

407119

Int. Cl.<sup>2</sup>: A47J

Memoria descriptiva.

Correspondiente a una Patente de Invencion.

por: PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN ASADORES ELECTRICOS PARA ALIMENTOS.

Solicitada por veinte años.

Para todo el Territorio Nacional.

A favor de MOULINEX, S.A.

de nacionalidad francesa.

Residente en BAGNOLET, Francia, 11 Rue Jules Ferry.

-----



MEMORIA DESCRIPTIVA.

La invencion se refiere a unos perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, tales como viandas o pescados.

5.- En los asadores electricos conocidos, la resistencia de calentamiento, asi como los elementos a asar, por ejemplo trozos de viandas, son dispuestas por lo general en un plano horizontal.

10.- Con esta disposicion horizontal, los alimentos no se desgrasan durante la coccion y la grasa situada en la parte superior de una porcion de vianda, no puede discurrir libremente hacia la base, puesto que la vianda se encuentra en el trayecto de recogida. Esta grasa penetra parcialmente en el espaciador del alimento y en la segunda fase de la operacion de cocinado vuelve al alimento, por presentar sumotra cara a la radiacion de la resistencia y solamente una parte de la grasa absorbida es eliminada.

15.- Se observa tambien la resistencia esta situada por debajo de los trazos de viandas, existiendo un riesgo de inflamacion de las grasas del fondo, por su proximidad a las resistencias.

20.- Por el contrario la resistencia esta situada por debajo de los alimentos y las gotas de grasa caen sobre la misma, provocando humos y olores desagradables.

25.- La invencion, tiene por objeto crear un asador electrico que no presenta dichos inconvenientes.

Un asador segun la invencion, se caracteriza porque comprende una resistencia de calentamiento, dispuesta en un plano vertical, llevando cuando menos un porta-alimentos

30.- amovible comportando en su parte superior un organo de



retencion, situado a diferentes distancias de dicho plano vertical.

- 5.- Gracias a esta disposicion, la grasa del fondo cubre el largo de las caras verticales de los alimentos a asar, sin que sea ningun obstaculo. Alguna acumulacion de grasa sobre los trozos de alimentos, no es posible, lo que suprime los riesgos de inflamacion. La grasa desprendida no puede caer sobre la resistencia, lo que elimina humos y olores. Ademas el propio usuario tiene la posibilidad de
- 10.- ajustar el punto de retencion del porta-alimentos, a la distancia mas apropiada de la resistencia, pudiendo cambiarse dicho punto en el curso de la coccion.

- 15.- Las características y ventajas de la invencion, resultan de la descripcion que se da a titulo de ejemplo, con referencia a los dibujos anexos en los que:

La figura primera es una vista en perspectiva de un asador electrico, segun la invencion.

La figura segunda es un corte longitudinal de este asador, segun la linea ll-ll de la figura 3ª.

- 20.- La figura tercera es un corte medio transversal del asador.

La figura cuarta es una vista inferior.

- 25.- La figura quinta representa en perspectiva, en pequeña escala, una de las dos coquillas que constituyen la caja del asador, de las figuras 1 a 4.

La figura sexta representa a gran escala, un corte vertical de una de las bornas de la resistencia de calentamiento.

- 30.- La figura septima representa en corte parcial, un recipiente de las grasas, que forma parte del asador, asi



como una empuñadura amovible de manipulacion de la citada cubeta.

El asador representado comprende una resistencia de calentamiento -10-, dispuesta en un plano vertical, dos porta-alimentos amovibles -12- y -14- comportando respectivamente en su parte superior unos organos de retencion -16- y -18- y dos soportes fijos -20- y -22- presentando respectivamente dos series de puntos de recepcion de dichos organos de reten. Los porta-alimentos -12- y -14- son conformes a la Patente francesa num. , de fecha 30 de Septiembre de 1.971.

Cada uno de los soportes fijos -20- y -22-, esta constituido por una guarnicion que comporta dos ramas horizontales -24 y -26- orientadas perpendicularmente al plano de las resistencias -10- y presenta su parte frontal unos resaltes -28- que forman los puntos de recepcion de los organos de retencion 16- y -18-. Cada uno de estos organos lleva una varilla horizontal -30 que se extiende paralelamente al plano de la resistencia -10- y va fijada a unas varillas verticales -32- de los porta-alimentos -12- y -14-. Las varillas -32 estan enganchadas entre las ramas -24 y -26- y la barra -30- viniendo a descansar sobre los resaltes de las ramas.

