



293224

**MEMORIA DESCRIPTIVA**  
**DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR DE**  
**DON LUCIANO MARCH AMOROS, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN**  
**BARCELONA, Santa Filomena 3.**

**s o b r e:**

**PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS TOSTADORES ELECTRO-MECANICOS.**



La presente solicitud tiene por objeto garantizar el derecho a la fabricación y explotación en exclusiva sobre perfeccionamientos en los aparatos tostadores electro-mecánicos, destinados a usos igual domésticos que industriales, encaminados a obtener tanto las ventajas derivadas de la notable simplificación constructiva, con respecto a su estructura, como de la variedad de aplicaciones a la que puede destinarse el dispositivo.

La particularidad mas acusada, en su concepto de asador, es la de la inmovilidad a que se someten tanto las columnas caloríficas como el ave o pieza que se somete a la cocción, excluyendo con ello los motores auxiliares empleados en realizaciones anteriores. Además de la economía de fabricación que ello representa, y de la sencillez de los cuidados que esta nueva realización requiere, presenta la notable ventaja, en su concepto doméstico, de poder ser empleado el dispositivo, como estufa calefactora, dadas la gran fuente de calorías que emiten las cuatro resistencias aludidas y la facultad de sus columnas sustentadoras de poder ser intertidadas en su orientación, pasando de la proyección concéntrica a la opuesta o precisamente excéntrica abarcando grandes arcos radiales.

El perfeccionamiento, desde su punto de vista mecánico radica en la vinculación de las bases de las columnas a la tapa de la peana, en forma que su eje central cala a la superficie de la misma, creando una articulación que le permite tanto el giro circular en redonde como la inclinación angular respecto a la vertical.

La compleja estructura del aparato obliga claridad de su conocimiento a recurrir a la referencia del gráfico que se adjunta como ilustración del ejemplo que se describe.

En el plano, la Figura 1ª., esquematiza con los oportunos seccionamientos el alzado del dispositivo.

La Figura 2ª., dibuja la planta superior de la peana.

La Figura 3ª., muestra el esquema de la instalación.

Y la Figura 4ª., es el detalle representativo, de una variante en la forma de articulación de un soporte de columna.



Con arreglo a lo diseñado, el aparato tostador cuenta con cuatro bocas proyectoras situadas preferentemente en los cuatro ángulos de la superficie cuadrangular de la peana (5) o base del aparato Fig. 2ª.

5.-

Cada uno de estos focos está constituido por una columna tubular (6) dotada en su extremo inferior de una espiga (7) que cala a la placa (5) de la base indicada, recibiendo en su extremo y ya en el interior de la peana, una arandela de tope (8) que permanece retenida mediante un pasador (9), sirve de contención y de tope al resorte de muelle (10) con el que efectúa la presión tensora a causa de trabajar dicho resorte por contracción y estar solidarizado a la cara interna de la indicada arandela.

10.-

15.-

La columna tubular Fig. 1ª., soporta a una pantalla (11) de forma rectangular en el sentido vertical, y formando como respaldo de la misma un arco de círculo que superiormente se cierra mediante un tejadillo (12) mantiene centrado y vertical al eje tubular de refractario en el cual se arrolla en espiral el hilo constitutivo de la resistencia (13). Su filamento de contacto es conducido por el interior de la columna (6) hasta penetrar en el interior de la peana para conectar con el borde correspondiente en la placa distribuidora (14) instalada en la pared de la indicada peana.

20.-

25.-

Así en el esquema de la Fig. 3ª., muestra la existencia en la pared frontal de la peana de dos interruptores (15) destinados a poder independizar el encendido de una parte (la mitad en el ejemplo) de las resistencias para los casos en que exceda del calor necesitado.

30.-

El equipo del asador lo completa un eje central (16) calado libremente y verticalmente en el pivote central de un plato colector (19) que se mantiene sobre la cubierta de la peana, encajándose en tres tetones (20) solidarios de aquella.

De este modo el eje (16) conserva su posibilidad de giro, asiendo con la mano por su botón terminal (18) teniendo en su curso



dos manguitos (17 y 17a) que ostentan cada uno los correspondientes tres pinchos que sirven para fijar la pieza que se somete a su uso, siendo estos manguitos regulables en su altura.

