

5661 b77 B



306056

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

5. Correspondiente al registro de Patente de Introducción que, por diez años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de Don Ignacio MIRÓ ARGELAGA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle de Navas de Tolosa, nº 296, bajos - - - - -

p o r

"PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE APARATOS ASADORES DE VIANDAS"

=====

10. Gracias a los perfeccionamientos de esta Patente, se logran obtener aparatos asadores de viandas que al propio tiempo son armarios termos para conservar, calientes, los alimentos condimentados.

15. Para una perfecta interpretación, se describe a continuación, un caso de realización práctica, a título de ejem-

306056



plo, no limitativo, de un aparato construido según estos perfeccionamientos, acompañándose de una hoja de dibujos en la que:

- 5. En la figura 1, se vé en alzado y sección frontal un aparato según estos perfeccionamientos.
- En la figura 2, es una sección de una proyección ortogonal de la figura 1.
- En la figura 3, un detalle de la base y del armazón del aparato.
- 10. En la figura 4, es tambien un detalle del eje telescópico y discos del elemento asador.
- En la figura 5, solo los discos y varillas asadores.
- En la figura 6, un disco con canjilones.
- Y en la figura 7, el detalle de unión del disco y los
- 15. soportes de las varillas espada.
- Consiste la invención en que el cuerpo del aparato tiene un tabique transversal (1) que subdivide el interior del mismo, en dos compartimientos (2) y (3), siendo el superior (2), el destinado a asar los volátiles y condimentar las viandas en él dispuestas, mientras que el inferior está destinado
- 20. a armario-expositor-termo para mantener calientes los volátiles y alimentos cocinados.
- El tabique transversal (1) está formado por dos planos (4) y (5), inclinados hacia el centro del aparato, cuales tabiques están yuxtapuestos y separados entre sí, determinando
- 25. de esta forma, una regata transversal (6) entre ambos planos, la cual es para permitir el paso de las grasas y jugos que se desprenden de los volátiles, haciendo los planos inclinados las veces de tolva.
- 30. Debajo de la regata (6) constituida por la separación

306056



de los dos planos (4) y (5) inclinados, transversales, se dispone un cajón deslizando, a voluntad, el cual es el colector de los jugos y grasas que se vierten por la regata transversal teniendo el cajón en cada uno de sus frentes, delantero y trasero, un pomo de asido que permite que el cajón (7) pueda ser abierto y retirado desde el exterior del aparato, tanto por uno u otro frontal del mismo.

5.

Tanto el compartimiento superior (2) como el departamento inferior (3) del aparato están provistos de cristales (8) y (9) resistentes a temperaturas elevadas para poder observar, desde el exterior del aparato, la marcha de la condimentación de las viandas actuando al propio tiempo de puertas de apertura y cerrado para el acceso a dichos compartimientos.

10.

15.

En el compartimiento superior (2) del aparato hay dos planos (10) y (11) inclinados, hacia arriba, y tambien separados entre sí, formando una chimenea (12) y encima de estos planos inclinados y separados de los mismos figura una tapa horizontal (13), provista de orificios (14) para el escape de los humos y olores del asado, teniendo en cuenta que el espacio (15) existente entre la tapa externa superior (13) y los dos planos inclinados (10) y (11) formando chimenea, constituye una cámara de recogida de humos y almacenamiento del calor que impide que la pared de los planos formativos de la chimenea reciban el impacto directo del frío del exterior del aparato.

20.

25.

El aparato presenta, tanto en su cara anterior como posterior, los mismos elementos de mando (16) de accionamiento del motor (17) del dispositivo asador (18) y de los elementos calóricos (19), para que sin mover el aparato de sitio pueda trabajarse con el mismo por una cara como por la otra.

30.



