



MAE

286048

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Doña Rosa PEPIO HERADEJORDI

de nacionalidad española

residente en Barcelona, calle Roger de Flor, 96, 2º

por:

"PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS ASADORES
DE VOLATERIA"

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta Patente de Invención se refiere a unos perfeccionamientos en los aparatos asadores de volatería, con los cuales se logra obtener un máximo rendimiento y uniformidad en la cocción de las aves, siendo, además, muy amplia con ellos, la regulación de los quemadores, cosa que desde luego no se obtiene actualmente con los aparatos conocidos para tal fin.

Se caracterizan dichos perfeccionamientos, que se practican en aparatos principalmente de tipo consistente en una

286048



- caja dotada de recinto semicerrado con capacidad para una o más aves, porque tales cajas se construyen de forma paralelepípedica apaisada, conteniendo el recinto, en su fondo inferior, una bandeja inclinada para la recogida de los líquidos procedentes de la cocción, mientras que en el fondo vertical, dicho recinto presenta unos quemadores alimentados con gas de cualquier clase, los cuales quedan divididos con posibilidad de combustión parcial por secciones, a cuyo efecto, cada sección contiene su particular entrada de gas y va dotada de una llave de paso regulable desde la parte frontal del aparato, extendiéndose, por su parte, dichos quemadores, paralelamente, de un extremo al otro del recinto, mateniendo entre sí cierta separación, y proyectando los rayos caloríficos en dirección preferentemente horizontal, sin que, en ningún caso, la desviación de los mismos sobrepase los 45° de inclinación, y con la particularidad de que, enfrentadas con tales quemadores, quedan situadas, en posición asimismo paralela y horizontal, unas barras o espadas portadoras de las aves, cuyas espadas, una vez que quedan atravesando convenientemente el respectivo animal, se disponen con el extremo punzante acoplado dentro de un alojamiento poligonal practicado en un manguito lateral giratorio solidario del eje de un pequeño motorreductor eléctrico mientras que el extremo opuesto de cada espada descansa, con su mango quedando situado fuera de la caja, en una escotadura inclinada que lleva la pared opuesta del manguito, permitiendo tal escotadura el libre giro de la espada a la velocidad apropiada transmitida por el motorreductor, gracias a lo cual las aves van asándose uniforme y paulatinamente dando vuelta frente a los quemadores hasta su completa cocción, la cual, además, viene favorecida por la convección calorífica del fondo y paredes interiores del re-
- 5.
 - 10.
 - 15.
 - 20.
 - 25.
 - 30.



286048

cinto.

Otra característica de los mismos perfeccionamientos estriba en que los quemadores presentan un perfil especial adecuado que permite soportar una rejilla de acero inoxidable y -
5. una placa refractaria de cerámica situada a distancia adecuada que garantiza la perfecta y más eficaz combustión del gas.

Se caracterizan igualmente los perfeccionamientos de referencia porque los motorreductores que imprimen movimiento de rotación a las espadas, quedan establecidos en la parte lateral
10. de la caja conjuntamente con toda la instalación eléctrica, con la particularidad de que los aparatos se hallan montados sobre un soporte térmicamente aislante y absorbedor, a su vez, de las vibraciones de los motores, verificándose la protección de los elementos mecánicos y eléctricos de referencia por medio de una
15. tapa convenientemente fijada en dicha parte lateral del aparato.

Se caracterizan, finalmente, los perfeccionamientos en cuestión, porque los surtidores de gas van convenientemente montados con su soporte por medio de bridas, mientras que las llaves de paso del gas poseen los correspondientes vástagos alargados
20. que permiten situar los mandos en la parte frontal del aparato, completándose la caja posteriormente, con una o más puertas o - tapas para la oportuna limpieza e inspección de las tuberías y quemadores.

Para mejor comprensión de la presente Memoria, se describe seguidamente un ejemplo ilustrativo no limitativo de realización de los perfeccionamientos a los que se contrae la presente Patente, para lo cual se acompaña una lámina de dibujos -
25. en la cual,

Figura 1, representa una vista en sección transversal
30. semiesquemática del aparato, y



286048

Figura 2, constituye un dibujo también semiesquemático del aparato visto de frente.

En tales figuras se ha representado por (1) la caja paralelepípedica apaisada del aparato, la cual presenta el recinto semicerrado (2) de introducción de las aves, conteniendo éste, en su fondo inferior, una bandeja inclinada (3) de recogida de los líquidos de la cocción, en tanto que el fondo vertical (4) posee, en este caso, los quemadores (5) alimentados a gas butano, natural o cualquier otro de tipo similar, cuyos quemadores quedan integrados por varias secciones de combustión autónoma (6) las cuales están provistas de las respectivas entradas de gas (7) y se hallan reguladas, a su vez, por las llaves de paso (8). Estas llaves de paso poseen, por su parte, convenientemente alargados, los vástagos (9), al objeto de que su accionamiento sea factible a través de los mandos (10) situados en la parte frontal del aparato.

