

REINVINDICACIONES

1. Asador a gas abatible para cocción de alimentos, se caracteriza porque tiene cuatro ejes cilíndricos fijos (14), tipo tornillo, asegurados con una tuerca en los laterales interiores de la caja del asador. Los ejes están sobre el soporte (5).

Tiene tapa de forma convexa cóncava (3), unida al asador por dos bisagras (16), la tapa reposa sobre la caja del asador (1) o se abre a un ángulo 90° respecto a la caja del asador (1).

Las bandejas de recolección de grasa y residuos (12), sostenida por rieles, están en el área inferior de la caja del asador (1), debajo de los quemadores (8), escudos de calor (7) y parillas (6).

Tiene dos manijas laterales de agarre (15), aseguradas a la caja del asador (1).

2. El soporte (5) como se menciona en la reivindicación 1, es una sola pieza, doblada hacia adentro en cada extremo en ángulo de 90°. Cada lateral tiene las ranuras tipo guía o canal (17) donde se soportan los ejes del asador. La parte posterior del soporte tiene perforaciones circulares (18) para tornillos.
3. La parte superior de la tapa del asador (3), es una pieza doblada en forma convexa cóncava, que está unida a la parte inferior de la tapa con tornillos. Los laterales de la tapa (19) están formados por cuatro piezas con pestañas unidas entre sí con tornillos para formar la base de la tapa.
4. Las bandejas colectoras de grasa y residuos (12) del asador a gas abatible, como se menciona en la reivindicación 1, son dos bandejas dobladas en pliegues a 90° en todos sus bordes, unidos por soldadura para hacer una caja sin tapa (12). Las bandejas reposan dentro del asador en rieles. En los extremos exteriores de cada bandeja, hay perforación en forma de anillo (20) para extraer la bandeja del asador.
5. Las manijas laterales (15), como se menciona en la reivindicación 1, son agarraderas de forma tubular, con curvatura a 90° en sus esquinas y unidas a los laterales de caja del asador con tornillos.