

(19) ES	(11) NUMERO	(10) Y
(21)	285285	
(22)	FECHA DE PRESENTACION	
	17-11-83	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1- SET. 1985

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		
P 32 42 533.3	18-11-82	Rep. Fed. Alemana.
P 32 48 158.6	27-12-82	" " "

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47 J37/07

(64) TITULO DE LA INVENCION

"DISPOSITIVO ASADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FACILMENTE TRANSPORTABLE Y DE UN SOLO USO".

(71) SOLICITANTE (S)

ANASCO GMBH

(Case 3/232+3/235)

(72) DOMICILIO DEL SOLICITANTE

D-6200 WIESBADEN, Rep. Fed. Alemana.

(75) INVENTOR (ES)

Günther KRETZSCHMANN

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

DON ALBERTO DE ELZABURU MARQUEZ

(P.-84.824)

CG/

La invención se refiere a un dispositivo para asar de un solo uso, fácil de utilizar y suministrable a costo ventajoso.

5 Normalmente para asar, incluso en las excursiones "al campo", se utilizan hornos para asar normales, los cuales deben ser calentados con carbón vegetal para asar o también con gas. Para encender el carbón vegetal se utilizan muy diversos encendedores de carbón disponibles en el mercado, los que a causa de sus propiedades químico-físicas, 10 desarrollan efectos diversos, o bien hacen necesarias instrucciones especiales de uso. Llevar consigo en el automóvil dispositivos para asar normales es muy molesto a causa de su volumen; además el citado accesorio para asar debe ser comprado por separado y guardado en el automóvil.

15 Estos inconvenientes son evitados mediante un dispositivo para asar de un solo uso del tipo posteriormente descrito. Este dispositivo para asar es fácil de llevar consigo a causa de su compacta construcción y contiene la mayoría de los utensilios precisos para un solo proceso 20 de asado. Además, el material combustible y el de encendido están en este dispositivo razonablemente adecuados uno a otro en lo que se refiere a cantidad, tipo y disposición, de tal modo que pueda producirse un encendido rápido y uniforme del material combustible en toda la superficie.

25 Pieza fundamental del nuevo dispositivo para asar es una cubeta plana de película de aluminio, embutida profundamente, la cual tiene resaltes previamente moldeados (nervios longitudinales) que discurren paralelamente en la cara interna del suelo. De este modo, la bandeja se autorrigidiza y posibilita, además, una buena ventilación del 30

material combustible. Los nervios pueden ser tanto pasantes como también pueden terminar antes del borde de la cubeta. No están determinados en cuanto a su forma; construcciones convenientes son las formas aproximadamente prismáticas o trapezoidales. Convenientemente, los resaltes (nervios) centrales están alternativamente dispuestos a más altura y sobresalen de los nervios situados entre ellos; ya que deben servir (véanse los dibujos adjuntos) como apoyo para una bolsa con material combustible (por ejemplo carbón vegetal fragmentado).

En el borde de testero de los nervios longitudinales, están además convenientemente practicadas ranuras para el aire, con objeto de propagar la combustión mediante una aireación óptima.

Los canales o cuencos que se forman entre los resaltes previamente moldeados, pueden a su vez servir para el alojamiento de masas de encendedor para dispositivo para asar, como está mostrado en el dibujo adjunto (realización A).

Según la invención, para eso se emplea preferentemente la masa utilizada para la fabricación del denominado "encendedor de carbón blanco". En este caso se trata de una llamada emulsión sólida de petróleo, preferentemente tipos de petróleo que arden con poco hollín, en una resina de urea-formaldehído. La fabricación se realiza mezclando los componentes de resina líquidos con el petróleo que hay que emulsionar, un emulgente y una sustancia endurecedora; la solidificación se produce luego en unos 20-30 minutos (véase al respecto la Memoria de Patente alemana DE-PS 1 504 012).

A continuación, durante la fabricación del dispositivo para asar, la citada masa de encendedor para el dispositivo para asar es embutida, en estado todavía líquido, en los citados recintos intermedios, y allí es eventualmente fijada de modo adicional, lo cual puede realizarse, por ejemplo, mediante agujeros o ganchos.

Según otra forma de realización, la cual está designada como realización B en el dibujo adjunto, unas pastillas preparadas, preferentemente empaquetadas, de masa de encendedor para el dispositivo para asar son colocadas en los nervios longitudinales más bajos, los cuales se encuentran alternando entre los nervios que llegan más altos. Los nervios pueden ser acabados en punta, pero también pueden estar redondeados o aplanados. Sobre los nervios que llegan más altos, es decir sobre las pastillas de encendedor del dispositivo para asar, puede ser colocada también una bolsa con carbón para asar. La bolsa de envoltura para el carbón vegetal consta convenientemente de material fácilmente inflamable, que arde de modo uniforme, rápido y con pocas cenizas, por ejemplo tipos de papel adecuados, materiales no tejidos, tejidos o películas de plástico.

