

260775

24 AG



260775

PATENTE
DE
INVENCIÓN

a favor de Don ALBERTO SANGENIS LIÑAN, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Torrijos, 4, por "PERFECCIONAMIENTOS EN APARATOS ASADORES DE VIANDAS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos introducidos en los aparatos utilizados para el asado de viandas, los cuales permiten simplificar extraordinariamente la constitución de los mismos, adoptando en conjunto una disposición mucho más racional y práctica de cara al funcionamiento que en las realizaciones conocidas hasta el presente.

5.

Todos los aparatos asadores conocidos están constituidos, por lo general, por cajas cerradas, de las dimensiones adecuadas, en cuyo interior, accesible

10.

260779

24 A



260775

a través de las correspondientes compuertas, se halla alojada en posición horizontal la lenza o lenzas del asador, con las púas de retención de las viandas sobre aquella, envolviendo o rodeando a dichas lenzas lenzas paneles de resistencias eléctricas o análogos, destinadas a facilitar el calor correspondiente para la debida cocción de aquellas viandas.

Esta disposición, clásica por demás en este tipo de aparatos, con todas las variantes de realización a que la han sometido los distintos constructores, exige, no obstante una constitución sumamente compleja y la disposición de motores de relativa potencia, dado que el arrastre de las viandas en horizontal exige convenientemente un esfuerzo considerable, en función del volumen de las mismas y de su peso.

Por otra parte, la disposición de los elementos calefactores en forma de tunel, exige también siempre la formación de conjuntos cerrados que dificultan el control de la cocción o asado, haciendo necesaria la disposición de ventanillas protegidas para la visión de las viandas desde el exterior y para la comprobación de la buena marcha de las operaciones.

Todas estas dificultades quedan salvadas con la realización y puesta en práctica de los perfeccionamientos objeto de la invención, mediante los cuales es posible resolver en conjunto todos los problemas apuntados, obteniendo aparatos en los que el asado de las viandas se lleva a cabo al exterior, exigiendo



260775

- una mínima potencia de los motores necesarios para el accionamiento de los mismos, por la especial disposición de las lanzas, y dotando a los aparatos en general de un aspecto estético completamente nuevo y revolucionario que, en el aspecto industrial especialmente, presenta la novedad de que el propio cliente puede controlar a su gusto la cocción o, cuando menos, puede ver la forma en que se realiza, obteniendo así la completa garantía de la misma.
- 5.
10. Los perfeccionamientos en cuestión consisten esencialmente en disponer las lanzas que constituyen los asadores propiamente dichos, en posición vertical sobre una bancada que contiene en su interior los elementos de accionamiento de las mismas, ya sea conjunta o individualmente, quedando dispuestas dichas lanzas o asadores en el centro de irradiación de sendos pares de pantallas con sus focos dirigidos hacia dichas lanzas y, por delante de las cuales, se hallan colocados los elementos calefactores, constituidos ventajosamente por tubos de radiación infrarroja, que evitan toda dispersión inútil de calor y efectúan una cocción más íntima de las viandas.
- 15.
20. Los asadores en cuestión, de acuerdo con otro de los perfeccionamientos, se montan sobre sendos platos giratorios, a través de los cuales se acoplan, en forma preferentemente amovible, sobre los extremos de los respectivos ejes de accionamiento, movidos, a través de las transmisiones y reducciones apropiadas,
- 25.



80775

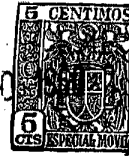
desde el motor o motores apropiados, alojados, como se ha indicado en el interior de la bancada del aparato.

5. De acuerdo con otro de los perfeccionamientos, queda prevista la disposición de mandos independientes para cada uno de los electromotores de accionamiento, de forma que pueda ponerse en movimiento uno o más de ellos, dejando el resto parados, si bien dicho resultado puede lograrse igualmente mediante un eje y motor único, adaptando sobre aquel eje los embragues necesarios para cada uno de los asadores que compongan el aparato.

10. Para mejor comprensión de cuanto queda expuesto, se acompañan unos dibujos en los que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de los perfeccionamientos indicados.

