



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	Y
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			223451		
			23 SEP 1978		

MODELO DE UTILIDAD

3 - MAR. 1977

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
	31	NUMERO			

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			F 24 C

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	" COCINA PERFECCIONADA "

71	SOLICITANTE (S)
	D. ADOLFO CONESA AYORA

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	C/. Jaime García Soria nº 7 CHIRIVELLA (Valencia).-

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	DON JOSE LOPEZ CORTES

23



- 2 -

los asados se realizan al aire libre y a la vista de los usua
rios, teniendo una gran capacidad y estando provista de va -
rias parrillas de asado independientes, con el fin de poder
realizar distintas comidas ó servir a varios comensales en
5 forma independiente, tanto en el tipo de comida como en la
forma de realizar los asados a mayor ó menor distancia del
fuego.

Generalmente la cocina que nos ocupa, adopta una
vez cerrada, una forma prismática rectangular, y en sus pla-
10 nos frontal y posterior, dispone de puertas abatibles para
acceder al interior de la cocina; ésta presenta frontalmente,
una serie de compartimientos cada uno de los cuales, consti-
tuye una parrilla de asados independiente. Las parrillas pa-
ra producir los asados, están compuestas cada una de ellas,
15 de un bastidor metálico constituido por un enrejado de perfi
les, accesible desde el exterior a través de una portilla
abatible, sobre cuyo bastidor se dispone el fuego para produ-
cir el asado; inferiormente a éste bastidor ó enrejado, exis-
te un cajón extraíble por la parte anterior para que las ce-
20 nizas depositadas puedan ser eliminadas, formando todo ello,
la zona de fuego para la cocina.

Los productos para asar, serán colocados sobre otro
bastidor superior constituido por unos perfiles angulares con
el ángulo orientado hacia arriba, sobre los que se depositan
25 las carnes, pescados ó cualquier otro alimento, encontrándose
fijado dicho bastidor, a un armazón elevable por desplazamient
to vertical con medios de fijación en cualquier altura a tra-
vés de una cadena que se enclava con un pivote fijo; el bas-

.../...

23 SEP 1976



- 3 -

5 tidor para asar, presenta una ligera inclinación hacia la parte posterior, para que las grasas ó aceites desprendidos de los asados discurriendo por los canales angulares de sus perfiles, caigan en un canal posterior, quedando depositadas dentro de un cajetín desmontable del que posteriormente son extraídas.

10 Para una mejor comprensión de las características generales anteriormente expuestas, se acompañan dos láminas de dibujos que nos muestran gráficamente representado un caso de realización práctica de la cocina perfeccionada objeto del presente registro, haciendo constar, que las figuras diseñadas en las mencionadas láminas de dibujos por presentar únicamente el aspecto de mero ejemplo informativo, deberán ser examinadas en sentido amplio y general y sin carácter limitativo alguno.

15 Las figuras representadas en las dos hojas de dibujos que se acompañan, exponen como a continuación se determina:

20 Fig. 1.- Proyección general en perspectiva de ésta cocina perfeccionada, encontrándose abiertas sus puertas abatibles anterior y posterior, viéndose la disposición de las parrillas elevables graduables en altura, con las portillas basculantes anteriores que cubren la zona de fuego y los cajones extraíbles para la eliminación de las cenizas.

25 Fig. 2.- Proyección frontal del conjunto que forma ésta cocina, viéndose la disposición fija de los armazones ó parrillas sobre las que se sitúa el fuego, con los cajones inferiores de recogida de la ceniza, observándose las parri-

.../...

23



- 4 -

lâas de asado elevables por el propio usuario para quedar más ó menos influenciadas por el fuego según su altura.

Fig. 3.- Vista parcial posterior de la cocina sin la puerta de cierre, observándose la disposición de un canal longitudinal que recoge los aceites y grasas desprendidas por los asados, y por encontrarse en posición inclinada, los deposita a su vez dentro de un cajetín desmontable que los elimina de la cocina.

