

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

10	ES	11	NÚMERO	10	A1
21			<b>477389</b>		
22			FECHA DE PRESENTACION		
			<b>1 FEB. 1979</b>		

PATENTE DE INVENCION

30 PRIORIDADES:		
31 NÚMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	<b>A47J</b>	
54 TITULO DE LA INVENCION		
<b>" MAQUINA PARA ASAR POLLOS A LA BRASA "</b>		
71 SOLICITANTE (S)		
<b>D. Andres Mafé Pastor</b>		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
<b>ALBORAYA (Valencia) Calle Cervantes, nº 2 - 1º-1ª</b>		
72 INVENTOR (ES)		
<b>D. Andres Mafé Pastor.</b>		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE		
<b>D. José Lopez Cortes</b>		

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

Los distintos procedimientos utilizados hasta el momento actual para el asado de los pollos, actualmente adolecen del defecto fundamental de que por su forma de asado a base de gas o por placas modulares eléctricas, no le dan al producto el sabor adecuado, quedando rebajada la calidad del producto obtenido, por lo que se ha visto la necesidad de estudiar la forma de obtener una máquina para el asado de los pollos a la brasa, siendo la calidad lo primordial en lo concerniente a la alimentación, obteniéndose por este medio un sabor mucho mas agradable que en cualquier otro de los sistemas, presentando la ventaja de que para el asado, se puede emplear indistintamente carbón o leña de las adecuadas características, procediéndose en la forma de asado de manera totalmente distinta a las actuales, por rotación y traslación sobre un eje motriz central, de las varillas conteniendo los pollos ensartados, realizando cada una de las varillas portadora de los pollos al encontrarse en la zona de asado, un giro o rotación completa para obtener la uniformidad requerida.

Para una mejor comprensión de las características generales anteriormente expuestas, se acompañan dos láminas de dibujos que nos muestran gráficamente representado, un caso de realización práctica de la máquina para asar pollos a la brasa objeto de la invención, haciendo constar que dada la condición eminentemente informativa de los dibujos en cuestión, las figuras representadas en los mismos, deberán ser examinadas con el más amplio criterio y sin carácter limitativo de parte alguna.

Las figuras representadas en las dos láminas de di-

..//..

bujos que se acompañan, exponen como a continuación se especifica:

5                   Figura 1.- Proyección frontal general de la máquina vista en alzado, viéndose en su parte central, el eje motriz solidario de unos platos o discos giratorios provistos radialmente y en forma equidistante, de unos piñones que permanecen engranados con una rueda dentada fija, presentando cada uno de dichos piñones, un acoplamiento cuadrado para el alojamiento del extremo cuadrado de las barras en las que van ensartados los pollos, obteniéndose la figura de una jaula de ardilla, realizando todas las barras portadoras de los pollos, dos movimientos, uno de traslación sobre el eje central motriz, y otro de rotación sobre si mismas.

10                   Figura 2.- Proyección lateral en alzado de la máquina, con la situación del fuelle para avivar el fuego de las brasas, el grupo motor reductor, la salida superior de humos y el dispositivo basculante de elevación y abertura de las puertas frontales de cristal refractario para la recogida de los pollos ya asados por otros para su cocimiento.

15                   Figura 3.- Proyección convencional en perspectiva del conjunto que realiza las operaciones del desplazamiento de traslación y rotación de las varillas provistas de los pollos ensartados para su asado, viéndose el elemento de fijación de la rueda dentada para mantenerla fija mientras que los piñones satélites giran desplazándose engranados con ella.

20                   Figura 4.- Esquema convencional del conjunto rotativo.

25                   Siempre refiriéndonos a los dibujos que se acompañan, hay que hacer constar que en las figuras de las dos hojas de dibujos que se acompañan, se han incorporado acotaciones numéricas, relacionadas con las descripciones que de sus

características y funcionamiento se realiza a continuación, siendo (1) el ventilador inferior de aire primario, que actúa sobre las brasas a través de las parrillas (2), al interior de la cámara donde se encuentran los pollos para proceder a su asado, estando constituida por una do  
5 ble parrilla (2) de fácil acceso y limpieza sobre la que se quema el carbón o leña, estando protegida por un zuncho de ladrillo refractario para fijar la posición del ho-  
gar.

