boca del soporte, quedando ligeramente separado de ella, constituyendo dicha separación y aquella holgura una rendija anular de aireación.

3ª.-MADRID DE ESPAÑA.

125.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

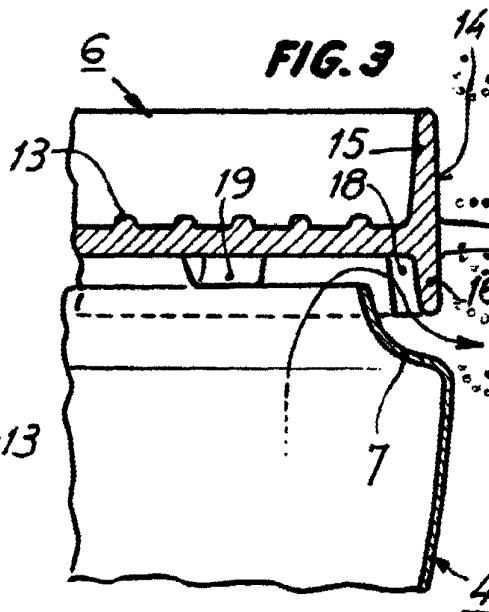
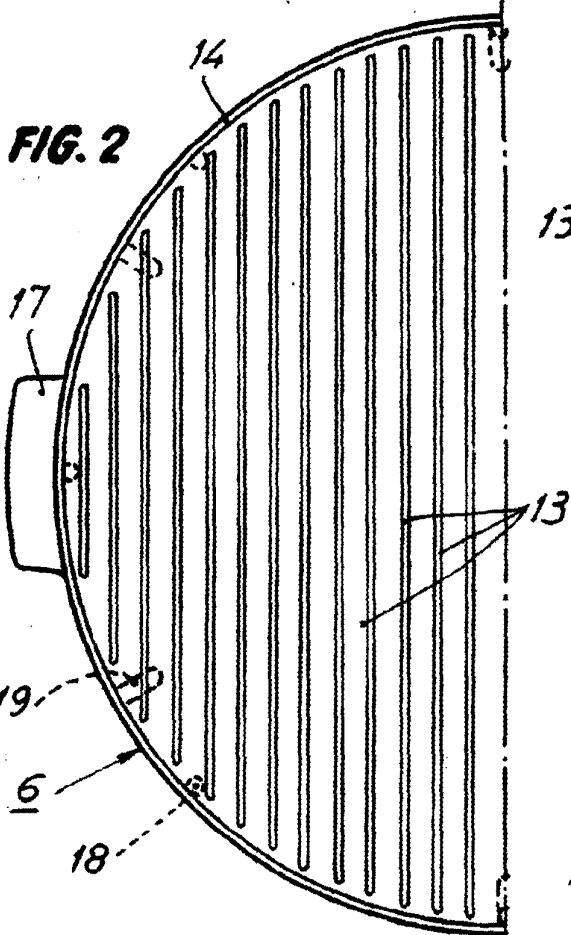
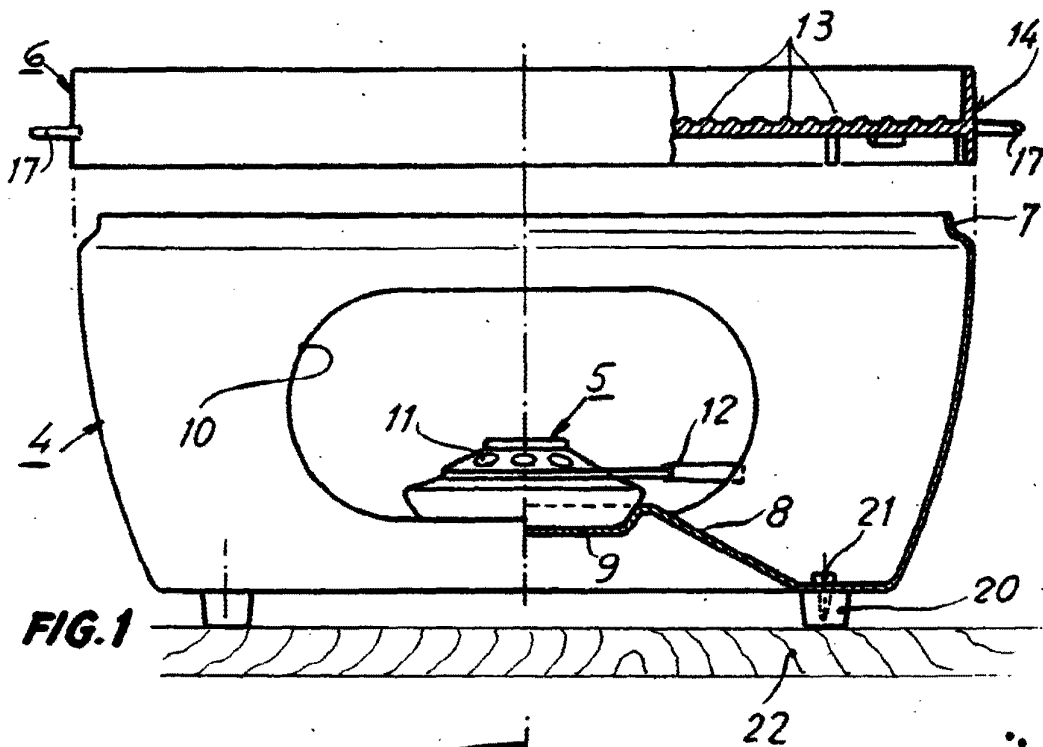
Madrid, a uno de Marzo de mil novecientos setenta y nueve.

P.A.,

A. ARICHA

P.D.





Madrid, 2 MAR. 1979  
p.a.

*Algon*

Escala variable