

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 046 991**

21 Número de solicitud: U 200001960

51 Int. Cl.⁷: A23N 15/00

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **21.07.2000**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **16.02.2001**

71 Solicitante/s: **Manuel Martínez Martínez
Urb. Los Romeros - C/ H
30565 Torres de Cotillas, Murcia, ES**

72 Inventor/es: **Martínez Martínez, Manuel**

74 Agente: **Lahidalga de Careaga, José Luis**

54 Título: **Horno semicircular para el asado de pimientos.**

ES 1 046 991 U

DESCRIPCION

Horno semicircular para el asado de pimientos.

Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a una solicitud de Modelo de Utilidad, relativo a un horno semicircular para el asado de pimientos, cuya finalidad estriba en permitir a tenor del mismo el asado de un número indeterminado de pimientos, operación que se realiza de manera continua, incorporando una banda transportadora por la que se desplazan los pimientos sin desbarbar para ser sometidos a la operación de retirada del rabo o tallo, así como de las pepitas o semillas, retirándose ambos componentes del pimiento de forma manual con la colaboración de un succionador que transporta los elementos retirados del pimiento hacia sendos depósitos, mientras que el cuerpo del pimiento es incorporado sobre unos elementos portadores del mismo, donde se pinta para pasar automáticamente a ser sometido al tratamiento del horno y posterior limpieza.

Campo de la invención

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de hornos para el tratamiento de productos alimenticios.

Antecedentes de la invención

El solicitante tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de hornos tradicionales en los cuales se realiza el tratamiento de pimientos para realizar su pertinente asado, habiéndose constatado mermas que estriban en un 60 %.

Igualmente, el solicitante conoce el empleo de hornos lineales para el tratamiento de pimientos, determinándose mermas que oscilan sobre el 25 % de la cantidad tratada.

A tenor de lo anteriormente citado, se ha diseñado un horno semicircular de actuación rotativa en el cual se ha podido comprobar la inexistencia de mermas, al no romper el producto y no deteriorar el olor ni el sabor del producto alimenticio tratado.

Por parte del solicitante no se tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de un horno semicircular destinado al asado de pimientos.

Descripción de la invención

El horno semicircular para el asado de pimientos que la invención propone, se configura en sí mismo como una evidente novedad dentro de su campo de aplicación, incorporando una limpiadora de pimientos adyacente, así como una pluralidad de elementos para el soporte de los pimientos a tratar, los cuales al ser sometidos a la acción del horno semicircular, generan un perfecto tratamiento de los mismos en cuanto a su preparación se refiere y la inexistencia de pérdidas.

De forma más concreta, el horno semicircular para el asado de pimientos objeto de la invención, está constituido a partir de un horno sensiblemente alargado que presenta en la parte superior una configuración semicircular o abovedada, por el interior del cual discurre una cinta transportadora configurada por elementos transversales de los cuales emergen elementos puntiagudos destinados a transportar debidamente fijados los pimientos, una vez que éstos han sido sometidos a

una operación de retirada de las pepitas y de los tallos, operación que se realiza de forma manual con la colaboración de una cinta transportadora y un elemento succionador por aire a presión que genera la retirada de las pepitas y de los tallos de forma prácticamente automática una vez que se ha realizado el corte manualmente.

Conforme se va realizando la limpieza de los pimientos, éstos se incorporan en los pinchos portados por los elementos transversales que se introducen en el horno de forma continuada, y a tenor de la existencia de una turbina generadora de aire caliente de configuración circular, éstos son sometidos a la acción del horno para posteriormente al salir por el lado opuesto ser lavados mediante una ducha de agua templada para eliminar de la superficie del pimiento la piel quemada.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, una hoja de planos en la cual con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Corresponde a una vista en perspectiva del horno semicircular para el asado de pimientos objeto de la invención.

La figura número 2.- Muestra una vista igualmente en perspectiva del dispositivo que colabora directamente en la limpieza de los pimientos para su posterior asado.

Realización preferente de la invención

A la vista de la figura número 2, puede observarse como un pimiento (20) es cortado mediante la cuchilla (12), unida al elemento de actuación (11) mediante un asidero (13), efectuando la cuchilla (12) el corte de la zona del pimiento (20) correspondiente al pedúnculo o tallo, realizándose a continuación a tenor de la absorción generada por el elemento o dispositivo (10) de las pepitas o semillas (15), que pasan a tenor de la absorción efectuada al depósito (16), mientras que los tallos o pedúnculos (17) son almacenados en el depósito (18).

Posteriormente y de forma manual, los pimientos (20) son incorporados en las piezas (6) provistas de pronunciaciones puntiagudas (7), que encadenadas adecuadamente generan el paso paulatino de los pimientos por el interior del horno circular (1), que presenta una bóveda (3), una chimenea (4) instaladas en el soporte (2), existiendo en el interior del horno (3) una turbina generadora de aire caliente (5), a tenor de cuya actuación los pimientos (20) son asados, existiendo en el lateral del horno (2) una cinta transportadora (8) que conlleva de forma paulatina a los pimientos a ser tratados en el dispositivo de corte y limpieza (10).

En resumen, la invención se configura a partir de un horno semicircular (1) que presenta una cámara abovedada (3), en el interior de la cual penetran dispositivos transversales (6) portadores de elementos de soporte (7) de los pimientos (20) una vez tratados por el dispositivo (10), presentando el horno semicircular (1) una fuente ge-

neradora de calor (5) configurada como una turbina de aire caliente, saliendo los humos y gases al exterior a través de la chimenea (4).

No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de la misma se derivan.

Los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos serán susceptibles de variación, siempre y cuando ello no suponga una alteración a la esencialidad del invento.

Los términos en que se ha descrito esta memoria deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Horno semicircular para el asado de pimientos, **caracterizado** por estar constituido a partir de un cuerpo de soporte (2) en el cual se incorpora una bóveda (3) y dentro de la cual se sitúa una turbina generadora de aire caliente (5), presentando la bóveda (3) una chimenea (4) para la evacuación de gases y circulando por el interior de la bóveda (3) constitutiva del horno en colaboración con el chasis (2) una pluralidad de piezas paralelas (6) portadoras de pinchos (7), sobre los cuales se sitúan los pimientos (20) previamente tratados por el dispositivo (10).

2. Horno semicircular para el asado de pi-

mientos, según la primera reivindicación, **caracterizado** por presentar una cinta transportadora (8) colateral a la bóveda (3) que transporta pimientos sin tratar hasta un dispositivo cortador (10), que presenta un cuerpo (11) conectado con una fuente de absorción por aire, disponiendo en un extremo de una cuchilla (12) de actuación manual, mediante un asidero (13) que genera el corte de parte del cuerpo del pimiento, así como del pedúnculo, siendo extraído el pedúnculo (17) y las semillas (15) por una conducción hasta una zona donde las semillas (15) son almacenadas en un recipiente (16), y los tallos o pedúnculos (17) en un recipiente (18), estableciéndose la división sobre un cuerpo (14).

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

