

271654



271654

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

a favor de D. Derek Edward Thorrold DAVIS, de nacionalidad sudafricana, residente en Culross Road, BRYANSTON, JOHANNESBURG (Provincia del Transvaal, República Sudafricana),

por:

“UN HORNILLO PORTATIL PARA ASADOS”, con prioridad de la patente sudafricana nº 60/4540 de 7 Noviembre 1960.



La presente invención se refiere a un hornillo para asar carnes y similares, particularmente en meriendas y actos similares al aire libre.

5 Resulta a veces difícil hallar un lugar apropiado para hacer fuego y conseguir el combustible necesario cuando se desea asar carne al aire libre, así como también existe frecuentemente un peligro e inconvenientes derivados del hecho de hacer fuego en los campos.



271654

10 Uno de los objetos de la presente invención es el de proporcionar una forma especial de hornillo, en el que se orillan las dificultades más arriba mencionadas.

Otras finalidades del presente invento son las de proporcionar un hornillo eficaz, de peso ligero, que pueda montarse fácilmente y plegarse rápidamente para ser
15 empaquetado y transportado.

De acuerdo con la invención se prevé un hornillo transportable para asados, construido de chapa metálica y de forma de cubo, provisto de pies y orificios en el fondo, que proporcionan la ventilación adecuada para
20 permitir que unas pocas hojas de papel arrugado puedan servir de bombustible inicial para el asado de carnes grasas, permitiendo después al papel formar una base carbonizada, sobre la que la grasa que gotea de la carne, pueda arder eficazmente para proseguir la operación del asado.
25 do.

El invento prevé asimismo una parrilla en forma de dos placas constituidas por una red de alambre y unidas entre sí por medio de una bisagra, cuya parrilla posee asas extensibles con movimiento de corredera; el hornillo está construido con secciones cónicas de chapa metálica encajables entre sí y dispone de ventilación adicional por medio de orificios dispuestos alrededor de la parte cónica del hornillo.
30

A manera de ejemplo describiremos a continuación una forma preferente de realización del hornillo de acuerdo con la invención, apropiada para su empleo en excursiones y giras.
35

Dichos dibujos muestran:

La fig. 1ª, el hornillo montado para su utilización.
40 ción.



271654

La fig. 2^a, una vista del hornillo con sus diversas partes separadas.

La fig. 3^a, el acoplamiento plegado de las piezas para su transporte.

45 La fig. 4^a, la parrilla abierta para recibir la carne que se desea asar.

La fig. 5^a, la parrilla mostrada en la fig. 4, pero plegada para el transporte y

50 La fig. 6^a, una vista en planta del fondo del hornillo, mostrando una distribución apropiada para los orificios de ventilación.

Según el ejemplo representado, el hornillo está confeccionado con una delgada chapa de acero, siendo sus dimensiones aproximadas las siguientes:

55 La sección 7 del fondo o de cubo, recibe forma de plato de fondo llano, con una altura de $3 \frac{1}{4}$ " (unos 8 cm), un diámetro en el fondo 8 de 9" (unos 22,8 cm) y un diámetro en el borde superior 9 de $9 \frac{3}{4}$ " (unos 24,7 cm). El fondo 8 tiene piés (10) soldados a martillo, que lo elevan de 1" a 2" (Unos 2,5 a 5 cm).

60 El fondo 8 tiene 16 orificios (11) de $\frac{3}{16}$ " (unos 0,5 cm), distribuidos por su área, con preferencia a lo largo de cuatro radios.

