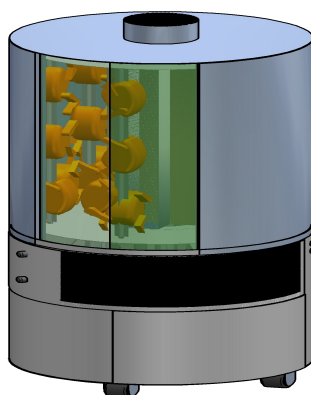


DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

SOLICITUD DE PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD



1	Tipo de solicitud		☐ Patente de invención ☒ Patente de modelo de utilidad	
2	Título de la invención		3	CIP Clasificación Internacional de Patentes
Horno vertical circular para asado de pollo.			Nombre	Código
4	Datos del Solicitante			
Nombre:		Alosan S.A.S	Dirección Electrónica:	alosan@alosan.com.co
Dirección:		CALLE 24 SUR # 25-21	Domicilio/País de constitución:	COLOMBIA - CUNDINAMARCA - BOGOTA D.C.
Identificación:			Tipo Empresa:	

☐ CEDULA DE CIUDADANIA ☐ EMPRESA EXTRANJERA ☐ PASAPORTE	☐ CEDULA DE EXTRANJERIA ☒ NIT	☐ GRAN EMPRESA ☐ OTRO ☐ MICROEMPRESA ☐ ENTIDAD ESTATAL ☐ ENTIDADES DE ANIMO DE LUCRO	☐ MEDIANA EMPRESA ☐ PEQUEÑA EMPRESA ☐ PERSONAL ☐ UNIVERSIDADES
Número: 9003621805-			

5

Solicitantes

Apellidos - Nombres o Razón Social	Tipo	Identificación
1. Alosan S.A.S	NI	9003621805

6

Datos del Inventor

Nombre:	Alfonso López Sandoval	Dirección Electrónica:	alosan@alosan.com.co
Dirección:	Calle 24 Sur # 25-21	Domicilio/País de constitución:	COLOMBIA - CUNDINAMARCA - BOGOTA D.C.
Identificación: ☒ CEDULA DE CIUDADANIA ☐ EMPRESA EXTRANJERA ☐ PASAPORTE ☐ CEDULA DE EXTRANJERIA ☐ NIT Número: 17027695-			

7

Inventor(es)

Apellidos - Nombres	Domicilio
1. López Sandoval Alfonso	COLOMBIA

8

Datos Inventor(es)

País de Residencia		Departamento/Estado		Ciudad	Dirección
1.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA		BOGOTA D.C.	Calle 24 Sur # 25-21
9	Datos del Representante Legal / Apoderado				
Nombre:		Jeimy Janed Delgado Triana	Dirección Electrónica:		alosan@alosan.com.co
Dirección:		Cll 24 Sur #25-21	Domicilio/País de constitución:		COLOMBIA - CUNDINAMARCA - BOGOTA D.C.
Identificación:					
☒ CEDULA DE CIUDADANIA ☐ EMPRESA EXTRANJERA ☐ PASAPORTE			☐ CEDULA DE EXTRANJERIA ☐ NIT		
Número:		52373946-			
Presentación de Poder					
Año de Radicación					
Número de Radicación					
10	Declaraciones de prioridad			☐ SI ☒ NO	
(33) País de origen		Codigo del país	(31) No. Solicitud		(32) Fecha _
1					
2					
3					
11	Declaración sobre uso de recursos genéticos o biológicos				
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de recursos genéticos o biológicos de los que cualquiera de los países miembros de la Comunidad Andina es país de origen.</i> ☐ SI ☒ NO Nota: En caso afirmativo deberá anexar copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o numero de registro, expedido por la Autoridad competente.					
12	Declaración sobre uso de conocimientos tradicionales				

Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de conocimientos tradicionales de comunidades indígenas, afroamericanas o locales de países miembros de la Comunidad Andina.

☐ SI ☒ NO

Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado o numero de registro.

13

Para publicar a partir de la fecha de publicación o de la prioridad invocada

Si es Patente de Invención

☐ 6 Meses ☐ 12 Meses ☐
18 Meses
☐ Otro Cual:

Si es Patente de Modelo de Utilidad

☐ 6 Meses ☐ 12 Meses
☒ Otro Cual: 0 Meses

14

Reivindicaciones

Número reivindicaciones:

5

Pago Reivindicaciones:

No

15

Reducción de tasas.

Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.

☐ SI ☒ NO

Nota: En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto, aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.

☐ Micro, pequeñas y medianas empresas

☐ Universidades públicas o privadas

☐ Entidades sin ánimo de lucro

Debe aportar los documentos que se indican en el numeral 17 de anexos

16

Documentos Anexos

☒ Reivindicaciones

☒ Descripción

☒ Dibujos y/o Figuras

☐ Resumen

☒ Artes finales 12 x 12 cm

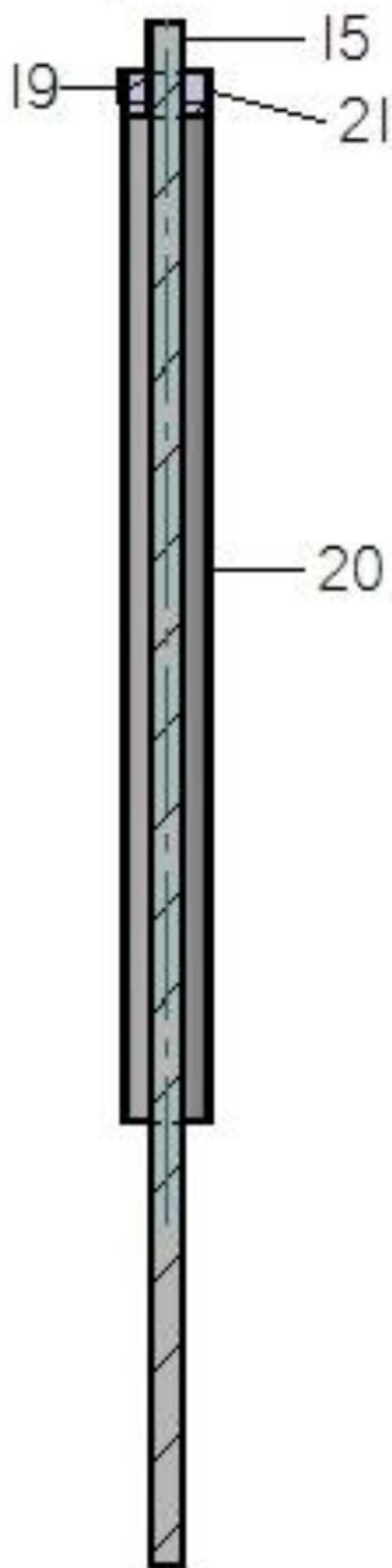
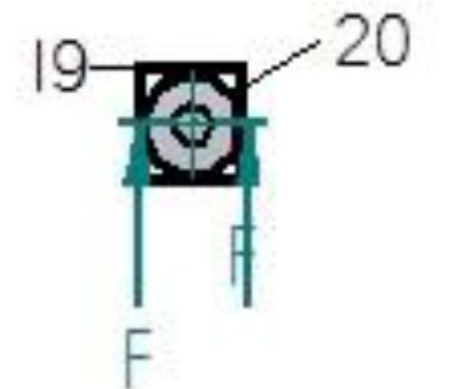
☐ Certificado con descuento

☐ Poderes, si fuere el caso

☐ Documento de legalmente pruebe la Cesión del inventor al solicitante o a su causante

☐ Otros anexos





SECTION F-F

Ilustración 5. Eje con quemadores.

