

288054



288054

Memoria Descriptiva

para

una Patente de Invención
por veinte años en España

a favor de

la firma, LA COIMENA, S.L.
(sociedad española)

residente en

Bilbao, Fica nº 37 - 39.

por:

"MEJORAS EN LA CONSTRUCCION DE DISPOSITIVOS PARA
EL ASADO DE AVES"

=====

I N V E N T O R

Don José Ramón Alejandro Ramirez (español)

=====



288054

La presente patente de invención se refiere a mejoras en la construcción de dispositivos para el asado de aves, mediante cuyas mejoras se puede realizar tal operación en condiciones de seguridad, limpieza y presentación inmejorables.

5 Las características esenciales de la disposición mejorada que se reivindica, son las siguientes: las barras portadoras de las aves, van montadas sobre dos discos giratorios, en los cuales va a coplado también el movimiento rotativo de las barras sobre sí mismas, efectuándose el cambio de éstas muy sencillamente mediante presión de un resorte que las oprime.

10 Si el dispositivo está muy caliente se dispone de unas tenazas adecuadas para su fácil manejo.

15 El calor necesario para el asado le proporcionan mecheros de rayos infrarrojos, dispuestos formando el ángulo conveniente para que las radiaciones sean aprovechadas a su máximo, sin que salgan al exterior. Los vapores que pueden producirse tienen su salida por la parte superior del dispositivo, a través de conductos dispuestos al efecto.

20 Los mecheros se encienden en orden indistinto, usualmente de dos en dos, utilizando mandos colocados en el frente del aparato.

Los movimientos de rotación señalados se consiguen mediante un motor de un cuarto de caballo, para el voltaje que

288054¹⁴



interese, con intermedio de un reductor de velocidad, sin necesidad de engranajes intermedios, lo que dá al aparato una gran sencillez en su mecanismo, y se evitan las posibles averías propias del desgaste.

5 En el circuito de funcionamiento están intercalados pilotos que indican el funcionamiento del motor y por consiguiente del asador cuando el interruptor de que está provisto el mismo cierre tal circuito.

10 El asador mejorado que se reivindica, tendrá en cada caso las dimensiones apropiadas para el mejor aprovechamiento del espacio que ocupa. Una dimensión muy usual es la que corresponde a tres pollos de 750 gramos por barra, lo que dá una capacidad de 12 pollos en cuatro barras, que requieren de 20 a 25 minutos, según el tamaño, para el asado.

15 Por lo que se refiere al movimiento de las aves que se asen, para que pasen por todo su contorno bajo la acción de los focos de calor, el mecanismo esencialmente consiste en lo siguiente: El motor eléctrico de accionamiento, mueve directamente un piñón que, mediante cadena de transmisión, hace
20 girar una rueda dentada, solidaria a su vez del plato portador de las barras en las cuales van ensartadas las aves.

 Cada una de esas barras es solidaria de un piñón, y esos cuatro piñones engranan a su vez en una cadena exterior, que les circunda, fijada en la armadura del aparato, de modo
25 que la rotación del plato portador de las barras dá lugar a que simultáneamente éstas vayan girando sobre sí mismas.

 Dentro de las reivindicaciones que se establecen



288054

5 pueden fabricarse dispositivos de las formas, tamaños y materiales que se juzguen adecuados, según la aplicación concreta de que se trate, sin que tales variaciones, así como las que puedan introducirse en detalles de su presentación y organización afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que los dispositivos para el asado de aves, que se fabriquen dentro de la idea general reseñada, con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes, igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

10 En esta idea, las adjuntas figuras corresponden únicamente a una forma de ejecución, sin carácter alguno limitativo, que se presenta a título de ejemplo de realización, para concretar cuanto se dice en esta memoria descriptiva.

15 La figura 1 ilustra la vista de conjunto, por su frente y un lateral de un asador, establecido de acuerdo con lo que se reivindica.

La figura 2 esquematiza su perfil lateral.

La figura 3 muestra el frente del asador cerrado.

20 La figura 4 corresponde a su proyección en planta, visto por la parte superior.

La figura 5 detalla la sección que se indica en C-D, sobre la figura 3.

La figura 6, de modo análogo, presenta la sección indicada en A-B, sobre dicha figura 3.

25 Con referencia a dichas figuras y a los números que sobre ellas designan las partes y detalles del asador representado, que interesan a los fines de esta memoria, la descripción



288054

del mismo es como sigue:

El cuerpo o caja 11 del asador, que descansa sobre las patas 10, aloja los platos giratorios 1, entre los que van montados, en los apoyos 2, las barras 4 porta-pollos que se sujetan por los pinchos 3.

El calor para el asador lo proporcionan los mecheros 5 de rayos infrarrojos, que se ponen en marcha mediante las llaves 7, una para cada uno; indicando los pilotos 8 que llega corriente al motor 19 y a los ventiladores 6.

