

163884



SECCION TECNICA	
CLASIFICACION I. P. C.	
CLASE <u>A47</u>	<u>F24</u>
SUBCLASE <u>J</u>	<u>C</u>

M O D E L O  
D E  
U T I L I D A D

por "PARRILLA-ASADOR PERFECCIONADO", a favor de la razón social española INDUSTRIAS ESPECIALES, S.A. (INDESSA), con domicilio en BARCELONA, Campeny, 27-31.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una parrilla asador perfeccionado.

Más concretamente, en la invención, se ha ideado una parrilla asador de tipo portatil, que comprende una organización que permite un montaje y desmontaje rápido de todos sus elementos integrantes, los cuales van provistos de medios para su acoplamiento al cuerpo básico general.

Dicho cuerpo general está constituido por una base o fondo rectangular, provisto en sus vértices de



apoyos graduables que permiten nivelar la base.

5. Sobre esta base existe un cajeadado formado por un fondo de pared vertical que en su borde superior se dobla formando una pequeña aleta horizontal paralela a la base o fondo rectangular, todo ello unido a dos paredes laterales extremas, dispuestas a escuadra con respecto a la anterior.

10. Según lo descrito, se constituye un receptáculo, abierto por sus partes frontal y superior, que tiene como misión constituir una cámara de cocción al propio tiempo que servir de soporte para los órganos del aparato, tanto móviles como estáticos, creando zonas de anclaje eventual para los mismos.

15. Estos órganos, de diferente función, comprenden: un elemento calefactor de quita y pon, un espetón giratorio, un motor acoplable accionador del espetón, una parrilla formada por dos frentes de reja articulada, y una bandeja para viandas y asimismo colectora de caldos y jugos.

20. El elemento calefactor se dispone horizontalmente en la parte superior del receptáculo, a manera de marquesina, presentando varias posiciones de uso, en lo relativo a la altura, de manera que la distancia entre viandas y la fuente de calor, admita una graduación en función de la naturaleza del alimento y del tiempo preciso para la cocción deseada.

25. El espetón está constituido por una varilla de sección cuadrada que se dispone longitudinal al aparato, des-



cansando un extremo en uno de los laterales de la cámara de cocción, coincidiendo a tal efecto un cuello circular del mismo en la cuna de apoyo de dicha pared lateral, mientras que el opuesto se introduce en el eje tubular cuadrado que gira accionado por el correspondiente elemento motor exterior a dicha cámara.

5: Este espetón se extrae lateralmente, merced a que el apoyo extremo del mismo, comunica con el exterior a través de ranura abierta en la pared lateral correspondiente.

10: La bandeja para viandas y también colectora de jugos, se dispone sobre la base o fondo rectangular del receptáculo y esta bandeja puede asimismo ser utilizada como apoyo para la parrilla.

15: Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

20: La figura 1, representa una perspectiva del conjunto de parrilla asador, con sus elementos integrantes vistos por separado.

25: La figura 2, es una sección transversal esquemática del mismo, en la que se ha prescindido de la bandeja colectora y parrilla.

Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización una parrilla asador integrado por un cuer-



po principal que constituye la cámara de cocción, cuyo cuerpo se compone de una base o fondo rectangular -1-, provista de patas nivelantes -2-, y de una pared que forma un fondo de pared vertical -3- con borde superior formando una pequeña aleta horizontal -3'- situado entre paredes a escuadra -4-.

5. Al frente -3- está acoplado una varillaje rígido -5-, que forma un plano paralelo con respecto a aquel, sobre cuyas varillas horizontales se fija la base calefactora móvil -6-, que queda dispuesta en voladizo, merced a ganchos de anclaje al efecto -7-.

10. Esta base calefactora -6-, tiene forma de bandeja invertida, provista de asideros atermanos -8- y equipada con pantalla parabólica -9-, concentradora de los rayos calóricos suministrador por las resistencias eléctricas u otra fuente de calor -10-.

15. Uno de los laterales -4-, presenta una ranura abierta -13-, terminada en una cuna de apoyo circular -14-, donde descansa el cuello circular del extremo del espetón -15-, más próximo al mango -16-.

20. Este espetón es de sección cuadrada y su extremo opuesto al mango que termina en forma piramidal realiza una fijación en cuadradillo al introducirse en el eje asimismo tubular cuadrado que gira accionado por el correspondiente elemento motor -17-, representado en línea de trazos, y que queda exterior a la cámara de cocción, protegido contra el calor de ésta por el propio lateral -4-.

25.



La unión entre espetón y eje motriz, se establece a través de un orificio -18- del lateral.

5. Sobre la base -1-, se dispone la bandeja para viandas y también colectora de jugos -19- y sobre ésta a su vez puede apoyarse el elemento de parrilla, formado por dos frentes de rejilla -20- y -21-, articulados por un borde mediante anillos -22-, y dotado de un cierre -23- y asideros -24-.

10. El motor -17-, es de quita y pon merced a su acoplamiento -25-, en el lateral -4-.

15. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

= . =



N O T A

5. Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones.
10. 1ª.- Parrilla asador perfeccionado, caracterizado esencialmente por el hecho de comprender una cámara de cocción formada por una base provista de patas nivelantes, y por una pared integrante de una frente posterior y laterales a escuadra, estos últimos soporte del espetón y motor de accionamiento de éste, presentando el antedicho frente, un armazón vertical de varillas cruzadas tanto en sentido vertical como horizontales, situándose sobre estas últimas a la altura deseada, una base calefactora horizontal y en voladizo, que cubre, a modo de marquesina, la parte superior de la cámara de cocción, siendo por tanto graduable en altura estando la capacidad de ésta en función de la altura del elemento calefactor, el cual está integrado por un cuerpo en forma de cubeta invertida, portadora de espejo cóncavo concentrador de los rayos calóricos suministrados por la fuente de calor y dotada externamente dicha base calefactora en su pared posterior de ganchos de anclaje que la fijan sobre las varillas horizontales
15. de la armazón antes citada, comprendiendo a su vez en su
20. techo asideros atérmanos de maniobra; y disponiéndose sobre el fondo inferior de la cámara de cocción una bandeja
- 25.



para viandas y asimismo colectoras de jugos, sobre la que puede apoyarse asimismo el elemento de parrilla propiamente dicho, constituido por dos frentes de rejilla anidados articuladamente por un borde y provistos en el opuesto de medios de cierre y asido.