15. En dichos dibujos, la figura 1 es una vista en alzado, parcialmente seccionado, de un aparato asador dotado de los perfeccionamientos objeto de la invención; la figura 2 corresponde a una vista en planta del mismo; la figura 3 es una sección longitudinal parcial, mostrando la disposición de los elementos componentes en una variante de realización; la figura 4 es una sección transversal de la realización de la figura anterior; la figura 5 corresponde a un detalle a mayor escala de un tipo de embrague para esta última realización; y la figura 6 es una sección transversal de

24 AGO



260775

una variante de realización en la que las lanzas o asadores son independientes de los platos, que se mantienen fijos a la bancada.

5. Como puede observarse en las figuras 1 y 2, de acuerdo con la invención, los asadores -1-, con sus pías de retención -2- de las viandas a asar -3-, se disponen en posición vertical respecto al plano de la bancada -4-, en cuyo interior se alojan los motores -5- de accionamiento de aquellos asadores -1-.
10. Estos asadores, son solidarios en este caso de sendos platos -6-, que presentan sus bordes -7- levantados, formando así bandejas para recogida de los jugos y grasas desprendidos por las viandas durante el asado, quedando acoplados los indicados platos -6-, a través de los manguitos inferiores -8-, en forma anovable, sobre los cuadradillos o análogos -9- en que terminan los ejes -10- de sendos piñones -11-, en los que engranan los tornillos sin fin -12-, solidarios de los ejes -13- de los electromotores respectivos -5-. Aquellos ejes -10- presentan eventualmente sendos cojinetes intermedios -14-, que los soportan en la bancada-4-.
- 15.
- 20.

25. A su vez, cada uno de los asadores -1- quedan dispuestos entre sendos pares de pantallas -15-, enfrentadas entre sí y de focos dirigidos hacia dichos asadores, frente a cuyas pantallas se disponen los tubos calefactores -16-, preferentemente del tipo emisor de radiaciones infrarrojas, convenientemente inter-

24 AGO



260773

- calados en los propios circuitos de alimentación de los electromotores -5-, a fin de que la puesta en marcha o la detención de unos y otros sea simultánea en todos los casos. El gobierno de dichas fases de trabajo o paro puede controlarse fácilmente a través de los mandos o interruptores -17-, colocados al exterior de la caja o bancada -4-, así como a través de las luces piloto -18-, que permitirán la comprobación visual de dichas fases.
- 5.
10. En las realizaciones de las figuras 1 y 2, se han previsto tantos electromotores, como números de asadores integren al aparato, sin embargo, es evidente que puede lograrse análogo resultado mediante un solo electromotor -19- (figura 3), a cuyo eje se hayan acoplado los tornillos sin fin -20- correspondientes a cada uno de los piñones -21- dependientes de los ejes de accionamiento de cada asador -1-. En este caso, tal como muestra la propia figura 3, bastará disponer los tornillos sin fin -20-, giratorios locos sobre aquel eje común -22- y susceptibles de embragarse, cada uno de ellos, a través de una horquilla -23- (figuras 4 y 5), accionada desde una palanca exterior -24-, con un casquillo complementario -25-, chavetado y deslizante sobre el eje -22-.
- 15.
- 20.
25. Para esta última realización, queda también previsto el conjugar las palancas -24- con un pequeño brazo o gatillo -25'- que accione un interruptor -26- que encienda o apague, respectivamente, la luz piloto

260775



-18-, de acuerdo con las fases de trabajo o reposo del aparato.

En la figura 6 se representa una variante ventajosa y preferente de realización de las lanzas o asadores -1- propiamente dichos, en los que éstos se acoplan directamente sobre los cuadradillos -6- de los ejes de giro -10- mediante manguitos propios -27-, independizándose por tanto en giro de los platos -6-, que, en este caso, permanecen inmóviles. Este montaje, que será el adoptado en la práctica, presenta la ventaja de exigir un mínimo de potencia para el o los motores de accionamiento -5-19-, evitando el peso muerto de aquellos platos, que cumplirán igualmente su misión específica.

