



ESPAÑA

(10) ES (11) (12) (13) Y	NUMERO 273632
	FECHA DE PRESENTACION 19 JUL. 1983

MODELO DE UTILIDAD

16 MAYO 1984

(30) PRIORIDADES:	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
-------------------	-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL <i>A47J 3F/04</i>
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"ASADOR PERFECCIONADO"

(71) SOLICITANTE (S)

MUNCO, S. COOP.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Bº Trobika, s/nº - MUNGUIA (VIZCAYA)

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

Dª TERESA BORDEHORE SANTIN, Agente Oficial de la Propiedad Industrial 319/0

1 Memoria descriptiva de un modelo de utilidad en exclusiva pa
ra España, que por "ASADOR PERFECCIONADO" se solicita por veinteaños a favor de
MUNDO, S. COOP. de acuerdo con las leyes vigentes sobre Propiedad Industrial, -
pudiéndose, de acuerdo con los Convenios Internacionales sobre la materia exten-
5 der esta solicitud a otros países reivindicando la misma prioridad.

El presente invento hace mención a una serie de ventajas y -
dispositivos que es portador el asador objeto del presente invento en base a los
cuales le hace diferente a los ya existentes y que estas diferencias le hacen -
ser portador de una serie de beneficios que hasta la actualidad eran inexisten-
tes.
10

Una de estas peculiaridades es el hecho de que las placas so-
bre las cuales se depositará los productos alimenticios a elaborar son reversi-
bles y todo ello en base a que cada una de estas caras de la mencionadas placas
posee distinta estructura en cuanto a rugosidad superficial; ya que por una -
15 cara posee la superficie totalmente lisa, mientras que por la otra, va dotada -
de una serie de ondulaciones ya usuales en las placas de asar. Igualmente estas
placas poseen en su contorno una serie de uñas que le permite fijarse exactamen-
te en la posición idónea de su utilización y que en ningún momento pueda cam-
biar de posición en aras a obtener un rendimiento óptimo. También cabe destacar
20 el hecho de que en dos de sus vértices va dotado de sendos escurrideros y que a-
su vez poseen una pequeña transversal que permite que las salsas o jugos
que se vayan produciendo en la placa queden retenidos mientras no lleguen a al-
canzar la mencionada cota.

Otra de las peculiaridades primordiales del mencionado inven-
to estriba en la disposición y distribución que poseen las bisagras que interre-
25 lacionan las dos mitades del asador objeto del presente invento y que merced a
ello se puede obtener diferentes distanciamientos entre las dos placas así como
también diferentes posiciones de abatimiento entre las mismas y que incluso pue-
de disponerse estas dos mitades giradas 180° entre sí para que hagan las funcio-
nes de placas asadoras.
30

Una tercera característica que cabe resaltar es el hecho de la ubicación del termostato, tanto desde el punto de vista de su anclaje elástico como el hecho de que el elemento sensor va dotado de una prolongación convenientemente diseñada para que llegue a alcanzar físicamente en el reverso de la placa y por consiguiente tener una fiel respuesta en el termostato.

Las bisagras mencionadas anteriormente y más concretamente las dos hojas de bisagra que se disponen sobre la mitad inferior hacen las veces de pata dado que se prolongan lateralmente de una forma conveniente para que en combinación con otras patas dispuestas en otra zona de la mitad inferior del asador sirvan de apoyo y sustento de todo el conjunto. También es de destacar el hecho de que dos de estas últimas patas, se les dota de una forma tronco-cónica que les permite hacer las funciones de soporte del cable, cuando el asador va a ser almacenado.

Para comprender mejor el objeto de la presente invención se representa en los planos una forma preferente de realización práctica susceptible de cambios accesorios que no desvirtuen su fundamento.

La figura 1 nos muestra una vista frontal del conjunto en la posición de almacenado, dado que las dos placas de cocción quedan íntimamente unidas.

La figura 2 nos muestra una sección transversal representada en la figura 1 donde se puede apreciar claramente la interrelación que guardan entre sí todos los componentes que intervienen en el objeto del presente invento.

