



ESPAÑA

10	ES	11	268904	10	Y
21		22	FECHA DE PRESENTACION		
			1 DIC. 1982		

MODELO DE UTILIDAD

1 AGO. 1983

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J 3710G

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"ASADOR PERFECCIONADO"

71	SOLICITANTE (S)
	ESAZA, S.A.

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Bº Estación, s/nº ESCOCHIAZA (Guipuzcoa)

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. JUAN DEL VALLE Y SANCHEZ

1.580-A LV/CF

1 La presente memoria descriptiva tiene como fin la de
claración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio -
de explotación industrial y comercial exclusivo en el territo-
rio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la vigen-
5 te Legislación, que, como el enunciado indica, se trata de : -
"ASADOR PERFECCIONADO".

Una de las maneras más sanas y sabrosas de condimen-
tar una gran variedad de alimentos es la de asarlos, sin embar-
go una correcta realización del asado es fundamental para que-
10 se logre un exacto cocinado y así el alimento preferentemente
no debe hallarse en contacto con la fuente de calor, ya que -
produce partes quemadas de sabor desagradable, si no que debe
mediar una pequeña distancia que evite dicho contacto para -
que el asado se produzca por radiación y convección desde la -
15 fuente de calor al igual que ocurre en las tradicionales parri-
llas colocadas sobre una brasa.

Hoy en día dada la imposibilidad de utilización de -
una parrilla con brasas en cualquier hogar moderno, el asado -
de alimentos se realiza en diversos aparatos por todos conoci-
20 dos en los que una característica común es su complicada lim-
pieza y manejo, generalmente con poca accesibilidad al elemen-
to que se está cocinando el cual nunca alcanza el característi-
co color dorado que indica un perfecto asado.

25 El modelo preconizado es un asador perfeccionado con
cebido con una máxima sencillez de diseño puesto que unicamen-

1
5
te se compone de tres piezas básicas, y en el cual los alimentos se condimentan según la forma tradicional con una ligera - separación entre éstos y la fuente de calor, quedando a la vista del usuario en todo momento para que él juzgue el proceso - de asado pudiendo intervenir cuando desee.

10
Los tres elementos básicos que componen este asador son una carcasa paralelepípedica en esencia, a la que falta su cara superior, una resistencia eléctrica blindada formada por varios bucles situados en un mismo plano y unida a un asidero encajable en la carcasa y por último una parilla doble en la que se sitúan los alimentos con un asidero así mismo encajable en la carcasa que permite su volteo.

15
20
La resistencia eléctrica apoya en una pequeña varilla transversal desmontable que está alojada en la carcasa y también por su asidero en un entrante de un lado de la carcasa en dicho asidero se sitúan los mandos de control de la resistencia saliendo de él el cable eléctrico enchufable a la red, los bucles de la resistencia presentan entre sí una distancia tal que la radiación del calor generado es uniforme en toda la superficie del asador.

25
Así mismo la carcasa incorpora transversalmente una segunda varilla desmontable que sirve de apoyo a una determinada altura sobre la resistencia a la parrilla contenedora de los alimentos la cual por su asidero sobre el lado opuesto al de la resistencia establece el apoyo necesario para su correc-

1 ta sustentación.

Esta configuración descrita del asador perfeccionado determina una serie de ventajosas características entre las - que destacan:

- 5 - Perfecta ejecución del asado con un máximo aprove-
chamiento energético.
- Total y sencilla accesibilidad.
- Fácil desmontaje y limpieza.
- 10 - Total seguridad de manejo.
- Posibilidad de libre actuación del usuario durante
el asado.
- Mínimo espacio ocupado.

15 Todo lo cual unido a otras ventajas de tipo construc-
tivo y estético hacen del modelo preconizado algo totalmente -
novedoso con una vida propia de por sí y distinta de todo lo -
hasta hoy existente.

20 Para comprender mejor la naturaleza del presente in-
vento en el plano adjunto hacemos una representación esquemáti-
ca de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y sus-
ceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alte-
ren las características esenciales.

25 La figura 1 representa en perspectiva una vista ex-
plosionada del modelo preconizado distinguiéndose claramente-
sus partes componentes.

La figura 2 representa una vista en perspectiva del-

1 asador perfeccionado montado y listo para su utilización.