Como se comprende, las realizaciones expuestas lo han sido únicamente a título ilustrativo, pero sin carácter limitativo alguno, ya que los diversos mecanismos que integren un aparato de las características citadas, podrán adoptar múltiples variantes, sin salir por ello del ámbito de la invención.

Las ventajas que se derivan de la realización de los perfeccionamientos citados son innumerables, destacando entre ellas el hecho de que el consumo de calor es mucho menor que en los aparatos usuales, ya que queda reanunciado a las necesidades del momento, por la posibilidad de independizar cada uno de los sectores de asado y dejarlos fuera de funcionamiento mientras funcionan los restantes. Otra de las ventajas



260775

importantes radica en el máximo aprovechamiento que se obtiene del calor en aquellos recintos de asado, ya que la totalidad del mismo actúa directamente sobre las viandas, sin dispersión de ninguna clase.

5. Por ello, serán independientes del objeto de dicha invención los materiales, formas y dimensiones en que se construyan los aparatos, número de asadores que los integren, disposición que adopten los mismos en su colocación sobre la bancada, siempre que se respete la verticalidad de los mismos, tipo de embragues o acoplamientos de accionamiento de aquéllos y mandos de los mismos y, en general, todos cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre que no aparten al conjunto de su esencialidad.
- 10.

- . -

NOTA

15. Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:
1. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas, que consisten esencialmente en disponer las lanzas que constituyen los asadores propiamente dichos, en posición sensiblemente vertical sobre una bancada que contiene en su interior los elementos de accionamiento de los mismos, ya sea en forma conjunta o individual, quedando dispuestas dichas lanzas o asadores
- 20.

24 AGO. 1911

26077



5. en el centro de irradiación de sendos pares de pantallas enfrentadas y enfocadas hacia dichas lanzas, y por delante de cuyas pantallas se hallan colocados los elementos calefactores, constituidos ventajosamente por tubos de radiaciones infrarrojas.

10. 2. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas, según la reivindicación anterior, que se caracterizan por el hecho de que las lanzas o asadores indicados, se montan solidarios de sendos platos giratorios, conformados a modo de bandejas para recogida de los jugos y grasas desprendidas de las viandas a asar, cuyos platos se acoplan en forma preferentemente amovible sobre los extremos de los respectivos ejes de accionamiento, movido, a través de las transmisiones y reducciones apropiadas, desde el motor o motores correspondientes, alojados en el interior de la bancada.

15. 3. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracterizan por el hecho de que queda prevista la disposición de mandos independientes para el accionamiento de cada una de las lanzas o asadores que integren los aparatos, a fin de poder tener en movimiento uno o más de ellos, manteniendo el resto parados.

25. 4. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracterizan por el hecho de que los mandos independientes consisten en sendos interruptores de puesta en mar-



260773

cha y paro de los electromotores respectivos de cada asador, en cuyo circuito de alimentación se hallan intercalados los elementos calefactores, para accionamiento simultáneo de ambos.

5. 5. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracterizan por el hecho de que los mandos independientes consisten en sendas palancas de accionamiento de otros tantos embragues de acoplamiento de los respectivos elementos de transmisión, montados sobre un eje común accionado por un solo electromotor, quedando prevista en este caso la disposición de un interruptor general para dicho electromotor y de los correspondientes interruptores, actuados por las propias palancas de los embragues, para poner en funcionamiento o cortar la alimentación de los elementos calefactores.

10. 6. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas, según las reivindicaciones 1 a 5, que se caracterizan por el hecho de que, en una realización ventajosa y preferente, las lanzas o asadores propiamente dichos se montan solidarios en rotación, en forma amovible, con los ejes de giro, e independientes de los platos de recogida de grasas y jugos, los cuales, en este caso, permanecerán inmóviles, cumpliendo igualmente su misión específica.

15. 7. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas, según las reivindicaciones 1 a 6, que se caracterizan por el hecho de que queda prevista la dis-



24 AGO

260775

posición de lamperillas de control, conjugadas con los circuitos eléctricos de alimentación de los elementos calefactores, destinadas a apermitir el control del funcionamiento de los mismos.

5. 8. Perfeccionamientos en aparatos asadores de viandas.

