



89088

89088

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España
y todos sus territorios y plazas de so-
beranía, a favor de:

D.ANTONIO COLL DE BACARDI

de nacionalidad española, con domicilio
en Barcelona, calle de Almogáveres núm.
167, relativo a:

" PARRILLA "

=====



El presente Modelo de Utilidad se refiere, como se indica en su enunciado, a una parrilla. - - - -

- 5. Las parrillas que vienen utilizándose habitualmente sean las clásicas de varillas o las más recientes a base de fondo continuo, adolecen de una serie de inconvenientes, de diversa índole, todos ellos conocidos. En el primero de aquellos tipos de parrilla se produce un constante derrame de grasas y jugos, los cuales, además de perderse, causan humos molestos por su intensidad; la acción del fuego no se ejerce regularmente y muchas veces se producen zonas quemadas mientras otras permanecen crudas. En el otro tipo de parrillas utilizadas, si bien se han corregido ciertos defectos, subsisten otros que impiden lograr resultados perfectos; como se verá palpablemente al contrastar con el nuevo tipo que se describe. - - - - -
- 10.
- 15.

- 20. En el nuevo instrumento se han tenido en cuenta cuantas experiencias han sido obtenidas con los modelos hasta ahora empleados, llegándose a depurarlas hasta alcanzar los mejores resultados. Se ha procurado principalmente el aprovechamiento integral de las grasas y jugos, de manera que los mismos son restituidos a los cuerpos sometidos a cocción para evitar su endurecimiento y aprovechar cuantos principios alimenticios contengan aquellos. También se ha previsto que la acción calefactora, sea cual fuere su origen, tenga lugar de un modo uniforme, y, finalmente se aportan unas novedades en el orden constructivo que, al tiempo que facilitan la fabricación de la parrilla, proporcionan singula-
- 25.
- 30.



res comodidades en su aplicación. - - - - -

35. La parrilla acondicionada, según se expone en el presente Modelo de Utilidad, se caracteriza porque está constituida por un cuerpo obtenido por embutición de plancha, el cual presenta un conjunto de ondulaciones paralelas limitadas por un reborde periférico saliente terminado por doblado de la plancha hacia abajo, de modo que se deja en un lado una zona, adyacente al citado reborde, la cual forma una depresión apta para recoger las sustancias líquidas producidas durante la cocción y conducidas por las canaladuras determinadas por las referidas ondulaciones en su cara inferior respecto a un plano horizontal, por lo que las mismas están dispuestas en sentido perpendicular respecto a la citada depresión, cuya función recolectora viene auxiliada por una cierta inclinación dada al cuerpo, hacia el lado de la depresión, mediante unas patas de poyo de altura adecuada, siendo además aplicado un mango asidor del cuerpo de la parrilla. - - - - -

50. Las patas de sostenimiento del cuerpo de la parrilla están constituidas por unas porciones de plancha solidarizadas al borde periférico del mismo, cuya altura es tal que comunican al citado cuerpo una inclinación estable hacia el lado de la depresión al ser dispuesta la parrilla sobre una superficie horizontal. - - - - -

55. El mango para simiento de la parrilla es obtenido en prolongación de una pata de apoyo del cuerpo de la misma, preferentemente la más corta, dispuesta en el lado de la depresión. - - - - -

60. Para facilitar la comprensión de las ideas pre-



cedentes, dando a conocer al mismo tiempo diversos detalles de orden constructivo, se describe seguidamente una forma de realización del presente Modelo de Utilidad haciendo referencia a los planos que acompañan a esta memoria, los cuales, dado su fin primordialmente ilustrativo, deberán ser interpretados como desprovistos de todo alcance limitativo respecto a la amplitud de la protección legal que se solicita. En los dibujos: - - - - -

70. Figura 1, es una vista en planta, por la parte superior, de la parrilla que se presenta. - - -

Figura 2, es otra vista en planta de la misma parrilla por us parte inferior. - - - - -

75. Figura 3, es una sección doble, en alzado, según dos planos verticales perpendiculares III-III de la figura 1, que permite observar la estructura constructiva de la parrilla. - - - - -

80. Con referencia a dichas figuras y a los números que sobre las mismas indican cada una de las partes y detalles de la parrilla representada, su descripción es como sigue a continuación. - - - - -

La parrilla consta de un cuerpo (1) construído en una sola pieza de plancha metálica embutida, al que se agregan unas patas (2) y un mango (3). - - - -

85. El cuerpo (1) es circular y presenta un conjunto de ondulaciones o canales (4), paralelos entre sí, en toda la superficie excepto en un sector destinado a la formación de una depresión (5), la cual se



20088

90.

dispone transversalmente al sentido de las acanaladuras (4). El contorno de este cuerpo presenta un reborde o lomo (6), a modo de leve pared de contención, y terminado por una falda lateral (7). - - - - -

95.

Las patas (2) son en número de tres como cantidad más adecuada, estando distribuidas alrededor del cuerpo (1) de manera que una de ellas, precisamente la más corta (2'), está colocada frente a la depresión (5) para que el cuerpo adquiera inclinación hacia el lado de esta última. Estas patas están construidas mediante una pieza de plancha, más o menos rectangular y ligeramente curvada por el centro para darle una inclinación hacia el exterior, y siendo fijadas al cuerpo (1) mediante puntos de soldadura (8). - - - - -

100.

