

MINISTERIO DE INDUSTRIA
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

5 DIC. 1978

Concedido el Registro de acuerdo
con los datos que figuran en la pre-
sente descripción según el con-
tenido de la Memoria adjunta.

10 ES	11	NUMERO	469276	10	A 1
	21				
	22	FECHA DE PRESENTACION	28-4-78.		

PATENTE DE INVENCION

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD		
51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J		52 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
54 TITULO DE LA INVENCION "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS APARATOS ASADORES A HORNO".		
71 SOLICITANTE (S) D. Juan Olivares Cuesta		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Barcelona, Bertràn y Serra, nº.11		
72 INVENTOR (ES) D. Juan Olivares Cuesta		
73 TITULAR (ES) D. Juan Olivares Cuesta		
74 REPRESENTANTE D. Fernando Peraire del Molino.		

PATENTE DE INVENCION

por "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS APARATOS ASADORES AL HORNO", a favor de Don Juan Oliveras Cuesta, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Bertrán y Serra, nº 11.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de invención tiene por objeto garantizar la fabricación y explotación exclusiva en todo el territorio nacional, de los perfeccionamientos introducidos en los aparatos asadores al horno que se describen a continuación.

Hasta la actualidad son conocidos aparatos o dispositivos para obtener asados de carnes o aves, así como otros para obtener su cocción al horno, pero que evidentemente no podían ser utilizados indistintamente para ambas modalidades.

Por otro lado, el aprovechamiento de las cua-

5 lidades nutritivas y de guiso del aceite desprendida por las carnes en curso de cocción, no podían ser movidas automáticamente y era preciso utilizar un operario que, manualmente, fuera rociando las carnes con dicho aceite.

10 Los perfeccionamientos objeto de la presente invención, tienen por objeto solucionar estas dificultades y permitir la cocción en sus dos variantes de las carnes requeridas y el aprovechamiento instantáneo mediante vertido del aceite sobre las carnes en el aparato situadas.

15 Las características esenciales del aparato al que se le han aplicado los perfeccionamientos que se citan, quedan descritas en el resto de la presente memoria, haciendo referencia a las figuras de la lámina gráfica adjunta, en la que, a modo de ejemplo no limitativo, se dibuja una realización práctica no limitativa de dichos perfeccionamientos aplicados a un aparato asador.

20 En dicha lámina, la Fig. 1, dibuja una vista de costado, esquematizada, del aparato asador.

La Fig. 2, muestra una vista en planta del mismo aparato asador.

25 La Fig. 3, dibuja un detalle del plato soporte y del plato porta-asados.

La Fig. 4, muestra un detalle de los aros sobre los que se desliza la barra giratoria porta-asados y el plato soporte fijo correspondiente.

30 La Fig. 5, dibuja finalmente una vista lateral de los dos platos citados en la Fig. 4.

5 Siguiendo los diseños, se observa el aparato asador compuesto por un cuerpo hueco -6-, provisto de una salida de humos -7- y en cuyo interior queda dispuesto el eje vertical central -8-, del asador, que atraviesa por su centro al plato porta-

10 Por debajo del plato porta-asados -9-, se sitúa fijo un plato soporte -12-, para recoger el aceite procedente del asado. Este plato posee un vertedero -13-, de aceite hacia el conducto -14-, del depósito -15-. También posee dos carriles

15 concéntricos -16-, sobre los que se deslizan los rodamientos -17-, del plato giratorio -9- y en su centro un orificio -18-, para paso del eje vertical -8-, así como los elementos precisos de fijación sobre el fondo o los costados del cuerpo del asador -6-.

20

El plato giratorio -9-, posee, asimismo, unos rebordes -19-, para evitar la caída del aceite y unos vertederos -20-, para salida del aceite hacia el plato soporte -12-.

25 Asimismo, el asador está formado por unos aros circulares -21- y -22-, sobre los que se deslizará la barra porta-asados -23-, fijada al eje central -8-, de forma que al girar éste arrastrará consigo a esta barra -23-, la cual al mismo tiempo girará

30 sobre sí misma merced a la acción de la cremallera

que posee el aro interior -22-, sobre la que embraga el piñón -24-, del extremo interno de la barra; el otro extremo -25-, de la barra, es liso y se deslizará en su recorrido sobre el aro exterior -21-.

5 De esta forma, la carne -34-, dispuesta para asar sobre la barra -23-, girará sobre sí misma, al tiempo que se desplaza alrededor del asador.