306056

- En el compartimiento inferior (3) del armario térmico hay dispuestos los elementos calóricos (20), en lugar conveniente, para incrementar el calor que pueda entrar por la regata transversal (6) del tabique transversal (1) de separación del cuerpo del aparato así como por convección de los tabiques transversales (4) y (5), habiendo igualmente una pluralidad de soportes laterales (21) para que entre los mismos se dispongan estantes o bandejas (22) para la colocación de platos y cazuelas con alimentos.
- 5.
10. Los elementos calóricos (19) del compartimiento superior (2) están colocados inmediatamente debajo de los planos inclinados (10) y (11) de la chimenea (12).
- En el interior de cada compartimiento hay las lámparas oportunas (23) para la iluminación de los mismos, preferiblemente en disposición de luz indirecta.
- 15.
20. El aparato está constituido por una base (24) formada por una bandeja invertida que sobre de dos de sus lados hay, respectivamente, una viga en "U" (25), las cuales quedan así paralelas y separadas entre sí, sobre de cuales vigas y en sus extremos, se disponen otras vigas verticales (26), también en "U" en las cuales hay unidos los tableros (27) de las paredes internas del aparato, determinando dicha posición que entre la cara externa de dichas paredes internas y la pared (28) de los montantes en "U" verticales, se cree una separación suficiente (29) para que en ella se dispongan los órganos de transmisión (30) del movimiento del motor (17) y queden tapados por un tablero vertical (28) que queda alojado entre uno y otro montante y con la particularidad de que sus bordes se apoyan sobre de los bordes internos de los montantes externos.
- 25.
- 30.

306056



5. Entre el fondo del compartimiento del fondo inferior (31) y la bandeja invertida (24) de la base del aparato se forma un compartimiento (32) de paredes, no transparentes, en el que se encuentra alojado el motor (17) de accionamiento del asador (18).

10. El asador (18) está formado por dos discos (18) y (18'), uno, en la superficie interna de cada lado (27) o (28) del compartimiento superior (2) del aparato, enfrentados entre sí, cuya unión es giratoria y estando vinculados por medio de un eje telescópico (33) con un muelle helicoidal (34) ensartado en su interior y una funda de cubrición (35) del muelle, también telescópica, para permitir que uno u otro disco (18) y (18') pueda separarse de la vinculación giratoria y en consecuencia de la pared (27) ó (28) y así permitir la limpieza de la cara interna de dicha pared de cada lado, cubierta, parcialmente, por la presencia del disco (18) ó (18') a ella vinculado.

15. Cada disco (18) y (18') presenta una pluralidad de orificios (36) dispuestos circularmente alrededor de su borde, en los que se ensarta el tetón (37) de sujeción que emerge de cada manguito (38) de soporte de la varilla (39) doblada en "U" y de brazos largos que forman la espada y terminados en punta aguzada.

20. Los que se ensarta el tetón (37) de sujeción que emerge de cada manguito (38) de soporte de la varilla (39) doblada en "U" y de brazos largos que forman la espada y terminados en punta aguzada.

25. Cada varilla (39) doblada en "U", formativa de dos espadas, paralelas y separadas entre sí, están ensartadas y retenidas por su base, en un orificio diametral (40) practicado cerca del extremo libre del manguito (38) de sujeción de las varillas (39) de las espadas.

30. Cada uno de los orificios (36) practicados alrededor del borde de los discos hay otros dos (41) y (42) que dejan situa-

306056



do el del manguito entre los mismos y en cuales otros dos orificios (41) y (42) se introducen los extremos libres de las varillas (39) dobladas en "U" del manguito (38) situado en el disco opuesto y de esta manera las puntas de las varillas se apoyan, a voluntad, por introducción en los dos orificios (41) y (42) secundarios situados a uno y otro lado del manguito (38) de la varilla opuesta.

5. Antes de ensartar, atravesados, los volátiles (43), se dispone ensartado un extractor (44) de los mismos cuando las aves se han cocinado, cuales extractores (44) están formados por una barra transversal, con mango de asido, la cual presenta dos orificios transversales (45), separados entre sí, a igual distancia que la separación existente entre uno y otro brazo de cada varilla (39) doblada en "U" formativa de las espadas y la extracción de los volátiles se logra, por deslizado lateral, de la barra (44), con lo cual se empuja, lateralmente, a las aves que están ensartadas y se separan de las varillas (39) en que se encuentran clavadas, transversalmente.

