

15:6:74

18 1929



26

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A 47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

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

por "PARRILLA-ASADOR PERFECCIONADA", a favor de Don JORGE ROCA NAVARRO, de nacionalidad española, con domicilio en BARCELONA, calle Lauria, nº 123.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

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

Más concretamente, en la invención se ha ideado una parrilla-asador que permite no tan solo la doble función indicada de "parrilla" propiamente dicha, (hoy más bien conocida como barbacoa), y la de "asador", mediante una fuente de calor única, (madera, carbón vegetal, etc.), construida, situada y concebida en forma que permite simultanear la función de "parrilla", por su parte superior y horizontal, con la de "asador", por su parte frontal y vertical, permitiendo así y simultáneamente, como se ha dicho, la perfecta situación de los alimentos que deben ser hechos a la parrilla



o asados, respectivamente y al mismo tiempo; sino que, dicha invención permite además, mediante la sencilla adición de una pieza superior, a modo de paravientos, y una pieza de parrilla complementaria, la ampliación de su conjunto, lográndose, por tanto, una mayor capacidad del dispositivo y especialmente de su espacio destinado a contener el combustible, consiguiéndose por tanto un mayor volumen y duración del elemento calórico destinado a su función de parrilla-asador.

A su vez, la posibilidad de distinta colocación de las parrillas móviles de que está dotado el modelo, en los respectivos encajes provistos para las mismas, permiten situarlas en forma tal, que el espacio total contenedor del combustible, pueda ser a su vez reducido a voluntad, con el consiguiente ahorro del mismo, en el caso concreto en que el dispositivo se desee emplear solamente para su función de "parrilla" propiamente dicha, o para la de asado únicamente, o sea, en este último supuesto, con la fuente de calor situada en sentido preferentemente vertical y con los alimentos a asar situados a su vez, paralelamente frente a la misma, en forma suspendida para permitir su correcto movimiento rotatorio, frente a la fuente de calor.

Por último, asimismo está previsto, dado el diseño y tamaño de las parrillas móviles, que las mismas, en su posición vertical, permitan el acoplamiento de una pantalla con fuente de calor por rayos infrarrojos, bien eléctricos o butano, etc. que implican en que el propio aparato pueda servirse de éstos otros sistemas calóricos para cumplir funciones de tostador, parrilla o asador, indistintamente, pudiendo además la expresada pantalla situarse a mayor o menor altura, con relación a la base de la carcasa, según se estime

181920

26 JUN



conveniente.

5. 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:

La figura 1, representa una perspectiva en despiece del conjunto de la parrilla-asador.

10. La figura 2, corresponde a una vista esquemática del dispositivo, en su posición más simplificada, relativa a la de parrilla y asador.

15. La figura 3, es una vista similar a la anterior, en la cual se ha añadido una pieza superior complementaria a manera de paravientos, así como una pieza de parrilla complementaria que contribuye a incrementar el volumen destinado a contener el combustible, lográndose una mayor superficie vertical radiante para el asado de alimentos suspendidos situados frente a la referida superficie.

20. La figura 4, muestra una vista similar a la anterior, en la cual el dispositivo realiza la función de asador de alimentos suspendidos paralelamente frente a la superficie vertical radiante, quedando eliminada la función de parrilla, para lo cual el volumen contenedor del combustible se ha reducido con el objeto de lograr una mayor economía del mismo.

25. Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización una parrilla-asador que comprende un cuerpo -1- de forma paralelepípedica recta rectangular, abierto por su base superior y lateral frontal, cuyo cuerpo crea una cámara de cocción.

30. En la cara exterior de sus laterales -2-, se prevén



unas asas -3-, y en su fondo externo existen casquillos hembra -4-, roscados para recibir a los terminales roscados -5- de las patas de quita y pon -5'-.

5. En uno de los bordes de los laterales -2-, existe una ranura abierta y oblicua que conforma dos cunas circulares -6-, que actúan como apoyos cojinete para el cuello estrangulado -7- del espetón -8-, permitiendo dichas cunas en cooperación con los orificios -9- del lateral opuesto, sendas posiciones de trabajo del espetón -8-, el cual está provisto de mango -10-, de material aislante y que queda exterior a la cámara.

15. El espetón es de sección cuadrada y termina en una punta piramidal que se inserta axialmente en el eje tubular cuadrado -11-, que gira accionado por el electromotor -12-, que puede ser alimentado bien por corriente de red, bien por pilas secas o cualquier otra fuente de energía.

20. La base del cuerpo -1-, comprende un tabique divisor -13-, de poca altura. Entre dicho tabique -13- y el lateral de fondo -14-, se constituye un departamento para el combustible.