Detalles aclaratorios

- 1.- Carcasa
- 2.- Resistencia
- 5 3.- Parrilla
- 4.- Asidero
- 5.- Varillas
- 6.- Vaciado
- 7.- Entrantes
- 10 8.- Escotadura mayor
- 9.- Escotadura menor
- 10.- Anillos
- 11.- Mango



15 El modelo objeto de esta invención es un asador perfeccionado que se compone en esencia según puede verse en la -
figura 1 por una carcasa (1) contenedora y soporte de tanto de
una resistencia (2) blindada que se constituye en el foco emi-
sor de la energía calorífica, como de una parrilla (3) consti-
tuída por sendos entramados de alambre abisagrados entre sí -
20 que permite la adecuada colocación de los alimentos para su co-
cinado.

25 La carcasa (1) presenta una forma general prismática aplanada y está exenta de su cara superior de modo que su inte-
rior define el adecuado alojamiento para los elementos antes -
citados, esta carcasa (1) que preferentemente se halla realiza

1
da en un material sintético termoendurecido es un elemento re-
sistente a las altas temperaturas que se producen durante el -
asado y simultaneamente de muy fácil limpieza de los restos -
que hayan podido caer en su interior.

5
En sus laterales la carcasa (1) define sendas pare-
jas de escotaduras (8) y (9) de diferente profundidad que se -
hayan enfrentadas para así servir como punto de apoyo para -
unas varillas (5) transversales que quedan así a diferentes al-
10 turas, sobre la varilla (5) inferior enclavada entre las esco-
taduras mayores (8) apoya la resistencia (2) que por su aside-
ro (4) queda perfectamente apoyada en un amplio vaciado (6) -
existente en el lateral posterior de la carcasa (1).

15
La resistencia (2) formada por un múltiple bucle de-
tubo blindado contenido en un solo plano es facilmente opera-
ble en cuanto a su posicionamiento gracias al asidero (4) en -
el cual también se sitúan los controles de dicha resistencia -
(2) y la toma de corriente a la red, este asidero (4) consti-
tuido en un material aislante tanto térmica como electricamen-
te permite una segura manipulación de la resistencia (2) en to-
20 do momento incluyendo su montaje, desmontaje y limpieza.

25
Entre las escotaduras menores (9) se posiciona una -
segunda varilla (5) la cual como puede verse en la figura 2 -
queda por encima de la resistencia (2) ya colocada, en esta va-
rilla y en sendos entrantes (7) delanteros de la carcasa (1) -
apoya la parilla (3) que se constituye por sendos idénticos -

1
entramados de alambre con un mango (11) que se hallan unidos -
por medio de unos anillos (10) posteriores que les permiten su
abisagramiento y el perfecto atrapado del alimento a cocinar.

5
La resistencia (2) al quedar situada a una pequeña -
distancia por debajo de la parilla (3) hace que la energía ca-
lorífica se transmita hacia arriba por convección y radiación-
con lo que los alimentos consiguen un punto de asado perfecto-
todo ello a la vista del usuario que puede así intervenir du-
rante el asado añadiendo cualquier condimento y dando la vuel-
ta a la parilla (3) con toda facilidad cuando lo considere -
oportuno.

10
Una vez concluidas las operaciones de asado el des-
montaje y limpieza de todo el conjunto es muy sencillo y segu-
ro ya que el mango (11) y el asidero (4) impiden cualquier con-
tacto con las superficies calentadas y la constitución de la -
carcasa (1) permite su total limpieza del modo más sencillo, -
este fácil desmontaje junto con una estabilidad a toda prueba-
durante el funcionamiento hacen del modelo descrito un elemen-
to de gran utilidad y fiabilidad para cualquier tipo de usua-
rio.

15
20
25
Descrita suficientemente la naturaleza del presente-
invento, así como su realización industrial, solo cabe añadir-
que en su conjunto y partes constitutivas es posible introdu-
cir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto tales -
alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

1 El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

5 NOTA

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 "ASADOR PERFECCIONADO", en todo de acuerdo con las siguientes:

10 REIVINDICACIONES

15 1ª.- Asador perfeccionado, caracterizado por constituirse en una aplanada carcasa abierta por su parte superior - que entre sus laterales y a través de unas escotaduras de diferente profundidad incorpora a diferente altura sendas transversales varillas desmontables de las cuales la inferior sirve de apoyo a una resistencia blindada cuyos extremos quedan embebidos en un asidero aislante encajable en un adecuado vaciado - del lateral posterior mientras que la varilla superior sirve - de apoyo a una parrilla contenedora de los alimentos a asar - que queda situada ligeramente por encima de la resistencia, - apoyando seguramente por su mango en el lateral delantero, formando todo ello un conjunto de fácil desmontaje y limpieza y - de alta eficacia en la transmisión de calor.