Como queda represento, los soportes fijos -20- y -22- son portador por un soporte -34-, en el cual esta fijada la resistencia -10- y acopladas en un zocalo comun. Estos elementos estan formados por dos coquillas de fundicion -38- y -40- en forma de cuadros, fig 5ª, ensamblados el uno al otro segun el plano vertical conteniendo a la resistencia -10-. Los lados de los cuadros forman los montan-



tes -42- y -44-, formando la union de las traviesas inferiores de los cuadros, el zocalo -36- y sus traviesas superiores forman el ensamble del zocalo -36 y soportan respectivamente los porta-alimentos -12- y -14-.

- 5.- Las guarniciones de soporte -20 - y -22- estan formadas por los bordes de dos piezas en U -4-6 y -48- practicadas lateralmente en las traviesas superiores y crean la separacion -34-. Los extremos de cada varillas de retencion -30- presentan respectivamente dos apendices -50- que se extienden cada uno en una direccion perpendicular al plano de la resistencia -10- y que lleva apoyada sobre la guarnicion -34- de una parte a otra de la pieza en U -46- y -48- asegurando la estabilidad de los porta-alimentos en posicion vertical de retencion.
- 10.- Las caras internas de los montantes -42- y -44- y de la pieza -34- formada por las coquillas -38- y -40- esta constituidas por dos placas revestidas de un producto autolimpiador de accion catalitica. Estas placas estan dotadas de una material aislante termicamente, tal como la fibra de vidrio y guarnece la pieza en arco.
- 15.- La resistencia -10- esta blindada y dispuesta segun una linea sinuosa que se extiende entre dos bornas espaciadas -60- portadas por el zocalo -36-. Esta resistencia es amovible y cada borna comprende una muela -62- solidaria del zocalo y de un reten -64- solidario de la resistencia y enganchada de manera amovible en dicha muela. La union de las masas entre el tubo de blindaje de la resistencia y la caja del aparato, esta asegurada por una caperuza -66- ajustada en forma elastica sobre un soporte -68- fijado en el zocalo -36-.
- 20.-
- 25.-
- 30.-



Un recipiente -70- de recuperacion de las grasas esta situado sobre el zocalo -36- entre las bornas -60- de la resistencia. Una cubierta amovible -72-, presentando una depresion central -74- esta dotada de unos orificios -76- y montada en forma colisa sobre el vaso -70-. Este vaso o cubeta esta dotado de una empuñadura amovible -79-, fig. 7ª. comportando medios de acoplamiento rapido con la cobertura. Esta empuñadura esta constituida por una lamina metalica, en la cual un extremo esta configurado en gancho. Para la posicion de acoplamiento, este gancho se fija sobre el borde replegado -80- de la cubierta y por la pared lateral -82- del vaso.

Para utilizar el asador, se situa el manage en los porta-alimentos -12- y -14- de viandas o pescado a asar. Ello se introduce seguidamente entre las ranuras -46- y -48-, dejandose reposar dichos porta-alimentos por la barra de reten -30- en un par de dientes -28- situados sobre la resistencia y a la distancia mas conveniente, segun la naturaleza de la vianda a preparar. Una vez que la cara de los alimentos esta vuelta hacia la resistencia queda convenientemente asada; permitiendo la extraccion del aparato, la manageria porta-alimentos, por medio de la empuñadura, la vuelta y el posicionado para conseguirse la segunda fase de la coccion de los alimentos.

Durante la operacion de cocinado, la grase fundida a lo largo de los alimentos y dirigida sobre la cubierta cae sobre el recipiente, evitando todo peligro de inflamacion.

Una vez acabada la coccion, el manage puede por medio de la empuñadura -78- salir del aparato, la cubeta



con las grasas conyenidas.

Segun se ha descrito anteriormente, la utilizacion del asador con las piezas de viandas o pescados en los porta-alimentos -12- y -14-, puede ser tambien empleado por un asador unico situado en uno de los porta-alimentos y en este caso para evitarse una perdida celoifera, se equipa-  
5.- ra con una pieza metañica, segun se indica en -84- en la figura 3ª.