5.- Finalmente la Fig. 4a., representa otra variante de realización de la articulación con que la columna (6a) se vincula a la peana (5) con la misión no solo de permitirle su giro total en redondo, como señalan las flechas, sino su basculación oblicua en cualquier sentido angular, como indican los ejes de línea de trazos.

10.- Esta articulación consiste en que la indicada columna, es solidaria en su extremo inferior de una esfera de acero (21) que permanece libremente prisionera, a modo de cojinetes entre los fragmentos de placa horizontales (22 y 23) mantenidas por medio de tornillos (24) a una distancia entre ellas, que es menor al diámetro de la bola, con lo que se asegura su retención y movilidad.

15.- Esta articulación es la que hace posible preferentemente, el giro de los focos caloríficos, orientándolos como ya se ha indicado, en otras direcciones divergentes y con finalidades distintas del carácter de tostador del aparato.

20.- Todo lo describe en el ejemplo no es limitativo en cuanto a detalles de resolución, particularmente la índole de los elementos caloríficos en los que cabe la utilización de rayos infrarrojos, como de cualquier otro tipo de fácil adaptación, tamaño y materiales cuyas variantes no alterarán la esencialidad prevista en la patente.

NOTA

25.- En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

30.- 1a.- Perfeccionamientos en los aparatos tostadores electro-mecánicos, que se caracterizan esencialmente por lograrse la irradiación alrededor de la pieza sometida a la acción calorífica, por medio del establecimiento de unos focos de proyección independientes y móviles situados verticalmente en puntos opuestos sobre una base que comprende central y concéntricamente al eje ensartador de la citada pieza, el cual conserva su libre capacidad de giro para el mando cir



cunstancial efectuado a mano.

