

**ASADOR AUTOMÁTICO - PRIMER ENCUENTRO DE FORISTAS****Ing. Jorge Gavenda**

Estoy tratando de inventarlo de mil formas pero a todas le encuentro un pero: se me planteó el caso de un cliente que quiere que le automatice una parrilla. Parece fácil pero no lo es, quizá ya exista algún motor. Hay que tener en cuenta el peso de la parrilla más aproximadamente unos 10 Kg. de carne, chorizos, mollejas, chinchulines y alguna vez un cabrito...

El tema es que no hay lugar para poner ni siquiera una manivela en los costados y menos un motor, por lo que éste creo debería estar debajo de la parrilla.

Pensé en un brazo a sinfín brasilero que tiene un recorrido de 50 cm, que empujaría un lateral desde debajo, pero se me ocurre que se puede cruzar. Si se usan guías con rulemanes, con el tiempo se llenaría de grasa. Otra cuestión es si se corta la luz: ¿qué hacemos? Si destrabo el motor se viene a pique la parrilla...!!!!

Acuérdense de mí mientras enciendan el fuego...

RE: Javier Sobrero

No entiendo mucho la pregunta, ¿qué es lo que el cliente quiere automatizar? ¿que la parrilla de vueltas como un spiedo?? Perdona mi ignorancia dijo Jorge Luis...

RE: Esteban Aróz

Jorge, por lo que entiendo lo que usted desea es automatizar la subida y la bajada de la parrilla para que esté más cerca o más lejos de las brasas. Lo más factible es cruzar un eje de lado a lado y hacerlo como los portones de tiro directo.

RE: Ing. Jorge Gavenda

Sería algo a construir: en un espacio reducido hay que poner una parrilla, horno pizzero anafe, etc. Evidentemente el cliente es un gastronómico fanático del cual debería hacerme amigo. No hay espacio para manivela y el cliente no quiere hacer esfuerzo: solo extender el brazo para sacar los choris directo a su estómago...

RE: Gastón López

Derrape fatal esto...!!! Que se ponga un asador que le va a salir más barato! Te imaginás que un sábado a la noche te llame para reclamarte que no le funciona el invertidor de chorizos!

Hablá con Daniel Banda así le colocas videoverificación al vacío...!

RE: Jorge Berrueta

Acabo de llegar a mi casa y encender mi PC. Entro al correo y observo con ESPANTO hasta dónde llega la tecnología... jamás se me hubiera ocurrido... no no no ... Nunca jamás se me hubiese ocurrido perderme el inmenso placer de hacer un asado con todo lo que se le quiera poner y el folclore que esto significa. Soy muy amigo de la tecnología, pero este es mi límite...!!! A ese cliente hay que aconsejarle que compre el asado en una parrilla por delivery y se acabó.

RE: Daniel Banda

Digo, tanto que se habló de una parrilla...

... a ver si se arma el asado y nos juntamos todos.

Estimado Moderador, creo que usted debe agarrar la "brasa" y organizar el asado del Foro RNDS ¿cierto? Yo quiero sentarme con Aróz...

RE: Claudio Alfano

(Moderador Foro RNDS)

Hoy casualmente pensaba eso: voy a ponerme en campaña y para fin de noviembre, principio de diciembre podríamos hacer el "PRIMER ENCUENTRO DE FORISTAS". Vamos que se vieneeeeeee.....

RE: Claudio Giunta (Mendoza)

No se olviden de nosotros, que somos los que ponemos el vino...

RE: Maron

Nunca vi que un tema en el post tuviera tanta aceptación y nadie opinara lo contrario, jajaja...

RE: Miguel Angel Novoa

Pongo a disposición el campo en Roque Pérez, está a 150 Km. de Capital. El menú puede ser con empanadas, lechón frío, chorizos, asado y vacío, todo regado con un buen vino.

RE: Ing. Jorge Gavenda

Sigan organizando el asado, yo ya resolví en mi mente como hacer el asador automático, falta el diseño.

Sería un asador tradicional con eje superior que gira y enrolla los dos cables de acero o cadenas, que levantan y bajan la parrilla, con un motor tubular debajo del asador contra la pared del fondo. Por otro lado, en un extremo del eje iría un cable de acero que enrolla ese eje y mediante dos poleas lo llevo hacia atrás y hacia abajo, cruzando el piso del asador a través de un cañito estructural. Las poleas van en ambas puntas. Un agujerito en el piso de material para pasar el caño y listo. El extremo del cable de acero lo agarro al motor tubular. Y hasta me puedo dar el lujo de colocar un tubular con anillo manual en caso de corte de

luz y no tener que ir a socorrer al parrillero si se le incendian los choris...

Lo voy a hacer en la parrilla de mi casa para practicar. No me quiero imaginar la cara de mis amigos cuando apriete el botoncito de subida y bajada..! En caso de requerir alguien un "kit automatizador de parrilla", les paso los precios por privado...

RE: Claudio Alfano

Estimados: queda CONFIRMADO el Primer encuentro de Foristas!

