

302100



302100

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR DE
DON JOSE CURIA GIRALT, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN
BARCELONA, Velis lll.

sobre

APARATO ASADOR PARA VOLATERIA.



La presente solicitud tiene por objeto garantizar el derecho a la fabricación y explotación en exclusiva para España, sobre un aparato asador para volateria, con el cual atiende particular y

5.- preferentemente a diversas circunstancias anómalas comprobadas en las experiencias anteriores de realización precedentes, con el resultado, no solo de perfeccionar el trabajo realizado por la máquina, sino en el sentido de simplificar y economizar determinados aspectos de su fabricación, de donde se deriva el resultado y beneficio que motiva la patente.

10.- En orden a la práctica y simplificación de la maniobra corriente, destaca en lugar preferente la extracción y montaje de las espaldas ensartadoras, en forma que la relación que su extremo establece con el motor unitario y particular evita el tener que utilizar herramientas adecuadas, o requerir una maniobra que

15.- precise de conocimientos especiales por parte del usuario.

Otro aspecto de las mejoras, en interes acusado al uso industrial que se dá normalmente a estos aparatos en lugares públicos, cuida de la prevención y resguardo de todo cuanto pudiera representar trastornos y peligros en la doble ignición que emana de su consumo de fluido motriz y del gas irradiador para la

20.- cocción de las aves.

Como quiera que otras de las mejoras, son productos de una suma de detalles constructivos, y con miras a relatar detalladamente la composición de los mismos, se procede seguidamente a la descripción de casos prácticos consignados en el gráfico adjunto

25.- a título de ejemplo.

En dichos planos: La Figura 1ª., representa una de las espaldas ensartadoras vista en el sentido longitudinal, seguida de otras tres figuras representativas de otros tantos perfeccionamientos.

30.-

Así, el eje o barra (5) del indicado ensartador (que se dibuja restringido en su verdadera longitud por el limitado espacio), demuestra su sustentación valiendose de la introducción de



364

su extremo libre en el interior del conducto de una pieza cónica (6) en una de las paredes (7) del horno, mientras que el otro extremo se equipa en su zona última inmediata a la empuñadura (8) con un casquillo cojinete de fricción (9) del que és solidario por soldadura, sobre el que gira libremente en el fondo oportuno de la escotadura ranurada (10) de la pared opuesta (7a), en donde entra y sale con entera simplicidad por la oportuna coincidencia de dimensiones.

El citado copete cónico (8) posee como prolongación opuesta un pivote axial (13) destinado a penetrar a guisa de vaina en un manguito de nylon (11) de su mismo vlúmen y el cual presenta en su zona media y periféricamente, el dentado (11a) iniciador de su contacto con el engranaje correspondiente a la reducción de velocidad de giro comprendida en la caja de cambio (12), vinculada a su vez al motor accionador, que en la figura no se dibuja por innecesario.

La vinculación para el arrastre, entre la espada (5) y el cono (6) se realiza por la sección cuadrangular de ambos elementos y la del eje-aéndice (13) con el manguito receptor, por medio de un pasador retractil (14).

Como colofón de esta mejora, el envólvente o puño accionador (8) de la espada (5) está constituido por una aleación aluminica totalmente incandescente y temporizadora del calor que pudiera emanar del eje de acero de la espada.

La Figura 2a., representa el plafón que sirve de fondo al recinto del asador, en el cual se aprecia que la anterior placa ceramica radiante y enteriza, ha sido fraccionada y dividida en plaquetas parciales (15), disponiendolas en el interior de un marco (16) que las encuadrā en hileras horizontales, con unos espacios (20) de separación aislante, repitiendolas tantas veces como unidades se destine a cada uno de los ejes ensartadores y en altura tantas hileras como ensartadores deban instalarse.

302100

14 JU



Esta misma separación o independencia, se hace extensible a los motores eléctricos (17) (visibles en la Fig. 4a), en los cuales corresponde uno solo a cada una de las espadas.