Fig. 4.- Sección transversal A-B en alzado de la figura 2, con la disposición a distintos niveles de las zonas de fuego, cajones de recogida de las cenizas y parrilla de asar regulable en altura, observándose la inclinación hacia atrás de ésta parrilla para que los aceites y grasas desprendidos discurren hacia la parte posterior hasta caer dentro de un canal que los recoge en un cajetín:

Fig. 5.- Sección transversal C-D en planta de la figura 2, como detalle de la guía para el desplazamiento en elevación y descenso de los bastidores que soportan las parrillas de asar.

Fig. 6.- Perspectiva de uno de los bastidores ó armazones elevables, llevando en la parte inferior, un armazón para alojar y soportar el bastidor que constituye la parrilla propiamente dicha.

Fig. 7.- Detalle en perspectiva de una de las parrillas de asado, observándose la disposición de una serie de perfiles angulares abiertos por le parte superior para recoger las grasas y aceites desprendidos, quedando éstos perfiles angulares ligeramente distanciados unos de otros

.../...

23 SEP 1976



- 5 -

para permitir el paso del fuego entre ellos y facilitar la operación propia del asado.

Al objeto de facilitar la localización de las diferentes partes que constituyen ésta cocina perfeccionada, se han incorporado acotaciones numéricas en las figuras de las dos hojas de dibujos que se acompañan, relacionadas con las descripciones que se realizan a continuación, siendo -1-, el armazón general de la cocina, en el que se monta frontalmente la puerta abatible -2-, provista de los tirantes -3-, por medio de los cuales puede permanecer abierta, al enclavar en unos orificios practicados en los laterales del armazón general -1-, presentando posteriormente, otra puerta basculante -4-, con los correspondientes tirantes -5- con los que permanece abierta.

En la parte frontal, la cocina perfeccionada que nos ocupa, presenta inferiormente el hueco -6-, donde se pueden guardar diversos utensilios e incluso combustible para la propia cocina, llevando éste hueco, un departamento superior -7-, en el que se alojan diversos tipos de parrillas para asar, de acuerdo con el propio tipo del asado.

También en la parte frontal, se dispone de una serie de cajones alineados -8- que resultan extraíbles, encontrándose situados cada cajón, debajo de la zona de fuego, para que en la combustión las cenizas obtenidas queden depositadas dentro de los cajones para su posterior extracción, manteniendo de este modo siempre limpia la cocina.

Encima del grupo de cajones -8- para recoger la ceniza, se encuentran frontalmente situadas, otras tantas por-

.../...



tillas basculantes -9-, situadas frente al fuego, a través de las cuales se permite avivarlo ó apagarlo, incorporar más ó menos combustible y darle el tiro adecuado.

5 El fuego que puede conseguirse con cualquier combustible preferentemente madera ó carbón, queda depositado sobre el entramado ó bastidor -10- que se mantiene fijo al armazón general de la cocina, quedando a cierta distancia de él, la parrilla --11- montada en el bastidor -12- que forma parte del armazón elevable -13- situado dentro del cuerpo de la co-
10 cina, pudiéndose asar los productos a la distancia deseada del fuego para su mejor cocción y en evitación de que se puedan quemar.

15 La parrilla -11-, está formada por unos perfiles angulares abiertos por la parte superior y cuya orientación es de delante hacia atrás con una ligera inclinación para que los aceites ó grasas desprendidas por el producto al rea-
lizar su asado, discurren por la abertura angular hacia la parte posterior de la cocina, cayendo dentro de un canal
20 -14- que discurre por la parte posterior y en sentido longitudinal, recogiendo los aceites ó grasas de todas las parrillas, y por encontrarse en posición inclinada, vertirlos dentro del cajetín -15-, que resulta extraíble para su vaciado.

25 El armazón elevable -13- portador del bastidor -12- en el que se acoplan las parrillas -11-, presenta por su parte superior, unas dobleces -16-, por cada lado, entre las que se fija solidariamente por soldadura ú otro procedimiento, el travesaño -17-, en cuyo centro dispone a su vez asie



mismo en forma solidaria, de una argolla -18-, a través de la cual, se produce su elevación ó descenso, ya que a ella se fija el extremo de la cadena -19-, que montando sobre la polea -20-, se fija a los enganches -21- situados en la barra -22- que soporta a su vez las guías verticales -23-, de los armazones -13-, siendo las dimensiones de unos respecto a los otros, de diferentes tamaños para conseguir toda clase de asados y en distintos tamaños.