N O: T A.

10.- Por ultimo, se declaran de novedad y propia inven-  
cion, las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S.

1ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, caracterizados esencialmente  
15.- porque comprenden una resistencia electrica de calenta-  
miento dispuesta en un plano vertical, existiendo al menos un porta-alimentos, comportando en su parte superior un organo de cierre y un soporte fijo, presentando varios puntos receptores de dicho organo de cierre, situados a  
20.- distancias diferentes de dicho plano vertical.

2ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun la anterior reivindica-  
cion, caracterizados esencialmente porque los puntos de recepcion del organo de cierre estan constituidos por dos rebajes, practicados en el soporte fijo.  
25.-

3ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindi-  
caciones, caracterizados esencialmente porque el soporte fijo esta formado por una base que comporta dos soportes horizontales, orientados perpendicularmente al plano de  
30.-

*MM*  
30.-



la resistencia y presenta dos rebajes en su cara superior, comportando el organo de cierre una barra horizontal que se extiende paralelamente al plano de la resistencia y estado fijado a un sector vertical del porta-alimentos, estando este elemento engatillado entre los soportes de la placa y la barra horizontal, reposando sobre las ranuras de los citados soportes.

5.-

4ª.-Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, caracterizados esencialmente porque el soporte fijo esta situado sobre una pieza en la cual esta dispuesta la resistencia y montados ambos sobre un zocalo comun.

10.-

5ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque la pieza de soporte esta formada por los bordes de un perfil en U, practicado lateralmente en el sector correspondiente.

15.-

6ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque los extremos de la barra de cierre, presentan respectivamente unos apendices que se extienden en una direccion perpendicular al plano de la resistencia y que llevan una zona solidaria de parte a parte del perfil en U

20.-

7ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque la resistencia lleva un blindaje dispuesto bajo una linea sinuosa que se extiende entre dos bornas separadas y situadas en el zocalo.

25.-

8ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores elec-

30.-

*NS*



tricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque la resistencia esta montada en forma amovible sobre el zocalo.

5.- 9ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque cada borna de la resistencia comprende una muela solidaria del zocalo y un reten de la resistencia, engatillada en forma amovible sobre dicho diente.

10.- 10ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque presenta una bandeja para la recuperacion de grasas y esta situada entre el zocalo y los bornes de la resistencia.

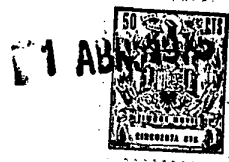
15.- 11ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque la bandeja comporta una cobertura amovible, con una depresion central perforada.

20.- 12ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque la cubierta amovible, esta montada en forma colisa sobre la bandeja.

25.- 13ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque la bandeja esta dotada de una empuñadura amovible que comporta medios de acoplamiento rapidos.

*MA*

30.- 14ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones,



nes, caracterizados esencialmente porque el asador comprende dos porta-alimentos dispuestos de una parte a otra del plano vertical de la resistencia y unidos respectivamente por un elemento solidario.

- 5.- 15ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque el zocalo y su elemento adyacente, esta constituidos por dos coquillas en forma de cuadro, ensambladas entre si, segun el plano vertical de la resistencia, formando los bordes de los cuadros en combinacion, el zocalo y soportan cada uno un porta-alimentos.