La presente memoria descriptiva consta de once hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 24 de agosto de 1960.

Alberto SANGENIS LIÑAN

p.a.

I. FONDI

P. P.

Fig. 1

26 0775

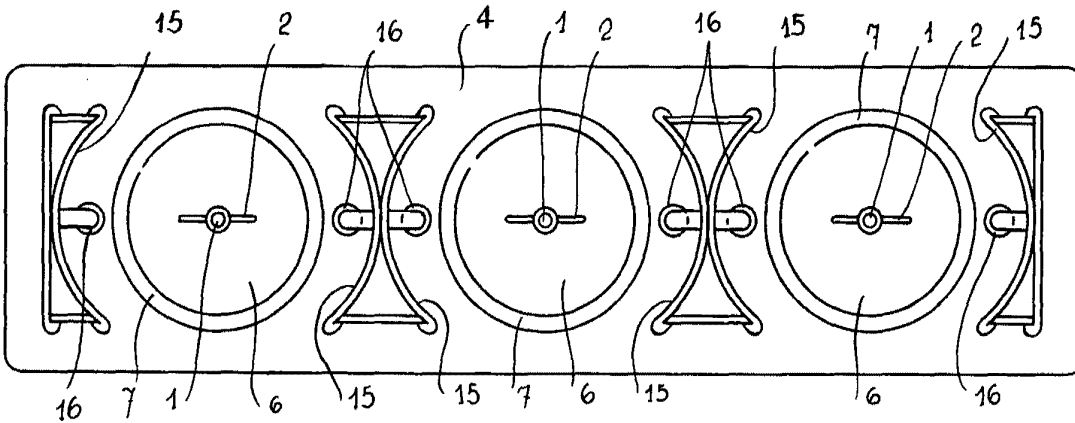
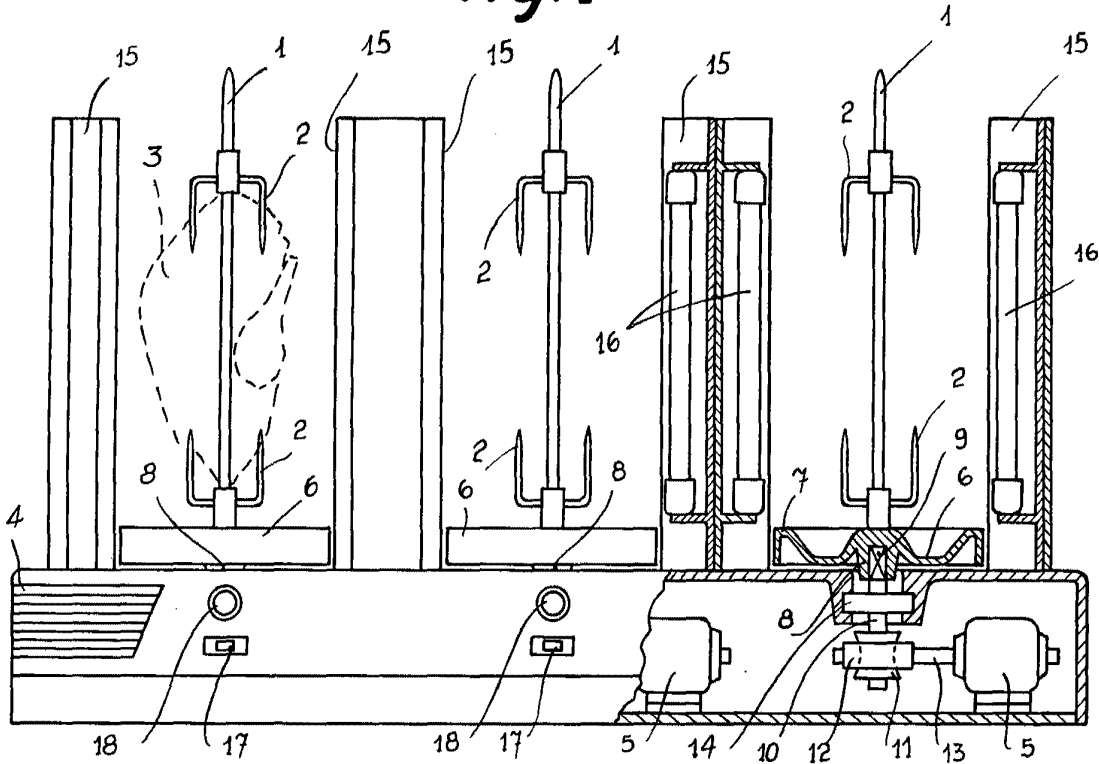


