

307879



PATENTE DE INVENCION

Nº 4138
=====

Memoria Descriptiva

sobre

"Perfeccionamientos en hornos para el asado
de alimentos".

307879

Solicitante: Robert Gary WILSON, de nacionalidad norteamericana,
residente en: 643 East Faris Road, GREENVILLE, Es-
tado de Carolina del Sur, EE. UU. de A.

Este invento se refiere a hor-
nos eléctricos, especialmente, para el asado
de carnes, del tipo barbacoa.

Se ha comprobado que el verda-
5. dero sabor "barbacoa" en la carne, se debe en



- parte a las gotas de grasa de la misma que caen sobre las brasas situadas por debajo de ella. - Aunque las cualidades más excelentes y el sabor más apreciado de los asados de este tipo, han -
5. podido conseguirse fácilmente utilizando máquinas tales como las que figuran en la Patente - Norteamericana nº 2.722.882, concedida el 3 de mayo de 1.955, a este solicitante, no se ha cui dado de proporcionar el sabor antes citado. Se
10. ha observado también que es conveniente, en algunos pedazos de carne, tales como espaldas de cerdo que contienen porciones elevadas de grasa, someter continuamente algunas porciones de las mismas a la exposición directa a los medios de
15. caldeo, durante elevados periodos de tiempo. El objeto de este invento hace posible asar partes excesivamente grasas de la carne, sometiéndolas al calor directo mientras se somete la carne a una acción de auto-rehogado por el movimiento -
20. continuado de la carne, para evitar la excesiva contracción de la misma. Además, se ha observado que algunas otras piezas de carne, tales como pollos, han de someterse alternativamente, - por ambos lados, a una exposición continuada y
25. directa a los medios de caldeo, durante periodos limitados de tiempo, con objeto de tostar uniformemente, a un color deseable. El objeto de este invento hace posible tostar uniformemente como se desee, mientras se somete la carne a -
30. una acción de autorehogado.

307879

- 3 -



Consiguientemente, constituye un objeto de este invento el proporcionar un horno eléctrico susceptible de suministrar carne asada tipo "barbacoa" de mejor sabor, mediante el empleo del humo de las gotas de grasa obtenidas de modo regulado y de proporcionar a la vez un

5. horno de limpieza fácil.

Un objeto importante de este invento es facilitar un aparato en los que las porciones elegidas de la carne se someten continuamente a la exposición directa a los medios de caldeo a la vez que se somete la carne a una acción de auto-rehogado a través del movimiento continuado de aquélla.

10.

Otro objeto importante de este invento es proporcionar un aparato para asar carne, en los que la carne se somete alternativamente por ambos lados a la exposición directa o continuada a los medios de caldeo, durante periodos limitados de tiempo, mientras se somete dicha carne a una acción de auto-rehogado para llevar a cabo el tostado uniforme y evitar la contracción de aquélla.

15.

20.

Otro objeto importante de este invento, es proporcionar una construcción de bandeja abierta que evite la necesidad de ensartar la carne en asadores o similares.

25.

Otro nuevo objeto de este invento es proporcionar un horno eléctrico dotado de las ventajas anteriores, en el que la carne sea

30.



fácilmente accesible y puede colocarse y retirarse rápidamente, quedando expuesta de modo atractivo durante el asado.

5. Todavía otro objeto de este invento consiste en conservar espacio necesario para llevar a cabo una operación dada de asado mediante el suministro para los comestibles a asar. Así, es posible asar una cantidad relativamente grande de carne, utilizando una superficie de piso reducida.
- 10.

La construcción ideada para aplicar este invento en la práctica, se describe a continuación a la vez que otras características del invento.

15. Este invento se comprenderá mejor por la lectura de la Memoria siguiente y por la referencia a los dibujos adjuntos que forman parte de aquélla y en los que se representa un ejemplo de este invento; en ellos:

20. la figura 1 es un alzado que representa el aparato de acuerdo con este invento;

la figura 2 es un corte por la línea 2-2 de la figura 1;

25. la figura 3 es un corte por la línea 3-3 de la figura 1;

la figura 4 es una vista en perspectiva, a mayor escala, que representa un medio de sostén de la carne, de acuerdo con este invento;

30.

307879

- 5 -



la figura 5 es un esquema del -
circuitó de los distintos componentes eléctri-
cos de la construcción representada de este in-
vento;

5. las figuras 6 a 9 son vistas en
perspectiva que representan medios de sostén -
de la carne de acuerdo con distintos tipos de
este invento.