5.- La Figura 3a., reproduce en vista frontal, un fragmento de las ya citadas placas radiantes (15) así como se incluye la vista de un corte seccional y vertical de la misma. En ellos se muestran una de las importantes mejoras en el orden economizador, consistente en practicar en la superficie irradiadora una sucesión de cavidades cóncavas (18) distribuyéndolas tangencialmente de modo que los bordes de las mismas, dan lugar a la formación de unas aristas vivas (19) con un entrecruzado romboidal, el cual crea una retícula prominente, apta para verificar la misma función difusora y antifleameadora que anteriormente se confiaba a una rejilla metálica, y que en la presente realización perfeccionada se omite por antieconómico toda vez que la convergencia de los minúsculos canalillos (21) en las citadas cavidades, encuentran la misma concentración a que obligaba la repetida rejilla.

10.-
15.-
20.- Finalmente la Figura 4a., dibuja el cuerpo del asador (22) visto por uno de los lados, en el que corresponde la situación de la caja (23) en la que se sitúan los motores (17) con sus respectivos mandos (11 y 13), pudiéndose comprobar en el diseño, la presencia de un bloque (24) de material notablemente aislante e incombustible, que se interpone entre el cajetín posterior (25) donde están instaladas las espigas reguladoras (26) de los quemadores del gas, obteniendo con ello preventivamente la garantía de imposibilidad de contaminación, en cualquier contingencia de cortocircuito o salto de chispa imprevista.

25.-
30.- Todo lo descrito será llevado a la práctica, según las características expuestas, son mas variantes que las de dimensión y calidades de material que fueran precisas.

NOTA



En resumen, la presente so-licitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

5.- 1ª.- Aparato asador para volateria, que se caracteriza concretamente respecto a la superficie de irradiación calorífica de la placa de cerámica que constituye el fondo en función de mechero del aparato quemador, por el hecho de hallarse dividida y seccionada en tantos cuadriláteros como admita la máquina para el número de piezas que estén previstas, otorgándose a cada una el aislamiento máximo, que les permite alcanzar un mas rápido periodo de calentamiento al igual que el de enfriamiento, a causa de la falta de contacto de cada placa con sus colindantes.

15.- 2ª.- Aparato asador para volateria, según la reivindicación anterior caracterizado porque en la superficie de las placas irradiantes que se citan, está prevista la existencia de una sucesión continua y alineada de cavidades cóncavas y semi-esféricas en las que desembocan los múltiples canalillos de la red reticular de la placa, dando lugar a que la distribución compacta de dichas cavidades determinen con el contacto de sus bordes elevados, una red regular de aristas prominentes formando una nueva retícula con la que se substituye y elimina la anterior y onerosa rejilla metálica destinada a favorecer la difusión de los rayos infra-rojos carentes de flameado.

25.- 3ª.- Aparato asador para volateria, según las reivindicación 1ª., caracterizado porque las placas independientes que se citan se suceden en línea horizontal a todo lo largo de la longitud de una sola espada ensartadora, correspondiendo de igual manera un solo motor de accionamiento a cada uno de los ensartadores de que conste la máquina.

30.- 4ª.- Aparato asador para volateria, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque cada uno de sus ensartadores, de longitud variable y sección cuadrangular, introduce su extremo libre en el cono receptor de una de las paredes laterales mientras



que en su otro extremo se le solidariza un casquillo-cojinete de fricción que es el que toma contacto con los bordes de la ramuración de entrada en el otro tabique, donde entra libremente sin mecanización alguna, finalizando en dicho punto en un mango asidero que presenta la circunstancia de ser incombustible y aislante.

5.- 5ª.- Aparato asador para volateria, según la reivindicación 1ª., caracterizado por el hecho de intercalar entre la caja de motores de rotación y la caja de espitas de mando del gas del quemador, la presencia de un tabique separador dotado de una naturaleza equivalente al amianto, de alto valor incombustible y aislante.

10.- 6ª.- Aparato asador para volateria, según la reivindicación 4ª., caracterizado porque el cono que se cita como receptor del extremo de la espada, posee posteriormente una prolongación axial, que calando al tabique correspondiente pasa a introducirse en un manguito-vaina con el que se enlaza mediante un pasador retráctil, formando parte dicho manguito de la articulación dentada productora de la reducción de velocidad procedente del motor individual.

15.- 7ª.- APARATO ASADOR PARA VOLATERIA.