En cuanto a los mencionados quemadores (5), su posición es horizontalmente paralela incluso con respecto a las bases de la caja (1), habiéndose previsto en este ejemplo, dicha posición con el plano proyector de radiaciones (11) completamente vertical, siendo por consiguiente horizontal, en este caso, como es lógico la dirección seguida por los rayos caloríficos formados durante la combustión del gas, combustión que se realiza de forma perfecta y a total rendimiento gracias a que el perfil de los quemadores comprende una rejilla de acero inoxidable (12) y una placa de cerámica refractaria (13), ambas montadas a distancia adecuada sobre el soporte (14).

Enfrentadas con tales quemadores (5), se disponen, además, en el aparato, las barras o espadas (15) consistentes en varillas que, una vez atravesadas dentro del cuerpo del ave res



286048

pectiva, se colocan horizontalmente en el recinto con sus puntas acopladas en unos respectivos manguitos giratorios (16) provistos de un alojamiento cuadrado y dispuestos en la pared lateral (17) de la caja (1), mientras que los extremos opuestos de las empuñaduras (18) de tales espadas (15), quedan sobresaliendo exteriormente en la pared opuesta (19), introduciéndose para ello la varilla en una escotadura inclinada (20) que contiene dicha pared en condiciones de bloquear la espada sin impedir el libre giro de la misma a instancias del manguito (16). La rotación de cada uno de éstos, se obtiene, a su vez, por medio de los mecanismos motorreductores eléctricos (21), solidarios de los mismos los cuales se hallan instalados en la pared (17) sobre un soporte antitérmico y antivibrante (22), protegiéndose estos elementos, conjuntamente con la instalación eléctrica, por medio de una tapa (23) que los recubre, pudiéndose observar debajo de ésta en figura 2, los correspondientes pulsadores eléctricos de interrupción y regulación (24) de tales elementos.

Finalmente, las tuberías y llaves de gas (7) y (8), así como la boquilla (25), quedan situadas posteriormente en la recámara (26) contigua al recinto (2), previéndose para su inspección y limpieza las tapas o puertas (27) fijadas en el reverso del aparato, con la particularidad de que la cocción de la volatería viene favorecida en este caso por la convección de la propia pantalla (28) que separa los referidos recintos (2) y (26).

Descritas suficientemente las principales características de los perfeccionamientos que motivan la presente Patente, ha de hacerse constar que en el objeto correspondiente podrán introducirse todas aquellas modificaciones que la práctica pueda aconsejar, tanto por lo que se refiere a forma, como a dimensiones y materiales empleados para su realización, siempre que con ello



quede mantenida su esencialidad que es la que se resume y concreta en los términos de la siguiente

N O T A

REIVINDICACIONES

5. Se reivindica como objeto de la presente Patente de In
vención:
- 1^a.- Perfeccionamientos en los aparatos asadores de
volatería, principalmente en los de tipo consistente en una ca-
ja semicerrada con capacidad para una o más aves, que se carac-
terizan porque tales cajas se construyen de forma paralelepípe-
dica apaisada, poseyendo el recinto de contención de las aves,
10. en su fondo inferior, una bandeja inclinada para la recogida de
los líquidos procedentes de la cocción, mientras que en el fon-
do vertical dicho recinto presenta, unos quemadores alimentados
15. con gas, los cuales quedan divididos con posibilidad de combus-
tión parcial por secciones a cuyo efecto, cada sección contiene
su particular entrada de gas y va dotada de una llave de paso -
regulable desde la parte frontal del aparato, extendiéndose, por
su parte, dichos quemadores, paralelamente, de un extremo al otro
20. del recinto, manteniendo entre sí cierta separación y proyectan-
do los rayos caloríficos en dirección preferentemente horizontal,
sin que, en ningún caso, la desviación de los mismos sobrepase
los 45° de inclinación, y con la particularidad de que, enfrenta-
das con tales quemadores, quedan situadas, en posición asimismo
25. paralela y horizontal, unas barras o espadas portadoras de las -
aves, cuyas espadas, una vez que quedan atravesando conveniente-
mente el respectivo animal, se disponen con el extremo punzante
acoplado dentro de un alojamiento poligonal practicado en un man-
30. guito lateral giratorio, el cual es solidario del eje de un pe-
queño motorreductor eléctrico, mientras que el extremo opuesto de



286048

5. cada espada descansa, con su mango quedando situado fuera de la caja, en una escotadura inclinada que lleva la pared opuesta a la del mango, permitiendo tal escotadura el libre giro de la espada a la velocidad apropiada transmitida por el motorreductor, gracias a lo cual las aves van asándose uniforme y paulatinamente dando vueltas frente a los quemadores hasta su completa cocción, la cual, además, viene favorecida con la convección calorífica de las paredes interiores del recinto.

10. 2^º.- Perfeccionamientos en los aparatos asadores de volatería, según la reivindicación anterior, caracterizados también porque los quemadores presentan un perfil especial adecuado que permite soportar una rejilla de acero inoxidable y una placa refractaria de cerámica situada a distancia adecuada de la misma que garantiza la perfecta y más eficaz combustión del gas.