Los dibujos representan un hor-
no A, en una parte intermedia del cual se dis-
ponen verticalmente, medios eléctricos de cal-
deo B. En el interior del horno y por encima
de los medios eléctricos de caldeo, se dispone
un primer árbol horizontal C montado para su -
rotación. Un segundo árbol horizontal D, se -
impulsa y monta para rotación, en el interior
del horno y por debajo de los medios eléctricos
de caldeo. Dichos árboles sostienen un par de
cadenas E separadas, de tal modo que cada cade-
na pase alrededor de los medios eléctricos de
caldeo, constituyendo ramas lineales vertical-
mente opuestas de cadena. En cada extremo de
ellos y sobre éstas, se montan medios F de sos-
tén de la carne. Un dispositivo eléctricamen-
te calentado G, controlado por un termostato -
se dispone para recibir pequeños chorros proce-
dentes de la carne de la parte superior, se va-
porizan y comunican sabor a la carne. Se obser-
vará que se representan espatones de dos puas
y de una, así como una bandeja articulada a las



- cadenas. Se disponen también medios de caldeo para hacer que se quemen combustibles tal como madera de nogal americano para sahumar la carne. Se observará que una parte elegida de la
5. carne puede someterse continua y directamente a los medios de caldeo durante un periodo prolongado de tiempo, o bien que la carne puede someterse continua y directamente al calor, por ambos lados, durante intervalos cortos.
10. El horno A presenta en general la forma de un recinto aislado provisto de una pared frontal inferior 10 y de una pared frontal superior 10a que lleva una ventana de vidrio 11 en la misma. Esta ventana tiene charnelas 12 en uno de sus lados y un dispositivo de cierre, accionado por la empuñadura 13, en su otro lado. El horno A contiene además paredes laterales 14 y 15 y posterior 16, aisladas.
15. El horno tiene también un techo aislado 17 provisto de una salida 18 que puede o no cerrarse por la tapa 18a, dotada de medios adecuados de fijación en forma de tornillos 19; el horno tiene también una parte de fondo 20 inclinada hacia una abertura central 20a para recoger la
20. grasa que circula al interior de una bandeja 21. Las distintas paredes aisladas antes indicadas, están constituidas, con preferencia, por partes de plancha metálica con una capa de fibra de vidrio u otro aislamiento adecuado, entre ellas.
- 25.
30. En el dibujo se representa un -

307879 - 7 -



- horno o estufa de caldeo dispuesto a un lado -
del horno A. El horno de caldeo incluye una -
pared anterior 22 con una puerta de vidrio 23
en el mismo. La puerta de vidrio 23 está engoz
5. nada como se indica en 24 a la pared 15 del hor
no, en uno de sus lados, que está provista tam
bién de un medio de sujeción adecuado 25, en
otro de sus lados. Así, el medio de sujeción
se dispone en el lado del calentador combinado
10. con la pared lateral 26 opuesta a la pared 15
que sirve como pared lateral de unión para el
horno A y el calentador. Este tiene una parte
superior 27 que es una prolongación de la pa
red superior 16. Se dispone para el horno una
15. pared posterior 28 así como una división adecua
da 29 para el suelo. El calentador, tiene ban
dejas 30 adecuadas y amovibles para contener -
la carne asada en el horno A.

- Por debajo del calentador, se -
20. dispone un departamento constituido por la pared
15 y por las paredes anterior y posterior 31 y
32, junto con una pared lateral 33 y una base -
adecuada 24. La pared frontal 31 del departa
mento citado, está abierta como se indica en -
25. 31a para acomodar un motor de impulsión para -
el funcionamiento de los elementos de sostén -
de la carne montados en el horno A, como se des
cribiré a continuación con mayor detalle. Todo
el mueble o conjunto está sostenido sobre pies
30. adecuados 34. El departamento aloja también -



gran parte de los circuitos eléctricos, que se describirá a continuación y sirve como panel - para el montaje de los distintos elementos de control para los componentes del circuito eléctrico.

5.

Se disponen elementos eléctricos de caldeo verticales B, en forma de elementos de caldeo 55 verticalmente separados. Los elementos de caldeo 35, con preferencia, tienen -

10.

forma de alambres de gran resistencia eléctrica unidos entre sí por un extremo, como se indica en 35a; el extremo opuesto se introduce - en el interior de la pared 15, como se indica en 35b. Los elementos eléctricos de caldeo 35

15.

están provistos de una cubierta 36 sostenida - en una barra soporte 37 montada entre las paredes 14 y 15 del horno, Estas paredes contienen medios de sostén adecuados 37, y la cubierta -

20.

36 en forma de una lámina metálica triangular impide que la grasa caiga sobre los elementos de caldeo 35.

25.

Los medios de montaje C de las cadenas comprenden un primer árbol horizontal 38 sostenido para rotación en el interior del horno, por encima de los medios eléctricos de caldeo. El árbol 38 está montado para girar entre las paredes 14 y 15, en cojinetes 39 adecuados y lleva una rueda dentada 40 con cubos 40a fijos al mismo. El segundo medio D de sos

30.

tén de la cadena, incluye un árbol 41 sostenido

307879

- 9 -



1965

- en cojinetes adecuados 42, entre las paredes -
14 y 15. En el árbol 41 se montan ruedas den-
tadas 43 dotadas de núcleos 43a. El árbol 41
se prolonga a través de la pared 15 y lleva -
5. una tercera rueda dentada 44 en el interior del
departamento situado por debajo del calentador
(figura 1) la rueda dentada 44 se acciona por
una cadena 45 impulsada por la rueda dentada 46
sostenida por la toma de fuerza de un motor -
10. eléctrico 47, que se halla adecuadamente monta
do, como se indica en 48, en el interior del -
departamento ventilado. El medio para trans -
portar la carne E comprende un par de cadenas
separadas 49 y 50 sostenidas entre las ruedas
15. dentadas 40 y 43, respectivamente. La cadena
49 tiene una rama vertical anterior 49a y una
rama vertical posterior 49b, (figura 1). Aná-
logamente la cadena 50 tiene una rama vertical
anterior 50a y una rama vertical posterior 50b
20. (figura 3). Se observará que las cadenas 49 y
50 pasan por encima de las ruedas dentadas 43 y
por debajo de las ruedas dentadas 40.

