

295285

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por DIEZ años

cuyo privilegio se solicita para España y todos sus territorios y plazas de soberanía; a favor de:

D. ANTONIO COLL DE BACARDI

de nacionalidad española; domiciliado en Barcelona, calle Almogávares, núm. 167, relativa a:

"APARATO ASADOR POR RAYOS INFRARROJOS"



MEMORIA DESCRIPTIVA

14 ENE

La presente patente de Introducción se refiere, como se indica en el enunciado; a un aparato asador por rayos infrarrojos. - - - - -

5 La preponderancia que dentro de la gastronomía va adquiriendo el consumo de artículos asados, especialmente las aves, ha inducido hacia la creación de aparatos caseros que faciliten este tipo de cocción en las mejores condiciones posibles, permitiendo sustituir los sistemas rudimentarios
10 anteriormente empleados. - - - - -

Para operaciones de asado simultáneo de una pluralidad de artículos, con destino a lugares públicos y centros colectivos, se conocen dispositivos que responden a las necesidades inherentes, pero que no resuelven las conveniencias proporcionalmente mínimas que se presentan en las cocinas familiares o en otros casos parecidos. Para esta última finalidad han sido realizados determinados aparatos y dispositivos asadores que, en la práctica, han revelado ciertos inconvenientes, por lo que ha sido ideados unos
15 perfeccionamientos encaminados a subsanarlos. - - - - -
20

El aparato, según se expone en la presente Patente, se caracteriza por el hecho de constituirse una base a modo de caja en la que se alojan un electromotor de reducida potencia, con sus elementos para reducción y transmisión, así
25 como los accesorios para conexión y mando eléctrico, asomando por la parte superior de la base el eje motriz al que se acopla en forma practicable un soporte rotativo compuesto por un conjunto de varillas que delimita un espacio des-



295285

tinado a contener al artículo objeto de cocción, estando
aplicado enfrente de tal soporte un elemento calefactor a
base de resistencia óhmicas, mientras una pantalla reflecto-
ra contornea al soporte y al elemento calefactor para con-
centrar las irradiaciones térmicas sobre el citado artículo
a cocer; siendo aplicado un plato inferior debajo del soporte
para recoger los desprendimientos líquidos derretidos, y un
plato superior de alta resistencia al calor, apoyado sobre la
pantalla, apto para otras cocciones utilizando las emanacio-
nes caloríficas del ámbito delimitado por aquella. - - -

La caja que constituye la base del dispositivo es de
planta rectangular y presenta una tapa separable en la que se
apoya el elemento calefactor, con paso de los extremos del
hilo resistente; y la pantalla reflectora que es de tipo
afacetado, según planta poligonal, en el centro de cuya ta-
pa existe el orificio de paso del eje motriz, lo cual tiene
lugar a través de una junta pasante, estando provista la ca-
ja en cuestión de unos apoyos antideslizantes en su cara in-
ferior. - - -

El plato inferior ocupa una posición excéntrica res-
pecto al soporte, en orden a adelantarse por la parte fron-
tal del dispositivo para facilitar su accesibilidad en la
obtención de las sustancias captadas durante la cocción,
disponiendo de un orificio con casquillo de acoplamiento
alrededor de la junta de la tapa de la base del dispositivo.

El plato superior presenta un contorno de perfil com-
plementario al de la pantalla; a la cual se acopla apoyando
en ella el borde interior de sus elementos exteriores de
asido. - - -

La pantalla reflectora es de condición separable y

295285



se acopla a la tapa de la base por encaje de su borde inferior, levemente entornado exteriormente, en un resalte que presenta la propia tapa, lo cual tiene lugar por la expansión elástica de la lámina que forma la pantalla. - - - - -

5 Para facilitar la comprensión de las ideas expuestas, dando a conocer al mismo tiempo diversos detalles de orden constructivo, se describe seguidamente una forma de realización de la presente Patente haciendo referencia a los planos que acompañan a esta memoria; los cuales, dado su fin primordialmente ilustrativo, deberán ser interpretados como desprovistos de todo alcance limitativo respecto a la amplitud de la protección legal que se solicita. En los dibujos: - -