65 El hornillo se descompone en tres secciones, cada una de ellas de forma de cono truncado invertido. La del fondo, designada con 7, está adaptada para que el menor de los conos, designado con 12, encaje en ella, penetrando ligeramente, mientras que el cono truncado mayor, designado con 13, encaja en el cono menor 12, penetrando ligeramente en él, tal como muestra la fig. 1. Las dos secciones cónicas 12 y 13 tienen respectivamente las dimensiones -

70 aproximadas siguientes: ambas tienen una altura de 5" -

= 4 =



37 354

75 (unos 12,7 cm) y la 12, un diámetro en el fondo de 9 5/8" (Unos 24,4 cm) y un diámetro en el borde superior de 10 3/4" (unos 27,3 cm). La 13 tiene 10 5/8" (unos 27 cm) de diámetro en el fondo y 11" (unos 28 cm) en el borde superior. Encajadas entre sí, tal como ha sido descrito, el hornillo posee una altura total de aproximadamente 13" (unos 33cm).

80 Las piezas planas 14, hechas de una red metálica de acuerdo con las figuras 4 y 5, tienen un diámetro de 10" (unos 25 cm) y están unidas entre sí por medio de una bisagra y provistas de unos lóbulos sobresalientes 15 de metal. Forman así una tapa parrilla suelta, que encaja en la parte superior del hornillo. Cada una de las piezas 14
85 tiene un alambre largo 16, doblado en forma de U, que puede ser corrido radialmente hacia afuera, formando así un asa (fig. 4). La carne que se desea asar se coloca convenientemente entre las dos partes 14 de la parrilla y una vez que el hornillo está encendido, se les da vueltas de cuando en cuando, con el fin de que la carne quede debida-
90 mente asada. Debe tenerse cuidado de no sobrecargarse la parrilla, sino que debe quedar sitio para que el aire caliente pueda escapar fácilmente por la parte superior del hornillo. Si la parrilla se levanta demasiado por encima
95 del hornillo, entonces el aire puede pasar por debajo de ella y la carne está expuesta a quemarse.

El presente hornillo ha sido construido para funcionar preferentemente con papeles de periódico arrugados, que sirven de combustible inicial.

100 Tres o cuatro hojas de papel de periódico se arrugan ligeramente, se introducen en el fondo del hornillo, tal como ha sido dibujado en la fig. 1 con líneas de trazos 17, y se les prende fuego. Esto es el combustible inicial; normalmente la grasa que gotea de la carne y que ca-



105 si inmediatamente comienza a caer, incrementa la combustibilidad del papel 17, y el calor suministrado por la grasa caída y ardiendo sobre el papel carbonizado, es suficiente para completar el asado.

Obsérvese que los orificios 11 en el fondo 8, están bien diseminados y únicamente tienen 3/16" (unos 5 mm) de diámetro. Por lo general se prevén únicamente 16 de ellos, de modo que en total proporcionan un área de 0,4416 pulgadas cuadradas (unos 2,8 cm²). Alrededor de la parte inferior del segundo cono 12, existen unos 20 orificios 18, 115 asimismo de 3/16" de diámetro, que dan un área total de 0,552 pulgadas cuadradas (unos 3,6 cm²). Ello significa que el área total de todos estos orificios de 3/16" es inferior a una pulgada cuadrada (unos 6,45 cm²) y a través de esta pequeña área tiene que pasar el aire a un fuego 120 existente en el fondo de una chimenea de 13" (unos 33 cm.) de alto y formada por el cubo. El área de la chimenea tiene un promedio no inferior a 78,54 pulgadas cuadradas (unos 506 cm²). Podría pensarse que la combustión debería apagarse como consecuencia de la restricción del aire, 125 pero tal como ha sido regulada la ventilación, se consigue un equilibrio perfecto con respecto al aire que puede pasar al interior del hornillo. Demasiado aire quemaría el papel con demasiada rapidez y fragmentos incandescentes serían arrojados por el aire fuera del hornillo o bien serían 130 reducidos a una ceniza tan fina, que no quedaría nada sobre lo que la grasa de la carne pudiera depositarse mientras se quema. Por otro lado, un paso de aire demasiado pequeño no mantendría la combustión del papel o bien produciría una llama tan débil, que la grasa de la carne 135 no se derretiría ni gotearía, y si alguna cantidad goteara, será insuficiente el aire para producir una llama que



completase el asado. Los pocos orificios de ventilación 18
sirven para permitir que penetren chorros de aire, y éstos
sirven para completar la combustión y reducir la tendencia
140 a la formación de humo.