- Los medios F de sostén de la car-
ne están sostenidos, por cada uno de sus extre-
25. mos, en las cadenas 49 y 50, y en la construc-
ción representada en las figuras 1, 3 y 4, in-
cluyen asadores o espetones 51 de dos puas. Las
puas 51a y 51b están unidas, por un extremo, co
mo se indica en 51c. La parte de puente o unión
30. 51c tiene un talón prácticamente rectangular 52.



- Se representan un par de elementos de soporte 53 y 54 sostenidos entre las cadenas 49 y 50. Los soportes 53 y 54 tienen partes salientes 53a y 54a dotadas de conexiones fijas a los eslabones de las cadenas opuestas de tal modo que los espetones no plantearán problema alguno al pasar sobre las ruedas dentadas 40 y por debajo de las ruedas dentadas 43. Cuando las puas 51a y 51b se sujetan directamente a los eslabones, pueden comprimirse juntas a causa de la menor distancia entre los eslabones resultante de su movimiento arqueado alrededor de las ruedas dentadas. El soporte 53 tiene aberturas 53b para recibir las puas 51a y 51b. El soporte 53 está articulado al saliente 53a, como se indica en 53c. Para recibir el vástago o talón 52, provisto de una parte ranurada 52a para alojar un muelle 55 sostenido por un saliente 56 fijamente conectado con el soporte 54.
- Los medios G eléctricamente conectados, se regulan por un termostato 57. Los medios G eléctricamente conectados, comprenden además un elemento alargado 58 de una superficie suficientemente grande dispuesto sobre un lado del horno para recibir las gotas de grasa de la carne durante su recorrido, arrastrada por las ramas posteriores 49b y 50b de las cadenas 49 y 50. La placa 58 lleva elementos de calefacción 59, (figura 3). La placa 58 está



307879

- sujeta por uno de sus extremos sobre la base -
20 a la pared lateral 14, por un soporte ade-
cuado y medios de sujeción 60. La placa 58 es
5. tá sostenida por conductos 61 apoyados en la -
pared opuesta 15 del horno. Un segundo elemen-
to de caldeo 63 está sostenido por un conducto
64 en el interior del horno sobre el costado -
opuesto de la placa 58 por la pared 15. El ele-
10. mento de caldeo 63 tiene por objeto inflamar -
lentamente virutas de nogal americano 65 colo-
cadas en su parte superior. Una rejilla verti-
cal 66 está dispuesta para recibir dichas viru-
tas en un montón, de tal modo que al arder y -
consumirse se suministre nueva madera de este
15. árbol.

- La figura 5 representa un esquema
de circuitos de los distintos componentes eléc-
tricos empleados en conexión con la estructura
antes descrita. El enchufe 67 es adecuado pa-
20. ra usarse con un suministro monofásico a 220 -
voltios (no representado). El motor 47, una -
luz del horno 68 y una luz 69 del calentador,
se conectan por medio de conductores 70 y 71 -
que suministran 110 voltios. Se observará que
25. el motor 47 tiene un interruptor 72 y un corta
circuitos 73 en serie, entre los conductores 70
y 71. La luz 68 del horno tiene un interruptor
74, y la luz del calentador 69 tiene un inte-
30. rruptor 75. El elemento de caldeo 35 del hor-
no, los elementos de caldeo 76 del calentador,



1965

- los elementos de caldeo del quemador de grasa G designados en 59 y los elementos de caldeo para el quemador de madera de nogal americano 77 están conectados en derivación, en un suministro de 220 voltios, por conexión entre los conductores 70 y 78. En serie con los elementos de caldeo 35 del horno, figura un termostato 79 provisto de un control manualmente ajustable para el mismo. Un termostato análogo 80 está en serie con los elementos de caldeo 76 del calentador. Un termostato similar 57 está en serie con los elementos 59 de caldeo del quemador de grasa, y un termostato 82 está en serie con los elementos de caldeo 77 del quemador de madera de nogal americano, y tiene un interruptor 83. El termostato ajustable 57 es conveniente porque la temperatura ha de ser tal que la grasa se hume pero no con excesiva llama. El termostato 82 es conveniente para impedir que la madera de nogal quemé con excesiva llama. En vista del hecho de que algunas carnes, la de cerdo por ejemplo, absorben el aroma del humo con más facilidad que otras, pollo por ejemplo, los controles para el quemador de grasa G y el quemador de virutas de nogal 63 son especialmente deseables.
- 5.
- 10.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.