25. Dicho departamento se conforma con una pluralidad de parrillas, o bien planchas perforadas, convenientemente combinadas, que integran el receptáculo contenedor de la leña o brasas. Para la formación de este receptáculo existen las parrillas o planchas -15-16-17- y -18-.

La parrilla o plancha bandeja -18-, realiza exclusivamente la función de parrilla propiamente dicha, estando provista de un apéndice de asido -19-.

30. La parrilla -17-, puede constituir indistintamente un fondo horizontal, tal como se representa en la figura 2,



que descansa sobre las aletas -20-, constituyéndose entre dicha parrilla -17- y la base del cuerpo -1-, una cámara colectora de cenizas, provista de orificios -21-, para paso del aire; o bien un frente vertical, tal como se representa en la figura 4, al deslizar en las guías -22-.

Las parrillas -15- y -16-, se complementan entre sí para formar un frente vertical, tal como se representa en la figura 3. Para ello, la parrilla -15-, comporta unas espigas -23- que se insertan en los casquillos -24- del elemento -16-. Por otra parte, ambas parrillas -15- y -16-, pueden utilizarse independientemente, según las figuras 2 y 4. En efecto, en la figura 2, la parrilla -16-, constituye el frente vertical de sustentación del departamento de combustible. En la figura 4, la parrilla -16-, forma el frente posterior vertical del departamento reducido de combustible, mientras que el elemento -15-, constituye el fondo de dicho departamento.

El cuerpo -1-, aumenta su capacidad con el paravientos -25-, dotado de asas -26- y de pestañas -27-, que se insertan en unos ojales en puente -28-.

Este paravientos presenta una pestaña corrida -29-, similar a la pestaña -30- del cuerpo -1-, sirviendo ambas como soporte de la parrilla horizontal -18-, provistas ambas pestañas de dientes -29'- y -30'- respectivamente que evitan el deslizamiento de la parrilla-bandeja -18-.

Las guías -31-, están destinadas a recibir a la parrilla posterior -16- del departamento de combustible, cuando situada en dichas muescas -31- se utiliza para su función reductora a que se refiere la figura 4.

Entre el tabique divisor -13- y el borde libre del



cuero -1-, se constituye un espacio -32-, para la bandeja colectora de jugos -33-.

5. 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.

10. = . =

N O T A

15. Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

20. 1ª.- Parrilla-asador perfeccionada, del tipo que comprende una cámara de cocción formada por una base rectangular dotada de una pared apaisada de fondo y dos laterales a escuadra paralelos, en uno de los cuales existe una ranura abierta terminada en unas cunas de apoyo circulares para servir de cojinete para el cuello de un espetón que se dispone transversal a dicha cámara, provisto dicho espetón en un extremo de un mango de asido y en el opuesto de una punta troncopiramidal que realiza una fijación en cuadradillo al introducirse en un eje tubular cuadrado que gira accionado por un electromotor situado exterior a la cámara de cocción y fijado en el lateral de ésta, realizándose la citada fijación entre el espetón y el eje motriz a través de orificios del lateral correspondiente, CARACTERIZADA esencialmente por el hecho de preverse en la base de la cámara de cocción un tabique

25.

30.



5. transversal de poca altura, entre cuyo tabique y el plano de fondo de la cámara se constituye un departamento para ubicación del combustible y un depósito colector de cenizas, formado por una parrilla de fondo que asienta sobre pestañas de los laterales de la cámara limitadas por el tabique transversal citado, y por una parrilla vertical que se dispone en guías también verticales de los laterales de la cámara, quedando cerrado superiormente el referido departamento por la parrilla propiamente dicha para asado de alimentos por contacto.

10.

15. 2ª.- Parrilla-asador, según la anterior reivindicación, caracterizado porque la citada cámara se complementa con un paravientos, formado por un lado de fondo y dos laterales a escuadra paralelos entre sí, que se yuxtaponen sobre los laterales de la cámara, fijándose establemente a la misma, e incrementado la capacidad de la cámara y del departamento de combustible, ligeramente más ancho que la cámara para que permita al ser desmontado su acoplamiento o encaje en las paredes del cuerpo principal o cámara de cocción reduciendo el volumen total del dispositivo para su más cómodo traslado.

20.

25. 3ª.- Parrilla-asador, según la anterior reivindicación, caracterizado porque a la parrilla vertical del departamento de combustible se le adiciona una parrilla auxiliar que alcanza sensiblemente casi la altura total del paravientos, constituyendo esta parrilla auxiliar el apoyo para la parrilla horizontal propiamente dicha para asado de alimentos por contacto, ampliando consiguientemente la capacidad de la cámara contenedora del combustible del dispositivo.