5.

2ª.- Parrilla, según la anterior reivindicación, caracterizada porque uno de los laterales de la cámara presenta una ranura abierta y oblicua, terminada en un asiento circular para el extremo del espetón próximo al mango, que queda situado exterior a la cámara, mientras que el lateral opuesto comprende un orificio de paso a través del cual se establece una conexión en cuadradillo entre el extremo libre del espetón y el eje tubular cuadrado que gira accionado por el correspondiente elemento motor exterior a dicha cámara.

10.

15.

3ª.- Parrilla asador perfeccionado.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de siete hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

20.

Madrid, a - 1 D.C. 1970

p. a.

JAIMÉ ISERN

p. p.

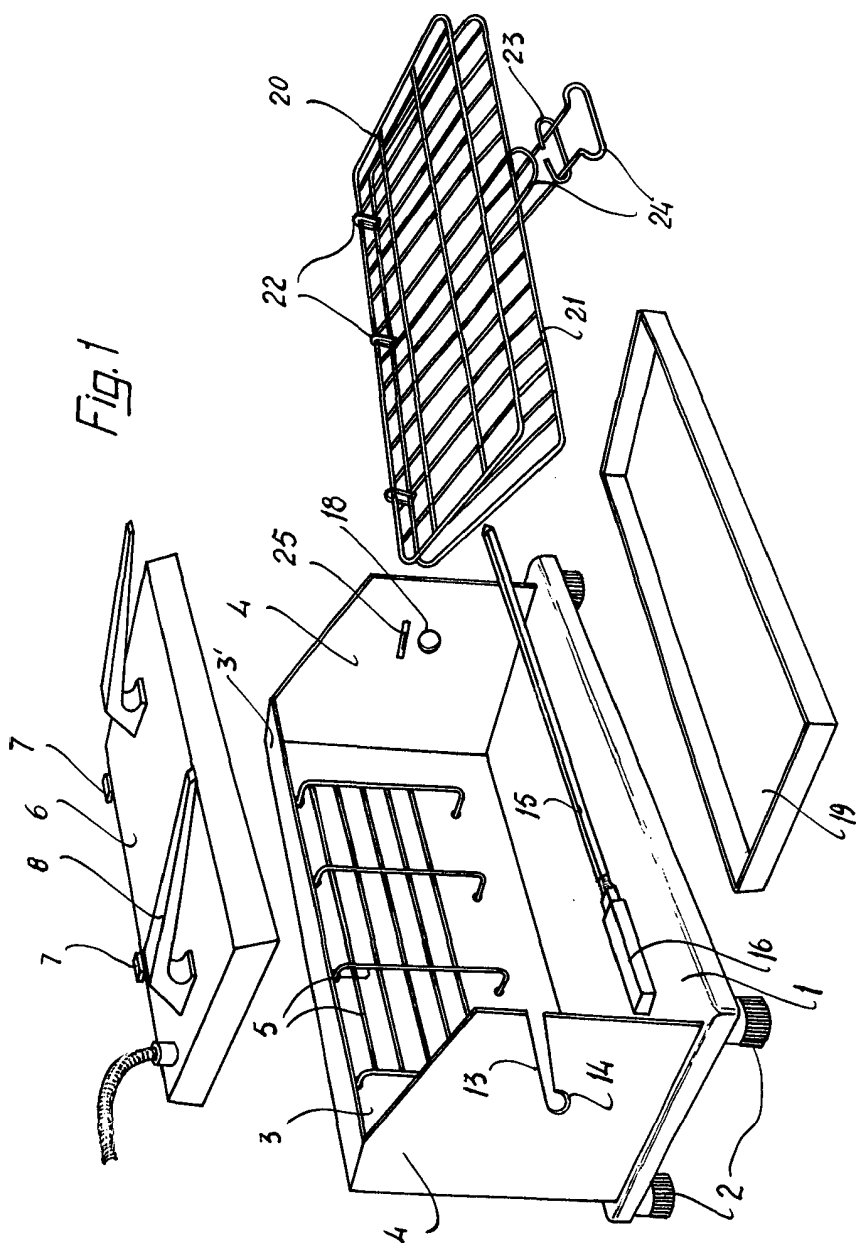


Fig. 1

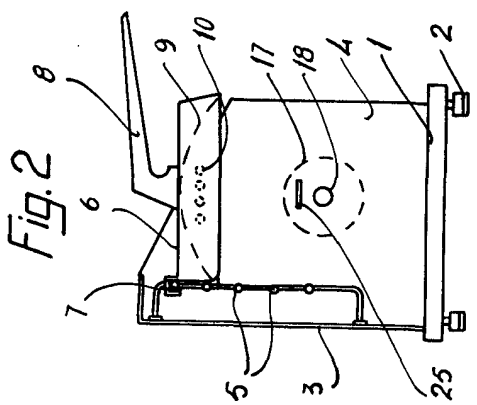


Fig. 2

Madrid, a  
p.o. A. P. A. J. A. I. M. E. I. S. E. R. V.  
A. P. A. J. A. I. M. E. I. S. E. R. V.