105.

El mango (3) es una pieza alargada de plancha derivada en prolongación de la pata trasera (2') al que se da una curvatura en la base para que adquiera la inclinación conveniente. Un ojal (9) permite poder colgar la parrilla. - - - - -

110.

115.

Se obtiene un conjunto resistente a la par que ligero debido a la construcción embutida. El instrumento resulta adecuado para colocar en cualquier tipo de hogar, sea de llama o de radiación, y, estando dispuesto sobre una superficie horizontal, permite que las grasas y sustancias derretidas que se introducen en el fondo de las acanaladuras (4) vayan desplazándose hacia la depresión (5) desde donde es factible captarlas mediante una cucharita y poderlas verter sobre los alimentos dispuestos en la parrilla, lo cual repercute muy favorablemente en el proceso de preparación de aquellos. -

89088



120. Por cuanto se ha expuesto se comprenderá qué con la presente parrilla se alcanzan todas las ventajas enumeradas en el comienzo de esta memoria, eludiéndose, por ende, los inconvenientes manifestados en la misma. - - - - -

125. Habiendo descrito suficientemente las características, ventajas y realización de la parrilla según el presente Modelo de Utilidad, debe hacerse constar, en resumen, que en el mismo podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en cuanto a dimensiones, número de piezas integrantes, materiales empleados en la construcción de las mismas, forma de acoplamiento mutuo y demás circunstancias accesorias, siempre que con ello no se desvirtúe su esencialidad, que es la que se concreta en la primera de las reivindicaciones que siguen, ya sea considerada aisladamente, ya sea considerada junto con una o varias de las reivindicaciones restantes. - - - - -

130.

135.

N O T A

140. Se declaran de novedad, utilidad y propiedad para España y todos sus territorios y plazas de soberanías, las siguientes: - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S

145. 1.- Parrilla, caracterizada porque está constituida por un cuerpo obtenido por embutición de plancha, el cual presenta un conjunto de ondulaciones paralelas entre sí limitadas por un reborde periférico saliente a mayor nivel y terminado por doblado de la plancha hacia abajo, de modo que se deja en un lado un sector, adyacen-



150. te al reborde citado, sin las referidas ondulaciones y en el que se dispone una depresión apta para recoger las sustancias líquidas, producidas durante la cocción y conducidas por las mismas ondulaciones cuya parte inferior actúa en funciones de canales colectores, por lo que están dispuestas en sentido perpendicular respecto a la citada depresión, cuya acción colectora viene auxiliada por una cierta inclinación comunicada al cuerpo, hacia el lado de la depresión, mediante unas patas de apoyo de altura adecuada, siendo además aplicado un mango asidor del cuerpo de la parrilla. - - - - -

160. 2.- Parrilla, según la reivindicación anterior, caracterizada porque las patas de apoyo del cuerpo de la misma están constituidas por unas porciones de plancha solidarizadas al borde periférico de dicho cuerpo, distribuidas de manera que una de ellas
 165. precisamente más corta que las restantes, está colocada en el lado correspondiente a la depresión del cuerpo, en orden a comunicar la inclinación estable adecuada para el drenaje de los líquidos hacia esta depresión al estar situada la parrilla sobre una superficie horizontal. - - - - -

170. 3.- Parrilla, según la reivindicación primera, caracterizada porque el mango paraasimiento de la misma se obtenido en prolongación de una pata de apoyo, preferentemente la más corta, al cual se la proporciona la adecuada inclinación. - - - - -

175. 4.- "PARRILLA". - - - - -

89088



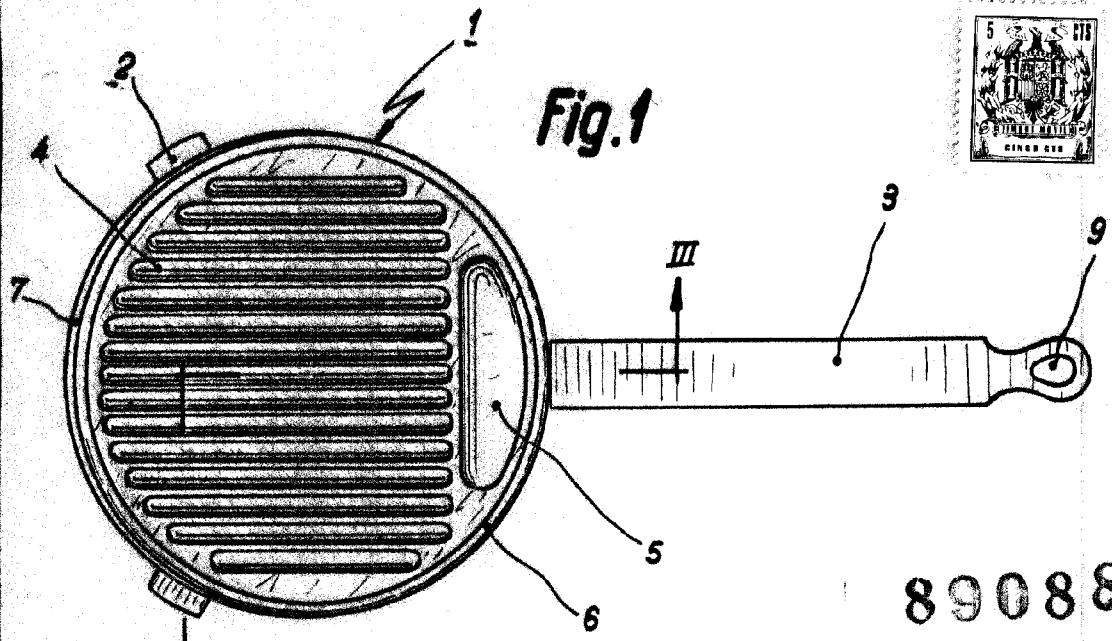
Todo ello tal como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de ocho hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de dibujos que la ilustra.