Por cada uno de los lados del conjunto general -  
10 de la máquina, se encuentra montada una ventana (3) de -  
fácil acceso y manejabilidad por parte del usuario, provistas dichas ventanas de cristales resistentes a altas temperaturas para permitir observar el hogar y el grado de asado de los pollos.

15 Esta máquina para asar pollos a la brasa, está formada por una estructura metálica (4) de gran resistencia mecánica que sirve de apoyo del conjunto, quedando rematada superiormente, por un cajón con filtros (5) para humos y grasas de ambiente, perfectamente desmontables sin nece-  
20 sidad de parar al funcionamiento de la máquina, con el fin de poderlos limpiar y proceder nuevamente a su montaje, -  
disponiendo de un orificio como remate de los filtros para la salida de los gases procedentes de la combustión.

La parte móvil o accionable de la máquina, está mo  
25 vida por el conjunto motor y reductor (6) provisto de la correspondiente transmisión hasta el eje principal o eje motriz (11), el cual atraviesa axialmente la corona dentada (7) que permanecerá fija, cuya corona actúa de planetariosobre los piñones satélites (8) dispuestos radialmente a  
30 la corona (7) en forma equidistante.

Todos los piñones satélites (8) permanecen montados

../..

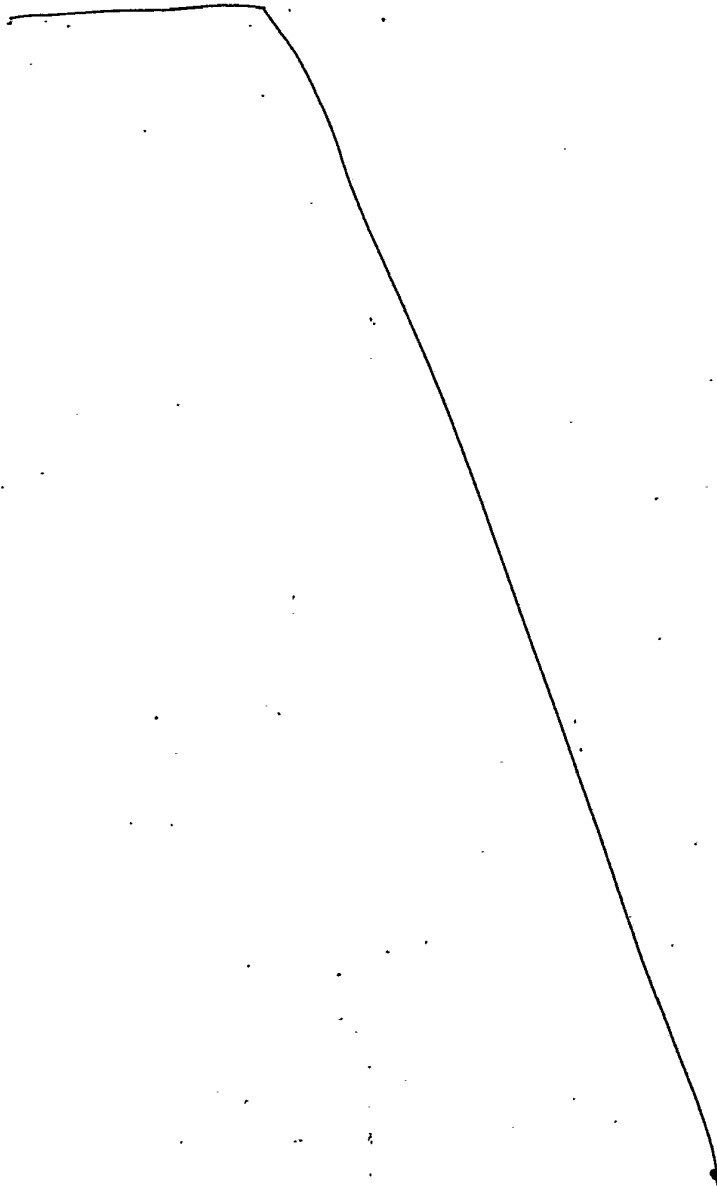
por medio de su eje (12) y a través de los respectivos co-  
jines (10) al disco giratorio (9), unido al eje principal  
(11) a través de una chaveta, produciendo un movimiento -  
desplazatorio por el giro del disco (9) y otro rotativo -  
5 por permanecer engranados con la corona dentada (7), todo  
ello para conseguir un perfecto asado.