Figura 1, es una vista, en alzado frontal, del aparato asador completo. - - - - -

15 Figura 2, es una vista en alzado, de la caja que sirve de base del aparato, con seccionado parcial de su pared exterior para facilitar la visión del equipo interior, estando desprovista de la tapa. - - - - -

20 Figura 3, es una vista, en planta, del aparato sin el plato superior. - - - - -

Figura 4, es una sección parcial por una línea IV-IV de la figura 1. - - - - -

25 Con referencia a dichas figuras y a los números que sobre las mismas indican cada una de las partes y detalles del aparato asador representado, su descripción es como sigue a continuación. - - - - -

El aparato consta esencialmente de una base 1 a mo-



295285

do de caja que contiene el equipo motor, de un soporte rotativo 2, de un elemento calefactor 3, de una pantalla reflectora 4, de un plato inferior 5 y de un plato superior 6.

5

La caja 1 es de planta rectangular, con topes elásticos antideslizantes 7 en su cara inferior, y una tapa superior 8 sujeta mediante tornillos 9 aplicados a través de su reborde exterior. - - - - -

10

La caja 1 contiene un electromotor 10 de reducida potencia cuyo eje se relaciona con un equipo reductor 11 compuesto por un conjunto de coronas y piñones montados en un eje secundario 12 y en el eje motriz 13, los cuales se apoyan en unas placas 14 y 15, la primera de las cuales es sostenida por unos pasadores 16 unidos al fondo de la caja. La misma caja 1 dispone de una base de enchufe 17 para la clavija 18 de las conexiones de alimentación, y de un interruptor 19 para el elemento calefactor 3, así como los correspondientes conductores 20, para el motor XX, y 21 para aquel elemento calefactor.

15

20

El soporte 2 consta de un núcleo central 22 que se acopla a fricción alrededor del eje motriz 13 en su parte que asoma por la tapa 8 de la caja 1, pasando a través de una junta 23 unida a dicha tapa, y de cuyo núcleo se derivan radialmente unas varillas 24, que luego se enderezan verticalmente, con lo que forman una jaula para contener a los artículos que deben asarse, especialmente dimensionada para un pollo.

25

El elemento calefactor 3 está formado por un tubo en zig-zag 25 que aloja una resistencia eléctrica 26 con revestimiento aislante eléctrico, cuyos extremos se unen a los conductores 21. La tubuladura 25 se acopla a la tapa 8 de la base 1 mediante tuercas 27. - - - - -



5 La pantalla reflectora 4 es de acero, aluminio, etc. con tratamiento especular, y se adapta sobre la caja 1 mediante su borde inferior 28 levemente entornado y que encaja en un resalte 29 de la misma. Esta pantalla es de perfil afacettato por lo que presenta unas caras 30 según planta poligonal. - - - - -

10 El plato inferior 5, realizado en aluminio, se coloca sobre la tapa 8 de la caja 1 apoyándose en la junta 23 de la misma; mediante un casquillo 31 dispuesto alrededor del orificio de paso del eje motriz 13. Este plato es asimétrico con respecto al soporte 2, de modo que se halla en una posición adelantada para hacerlo más accesible, poseyendo un ala superior 32 con recortes 33 para evitar la coincidencia con la pantalla 4. - - - - -

15 El plato superior 6 es de cristal ú otro material resistente al fuego y se aplica sobre la pantalla 4 en la que se apoya por el ala o medios asidores 34, por el borde interior; este plato presenta el mismo perfil de la pantalla citada en su posición normal dentro del aparato. Para completar el acoplamiento entre pantalla y plato, aquella tiene su borde superior 35 ligeramente inclinado a tenor de la oblicuidad del conorno del plato. - - - - -

20

25 El funcionamiento del aparato tiene lugar de la siguiente manera. Puesto en marcha el motor 10, el soporte 2 gira con lentitud junto con su contenido a asar; conectada la resistencia 26 del elemento calefactor 3, la tubuladura 25 llega a adquirir un estado de incandescencia que causa el tostado del artículo de referencia, que consiste forrientemente en un pollo. Al propio tiempo, la pantalla