30. 4ª.- Parrilla-asador, según las reivindicaciones 1 a



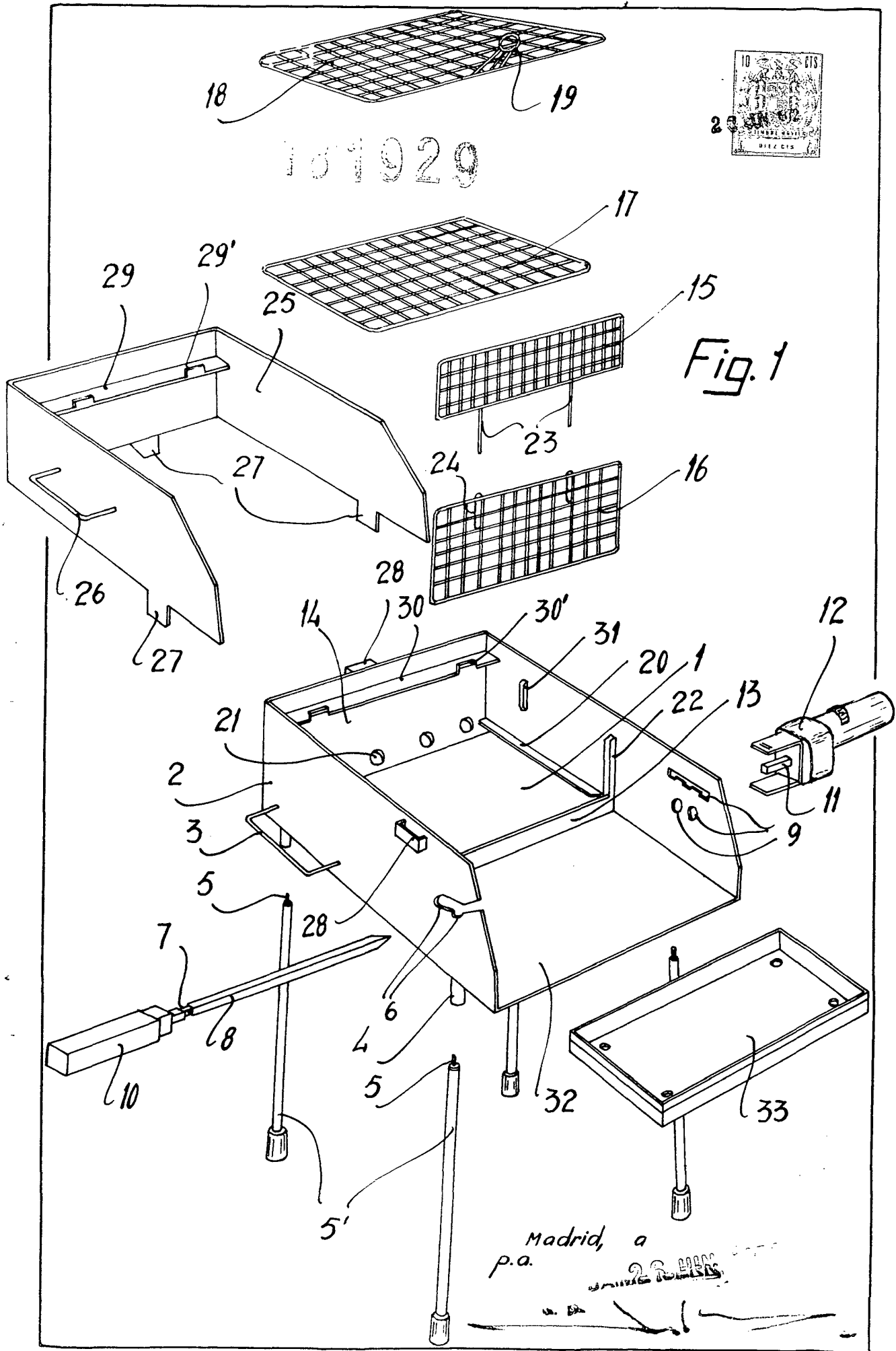
- 3, caracterizada porque el departamento de combustible puede así mismo reducir su capacidad con auxilio de unas guías verticales intermedias entre las antes descritas y la pared de fondo de la cámara, en cuyas guías intermedias se dispone la parrilla vertical citada en la reivindicación 1, mientras que en las guías verticales más alejadas de la pared de fondo de la cámara se dispone verticalmente la parrilla que antes integraba el fondo del departamento, constituyendo ahora dicho fondo, la parrilla adicional citada en la reivindicación 3.
5. 5ª.- Parrilla-asador perfeccionada.
- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de ocho hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

15.