Cada uno de los ejes (12) de los piñones satélites  
(8), presentan en su lado interior o de trabajo, un vacia  
do cuadrangular al objeto de que las varillas que compre  
10 den los pollos ensartados, puedan girar solidariamente con  
el propio piñón, quedando sujetas dichas varillas por el -  
lado opuesto, al disco (13) provisto de los orificios ali-  
neados concéntricamente con los ejes de los satélites, per-  
mitiéndose un fácil, cómodo y rápido desmontado de las va-  
15 rillas con los pollos al encontrarse éstos asados, siendo  
sustituídos por otros para asar, por simple desplazamien-  
to de la propia varilla y encaje de la misma.

El mecanismo compuesto del planetario fijo y los -  
satélites desplazables y rotativos, es fundamental para con-  
20 seguir una correcta condimentación de los pollos, habiéndose  
se proyectado los cálculos de diámetros, pasos y números de  
dientes en el planetario y los satélites, de forma que en  
cada órbita descrita, las varillas montadas axialmente en  
el eje de los satélites actúen de modo que el pollo ensar-  
25 tado dé una vuelta completa en la zona próxima o de influen-  
cia de las brasas como elemento de cocción o asado.

Estimando ampliamente descritas todas y cada una de  
las partes que constituyen la máquina para asar pollos a  
la brasa objeto de la invención, solamente nos resta mani-  
30 festar la posibilidad de que sus diferentes partes puedan  
fabricarse en variedad de materiales, tamaños y formas, pu-  
diendo igualmente introducirse en su constitución, aque--

llas variaciones de tipo constructivo que la práctica aconseje, siempre y cuando las mismas no sean capaces de alterar los puntos esenciales de que es objeto la presente Patente de Invención.



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

=====

Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en esta Patente de Invención, son:

5 1º.- Máquina para asar pollos a la brasa, esencialmente caracterizada porque el eje motriz horizontal accionado por un grupo motor-reductor, resulta solidario por ambos extremos de unos discos rotativos, comprendiendo el disco de la parte anterior en su plano externo y montados por sus respectivos ejes y a través de cojinetes, unos piñones dentados que actúan de satélites al permanecer engranados con una rueda planetaria fija debidamente dentada por su perimetro exterior, presentando cada uno de los ejes de los piñones por su parte interna entre ambos discos, un acoplamiento preferentemente cuadrangular para llevar acoplada una varilla en la que van ensartados los pollos a asar, de forma que al propio tiempo que el conjunto realiza un movimiento de traslación sobre el eje motriz central, cada uno de los piñones con su varilla provista de pollos ensartados, realiza otro movimiento de rotación al desplazarse los piñones engranando sobre la rueda planetaria fija, habiendose proyectado los diámetros del planetario y de los piñones satélites así como sus respectivos dentados, para que cada varilla portadora de los pollos ensartados en su movimiento de traslación, dé una vuelta completa en la zona proxima a las brasas que podriamos considerar de cocción, compuesta por unas parrillas inferiores dispuestas en posición horizontal.

2º "MAQUINA PARA ASAR POLLOS A LA BRASA "

De conformidad en un todo en lo esencial y fines -

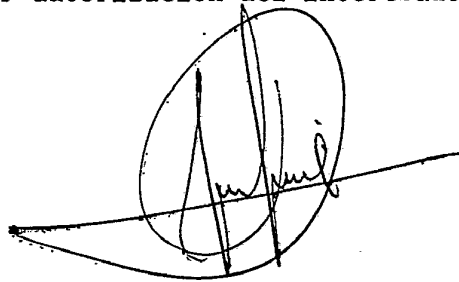
../..

industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y graficamente representada en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

5 Esta memoria consta de OCHO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid, 1 FEB. 1979

Por autorización del interesado.

