

36188

36188



MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD, POR VEINTE AÑOS EN ES-
PAÑA, A FAVOR DE DOÑA ROSA MOLINA PEDARRROS, DE NACIONALIDAD
ESPAÑOLA, RESIDENTE EN BARCELONA, Calle de Viladomat 48.

sobre:

"NUEVA PARRILLA PARA EL ASADO DE CARNES Y SIMILARES".



La idea a que se refiere la presente patente de modelo de utilidad, es totalmente nueva en España y en el extranjero, no habiendo sido conocida ni explotada con anterioridad a la fecha de la presente so-

5.- lolicitud.

El objeto de esta solicitud consiste en dotar a la industria de menaje para cocina y similares, de unas nuevas parrillas para el asado de carnes, pescados, etc., siendo notable su rapidez en la forma que se efectua el asado, dado que consistirá en una parrilla de una sola pieza, yendo en su centro unas protuberancias y bordeadas por una media caña o canal, por donde escurrirá la grasa resultante del producto que se ase, igualmente se podrá hacer su troquelado en la chapa, no solamente de puntos, sino de nervios horizontales al plano de la parrilla y paralelos entre sí, yendo igualmente a confluír a los canales o medias cañas laterales, donde, y como se ha dicho anteriormente se recogerá en su totalidad la grasa resultante del producto asado, y de ahí, bastará con una ligera inclinación para volcar la grasa aun recipiente para su conservación.

Como idea principal en esta parrilla hay que mencionar que una superficie de chapa y mediante un troquel se efectua la nervación y protuberancias, así como los canales que la parrilla en sí pueda tener, cosa que hasta la fecha no se conoce, por lo difícil de efectuar dicha operación, ya que todo es de la misma pieza y material.

30.- Para mejor comprensión de la descripción que sigue y como ejemplo de realización, se adjuntan dibujos a los cuales se hace constante referencia a lo



largo de la misma.

La Fig. 1a representa una vista en plata de la parrilla, en la que se pueden apreciar las protuberancias o medios puntos, como base del producto que se desea asar, así como los canales o medias cañas por donde escurrirá el aceite.

La Fig., 2a., muestra un detalle en corte lateral de dicha parrilla, en la que se puede apreciar los medios puntos y los canales o medias cañas.

10.- Consisten estas parrillas en que en una chapa, convenientemente cortada (1) y de la medidas apropiadas,

mediante un troquelado de la forma conveniente en este caso, se podrá apreciar por los efectos del troquel al ser presionado, unos medios puntos o protuberancias (2) los cuales pueden ir situados en formas diversas, según se quiera ornamentar la presentación del objeto, sobre los que se apoyará el producto que se desea asar, vertiéndose la grasa resultante por toda la superficie de la parrilla, y yendo a parar a los canales o medias cañas (3), por donde, y haciendo una ligera inclinación, al ser cogida la parrilla por el mango (4) se verterá en un plato, u envase apropiado para su conservación, por uno de los ángulos de la mencionada parrilla.

25.- Las ventajas de la presente invención es el lograr un perfeccionamiento en su fabricación y que su precio de costo sea completamente asequible, evitándose con ello la fundición, toda vez que resulta bastante elevada y mucho más complicada su operación de fabricación, todo lo contrario que con lo que pretendemos patentar, que es de una sencillez enorme.

