

10	ES	11	NUMERO	258074
		21		
		22	FECHA DE PRESENTACION	5-5-81



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
	31	NUMERO			

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J37/06, H05B1/00

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	ASADOR ELECTRICO

71	SOLICITANTE (S)
	CONTROL DE ESTUDIOS Y GESTION S.A. (CEGESA)

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Asua (BILBAO)

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un asador eléctrico.

En la actualidad se conocen asadores, de este tipo que se usan, principalmente, para cocinar sobre la mesa. Estos asadores suelen estar calentados por una resistencia eléctrica que está conectada permanentemente.

La temperatura calculada para su uso, se consigue cuando después de estar un tiempo enchufado, llega a estabilizarse, debido a que se iguala la potencia generada y la que se disipa al ambiente en forma de calor por radiación, en lo cual influye la temperatura del medio.

Estos asadores presentan una serie de inconvenientes importantes, tanto con respecto al consumo eléctrico, como al funcionamiento.

a) Al no desconectarse la resistencia eléctrica, el usuario no sabe cuando es el momento de empezar a cocinar.

b) En el caso, de que se establezca la temperatura, agregamos los alimentos, y como el asador tiene que generar calor para disipar y para asar, la temperatura decae y puede que, en vez de asar los alimentos, los cueza.

c) Al no tener, este tipo de asadores, un medio para controlar la temperatura, cualquier irregularidad, puede hacer que el aparato se estropee, por el exceso de temperatura, o bien produzca alguna avería en su entorno.

Estos inconvenientes señalados, se subsanan con el asador eléctrico de la invención, ya que lleva incorporado un termostato que puede ser fijo o regulable de la potencia eléctrica adecuada necesaria para el uso y buen funcionamiento del aparato.

De esta forma y mediante un piloto que lleva el asador, se conoce el momento oportuno para comenzar a asar el alimento, aunque en un momento posterior se pondrá en funcionamiento cada vez que la demanda de calor fuera necesario, logrando que la temperatura previamente elegida permanezca constante, aunque controlada y no sólo a merced del calor constante generado, de la temperatura ambiente o de la cantidad de alimento que se cocine, como en los asadores convencionales ya indicados.

De acuerdo con la invención, el asador eléctrico está constituido por un cuerpo base dotado de prolongaciones extremas y enfrentadas que constituyen las asas del asador. A este cuerpo se fija mediante tornillos un cuerpo intermedio dotado de la resistencia eléctrica, así como un termostato que regula la temperatura constante que debe tener el aparato para que se cocinen convenientemente los alimentos.

Sobre este cuerpo intermedio va dispuesto convenientemente, el cuerpo del asador propiamente dicho, que es un receptáculo cilíndrico en cuyo fondo aparecen unos rehundidos paralelos regularmente dispuestos de forma que en sección muestran un contorno sinusoidal.

El fondo del cuerpo del asador va directamente conectado al termostato, que es el que, como ya se ha dicho, regula el equilibrio térmico entre el calor desprendido por la resistencia eléctrica y el calor disipado en el cuerpo del asador. Esto lo realiza el termostato, que no es visible, ya que está en el interior del asador, mientras que las fluctuaciones de temperatura se transmiten a un visor exterior que indica en todo momento el comportamiento del termostato y como consecuencia el estado de funcionamiento del asador.

Para un mayor entendimiento de la invención, a continuación se refiere un ejemplo práctico de realización del asador eléctrico, siendo dicha ejecución meramente enunciativa y en ningún caso limitativa de la invención, todo ello con referencia a los dibujos adjuntos; en los que:

La figura 1 muestra una vista en alzado lateral del asador.

La figura 2 muestra una vista en planta de la figura 1.

La figura 3 muestra una vista lateral seccionada por la línea III-III de la figura 2.

Con referencia a las figuras, se muestra el asador cilíndrico 1 constituido por tres piezas 2, 3 y 4.

La pieza 2 es una pieza básica soporte del asador que muestra forma cilíndrica dotada de prolongaciones o asas 5. De la pieza 1 emergen unas prolongaciones básicas 6 que no solamente sirven como elementos de sustentación del asador, sino que cooperan en el arrollamiento del cable eléctrico no representado.

En el interior 7 de esta pieza 2 aparecen prolongaciones 7' que cooperan en la fijación mediante tornillos 8 de la pieza intermedia 3 a la pieza 2.

La pieza intermedia 3, presenta solidarios a su base, elementos 9 que cooperan en la fijación mediante tornillos 10 del cuerpo 11, donde va dispuesta la resistencia eléctrica 12, en cuyo cuerpo se posiciona mediante tornillos el soporte 13 del termostato 14.

Sobre el cuerpo 11 y sobre el termostato 14 descansa el cuerpo 4 del asador, propiamente dicho,

que presenta un rehundido central 15 conformado su fondo 16, con ondulaciones 17.

El termostato, regula convenientemente el funcionamiento de la resistencia, de forma que cuando la resistencia está funcionando un visor 18 exterior y dispuesto en el cuerpo 2 del asador nos indica esta circunstancia para lo cual, el visor presenta los medios de conexión eléctrica necesarios, todo ello de manera que cuando la resistencia eléctrica no funciona el visor nos lo indique.