A handwritten signature in black ink, enclosed within a hand-drawn circle. The signature is stylized and appears to be a name, possibly 'Juan José' or similar, with a long horizontal stroke extending to the right from the bottom of the circle.

D. ANDRÉS MAFÉ PASTOR

240045

HD 24 17-84

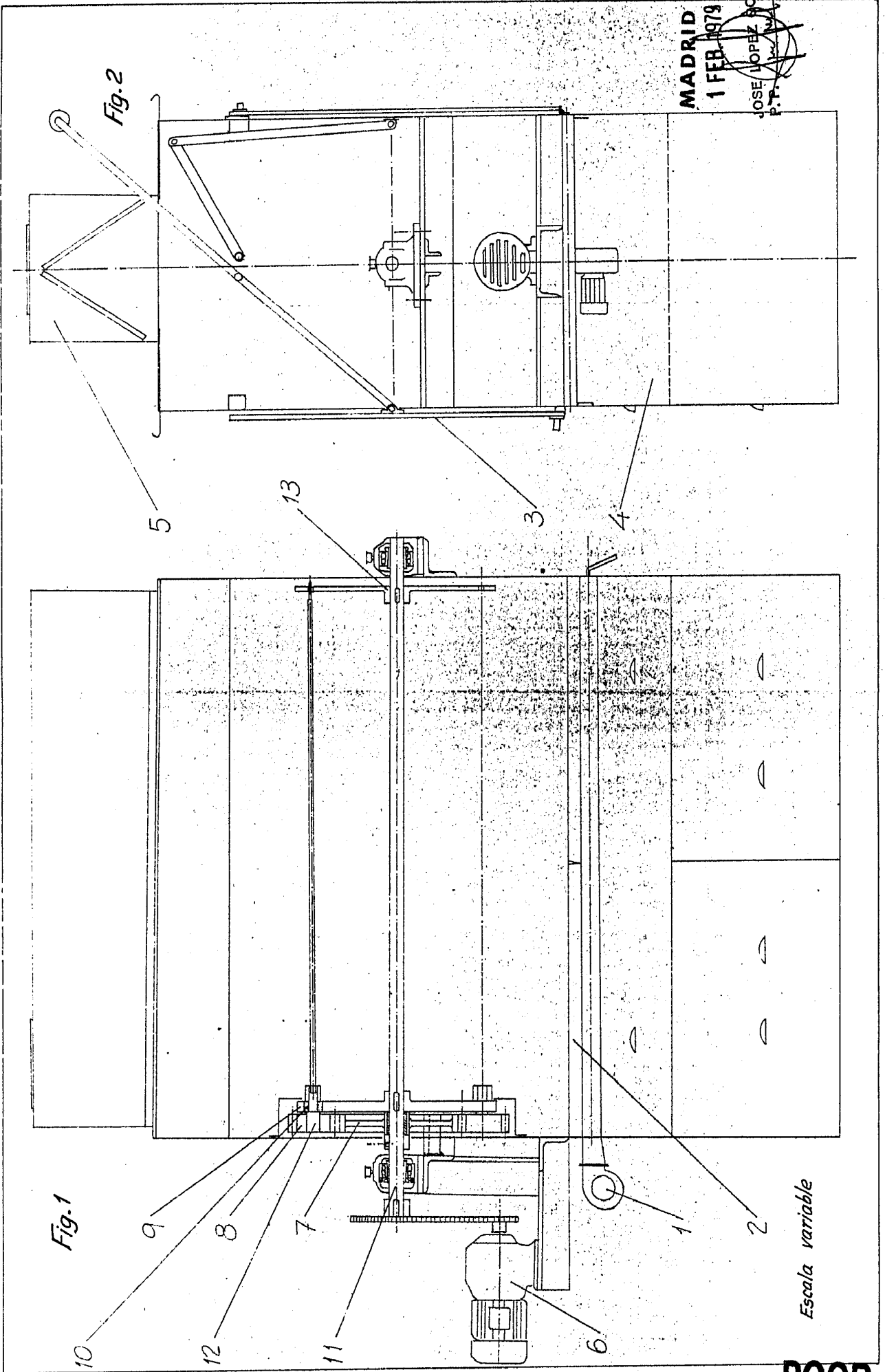


Fig. 1

Fig. 2

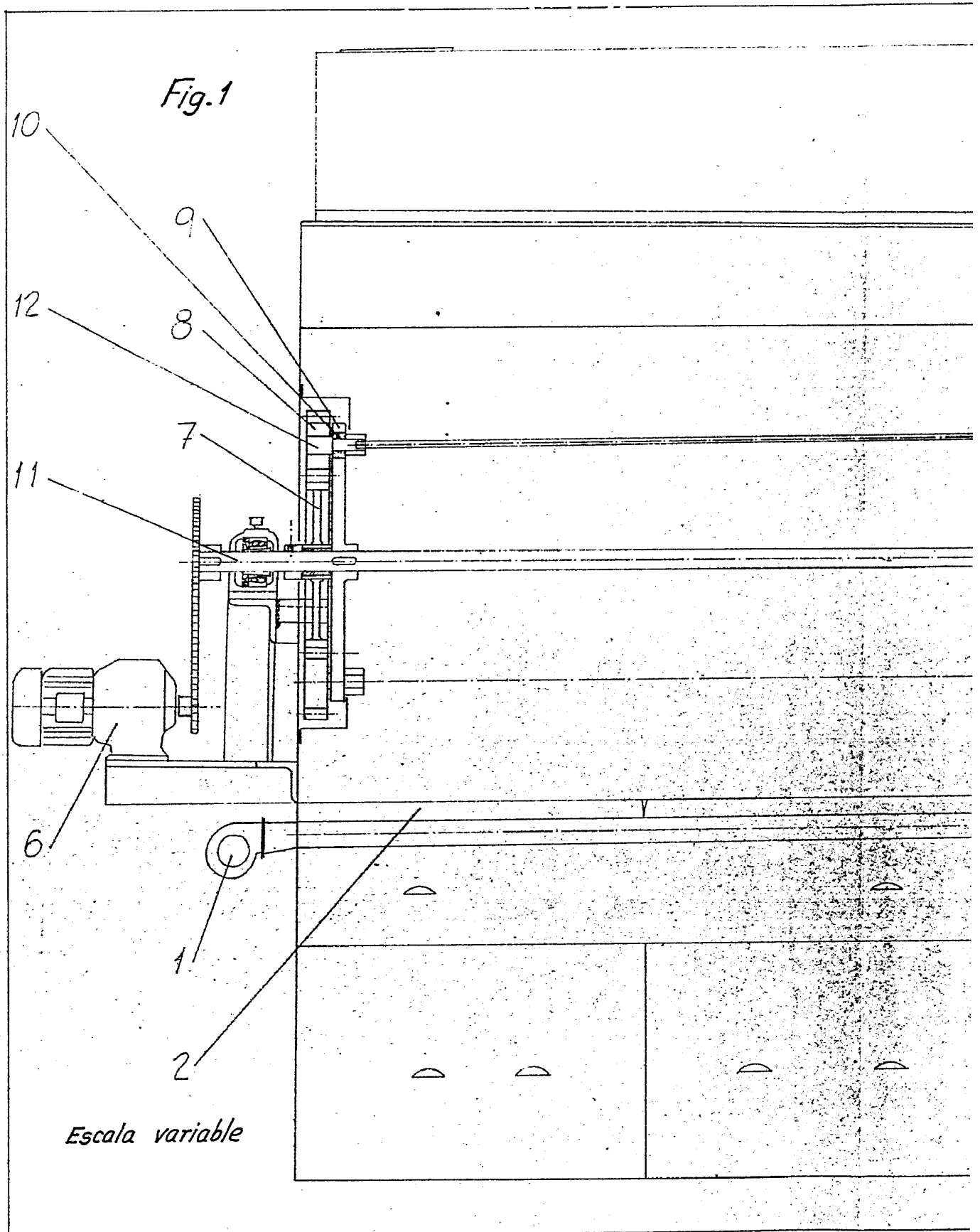
Escaleta variable

MADRID  
1 FEB. 1979

JOSE LOPEZ SORTES  
P.T.