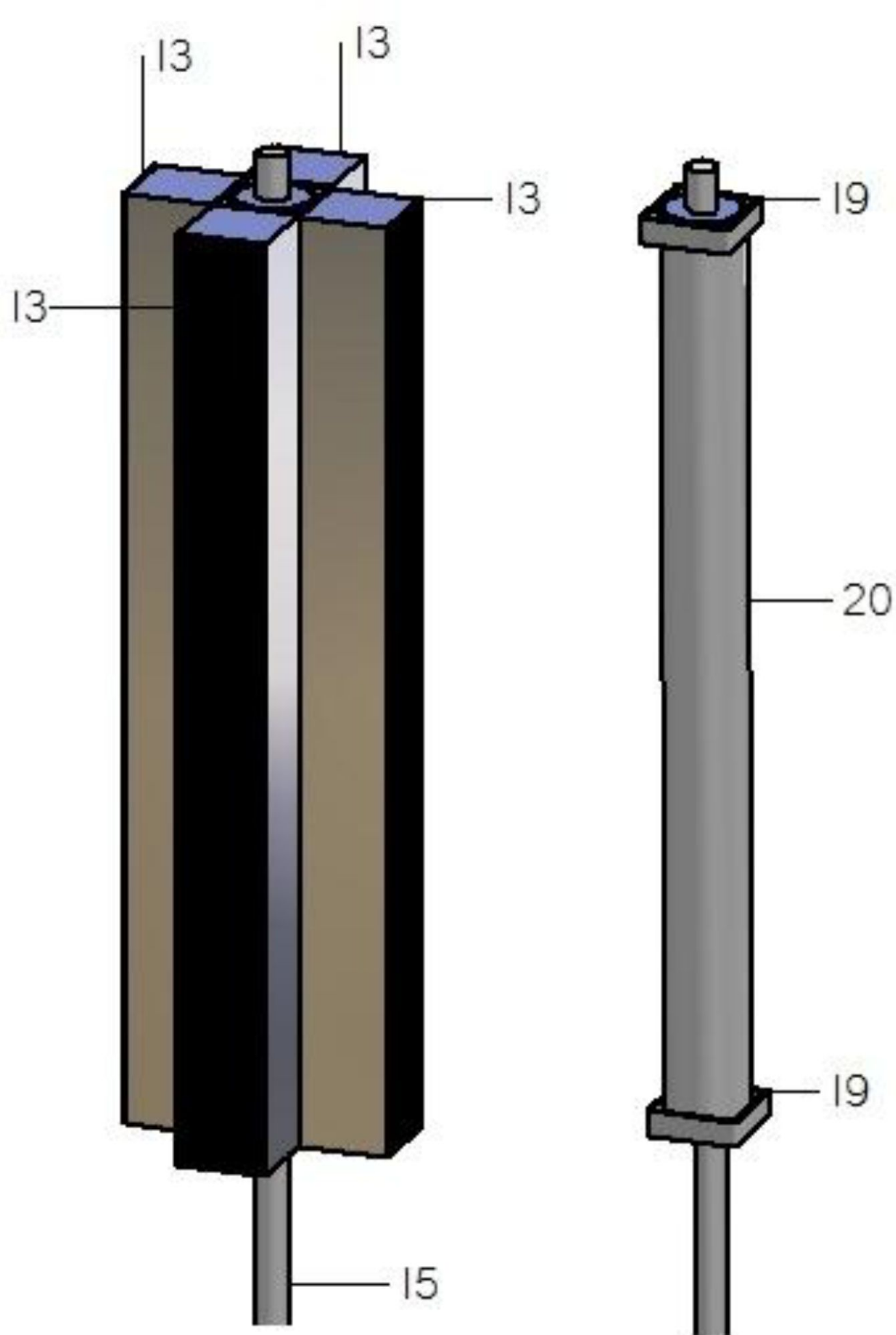


Ilustración 4

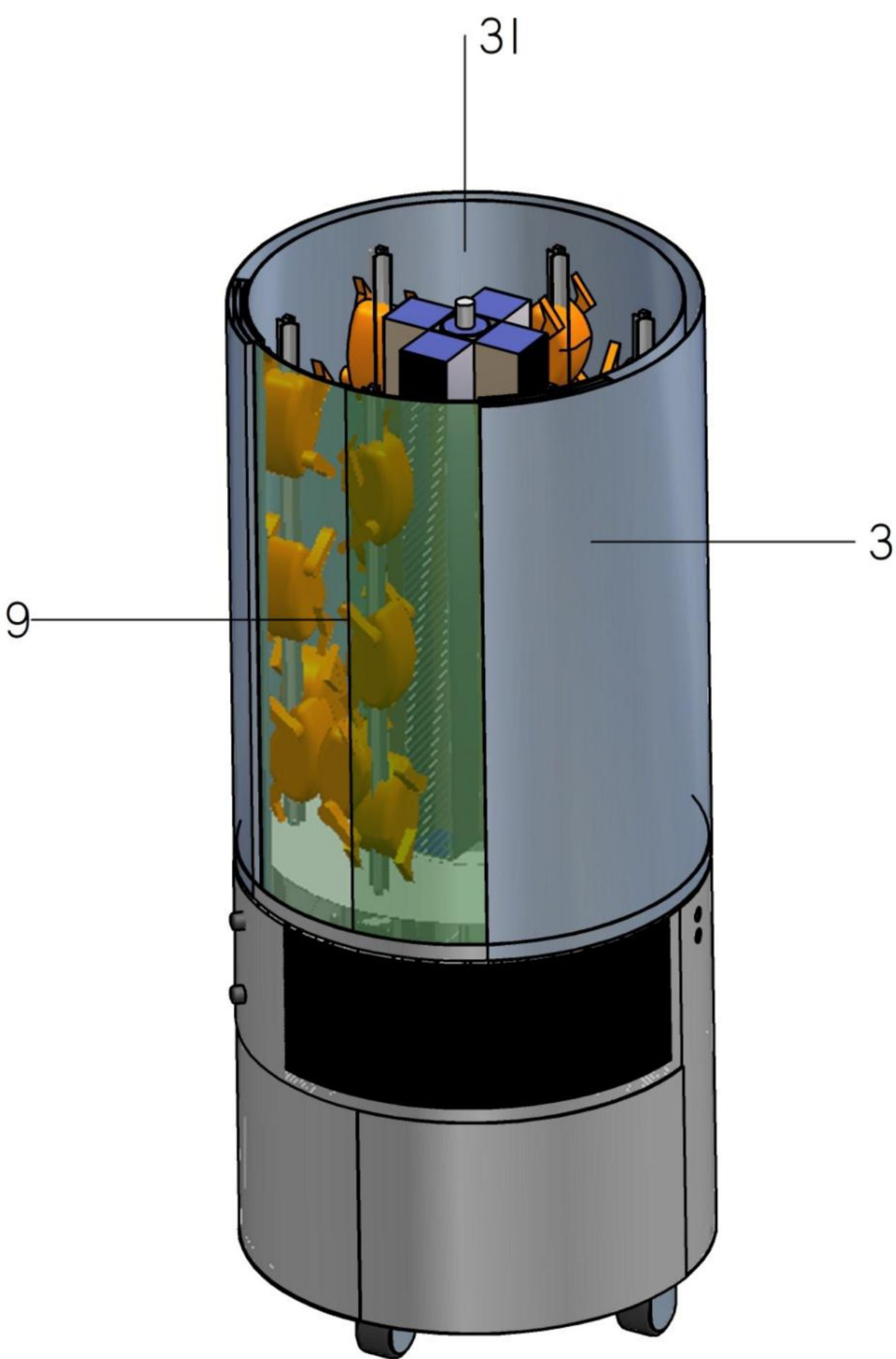


Ilustración 10. Cámara de calentamiento (10)

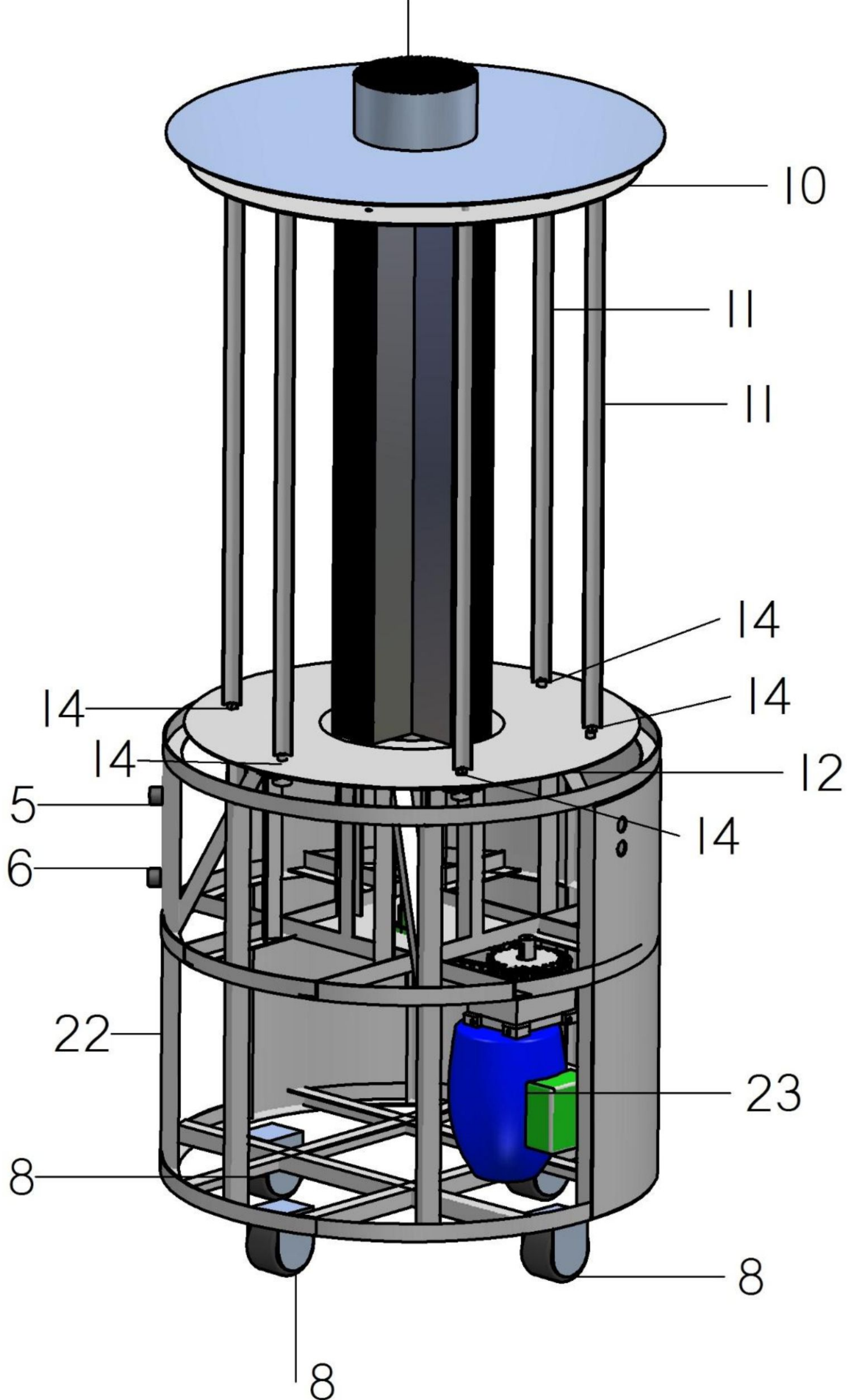


Ilustración 8. Ensamble chasis con sistema de rotación.

