



ESPAÑA

19 ES	11	263477	10 Y
	21		
	22	FECHA DE PRESENTACION	

MODELO DE UTILIDAD

1 NOV. 1982

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	H2304104

54 TITULO DE LA INVENCIÓN	
"HORNO PERFECCIONADO PARA AHUMAR ALIMENTOS".	

71 SOLICITANTE (S)	
D. PEDRO SAROBE AZPIAZU	

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
Bidebarri, 15-2º ALGORTA-VIZCAYA	

72 INVENTOR (ES)	

73 TITULAR (ES)	

74 REPRESENTANTE	
D. JUAN DEL VALLE Y SANCHEZ	

1.468-A/MV

1 La presente memoria descriptiva tiene como
fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el pri-
vilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el
territorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con
5 la vigente legislación, que, como el enunciado indica, se tra-
ta de "HORNO PERFECCIONADO PARA AHUMAR ALIMENTOS".

 Es de sobra conocida la costumbre, sobre to-
do en algunas áreas geográficas, de ahumar algunos alimentos;
probablemente sea una costumbre ancestral alcanzada por el pa-
10 so de los años. Si se reflexiona ciertamente en qué tipo de a-
limentos se prefiere el sabor a humo, inequívocamente se en-
cuentra en aquellas vituallas que precisan un proceso de seca-
do, envejecimiento, curado u oreado, tales como embutidos, que-
15 sos, carnes y pescados. Probablemente esa afición al gusto del
humo que alcanzan estos alimentos sea más bien como costumbre
que como apetencia en sí al sabor, pero lo que constituye un
hecho es que sea el propio sabor a humo o la costumbre, hace
que no pocas personas prefieran estos alimentos concretamente
20 con un cierto sabor a humo.

 Otra virtud del proceso, que no debería ol-
vidarse, es el hecho de que los alimentos con un cierto grado
de ahumado, además de poseer virtudes gastronómicas indiscuti-
bles, alcanzan un estado inalterable que alarga su conserva-
25 ción.

 Existen técnicas avanzadas en el curado in-
dustrial, envejeciendo en minutos productos como embutidos,
quesos o pescado, consistiendo inexorablemente estos procesos
en un desecado, e incluso en ahumados rápidos como duchas con
30 "humo líquido" y un secado posterior. Sin embargo los exigentes
en el sabor a humo deben conformarse con ese sabor típico que

1 presentan todos los productos comercializados.

5 Con el invento que se presenta, se otorgará al usuario del horno la potestad de graduar la intensidad del ahumado, variar las sustancias productoras del humo y en consecuencia del sabor y sobre todo, la seguridad de que el proceso de ahumado es absolutamente natural.

10 Cabe destacar así mismo, en vistas a un futuro no muy lejano, que los pescados mas apetecibles en el mercado alcanzarán un precio prohibitivo, pudiéndose lograr con la técnica del ahumado, transformar en bocados exquisitos, pescados que con las técnicas culinarias ordinarias resultan de poca o escasa aceptación. En este terreno es donde el horno para ahumados objeto de la presente invención, ofrece unas perspectivas inusitadas.

15 Consta esencialmente de un recipiente envuelto en unas resistencias eléctricas con control de temperatura, rodeadas estas de un material anticalorífugo y todo el conjunto provisto de una envoltura protectora. En el interior del recipiente se prevé una superficie de apoyo, a modo de pequeña placa de cocina, en donde descansar un cuenco que contenga la sustancia productora de humo y por último, el recipiente está dotado con un acceso de cierre hermético al interior para carga y descarga, así como para disponer ordenadamente los alimentos a ahumar, para recoger las gotas de grasa que se desprendan y un punto frio en su región mas elevada para asegurar una circulación interior de los humos espontánea por convección.

25
30 Para comprender mejor la naturaleza del invento en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las

1 características esenciales.

La figura 1 es una sección del horno en la que se aprecian todos los componentes esenciales del horno para su funcionamiento.

5 La figura 2 ofrece un aspecto del horno por la cara posterior a la boca de carga, emplazamiento elegido según esta construcción de los mandos del aparato.

10 En la figura 3 se ha representado un esquema para esclarecer la ruta del humo en su circulación, bordeando y rodeando a los productos (13), en proceso de ahumado.

La figura 4 es un detalle de la bandeja (3), mostrando unos orificios laterales que permitirán la circulación idónea del humo.