El motor 19 (Fig. 6) hace girar el piñón 18, que a su vez, mediante la cadena 17, pone en movimiento la catalina 16; el eje 13 (Fig 1) transmite el movimiento del plato de la derecha al plato homólogo de la izquierda.

Del disco 1 (Fig. 5) son solidarios los piñones 14, apoyados en cojinetes y libres de giro, cuyos piñones van rodeados de una cadena 15, similar a las de las bicicletas, que les ajusta perfectamente y la cual permanece fija, unida por cualquier procedimiento, como un pasador, al asador.

Los piñones están unidos en sus prolongaciones a los apoyos de las barras porta-pollos 2, de modo que al girar el disco 1 en un sentido, por la acción del motor 19, los piñones giran en el inverso, por ir engarzados en la cadena fija 15, con lo que las barras porta-pollos van girando sobre sí mismas, en sentidos inversos al del giro que tiene lugar alrededor del eje 13.

Finalmente, en 12 se indica la conexión a la corriente, y en 9 al interruptor.



288054

N O T A

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones.

5 1.- Mejoras en la construcción de dispositivos para el asado de aves, caracterizadas porque el motor de accionamiento mueve directamente un piñón que, mediante cadena de transmisión, hace girar una rueda dentada, solidaria de uno de los platos portadores de las barras en las cuales van ensartadas las aves; cada una de cuyas barras es a su vez solidaria de un piñón, y esos piñones engranan a su vez en una cadena exterior, que les circunda, fijada en la armadura del aparato, de modo que la rotación del plato portador de las barras dé lugar a que simultáneamente éstas vayan girando sobre sí mismas con los platos, solidarizados entre sí por un eje.

15 2.- Mejoras según lo reivindicado en el punto anterior, caracterizadas porque las barras están encajadas libremente en sus soportes por un extremo, y en el otro el fondo del encaje tiene un resorte que las presiona.

20 3.- Mejoras según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizadas porque los mecheros de rayos infrarrojos, acoplados en grupos de mandos independientes, están dispuestos con inclinaciones que concentran la radiación del calor sobre el conjunto giratorio

25 4.- Mejoras en la construcción de dispositivos para el asado de aves.



288054

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los planos reglamentarios que a la misma se acompañan.

Consta la presente memoria de siete hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 14 MAY. 1963

JARME ISERN MIRALLES
P.P.

Fig.-1.

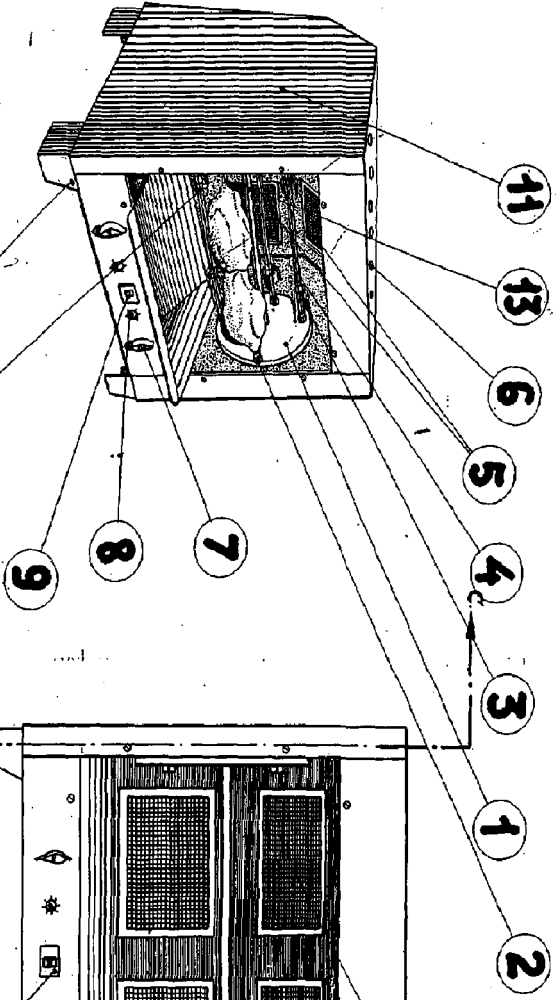


Fig.-2.

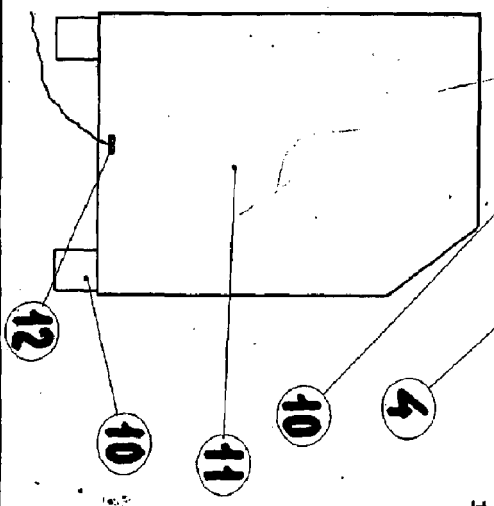


Fig.-3.

