

10



309121

No. 309.121

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: **Georges André Marie Joseph WAMBERGUE y
Edouard Jacques Jean Marie CALLIES**

RESIDENCIA: 1º) Domaine du Galicet FRENEUSE (S & O) FRANCIA
2º) 4 Blvd Jean-Mermoz NEUILLY-SUR-SEINE, Seine
FRANCIA.

ENUNCIADO: **"MEJORAS INTRODUCIDAS EN SOPORTES PARA
ASADORES".**

Prioridad: Patente **francesa** n.º **PV 970376** del **9.4.64** y
la de sus adiciones n.ºs.
1ª PV. 974770 del 15.5.64
2ª PV. 974874 del 16.5.64
3ª PV. 974876 del 16.5.64

309121



1
5
10
15
20
25
30

El presente invento se refiere a un soporte para alimentos y, especialmente a un soporte utilizable en un asador para permitir la puesta en rotación de los alimentos que sostiene para su asado, y exento de los inconvenientes propios en los asadores conocidos.

Los asadores conocidos comprenden generalmente un espetón único que atraviesa el ave y el cual se pone en rotación sobre si mismo con ayuda de la mano, con un sistema de pesas, o con un accionamiento por motor, ciertos dispositivos que comprenden eventualmente una pluralidad de espetones paralelos para el tratamiento simultáneo de varias aves.

En estos asadores, el espetón único que mantiene el ave durante la rotación, que es el único que sostiene el ave y el cual sirve igualmente de eje de rotación, debe tener un diámetro relativamente importante considerando su longitud, y el paso de este espetón grueso a través del ave causa un magullamiento sensible de éste, además de que el grosor y la unicidad del espetón permiten solamente con dificultad y aun en absoluto, el tratamiento simultáneo de los alimentos secundarios, como son ciertos frutos ó legumbres, que aderezan el ave en la confección del plato y cuyo asado puede ser necesario igualmente.

Además del espetón que pasa normalmente entre los miembros del ave, es necesario prever los medios accesorios que aseguren el mantenimiento de estos miembros en una posición conveniente durante el asado, medios que son por ejemplo un atado con ayuda de un bramante o de un hilo de cobre.

Los inconvenientes citados anteriormente se suprimen cuando se utiliza para sostener los alimentos según el invento en lugar de un espetón único montado directamente en rota

309121



1 ción, una pluralidad de espetones montados de forma amovible en un marco-bastidor montado en rotación en el asador.

5 El montaje de los espetones en el marco-bastidor puede realizarse de forma sencilla proveyendo el contorno del marco-bastidor con una multiplicidad de perforaciones, preferen-
temente distribuidas, por lo menos en dos niveles, pudiendo constituir cada perforación un paso de espetón.

10 Las perforaciones pueden presentarse en forma de orificios ó de muescas, los espetones pueden tener una extremidad ensartada en un orificio y/o una extremidad que se apoya en el fondo de una muesca.

15 En un modo de realización preferida del bastidor del invento, las perforaciones del bastidor son orificios alineados de dos en dos, pudiendo ensartarse las dos extremidades de un mismo espetón respectivamente en una y en otra de dos perforaciones alineadas.

20 Un espetón, cuando se ensarta así en dos perforaciones alineadas del bastidor podría deslizarse axialmente y soltarse de éste cuando se pone en rotación, si el espetón no se mantuviese de forma apropiada.

25 El mantenimiento del espetón puede obtenerse por el solo efecto de los alimentos ensartados sobre el espetón que se apoyan contra las paredes del bastidor cuando el espetón tiene tendencia a deslizarse axialmente, pero el invento prevé que de forma general, los espetones pueden mantenerse sobre el bastidor por todo medio apropiado, como por acañamiento, por convergencia, por atornillamiento, por enclavijamiento, etc.

30 El bastidor del utensilio del invento puede tener toda forma que se desee, dándose la preferencia a los marcos de formas sencilla y regular, como la forma rectangular y la for

3 0 9 1 2 1

1 ma oval.

5 El marco puede realizarse simplemente por tiras metálicas provistas con perforaciones y reunidas por un medio cualquiera, como por soldadura, de manera para realizar un bastidor de una forma definitiva elegida para corresponder a las necesidades de la mayoría de los usuarios eventuales, pero se comprueba ventajoso igualmente prever un bastidor desmontable: compuesto de piezas montables fácilmente y que permiten hacer variar a voluntad la forma del bastidor por el cambio de algunas de estas partes.