10. Los orificios secundarios (41) y (42) de cada disco (18) (18'), hay unido, articuladamente, los soportes de unos canjilones (46) que cuelgan de los aludidos discos (18) y (18'), cuales canjilones (46) tienen por misión la de que en los mismos se dispongan viandas que en la propia rotación de los discos (18) y (18') para el asado de los volátiles se cocinen dichos condimentos, actuando entonces cada disco (18) y (18'), además de soporte de las espadas (39) del asador, de noria, para el cocinado de alimentos.

15. Debajo de la bandeja invertida (24) formativa de la base del aparato hay emplazadas unas ruedas, locas (40), para facilitar el traslado de un lugar a otro del aparato.

30.

MAR. 1961



306056

- Habiéndose descrito ampliamente la naturaleza del invento, así como su realización en la práctica, se hace constar que el mismo es susceptible de variaciones de detalle, sin que por ello se altere su principio fundamental que constituye la esencia de la invención.
- 5.

N O T A

Descrito el objeto de la invención, lo que se declara como no divulgado, practicado, ni puesto en ejecución en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

10. 1ª.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, caracterizados por el hecho de que el cuerpo del aparato tiene un tabique transversal que subdivide el interior del mismo, en dos compartimientos, siendo el superior, el destinado a asar los volátiles y condimentar las viandas en él dispuestas, mientras que el inferior está destinado
15. a armario-expositor-termo para mantener calientes los volátiles y alimentos cocinados.

20. 2ª.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según la anterior reivindicación, en los que el tabique transversal está formado por dos planos, inclinados hacia el centro del aparato, cuales tabiques están yuxtapuestos y separados entre sí, determinando de esta forma, una regata transversal entre ambos planos, la cual es para permitir el paso de las grasas y jugos que se desprenden de
25. los volátiles, haciendo los planos inclinados las veces de tolva.

- 3ª.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que debajo de la regata constituida por la separación de

296/



306056

los dos planos inclinados, transversales, se dispone un cajón deslizable, a voluntad, el cual es el colector de los jugos y grasas que se vierten por la regata transversal teniendo el cajón en cada uno de sus frentes delantero y trasero, un pomo de asido que permite que el cajón pueda ser abierto y retirado desde el exterior del aparato, tanto por uno u otro frontal del mismo.

5.

4^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que tanto el compartimiento superior como el departamento inferior del aparato están provistos de cristales resistentes a temperaturas elevadas para poder observar, desde el exterior del aparato, la marcha de la condimentación de las viandas actuando al propio tiempo de puertas de apertura y cerrado para el acceso a dichos compartimientos.

10.

15.

5^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que en el compartimiento superior del aparato hay dos planos inclinados, hacia arriba, y tambien separados entre sí, formando una chimenea y encima de estos planos inclinados y separados de los mismos figura una tapa horizontal, provista de orificios para el escape de los humos y olores del asado, teniendo en cuenta que el espacio existente entre la tapa externa superior y los dos planos inclinados formando chimenea, constituye una cámara de recogida de humos y almacenamiento del calor que impide que la pared de los planos formativos de la chimenea reciban el impacto directo del frío del exterior del aparato.

20.

25.

30.

6^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones,

996/



306056

en los que el aparato presenta, tanto en su cara anterior como posterior, los mismos elementos de mando de accionamiento del motor del dispositivo asador y de los elementos calóricos, para que sin mover el aparato de sitio pueda trabajarse con

5. el mismo por una cara como por la otra.

7ª.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que en el compartimiento inferior del armario térmico hay dispuestos los elementos calóricos, en lugar conveniente,

10. para incrementar el calor que pueda entrar por la regata, transversal del tabique transversal de separación del cuerpo del aparato así como por convección de los tabiques transversales, habiendo igualmente una pluralidad de soportes laterales para que entre los mismos se dispongan estantes o bandejas para la colocación de platos y cazuelas con alimentos.

15. 8ª.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que los elementos calóricos del compartimiento superior están colocados inmediatamente debajo de los planos inclinados de la chimenea.

20. 9ª.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que en el interior de cada compartimiento hay las lámparas oportunas para la iluminación de los mismos, preferiblemente en disposición de luz indirecta.