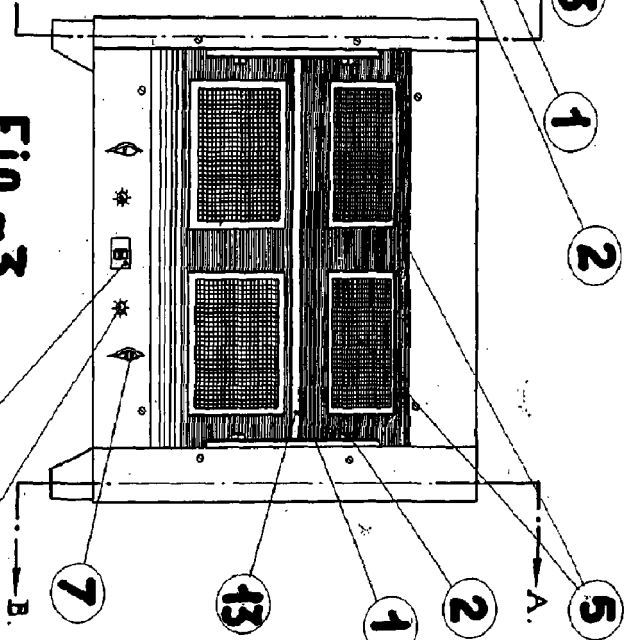
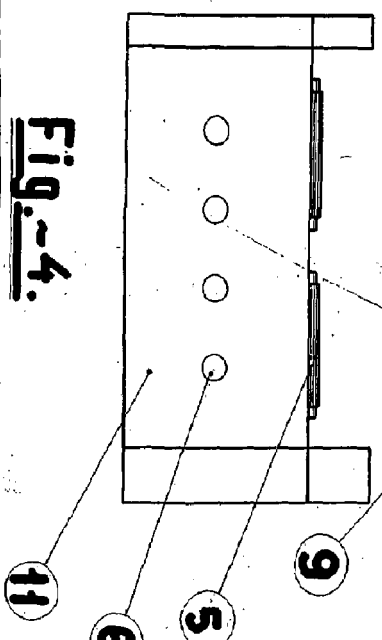


Fig.-4.



