

16-6-75

192787



Int. Cl.<sup>2</sup>: A47J

PATENTE

DE

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de Don Pedro GIMENO JAVIERRE

de nacionalidad española

residente en Barcelona, calle San Gervasio, 82

por:

"PARRILLA PARA EL ASADO DOMESTICO DE ALIMENTOS".

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de modelo de utilidad tiene como objeto una parrilla para el asado doméstico de alimentos, cuya novedad viene determinada por su idónea aptitud para la finalidad a que se destina.

5. La parrilla en cuestión consiste esencialmente en una armazón en la que se definen, como elementos fundamentales, dos filas de rejillas superpuestas y una bandeja recogedora de cenizas en la base, cuya bandeja queda frente a una pluralidad de mecheros tendidos en sentido longitudinal o transversal, indistintamente,
10. estando dispuesto el conjunto de modo que en la rejilla in-



ferior pueda disponerse una cantidad conveniente de carbón, la cual, por encendido de los mecheros aludidos, entra en combustión hasta un grado suficiente, en el que basta extinguir la llama de tales mecheros para que prosiga la combustión de dicho carbón producida por ellos, lográndose así una radiación natural que determina el asado de los alimentos que se sitúan sobre la rejilla superior, en beneficio del buen sabor de éstos al no recibir ninguna influencia directa de los gases producidos por los mencionados mecheros.

- 5.
10. Con objeto de que puedan ser apreciadas con mayor detalle las características que singularizan a la parrilla que motiva esta demanda, a continuación se describe una forma preferida de realización práctica de la misma, la cual, a solo título de ejemplo no exclusivo ni limitativo, se relaciona con una hoja de dibujos que se acompaña y en la que se representan tres figuras, de las que:
- 15.

La Fig. 1 muestra un alzado frontal, parcialmente seccionado, de una parrilla organizada de conformidad al presente modelo;

- La Fig. 2 corresponde a una proyección en planta del conjunto de dicha parrilla; y
- 20 .

La Fig. 3 representa una vista en perspectiva del mismo conjunto, supuesto separado el testero o panel frontal.

- Según muestran dichos dibujos, la parrilla para el asado doméstico de alimentos consiste en una estructura preferiblemente metálica, constituida por dos marcos superpuestos, de los que el superior viene determinado por un bastidor tubular (1), de sección cuadrangular en todo su contorno y de suficientes dimensiones para constituir una cámara de aire en todo el contorno del aparato,
- 25.
- uniéndose al paramento vertical interior del propio marco (1) un perfil en forma de "U" con dos aletas, superior (2) e inferior
- 30.



192787

- 3 -



- (3), sobre las que toman apoyo los extremos de varias varillas que constituyen las dos rejillas (4) y (4'), respectivamente, quedando sustentado el conjunto de este bastidor por otro marco de contorno coincidente, constituido por un perfil laminado, de preferencia también en forma de "U" (5), en el que se aprecia un doble acodado (6) de su aleta superior, en magnitud suficiente para ofrecer una guía sobre la que puede deslizarse y quedar sustentada una bandeja (7), que, al propio tiempo que obra de colector de las cenizas producidas, envuelve a una pluralidad de mecheros de gas (8), amovibles (para su limpieza) y situados a cierta altura con relación al fondo de la bandeja (7) y tendidos indistintamente en sentido longitudinal o transversal.

- El encendido simultáneo de tales mecheros (8) se produce, en la ocasión y a voluntad, a través de una llama piloto o permanente destinándose los mismos a una actuación temporal, debidamente controlada, quedando siempre las llamas en ellos producidas orientadas hacia la rejilla inferior (4'), en la que producen el encendido uniforme de todo el contenido de carbón (9), preferiblemente vegetal, debidamente fragmentado, que cubre toda la extensión de la citada rejilla (4'), hasta que la incandescencia de este combustible ofrezca una radiación suficiente hacia la rejilla superior (4) y hacia los alimentos a asar (10) dispuestos en ésta, cesando entonces, para esta fase activa, la combustión de gas en los mecheros (8). La aludida interrupción la provoca un termopar convenientemente instalado en la zona de calor. Cuando la temperatura desciende a un mínimo vuelven a encenderse automáticamente los mecheros, cuyo piloto ha permanecido en todo momento en función.

- La parrilla descrita se completa con los oportunos botones de mando (11), por los que se gobierna el acceso de gas a la llama piloto y a los mecheros (8), se regula la combustión en éstos

100078

- 4 -

1192737



y se interviene en la regulación del citado termopar, de características adecuadas, cuya función es la explicada. Para favorecer la estabilidad del conjunto de la parrilla, se adoptan unos botones o pies de sustentación (12), preferentemente de condición regulable.