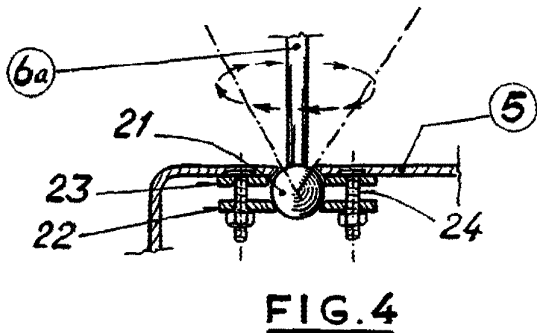
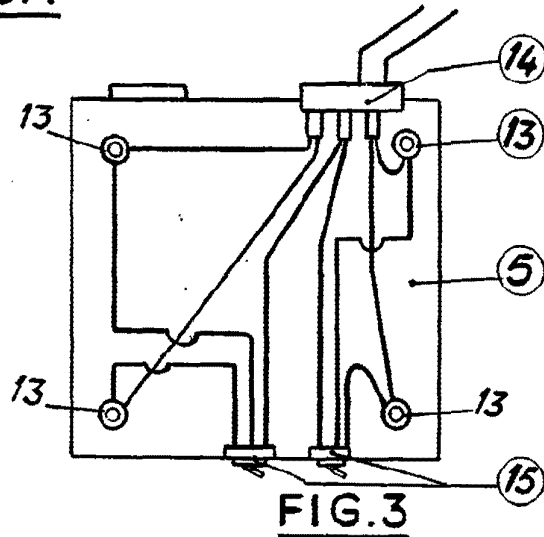
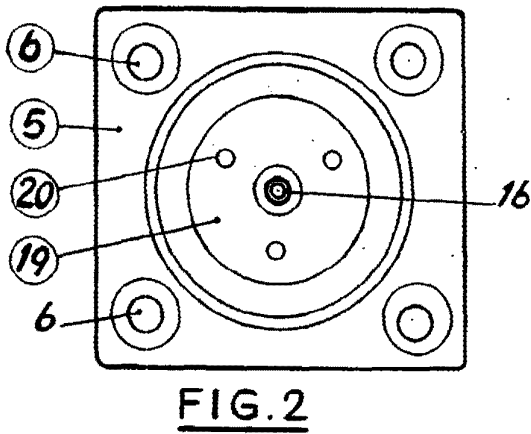
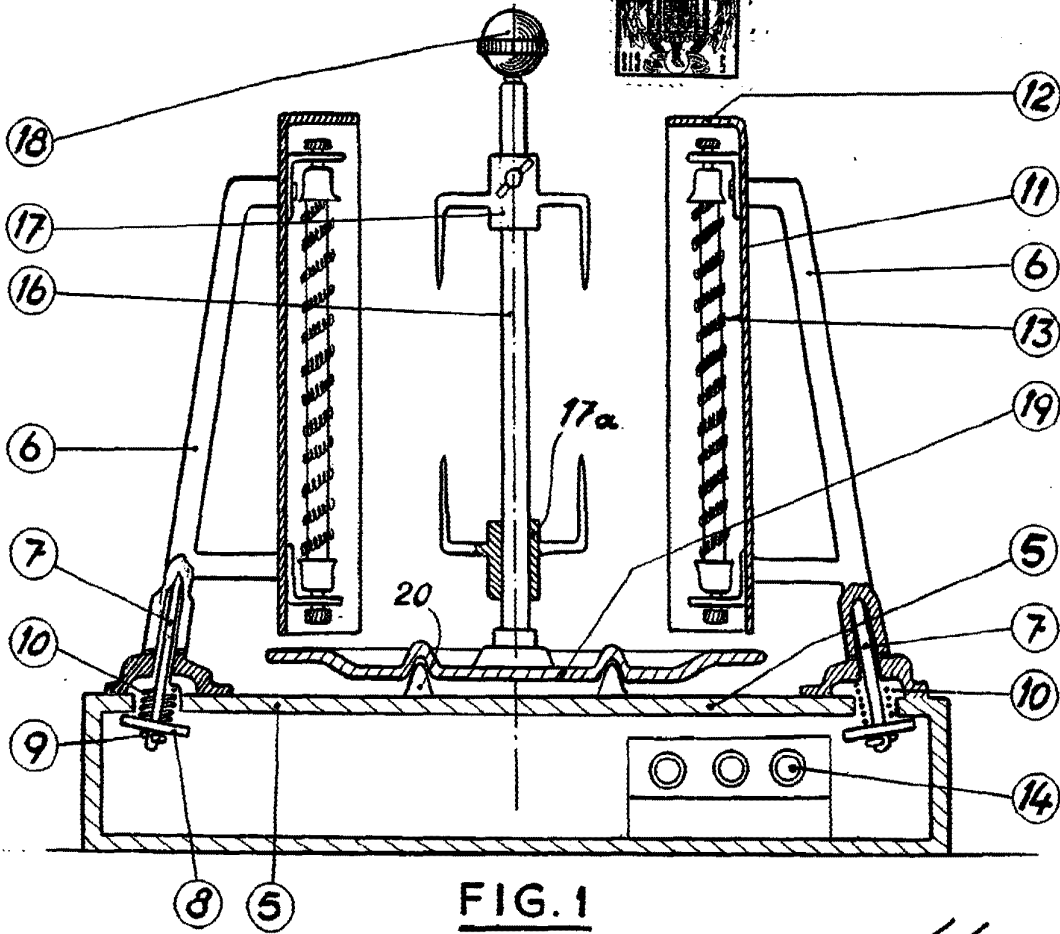
- 2.- Perfeccionamientos en los aparatos tostadores electro-mecánicos, según la reivindicación anterior caracterizados porque los focos de irradiación calorífica que se citan están constituidos por pantallas reflectoras de la irradiación de los elementos generadores caloríficos sustentados verticalmente en el centro de las mismas que se hallan vinculadas a ejes de sustentación sobre la peana del aparato, de forma que cada una de ellas posee la cualidad de poder girar y bascular sobre su eje, tanto para variar la orientación de su proyección como para irradiar hacia el exterior en otra finalidad que la del asado de condimentos.

- 3.- Perfeccionamientos en los aparatos tostadores electro-mecánicos, caracterizados porque los focos caloríficos que se citan en la reivindicación primera se hallan conectados a la línea de alimentación del fluido eléctrico, en forma que se independiza la utilización general colectiva y el empleo parcial y progresivo.

4.- PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS TOSTADORES ELECTRO-MECANICOS.

- Según se describe en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid a 6 NOV. 1963



Escala variable