5

Para conseguir el perfecto deslizamiento del armazón elevable -13- y en consecuencia de su correspondiente parrilla -11-, las guías verticales -23-, llevan fijada solidariamente, la pletina -24- provista de las dobleces -25-, en las que se alojan las barras del armazón -13- permitiéndose su deslizamiento por el interior de éstas dobleces.

10

Las poleas sobre las que montan las cadenas -19-, están montadas a sus soportes -26-, que se unen a su vez a la barra longitudinal superior -27-, y una vez situada la parrilla a la altura deseada, el extremo de la cadena provista de la argolla -28-, queda enganchada al soporte -29- existente en la parte interna de la puerta anterior basculante -2-, en evitación de que pueda molestar al cocinar.

15

20

Superiormente la cocina perfeccionada que nos ocupa comprende la campana -30- para recogida de humos y el tubo -31- para la salida de los mismos, yendo todo el conjunto montado sobre las ruedas -32-, para permitir su situación en cualquier lugar y con facilidad de desplazamiento, pudiéndose situar más ó menos parrillas de acción independiente totalmente una respecto a las demás.

25

23 SEP 1978



- 8 -

5

Estimando ámpliamente descritas todas y cada una de las partes que constituyen la cocina perfeccionada objeto del presente registro, solamente nos resta manifestar la posibilidad de que sus distintas partes puedan ser fabricadas en variedad de materiales, tamaños y formas, pudiendo igualmente introducirse en su constitución, aquellas variaciones de tipo constructivo que la práctica aconseje, siempre y cuando las mismas, no sean capaces de alterar los puntos esenciales, puestos de manifiesto en la siguiente.

23 SEP.



- 9 -

NOTA REIVINDICATORIA
= = = = =

Los puntos no conocidos ni practicados en España que se presentan para su reivindicación en éste Modelo de Utilidad, son:

5 1.- Cocina perfeccionada, esencialmente caracteriza da porque las parrillas sobre las que se depositan los productos a cocinar, están constituidas por una pluralidad de perfiles angulares con su ángulo abierto por la parte superior, quedando alineados dichos ángulos en forma contigua con una
10 ligera separación para permitir el paso del fuego, encontrándose orientados de delante hacia atrás con cierta inclinación para que los aceites ó grasas desprendidos del producto durante el asado, discurren hacia la parte posterior de la cocina donde son recogidos, quedando montada la parrilla dentro
15 de un bastidor que forma parte de un armazón formado - por barras verticales que se unen superiormente y llevan una barra transversal provista en el centro de una argolla solidaria, en la que se fija el extremo de una cadena que asciende montado sobre una polea, siendo accionada la cadena
20 por el propio usuario de forma que tirando de ella hace ascender el armazón y por tanto la parrilla, pudiéndola enclavar en cualquier punto de su altura y a la distancia que se requiera de la zona de fuego.

25 2.- Cocina perfeccionada, esencialmente caracterizada porque en la parte posterior y en sentido longitudinal de forma que abarca la totalidad de las parrillas, se encuentra situado un canal abierto superiormente y provisto de una inclinación que incide en un cajetín desmontable, dentro de

.../...

23



- 10 -

cuyo canal, van cayendo los aceites ó grasas de los asados procedentes de las parrillas según la precedente reivindicación, eliminándose sin molestia alguna solo con desmontar el cajetín en donde inciden y vaciarlo.

5 3.- Cocina perfeccionada, esencialmente caracterizada porque en la parte frontal y precisamente debajo de las zonas de fuego, existen unos cajones extraibles, en los que quedan depositadas las cenizas para facilitar su extracción, disponiéndose frente a dichas zonas de fuego, unas portillas
10 abatibles de acceso para alimentar de combustible, controlar su combustión y facilitar el tiro, quedando el fuego sobre un armazón constituido por perfiles contiguos con la adecuada separación para permitir el tiro y la caída de las cenizas.

4.- "COCINA PERFECCIONADA".

15 De conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta memoria consta de DIEZ hojas escritas ó mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid,

23 SEP. 1976

Por autorización del interesado.



