

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

249496

ES

NUMERO	249496
FECHA DE PRESENTACION	21 MARZO 1980

Y

MODELO DE UTILIDAD

1 MARZO 1980

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A67J37/06

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

" FLAMEADOR DE CARNES Y PESCADOS "

71 SOLICITANTE (S)

Don Buenaventura Manuel JUAREZ Sánchez.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

CUENCA - Dalmacio García Izcara, núm. 8.

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

MODESTO POLO SANZ - Agente Oficial de la Propiedad Industrial.

La presente invención se refiere, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, a un flameador de carnes y pescados cuya especial estructuración ha sido concebida para permitir llevar a cabo las oportunas manipulaciones para la inversión de las piezas a flamear, de una manera rápida y sencilla y sin necesidad de contacto manual sobre las mismas.

Los flameadores convencionales de carnes y pescados están constituidos, bien por una parrilla metálica sobre la que se depositan las piezas a flamear y que requiere el volteo manual de cada una de dichas piezas a lo largo del proceso de asado, o bien mediante dos parrillas idénticas, articuladas entre sí, de manera que el mencionado volteo se realiza simultáneamente para todas las piezas, incluida la propia parrilla.

Aunque este segundo tipo de flameadores convencionales evita los problemas anteriormente citados de volteo manual de cada una de las piezas, resulta evidente que su estructura es muy complicada ya que se hace necesariamente doble, con lo que el costo de la misma se ve también multiplicado por dos, lo mismo que sucede con el volumen necesario para su almacenaje y transporte.

El flameador de carnes y pescados que constituye el objeto de la presente invención, ofreciendo una óptima funcionalidad en cuanto que se hace innecesario cualquier tipo de manipulación sobre las piezas a flamear, una vez que éstas han sido debidamente colocadas en el mismo, presenta una estructuración que es sencilla, de reducido volumen, y, consecuentemente, de aspecto económico muy favorable.

De forma más concreta, el flameador que se preconiza está constituido por un bastidor de configuración en U, en una de cuyas ramas laterales presenta expansiones externas, incluidas en su propio plano y que determinan puntos de apoyo, mientras que por su otro extremo cuenta con un pincho receptor de un mango desmontable y que, además de facilitar la manipulación del dispositivo, constituye un punto de apoyo complementario de las prolongaciones anteriormente citadas.

Las ramas laterales del bastidor en U están relacionadas entre sí mediante dos o más travesaños de apoyo para los productos a flamear, a la vez que en los extremos libres de dichas ramas existen sendos orificios enfrentados que permiten el paso a través de los mismos de una aguja destinada a la fijación de la carne o el pescado.

A tenor de la estructura descrita, el manejo del flameador se lleva a cabo de la siguiente forma:

Los productos alimenticios a flamear quedan insertados por una zona extrema de los mismos mediante la mencionada aguja y, a través de ella, quedan fijados al bastidor, quedando asimismo sobrepuestos a los mencionados travesaños que unen las ramas laterales de éste.

Para efectuar el volteo de los alimentos basta con tomar el flameador por el mango, y hacerle girar lentamente hasta que dichos alimentos quedan suspendidos en posición vertical de la aguja en la que se encuentran insertados para, finalmente, pasar a quedar apoyados sobre la cara contraria del flameador, con lo que ellos mismos enfrentarán al fuego su cara opuesta.

A continuación se hará una descripción completa

del aludido flameador con referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales se representa, a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización, susceptible de todas aquellas modificaciones de detalle que no alteren fundamentalmente sus características esenciales.

En dichos dibujos y en figura única, se ha representado una vista en planta del flameador de carnes y pescados, objeto de la presente invención, en el que el mango aparece independizado del resto del conjunto, reflejando de esta manera su carácter desmontable.