10 Los dos aros circulares -21- y -22-, quedan apoyados mediante los soportes -26-, sobre el plato -27-, poseedor de unos rebordes -28-, que evitan que el aceite del asado se derrame y un vertedero -29-, para el paso del aceite hacia el conducto -14-. En su centro, el plato -27-, posee un orificio -35-, que permite el libre paso del eje vertical -8-.

15 El depósito recogedor de aceite -15-, posee un dispositivo elevador -30-, que impulsa el aceite hacia un distribuidor -31- y mediante un conducto aspersor -32-, lo derrama sobre la carne -11- ó -34-, dispuesta en el asador, con lo que se logra
20 de forma automática el aprovechamiento de las cualidades de dicho aceite en este proceso culinario.

Finalmente, debe citarse el dispositivo calefactor, consistente en unos quemadores alargados -33-, dispuestos de forma que calientan la totalidad del conjunto del plato porta-asados, junto con
25 la carne en él situada, al ir girando el citado plato. Asimismo y si fuera preciso, podrán disponerse otros quemadores por encima de la carne, existiendo la posibilidad de ir variando la utilización de unos u otros quemadores, según convenga,
30

al ser independientes en su funcionamiento.

Con esta disposición se obtienen los efectos conjuntados de asado al ast y al horno sobre los alimentos a cocer.

5 Descrito suficientemente el objeto de la invención, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica podrán variar las formas, dimensiones, proporción y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que
10 por ello se altere, ni modifique, su esencialidad.

REIVINDICACIONES

1ª.- Perfeccionamientos introducidos en los aparatos asadores al horno, consistentes en la especial disposición de los elementos sustentadores de las carnes a asar en el interior de un cuerpo cerrado con salida de humos, que permitirá la acción uniforme y constante del calor aportado por los quemadores al efecto dispuestos, junto con el aprovechamiento automático del propio aceite desprendido por las carnes que están asándose, para el rociado de las mismas.

2ª.- Los propios perfeccionamientos, según la reivindicación anterior, caracterizados por disponer en un cuerpo metálico hueco, provisto de una adecuada salida de humos, con un eje central giratorio, sobre el que quedan fijados el o los platos porta-asados, que girará con él, plato provisto de unos rebordes que evitan la caída del aceite y unos vertederos para la salida del aceite hacia el plato soporte fijo, el cual queda situado bajo el plato porta-asados para recoger el aceite, estando provisto de un vertedero hacia el conducto del depósito recogedor general y poseyendo además dos carriles concéntricos sobre los que se deslizarán los rodamientos del plato giratorio.

3ª.- Los propios perfeccionamientos, según las anteriores reivindicaciones, caracterizados por estar también constituidos por una barra horizontal solidaria del eje giratorio, la cual ensartará la carne a asar y será susceptible de desplazarse en sentido circular girando sobre sí misma, al mis-

mo tiempo, merced a dos aros circulares concéntricos al efecto dispuestos, el exterior liso y sobre el que se deslizará el extremo liso de la barra porta-asados y el interior con un dentado en cremallera, sobre el que engrabará la zona dentada de la barra porta-asados, provocando su giro sobre sí misma, estando ambos aros circulares apoyados sobre un plato soporte fijo, recogedor del aceite y provisto de un vertedero hacia el depósito.

5

10

4ª.- Los propios perfeccionamientos, según las precedentes reivindicaciones, caracterizados por disponer de un depósito receptor del aceite producido en el proceso de asado, provisto de un dispositivo elevador del mismo hasta un distribuidor y mediante un conducto aspersor lo rocía sobre la carne situada en el asador, aprovechando las ventajas consiguientes de este rociado de aceite sobre la carne.

15

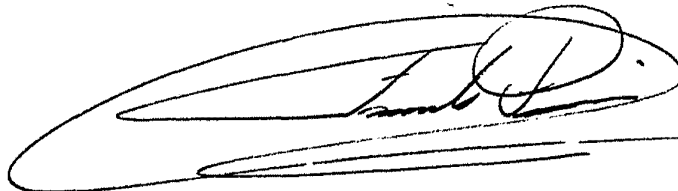
20

5ª.- Los propios perfeccionamientos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por disponer de uno o varios quemadores entre los platos soportes que provocarán un calentamiento uniforme de todo el conjunto y de la carne situada allí para su asado, obteniéndose la cocción por efectos conjuntos de asado al ast y al horno.

6ª.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS
APARATOS ASADORES AL HORNO.

La presente memoria descriptiva consta de
ocho hojas escritas a máquina por una sola de sus
caras y otra de dibujos que la ilustran.