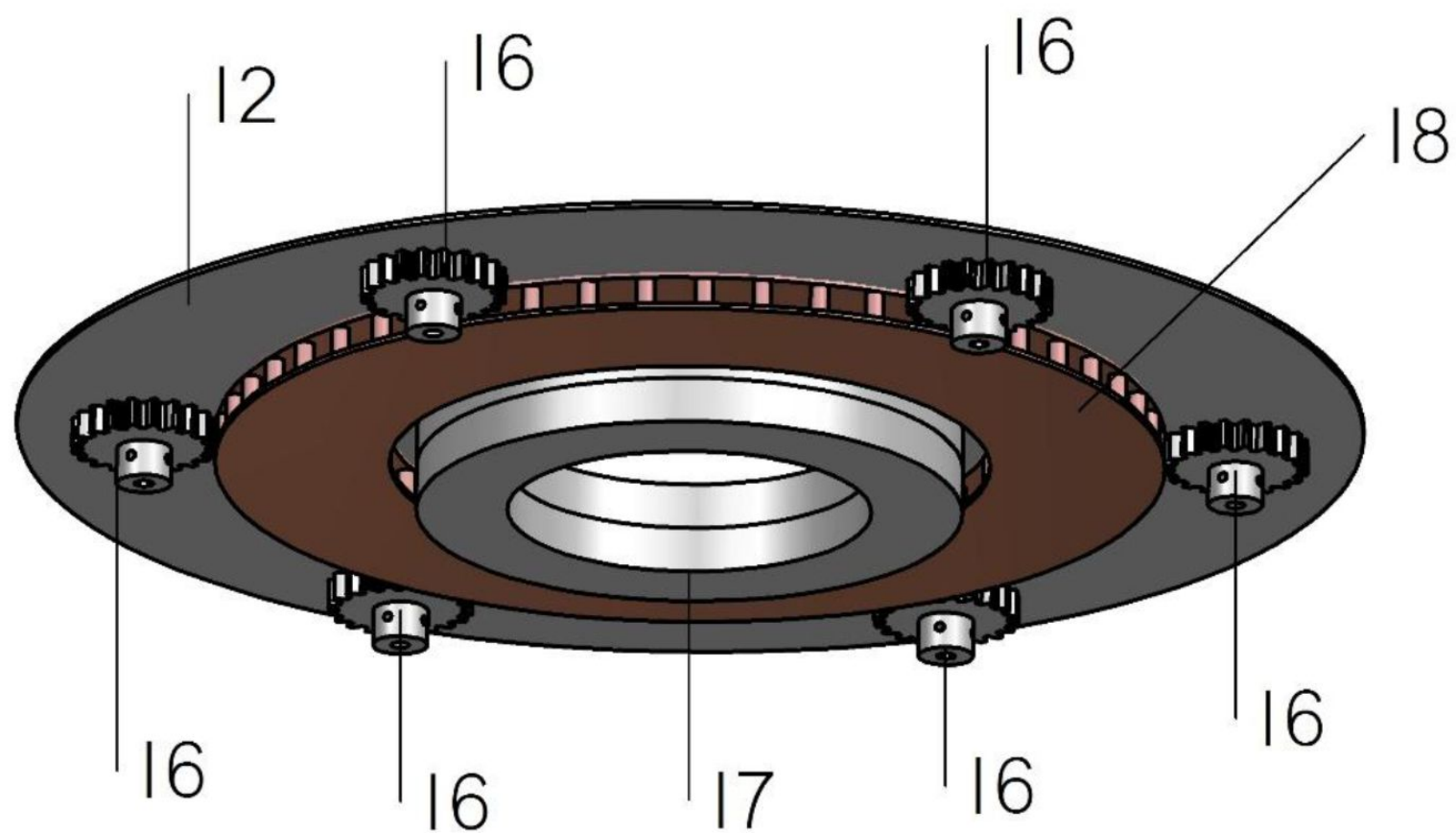


Ilustración 9. Disco inferior con cremallera con piñones satélites.