10 El montaje del bastidor con rotación en el asador puede obtenerse por un medio cualquiera; el invento prevé por ejemplo proveer el bastidor con medios que determinan un eje de rotación para éste y de hacer cooperar estos medios con los medios correspondientes del asador. Estos medios pueden comprender dos barras relativamente cortas y coaxiales montadas sobre dos lados opuestos del bastidor, una barra que se apoya sobre una armazón solidaria del asador, la otra barra está acoplada al eje motor de un motor de accionamiento en rotación.

20 La primera ventaja de un dispositivo como el citado - consiste en la separación de la función del espetón y de la función del eje de rotación, se comprende en efecto que el eje de rotación, que es independiente de los espetones puede tener todo tamaño necesario para su utilización, los espetones pueden tener por el contrario la finura que exigen los alimentos que ellos sustentarán en cooperación.

25 Además la realización posible de un sistema de espetones cruzados asegura toda puesta en la posición que se desee del alimento que se va a asar. En el caso de un ave, por ejem

30

309121

18



1 plo, es suficiente con traspasar ésta por un espetón paralelo
a un lado del bastidor y uno ú otros dos espetones paralelos
a otro lado. Bien entendido después de colocada en su posición
el ave el encargado de este trabajo tiene toda posibilidad de
5 fijar a sus lados sobre otros espetones sostenidos por el mismo
bastidor, alimentos diversos, por ejemplo patatas, castañas,
picatostes, etc. destinados a prepararse igualmente mediante
su asado. Importa poco por otra parte que sean diferentes los
10 tiempos necesarios para el asado de estos alimentos, a causa
de su colocación sobre espetones distintos que se retiran en
cualquier momento que se desee.

El invento se refiere igualmente a los dispositivos
accesorios para la fijación al bastidor de los alimentos que
se prestan mal para ser traspasados directamente, ya en razón
15 de su poco grosor, como las tajadas de carne, ya en razón de
su naturaleza friable como los trozos de pan.

En fin el utensilio permite también la preparación
de los alimentos en granos que basta con colocar dentro de un
recipiente provisto de parrilla que se mantiene en el basti-
20 dor con ayuda de algunos espetones.

De forma general, el invento se refiere particular
mente a los asadores que comprenden una armazón, un bastidor
portaespstones montado en rotación en la armazón, espetones
montados sobre el bastidor de forma amovible, medios de accio
25 namiento en rotación del bastidor y medios de calentamiento
para los alimentos que se van a espetar.

Sin embargo se observará que el soporte para alimen
tos que comprende según el invento un bastidor portaespstones
y espetones puede utilizarse en otros aparatos como en un asa-
30 dor.

3 0 9 1 2 1



1 Todas estas ventajas y otras más del utensilio del in
vento se comprenderán mejor con ayuda de los ejemplos de rea-
lización descritos a continuación con referencia a los dibujos
anexos en los cuales:

5 La figura 1 representa en planta un espetón de un ti
po conocido;

 La figura 2 es una vista en perspectiva de un sopor-
te para alimentos conforme al invento, con algunos espetones
colocados en su posición para ejemplo;

10 La figura 3 muestra esquemáticamente en vista de la
parte superior como el soporte para alimentos del invento pue-
de servir para el asado de pequeños alimentos, como por ejem-
plo los granos, contenidos en un cesto provisto de parrilla.

15 La figura 4 representa en perspectiva un espetón de
un tipo especial para el soporte para alimentos del invento;

 La figura 5 representa en perspectiva un montaje del
espetón de la figura 4 sobre un bastidor conforme al invento;

20 La figura 6 muestra en perspectiva las piezas acceso-
rias para la fijación al bastidor de los alimentos poco gruesos;

 La figura 7 representa en perspectiva con arranque -
parcial el montaje de las piezas de la figura 6 en un marco
conforme al invento, y

25 La figura 8 representa una variante del bastidor por
taespetones del invento.

30 Se vé en la figura 1 un espetón 1 de un tipo conocido
que comprende un mango 1a y una parte central 1c destinada a
sostener el ave que debe atravesar, las partes 1b y 1d del es-
petón que sirven más particularmente a la rotación de éste,
la primera por el hecho de su soporte por un cojinete (que no

1 se representa) y la segunda por el hecho de su accionamiento
por un motor (que no se representa); la horquilla 2 con sus
dos puntas 2a y 2b constituye un medio auxiliar que sirve pa
5 ra el mantenimiento de las partes laterales del ave durante
su rotación.

La figura 2 muestra en perspectiva un modo de reali
zación del soporte para alimentos conforme al invento y com
puesto en el caso presente por un bastidor rectangular cu
10 yos cuatro lados 3a, 3b, 3c y 3d llevan una multiplicidad de
perforaciones distribuidas al tresbolillo y alineadas de dos
en dos, que forman pares como por ejemplo los pares 4a-4c,
6b-5d para el paso de los espetones como los espetones 6 y 7.