15 De acuerdo con la invención y según esta ejecución industrial, el recipiente (1) posee en su interior unos pares de estantes longitudinales (2) en los que descansan los bordes de la bandeja (3), siendo esta última el apoyo de una rejilla (4).

20 La bandeja (3) separa al recipiente de hornado y ahumado en dos cámaras bien diferenciadas, la (5) y (6); existiendo entre ellas unas vías de comunicación conseguidas a través de unos orificios (19) que ofrece la bandeja (3) en toda su longitud y en sus regiones planas, sobre las que apoya en los estantes longitudinales (2), así como en las oquedades existentes entre la propia bandeja (3) y la tapa (14).

25 En la cámara (5) inferior, se aloja un emplazamiento caliente materializado según esta realización en la placa (7) similar a una placa eléctrica de cocina en la que se depositará un cuenco (8); mientras en la cámara (6) superior se destaca una prolongación (9) de pequeño volumen del

30

1 recipiente (1), más allá de toda protección térmica.

5 El recipiente (1) se ve rodeado por las resistencias eléctricas (10) y estas por una capa envolvente de material aislante del calor (11) y todo el conjunto por la carcasa envolvente (12).

10 La rejilla o rejillas que equipen el horno de ahumar, ofrecerán una forma idónea para ordenar los alimentos a tratar (13), procurando dejar entre dos unidades consecutivas, un área suficiente para conseguir la secuencia de circulación de humo representada en la figura (3).

15 El cierre del recinto (1) se logra según la tapa (14) procurándose entre ambos cuerpos la junta elástica y termoresistente (15) que conseguirá una estanqueidad suficiente. Es de apreciar una conformación convexa (20) en la cara interna de la referida tapa (14).

20 Las temperaturas de las resistencias eléctricas (10) y de la placa (7) son controladas desde sus respectivos mandos (16) y (17); además el horno incorpora un temporizador-programador (18) en previsión de limitar automáticamente el proceso de ahumado, el asado en un intervalo de tiempo previsto ó para activar algún avisador óptico ó acústico no presentado en las figuras, que exprese tal condición temporal.

25 Conocida la composición y organización del horno para ahumar, se describe seguidamente su funcionamiento.

30 Primeramente se extrae la rejilla (4) y se acomodan sobre ella las piezas a ahumar, procurando que queden áreas libres entre piezas consecutivas, seguidamente se coloca la rejilla sobre la bandeja (3) y el cuenco (8) con una carga estimada del productor de humo, se cierra la tapa (14) y se conectan las resistencias (10) y la placa (7) conveniente.

1 mente, a la vez que se activa el temporizador-programador (18).
Al alcanzarse la temperatura prevista en la placa (7), los
5 humos producidos invaden la cámara (5) y pasan a la cámara
(6) por los orificios (19) que la bandeja (3) posee en toda
su longitud junto a sus bordes de apoyo. En la cámara (6),
hacia su región más elevada existe un punto (9) de enfriamien-
to relativo que crea una circulación natural según se expresa
con unas flechas en la figura 3, consiguiéndose que los pro-
ductos a ahumar se vean envueltos en el humo, siendo este no
10 estático.

La posible grasa que se desprenda del produc-
to a ahumar, es recogida en la bandeja (3) y solo queda ma-
nifestar que el hecho de poseer dos regiones cálidas, una en
el exterior (resistencias 10) y otra en el interior (placa 7),
15 proporciona un control riguroso en cuanto a temperatura se
refiera.

El aparato puede poseer nuevos equipamientos
de control como sean un termómetro de lectura exterior, un
termostato específico para cada calefactor, un programador de
20 conexión-desconexión y todos los componentes que se requieran
sin que se desvirtue la intención del invento.

Descrita suficientemente la naturaleza del pre-
sente invento, así como su realización industrial, solo cabe
añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible
25 introducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto
tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

El solicitante, al amparo de los Convenios In-
ternacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el dere-
cho de extender esta demanda a los países extranjeros, si fue-
re posible, reivindicando la misma prioridad de la presente
30

1 solicitud.