La figura 6 representa una forma modificada de este invento, en la que un espetón doble 84 de puas aparejadas 84a y 84b se dispone entre un par de elementos de soporte -

307879

- 13 -



- 85 y 86. Las puas 84a y 84b están unidas, como se indica en 84c y una prolongación 87 en forma de bola está fijamente sostenida por ellas y encerrada entre un par de sujetadores elásticos 86a y 86b. El soporte 85 está sostenido sobre un pie derecho 85a y se halla articulado al mismo, como se indica en 85b. El soporte 85 tiene un par de aberturas 85c para alojar las puas 84a y 84b.
- 5.
10. La figura 7 representa otra forma modificada de este invento en la que los medios de sostén de la carne están dispuestos en forma de un espetón 88 de puas dobles con puas 88a y 88b. El espetón 88 está montado entre un par de elementos de soporte 89 y 90. El soporte 89 está sostenido en una pieza 89a y se halla articulado a ella como se indica en 89b. El soporte 90, está sostenido en una pieza 90a y a la que se encuentra articulado, como se representa en 90b. Las puas 88a y 88b se unen junto a uno de sus extremos, por una empuñadura 88c, y el extremo adyacente de la misma se prolonga dentro de aberturas 90c y 90d del soporte 90. Uno de los extremos libres tiene una ranura 91 para acomodar un muelle 92 fijamente sostenido por el montante 93 en el soporte 90. Se disponen aberturas 89c y 89d para acomodar los extremos opuestos de las puas 88a y 88b. Si se desea, puede usarse un espetón de pua sencilla en este dispositivo de sujetador.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.



- La figura 8 representa otra forma modificada de este invento en la que el medio de sostén de la carne F incluye un pasador de pua sencilla 94 sostenido por las cadenas E
5. adyacentes a cada uno de sus extremos, por soportes 95 y 96. El soporte 95 tiene una abertura 95a para acomodar una parte reducida 94a del espetón 94. Este tiene una ranura 94b preparada en el interior de una abertura 96a dentro
10. del soporte 96. Se observará que la carne se ensarta en el espetón 94 por encima de su centro de gravedad, de tal modo que los lados opuestos de la carne citada están expuestos al calor directo de los elementos de calefacción B en
15. cada carrera vertical de las cadenas E.

- La figura 9 representa una nueva forma modificada de este invento en la que el medio de sostén F de la carne contiene un dispositivo 97 análogo a una bandeja dotado de
20. soportes 98 adyacentes a sus extremos, que están articulados a los elementos 99 prolongados hacia el interior, entre un par de soportes
25. 100. Los soportes 100 se representan análogos a los de la modificación de la figura 7. Los soportes 100 están sostenidos por piezas 100a a los que se articulan los soportes 100, como se indica en 100b. El dispositivo en forma de bandeja o cesta 97, contiene un bastidor prácticamente rectangular 97a y un par de elementos
30. laterales 97b del mismo, longitudinales y col-

307879

- 15 -



- gantes. Una serie de elementos transversales 97c, prácticamente verticales que se hallan - preparados para acoplarse dentro de la cavidad del cuerpo de un pollo, están sujetos a los -
5. elementos 97 del armazón laterales y colgantes. Así, la bandeja puede construirse fácil y económicamente de elementos relativamente rígidos tipo alambre. Los elementos verticales 97c - pueden insertarse en la cavidad del cuerpo del
10. pollo para sostenerlo colocado en ellos, permitiendo que los jugos caigan desde la bandeja - abierta. Se observará que se evita todo inconveniente que podría presentarse a causa de la necesidad de ensartar la carne en espetones. -
15. Otras muchas piezas de carne pueden colocarse fácilmente de este modo. Las costillas sueltas, por ejemplo, pueden colocarse longitudinalmente a ambos lados de los elementos verticales 97c - y mantenerse entre éstos y el armazón 97a. Se observará también que la temperatura del horno puede interrumpirse, y si se desea, para el movimiento de los soportes de la carne, después del asado. En este caso, el horno puede servir como calentador y la carne servirse directamente desde el horno para aumentar el atractivo -
20. comercial.
- 25.

30. En las figuras 1 a 6 y 7, se observará que es posible asar carne con un solo costado de la misma continua y directamente frente a los medios de caldeo. Los espetones de do

307879



- ble pua, mantienen la carne con un solo lado -
continuamente dirigido hacia el interior de las
cadenas E. La carne pasa primero a lo largo de
una rama vertical de las cadenas, alrededor de
5. una rueda dentada y a lo largo de otra rama ver-
tical de cadena, antes de retornar a la primera
rama mencionada de la cadena. Así, una parte -
elegida está continuamente sometida al calor di-
recto del medio de caldeo. Con referencia a -
10. las figuras 8 y 9, se observará que es posible
asar carne con sus dos lados dirigidos alterna-
tivamente frente a los medios de caldeo. Un la-
do de las caras de la carne se enfrenta con los
medios de caldeo durante una carrera vertical -
15. de las cadenas, luego la carne pasa alrededor
de una rueda dentada con un extremo frente al -
calor, a continuación la carne pasa a lo largo
de otra rama de las cadenas, con el otro lado -
de dicha carne continuamente frente al calor, y
20. alrededor de la otra rueda dentada con el otro
extremo de la carne frente al calor, antes de -
retornar a la primera posición citada.