La forma del bastidor y de los espetones, la forma
el número y la distribución de las perforaciones, así como
15 todas las dimensiones del bastidor y de los espetones no es
tán sometidas a ninguna condición a priori, entendiéndose que
las formas más simples y las distribuciones más regulares se
adoptan preferentemente puesto que son las más fáciles de rea
lizar; los espetones son pues preferentemente simples barras
20 cilíndricas afiladas en una extremidad o en las dos, y de lon
gitud adecuada para asegurar su mantenimiento en el bastidor
la longitud de los espetones se elige preferentemente en la
serie 10-30 cm, los espetones más largos no son de aconsejar
en la medida en la que ellos no podrían sostener mucho tiem
25 po los alimentos sin doblarse.

Para algunas utilizaciones, el invento prevé utili
zar espetones de sección oval o, como se verá mas adelante
espetones afilados en una extremidad y provistos con un sa
liente en la otra extremidad.

30 Los espetones pueden también roscarse, especialmente

309121



1 cuando sirven para sostener un objeto, sin atravesar directa-
mente un alimento; en este caso, es fácil fijarlos en posi-
ción con ayuda de tuercas, por ejemplo de tuercas de mariposa-
5 como las tuercas 14 y 15 correspondientes al espetón 13
de la figura 3.

La puesta en posición de un espetón se realiza como-
damente introduciendo éste en una primera perforación del bas-
tador, empujándolo allí de forma que se le haga atravesar el
o los alimentos que debe sostener en el interior del marco -
10 determinado por el bastidor, luego hacerlo salir en la perfo-
ración del bastidor que está opuesta a la primera perforación
la retirada del espetón después del asado en la parrilla de
los alimentos se efectúa por la maniobra contraria en el cur-
so de la cual los alimentos colocados para asarse en la parrilla
15 ensartados sobre el espetón se retiran mesariamente de
este último para poder separar el espetón del bastidor.

Si esta práctica conviene para el tratamiento del asa-
do en parrilla de la mayoría de los alimentos, algunos de --
ellos se adaptan mejor para poder ensartarse sobre el espetón
antes de colocarse en su posición este último sobre el basti-
20 dor del utensilio, y quedar mantenidos sobre el espetón, du-
rante y después del asado en la parrilla, hasta el momento -
de su consumo; éste es el caso por ejemplo en la preparación
de los "pinchitos" o broquetas para los trozos pequeños de car-
ne asados a la parrilla, de riñones por ejemplo, que se dehen
25 presentar al consumidor siguiendo un cierto ceremonial que im-
plica la presencia del espetón.

La citada práctica se hace posible con un bastidor
según el invento, cuando éste está provisto con espetones que
30 tienen por lo menos dos longitudes diferentes, los espetones

1 más cortos están provistos con una parte que forma la base y
sensiblemente perpendicular a la parte perforante del espetón
el montaje de un espetón corto en el bastidor se hace por la
constricción de su base entre una parte del contorno interior
5 del bastidor y dos espetones largos perpendiculares al espe-
tón corto, situados a los dos lados de éste y pasando en ca-
da extremidad por una perforación del bastidor, la extremidad
del espetón corto puesta a su base pasa igualmente por una
perforación del bastidor sobresaliendo ligeramente por fuera
10 de éste.

Las figuras 4 y 5 representan respectivamente un mo-
do de realización de un espetón corto de base, y su montaje
en el bastidor del invento.

15 Se ve en la figura 4 un espetón 16 provisto de una
parte 16a que sirve de base a una parte 16b sobre la cual se
espetan los alimentos mostrados en 17.

20 La base 16a del espetón está en este ejemplo en for-
ma de cruz pero se puede por lo demás darle una forma circular ó cual-
quier otra forma preferida más especialmente y que permita
la colocación en su posición del espetón sobre el bastidor.

Es igualmente ventajoso, en algunos modos de reali-
zación que esta base pueda servir de pequeño pedestal al es-
petón.

25 La figura 5 muestra como el espetón 16 está montado
sobre un bastidor 18 conforme al invento, colocando un prime-
ro espetón largo 19 en dos perforaciones opuestas 19' y 19''
del bastidor, como se indica en la figura, se pasa entonces
la extremidad de la parte 16b del espetón 16 cargada de alimen-
tos por una perforación 21 del bastidor y se hace apoyar este
30 espetón 16 sobre el espetón largo 19 de manera que la base 16a

3 0 9 1 2 1

1 del espetón 16 esté colocada entre el espetón 19 y el lado
22 del bastidor 18, y para terminar el montaje se hace pasar
un segundo espetón largo 20 por dos perforaciones opuestas 20
y 20'' del bastidor 18, de forma que quede sujeto fuertemente
5 el espetón 16 en su posición.