- 5.
- Expuestas las particularidades que caracterizan a una parrilla organizada conforme al presente modelo, deberá comprenderse que las realizaciones prácticas de la misma no quedan estrictamente limitadas a la forma descrita y representada como ejemplo,
10. sino que, por el contrario, son susceptibles de adquirir diversas variaciones de detalle, forma y acabados, siempre que con ellas no se alteren la esencialidad ni el alcance del presente registro.

N O T A

REIVINDICACIONES

15. Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:
- 1ª.-Parrilla para el asado doméstico de alimentos, que se caracteriza esencialmente por estar constituida por una estructura resistente al calor, formada por dos rejillas metálicas superpuestas y soportadas por un marco tubular al que vá aplicada inferiormente una bandeja móvil colectora de cenizas, apareciendo entre la misma y la rejilla inferior de las dos que integran el dispositivo, una serie de mecheros a gas, provistos de la oportuna llama piloto o permanente y destinados a una actuación temporal,
20. automáticamente controlada, los cuales son amovibles y se hallan orientados hacia la citada rejilla, sobre la que va dispuesta una
25. capa de carbón fragmentado, de preferencia vegetal, que es encendido por las llamas de aquellos mecheros para obtener una amplia y regular superficie radiante que actuará sobre la rejilla superior,
30. que es la que recibe los alimentos a asar.



2ª.-Parrilla para el asado doméstico de alimentos, según la reivindicación primera, que se caracteriza por el hecho de que el marco tubular dispuesto anularmente alrededor del par de rejillas superpuestas actúa de elemento termoaislante merced a su cámara de aire, hallándose aplicados a las caras internas de este mismo marco unas aletas o perfiles que soportan aquellas dos rejillas, en tanto que en la cara inferior del propio marco termoaislante existen guías para sosten y deslizamiento de la bandeja colectora de cenizas, a los efectos de permitir su periódica limpieza.

3ª.-Parrilla para el asado doméstico de alimentos, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de que la separación entre las dos aludidas rejillas, entre la inferior de éstas y los mecheros y entre los mismos y el fondo de la bandeja colectora ha sido debidamente calculada para que, en primer lugar, el potencial calorífico del carbón encendido sea aprovechado al máximo por los alimentos, en segundo término, para que las llamas de los mecheros provoquen fácil y regularmente el preencendido de dicho carbón y, por último, para que el colector y los propios mecheros puedan manipularse cómodamente y ser movidos cuando convenga, quedando completado el conjunto del dispositivo con los precisos mandos frontales para aquellos mecheros y con unos pies de sustentación de toda la parrilla.

4ª.-Parrilla para el asado doméstico de alimentos, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza por el hecho de que en la zona de caldeo va montado un termopar que, una vez obtenido el encendido del carbón, interrumpe automáticamente la entrada de gas a los citados mecheros, aunque no a su llama piloto, con los que la parrilla continúa funcionando entonces únicamente con el carbón.

16+6+78

6

92787



5ª.-PARRILLA PARA EL ASADO DOMESTICO DE ALIMENTOS.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de una hoja de dibujos aclarativos.