Fig.1

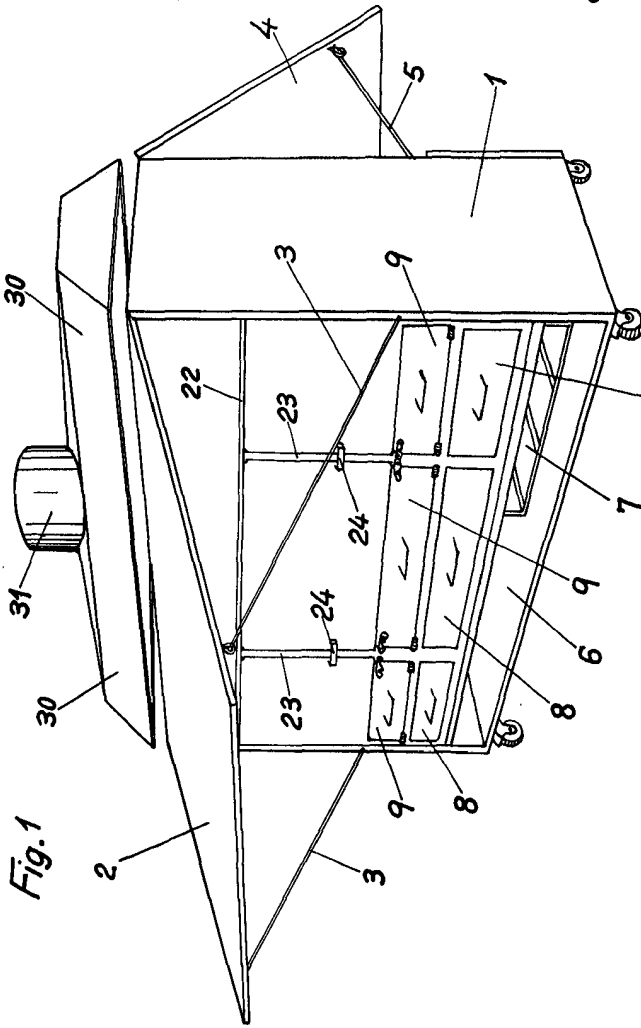
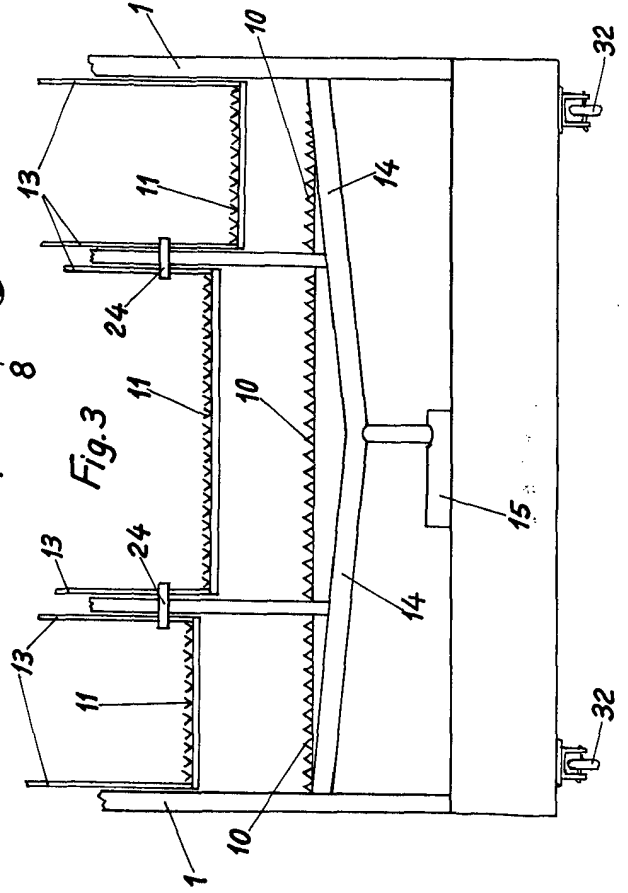