Las figuras 3, 4 y 5 corresponden a diferentes vistas de la placa reversible y que en las figuras 3 y 5 se ve el acabado o silueta que posee cada una de las dos superficies de la mencionada placa reversible. También cabe destacar que en la figura 5 se ha efectuado una ampliación parcial para hacer mención a la existencia de una sustancia antiadherente que se le otorga a las mencionadas placas para evitar que se adhieran en lo más mínimo, los alimentos que se vayan a elaborar en estas placas.

La figura 6 nos muestra la bisagra aislada del conjunto donde

se observa claramente la disposición que guarda cada una de las partes y cavidades que lo componen, a la vez que sobre ellas se ha efectuado diferentes posiciones y abatimientos que pueden ocupar los dos elementos, que constituyen la bisagra, entre sí.

Cada una de las dos mitades que conforman el asador van dotadas de una carcasa (1) sobre las cuales va solidariamente dispuesta la placa (2) soporte de las resistencias (3) y que estas placas (2) van dotadas de una silueta adecuada para cumplir el doble cometido cual es; primero la de evitar deformaciones con la alteración de la temperatura y por otra parte la de poseer un mínimo contacto con las resistencias eléctricas en evitación de fugas térmicas.

Las reversibles (4) van dispuestas inmediatamente sobre las resistencias o elementos calefactores (3) y que quedan retenidas en esa posición sobre la carcasa (1) merced a unas ranuras que poseen los soportes (26) y que en combinación con los clips (18) se consigue la retención perfecta e idónea de estas placas (4) sobre la carcasa (1).

Cada una de las carcasa (1) va dotada de sendos asideros (5) y (6) para poderse transportar adecuadamente y también claro está para poderse manipular en el sentido de separarlas, abrirlas, etc., estas dos mitades cuando se está laborando con el asador.

En las figuras 1 y 2, se ha representado el mencionado asador en la posición de utilización pero que cuando se desea realmente usar, es necesario girar la mitad superior, es decir la que es portadora del asidero (5) sobre la mitad inferior; al girar el muñón (25) sobre la cavidad inferior sobre el alojamiento (23) de la bisagra (20).

Esta bisagra (20) posee tres cavidades (23) para conseguir diferentes distanciamientos entre las dos mitades que constituyen el conjunto del asador como se ha representado en la figura 6 que en una posición ocupa la cavidad (23) central mientras que en la otra posición ocupa la cavidad (23) superior y que en esa posición puede efectuarse un abatimiento completo de 180°.

El termostato (10) se dispone sobre un fleje elástico (11) que permite al elemento sensor (12), estar en continuo contacto físico con el reverso de la placa (4); haciendo de ese modo que la respuesta térmica del termostato (10) sea inmediata.

Las placas (4) poseen para su fijación en la carcasa del asador las uñas (16) que se introducen en las ranuras de los soportes (26) así como otras uñas (17) para que puedan ser atrapadas por los clips (18) y hacer que estas placas (4) ocupen una única posición con relación al conjunto del asador.

Estas placas (4) poseen en dos de sus vértices sendos escurrideros que en esta misma zona se les ha otorgado de medios para que retengan parte de las sustancias líquidas que se puedan producir en el momento de laborar sobre las mencionadas placas.

En el momento de querer separar las placas (4) del asador basta con actuar la lengüeta del asador (18) correspondiente para que las uñas (17) queden liberadas y por lo tanto separarlas del asador bien disponerlas sobre otro lugar o bien para invertir las placas sobre el propio asador.

REIVINDICACIONES.-

110

1.- Asador perfeccionado, de los que constan de dos mitades abatibles la una sobre la otra, llevando medios propios de calentamiento, caracterizado porque sobre estos medios calefactores se disponen sendas placas reversibles, mientras que estas mitades se interrelacionan por unas bisagras que les permiten ocupar distintos grados de distanciamientos, así como diferentes abatimientos angulares.