5

10

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



REIVINDICACIONES

5 1.- Asador eléctrico, dotado de una resistencia eléctrica que suministra el calor suficiente para la calefacción de los alimentos a cocinar, caracterizado porque el asador comprende un cuerpo base en el que se fija un cuerpo intermedio que incorpora la resistencia eléctrica, así como un termostato que regula el funcionamiento de la resistencia cuando se ha alcanzado la temperatura necesaria para cocinar el alimento en un cuerpo o receptáculo extremo del asador, mientras que el termostato interrumpe el funcionamiento de la resistencia cuando se ha llegado al equilibrio térmico entre la potencia calorífica generada por la resistencia y la que se disipa al medio ambiente en forma de calor por radiación; y porque el cuerpo extremo que descansa sobre el cuerpo intermedio del asador, presenta su pared de fondo, especialmente conformada, en contacto con el termostato.

15 2.- Asador según la reivindicación 1, caracterizado porque el cuerpo intermedio presenta medios para posicionar y fijar una pieza soporte de la resistencia eléctrica, a cuya pieza se fija un elemento soporte del termostato.

20 3.- Asador según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el termostato va dispuesto entre la pieza soporte y el soporte del termostato.

25 4.- Asador según la reivindicación 1, caracterizado porque el cuerpo base presenta un piloto indicador exterior, que indica cuando se ha alcanzado o no la temperatura óptima para comenzar a cocinar el alimento en el asador.

5.- Asador eléctrico, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

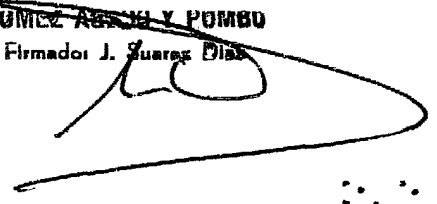
Esta Memoria consta de seis ho-
jas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, - 2 JUN. 1961

CONTROL DE ESTUDIOS Y GESTION S.A. (CEGESA)