Según una tercera forma de realización (realización C), se usa una bolsa de envoltura para el carbón vegetal a base de una película compuesta que arde bien, ampliamente estanca al vapor (por ejemplo del tipo celofán polietileno 3525). Esto permite alojar en esta misma bolsa el material usado para el encendido del carbón vegetal.

Esto último puede realizarse, por ejemplo, por el recurso de que la masa de encendedor para el dispositivo para asar anteriormente descrita con mayor detalle

(una emulsión sólida de petróleo que arde con poco hollín, en una resina de urea-formaldehído), en forma de tozos previamente moldeados o barritas, sin envasar o también envasados, es repartida uniformemente debajo del carbón vegetal que hay que encender. Según una variante de esta forma de realización de la invención, puede suprimirse totalmente la masa de encendedor especial para el dispositivo para asar, y en su lugar, tratar previamente el carbón vegetal al introducirlo en la bolsa, humedeciéndolo (impregnándolo) con una cantidad suficiente de un material encendedor líquido, como una fracción de aceite mineral que arda sin olor ni hollín, de la zona de ebullición entre 150°C y 300°C, preferentemente entre 180°C y 240°C, de tal modo que el líquido de encendido encienda rápidamente el carbón vegetal en toda la superficie, al encender la bolsa de envoltura (por ejemplo, en las cuatro esquinas).

El empleo de una bolsa de envoltura de una película compuesta que arde bien y es estanca al vapor, tiene la ventaja de que el material de envoltura arde de forma rápida, uniforme y con pocas cenizas, propaga el encendido del carbón vegetal y garantiza una protección suficiente contra las pérdidas de aceite mineral. Sólo mediante la utilización de una película compuesta, se hace posible eliminar totalmente una masa de encendedor especial para el dispositivo para asar e impregnar el carbón vegetal (carbón fragmentado o briquetas de carbón vegetal) sencilla y directamente con el material de encendido (aceite mineral).

Todo el dispositivo para asar anteriormente descrito, puede a su vez ser precintado en una bolsa de celofano o papel especial. Esto es particularmente convenient-

te en la forma A anteriormente descrita para disminuir las pérdidas de petróleo en la masa de encendedor para el dispositivo para asar (en ese caso, por cierto, no herméticamente cerrada). Como envase puede utilizarse también, sin embargo, una caja plegable.

El empleo del dispositivo para asar del nuevo tipo puede realizarse de forma que el dispositivo para asar es extraído de su envoltura general (que puede servir posteriormente de recipiente de basura y cenizas), y es colocado sobre un apoyo estable frente al fuego (una cubeta de chapa o de eternita, una bandeja para asar, etc.). La bolsa de carbón vegetal empaquetada como se ha descrito anteriormente, se halla sobre los nervios longitudinales más altos y es inflamada en las esquinas. La bolsa que desaparece quemándose, inflama la masa de encendedor para el dispositivo para asar, y ésta el carbón vegetal. Tan pronto como éste está incandescente, puede asarse de la forma usual sobre una parrilla colocada sobre el dispositivo para asar.

20

25

30

14113

REIVINDICACIONES

5 Los puntos que como característica de novedad se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Modelo de Utilidad en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- Dispositivo asador de productos alimenticios, fácilmente transportable y de un solo uso, caracterizado porque consta de una bandeja plana de película de aluminio, la cual tiene sobre la cara interna de su suelo unos nervios formados previamente, que discurren paralelos, así como de material encendedor y de una bolsa con carbón pasa asar dispuesta sobre los nervios.

15 2ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la masa de encendedor para el dispositivo asador está colocada entre o sobre los nervios de la bandeja de aluminio.

20 3ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque los nervios tienen en su borde de tetero unas ranuras para el aire.

4ª.- Dispositivo según una de las reivindicaciones 1ª o 3ª, caracterizado porque los nervios están dispuestos de manera que alternativamente son altos y bajos.

25 5ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque los nervios tienen forma de prisma, trapezoidal o redondeada.

30 6ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque los nervios terminan pasando hasta el borde o antes del borde de la bandeja.

7ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la masa de encendedor para el dispositivo asador está embutida en los recintos intermedios dispuestos entre los nervios.