A la vista de esta figura puede observarse como el flameador que se preconiza está constituido por un bastidor (1) de configuración en U, en una de cuyas ramas laterales (2) presenta dos prolongaciones de apoyo (3), que en el ejemplo de realización elegido adoptan una configuración angular pero que, evidentemente, pueden adoptar cualquier otra configuración, mientras que en la otra rama lateral (4) del bastidor (1), éste incorpora un pincho (5) de sección cuadrangular receptor, con carácter desmontable, de un mango (6) dotado en su embocadura del correspondiente pincho (7) de refuerzo. La sección cuadrangular del pincho (5) permite el fácil montaje y desmontaje del mango (6), a la vez que imposibilita a estos elementos de giro relativo.

Las dos ramas (2 y 4) del bastidor en U (1) están relacionadas entre sí mediante travesaños (8) que constituyen elementos de apoyo para la carne o pescado a flamear, a la vez que sobre las extremidades de las citadas ramas (2 y 4) del bastidor (1) existen orificios (9) a

través de las cuales es pasante una aguja (10) dotada de su correspondiente cabeza de accionamiento (11).

De acuerdo con la estructuración descrita la aguja (9) se hace pasar a través de uno de los orificios (9) del bastidor (1) para, seguidamente, insertar las piezas de carne o pescado a flamear por una de sus zonas extremas, pasando finalmente a alojarse en el otro orificio (9) del bastidor (1).

En estas condiciones las piezas de carne o pescado apoyan sobre los travesaños (8) a la vez que se encuentran rígidamente unidas al bastidor (1) a través de la propia aguja (10), de tal manera que el flameador en su conjunto puede ser girado libremente, para cambiar la cara de orientación de los alimentos con respecto al fuego, sin que en momento alguno estos puedan desprenderse y sin que se haga necesario el contacto manual sobre los mismos ni el empleo de pinzas o tenacillas.

Como ejemplo de realización práctica puede citarse su empleo para el asado de sardinas o truchas, en cuyo caso estos pescados se insertan por los ojos mediante la aguja (10) con lo que apoyarán a través de uno de sus laterales sobre los travesaños (8), siendo el otro lateral el que apoyará sobre dichos travesaños cuando se efectúe el volteo del flameador.

En el caso de conejos, estos se colocarán boca arriba ensartándolos a la altura de las paletillas, pudiendo procederse de igual manera en el caso del asado de perdices y, de forma más general, por una zona extrema de la pieza a flamear, al objeto de que dicha pieza quede perfectamente centrada sobre el flameador.

Una vez finalizado el asado, basta con colocar el flameador sobre un plato o fuente y tirar lentamente de la aguja, para que las diversas piezas vayan cayendo al mencionado recipiente.

5 Evidentemente, el flameador que se preconiza está constituido en un material resistente al calor, pudiendo ser de hierro, hierro galvanizado o acero inoxidable.

10 La forma, dimensiones y materiales podrán ser variables y, en general, cuanto sea accesorio o secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

15 Los términos en que queda redactada esta Memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

20

25

30

B: E I V T N. D I C A C I O N E S

1a).- Flameador de carnes y pescados, c a r a c -
 t e r i z a d o por estar constituido mediante un bastidor
 de configuración en U, que en una de sus ramas laterales
 5 presenta prolongaciones externas y coplanarias de apoyo,
 mientras que en su otra rama lateral presenta un pincho
 para el acoplamiento, con carácter desmontable, de un man-
 go, mientras que estas dos ramas del bastidor están rela-
 cionadas entre sí mediante una pluralidad de travesaños
 10 sustentadores de las piezas a flamear, habiéndose previsto
 que en las zonas extremas de las ramas laterales del bas-
 tidor en U existan sendos orificios, enfrentados, a través
 de los cuales es pasante una aguja, dotada de su corres-
 pondiente cabeza, que actúa como elemento de retención que
 15 permite el volteo del flameador y, consecuentemente, de las
 piezas a flamear.

2a).- "FLAMEADOR DE CARNES Y PESCADOS", tal y
 como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria
 y en los dibujos adjuntos.