- Se ve pues que puede conseguirse
el verdadero sabor del asado barbacoa en una má-
25. quina eléctrica de fácil limpieza. La carne -
queda expuesta de modo muy atractivo durante el
asado, a causa del movimiento de la misma que -
da por resultado el auto-rehogado. La capaci-
dad de aplicación de la máquina hace posible -
30. asar carne de acuerdo con un procedimiento que

307879

- 17 -



permite obtener un color tostado uniforme o la concentración de calor sobre una parte elegida de la pieza o pedazo de la carne. No sólo se obtiene el verdadero sabor del asado barbacoa, sino que además se evita la excesiva contracción, dando por resultado una carne más tierna y jugosa.

5. Aunque se ha descrito utilizando términos específicos una aplicación de este invento, debe tenerse presente que dicha descripción no tiene más fines que los aclaratorios y pueden introducirse cambios y variaciones sin separarse del espíritu o el alcance de las reivindicaciones siguientes.

10.

N O T A

15. Descrita suficientemente la naturaleza del invento así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental; siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Patente de Invención por 20 años en España: "PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS PARA EL ASADO DE ALIMENTOS";

20. caracterizándose por lo siguiente:

25. 1ª.- Perfeccionamientos en hornos para el asado de alimentos, especialmente carne, caracterizado porque en dicho horno la

30. carne en medios de colocación de la misma, se



- desplaza con respecto a los medios de asado -
eléctricos, fijos, en el interior del horno,
de tal modo que se evite la caída de gotas de
grasa desde la carne a los medios eléctricos
5. de caldeo; en el mismo se colocan medios eléc
tricamente calentados, por debajo de la carne,
para recibir las gotas de la carne de la parte
superior y mantener durante un período prolon-
gado de tiempos los medios eléctricamente ca-
10. lentados a una temperatura suficientemente ele
vada para hacer que las gotas realicen el cura
do, pero insuficientemente elevada para que -
las gotas ardan de modo excesivo.
15. 2ª.- Perfeccionamientos según -
la reivindicación 1, caracterizado porque el -
horno se dota de medios de caldeo eléctricos
verticalmente dispuestos en el mismo, compren-
diendo el desplazar la mencionada carne en di-
rección ascendente en un paso verticalmente li
20. neal más allá de los medios eléctricos de cal-
deo, en un lado de éstos, con un lado de la car
ne citada continuamente frente a los medios -
eléctricos de caldeo para hallarse directamen-
te expuesta al calor; el desplazar luego la -
25. carne por un paso arqueado, de tal modo que el
lado citado se exponga directamente al calor -
sobre dichos medios de caldeo eléctricos, al -
otro lado de dichos medios de caldeo eléctrico;
30. el desplazar luego la carne en dirección descen
dente en un paso lineal vertical más allá de -

307879



- 5. dichos medios eléctricos de caldeo, con el lado citado de la mencionada carne continuamente frente a los medios eléctricos de caldeo, para exponerse directamente al calor; el desplazar luego la carne en un paso arqueado para que dicho lado esté directamente expuesto al calor - por debajo de dichos medios eléctricos de caldeo a un lado de dichos medios eléctricos de caldeo, antes de otro movimiento ascendente de la carne, y el repetir las etapas anteriores - continuamente durante un periodo prolongado de tiempo.

- 15. 3ª.- Perfeccionamientos según - las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque comprende medios eléctricos de caldeo para el mismo; medios de sostén para la carne dispuestos en el interior del horno; medios mecánicamente accionados que mueven continuamente los medios de sostén de la carne del interior del horno, para comunicar la acción de auto-rehogado a la carne; medios eléctricamente calentados sostenidos en el interior del horno por debajo de la carne, para recibir gotas de grasa de la carne de la parte superior, y medios que controlan la temperatura de los medios - eléctricamente calentados, para mantener la - temperatura suficientemente elevada para hacer que las gotas realicen el curado sin excesiva llama.

- 30. 4ª.- Perfeccionamientos según -



las reivindicaciones 1 a 3 caracterizados porque los medios de sostén de la carne se mueven de manera que dicha carne se desplace desde un paso situado a un lado del horno, a un paso del otro lado de dicho horno, y además se han previsto medios eléctricamente calentados en un lado del horno, por debajo de la carne, para recibir gotas de la carne de su parte superior, y un termostato que regula la temperatura de dichos medios eléctricamente calentados,

5.
10.
15.
20.

5ª.- Perfeccionamientos según la reivindicación 4ª, caracterizado porque incluye, segundos medios eléctricamente calentados en una parte del horno no sometida a la recepción de gotas de grasa, y una rejilla vertical alrededor de los segundos medios eléctricamente calentados, que rodea un montón de material que desprende humos aromáticos para sazonar la carne, sobre los segundos medios eléctricamente calentados.

25.
30.

