

P. 23.468

IM/MC

P/62/12654



280993

-2 NOV. 1962

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se presenta para unir a la solicitud  
de

PATENTE DE INTRODUCCION

formulada el 22 de septiembre de 1962, con el N<sup>o</sup> 280.993  
en

E S P A Ñ A

por DIEZ años

a nombre de ALMAKS ENGINEERING (PROPRIETARY) LIMITED,  
entidad Sudafricana, establecida en 8 Bunsen Street, In-  
dustria, Johannesburg, Transvaal, República de Africa del  
Sur, por:

"UN DISPOSITIVO ASADOR O TOSTADOR"

---

Este invento se refiere a parrillas, cuyo tér-  
mino se intenta que incluya asadores, tostadores y dispo-  
sitivos similares.

Según el invento una parrilla incluye barras -  
5 de emparrillado de material conductor del calor, estando  
las barras destinadas para que se aplique calor a al me-  
nos un extremo de las mismas.

Puede incluirse por lo menos una formación de



transferencia térmica conectada a un extremo de por lo  
menos una barra, estando destinada la formación a ser -  
calentada.

5 Pueden incluirse un par de formaciones de trans-  
ferencia térmica, espaciadas aparte, con barras que se -  
extiendan entre ellas; y medios reflectores destinados a  
dirigir al menos una parte del calor radiado sobre las -  
barras de emparrillado.

10 Alternativamente, las barras están conectadas  
a y están situadas en relación espaciada por encima de -  
una base de transferencia térmica.

Pueden proveerse medios receptores de líquido.

15 Dos realizaciones preferidas del invento serán  
ahora descritas a modo de ejemplo con referencia a los -  
dibujos adjuntos en los cuales las figuras 1 y 2 son vis-  
tas en perspectiva que ilustran cada una una realización.

20 Considerando la realización de la Figura 1, --  
las barras espaciadas 1 de emparrillado están hechas de -  
cobre o de cualquier otro material de alta conductividad  
térmica, y están montadas en lados opuestos sobre medios  
de transferencia térmica, espaciados aparte, o formacio-  
nes 2 de material metálico adecuado. Los elementos eléc-  
tricos de caldeo 3 conectados a la línea de alimentación  
4, están colocados inmediatamente debajo de las formacio-  
nes 2.

25 Los elementos de caldeo 3 están destinados a  
calentar las formaciones térmicas 2 las cuales, a su vez,  
transfieren el calor a los extremos de las barras 1. De-  
bido a su conductividad térmica, las barras 1 se calien-  
tan por toda su longitud. Una porción de carne, o de otra  
30



alimento adecuado para ser asado en parrillas, que se -  
coloque en las barras 1 se asará por contacto directo -  
con las barras calientes.

5 El reflector 5 está formado y colocado para -  
que dirija al menos parte del calor radiado fuera de --  
las partes calentadas sobre las barras 1. Este calor di-  
rigido por el reflector ayuda al asado de los alimentos.  
Se apreciará que el calor puede radiarse también direc-  
tamente desde los elementos de caldeo 3 y formaciones 2  
10 hacia los alimentos.

El reflector 5 se inclina hacia abajo y hacia  
fuera en sus bordes 6 para permitir que el líquido que  
cae desde los alimentos que están asándose se escape a  
la bandeja colectora desmontable 7. Con esta disposición  
15 la recolección de fluido sobre el reflector 5 directamen-  
te por debajo de los alimentos que están asándose se re-  
duce al mínimo, para de este modo reducir al mínimo la -  
ascensión de vapor desde el fluido calentado a los ali-  
mentos. Pueden obtenerse alimentos asados a la parrilla  
20 de calidad superior.

Las patas 8 están provistas para sostener el  
dispositivo.

25 Considerando ahora la realización de la figu-  
ra 2, las barras espaciadas de emparrillado 1a están for-  
madas con las partes de pestaña 9, que se extienden ha-  
cia abajo, montadas sobre la base 2a de transferencia tér-  
mica. Como pueden verse las barras 1a están situadas en  
relación espaciada por encima de la base 2a.

30 La base 2a está destinada a ser colocada sobre  
una superficie calentada, tal como una placa de cocina

28-993



-2

(que no se muestra). La base 2a transfiere calor desde la superficie calentada a las partes apestañadas 9 para su conducción a las barras 1a. Los alimentos colocados en las barras calentadas 1a se asarán, de nuevo, -  
 5 por conducto directo. El calor irradiado hacia arriba desde la base 2a ayudará al asado.