115

2.- Asador perfeccionado, según reivindicación primera, caracterizado porque el termostato va dispuesto sobre un soporte elástico, de modo tal que su sensor dispuesto adecuadamente, mantenga un contacto físico con la placa calefactora.

120

3.- Asador perfeccionado, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las placas reversibles adoptan distinta silueta en cada cara, para poder efectuar distintos tipos de asados; porque estas placas van dotadas de medios adecuados para su fijación al asador en cualquier posición operativa.

125

4.- Asador perfeccionado, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una parte de cada bisagra posee tres alojamientos para el pivote de la otra hoja de la bisagra, permitiendo tres posiciones distintas en cuanto a distanciamiento, y mediante sendos muñones que hacen de tope, permite que en una posición de ubicación del muñón hace que las dos mitades del asador estén abatidos 90º mientras que en otra posición se consigue el abatimiento completo.

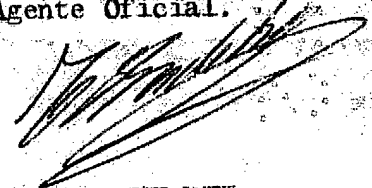
130

5.- Asador perfeccionado, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la mitad inferior va dotada de unas patas dispuestas convenientemente y con forma adecuada para hacer las funciones de recoger cables.

6.- ASADOR PERFECCIONADO.

Tal como se ha descrito en la presente memoria de siete hojas y sus planos anexos.

Madrid, 22 DIC. 1983
El Agente Oficial.