4 refleja hacia el centro los rayos caloríficos infrarrojos que sobre ella inciden; por lo que se consigue un mayor efecto térmico. Bajo la acción asadora se derriten sustancias grasas que se van depositando en el plato inferior 5, desde el cual pueden recogerse para ser nuevamente aplicadas sobre la carne. - - - - -

Teniendo en cuenta la elevada concentración calorífica generada en el ámbito delimitado por la pantalla 4, parte de la cual se disipa por su parte superior, en este lugar se sitúa el plato 6 que es objeto de un elevado calentamiento capaz de permitir cocciones independientes o relacionadas con el asado en curso, o sea para el condimento de la carne:

Se comprende la gran utilidad, eficacia y comodidad aportada por el nuevo aparato, sobretudo en relación a otros artículos de uso corriente. - - - - -

Habiendo descrito suficientemente las características, ventajas y realización del aparato según la presente Patente, debe hacerse constar en resumen, que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar; en cuanto a dimensiones; número de piezas integrantes, materiales empleados en su construcción, forma de acoplamiento mútuo y demás circunstancias accesorias, siempre que con ello no se desvirtúe su esencialidad, que es la que se concreta en la primera de las reivindicaciones que siguen, ya sea considerada aisladamente, ya sea considerada junto con una o varias de las reivindicaciones restantes.

N O T A

Se declaran de novedad y propiedad para España, las

siguientes:

295285^{1a}



REIVINDICACIONES
=====

5 1.- Aparato asador por rayos infrarrojos, caracteri-
 zado por el hecho de constituirse una base a modo de caja
 en la que se alojan un electromotor de reducida potencia,
 con sus elementos para reducción y transmisión, así como
 los accesorios para conexión y mando eléctrico, asomando
 por la parte superior de esta base el eje motriz al que se
 acopla en forma practicable un soporte rotativo compuesto
 10 por un conjunto de varillas que delimitan un espacio des-
 tinado a contener el artículo objeto de cocción, estando
 aplicado enfrente de tal soporte un elemento calefactor a
 base de resistencias óhmicas, mientras una pantalla reflec-
 tora que contornea al soporte y al elemento calefactor
 15 sirve para concentrar las irradiaciones térmicas sobre el
 citado artículo a cocer, siendo aplicado un plato inferior
 al soporte para recoger las sustancias derretidas, y un
 plato superior sobre la pantalla, apto para otras coccio-
 nes, utilizando las emanaciones caloríficas del ámbito de-
 20 limitado por aquella. - - - - -

25 2.- Aparato asador, por rayos infrarrojos, según la
 reivindicación anterior; caracterizado porque la caja que
 constituye la base es de planta rectangular y presenta una
 tapa separable en la que se apoyan el elemento calefactor,
 con paso de los extremos del hilo resistente, y la panta-
 25 lla reflectora que es de tipo afacetado, según planta po-
 ligoal, en el centro de cuya tapa existe el orificio de
 paso del eje motriz; lo cual tiene lugar a través de una
 junta pasante; estando provista la caja en cuestión de

14 ENE



- 9 -

295285

unos apoyos antideslizantes en su cara inferior. - - - - -

5 3.- Aparato asador por rayos infrarrojos, según la reivindicación primera, caracterizado porque el plato inferior ocupa una posición excéntrica respecto al soporte, en orden a adelantarse por la parte frontal del dispositivo para facilitar su accesibilidad en la obtención de las sustancias captadas en el plato, disponiendo de un orificio con casquillo de acoplamiento alrededor de la junta de la tapa de la base: - - - - -

10 4.- Aparato asador por rayos infrarrojos, según la reivindicación primera, caracterizado porque el plato superior presenta un contorno de perfil complementario al de la pantalla reflectora, a la cual se acopla libremente apoyando en ella el borde interior de sus elementos exteriores de asido: - - - - -

15

 5.- Aparato asador por rayos infrarrojos, según la reivindicación primera, caracterizado porque la pantalla reflectora es de condición separable y se acopla a la tapa de la base por encaje de su borde inferior, levemente entornado exteriormente, en un resalte que presenta la propia tapa, lo cual tiene lugar por la expansión elástica de la lámina que forma la pantalla. - - - - -