N O T A

5 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial deberá recaer sobre "HORNO PERFECCIONADO PARA AHUMAR ALIMENTOS", en todo de acuerdo con las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

10 1ª.- Horno perfeccionado para ahumar alimentos, caracterizado porque está constituido por un recipiente anticalorífugo dotado de los medios idóneos de caldeo, en cuyo interior se ha previsto una adicional base de caldeo preferentemente a modo de placa eléctrica de cocina, emplazada en su región más baja, para producir con ella, el humo que inundará todo el interior del recipiente anticalorífugo y sobre la que se aplica un cuenco metálico que alojará al material productor de humo y dotado de mango ó asa para facilitar tanto el manejo del mismo como la retirada de las cenizas.

20 2ª.- Horno perfeccionado para ahumar alimentos, de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizado porque en el recipiente anticalorífugo se aplica una bandeja en posición horizontal para definir en su interior dos cámaras, siendo estas comunicadas por unos orificios que dicha bandeja ofrece en toda su longitud en las proximidades de sus bordes laterales previstos para que el humo producido en la cámara inferior alcance a la cámara superior, así como en las holguras propias existentes entre la bandeja y la tapa, sobre la bandeja apoya una rejilla que soportará ordenadamente a los alimentos a tratar procurando en tal ordenamiento que queden intersticios ó áreas entre cada par consecutivo de piezas a

25

30

1 ahumar por donde pueda circular libremente el humo, así como
permitirá una libre circulación del humo entre los alimentos
en proceso de ahumado y la bandeja sobre la que apoya.

5 3a.- Horno perfeccionado para ahumar alimentos,
de acuerdo con las anteriores reivindicaciones, caracterizado
porque en la cámara superior se ha previsto algún punto de en-
friamiento relativo para crear una circulación del humo por con-
vección en la cámara superior de manera que con esta circulación
10 los alimentos en proceso de ahumado se vean envueltos en una co-
rriente constante y continua de humo.

15 4a.- Horno perfeccionado para ahumar alimentos,
de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizado porque
el o los puntos de enfriamiento relativo se consiguen por uno
o varios apéndices huecos y ciegos que prolongan la cámara de
ahumado en un pequeño volumen fuera de los aislamientos térmicos
20 propios de la cámara superior de ahumado.

5a.- Horno perfeccionado para ahumar alimentos.

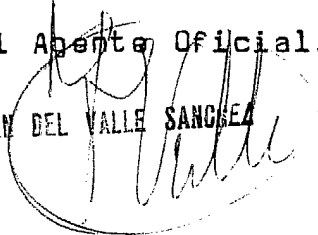
Según queda sustancialmente descrito en la pre-
25 sente memoria descriptiva que consta de nueve hojas mecanogra-
fiadas por una sola cara acompañadas de sus correspondientes
dibujos.

24 FEB. 1962

Madrid,

El Agente Oficial.