TERESA BORDENAVE SANTIN

Fig. 1

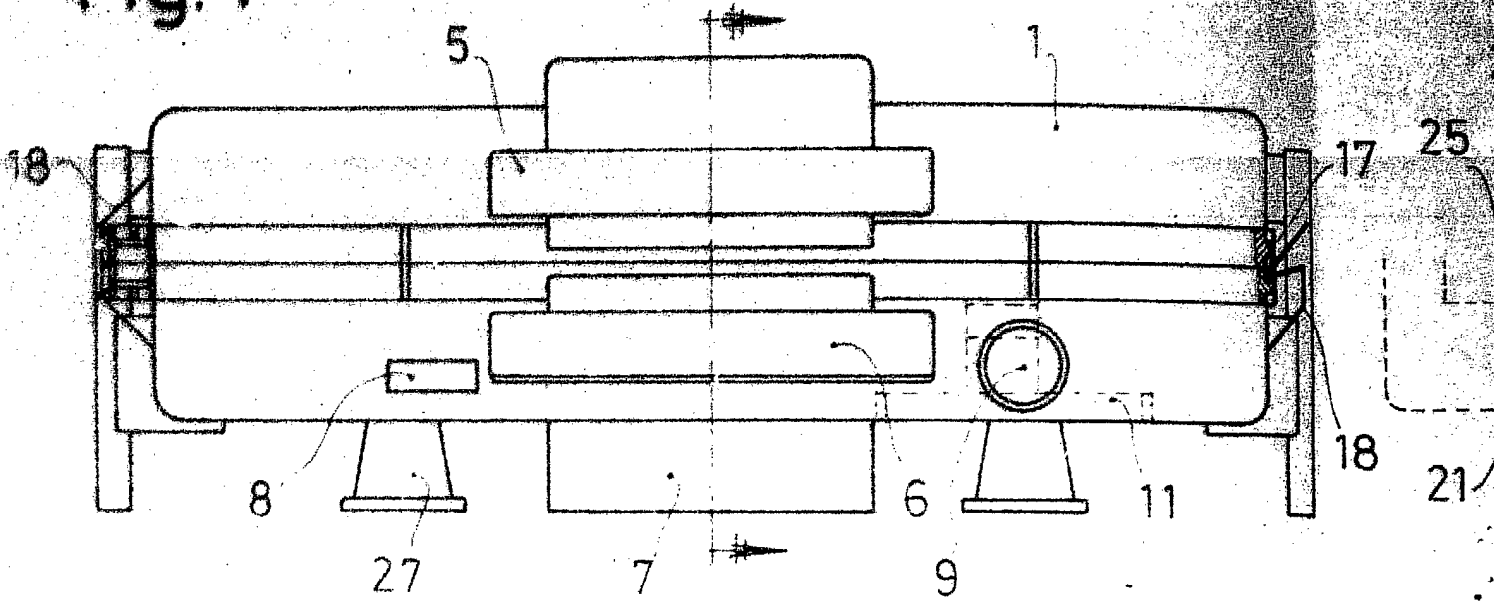


Fig. 3