La retirada del espetón 16 se efectúa evidentemente
por la maniobra contraria que no necesita en ningún momento
descargar este espetón.

10 Se comprenderá que el montaje representado no es limi
tativo del alcance del invento, el espetón 16 puede por ejem
plo montarse paralelamente en el lado 22 del bastidor 18, y
los espetones 19 y 20 pueden cooperar diferentemente para la
sujeción del espetón 16.

15 Cuando los alimentos que se van a asar, los granos por
ejemplo, son demasiado pequeños para espetarlos, prevé el in-
vento colocarlos en el interior de una cabida en las paredes
perforadas, estas perforaciones son demasiado estrechas para
dejar pasar los alimentos pero favorecen por el contrario la
evacuación de sus constituyentes de poco valor; la citada ca-
20 bida por ejemplo es un cilindro representado esquemáticamente
por 10, visto desde la parte superior, en la figura 3, y el
cual está fijado al bastidor 3 por los espetones, por ejemplo
los espetones 11, 12 y 13 que atraviesan la cabida 10 cuyo -
fondo 10a y la tapa 10b están perforados igualmente.

25 El montaje sobre el bastidor de los alimentos que no
se prestan a ensartarse puede realizarse también según el in-
vento con ayuda de dos paneles perforados amovibles situados
en el bastidor y los cuales determinan con el contorno de és-
te un espacio de retención para los alimentos, la separación
30 de los paneles está limitada por una pluralidad de espetones

3 0 9 1 2 1

1 que pasan al contacto de los paneles y se ensartan en las per-
foraciones del bastidor, se eligen estas perforaciones en -
función del grosor de los alimentos de forma que estos últi-
mos ejercen sobre los paneles y a partir de los espetones una
5 presión suficiente para asegurar la fuerte sujeción o acuña-
miento de los espetones en las citadas perforaciones del bas-
tidor y el mantenimiento del conjunto en el curso de la ro-
tación de éste.

10 Estos paneles son por ejemplo dos enrejados metálicos
sujetados en el bastidor por la presión de los alimentos que
contienen en su intervalo, por dos pares de espetones que pa-
san por las perforaciones elegidas como se explica ésto a con-
tinuación.

15 Se ve así en la figura 6, en perspectiva, los paneles
23 y 23', que en este ejemplo son de en-rejado metálico, des-
tinados para retener un alimento 24, los paneles y alimentos
deben ser mantenidos en un bastidor según el invento por dos
pares de espetones, como los espetones 25 y 26, 25' y 26'.

20 La figura 7 muestra en perspectiva, con arranque par-
cial, el montaje de las piezas de la figura 6 en un bastidor
26 según el invento.

25 Se ve en esta figura como los paneles 23 y 23' coope-
ran con el contorno del bastidor 27 para formar un espacio
apropiado para la retención en el bastidor del alimento re-
presentado en 24; los paneles señalados en 23 pueden ser cha-
pas de hierro delgadas perforadas.

30 La rotación del bastidor puede realizarse por todo
medio apropiado, por ejemplo con ayuda de un motor (que no
se representa) el cual hace girar un eje 8 solidario del pe-
queño lado 3d del bastidor (fig. 2) y colocado siguiendo la



1 mediana de éste, mientras que otro eje 9, solidario del lado
3b y situado en la prolongación del eje 8, se apoya por su
parte 9b sobre un cojinete (que no se representa) y termina
por una parte 9a que sirve de mango,

5 La figura 8, se refiere a una variante de realización
del invento en la cual el bastidor porta-espetones es desmon-
table, este bastidor comprende por lo menos dos juegos de
hierros perfilados longitudinales dispuestos paralelamente
10 al eje de rotación del bastidor, cada juego de hierros perfi-
lados forman una parte del contorno del bastidor y el inter-
valo entre dos hierros perfilados contiguos de un juego cong-
tituye una de las perforaciones del bastidor.

15 Un asador según el invento comprende esencialmente una
armazón, un bastidor porta-espetones montado en rotación en
el bastidor, espetones fijados de forma amovible al bastidor,
y los medios de accionamiento en rotación del bastidor.

20 El calentamiento de los alimentos espetados puede rea-
lizarse por cualquier medio apropiado incorporado o no en el
asador. Este medio puede comprender por ejemplo una fuente de
radiaciones caloríficas, por ejemplo unos tubos de cuarzo que
contiene elementos conductores atravesados por una corriente
eléctrica,

25 La rotación del bastidor puede accionarse por un motor
eléctrico o hidráulico por un sistema de pesas o de muelle,
o por accionamiento a mano.