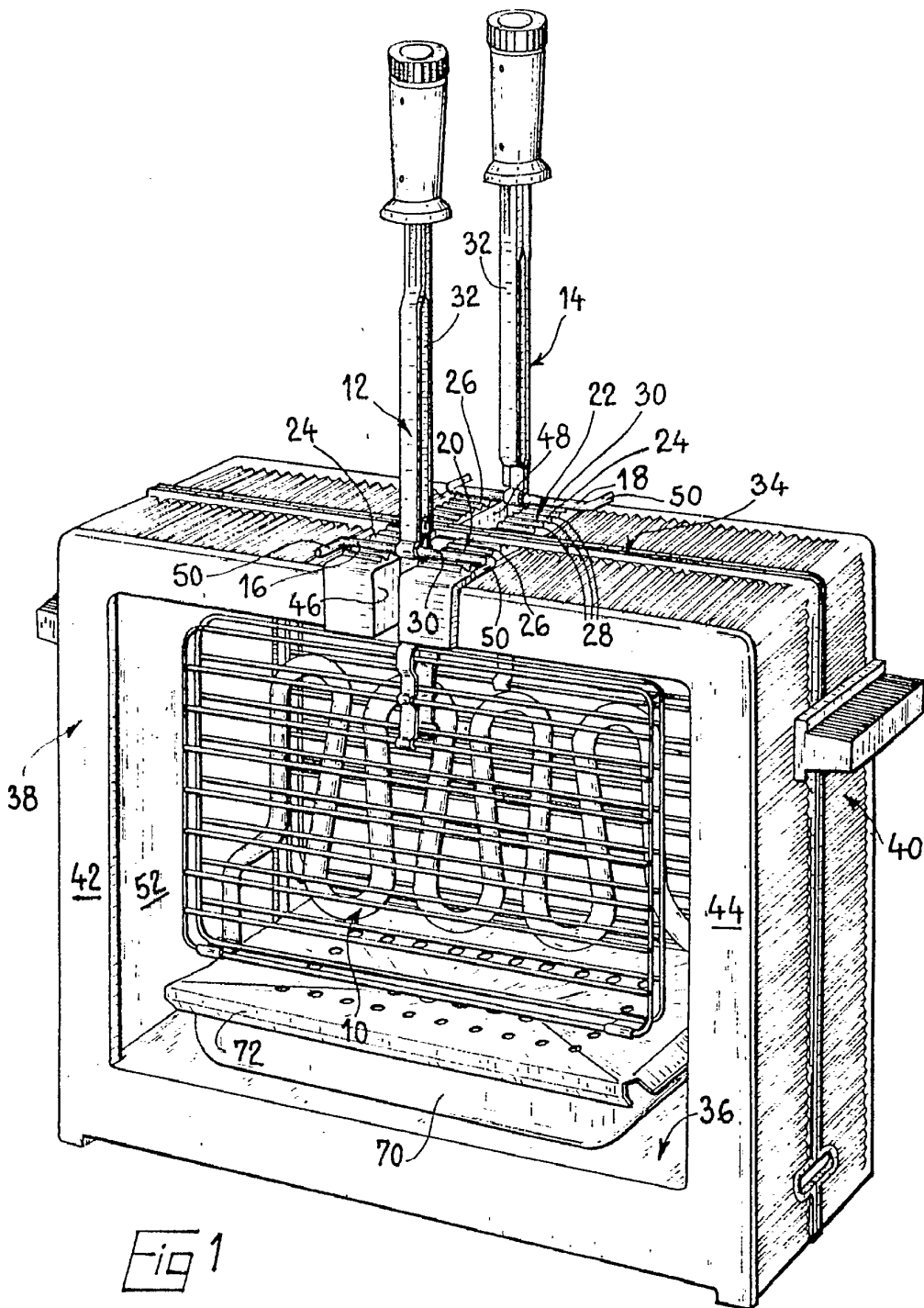
- 10.- 16ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque las caras internas de los montantes y de los elementos adyacentes, estan formados por unas placas revestidas de un producto autolimpiador catalitico.

- 15.- 17ª.- Perfeccionamientos introducidos en asadores electricos para alimentos, segun las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque los bordes de cierre estan guarnecidos por una materia termicamente aislante y recubierta por placas autolimpiadoras, existiendo una pieza metalica ajustable sobre uno de los porta-alimentos.

25.- 18ª.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN ASADORES ELECTRICOS PARA ALIMENTOS.