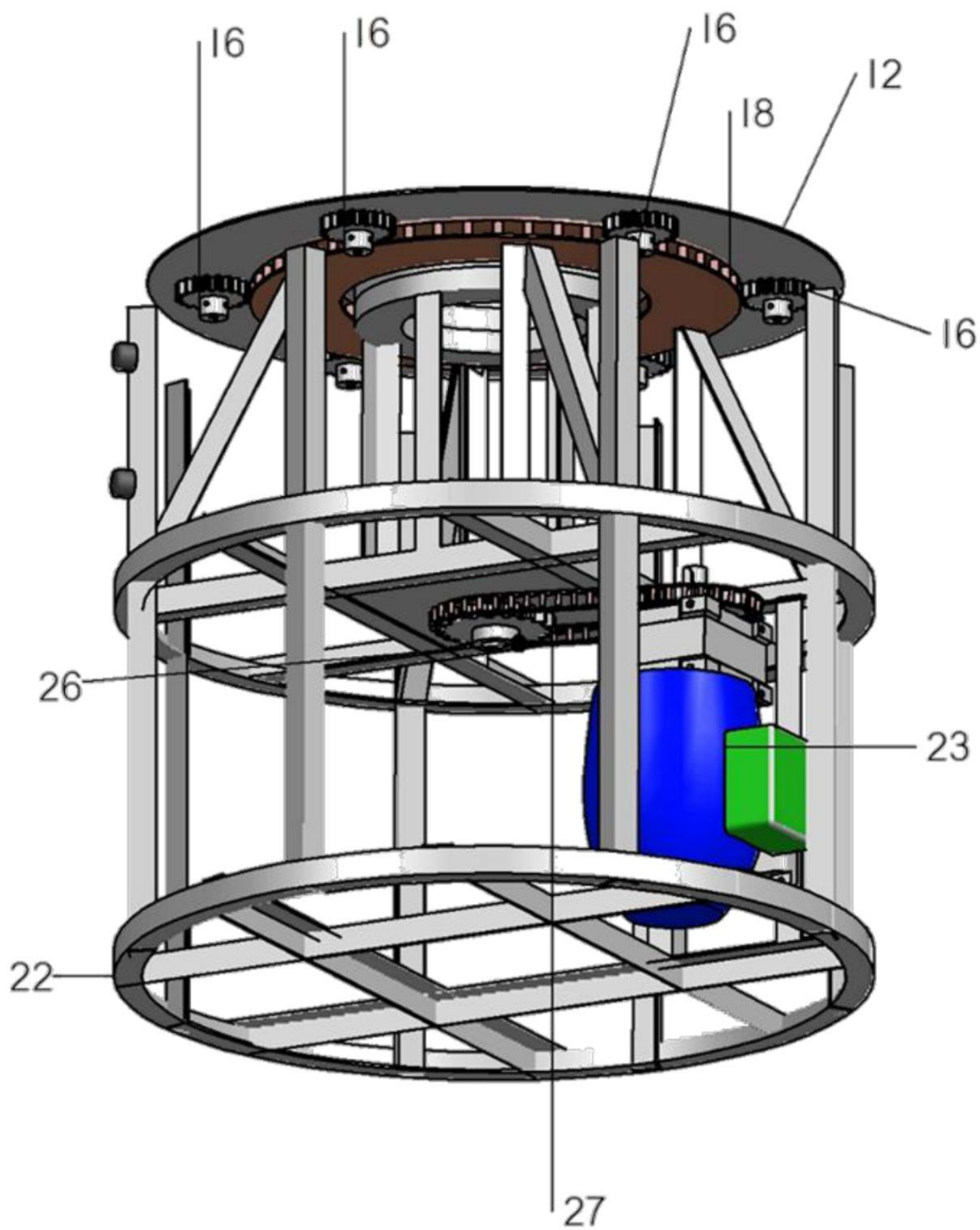


Ilustración 7. Chasis Horno

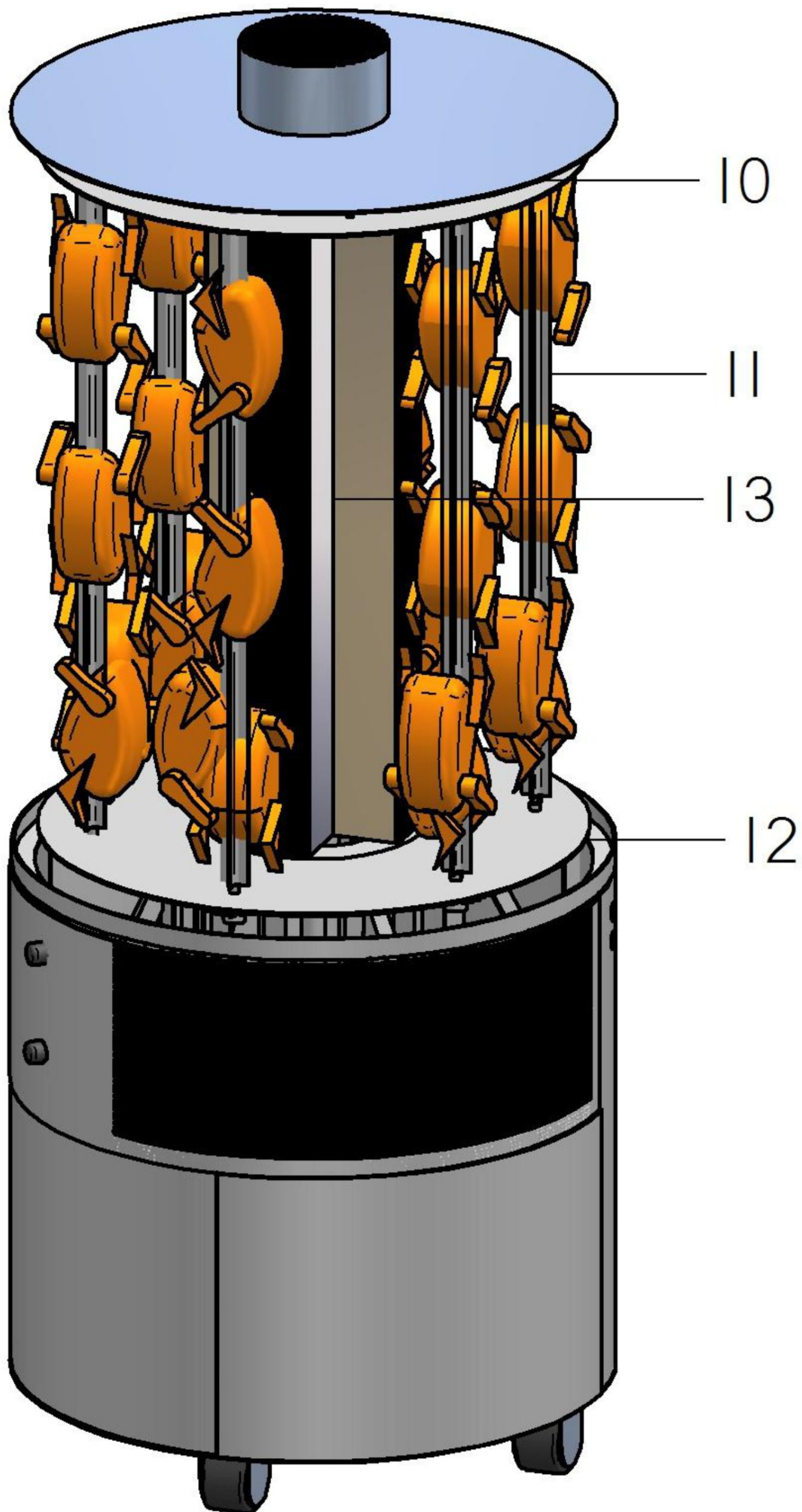


Ilustración 2. Disposición de los pollos para asar dentro del horno vertical circular para asado de pollo