20 2ª.- Asador perfeccionado, en todo de acuerdo con la

1 primera reivindicación, caracterizado porque la resistencia -
eléctrica blindada forma en un mismo plano varios bucles para-
un uniforme reparto del calor y constituye con su asidero en -
el que se hallan los controles y la toma de corriente un con-
5 junto autónomo simplemente apoyado por su peso en la carcasa.

3ª.- Asador perfeccionado, en todo de acuerdo con la
primera reivindicación, caracterizado porque la parrilla se -
configura por sendos idénticos entramados de alambre con aside-
ro abisagrado por medio de unos anillos para adaptarse al espe-
10 sor de los alimentos a asar los cuales pueden ser volteados -
con la parrilla al posicionar a ésta dando una vuelta sobre -
el conjunto de carcasa y resistencia.

4ª.- "ASADOR PERFECCIONADO".

Según queda sustancialmente descrito en la presente-
15 memoria descriptiva que consta de nueve hojas mecanografiadas-
por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

Madrid, a 22 ABR. 1983

El Agente Oficial

JUAN DEL VALLE SANCHEZ

P. P.
José Izquierdo Faces

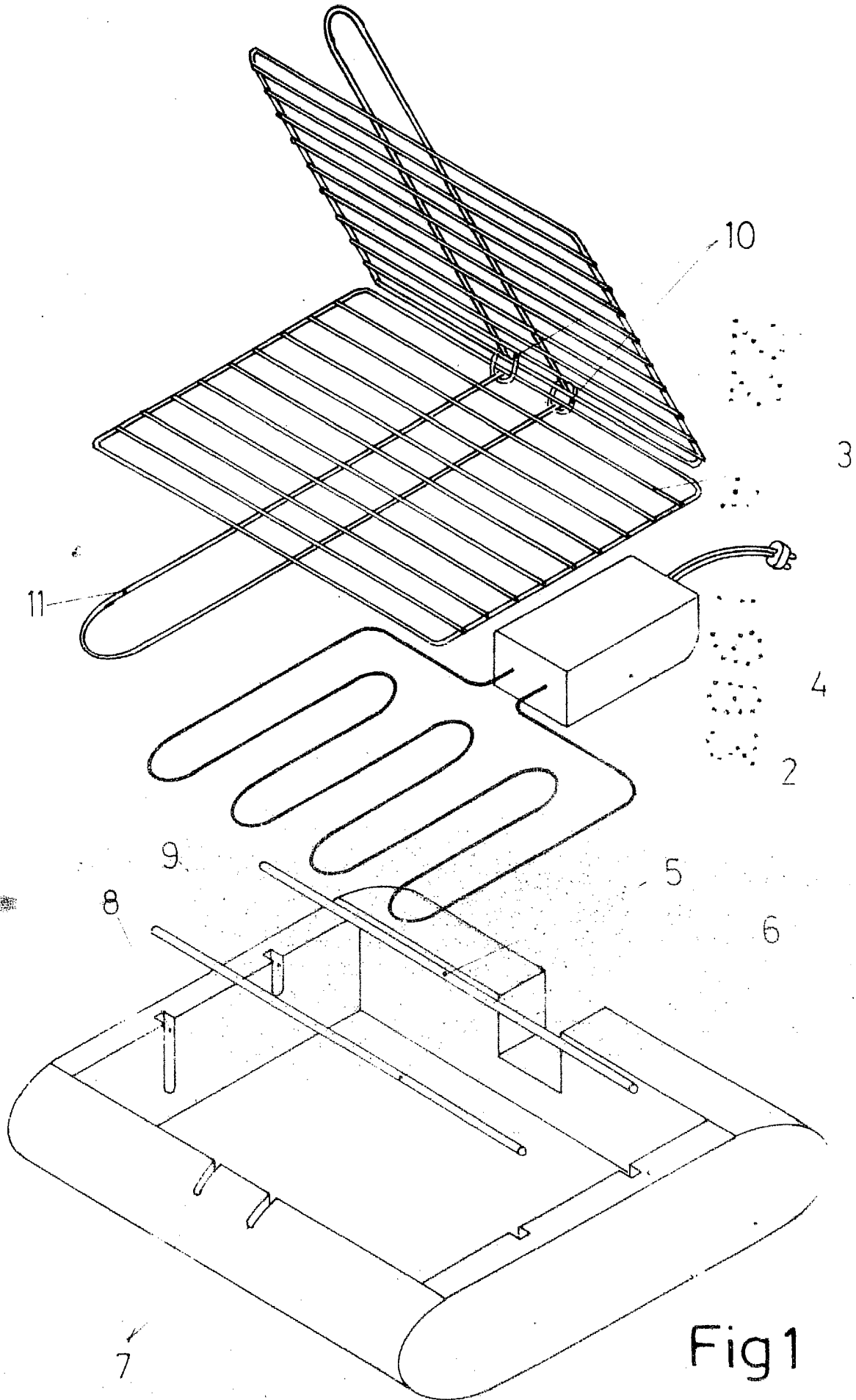


Fig 1

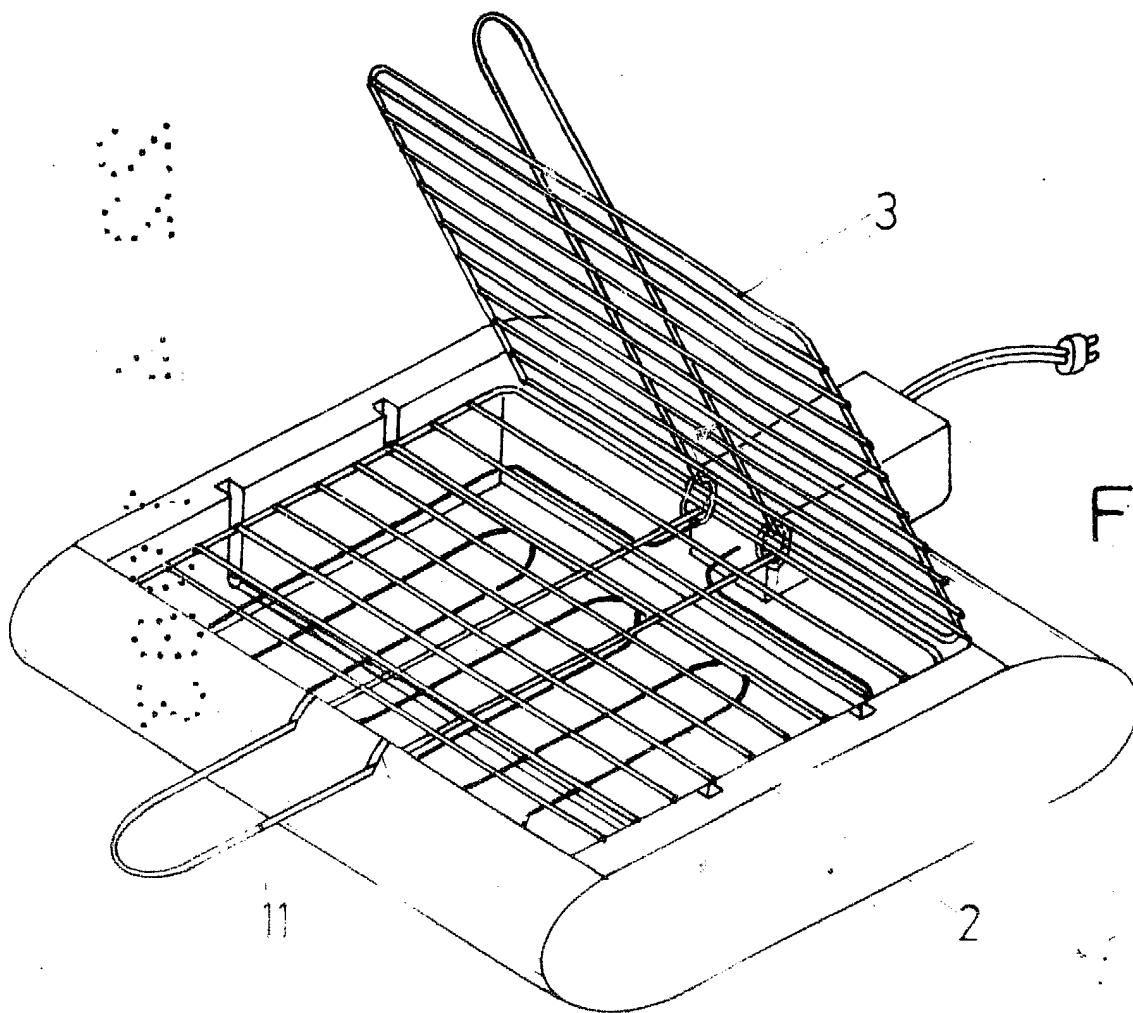


Fig 2

Madrid 22 ABR. 1983

El Agente Oficial
JUAN DEL VALLE SANCHEZ

P. P.
José Izquierdo Faces