Madrid, a 26 JUN. 1972

P. a.

JAIMESERRA





181929

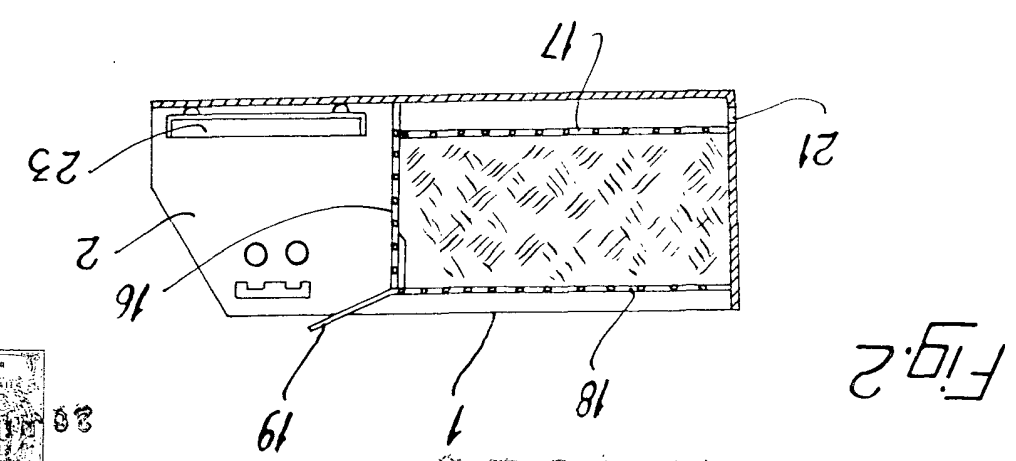


Fig. 2

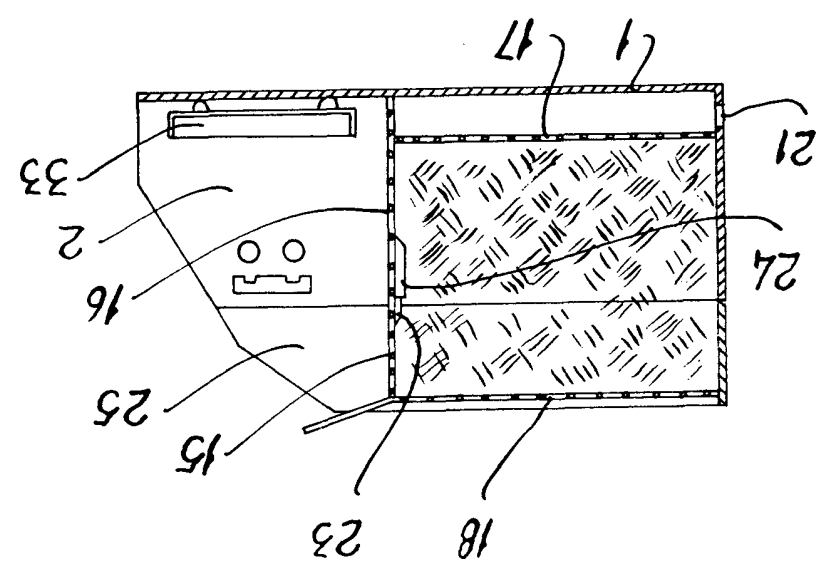


Fig. 3

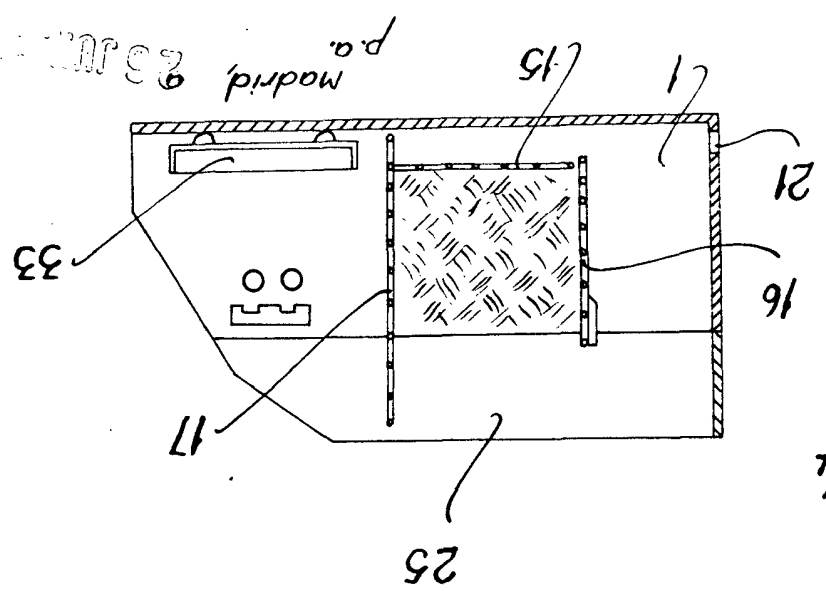


Fig. 4

Madrid, 25 Julio 1929

UNIVERSIDAD DE MADRID