20 Esta Memoria consta de seis hojas foliadas y
 mecanografiadas por una sola cara.

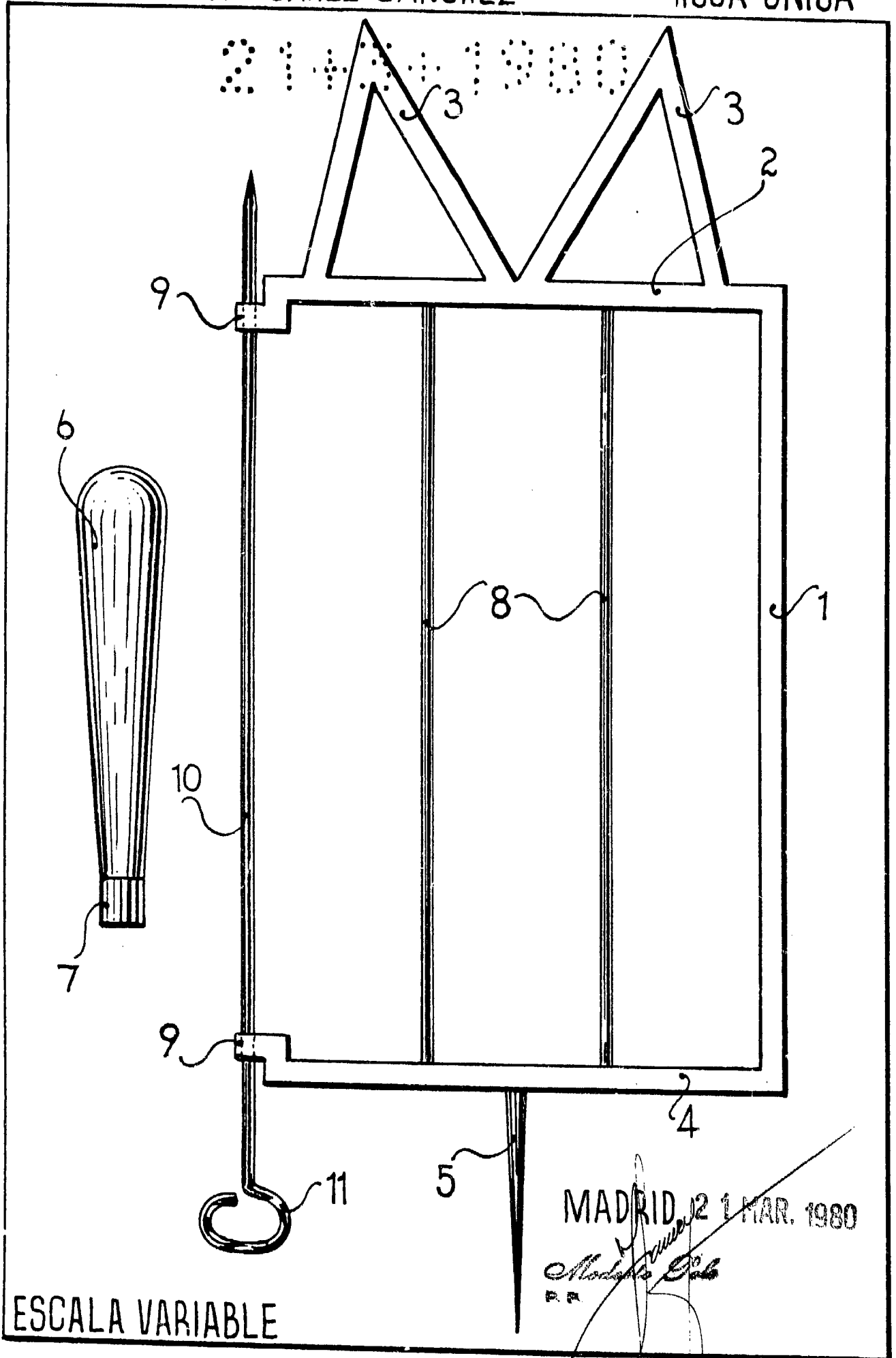
MADRID, 21 MAR. 1980

P. A.

Modesto Gallo
 P. A.

25

30



ESCALA VARIABLE

MADRID, 21 MAR. 1980

Modesto Gil
P.R.