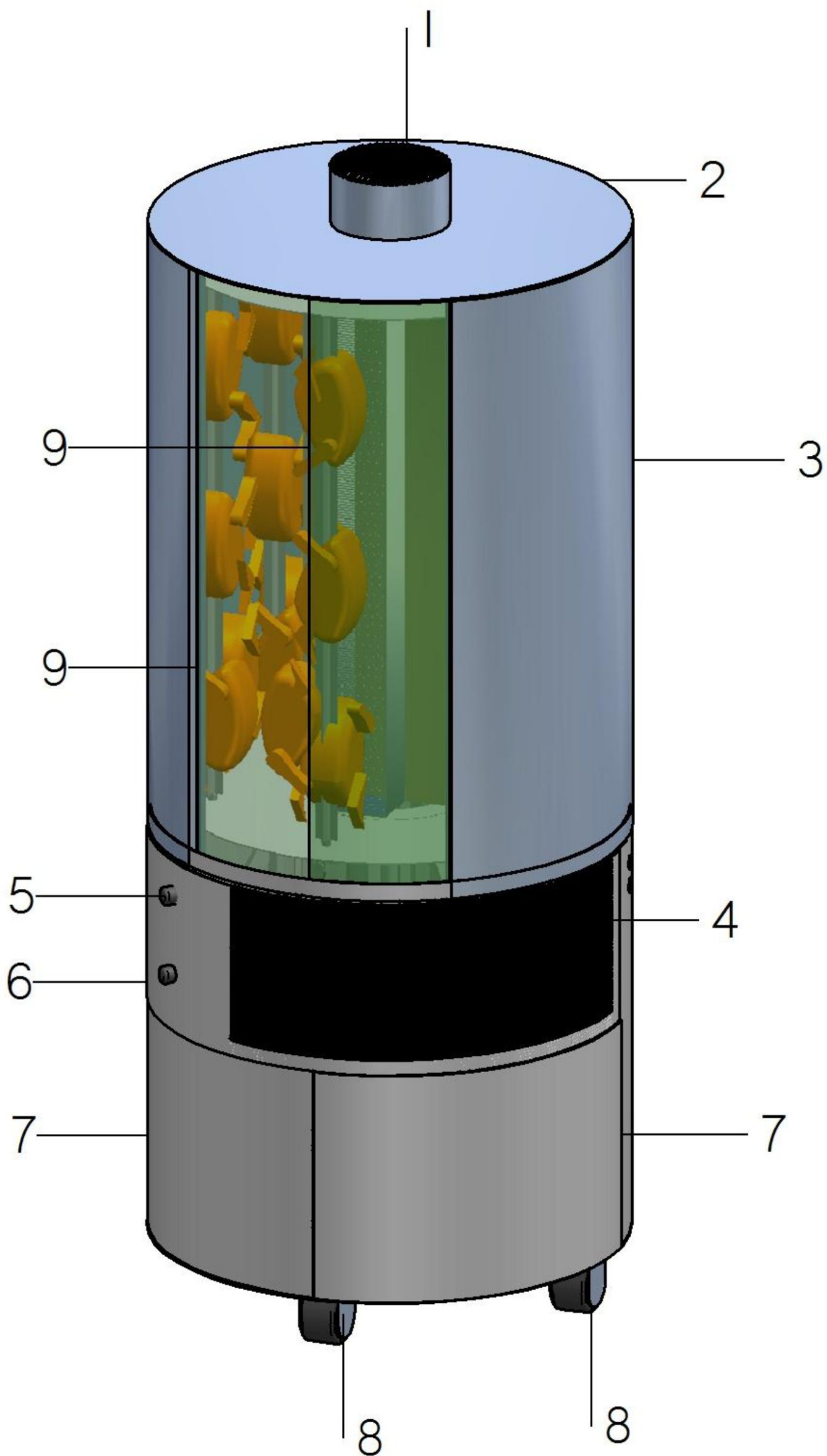


Ilustración 1. Estructura externa Horno vertical circular para asado de pollo

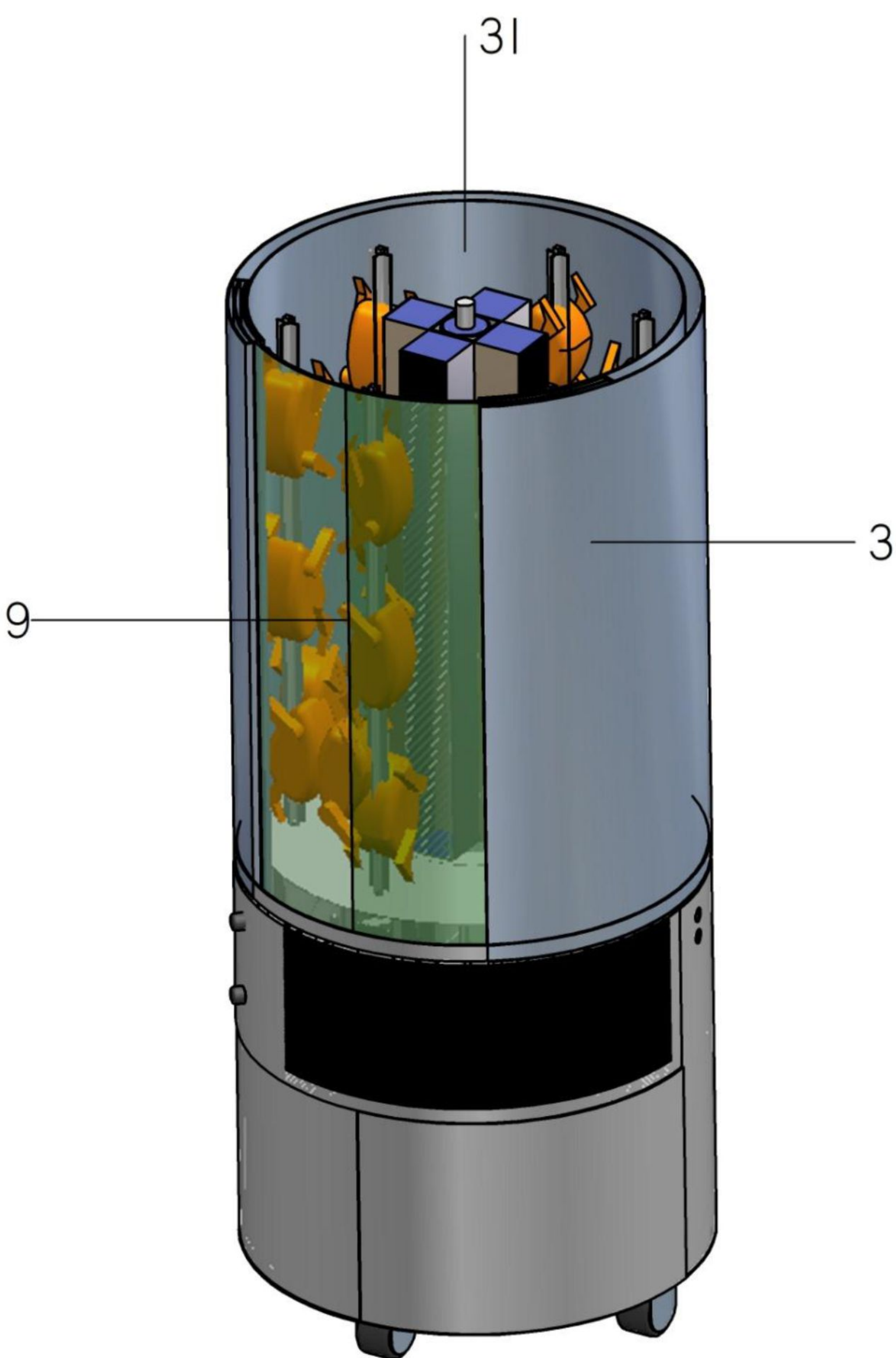


Ilustración 10. Cámara de calentamiento (10)

Descripción.

Horno vertical circular para asado de pollo.

Esta invención se compone de un chasis (22), al que esta ensamblado un moto reductor (23), con un piñón (29) con una transmisión de cadena (27), que se conecta a otro piñón (26), unido al eje (15) que al girar hace rotar el anillo superior del rodamiento (17), que esta soldada al disco (12), mientras el anillo inferior del rodamiento (17) está sujeta al chasis (22) manteniéndolo fijo. El anillo superior del Rodamiento (17) gira por la acción de los balines (30) que están insertados en las cavidades de los anillos del rodamiento (17) (ilustraciones 3,6, 7, y 8).

Debajo del disco (12) esta soldada la cremallera (18), que al girar transmite el movimiento a los piñones satélite (16), que cuyo eje son tornillos copa atila (14), donde se insertan las varillas (11) aseguradas a las copa atila (14) del disco (10) (ilustraciones 2 y 8). Este sistema hace girar 360° las varillas (11) donde se insertan las aves crudas para ser asadas (ilustración 3). El asado de las aves se da por el calor emitido por los quemadores (13), sujetos al tubo central (20) por medio de soportes (19) a una temperatura constante mientras las aves giran en las varillas (11) (ilustración 2). El aislamiento térmico de la carcasa superior (3) se da por la separación entre la pared interna de la cámara de calentamiento (31) del horno y la carcasa (3), además de las puertas transparentes (9) que sellan la cámara de calentamiento (31) (ilustración 1 y 10).

El horno posee un sistema de ventilación interno por medio de una rejilla frontal (4) y otro ducto ubicado en la tapa superior (1), para evitar la acumulación de gases dentro de la cámara de calentamiento (31) y recalentamiento de los mecanismos internos del horno (ilustración 1).

El horno se puede mover por medio de las ruedas (8) unidas al chasis (ilustración 8) al ser empujado.

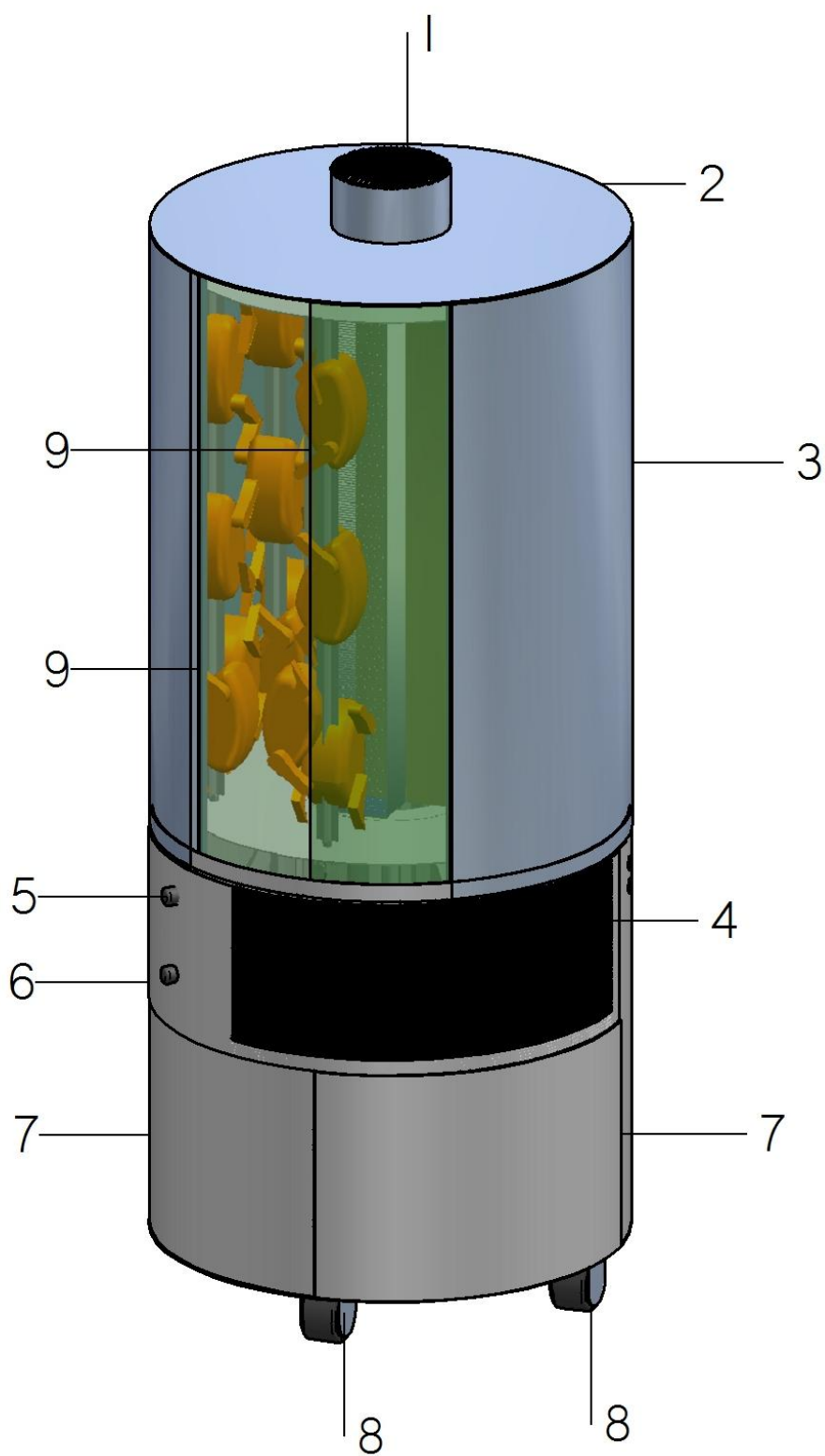


Ilustración I. Estructura externa Horno vertical circular para asado de pollo.