180.

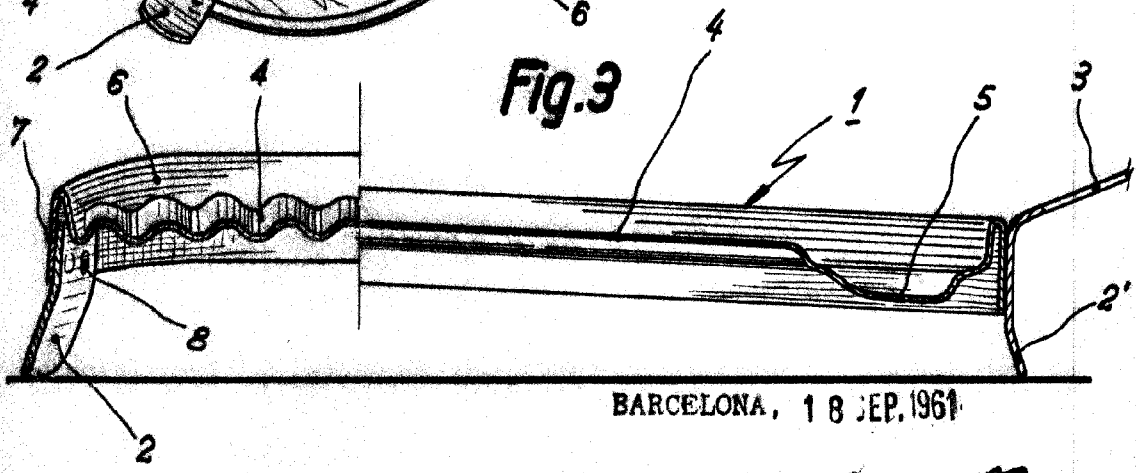
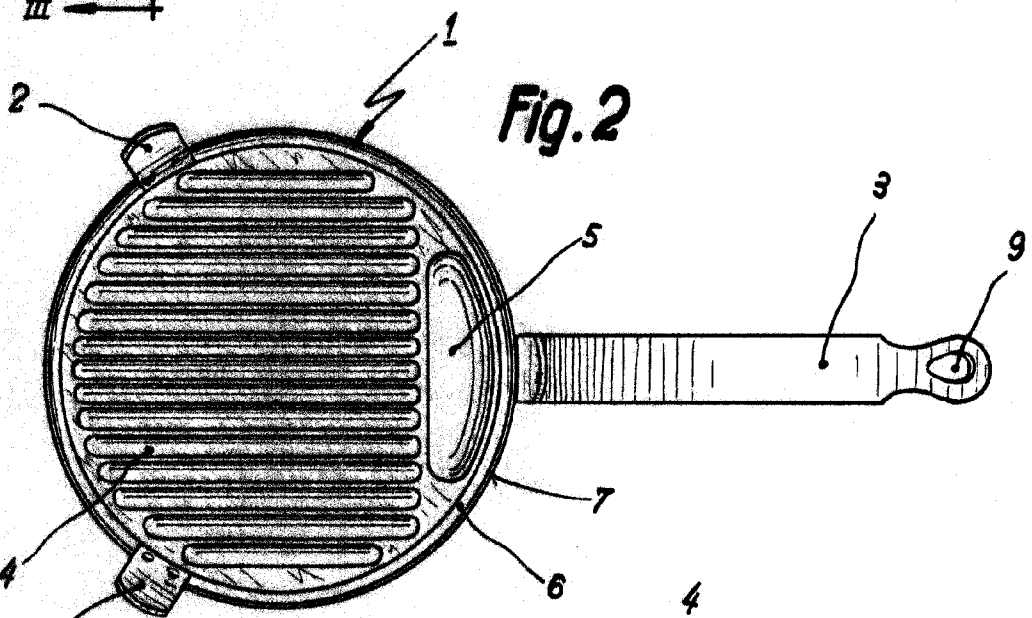
BARCELONA, 18 EP. 1961

R. A.

ct.



89088



BARCELONA, 18 SEP. 1961

P. A. *[Signature]*

Escola variable.