La base 2a está formada con el canal receptor de fluido 10 a lo largo de su perímetro. La superficie superior de la base 2a puede estar inclinada para facilitar el desagüe de fluido que caiga desde los alimentos asándose hacia el canal 10.  
 10

Se apreciará que son posibles muchas variaciones de detalle sin salirse del espíritu del invento. En la realización de la figura 1, por ejemplo, el reflector 5 puede omitirse por completo puesto que las barras calentadas 1 proporcionan el efecto de asado esencial. También, los elementos de caldeo 3 puede ser sustituidos por medios alternativos de caldeo. También es posible calentar las barras de emparrillado desde un solo extremo.  
 15  
 20

En una construcción alternativa, una sola hoja de metal está formada con una pluralidad de ranuras paralelas que terminan muy cerca de los extremos de la hoja, para formar de este modo barras de emparrillado con formaciones integrales de transferencia térmica en los extremos opuestos. Esta disposición es similar a las barras de emparrillado 1 y miembros de transferencia de calor 2 de la figura 1.  
 25

También es posible que la hoja metálica esté doblada hacia abajo en los extremos opuestos de las ba-  
 30

80993



rras de emparrillado y que además esté curvada horizontalmente hacia dentro o hacia fuera en cada extremo en una posición espaciada desde la primera curva. Como resultado se obtiene una pluralidad de barras de emparrillado espaciadas con partes de apoyo integrales que se extienden hacia abajo y formaciones de base de transferencia térmica dispuestas horizontalmente en extremos opuestos, estando las barras de emparrillado dispuestas en relación espaciada por encima de las formaciones de base. Esta disposición es equivalente a la de la figura 2. Puede proveerse un receptáculo adecuado para el fluido.

N O T A

15

Los puntos de invención propia, no nueva pero no establecida, practicada ni divulgada en España, que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Introducción, por DIEZ años, son los siguientes:

1.- Un dispositivo asador, que incluye barras de emparrillado de material conductor del calor, estando destinadas las barras a que se les aplique calor por lo menos en un extremo.

2.- Un dispositivo según el punto 1, que incluye por lo menos una formación de transferencia de calor conectada a un extremo de una barra por lo menos, estando destinada la formación a ser calentada.

3.- Un dispositivo según el punto 2, que incluye

280993



un par de formaciones de transferencia de calor, espaciadas, con barras extendiéndose entre ellas, y medios reflectores destinados a dirigir por lo menos una parte del calor irradiado sobre las barras del emparrillado.

5                   4.- Un dispositivo según el punto 2, en el cual las barras están conectadas a una base de transferencia de calor y están situadas en relación espaciada por encima de ella.

10                   5.- Un dispositivo según cualquiera de los puntos anteriores, que incluye medios receptores de líquido.

6.- Un dispositivo asador o tostador.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en el dibujo que se acompaña y para los fines que se han especificado.