25. 10.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que el aparato está constituido por una base formada por una bandeja invertida que sobre de dos de sus lados hay, respectivamente, una viga en "U", las cuales quedan así para-

30.

306056

5967 2777



lelas y separadas entre sí, sobre de cuales vigas y en sus extremos, se disponen otras vigas verticales, tambien en "U", en las cuales hay unidos los tableros de las paredes internas del aparato, determinando dicha posición que entre la cara

5. externa de dichas paredes internas y la pared de los montantes en "U" verticales, se cree una separación suficiente para que en ella se dispongan los órganos de transmisión del movimiento del motor y queden tapados por un tablero vertical que queda alojado entre uno y otro montante y con la particularidad de que sus bordes se apoyan sobre de los bordes internos de los montantes externos.
- 10.

11^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que entre el fondo del compartimiento del fondo inferior y la bandeja invertida de la base del aparato se forma un compartimiento de paredes, no transparentes, en el que se encuentra alojado el motor de accionamiento del asador.

15.

12^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que el asador está formado por dos discos, uno en la superficie interna de cada lado del compartimiento superior del aparato, enfrentados entre sí, cuya unión es giratoria y estando vinculados por medio de un eje telescópico con un muelle helicoidal ensartado en su interior y una funda de cubrición del muelle, tambien telescópica, para permitir que uno u otro disco pueda separarse de la vinculación giratoria y, en consecuencia, de la pared y así permitir la limpieza de la cara interna de dicha pared de cada lado, cubierta, parcialmente, por la presencia del disco a ella vinculado.

25.

30.

13^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos



306056

- asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que cada disco presenta una pluralidad de orificios dispuestos circularmente alrededor de su borde, en los que se ensarta el tetón de sujeción que emerge de cada manguito de soporte de la varilla doblada en "U" y de brazos largos que forman la espada y terminados en punta aguzada.
- 5.
- 14^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que cada varilla doblada en "U", formativa de dos espadas, paralelas y separadas entre sí, están ensartadas y retenidas por su base, en un orificio diametral practicado cerca del extremo libre del manguito de sujeción de las varillas de las espadas.
- 10.
- 15^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que cada uno de los orificios practicados alrededor del borde de los discos hay otros dos que dejan situado el del manguito entre los mismos y en cuales otros dos orificios se introducen los extremos libres de las varillas dobladas en "U" del manguito situado en el disco opuesto y de esta manera las puntas de las varillas se apoyan, a voluntad, por introducción en los dos orificios secundarios situados a uno y otro lado del manguito de la varilla opuesta.
- 15.
- 20.
- 16^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que antes de ensartar, atravesados, los volátiles, se dispone ensartado un extractor de los mismos cuando las aves se han cocinado, cuales extractores están formados por una barra transversal, con mango de asido, la cual presenta dos orificios transversales, separados entre sí, a igual distan-
- 25.
- 30.



306056

5. cia que la separación existente entre uno y otro brazo de cada varilla doblada en "U" formativa de las espadas y la extracción de los volátiles se logra, por deslizado lateral, de la barra, con lo cual se empuja, lateralmente, a las aves que están ensartadas y se separan de las varillas en que se encuentran clavadas, transversalmente.

10. 17^a- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que los orificios secundarios de cada disco hay unido, articuladamente, los soportes de unos canjilones que cuelgan de los aludidos discos, cuales canjilones tienen por misión la de que en los mismos se dispongan viandas que en la propia rotación de los discos para el asado de los volátiles se cocinen dichos condimentos, actuando entonces cada disco, además
15. de soporte de las espadas del asador, de noria, para el cocinado de alimentos.

20. 18^a.- Perfeccionamientos en la construcción de aparatos asadores de viandas, según las anteriores reivindicaciones, en los que debajo de la bandeja invertida formativa de la base del aparato hay emplazadas unas ruedas, locas, para facilitar el traslado de un lugar a otro del aparato.

19^a.- PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE APARATOS ASADORES DE VIANDAS.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva, que consta de doce hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Barcelona para Madrid, a seis de Noviembre de mil novecientos sesenta y cuatro.