1-1

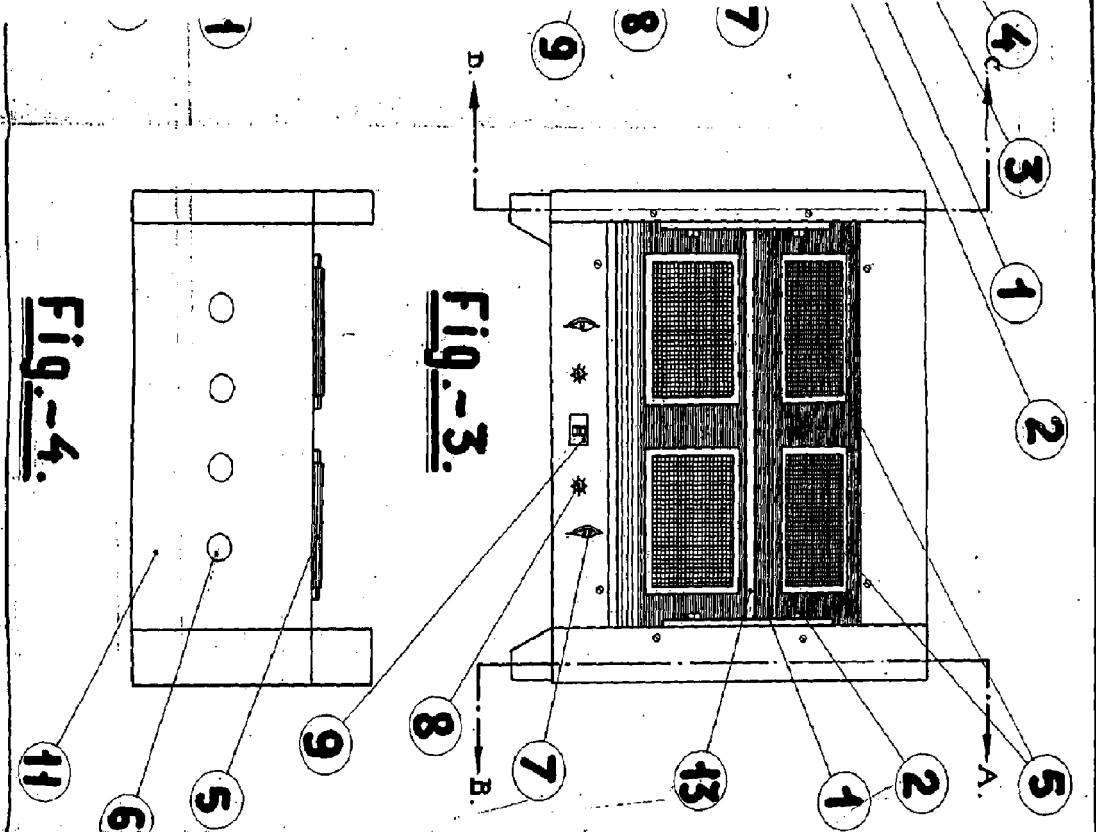


Fig.-3.

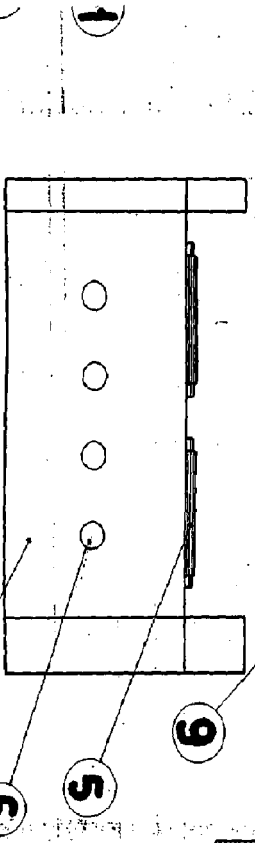


Fig.-4.

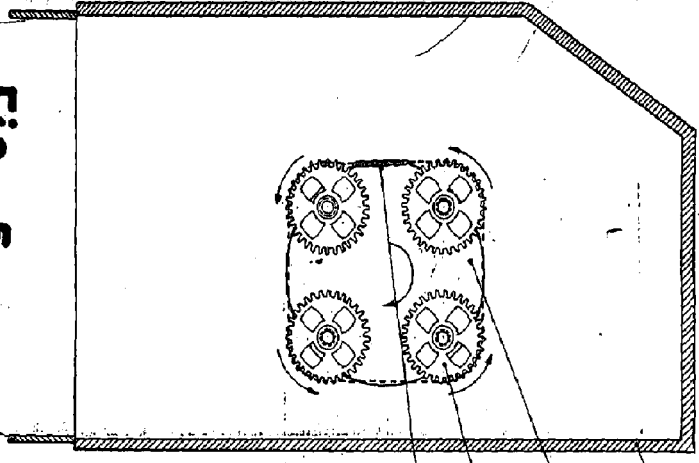


Fig.-5.

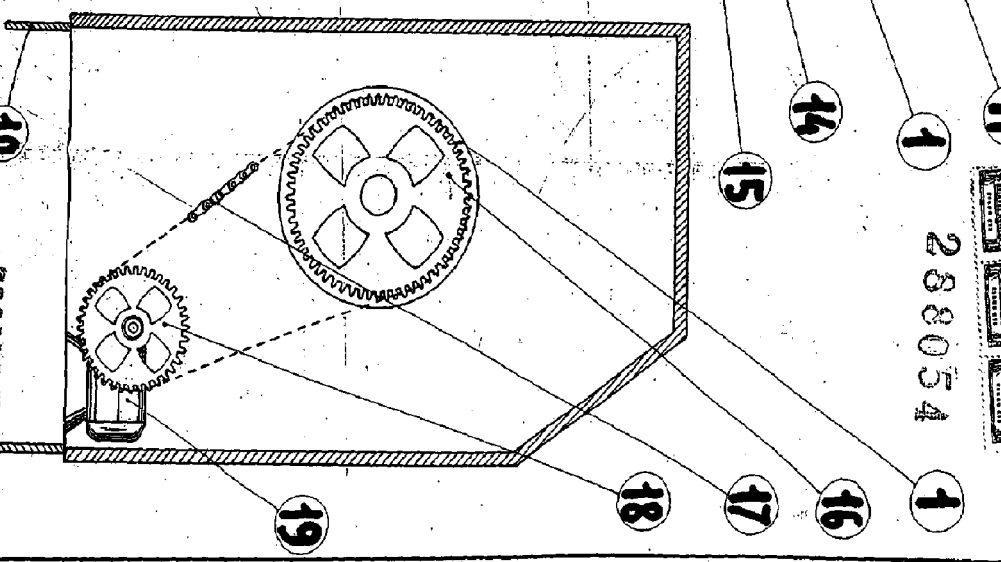


Fig.-6.



288054

Hoja única

A. Z

ESPAÑA