JUAN DEL VALLE SANCHEZ



1

5

10

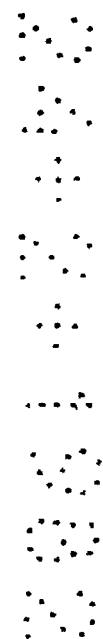
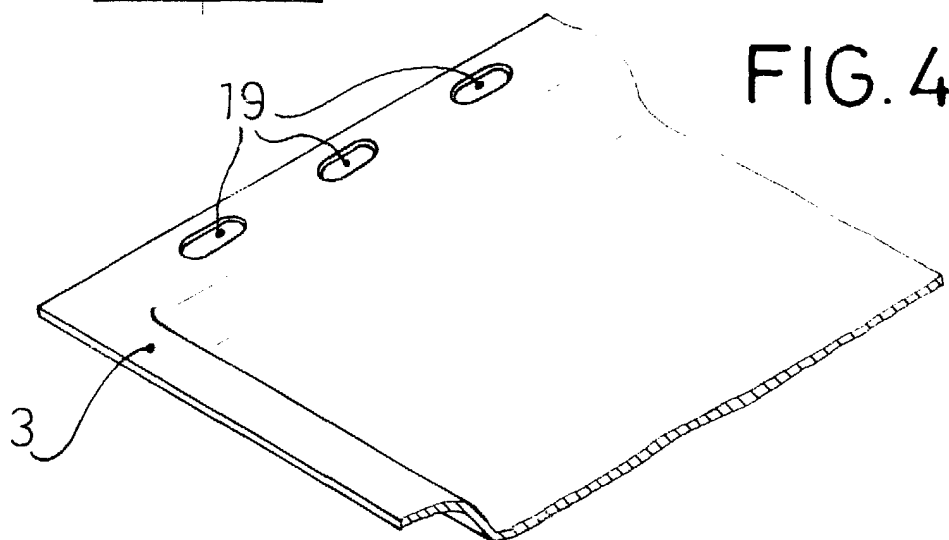
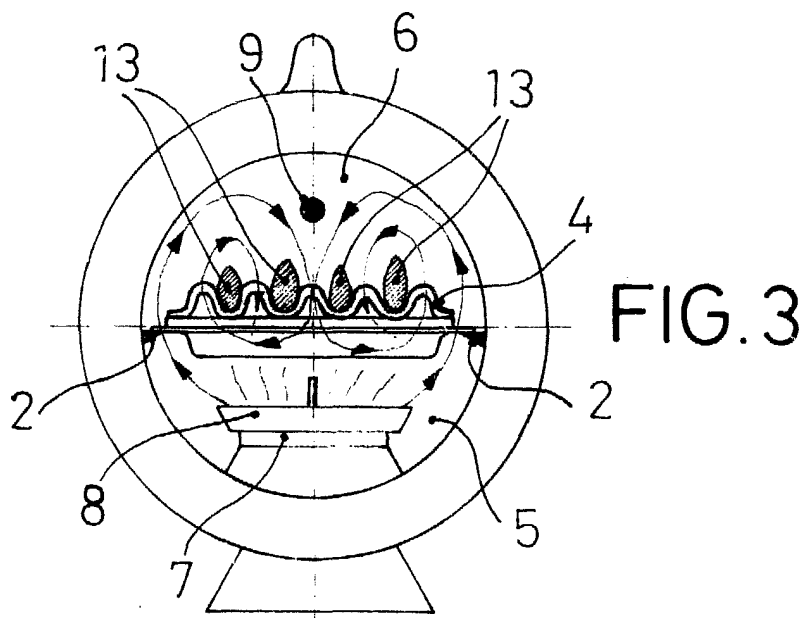
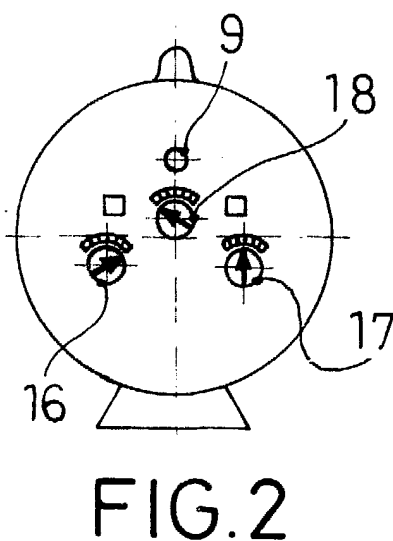
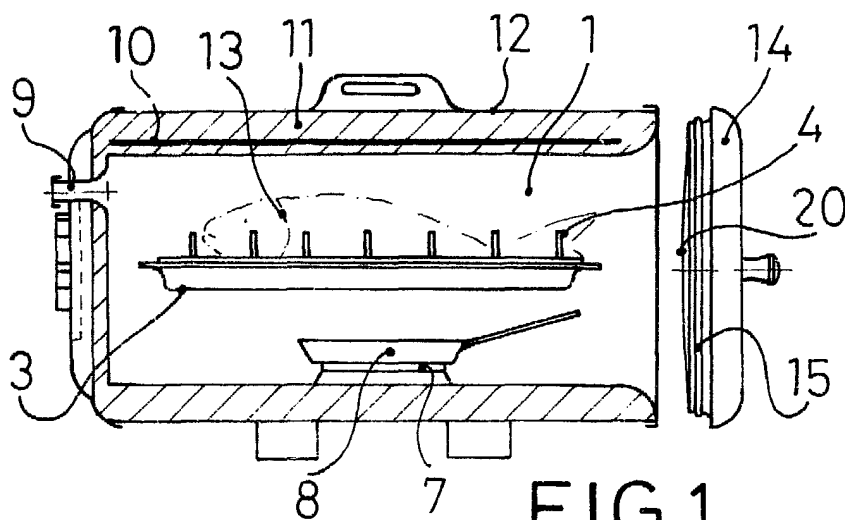
15

20

25

30

NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO



Escala variable
Madrid 17B. 1982
El Agente Oficial
JUAN DEL VALLE SANCHEZ