Madrid, 1 ABR. 1975  
Visitación Peralta  
P. Carabell

50 219  
1 ABR 1975  
ESTADO ESPAÑOL  
INSTRUMENTO DE  
BREVETA 02

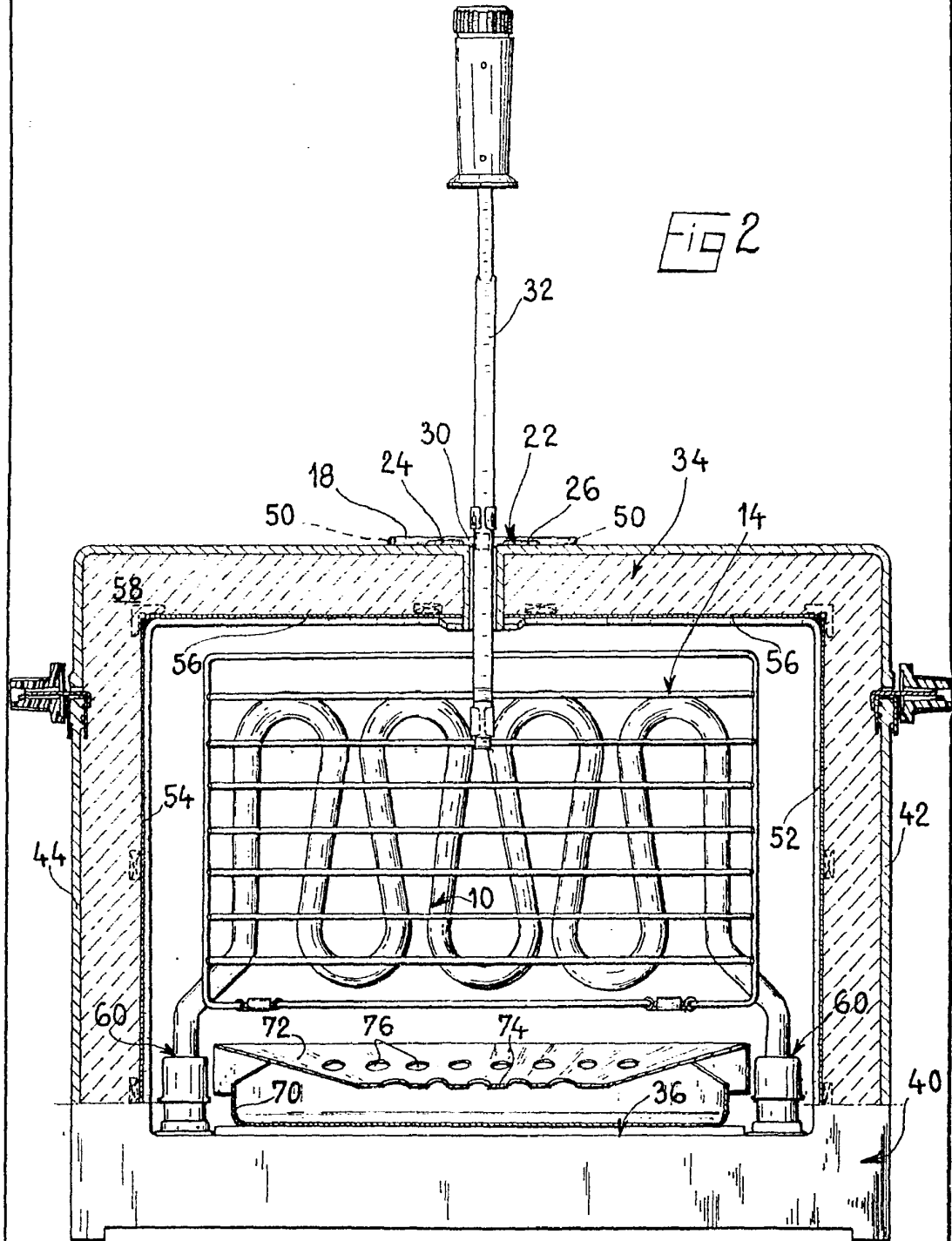


Escala variable.  
Madrid, 1 ABR 1975  
Visita de Ceraltz  
P. P.

407119



Fig 2



Escala variable.