Día: 3 de Diciembre

Lugar: Roque Pérez

Menú: Empanada, Lechón, Asado, Vacío, Chori, Bebida libre

Este es el lugar donde se llevará a cabo el evento:



**RE: Claudio Alfano**

Tras el marco de un día fenomenal, este encuentro podría llamarlo humildemente como GLORIOSO! pero lo Glorioso de esto no solo fue el día del encuentro, lo glorioso empezó mucho antes y hablo de cruzarme, para la organización de todo esto, con personas solidarias dispuestas a ayudar. Cuando se posteó el mensaje "Asador automático", se suscitaron una serie de bromas que aún recuerdo -y no paro de reírme-. Entonces, tratando de materializar esa charla virtual, un grupo de foristas empezaron entonces a reclamar el asadito y yo como administrador debería tomar las riendas. Enseguida disparé la alarma y le tiré a Dany Banda un HELP! que al recibirlo, enseguida se encargó incondicionalmente a brindar su apoyo. Independientemente de ello, Miguel Angel Novoa (Anicor) contaba con la finca donde se realizó el encuentro y por mensaje privado me la ofreció. No había mucho

que pensar entonces: con Dany y Miguel Angel nos encontramos en varias oportunidades para darle forma a esto. Con la ayuda como sponsor de Softguard, Anicor, SF Technology, Nanocomm, DTS2, Negocios de Seguridad, Visual Impact (diseño web) y la módica suma de los 50 pesos que puso cada participante, a modo de generar un compromiso y no cobrarles un cubierto, se gestó este GLORIOSO primer encuentro.

Disfruten de las imágenes que recuerdan este primer encuentro...

RE: Néstor Gluj

Fue un verdadero placer compartir la jornada con toda esta excelente gente. El asado estuvo increíble, el lugar ideal, buen vino y mejor compañía... ¿Qué más se puede pedir? Señores, indiscutiblemente hemos madurado, colegas e incluso competidores, compartiendo experiencias en el ámbito del foro por tanto tiempo y este encuentro así lo demuestra.

RE: Christian Kuhk

Felicitaciones por el lugar, la comida, la compañía y el espectacular "clima". El problema va a ser superar esta edición del asado el próximo año...

RE: Daniel Banda

Coincido que no va a ser fácil de superar en la segunda oportunidad, PERO LO VAMOS A LOGRAR...

RE: William Insaurrealde

La verdad pasó una tarde maravillosa. Fue todo muy cordial y ameno, desde la atención de Miguel, como anfitrión del lugar, hasta el trabajo de todos los que hicieron posible este encuentro. La comida 5 estrellas TODO (un lujo). ¿El lugar?: le hace competencia muy de cerca al paraíso. Y todos los presentes, una calidad humana increíble. La vibra de la buena gente se siente de inmediato. Nuevamente, un placer haber compartido el día con ustedes y esperemos que se repita...

RE: Juan Fanjul

Quiero felicitar y agradecer a los organizadores del evento y a todos los que hicieron posible el encuentro. Realmente una excelente jornada.

RE: Miguel Angel Novoa

Tengo que agradecer la asistencia de los presentes y les aseguro que fue un placer recibirlos en "La Guadalupe". También me reconforta saber que lo pasaron bien y se sintieron a gusto.

Un afectuoso saludo para todos

RE: Ing. Jorge Gavenda

El primer encuentro de foristas surgió y fue decidido luego de un post, "Asador automático", que yo inicié y desde donde se plantearon toda clase de humoradas de buena onda. Les dejo aquí el video de cómo quedó automatizada la parrilla...

NdeR: Los videos pueden ser vistos en nuestro canal en You Tube:

www.youtube.com/negociosdeseguridad

RE: Jorge Berrueta

Jorge, muy bueno...! Reconozco que me opuse a la tecnología para esta parte del arte culinario jaja... pero está bárbaro!! Resulta una ayuda interesante.

RE: Miguel Angel Novoa

Muy bueno el sistema automático para regular la parrilla, desde ya te mando mis felicitaciones. En "La Guadalupe" por ahora la regulamos con ladrillos, voy a ver si puedo comercializar unos cuantos metros de cable para poder llegar a esa tecnología, jajaja... Jorge te mando un fuerte abrazo. ■





LISTADO DE ASISTENTES

Miguel Angel Novoa, Gerardo Casarello y Héctor Alfredo Gracis, *Anicor*.
 Daniel Banda, *SoftGuard Technologies*.
 Néstor Gluj y Sebastián Anzalone, *Nanocomm*.
 Guillermo López y Mariano Velázquez, *SF Technology*.
 Christian Kuhk, *DTS2*.
 Néstor Lespi y Claudio Alfano, *RNDS*.
 Gabriel Alfano, *Visual Impact (web)*.
 Christian Uriel Solano, *Security One*.
 Nicolas Aimetta, *Kraal*.
 Mario y Hernán Erijimovich, *Quality Cables*.
 Jorge Berrueta, *Exe*.
 William Insaurralde, *SPAC*.
 Felipe Srnec, *ENYCO*.
 Juan Fanjul, *V LX Electrónica*.
 Edgardo Maffía, *Electrónica Aplicada S.R.L.*
 Augusto Berard, *Pampa Marketing*.