De la descripción de este hornillo se desprende,
que el presente invento proporciona un hornillo para asa-
dos, que se enciende con solo unas pocas hojas de papel de
periódico. Al final de la preparación de la comida, no hay
145 que tirar ningún carbón ni que apagar brasas humeantes. To-
do lo que queda, es un poco de ceniza de papel quemado. De
este modo no pueden producirse fuegos de praderas o de bos-
ques por inflamación accidental originada por la operación
-de preparar la comida, siempre que se use este hornillo.

150 Cuando se desea empaquetar el hornillo para su
transporte, se alojan las dos secciones cilíndricas 12,13,
una dentro de otra, después de separadas, y la sección de
fondo 7 se introduce en ellas, tal como muestra la figura
3. La tapa 14, tal como muestra la figura 5, puede ser co-
155 locada encima de las partes desmontadas del hornillo, a
efectos de ser empaquetada.

N O T A

Descritas suficientemente la naturaleza y alcan-
ce de la invención y la manera como la misma puede ser lle-
vada a la práctica, se reivindican a título privativo las
160 siguientes particularidades sobre las cuales ha de recaer
la concesión del privilegio de PATENTE DE INVENCION que se
solicita.



271054

165 1^a.- Un hornillo portátil para asados, caracteri-
zado por comprender un cuerpo de chapa de forma similar a
un cubo, dotado de piés y de orificios en el fondo, que pro-
porcionan la ventilación, regulada convenientemente, para
permitir que unas pocas hojas de papel arrugadas sirvan de
combustible inicial para asar carnes grasas, permitiendo
después que el papel forme una base carbonizada sobre la
170 que la grasa que gotea de la carne, pueda arder eficazmen-
te para continuar las operaciones de asado.

175 2^a.- Un hornillo portátil para asados, de acuer-
do con la reivindicación 1, caracterizado por disponer de
ventilación efectuado a través de cierto número de peque-
ños pasos para el aire distribuidos de manera espaciada en
el fondo del cubo, así como de una parrilla de malla pre-
vista para soportar las carnes a asar sobre la boca del
hornillo.

180 3^a.- Un hornillo portátil para asar carnes, de
acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones preceden-
tes, caracterizado por disponer de pequeños orificios adi-
cionales practicados en la pared del cuerpo citado.

185 4^a.- Un hornillo portátil para asar carnes, de
acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones preceden-
tes, integrado por unidades separables capaces de encajar
entre sí para formar la mencionada forma similar a un cu-
bo.

190 5^a.- Un hornillo de acuerdo con la reivindica-
ción 4, en el que el fondo de la estructura similar a un
cubo, tiene la forma de bandeja, y dotado de un fondo lla-
no perforado con un cierto número de pequeños orificios.

6^a.- Un hornillo portátil para asar carnes, carac-
terizado por comprender unidades independientes y comple-
mentarias capaces de encajar entre sí para formar la es-



27 1054

195 estructura similar a un cubo, montada sobre piés y disponien-
do de cierto número de pequeños orificios de ventilación,
así como de una parrilla integrada por dos planos de tela
metálica unidos entre sí por medio de una bisagra y de
área más pequeña que la parte superior del hornillo.

200 7^a.- Un hornillo de acuerdo con la reivindica-
ción 6, caracterizado porque la tapa mencionada está equi-
pada con apéndices de soporte y asas correderas de alambre.

205 8^a.- Un hornillo portátil para asar carnes, de
acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones preceden-
tes, caracterizado porque sus diferentes elementos inte-
grantes pueden ser separados y alojados unos dentro de
otros para formar un paquete transportable.

9^a.- "UN HORNILLO PORTATIL PARA ASADOS".