Fig. 2

Barcelona, 24 Agosto 1960
Alberto Sengenís Liñán
p. a.

24 A



Fig. 3

23.6.60

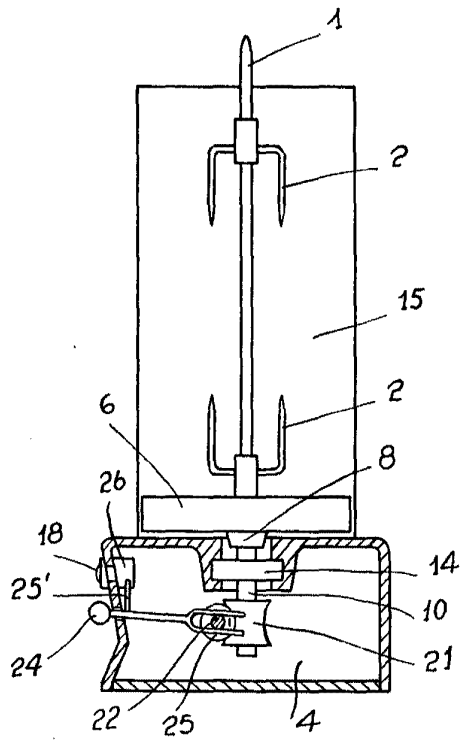
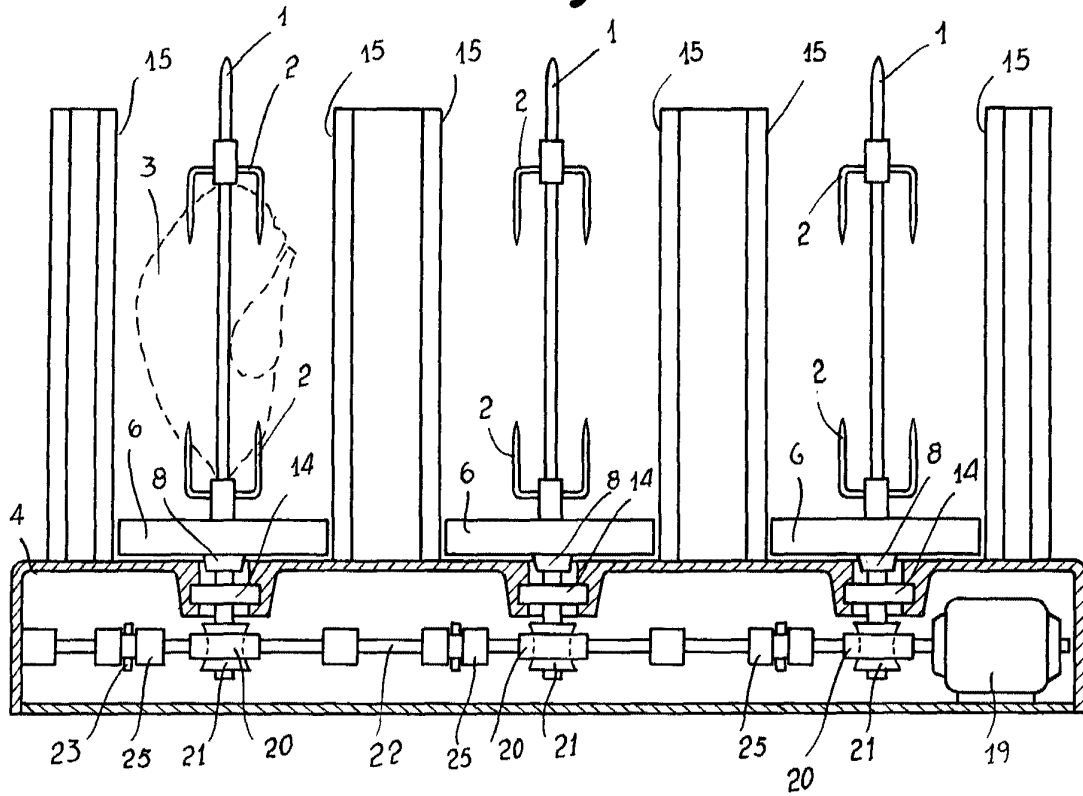


