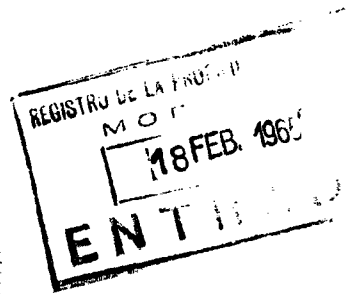


111465

111465



MODELO DE UTILIDAD

por "PARRILLA PERFECCIONADA", a favor de Don Gervasio Pastor Torres y Doña Mercedes Pons Plá, ambos de nacionalidad española, residentes en Barcelona, calle Galileo, nº 338.-Tienda.-

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 En la preparación de carnes a la parrilla o a la brasa en los domicilios particulares principalmente, se presenta el inconveniente de que, al iniciarse la cocción de la carne, las grasas que se producen caen al fuego quemándose y desprendiendo gran cantidad de humo, que impregna el ambiente, con los
consiguientes perjuicios.

10 El objeto del presente modelo, consiste en una parrilla para la condimentación de carnes, que no solo evita los inconvenientes que presentaban los utensilios hasta la actualidad utilizados, es decir, sin producción de humos, sino que los
productos cocinados en ella, adquieren un sabor muy agradable gracias a la eliminación de grasas supérfluas.

15 Consiste esencialmente en un recipiente que se llena de agua, el cual presenta en su centro un orificio para el fuego alimentador, tal como gas de ciudad, butano o cualquier otro semejante. Sobre este orificio central vá dispuesto un conductor perforado conductor, recubierto por una placa obturadora,

111465



disponiéndose sobre el conjunto la parrilla propiamente dicha que presenta una zona rellena que recubre la zona central de entrada del fuego.

5 Para proceder seguidamente a una descripción detallada del objeto del modelo, nos auxiliaremos de la hoja de dibujos adjunta, en la que se representa a título de ejemplo, no limitativo, un caso de realización práctica de la parrilla.

10 La Fig. 1, representa visto en sección, un conjunto de la misma, una vez montada y en disposición de ser utilizada y, la Fig. 2, muestra, en perspectiva, y por separado las diversas piezas componentes.

15 La parrilla está compuesta de un recipiente -3-, constituido por un elemento circular o de cualquier forma adecuada, que presenta en su centro un orificio en forma de columna o canalización, constituyéndose una especie de foso o zanja -4-, que se llena de agua hasta un nivel que no rebase el borde superior de la columna central -5- (Fig. 1).

20 Sobre este borde superior se dispone una pieza en forma de cilindro -6-, que presenta un reborde para su apoyo sobre la columna -5-, cuyo cilindro tiene su superficie dotada de una serie de orificios -7-.

25 Sobre esta pieza, vá dispuesta una placa maciza -8-, generalmente de hierro, que equivaldrá a un tope para el tiraje de las llamas del fuego, sobre el que se dispone el conjunto, de modo que, si éstas tuvieran una gran altura puedan salir por los orificios -7-, del cilindro -6-. Por lo general, deberá evitarse un exceso de fuego con el fin de que la salida de las llamas no llegue a alcanzar directamente a la carne dispuesta sobre el enrejillado o parrilla propiamente dicha

30 -9-.

Esta parrilla, está constituida por una pieza que se apoya por su periferia contra un reborde que presenta el recipient-

111465



te -3-, poco antes de su término, la cual, tiene su superficie estriada excepto en su centro -10-, que es lleno y queda dispuesto sobre la placa -8-, para evitar que caiga grasa sobre la placa -8-.

5 Colocadas las diversas piezas en su posición de montaje y puesto el conjunto centrado sobre un fogón de gas, por ejemplo, el fuego canalizado por el cilindro -6-, llega a calentar y poner al rojo vivo a la placa -8-, distribuyendo a toda la zona de la pieza enrejillada -9-, el calor preciso para la cocción
10 de la carne que se ponga sobre ella. De esta forma, las gotas de grasa desprendidas, caen a través de la rejilla y van a parar al agua dispuesta en -4-, por lo que se evita en absoluto su combustión y consiguiente desprendimiento de humos.

En el caso que se desée, puede utilizarse la zona central
15 -10-, como plancha, pues es el punto que recibe una mayor concentración de calor.

Para el accionado del conjunto el recipiente -3-, cuenta con unas asas aislantes -11-, que facilitan su manipulación.

Todas las piezas van colocadas por simple ajuste y apoyo
20 sin necesidad de dispositivo alguno y presentan, por tanto, una gran facilidad de desmonte para su limpieza.

Descrito suficientemente el objeto de la invención, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica, podrán variar las formas, dimensiones, proporción y disposición de los distintos
25 elementos, así como las materiales utilizados, sin que por ello se altere, ni modifique, su esencialidad.

- N O T A -

Se reivindica como objeto del presente Modelo de Utilidad:
30 1.- Parrilla perfeccionada, que se caracteriza por estar constituida por un recipiente que presenta en su centro un orificio en forma de columna que se centra sobre el foco calorife-



ro, estableciendo a todo su alrededor un foso que puede rellenarse de agua, contando dicho recipiente con un resalte en todo su perímetro cerca de su borde superior externo, así como unas asas aislantes para su manipulación.

5 2º.- La propia parrilla, según la reivindicación anterior, caracterizada también, por contar con una pieza en forma de cilindro que presenta un saliente circular, que queda apoyado sobre el borde superior de la columna central del recipiente, y el resto de su superficie se halla dotada de una profusión de
10 orificios.