Madrid, 27 de Abril de 1978-

A handwritten signature in black ink, enclosed within a large, loopy oval flourish. The signature itself is cursive and appears to read 'J. L. P.' followed by a horizontal line.

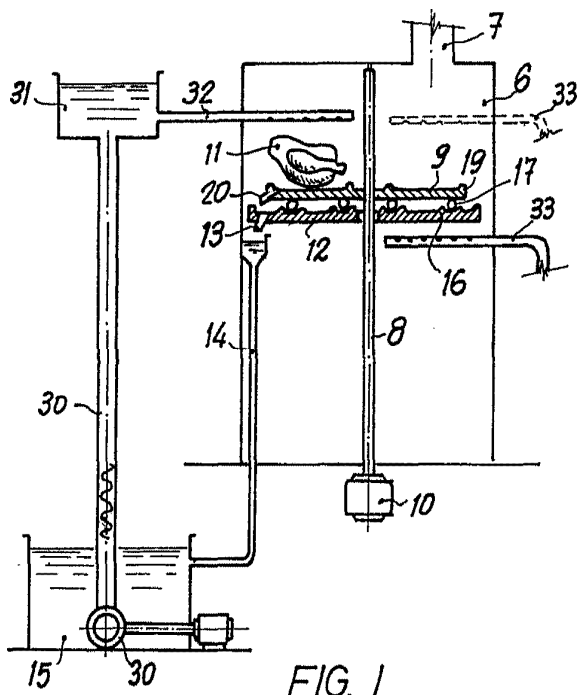


FIG. 1

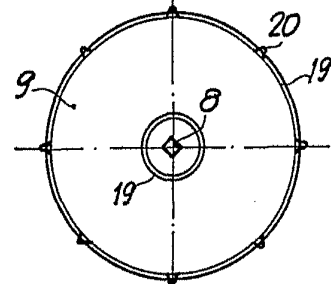
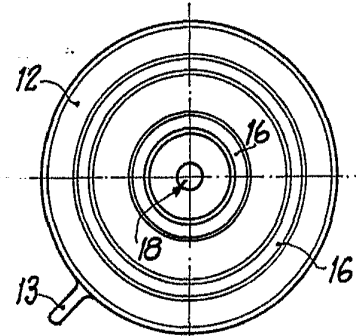


FIG. 3

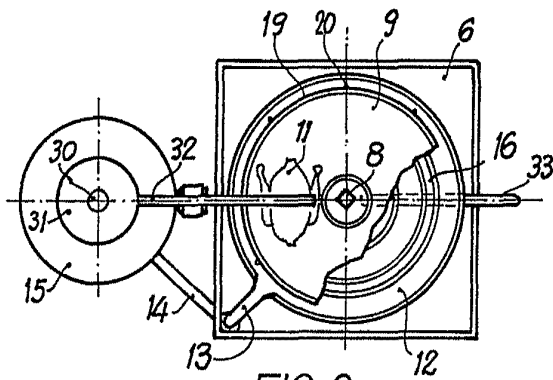


FIG. 2

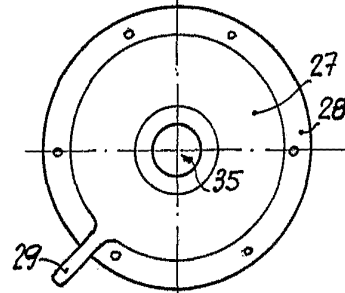
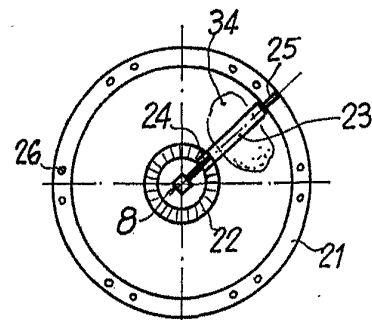


FIG. 4

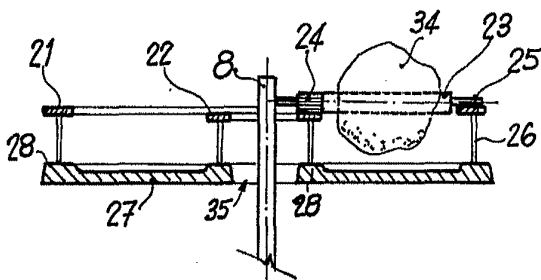


FIG. 5

Escala variable

p.a. Fernando Peraire
[Signature]