

ES 11 15 Y  
21  
22  
NÚMERO  
FECHA DE PRESENTACION  
31 MAR. 1980



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 JUN. 1980

39 PRIORIDADES:  
41 NÚMERO  
42 FECHA  
43 PAIS

47 FECHA DE PUBLICIDAD  
51 CLASIFICACION INTERNACIONAL  
F 9h C 15/18

52 TITULO DE LA INVENCIÓN  
MAQUINA AUTOMATICA PARA EL ASADO DE AVES

71 SOLICITANTE (S)  
D. FRANCISCO ROCAMORA NOALES

DOMICILIO DEL SOLICITANTE  
Ctra. de Abanilla, 3 y 5 - SANTOMERA (MURCIA)

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE  
D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una máquina automática para el asado de aves, del tipo que comprenden una carcasa en la que van montados elementos calefactores y soportes laterales giratorios para las barras portadoras de las aves.

5

En las máquinas del tipo indicado, la carcasa define inferiormente un depósito destinado a la recogida de los productos líquidos con los cuales se rocían las aves durante su asado.

10

Existen diversos tipos de máquinas del tipo indicado, de las cuales unas van dotadas de puerta frontal de cierre, para impedir la pérdida de calor, mientras que otras llevan su frente abierto.

15

En cualquier caso, todas las máquinas conocidas hasta ahora exigen una atención continua durante la operación de asado, ya que la persona encargada frecuentemente debe coger parte del líquido contenido en el depósito inferior de la carcasa y verterlo sobre las aves que se están asando, ya que los líquidos citados contienen los aderezos necesarios para que dicho asado pueda llevarse a cabo en las condiciones necesarias.

20

Esta operación exige la atención prácticamente constante de una persona, lo cual encarece enormemente el proceso.

25

Además, en los asadores dotados de puertas frontales, que son los más usuales, cada vez que debe efectuarse el rociado de las aves es necesario abrir las puertas, con la consiguiente pérdida de calor.

30

El objeto de la presente invención es conseguir una máquina automática para el asado de aves, que resuelva los anteriores inconvenientes, al disponer de medios con

los que se consigue el rociado de las aves que se están asando de una forma automática, sin necesidad de abrir las puertas frontales de cierre ni de la atención constante de una persona.

5 De acuerdo con la invención, la máquina va dotada de un dispositivo rociador de los productos líquidos que queda situado por encima de cada par de soportes giratorios en los que se montan las barras portadoras de las aves. El dispositivo rociador va alimentado mediante una bomba encargada de elevar los productos líquidos desde el depósito de la carcasa hasta el  
10 dispositivo rociador.

El dispositivo rociador está constituido por dos cámaras, una dentro de otra, intercomunicadas entre sí, que discurren entre los laterales de la carcasa, a una altura tal que el fondo de la cámara externa quede situado cerca del cuerpo  
15 de las aves ensartada en la barra correspondiente.

El conducto de suministro procedente de la bomba desemboca en la cámara interior del rociador, mientras que la cámara externa dispone en su fondo de una serie de pequeños orificios calibrados de goteo, para dosificar continuamente  
20 la salida del producto líquido sobre el cuerpo de las aves que se están asando.

Para impedir que las partículas sólidas contenidas en el depósito de la carcasa puedan ser aspiradas por la bomba y obstruir los orificios del rociador, el tramo de  
25 aspiración de la bomba dispone de uno o más filtros.

La intercomunicación entre las dos cámaras que constituyen el rociador está definida por uno o más pasos restringidos, cuya finalidad es reducir la presión de suministro a la cámara externa.

30 El funcionamiento de la bomba puede

ser continuo o discontinuo, disponiendo de un programador o temporizador que regule el tiempo de funcionamiento.

5 Las características expuestas se comprenderán mejor con la siguiente descripción, hecha con referencia al dibujo adjunto, donde se muestra de forma esquemática y a título de ejemplo no limitativo, una máquina dotada de los medios de elevación automáticos de la invención, mostrada en perspectiva.

10 Como puede verse en el dibujo, la máquina comprende una carcasa 1 que dispone en sus paredes laterales de soportes enfrentados giratorios 2 en los cuales se montan las barras 3 en las que se ensartan las aves 4 que se van a asar.