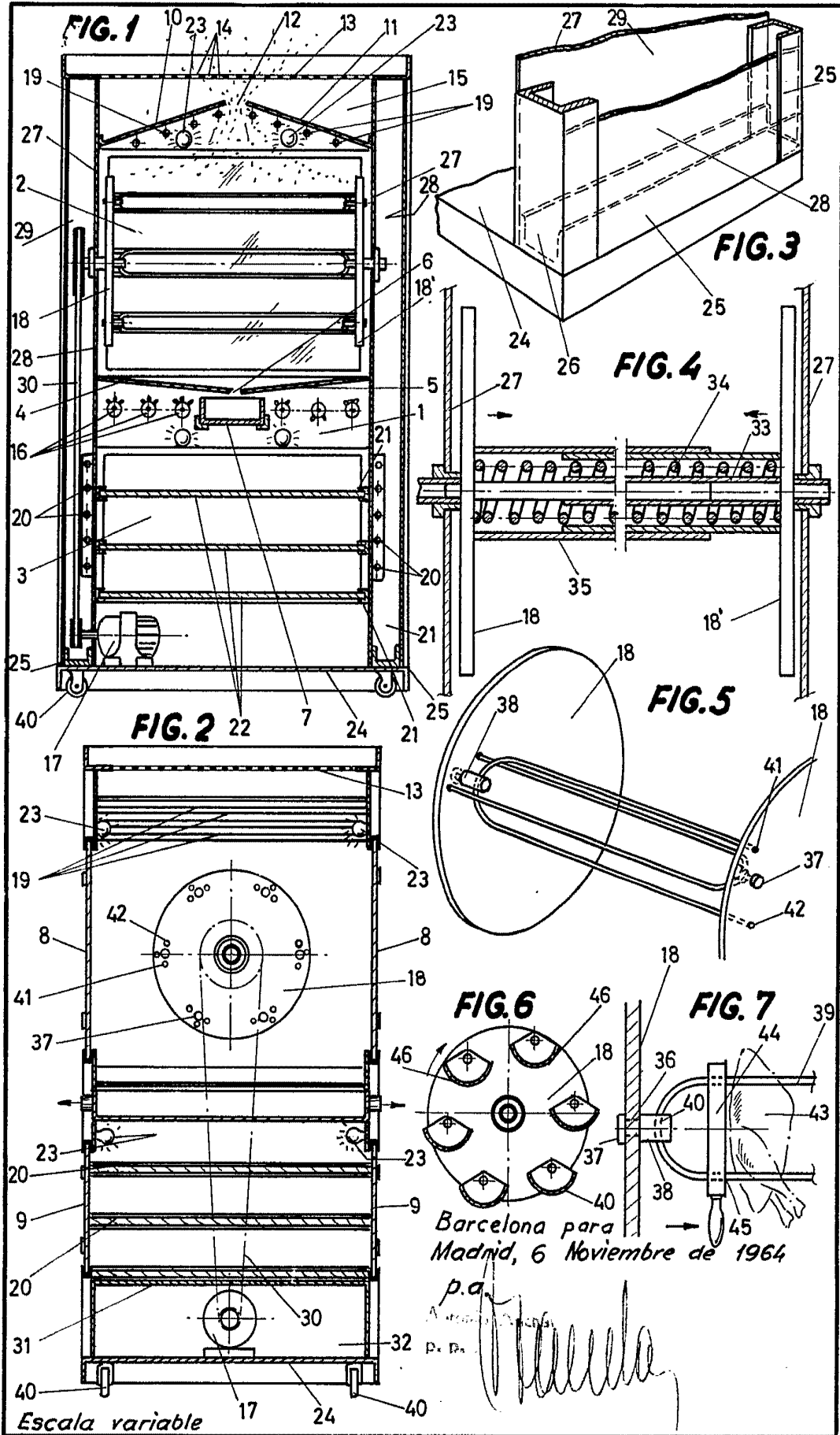
E. A.
Antónich
p. p.

306056

1964

D. IGNACIO MIRO ARGELAGA

HOJA ÚNICA



Barcelona para Madrid, 6 Noviembre de 1964

p.a.
Autenticado
P. P. *[Signature]*

Escala variable