

436762

18 AB



Fe. 26-11-75

CLASS. A47j

MEMORIA DESCRIPTIVA
para solicitar
PATENTE DE INVENCION
en

E S P A Ñ A

Por: "VEINTE AÑOS".

Por: "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS"

A favor de:

D.PABLO PARDO ORTIZ Y D. VICTOR HERRERA
MARTIN, de nacionalidad Española.

Domiciliados en:

MADRID, Hilarión Eslava, 12

El objeto de la presente solicitud de Patente de
Invención, se refiere a "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS"
que aporta la innovación esencial y posibilita el logro de
las siguientes ventajas sobre lo ya conocido:

5

a) A causa de que el calor se concentra dentro de



la bolsa, se obtienen alimentos cocidos de gran uniformidad.

b) El calor que absorbe el alimento se concentra - en la bolsa y se transmite al alimento, aunque la fuente caliente pueda ser de menor temperatura.

10 c) Al ser alto calor recibido y quedar el alimento preservado del fuego directo, se evita la posibilidad de que la cocción sea irregular inclusive torrarse en algunos puntos.

15 d) Se aseguran las propiedades intrínsecas del alimento, debido a que su cocción se realiza en contacto de muy poco aire exterior.

e) Se asegura una extraordinaria calidad debido a que no solo hay poco medio externo, sino que ésta se realiza en los jugos desprendidos del mismo alimento.

f) El alimento utilizado es de fácil manejabilidad.

20 g) Si el alimento así condimentado se va a consumir inmediatamente después de su cocción, conserva el calor - por largo tiempo, y también, por falta de oxidación en el aire, conserva su aroma y sabor perfectamente.

25 h) Su precio es económico y su utilización resulta por lo tanto, extraordinariamente rentable en función de la calidad y ventajas obtenidas.

30 El principio en que se basa éste sistema de asado de alimentos es similar al de la cocción de alimentos en reciipientes cerrados y a gran presión, porque debido a que el líquido no hierve en éstos recipientes, todo el alimento está - rodeado de un elemento, agua, jugos o aire, en las mismas condiciones de temperatura. Con ello se obtiene la fundamental - ventaja de que las temperaturas en todo el contorno del ali-
35 evita con ello que unas partes queden mal asadas por exceso -

436762



de calor. Por otra parte debido a que el alimento no está en contacto con el fuego se evita la acción directa de él, desapareciendo el riesgo de que alguna parte del alimento se quem.

40 El contacto de un alimento directamente con el fuego y su combustión es un fenómeno químico de oxidación que hace variar desfavorablemente las condiciones del alimento. El evitar éste contacto permite llegar a temperaturas de cocción más elevadas con lo que el calor dentro de la bolsa donde se
45 asa el alimento no se pierde al exterior, éste se acumula y es absorbido por el alimento, alcanzando en éste sentido un ahorro de energía calorífica.

El sistema de asado de alimentos consiste en la utilización de un recipiente de forma de bolsa, de material resistente al fuego y que puede soportar temperaturas superiores a 250 ° C. Algunos elementos sintéticos pueden tener ésta propiedad o también se pueden utilizar bolsas de metales laminados ductiles, como papel de estaño o similares.

50 Conviene que la bolsa en la que se introduce el alimento a asar sea de dimensiones ajustadas al alimento para reducir los espacios libres que estarán ocupados en principio por el aire. Para favorecer la sustitución de éste aire, dentro de la bolsa, por los jugos que se irán desprendiendo del
55 alimento en su periodo de cocción, la bolsa ha de tener unos orificios que se aconsejan coincidan con la parte superior
60 del bulto formado por el alimento introducido en la bolsa.

Por lo tanto el primer elemento necesario para éste sistema es una bolsa de material resistente a una temperatura superior a 250°, que éste material sea flexible y ductil,
65 en la que hay hechos unos talados para la salida del aire.

436762

18 ABR. 1976



El alimento se introduce en la citada bolsa y se -
cierra su boca mediante alambre o una cinta metálica o si la
bolsa es de material metálico, tipo papel de estaño, se pliega
éste convenientemente para producir el cierre de la bolsa. Se
70 introduce el alimento así envuelto, en un horno, en una olla
o se suspende directamente sobre el fuego, procurando que los
agujeros de escape del aire de la bolsa queden situados en la
parte superior del conjunto alimento-bolsa consiguiendo con -
ello que por ellos solo salga el aire caliente contenido al -
75 principio en la bolsa y que en cambio no se pierdan los jugos
desprendidos del alimento en su cocción, y que desplazarán al
aire dentro de la bolsa.

Una vez que el alimento empieza a cocerse, primero
en su superficie y después en capas más interiores, éste des-
80 prenderá zumos que quedarán en la bolsa, directamente en con-
tacto con el alimento. Estos jugos se calientan al recibir el
calor através de la bolsa y serán el medio en que se asará el
alimento, cuyo asado, en ésta zona se realizará son la presen
cia del aire. En la zona superior habrá algo de aire, pero -
85 sus cantidades son mínimas, y al no poder ser renovado su po-
der de oxidación queda muy reducido, con lo cual la calidad
de la cocción resulta ser excelente.