6ª.- Perfeccionamientos según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque comprende medios eléctricos de caldeo verticales, dispuestos prácticamente en la parte central del horno; un primer árbol, horizontal en el interior del horno dispuesto por encima y prácticamente alineado con los medios eléctricos de caldeo; un segundo árbol horizontal en el interior del horno situado debajo de los medios eléctricos de caldeo y prácticamente

307879



- alineado con ellos; una rueda dentada en los extremos de cada árbol; un par de cadenas horizontalmente separadas y verticalmente dispuestas, sostenidas por dichas ruedas dentadas de tal modo que una rama vertical de las cadenas pase por cada lado de los medios eléctricos de caldeo, y medios de sostén de la carne, horizontalmente dispuestos, sostenidos por cada uno de sus extremos, en una de las cadenas.
- 5.
10. 7ª.- Perfeccionamientos según la reivindicación 6ª, caracterizado porque los medios de sostén de la carne están constituidos por un espetón con varias puas y un vástago que contiene un par de soportes opuestos dotados de conexiones fijas con eslabones de cadenas opuestas; medios sostenidos por uno de dichos soportes, que reciben la parte de vástago del espetón, y medios sostenidos por el otro soporte que reciben las puas del espetón.
- 15.
20. 8ª.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 7, caracterizado porque el vástago es de sección transversal rectangular, y los medios que reciben la parte de vástago incluyen una abertura rectangular en el soporte, y medios elásticos alojados en el vástago que encierran en el interior del soporte.
- 25.
30. 9ª.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 7, caracterizado porque los medios que reciben la parte de vástago están -



constituídos por un sujetador elástico que -
amordaza la parte de vástago.

5. 10ª.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 7, caracterizado porque la parte de vástago incluye una serie de prolongaciones, y los medios que reciben la parte de dicho vástago incluyen una serie de aberturas y medios elásticos recibidos por una prolongación que encierra la parte de vástago en el interior del soporte.
10. 11ª.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 6, caracterizado porque los medios de sostén de la carne están constituídos por un espetón de pua única que incluye un par de soportes opuestos de conexión fija con eslabones de cadenas opuestas, y medios de colocación del espetón para la rotación en el interior de los soportes.
15. 12ª.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 6, caracterizado porque los medios de soporte de la carne están constituídos por una bandeja pivotadamente sostenida por cada extremo, mediante una cadena.
20. 13ª.- Perfeccionamientos, según la reivindicación 12, caracterizado porque la bandeja tiene un fondo abierto y una serie de prolongaciones ascendentes horizontalmente separadas, para colocar carne en las mismas.
25. 14ª.- Perfeccionamientos, según las reivindicaciones 3 y 13, caracterizado por

307879

- 23

7



- que comprenden un medio de sostén de la carne, el cual incluye: un bastidor abierto prácticamente rectangular; medios para suspender el - bastidor abierto de los medios de movimiento;
5. un par de elementos de armazón laterales y colgantes; y una serie de elementos prácticamente verticales, longitudinalmente separados, sostenidos por los elementos laterales del armazón y separados de los elementos del armazón abierto,
10. por cuyo medio puede colocarse carne sobre los elementos verticales y entre éstos y los elementos del armazón abierto, permitiendo que los jugos caigan del mismo.

15. 15ª.- Perfeccionamientos en hornos para el asado de alimentos, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria y en los adjuntos dibujos.

Esta Memoria consta de veintitres hojas escritas a máquina por una sola cara.

20.

Madrid,

7 ENE 1965

Robert Gary WILSON,

J. GOMEZ ACEBO Y MODEY

ESCALA VARIABLE

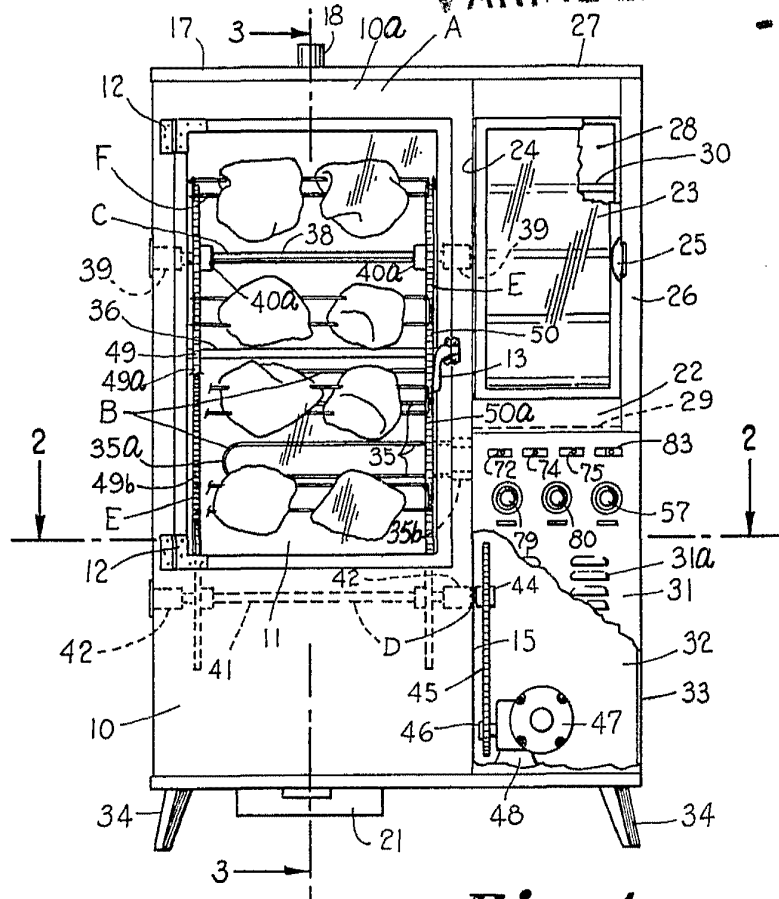


Fig. 1.