Fig.3



A

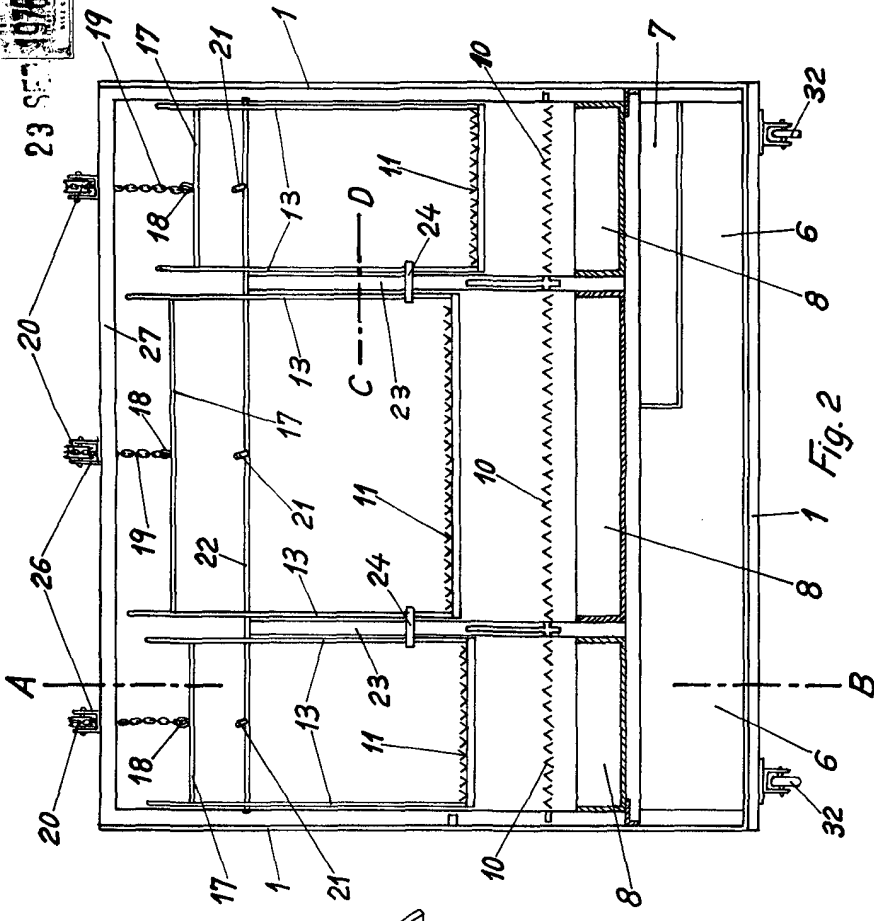
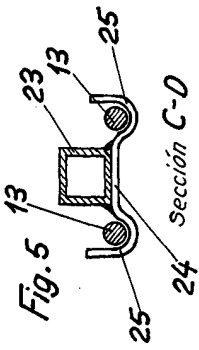


Fig.2

Fig.5



Escaleta variable

MADRID 23 SEP 1976

Handwritten signature and scribbles.