Si el juego que produce el alimento en su cocción
fuese excesivo, llegaría a llenar la bolsa, y su exceso sal-
90 dría por los orificios de la parte superior de la bolsa. En -
éste caso se llegaría a una cocción perfecta.

Mediante éste sistema se consigue un perfecto asa
do de los alimentos, que permiten ser cocinados por procedi-
miento exclusivo de calor, sin aditivos líquidos, impidiendo
95 el tostado excesivo por descuido o por causas fortuitas como

436762

18 ABR.



la larga exposición al fuego.

Alcanzado el grado de coción deseado el conjunto de bolsa-alimento puede conservar por amplio tiempo el calor permitiendo en un periodo de tiempo largo disponer el alimento en condiciones óptimas de ser servido, dato muy importante para un restaurante, por ejemplo.

Si el alimento ya asado no se vá a consumir inmediatamente, puede dejarse enfriar; los jugos grasos desprendidos se solidificarían en forma de gelatinas o grasas semi-sólidas recubriendo totalmente el alimento, que quedaría así en perfectas condiciones para su almacenamiento y conservación en cámaras frigoríficas se fuese necesario.

-:- N O T A -:-

Los puntos de invención propios y nuevos que se presentan para que sean objeto de este registro de Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

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

1º).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", caracterizado porque los alimentos no se ponen en contacto directo con el fuego y su coción se realiza en una atmósfera reducida.

2º).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicación anterior, caracterizado porque el alimento a asar se introduce por la abertura de una bolsa de material resistente a la llama o al calor y que puede soportar el contacto directo del fuego o temperaturas superiores a los 250º C.

3º).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la bolsa de material resistente al calor puede estar constituida por

436762

108 ABR



una lámina delgada de material sintético de las propiedades citadas o por láminas muy delgadas de metales ductiles como el papel de estaño o similares.

130 4a).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la bolsa donde se introduce el material a ser cocido o asado debe tener un volumen muy poco mayor al alimento a ser asado y que dispone de unos orificios en la citada bolsa, para la salida del aire o jugos sobrantes en el proceso de coción de alimentos.

135 5a).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS" según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los orificios de que dispone la bolsa deben ser situados en la parte superior del conjunto bolsa-alimento al ser colocado al fuego o al calor, evitando con ello que se derrame prematuramente los jugos que el alimento puede desprender durante su coción.

140 6a).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la bolsa con el alimento dentro debe cerrarse su boca de entrada o mediante cinta metálica alambrito o con un plegado si el material de que ésta hecho la bolsa es metálica, como finas láminas de estaño o similares.

145 7a).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez puesta la bolsa en el fuego, cerrada su boca y en su correcta posición, se caliente el aire interior a la bolsa lo que origina el principio de la coción.

150 8a).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al calentar



se el aire interior a la bolsa el alimento puede desprender jugos que iran desplazando al aire, empezando por la parte inferior de la bolsa, al mismo tiempo que se calientan estos jugos.

160 90).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los jugos desprendidos inicialmente van cubriendo el espacio entre la bolsa y el alimento y al calentarse pasan a ser el medio directo de coción del alimento que puede seguir generando jugos y, si la bolsa no es grande, hasta llenarla completamente, con lo que se elimina totalmente el aire de su interior.

165 100).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al no existir aire dentro de la bolsa, el alimento se asa sin oxidación superficial, alcanzando un grado altísimo de calidad.

170 110).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al no estar el alimento en contacto directo con el fuego y al ser el calor perfectamente repartido en el interior de la bolsa, el alimento está libre del peligro de asarse en unos puntos más que en otros y sin peligro de tuestes excesivos.

175 120).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al quedar el calor concentrado dentro del recipiente, con boca de salida a través únicamente de los orificios de la parte superior, se consigue un ahorro apreciable de energía calorífica y se puede reducir el tiempo de coción.

180 130).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque si el alimento así cocido vá a ser consumido de una forma más o menos

Rg

436762

18 ABR 1975

inmediato a su coción, éste puede ser desembolsado instantes antes de su presentación al público, con lo que conserva su sabor intacto y su olor puede ser agradablemente percibido.

149).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS", según
190 reivindicaciones anteriores, caracterizado porque si el alimento así cocido ha de almacenarse por largo tiempo después de su coción, este se guardará con la bolsa, condensándose o solidificándose los jugos en forma de grasa que actuaran de protección para la perfecta conservación del producto así
195 obtenido.

150).- "DISPOSITIVO DE ASADO DE ALIMENTOS".

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

Consta la presente memoria descriptiva de ocho
200 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 18 de Abril de 1.975.-

DOMINGO DIAZ UNGRIA
P.P.