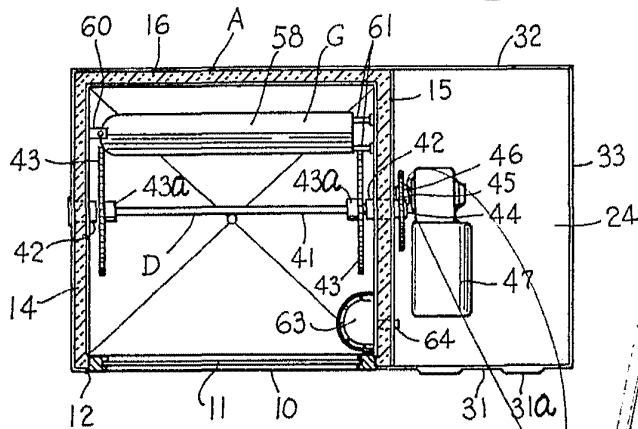


Fig. 2.

FINE 1985

ESCALA VARIABLE - 7

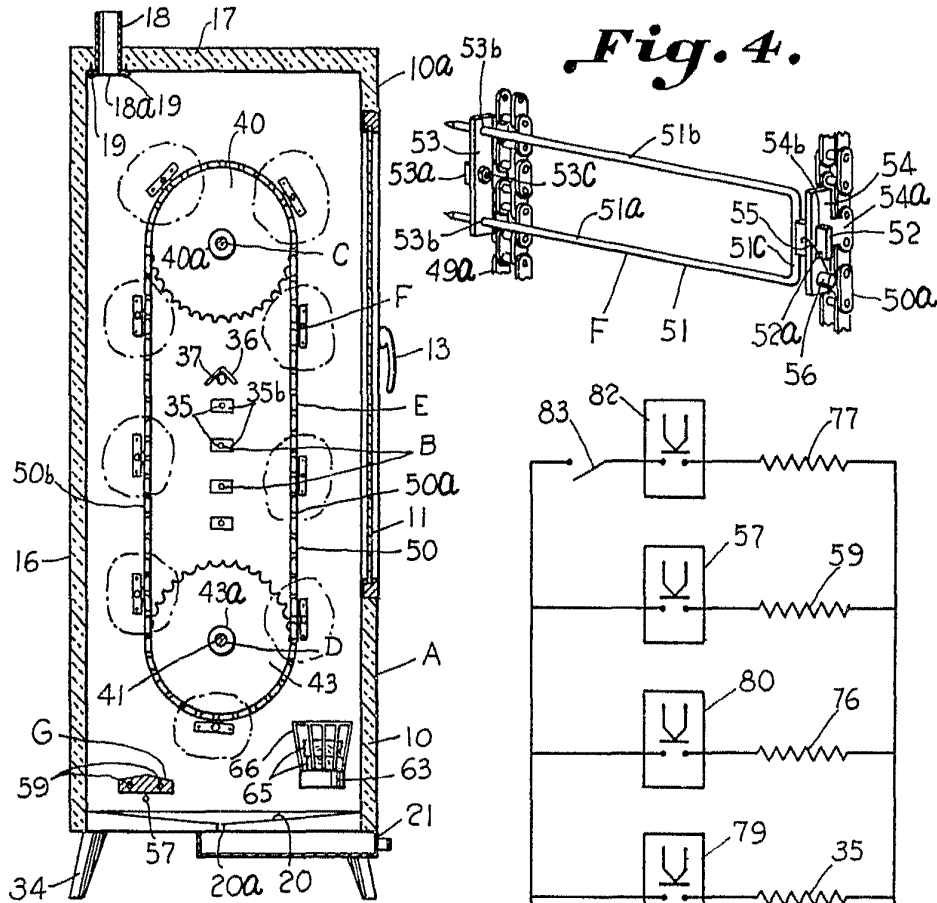


Fig. 4.