30 Cuando la cantidad de alimentos a tratar simultánea-
mente es muy grande, es necesario utilizar a la vez varios -
bastidores porta-espetones, porque sería prácticamente difi-
cil utilizar bastidores muy largos lo que supondría el empleo
de espetones igualmente muy largos y por consiguiente sujetos



309121

1
5
10
15
20
25
30

a doblarse por el peso de los alimentos espetados. El inven-
to prevé entonces la utilización de un solo medio motor pa-
ra accionar los varios bastidores al hacer obrar este medio
sobre un soporte al cual están fijados dos o más de dos bas-
tidores porta-espetones según el invento.

Este soporte puede constituirse por un marco de -
forma general rectangular capaz de contener un cierto núme-
ro de bastidores porta-espetones dispuestos cabeza con cabe-
za, es decir, añadidos uno al otro y fijados al marco por -
un medio cualquiera apropiado, por ejemplo por los espeto--
nes de fijación.

Los mecanismos que determinan un eje de rotación
para el soporte pueden comprender dos ejes fijados sobre -
dos lados opuestos del soporte o pueden constituirse por dos
ejes que pertenecen respectivamente a uno y a otro de los -
dos bastidores porta-espetones que se encuentran montados ca-
da uno en una extremidad del soporte.

El bastidor porta-espetones y los espetones del in-
vento pueden fabricarse con materiales cualesquiera apropia-
dos que satisfagan las condiciones de trabajo del bastidor.
A título indicativo estos materiales pueden ser metálicos, -
como son las aleaciones de aluminio, de cobre, etc.; o sinté-
ticos, como las materias plásticas especiales.

En resumen, la Patente de Invención que se solici-
ta recaerá sobre las siguientes:

REIVINDICACIONES

1. Mejoras introducidas en soportes para asado--
res, caracterizadas porque el soporte perfeccionado compren-
de un bastidor y una pluralidad de espetones amovibles mon-
tados sobre el bastidor, estando fijados los alimentos o un

309121

10 MAY 19



1 recipiente que los contiene al citado bastidor por medio de los citados espetones cooperantes.

2. Mejoras según la reivindicación 1, caracterizadas porque el bastidor comprende un marco en los lados ^{.....} atravesados por una multiplicidad de perforaciones que forman ^{.....} los pases de espetones para los espetones del soporte.

3. Mejoras según la reivindicación 2, caracterizadas porque las perforaciones están distribuidas por lo ^{.....} menos en dos niveles diferentes y forman los pares de perforaciones alineados sensiblemente.

4. Mejoras según la reivindicación 2 ó la 3, ^{.....} caracterizadas porque el marco comprende por lo menos dos ^{.....} lados rectilíneos y paralelos constituidos cada uno por lo menos por dos hierros perfilados superpuestos con un intervalo de separación que constituye una perforación del bastidor.

5. Mejoras según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque el bastidor ^{.....} comprende los lados formados de partes ajustadas, lo que permite hacer variar las dimensiones del bastidor.

6. Mejoras según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque el bastidor está formado de piezas amovibles.

7. Mejoras según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque los espetones ^{.....} están provistos de medios de fijación al bastidor.

8. Mejoras según la reivindicación 7, caracterizadas porque los espetones presentan una extremidad roscada ^{.....} que coopera con una tuerca por lo menos para su fijación al bastidor.

9. Mejoras según una cualquiera de las reivindicaciones



309121

1 ciones anteriores caracterizadas porque los espetones tie-
nen dos longitudes diferentes, los espetones cortos compren-
den en una extremidad una parte que se extiende transversal-
mente en relación a la parte longitudinal perforante del es-
5 petón, el montaje de un espetón corto en el bastidor se ha-
ce por la constricción de su parte transversal entre un la-
do del bastidor y dos espetones largos cruzados con el espe-
tón corto, situados en los dos lados de éste y ensartados -
en las perforaciones del bastidor, la extremidad perforante
10 del espetón corto para igualmente por una perforación del -
bastidor.

15 10. Mejoras según una cualquiera de las reivindi-
caciones 1 a 8, caracterizadas porque el soporte comprende
además dos paneles perforados amovibles montados en el bas-
tidor y los cuales determinan con los lados de éste una ca-
bida propia para retener los alimentos, cada panel se mantie-
ne en su posición por una fuerte sujeción o acñamiento en-
tre los alimentos colocados en la citada cabida y por lo me-
nos dos espetones ensartados en las perforaciones del basti-
20 dor y que pasan al contacto de la superficie del panel que
está fuera de la cabida determinada de este modo.