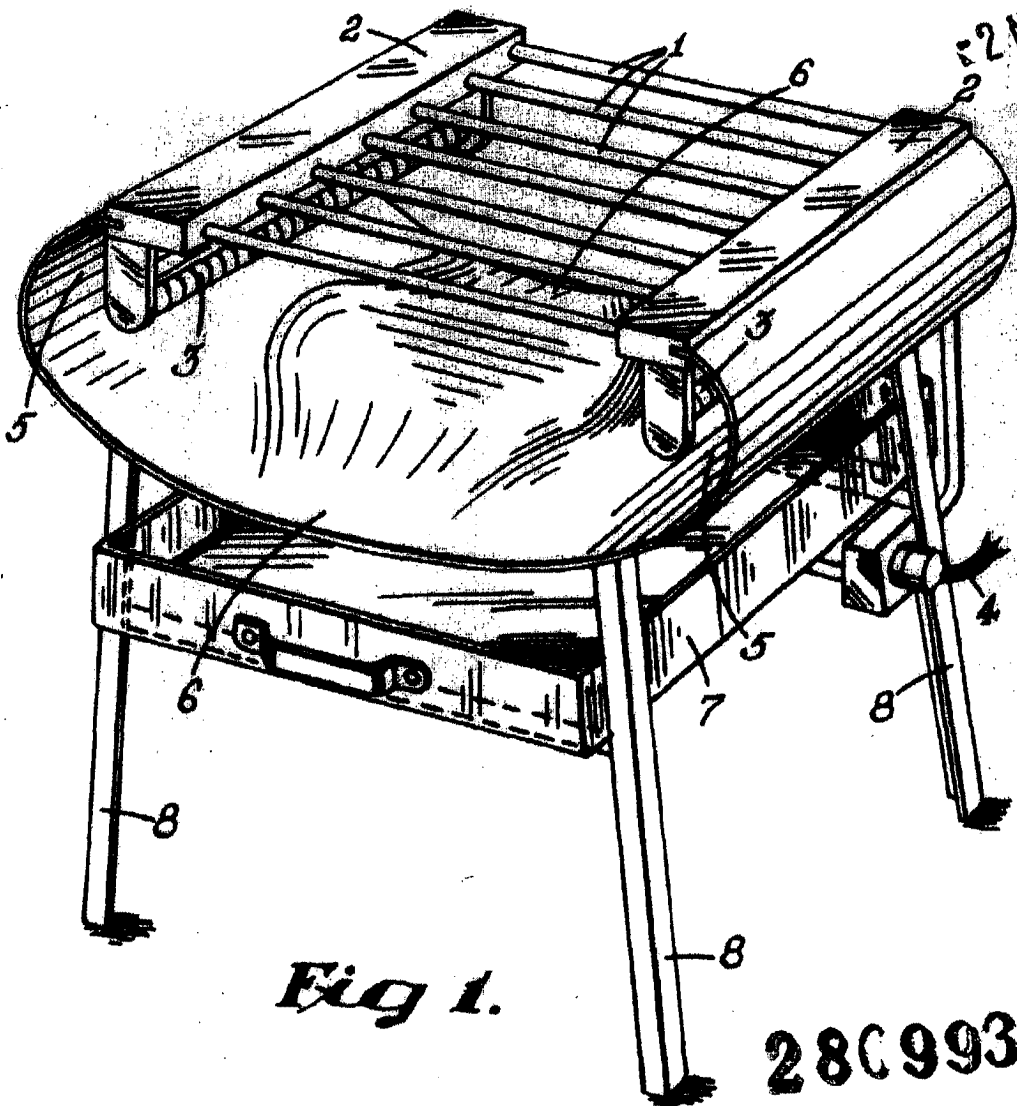
15                   Esta Memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 2 NOV. 1962

P.A.

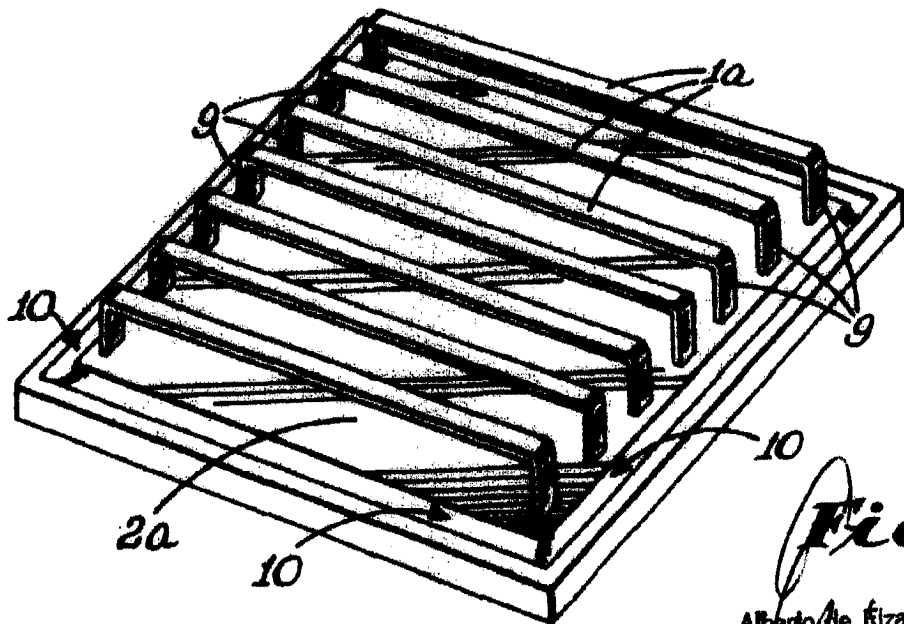
Alberto de Elzaburu  
Por Factor

280993



*Fig 1.*

280993



*Fig 2.*

Alberto de Elizabete  
Per Fede