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

Madrid a 14 de julio de 1964

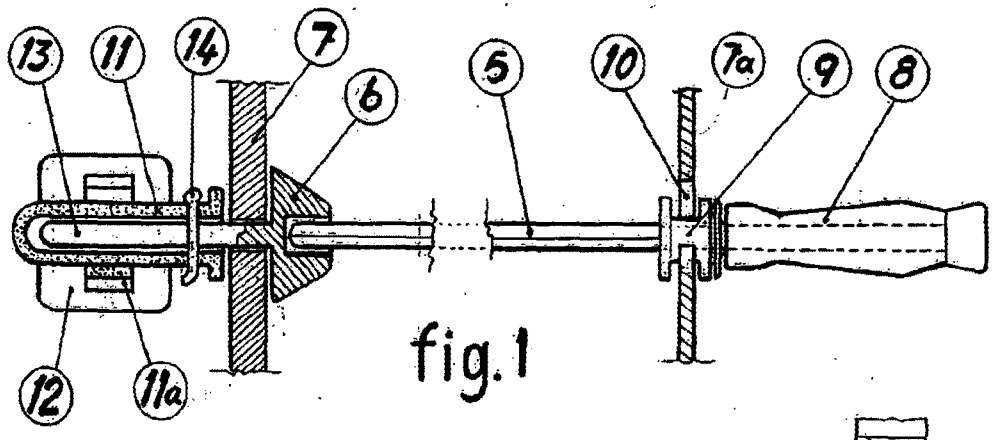


fig.1

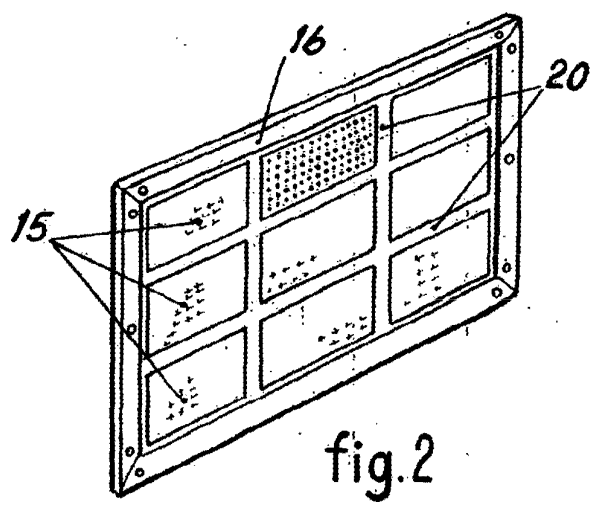


fig.2

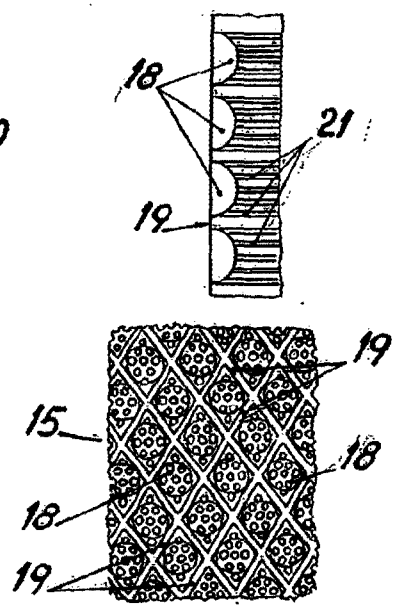


fig.3

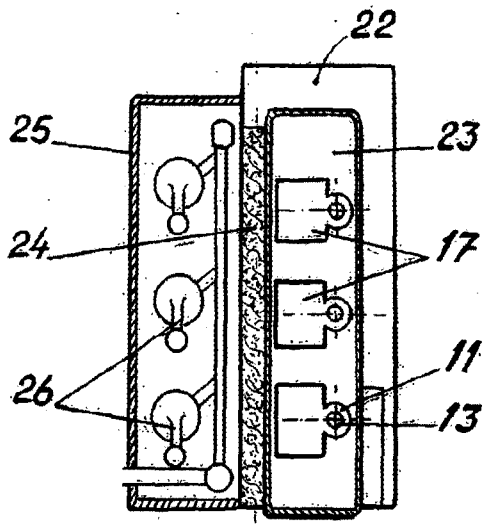


fig.4

Escala variable

14 JUL 1904

[Handwritten signature]