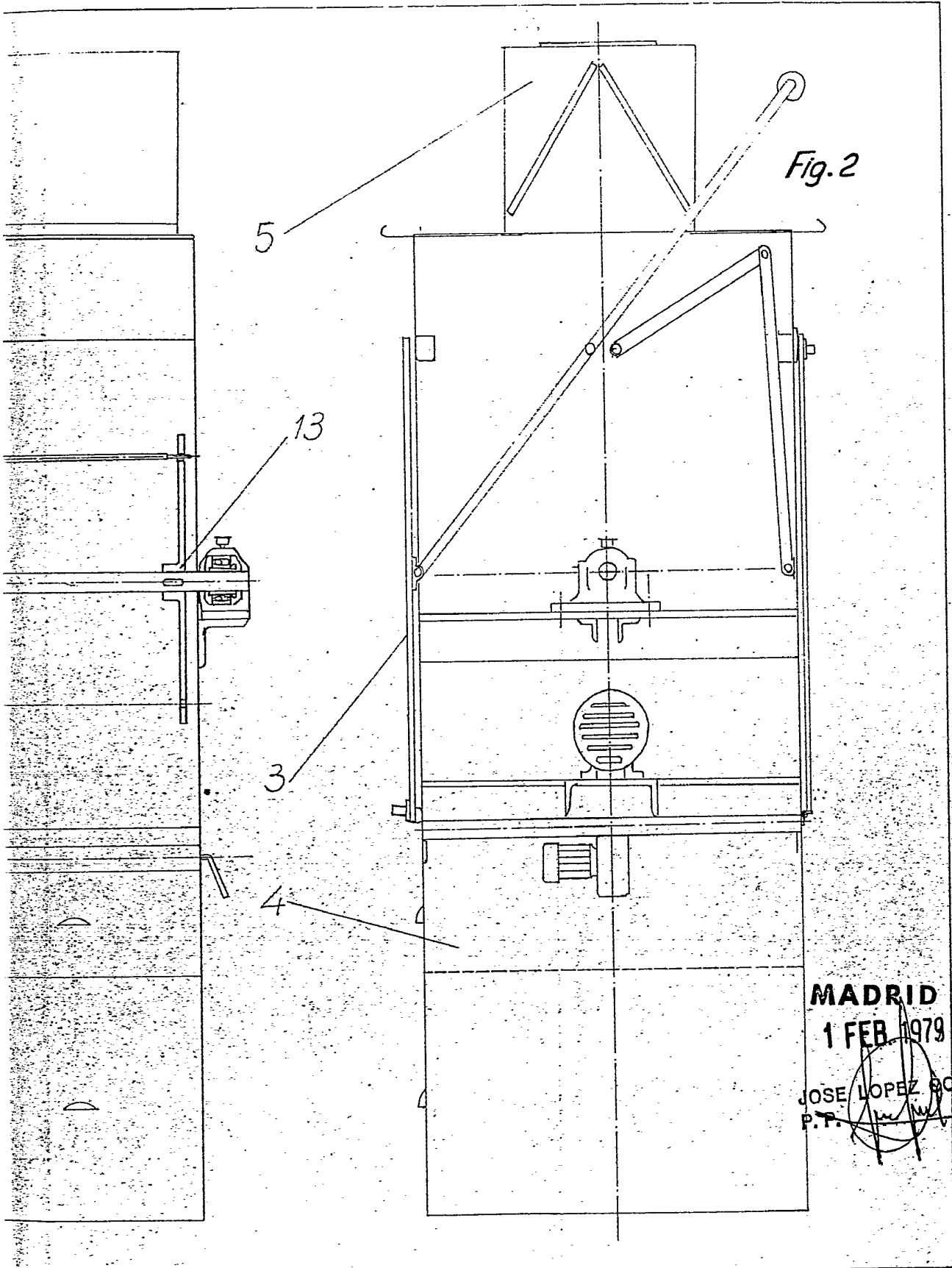
POOR  
QUALITY

D. ANDRÉS NAFFÉ PASTOR



2 HOJIAS

HOJA N° 1

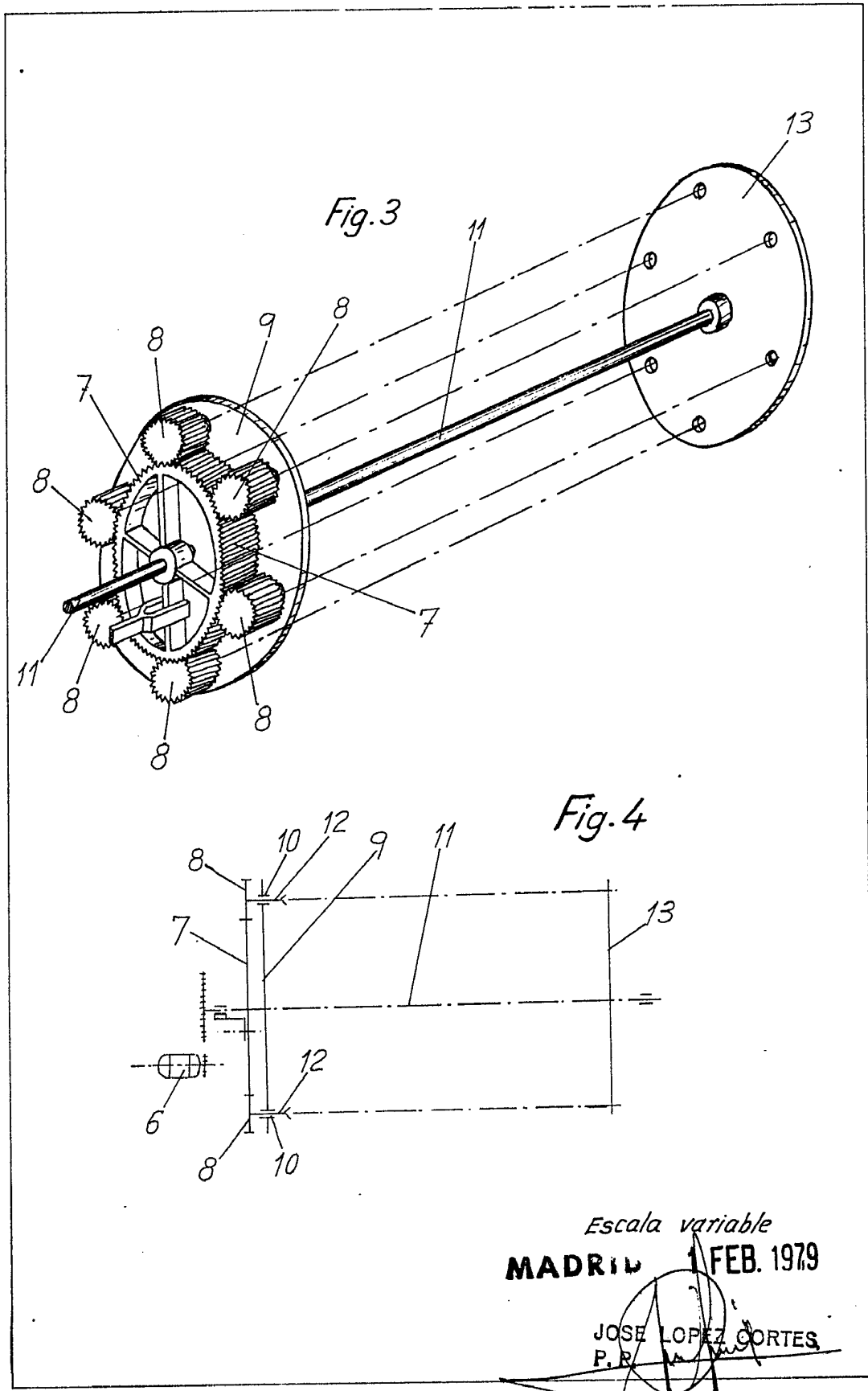


MADRID

1 FEB 1979

JOSE LOPEZ BORTES  
P.T.

POOR  
QUALITY



Escala variable  
MADRID 1 FEB. 1979

JOSE LOPEZ CORTES  
P.R.