Fig. 4



Barcelona, 24 Agosto 1960
Alberto Sengenís Liñán
p. a.

200 175

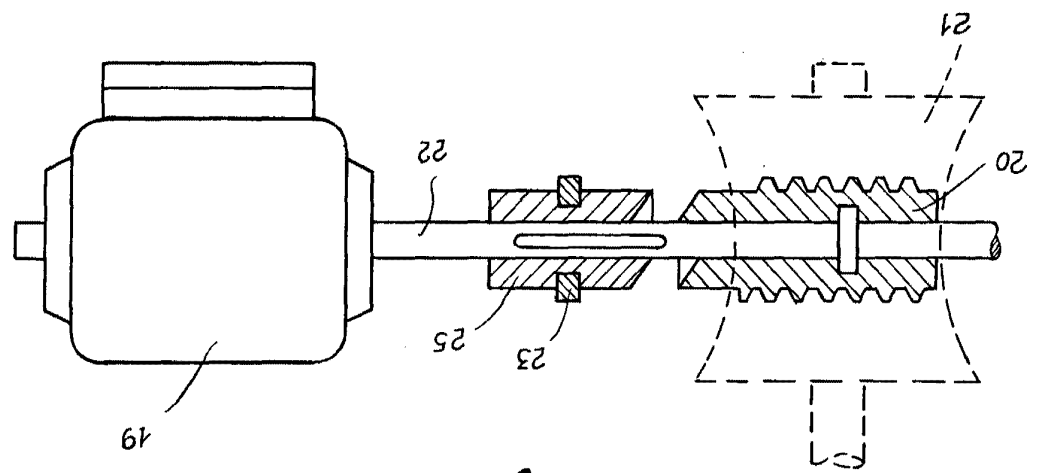


Fig. 5



Barcelona, 24 Agosto 1960
 Alberto Sangesis Linñan
 p. a.

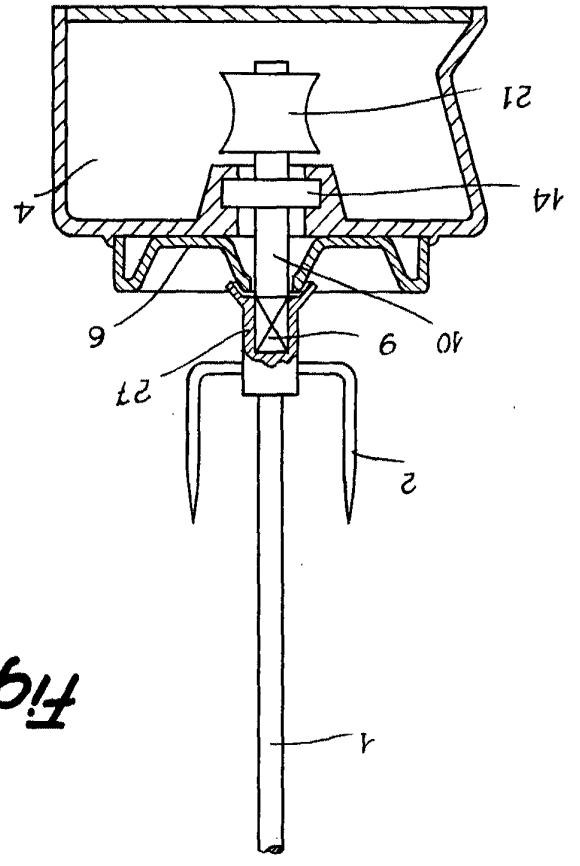


Fig. 6