11. Mejoras según la reivindicación 10, caracteri-
zadas porque los paneles son de enrejado metálico.

25 12. Mejoras según la reivindicación 10, caracteri-
zadas porque los paneles son de chapa de hierro delgada per-
forada.

30 13. Mejoras según una cualquiera de las reivindi-
caciones anteriores, caracterizadas porque el bastidor está
provisto de medios que determinan un eje de rotación para -
el bastidor.



1

14. Mejoras según la reivindicación 13, caracterizadas porque los medios que determinan un eje de rotación para el bastidor comprenden dos ejes fijados cada uno a una extremidad del bastidor, en su prolongación recíproca.

5

15. Mejoras introducidas en soportes para alimentos especialmente para asadores, caracterizadas porque el citado asador comprende una armazón y por lo menos un soporte para alimentos según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores montado en rotación en dicha armazón.

10

16. Mejoras según la reivindicación 15, caracterizadas porque el citado asador comprende un medio de accionamiento en rotación del soporte.

15

17. Mejoras según la reivindicación 15, caracterizadas porque el citado asador comprende un medio de calentamiento de los alimentos sustentados por el soporte.

20

18. Mejoras según una cualquiera de las reivindicaciones 15 a 17, caracterizadas porque el citado asador comprende varios soportes para alimentos amovibles fijados a un soporte común montado en rotación en el armazón del asador.

19. Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita "MEJORAS INTRODUCIDAS EN SOPORTES PARA ASADORES".

25

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de dieciseis páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 8 de febrero de 1.965

ALFONSO UNGRIA

P.P.

30

309121

1908

309121

FIG. 1

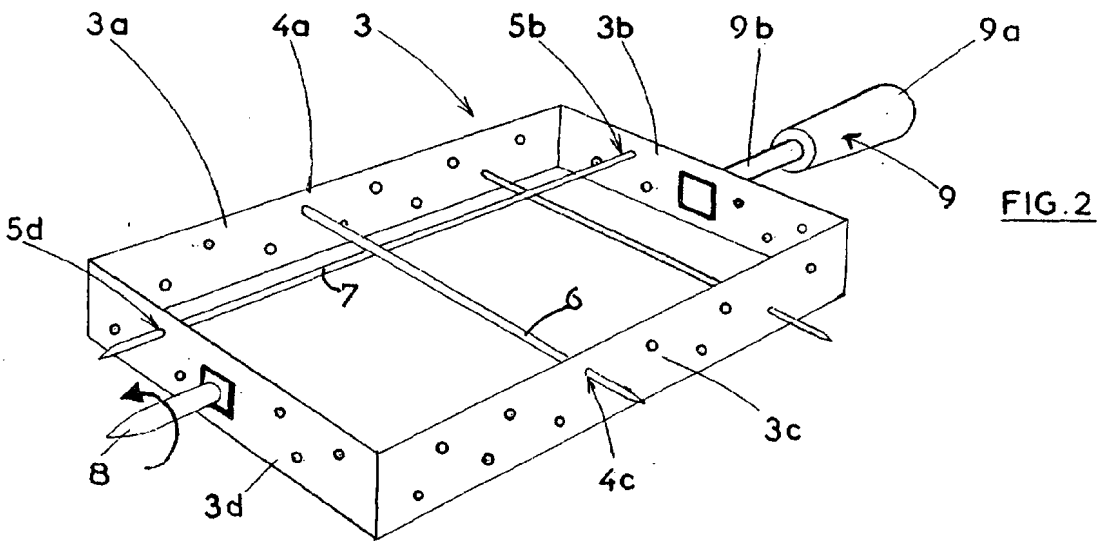
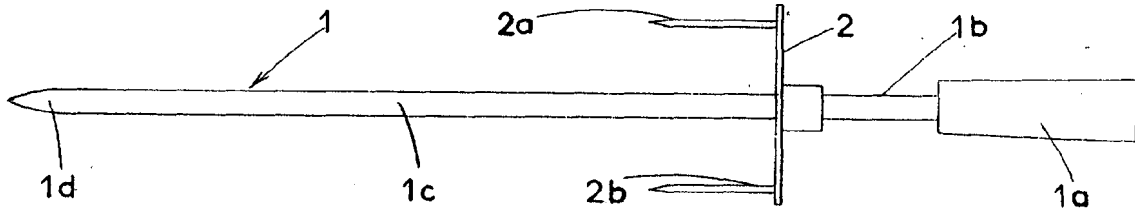