 3º.- La propia parrilla, según las precedentes reivindicaciones, que se caracteriza, también, por contar además con una placa maciza que se aplica sobre el borde del cilindro que obtura el paso directo del fuego.

15 4º.- La propia parrilla, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza finalmente, por la disposición de una pieza dotada de un enrejillado en toda su superficie, excepto en su parte central que se apoya por su contorno en el resalte del recipiente de base, de modo que su centro queda dispuesto
20 inmediatamente encima de la placa que obtura el cilindro orificado.

5º.- PARRILLA PERFECCIONADA.-

Madrid, 17 de Febrero de 1965.-

Escola

Escola variable

P.A. Fernando Penaire

fig. 2

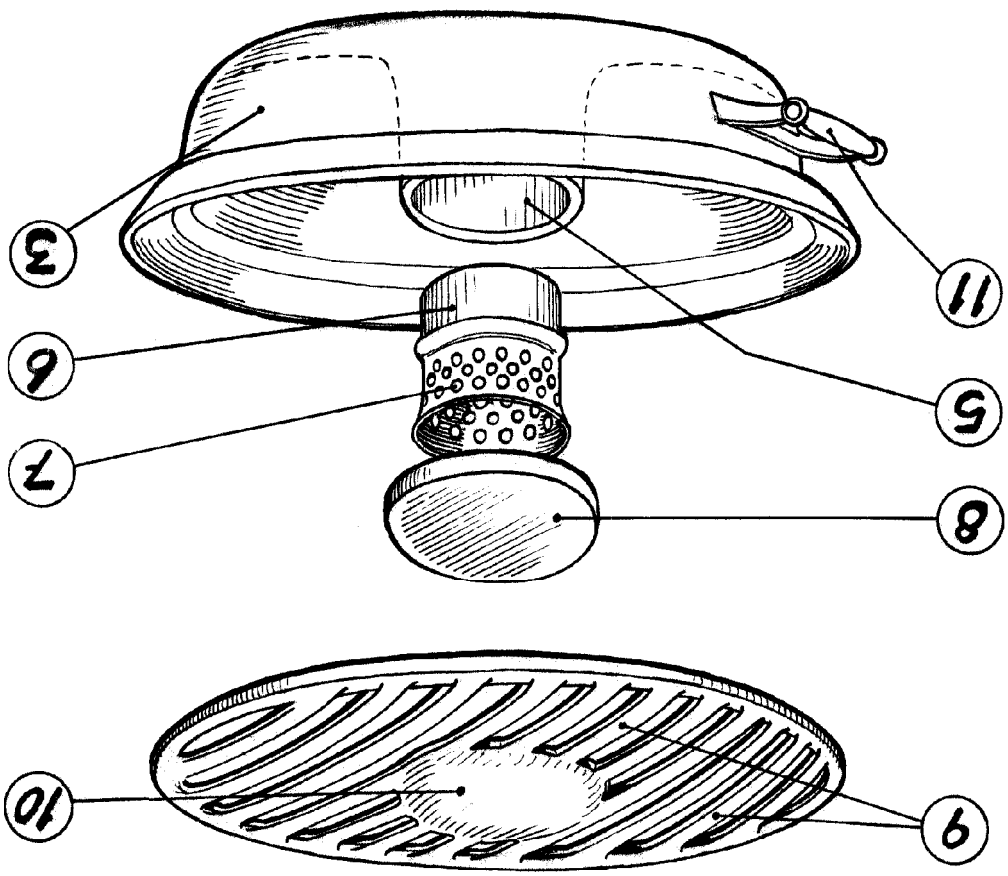
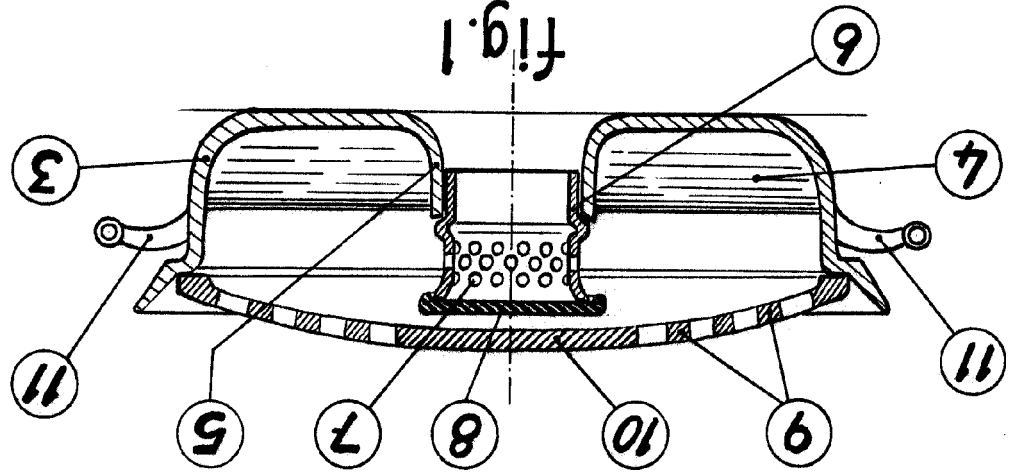


fig. 1



Hoja unica

111465

D. Gervasio Pastor y D. Mercedes Pons