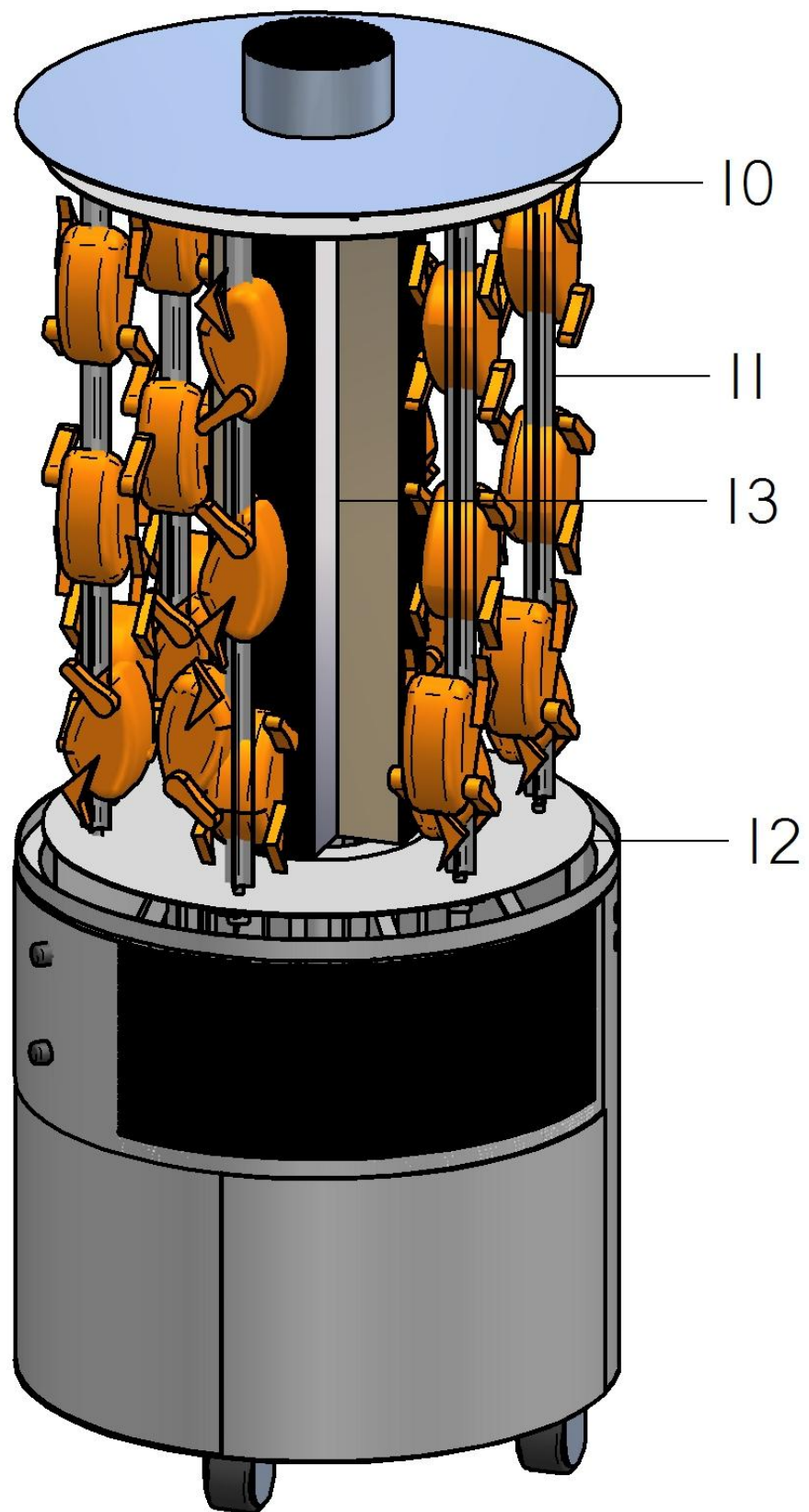


Ilustración 2. Disposición de los pollos para asar dentro del Horno vertical circular para asado de pollo

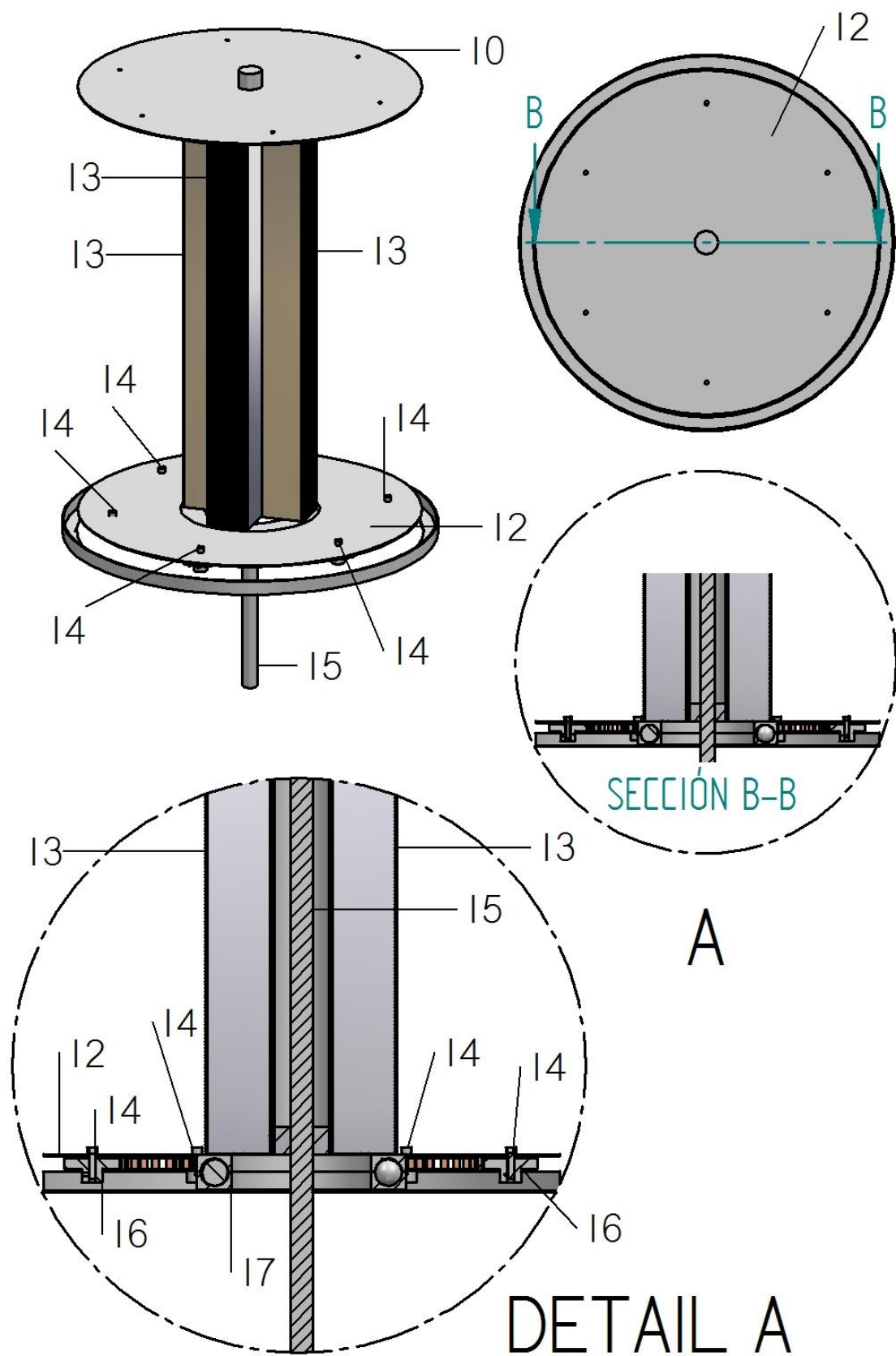


Ilustración 3. Sistema de rotación de las varillas y disposición de los quemadores.