15 La carcasa 1 define inferiormente un depósito 5 destinado a recoger los productos líquidos utilizados durante el asado de las aves, los cuales contienen los distintos aditamentos o aderezos necesarios para el asado.

20 De acuerdo con la invención, por encima de cada par de soportes giratorios 2 va situado un dispositivo rociador 6 el cual está compuesto por dos cámaras, una interna 7 y otra externa 8 intercomunicadas entre sí.

Los dispositivos rociadores 6 van situados de modo que el fondo de la cámara externa 8 quede ligeramente por encima de las aves 4 que se van a asar, enfrente del cuerpo de las mismas.

25 La máquina va dotada además de una bomba 9 encargada de elevar los productos líquidos desde el depósito inferior 5 hasta los rociadores 6 situados a los distintos niveles. Para ello, el tramo de aspiración 10 de la bomba arranca del depósito 5, disponiendo de uno o más filtros 11 que impiden el paso de partículas sólidas. El tramo de impulsión 12 de la bomba desemboca en la cámara interna 7 de los distintos rociadores 6, de

30

donde el producto líquido pasa a la cámara externa 8, estando ca-  
librados las aberturas u orificios de intercomunicación, de modo  
que el líquido llegue a la cámara externa 8 prácticamente sin pre-  
sión.

5 El fondo de la cámara externa 8 dispo-  
ne de orificios de goteo para el rociado continuo del producto lí-  
quido sobre el cuerpo de las aves 4 que se están asando.

10 Las cámaras internas 7 y externa 8 pue-  
den adoptar cualquier configuración, discurriendo, al menos la cá-  
mara exrerna, entre las paredes laterales de la carcasa, de modo  
que el goteo del producto líquido tenga lugar sobre todas las aves  
4 de cada fila.

15 El motor 9 puede disponer de un progra-  
mador o temporizador, con el que se regulará el tiempo de funcio-  
namiento de dicha bomba.

20 Como ya se ha indicado, la disposición  
de los medios de rociado automático de la invención, permitirán  
mantener cerrada constantemente la máquina asadora, la cual sólo  
habrá que abrir para la colocación y extracción de las barras 3  
portadoras de los cuerpos a asar.

Además de la reducción de costos en ma-  
no de obra y en economía de combustible, los productos asados son  
de excelente calidad, debido a que son constantemente rociados con  
los productos líquidos necesarios.

25 Descrita suficientemente la naturaleza  
del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, de-  
be hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas  
son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren  
su principio fundamental.

## REIVINDICACIONES

1.- Máquina automática para el asado de aves, que comprende una carcasa en la que van montados los elementos calefactores y los soportes laterales giratorios para las barras portadoras de las aves, cuya carcasa forma inferiormente un depósito para la recogida de los productos líquidos destinados al rociado de dichas aves durante su asado, caracterizada porque comprende un dispositivo rociador de los productos líquidos, situado por encima de cada par de soportes giratorios, y una bomba encargada de elevar dichos productos líquidos desde el depósito de la carcasa hasta dicho dispositivo rociador, comprendiendo cada dispositivo rociador dos cámaras, una dentro de otra, intercomunicadas entre sí, que discurren entre los laterales de la carcasa, a una altura tal, que el fondo de la cámara externa quede situado cerca del cuerpo de las aves ensartadas en la barra correspondiente; desembocando el conducto de suministro procedente de la bomba en la cámara interior, mientras que la cámara exterior dispone en su fondo de pequeños orificios de goteo, para la dosificación continua del producto líquido sobre el cuerpo de las aves.

2.- Máquina según la reivindicación 1, caracterizada porque el tramo de aspiración de la bomba dispone de uno o más filtros, que impiden el paso de partículas sólidas.

3.- Máquina según la reivindicación 1, caracterizada porque la intercomunicación entre las dos cámaras que constituyen el rociador está definida por un paso restringido, destinado a reducir la presión de suministro en la cámara externa.

4.- Máquina según la reivindicación 1, caracterizada porque el motor de accionamiento de la bomba va dotado de un programador o temporizador, que regula el tiempo de funcionamiento de dicha bomba.

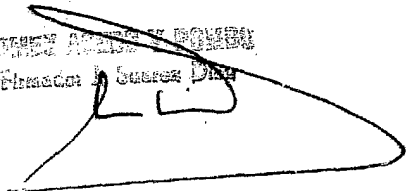
5.- Máquina automática para el asado de aves, todo ello tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en el dibujo adjunto.