FIG. 2

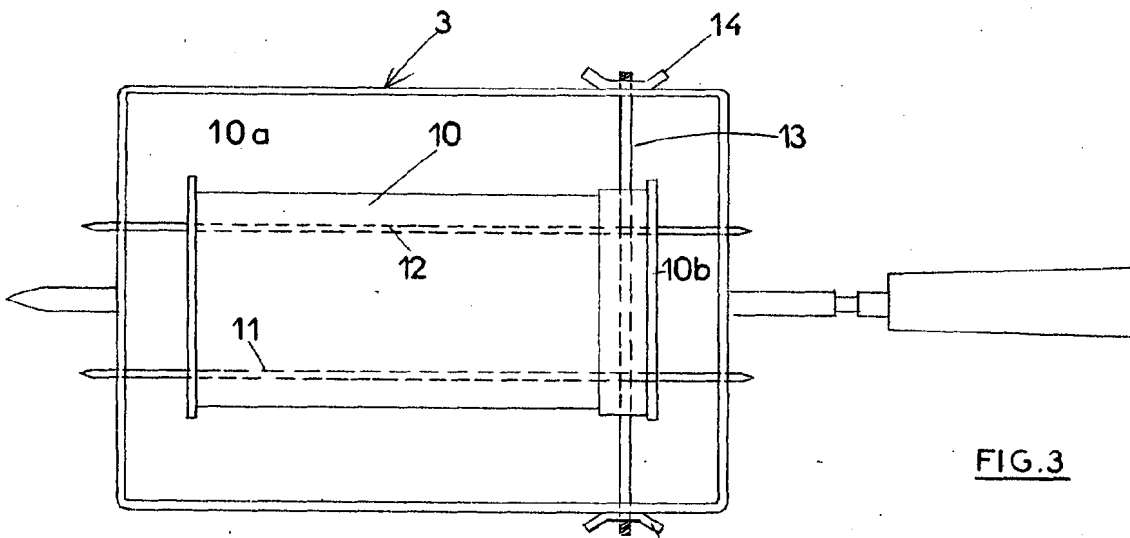


FIG. 3

1530 LA VARIABLE
MADRID, 3 DE febrero DE 1908

ALFONSO UNGRIA

R.P.