Madrid, 23 Junio 1973

P. A.

J. COMAS

P. R.

FIG. 1

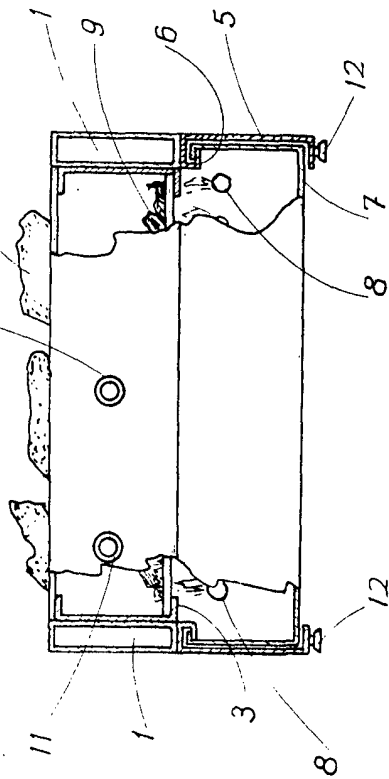


FIG. 2

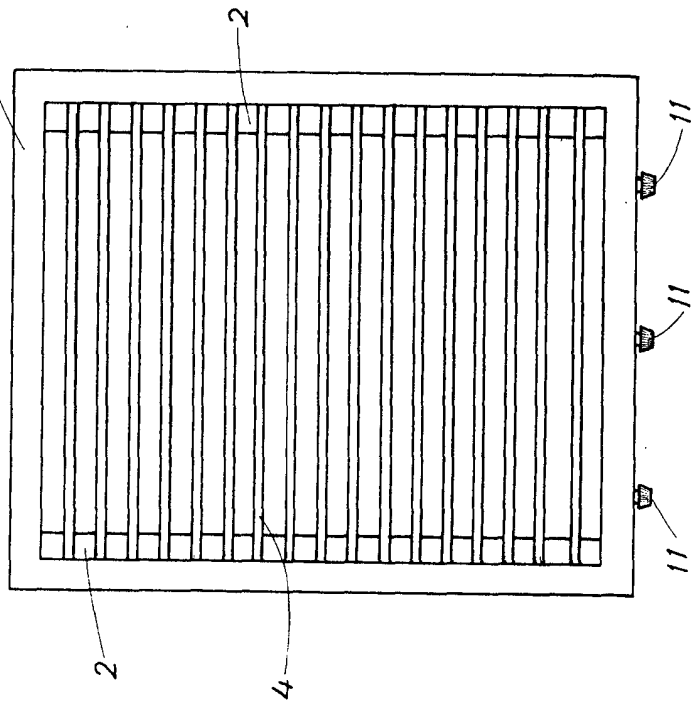
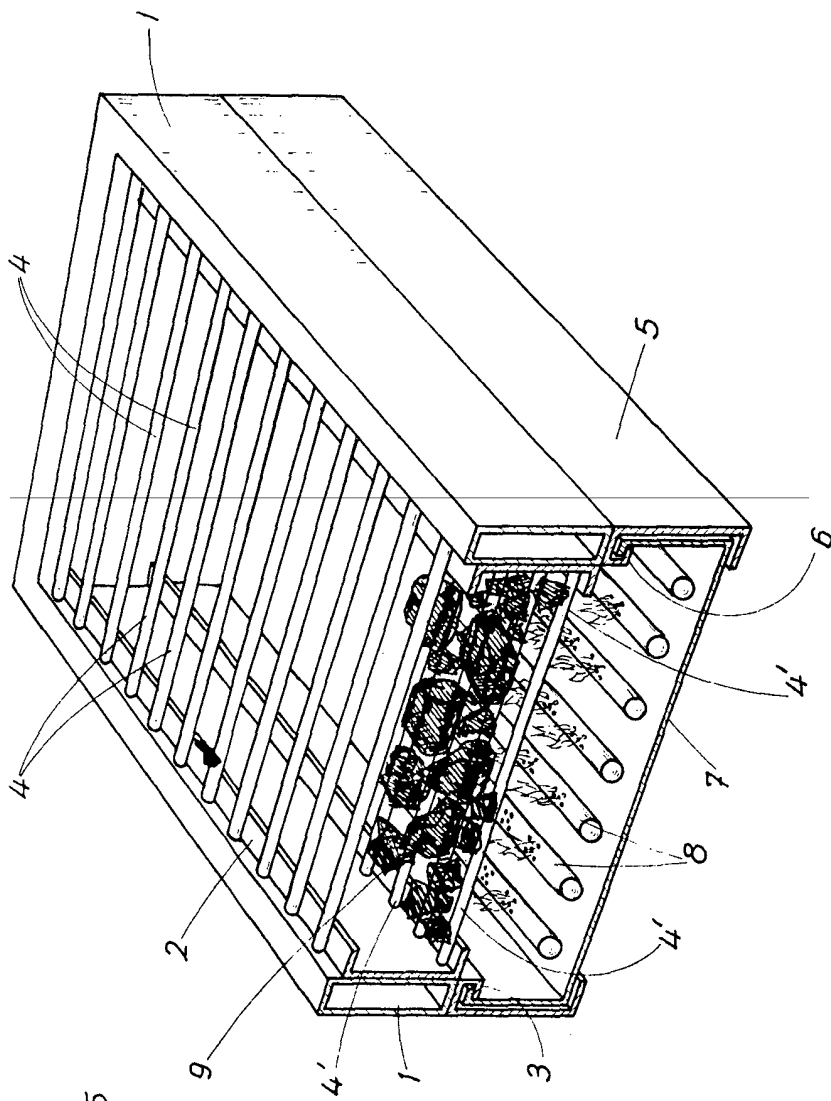


FIG. 3



Madrid, 23 Junio de 1973

P.α.

J. COMAS

P.α.