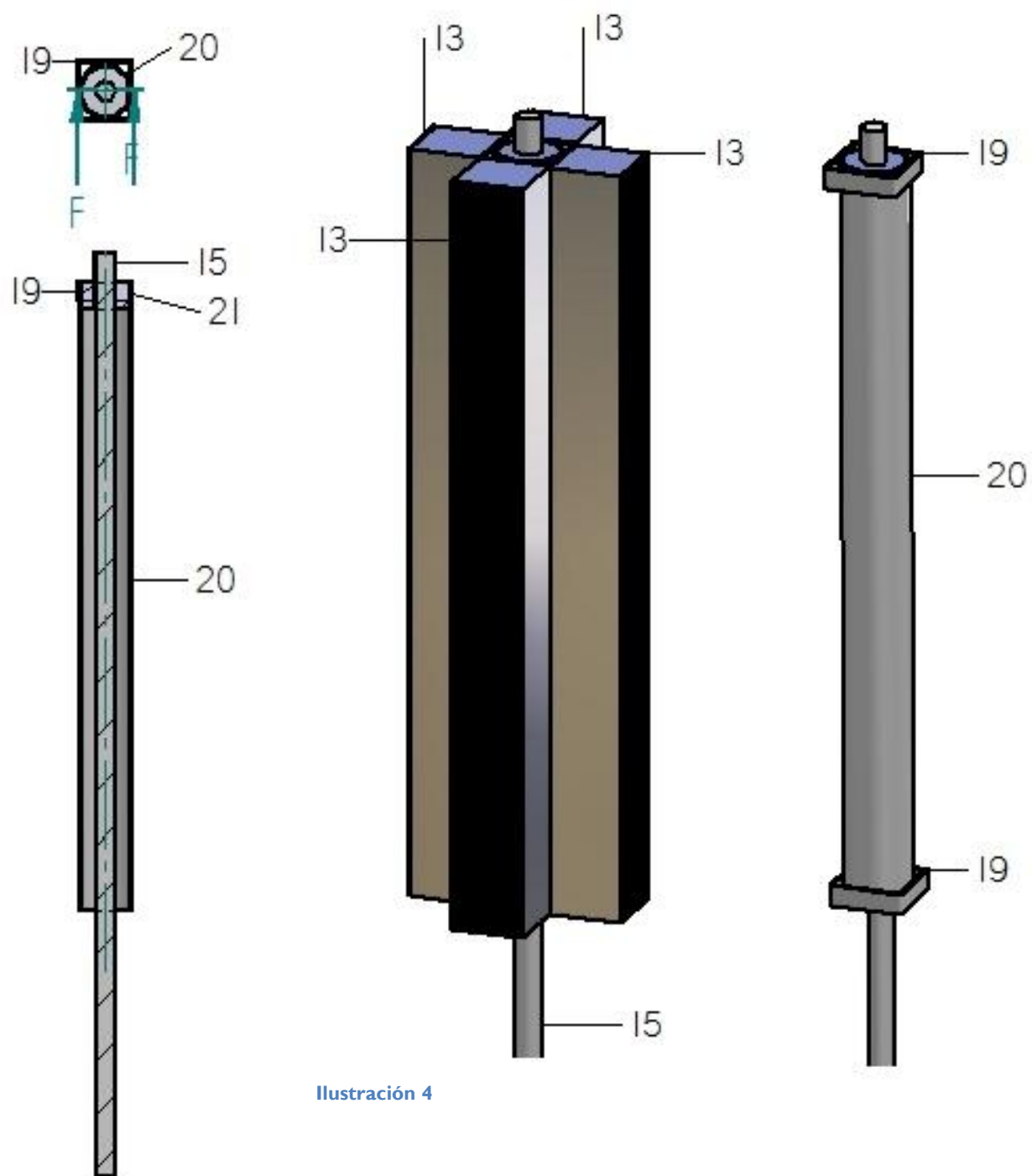
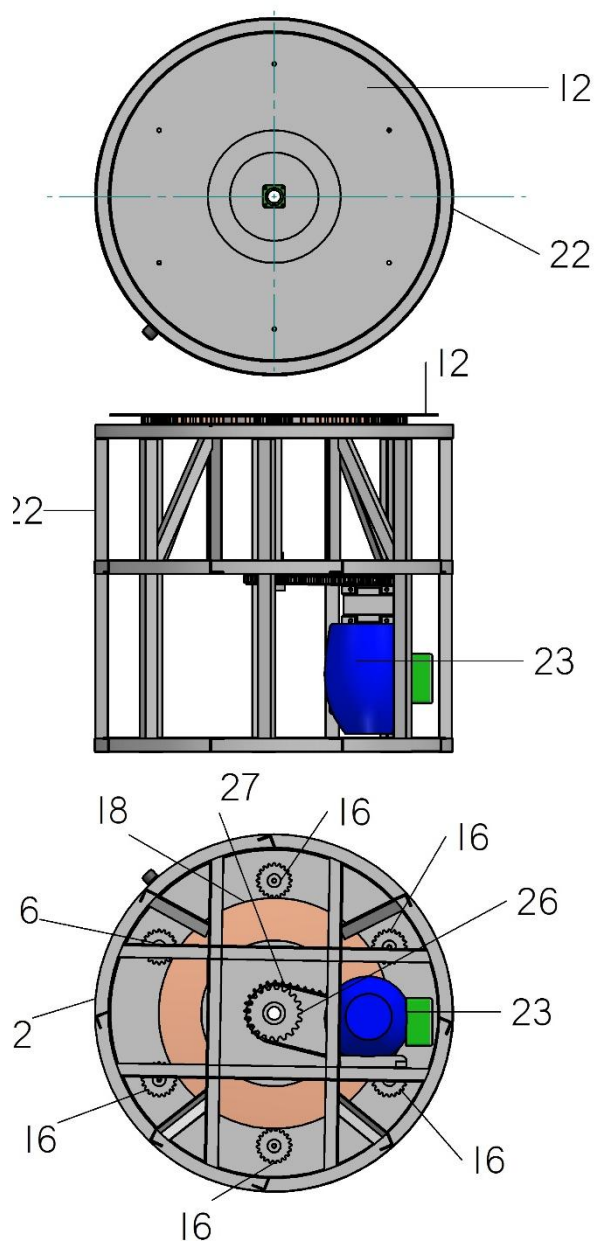
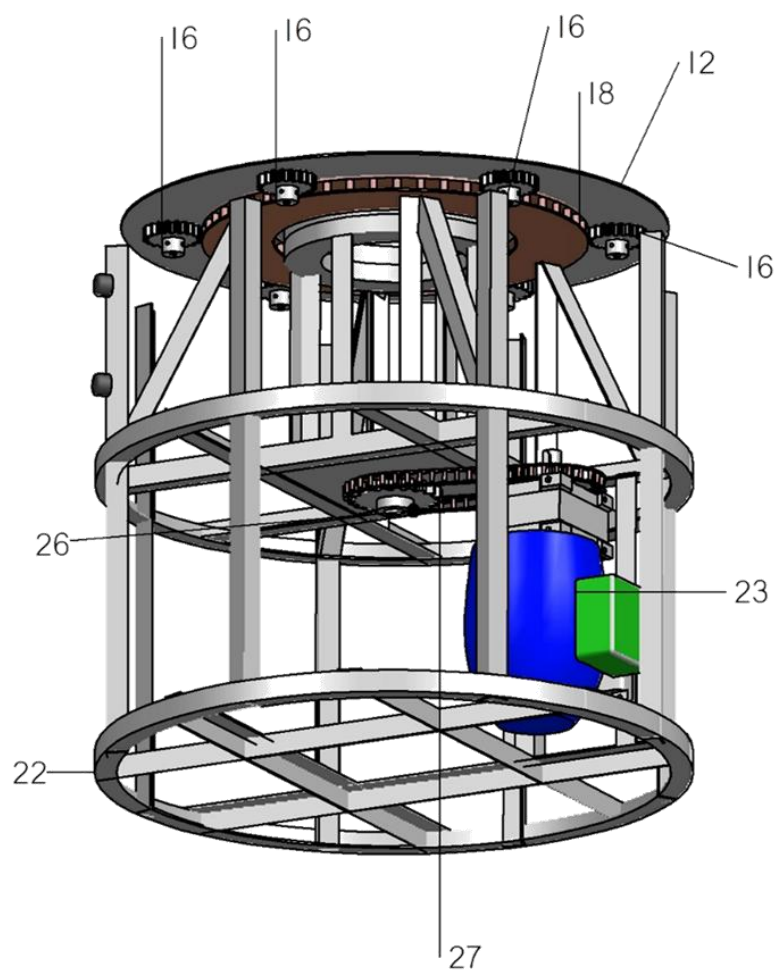


Ilustración 4

SECTION F-F

Ilustración 5. Eje con quemadores.