5 8ª.- Dispositivo según las reivindicaciones 2ª o 7ª, caracterizado porque la masa de encendedor para el dispositivo asador está fijada en el suelo.

10 9ª.- Dispositivo según la reivindicación 4ª, caracterizado porque los encendedores moldeados para el dispositivo asador se hallan sobre los nervios bajos.

10ª.- Dispositivo según la reivindicación 4ª, caracterizado porque la bolsa de carbón para asar se halla sobre los nervios más altos.

15 11ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la bolsa de envoltura para el carbón para asar consta de material fácilmente inflamable, que desaparece quemándose uniformemente.

20 12ª.- Dispositivo según la reivindicación 11ª, caracterizado porque el material para la bolsa de envoltura es papel, material no tejido, tejido fácilmente combustible o película de plástico.

25 13ª.- Dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque la bolsa de carbón para asar consta de una película compuesta, ampliamente estanca al vapor y que arde bien.

14ª.- Dispositivo según la reivindicación 13ª, caracterizado porque la masa de encendedor está alojada en la propia bolsa de carbón para asar.

30 15ª.- Dispositivo según una de las reivindicaciones 13ª o 14ª, caracterizado porque la masa de encende-

5
dor está formada por trozos moldeados de una emulsión sólida de petróleo en una resina de urea-formaldehído.

16ª.- Dispositivo según la reivindicación 13ª, caracterizado porque los trozos moldeados de la masa de encendedor para el dispositivo asador están uniformemente repartidos debajo del carbón vegetal.

10
17ª.- Dispositivo según la reivindicación 14ª, caracterizado porque la masa de encendedor está formada por una fracción de aceite mineral que arde sin formación de olor ni hollín, con la cual está impregnado el carbón vegetal.

15
18ª.- Dispositivo según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado porque el dispositivo como un todo está envasado en una bolsa y/o en una caja.

19ª.- "DISPOSITIVO ASADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FACILMENTE TRANSPORTABLE Y DE UN SOLO USO".