Madrid,

11 FEB 1975  
F. J. Calvo

407119



Fig 3

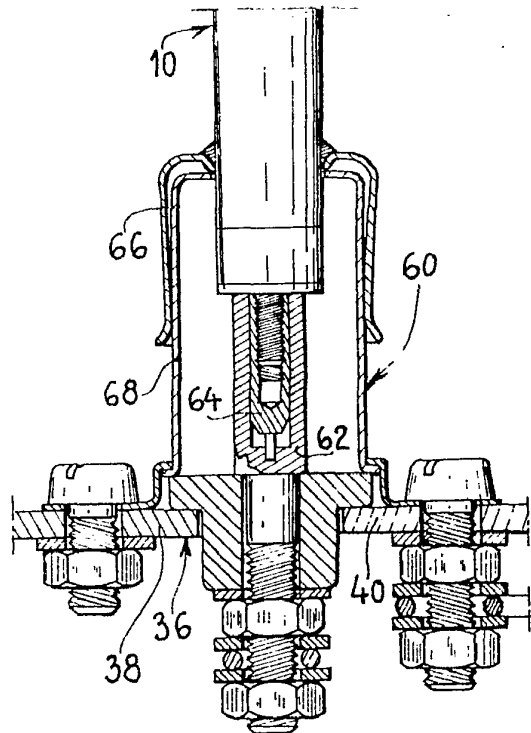
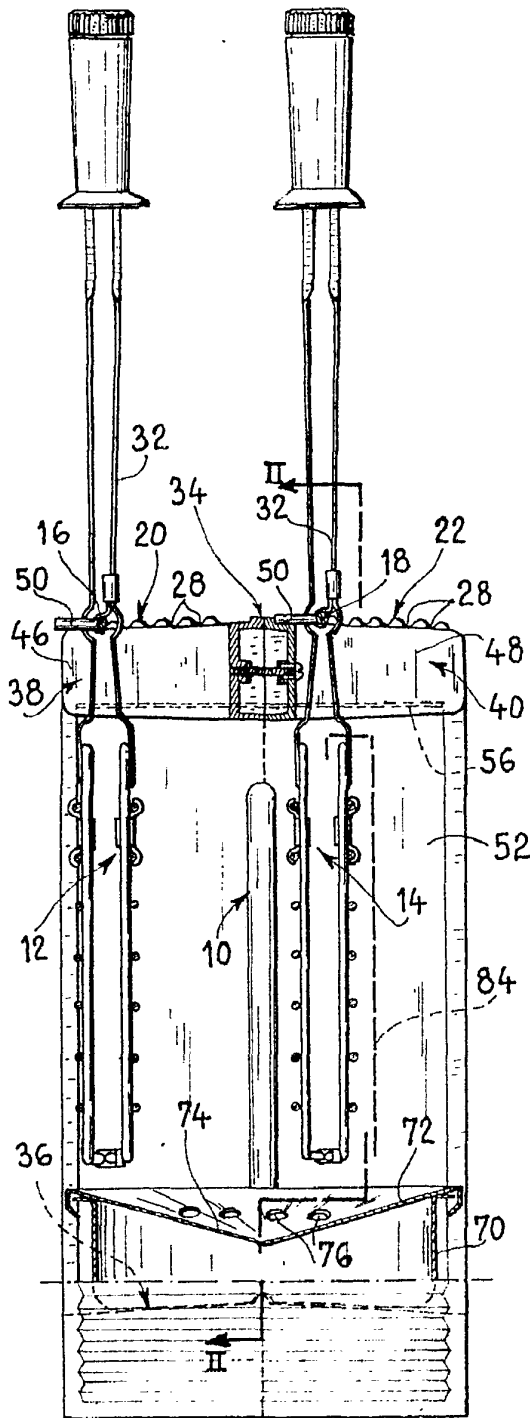


Fig 6

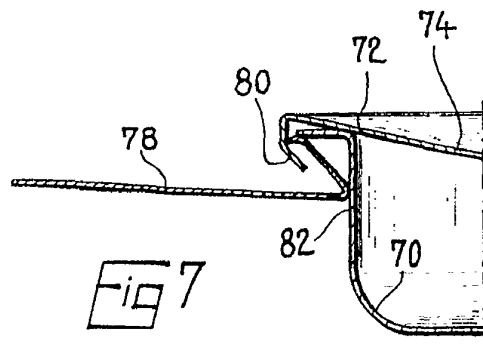


Fig 7

Escala variable.