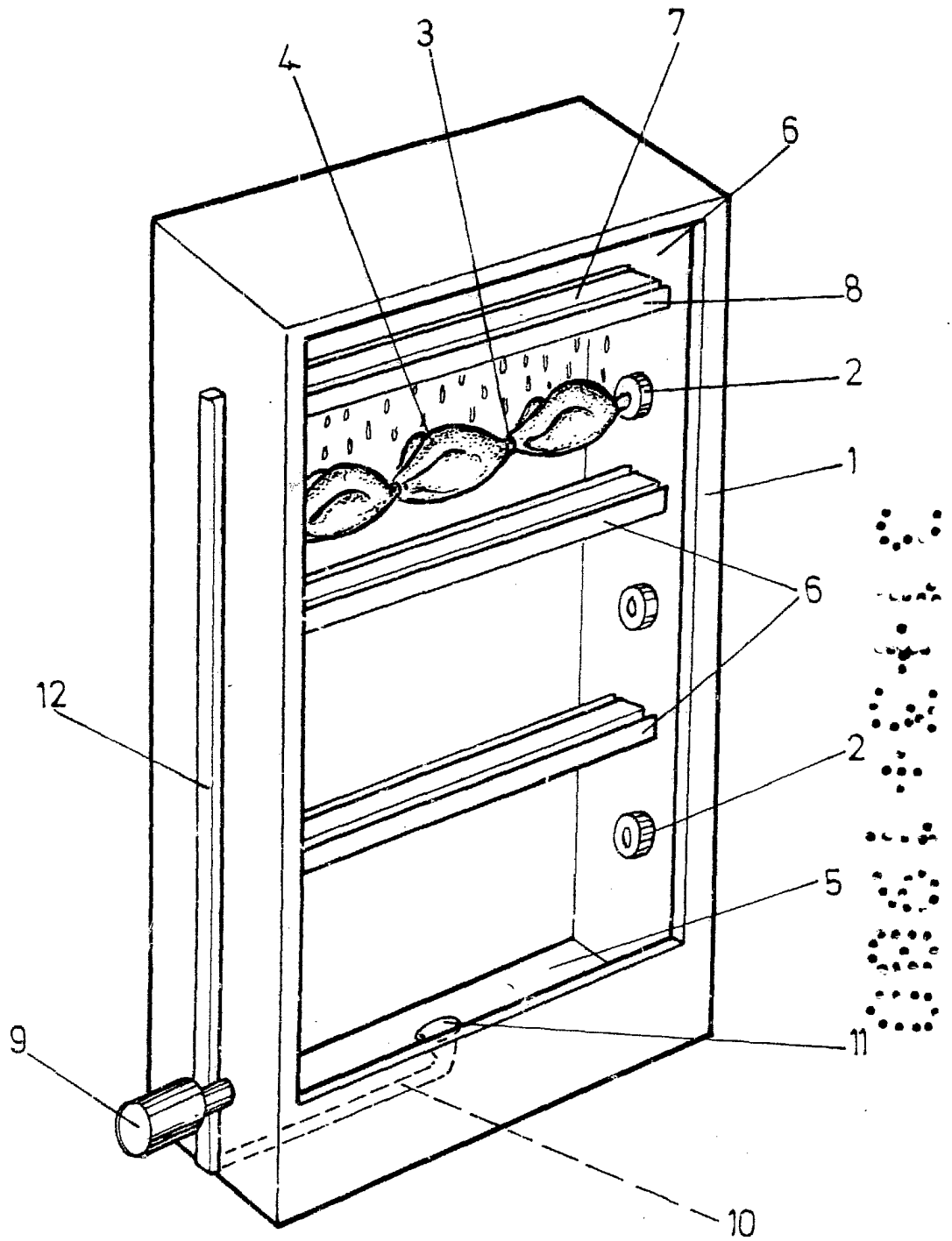
Esta Memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 31 MAR. 1980

D. FRANCISCO ROCAMORA NOALES

LA COMISIÓN ASISTENTE TECNICA  
de la Oficina de Estudios y  
de la Dirección de Estudios DTA





31 MAR. 1980

J. W. GOMEZ...  
Dr. P. Ernesto J. ...

ESCALA VARIABLE.