15. 3^º.- Perfeccionamientos en los aparatos asadores de volatería, según la reivindicación 1, caracterizados igualmente porque los motorreductores que imprimen movimiento de rotación a las espadas, quedan establecidos en la parte lateral de la caja conjuntamente con toda la instalación eléctrica, con la particularidad de que los aparatos se hallan montados sobre un soporte térmicamente aislante y absorbedor, a su vez, de las vibraciones de los motores, verificándose la protección de los elementos mecánicos y eléctricos de referencia, por medio de una tapa convenientemente fijada en dicha parte lateral del aparato.

20. 4^º.- Perfeccionamientos en los aparatos asadores de volatería, según la primera reivindicación, caracterizados finalmente porque los surtidores de gas van convenientemente montados con su soporte por medio de bridas, mientras que las llaves

286048



de paso del gas poseen los correspondientes vástagos alargados que permiten situar los mandos en la parte frontal del aparato, completándose la caja posteriormente, con una o más puertas o tapas para la oportuna limpieza e inspección de las tuberías y quemadores.

5.

5^a.- PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS ASADORES DE VOLATERIA.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de ocho páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de una hoja de dibujos aclarativos.

Madrid, 14 de marzo de 1.963.

P.A.

R. VOLART PONS
p. p.

A handwritten signature in black ink is written over the typed name 'R. VOLART PONS' and the initials 'p. p.'. The signature is stylized and appears to read 'Volart Pons'.

DE ROSA PEPIÓ PERADEJORDI

286048

ROSA CIVICA



286 048

FIG. 1

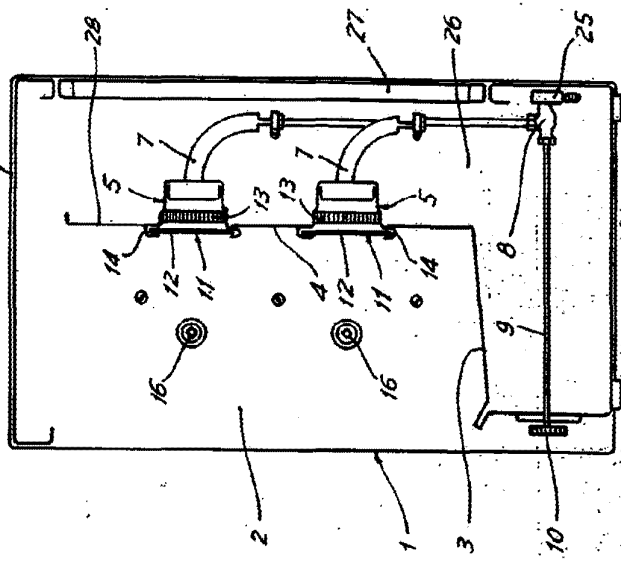
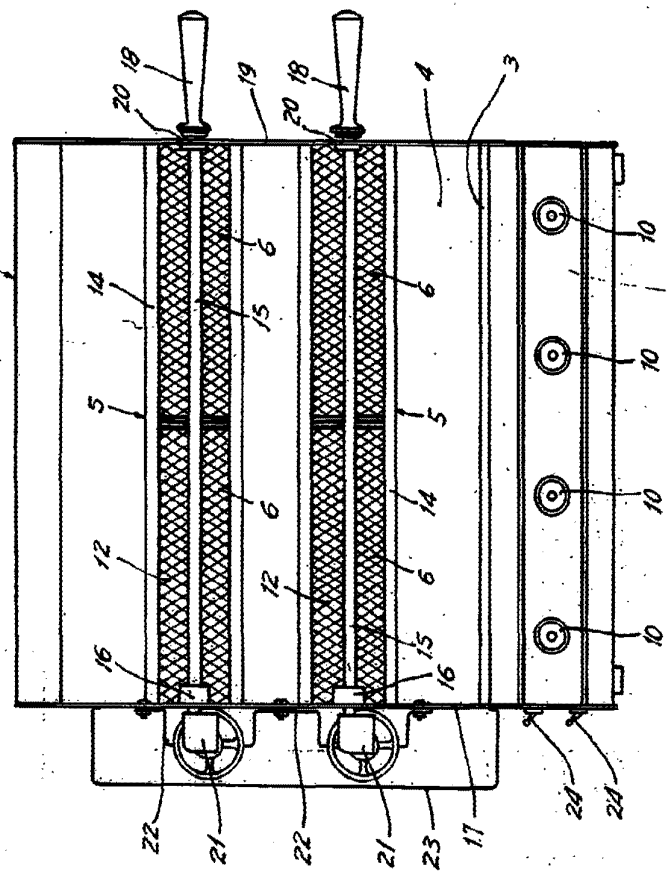


FIG. 2



Madrid, 4 marzo 1963.
RA.
10/11/63

Escala variable.