Todo según queda expuesto en la precedente Memo-
ria que consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por
una sola cara y hoja de dibujos que a la misma se acompaña.

Madrid, 31 OCT. 1961

P.A.

M. G. P. S.
J. G. P. S.

DEKEK EDWARD THORROLD DAVIS.

HOJA UNICA.

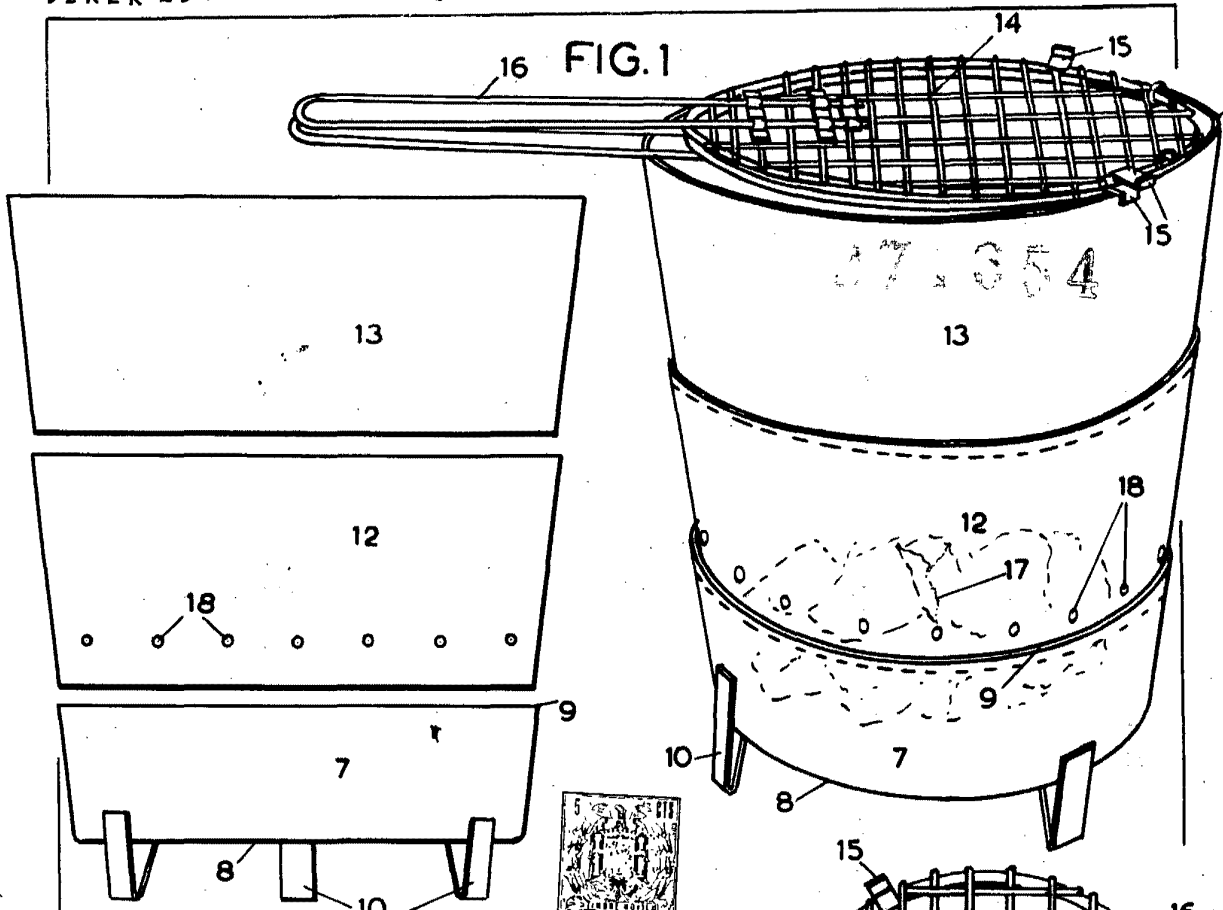


FIG. 2

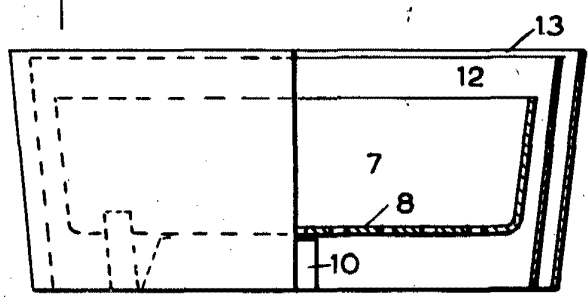


FIG. 3

FIG. 5

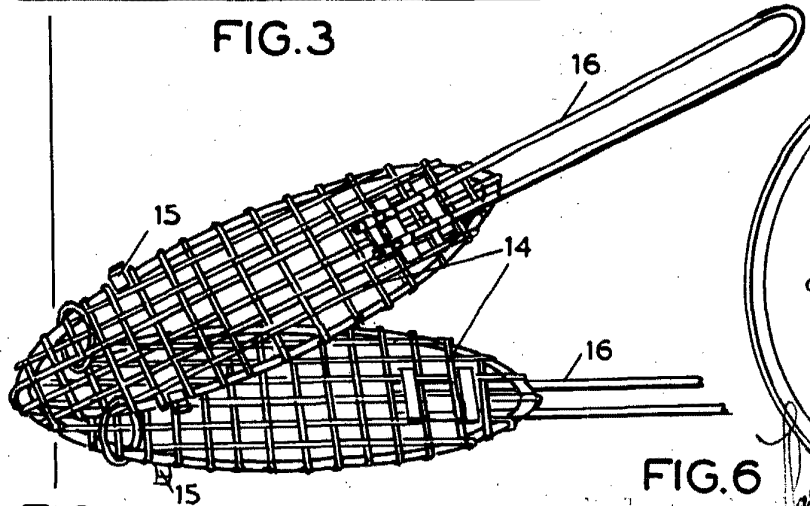
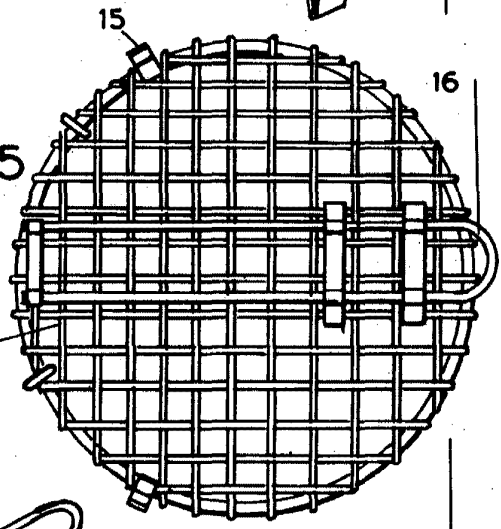


FIG. 4

ESCALA VARIABLE.

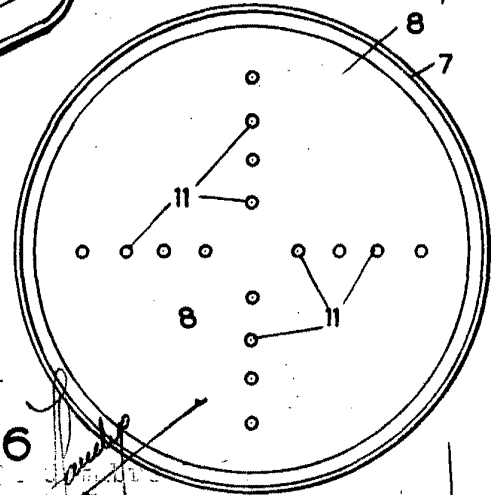


FIG. 6

Handwritten signature and text:
 D. Davis
 1912