Si bien la forma de ejecución aquí descrita



- constituye aplicación preferente de los presentes perfeccionamientos, bien ha de entenderse que la misma no queda en forma alguna limitada y que podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle, sin que por ello varíe la esencialidad de las mismas, lo cual se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: el presente Modelo de Utilidad recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

- 10.- 1ª.- Nueva parrilla para el asado de carnes y similares, caracterizada porque en una chapa de dimensiones y gruesos apropiado y mediante un troquel a presión, se efectúa el emparrillado y salida de aceite o grasa, consistente todo ello en una sola pieza del mismo material o chapa empleado.
- 15.- 2ª.- Nueva parrilla, según la reivindicación anterior, caracterizada porque por los efectos del troquel se pueden apreciar unos medios puntos o protuberancias, situados en formas diversas, sobre los que se apoyará el producto que se desee asar.
- 20.- 3ª.- Nueva parrilla, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la grasa resultante se escurrirá a unos canales o medias cañas, situados alrededor de la parrilla, por los cuales y haciendo una ligera inclinación se vertirá a un recipiente por uno de los ángulos de la parrilla.
- 25.- 4ª.- "NUEVA PARRILLA PARA EL ASADO DE CARNES Y SIMILARES"
- 30.- Según se describe en la presente memoria, que consta cuatro hojas escritas a máquina y dibujos.

Madrid

14 ABR 1953



Fig. 1.

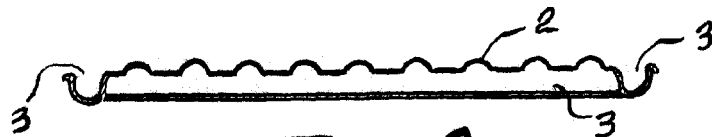
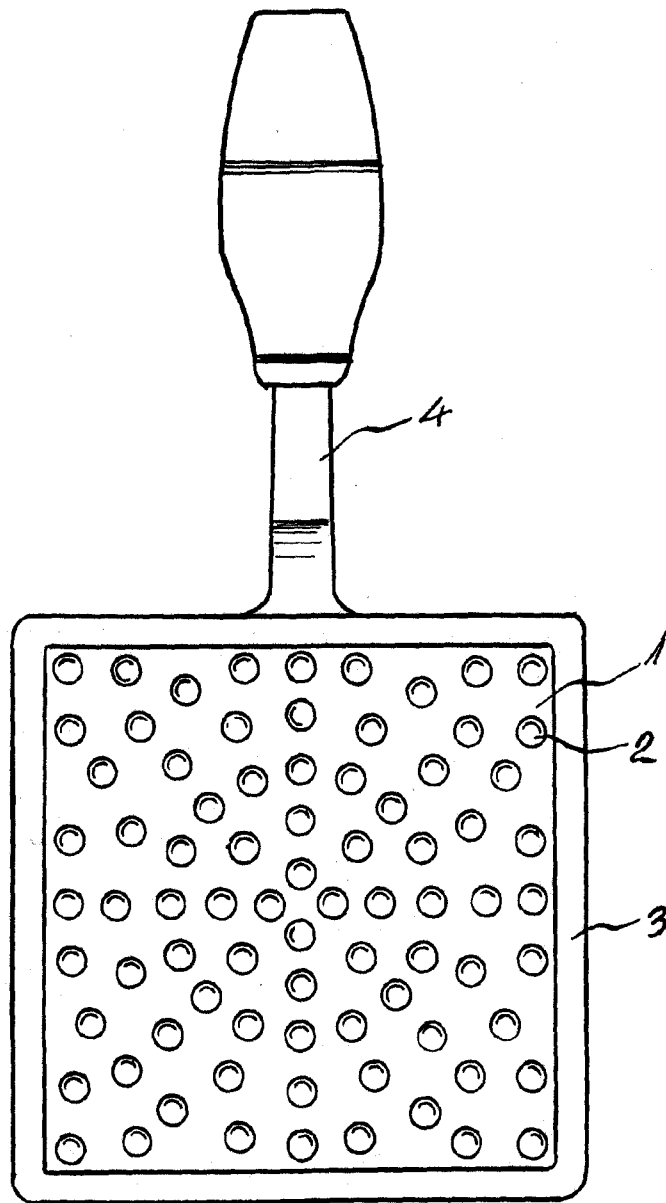


Fig. 2.

Placa

ESCALA VARIABLE
Madrid de 14 ABR 1953 de 191

[Handwritten signature]