Madrid,

1 ABR. 1975  
Asociación Española  
P. T. *[Signature]*

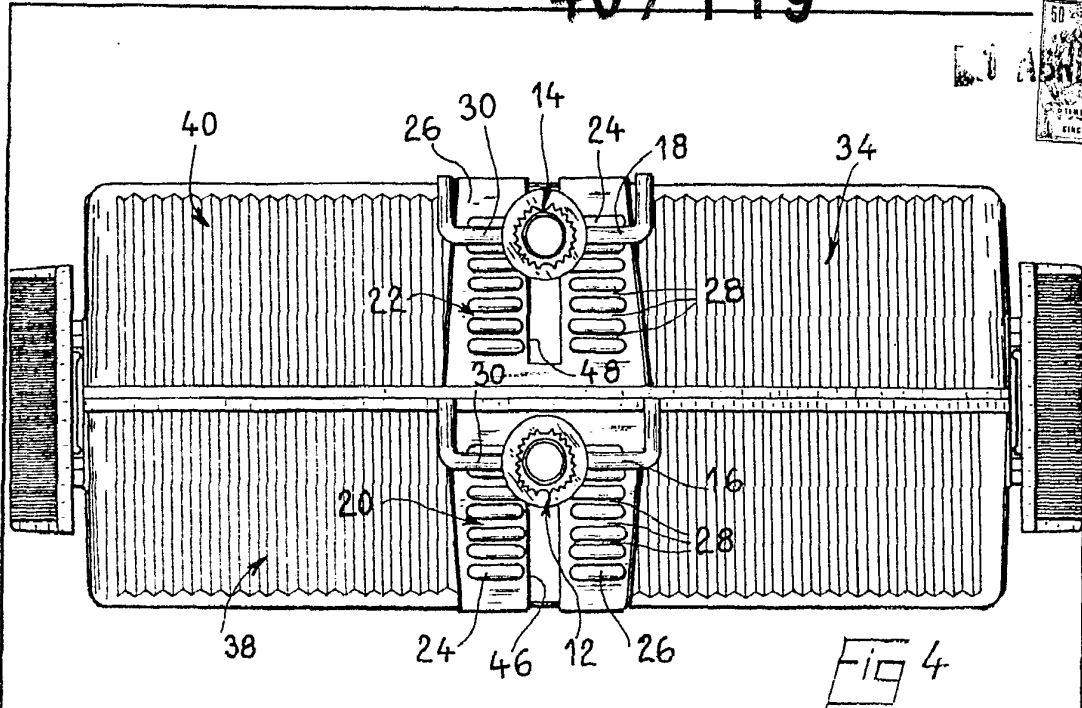


Fig 4

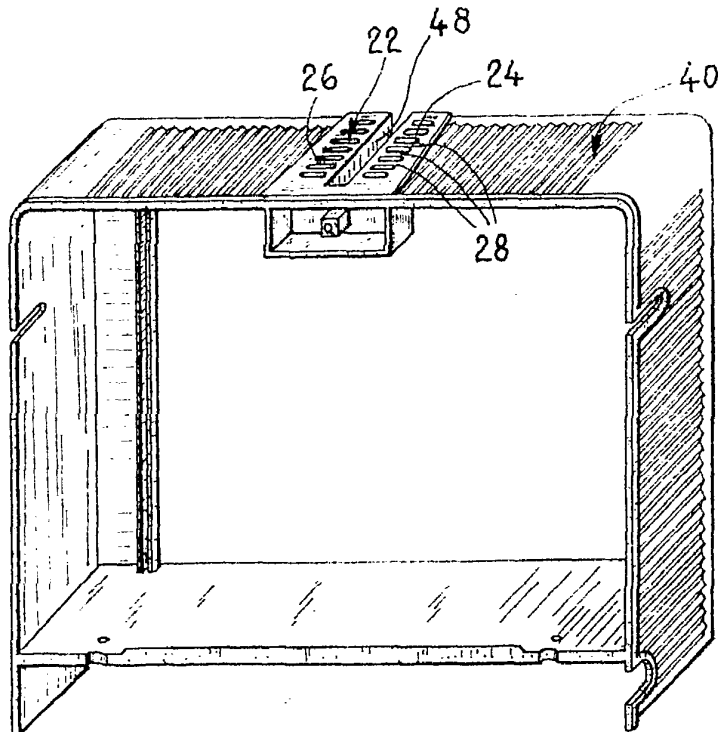


Fig 5

Escala variable.

Madrid,

1951  
Dist. Galleta