20
Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

25
Esta Memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

06. FEB. 1955

P. A.

Alberto de Eizaburu
Por Poder,



30

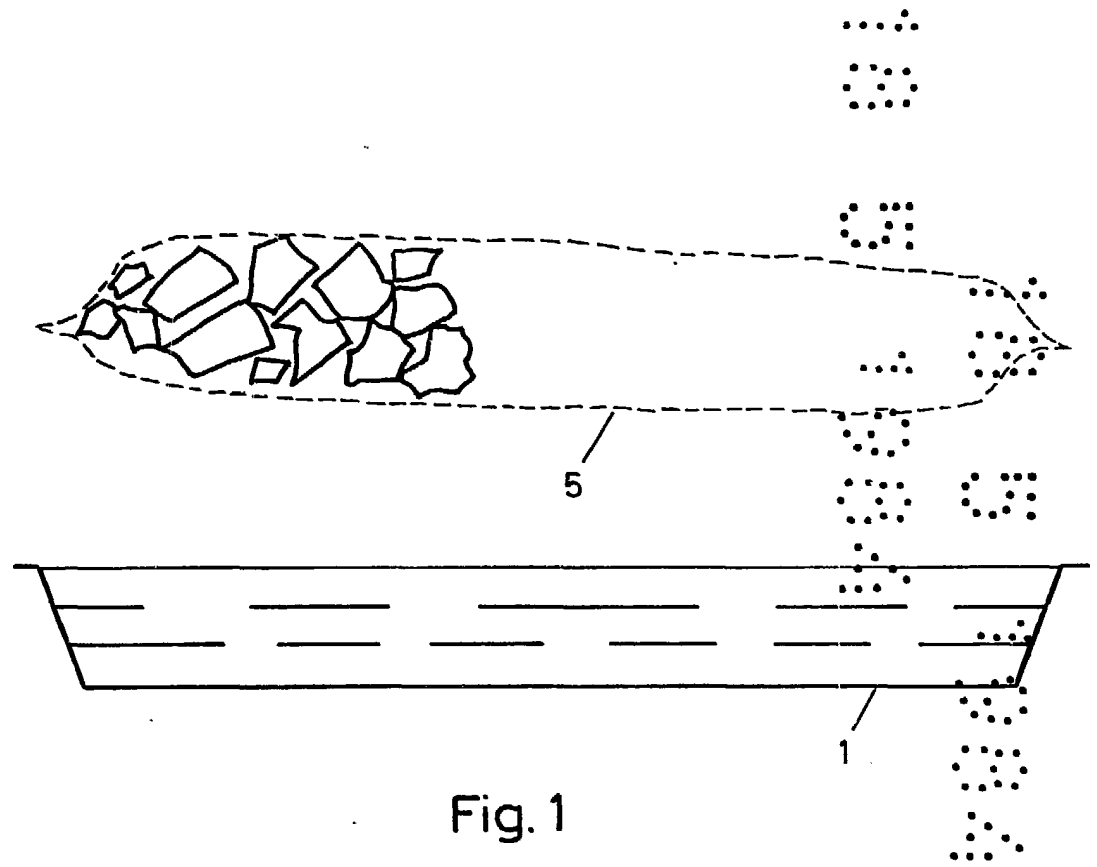


Fig. 1

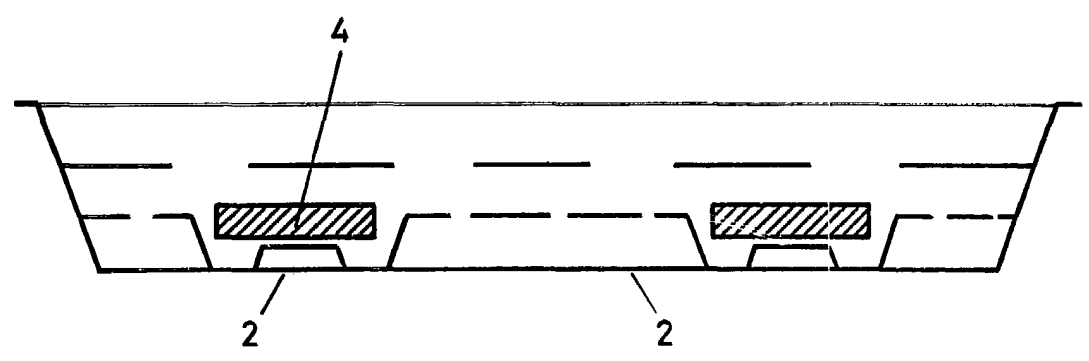


Fig. 3

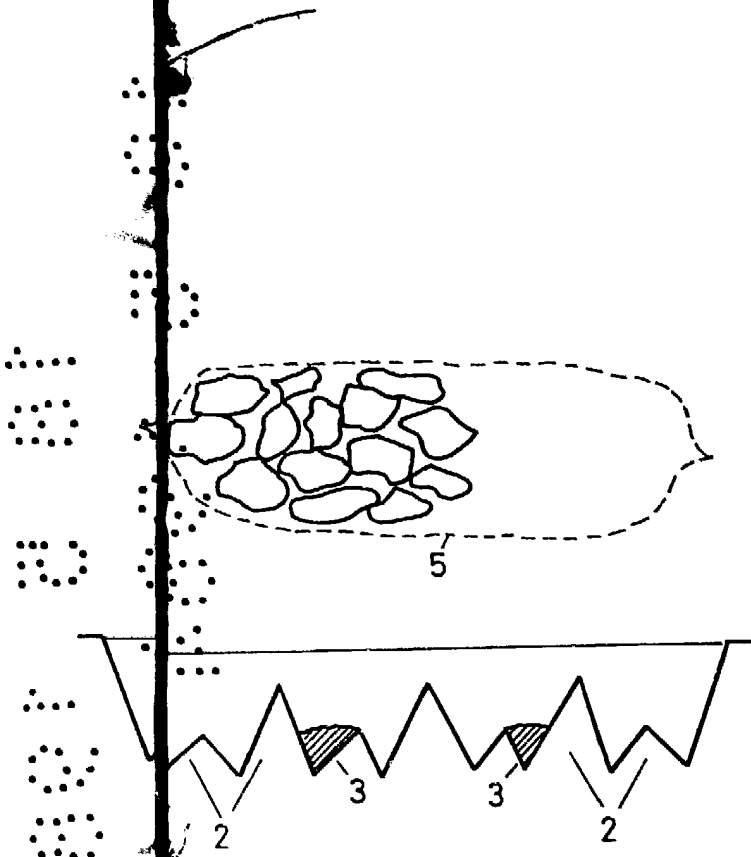


Fig. 2

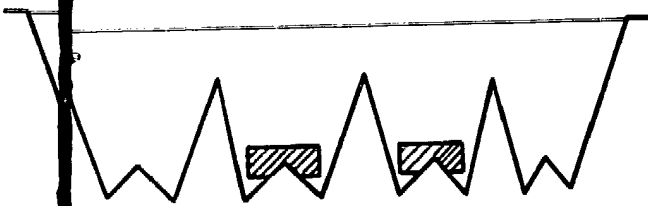


Fig. 4



Alberto de Elizaburu
Pak. Fodor,