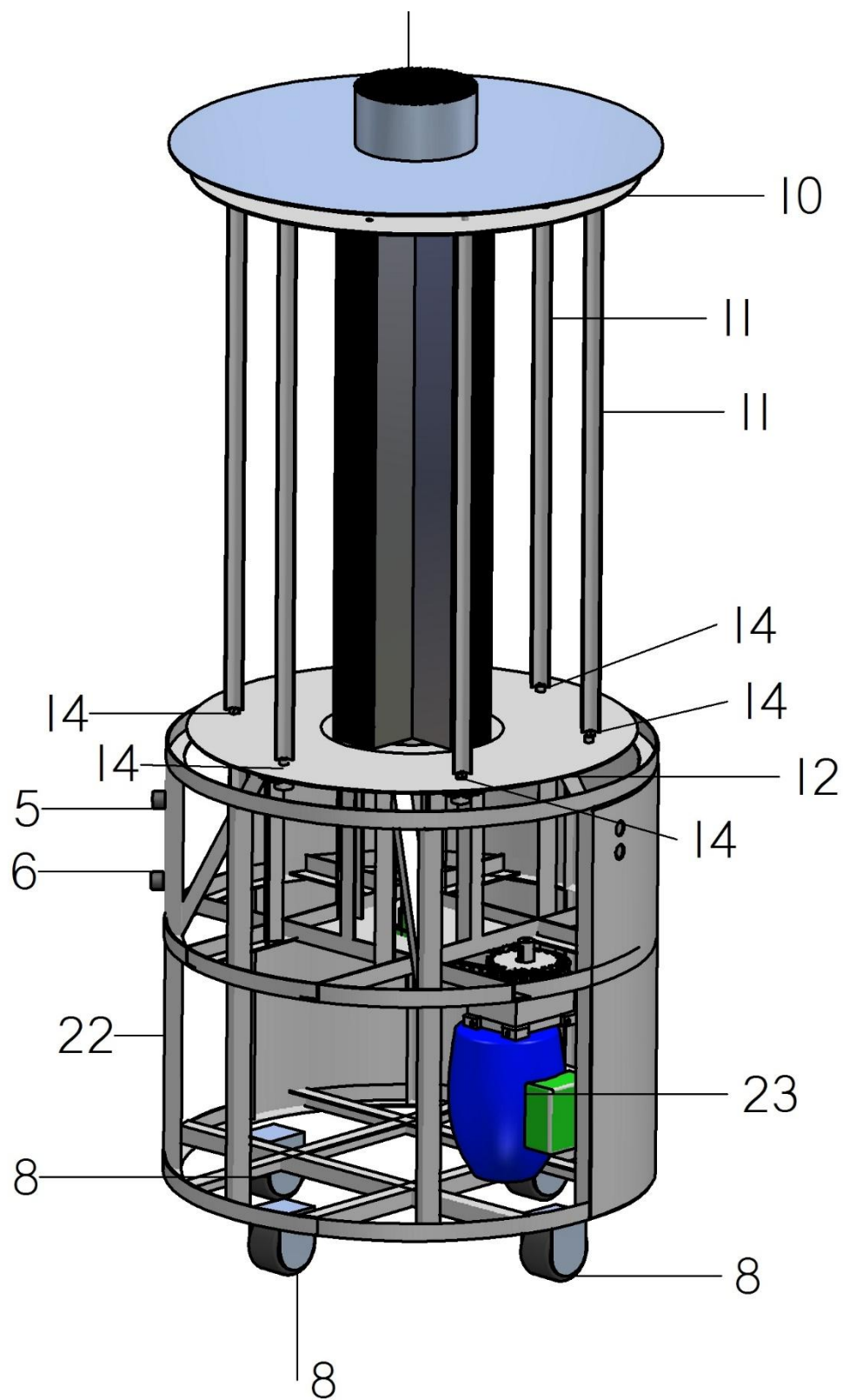


Ilustración 8. Ensamble chasis con sistema de rotación.

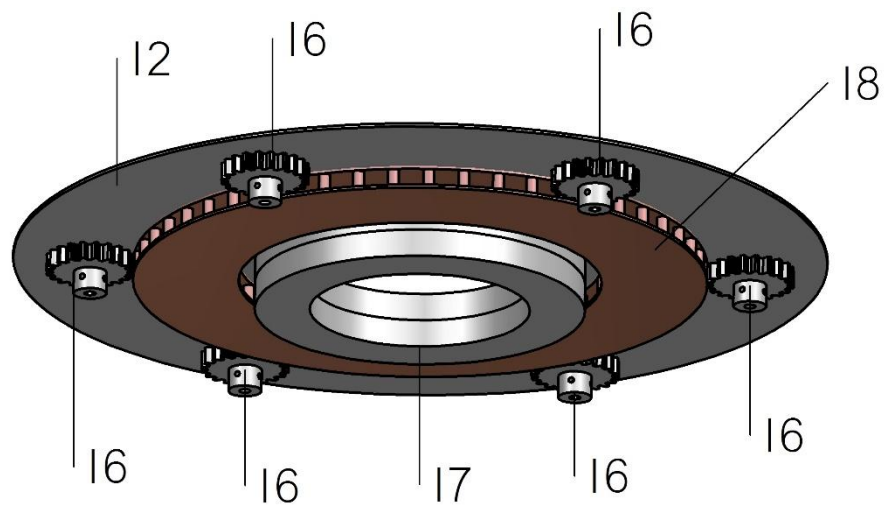


Ilustración 9. Disco inferior con cremallera con piñones satélites.

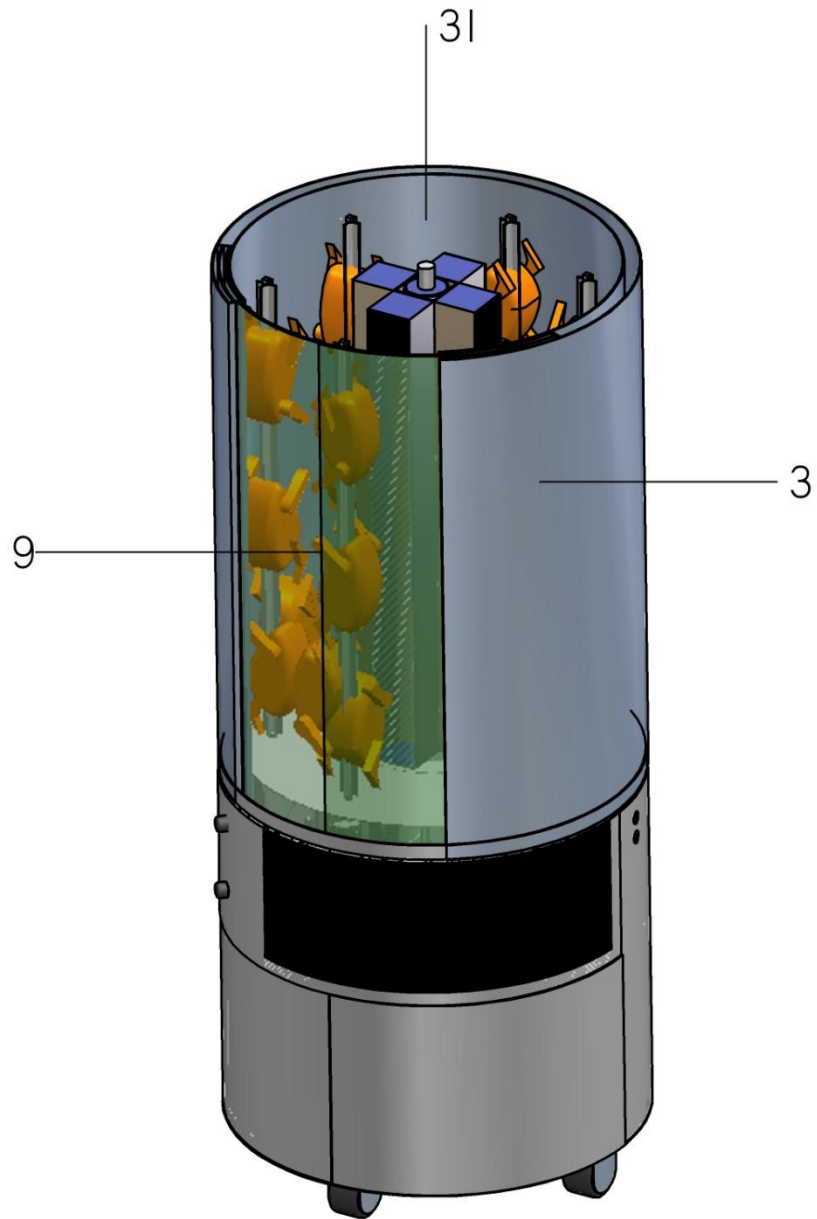


Ilustración 10. Cámara de calentamiento (10)

Reivindicaciones.

1. El horno vertical para asado de pollo se caracteriza por: -una cámara de calentamiento (31),
-donde se insertan las aves muertas en varillas (11),
-el asado de las aves se da por la acción de quemadores infrarrojos (13), accionados a gas propano o natural.
-las varillas (11) giran 360° con las aves, para que no se quemen, por la acción de los quemadores (13), el giro permite la distribución uniforme del calor sobre los pollos. Los piñones satélites (16), conectados al extremo inferior de las varillas (11), permiten el giro de las varillas porque están conectados a la cremallera (18), que transmite el movimiento de rotación producido por el moto reductor (23).
2. Hay reducción de la pérdida de calor la cámara de calentamiento (31), porque está aislada del ambiente exterior, por un espacio entre la pared de la cámara (31) y la carcasa (3).

-Las puertas (9) sellan la cámara de calentamiento (31), al estar cerradas durante el proceso de asado de los pollos, evitan la pérdida de calor, reduciendo el consumo de combustible (gas propano o natural).
3. La configuración del chasis (22) con la carcasa (3), forma una estructura robusta, ligera y compacta, reduciendo costos de instalación y ahorro de espacio en lugar donde se ubique, las ruedas (8) permiten la ubicación con menos operarios y reubicaciones de acuerdo a las características del espacio.
4. Las perilla (5) enciende la chispa eléctrica para iniciar el proceso de combustión con el gas y la perilla (6) regula la entrada de gas para regular la temperatura de los quemadores (13) dentro de la cámara de calentamiento (31).
5. El horno posee un sistema de ventilación interno por medio de una rejilla frontal (4) y otro ducto ubicado en la tapa superior (1), para evitar la acumulación de gases dentro de la cámara de calentamiento (31) y recalentamiento de los mecanismos internos del horno.