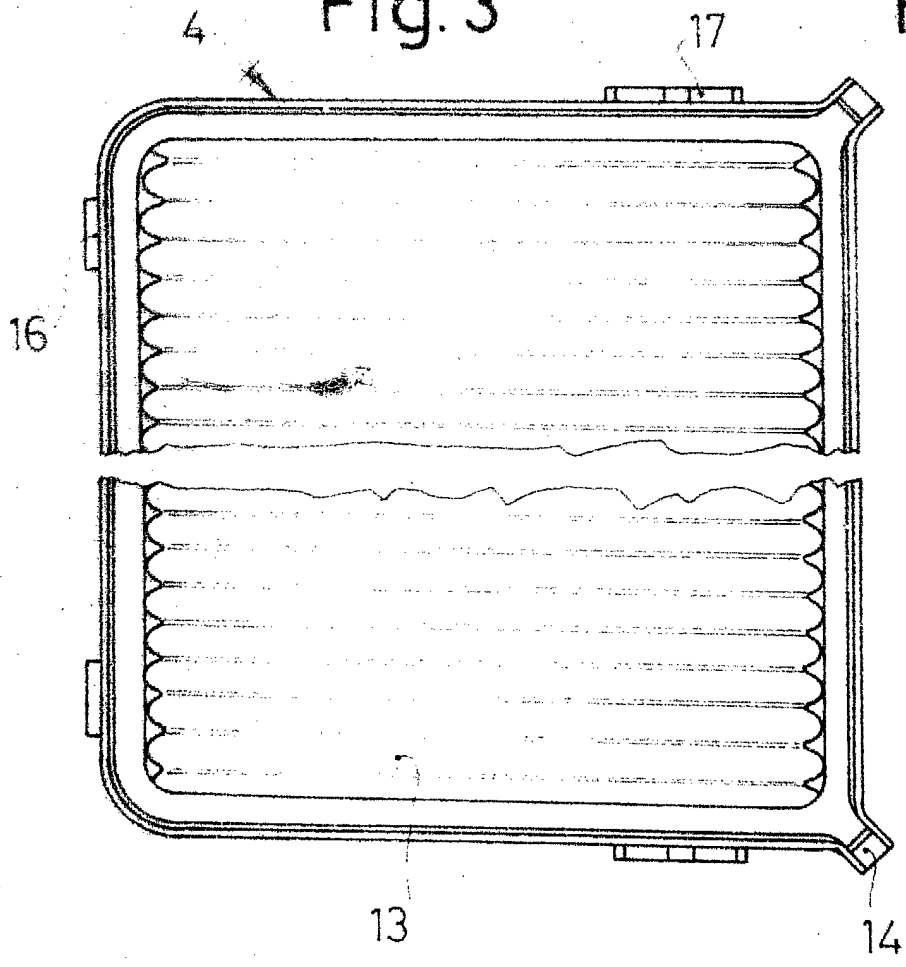
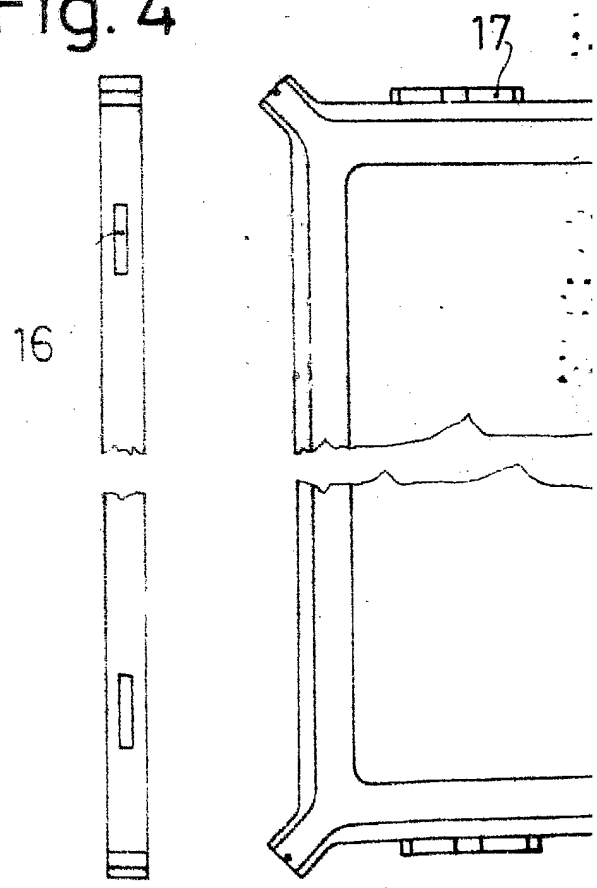