J. M. GÓMEZ AGUIRRE Y POMBO

a. s. Firmador: J. Suarez Diaz



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIG 1

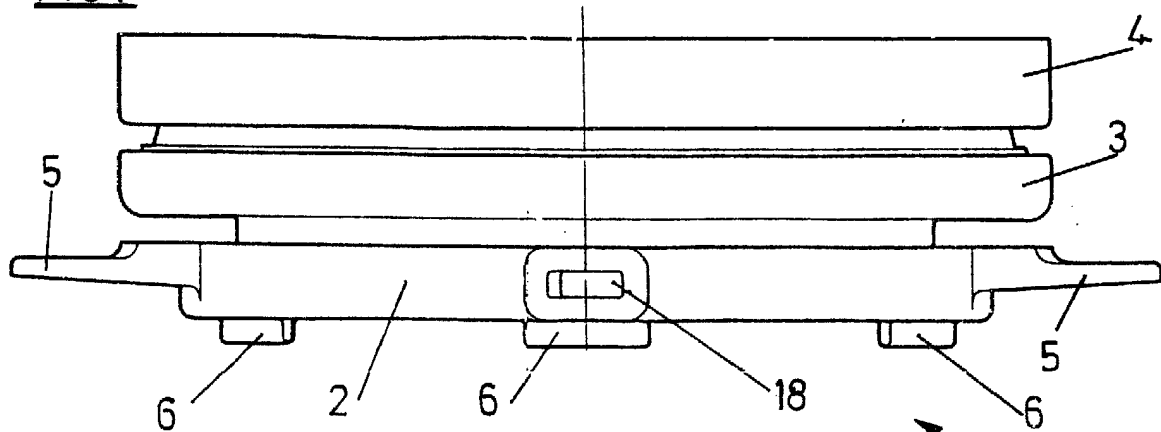


FIG 2

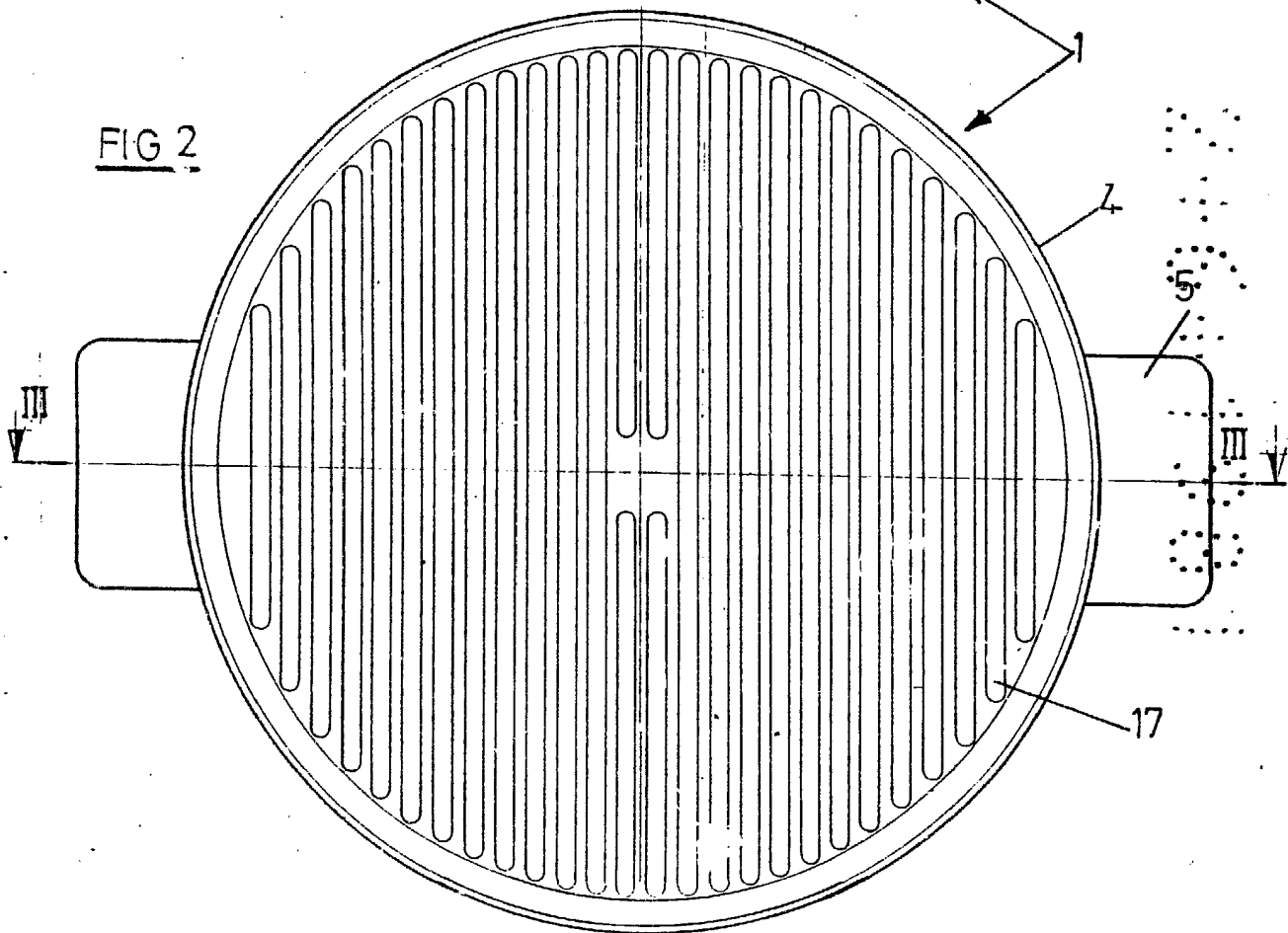
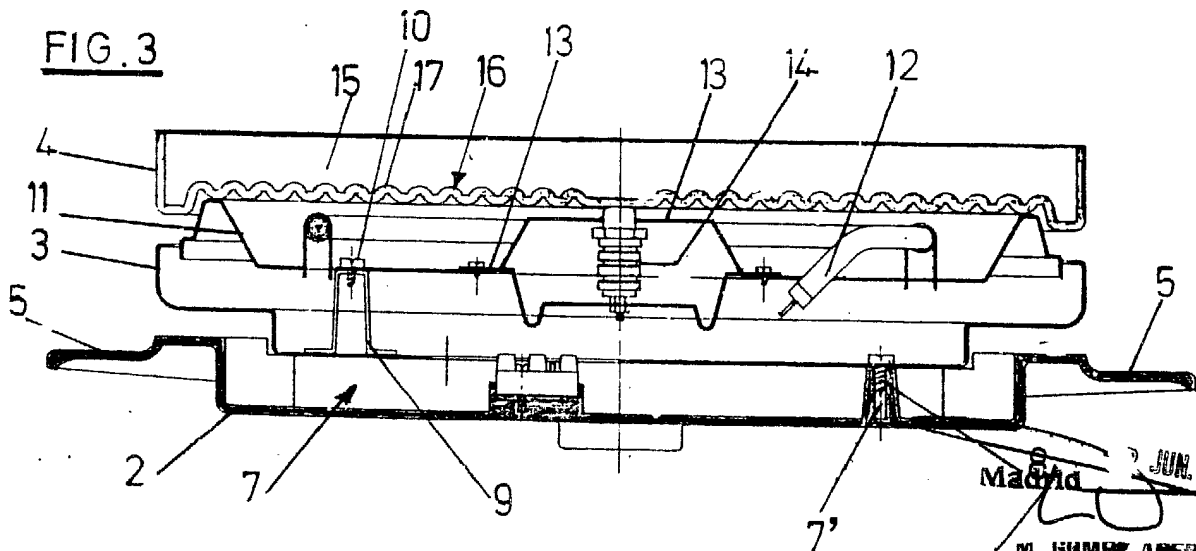


FIG. 3



ESCALA VARIABLE.

Madrid JUN. 1901

M. GUMEZ ARSIZO Y PONDU
Firmador J. Suarez Diaz