20

6.- "APARATO ASADOR POR RAYOS INFRARROJOS". - - - - -

 Todo ello tal como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de nueve hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de

25

- 10 -

295285

14 EN



dibujos que la ilustra.-----

14 ENE. 1964

MARCELINO CURELL SUÑER

Marcelino

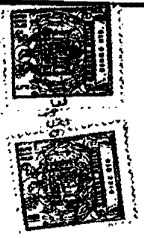


Fig. 2

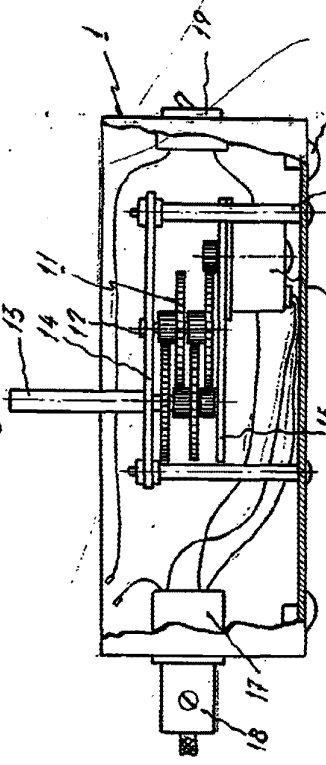


Fig. 3

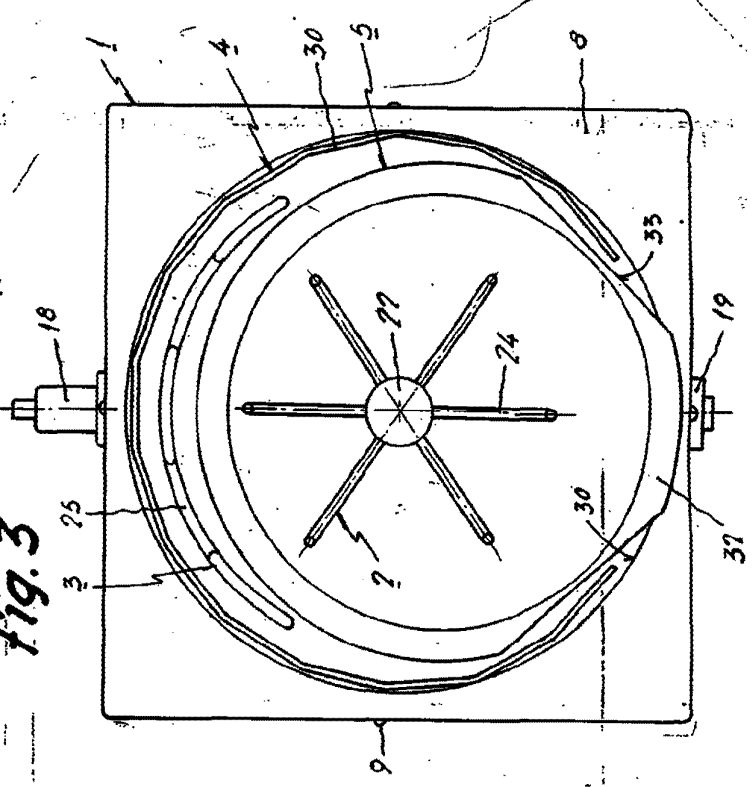
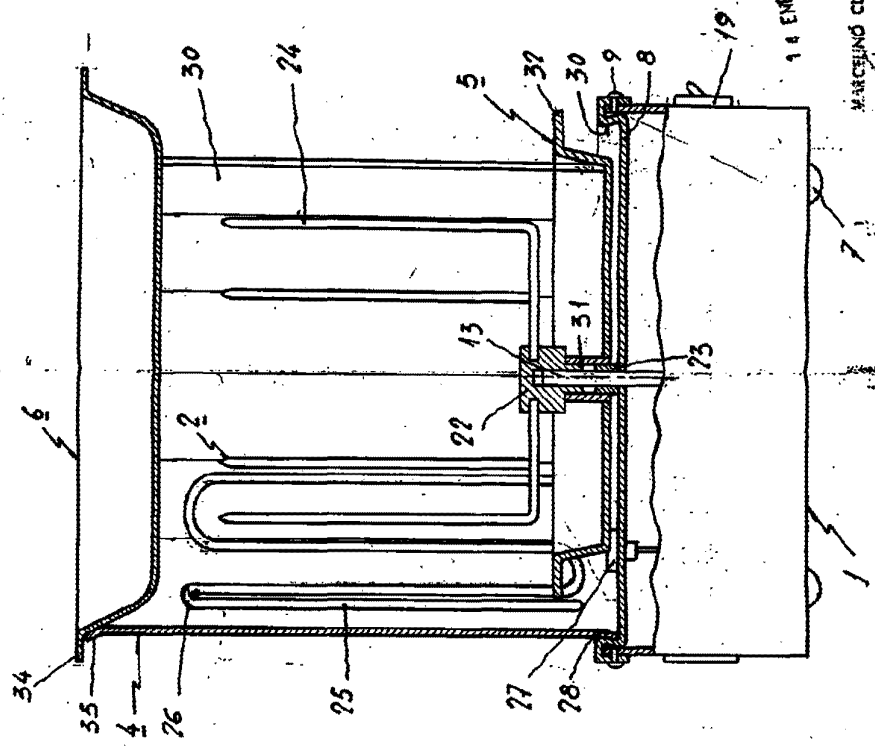