Fig. 4



273632

Fig. 2

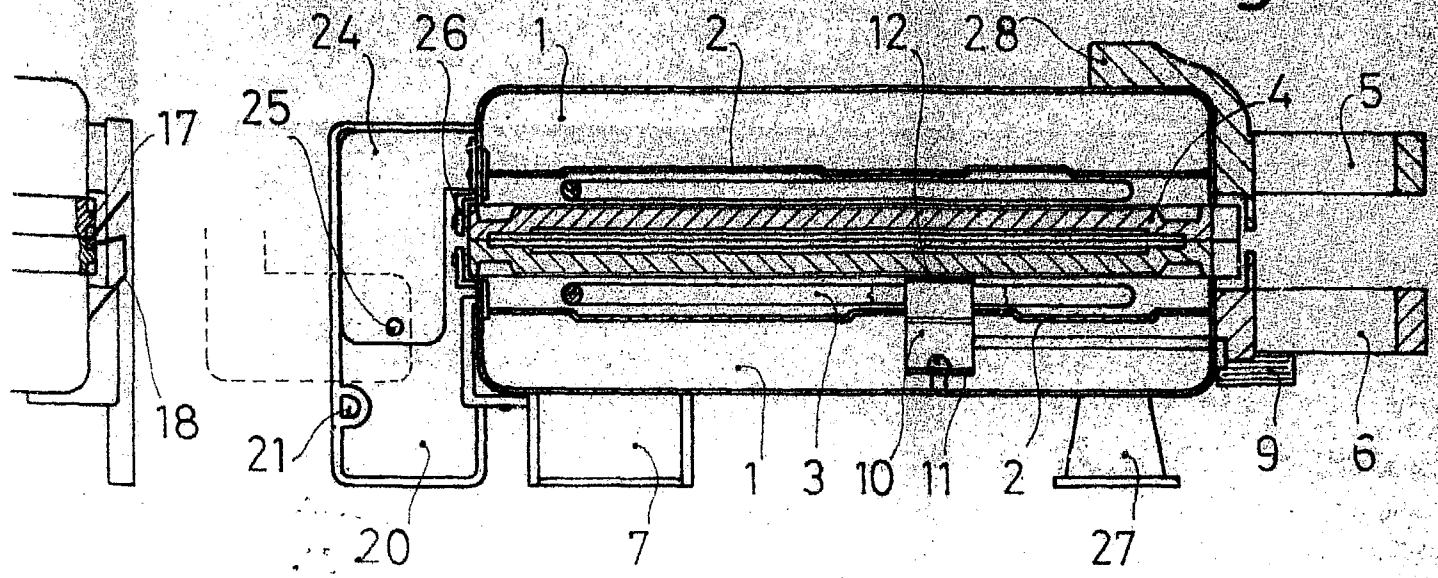


Fig. 5

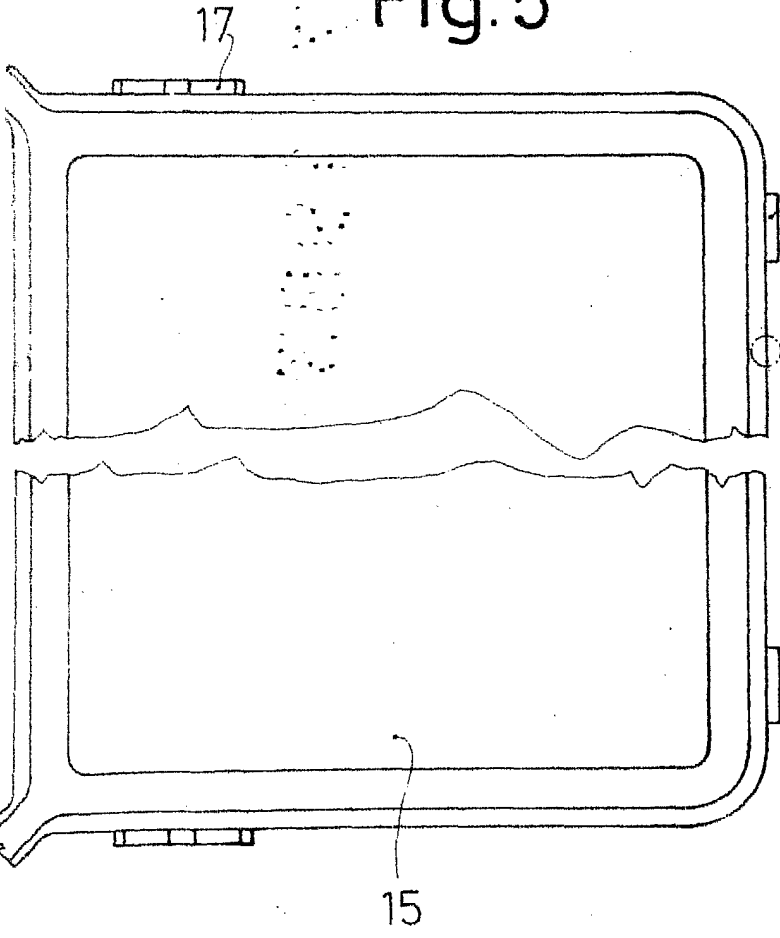
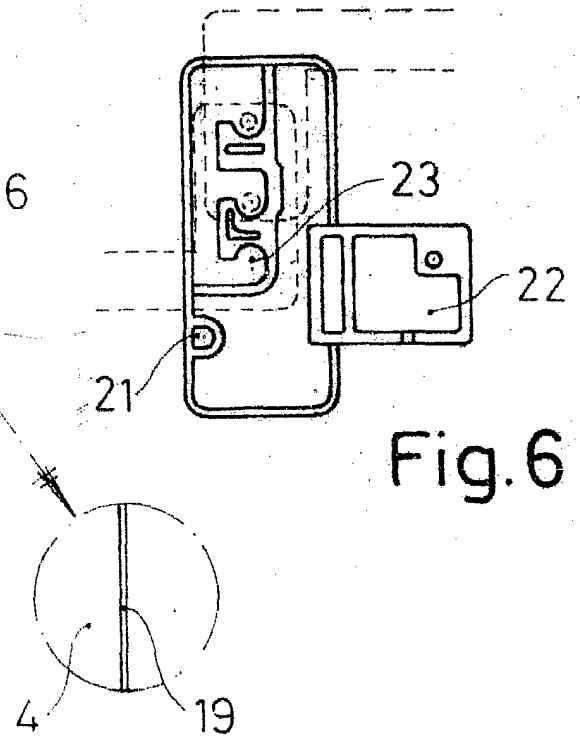


Fig. 6



Madrid. 19 JUL. 1983

[Handwritten signature]

Teresa Bordehore.
Escala variable