309127

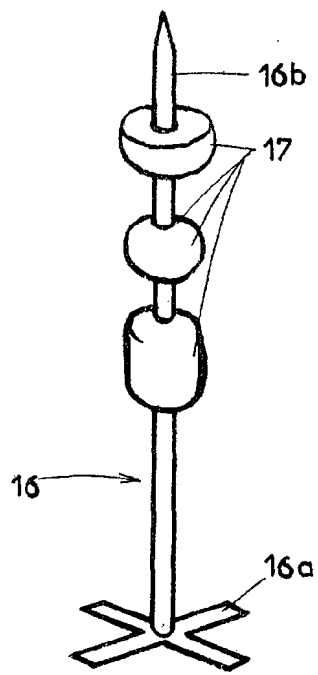


FIG. 4

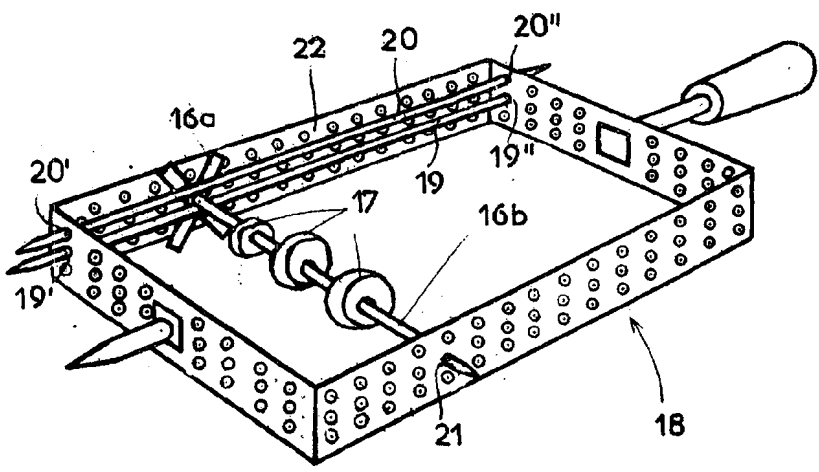


FIG. 5

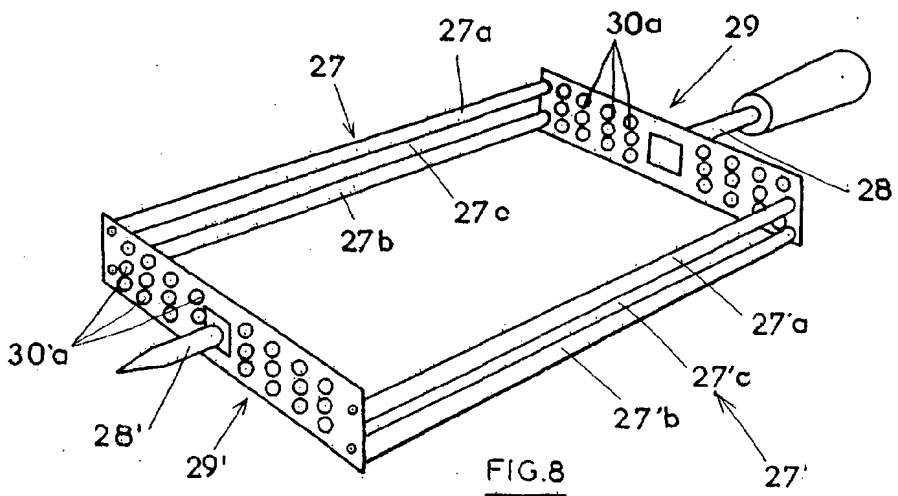


FIG. 8

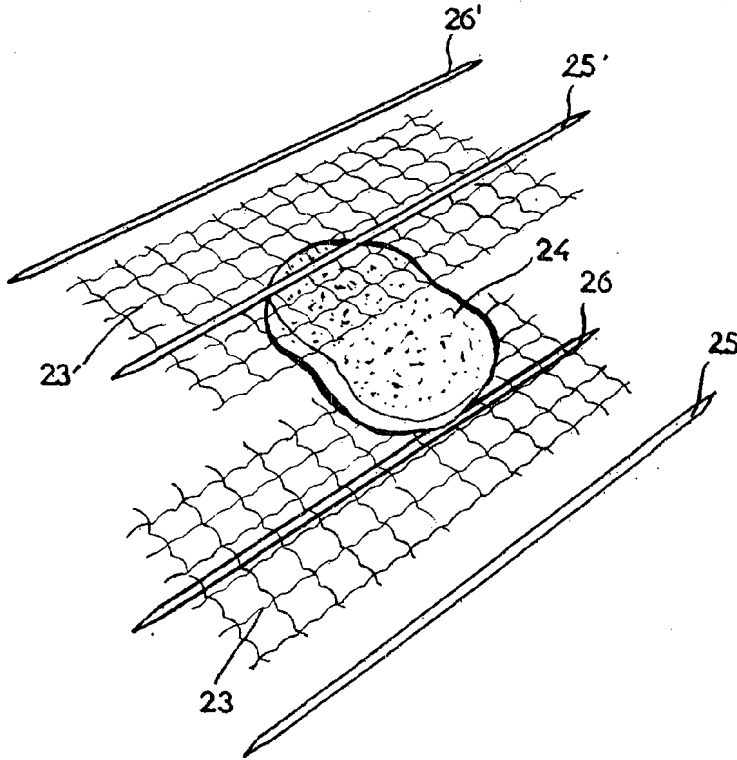


FIG. 6

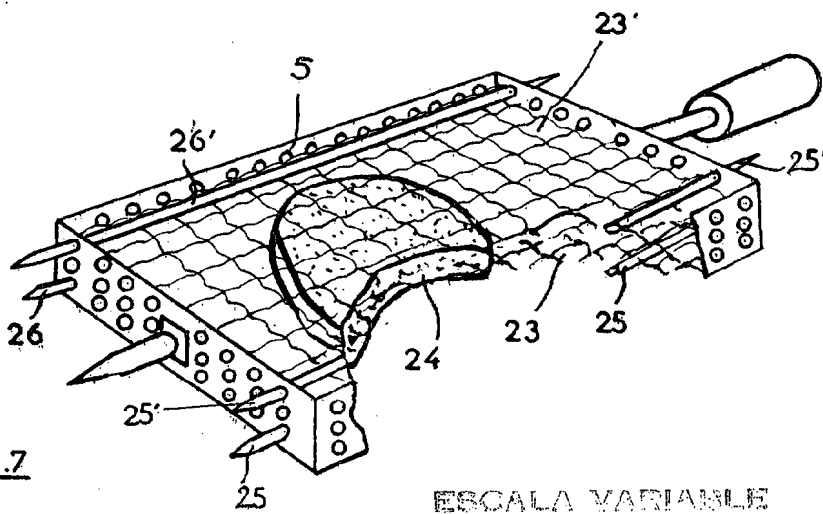


FIG. 7

ESCALA VARIABLE
MADRID, 9 DE febrero DE 1965
ALBERTO HERNÁNDEZ
AR