Fig. 4



14 ENE. 1969

MARCELO CURELL SURROSA
P.R.

Manosman

D. Antonio Coll de Bacardi

Fig. 1

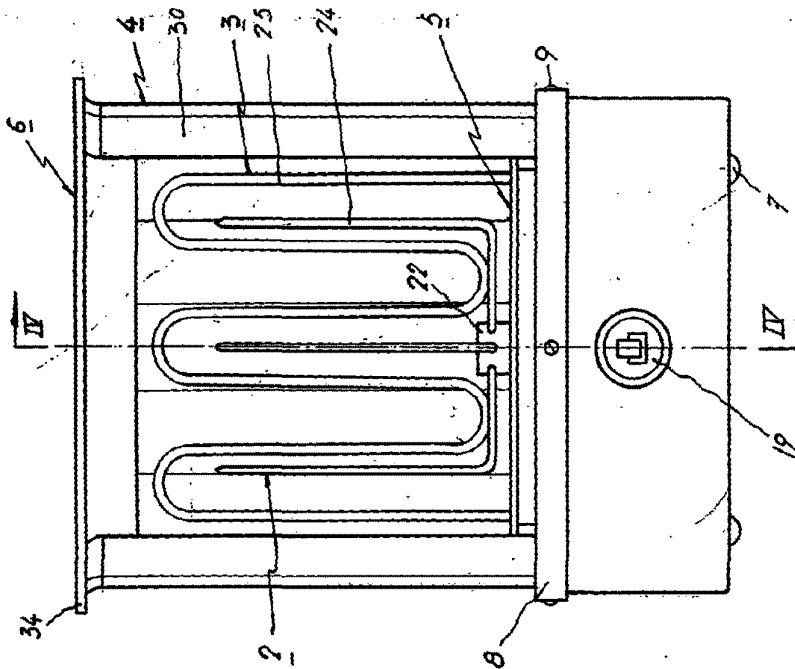


Fig. 2

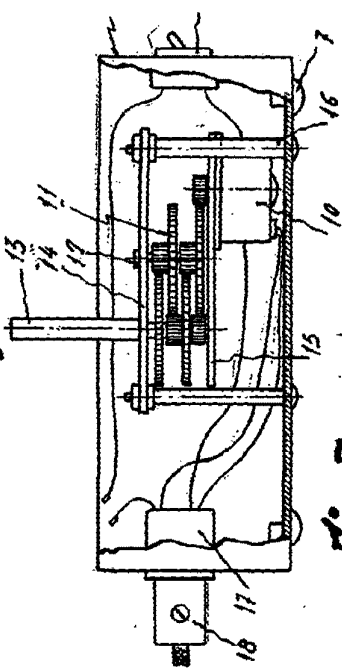


Fig. 3