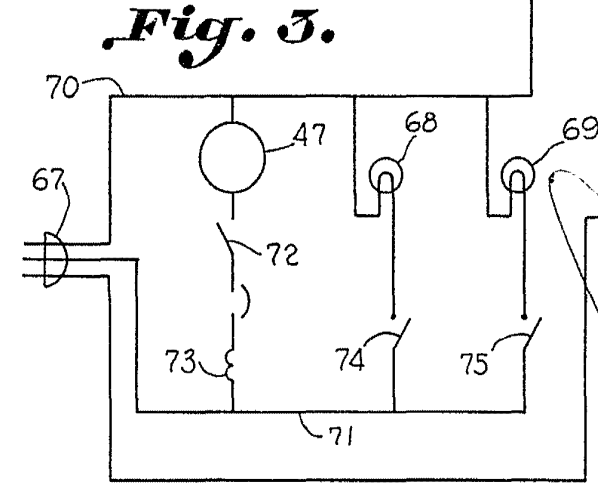


Fig. 5.

Fig. 5.

77 ONE 1965

[Handwritten signature]

77 ONE 1965

ROBERT GARY WILSON Y MORALES

ESCALA VARIABLE

1365

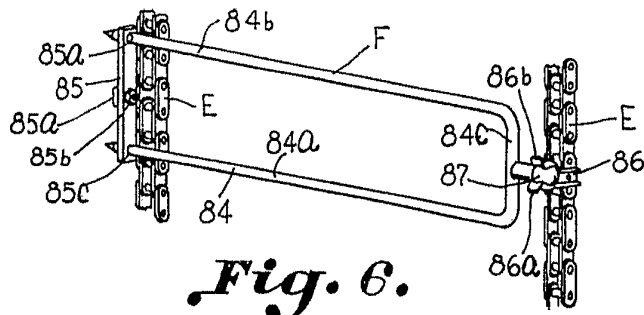


Fig. 6.

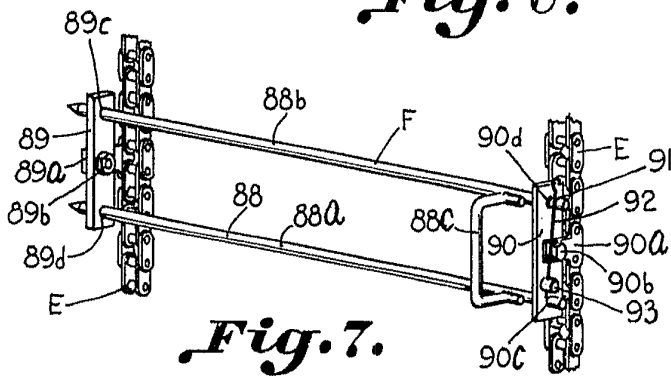


Fig. 7.

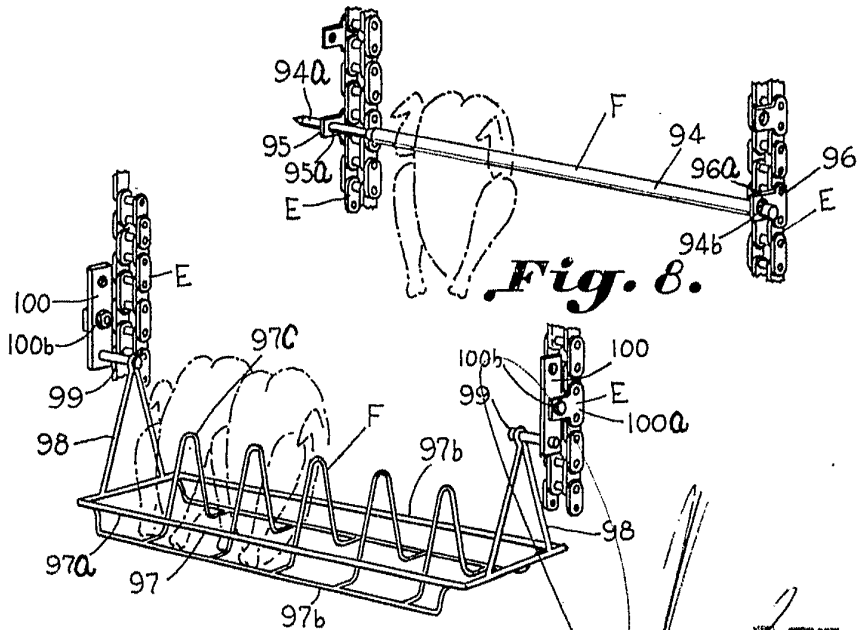


Fig. 8.

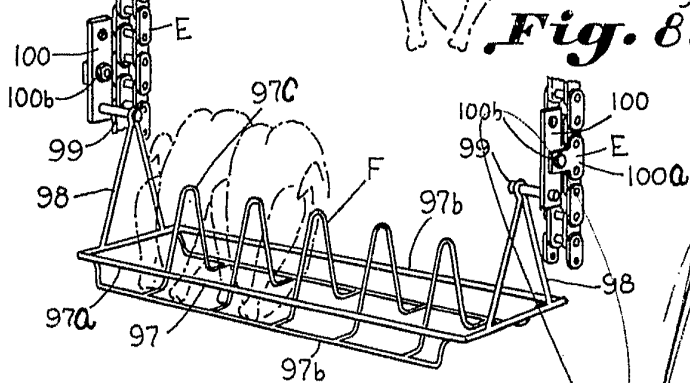


Fig. 9.

27 ENE. 1965

Medfid

J. GOMEZ ACEBO Y CIA.