

94007



94007

MEMORIA DESCRIPTIVA

de un

MODELO DE UTILIDAD

por:

"PARRILLA-PLANCHA PARA CONDIMENTACION"

Cuyo registro se solicita por VEINTE AÑOS, para todo el territorio nacional, a nombre y favor de Inmogar, S.A., de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Espronceda, 180.

---0---

Por necesidades de la vida moderna, se ha impuesto en nuestros ambientes la cocina rápida, es decir, la condimentación de muchos alimentos a la plancha o a la parrilla indistintamente y por simple superposición al fuego de los mismos.

5

Para cubrir esta exigencia tan actual, existen multitud de adminículos que permiten cocinar de ambas formas, pero se trata generalmente de parrillas especialmente dispuestas para asar o de planchas que permiten esta última variante de la condimentación, pero nunca de utensilios que hagan factible con simultaneidad ambas formas de cocinar.

10

El presente modelo de utilidad, por el contrario, está referido a un elemento ingeniosamente concebido para cubrir a un mismo tiempo las funciones de plancha y parrilla, puesto que basta su simple inversión para que actúe como una u

15

94007



otra cosa.

Esencialmente, el modelo está constituido por un cuerpo de doble cajeadado, de estructura preferentemente rectangular, que presenta una de sus caras, precisamente la de cajeadado menos profundo, totalmente plana para determinar con ella una superficie lisa o plancha propiamente dicha, mientras que la otra cara, o sea la que viene delimitada por mayor cajeadado del cuerpo básico, está provista de una serie de ondulaciones que crean en esta parte una zona marcadamente estriada y susceptible de officiar como parrilla.

En uno de los lados del cuerpo rectangular básico, y solidario al mismo por cualquier medio adecuado, va dispuesto un mango muy prolongado y conformado en material aislante que sirve para asir y maniobrar la parrilla-plancha.

Para facilitar la comprensión de cuanto antecede, y a título meramente ejemplario, desprovisto de todo alcance limitativo, los adjuntos gráficos ilustran una forma de realización práctica:

La fig. 1 muestra una vista del modelo contemplado por la cara en que actúa como plancha.

La fig. 2 es una vista lateral y seccionada del propio modelo.

La fig. 3 nos ofrece otra vista del mismo por la cara en que está configurada la parrilla.

Por último, la fig. 4 representa una vista en perspectiva de la parrilla-plancha cuyo registro se preconiza.

En todas estas figuras, vemos: el reborde perimetral (1) que da lugar a la formación del doble cajeadado, el mango (2) para asimiento del utensilio, la superficie lisa (3) que configura la zona de plancha y la cara ondulada (4) que determina las estrías formativas de la parrilla.

El funcionamiento viene sobradamente deducido de la des



cripción y de la observación de los dibujos, puesto que basta sobreponer al fuego el adminículo por cualquiera de sus caras para que el mismo actúe como parrilla o como plancha, según la zona que se ponga en contacto con la llama.

Lo dicho constituye fiel reflejo de la invención, debiendo de considerarse en el sentido más amplio, nunca en forma limitativa, y siendo indiferentes las condiciones en que el modelo se realice en cuanto a tamaños, formas, colores, proporciones y materiales empleados, siempre y cuando no se alteren ni modifiquen las características fundamentales que le tipifican y de las que, a continuación, se hace especial y expresa reivindicación.

NOTA.

Se reivindican a nombre y favor de Inmogar, S.A., de nacionalidad española, los términos siguientes:

1.- Parrilla-plancha para condimentación, caracterizada por comprender un cuerpo básico, cajeadado por ambas caras, de estructura preferentemente rectangular, que presenta una de sus caras, precisamente la de menor cajeadado, totalmente plana para determinar con ella una superficie lisa o plancha propiamente dicha, mientras que la otra cara, que es la que viene delimitada por los rebordes mas altos del cajeadado, aparece dotada de una serie de ondulaciones que crean en esta parte una zona marcadamente estriada susceptible de oficiar como parrilla, habiéndose dispuesto emergente de uno de los lados que configuran el cuerpo básico, y solidario al mismo, un largo mango que se constituye en material aislante y sirve para asir y maniobrar el utensilio.

2.- PARRILLA-PLANCHA PARA CONDIMENTACION.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de TRES HOJAS mecanografiadas por una sola cara, foliadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 3 de Julio de 1.962.

*Carl J. J. J.*



94 007

FIG. 1

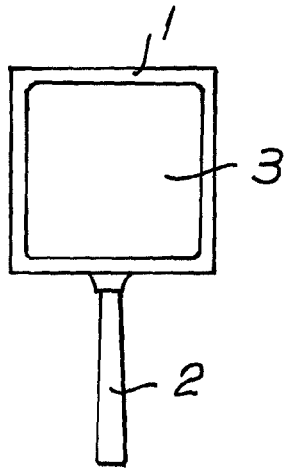


FIG. 2.

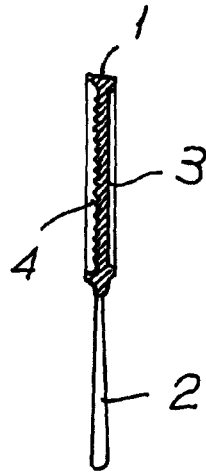


FIG. 3.

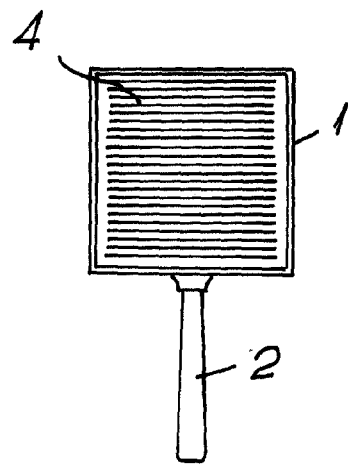
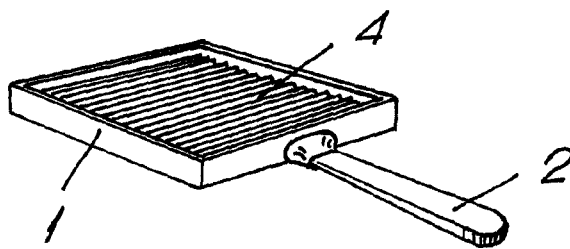


FIG. 4.



Madrid. - 3 JUL. 1957

*Carly J. ...*

ESCALA VARIABLE.