23 SEP

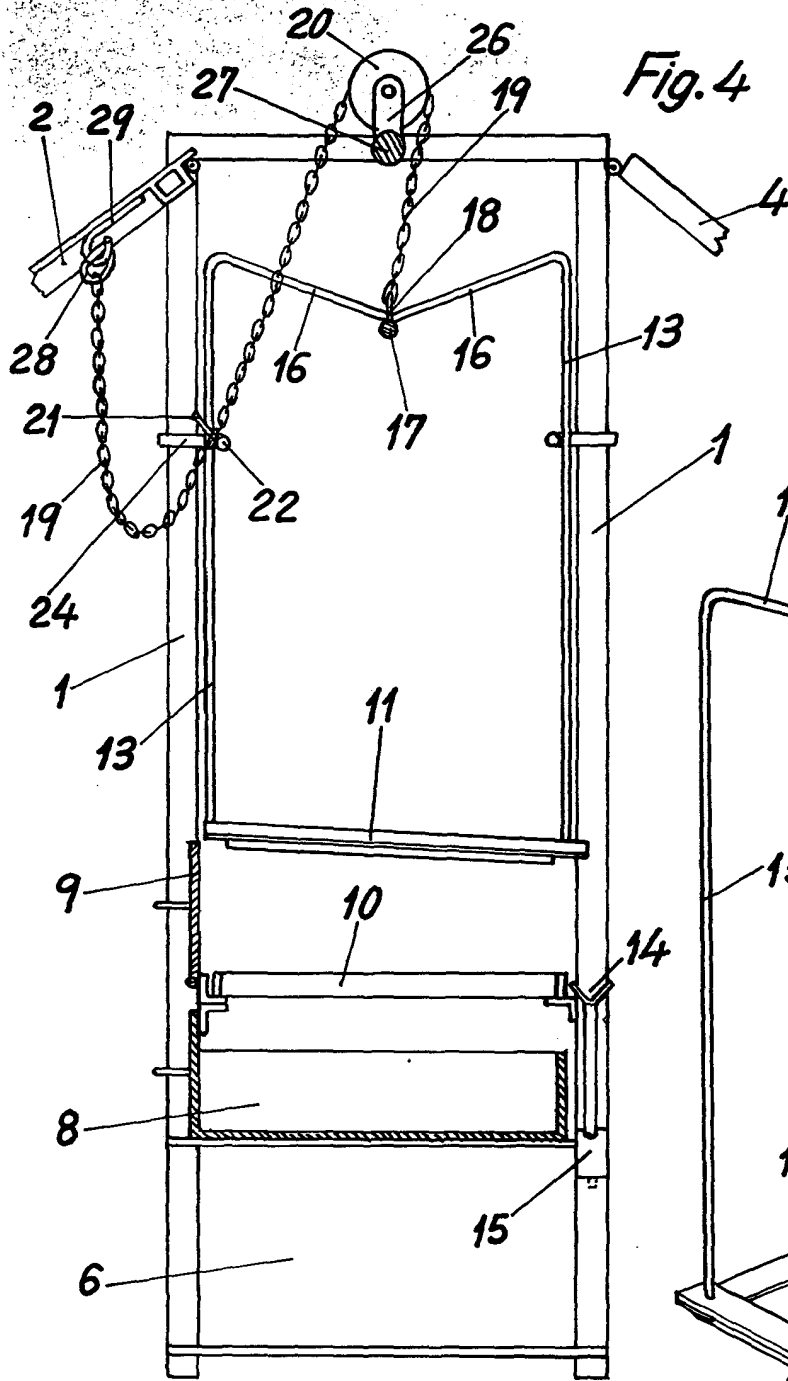


Fig. 4

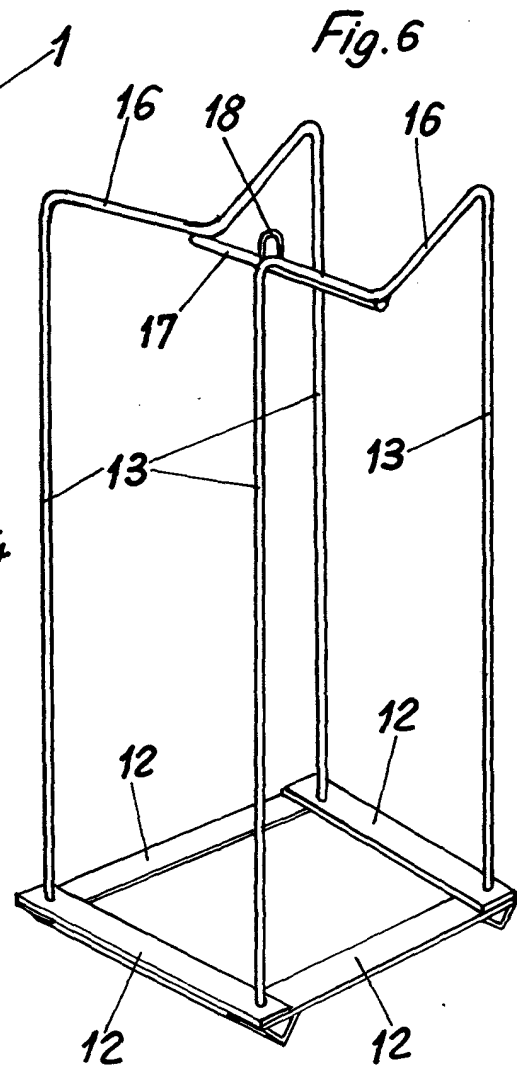


Fig. 6

Sección A-B

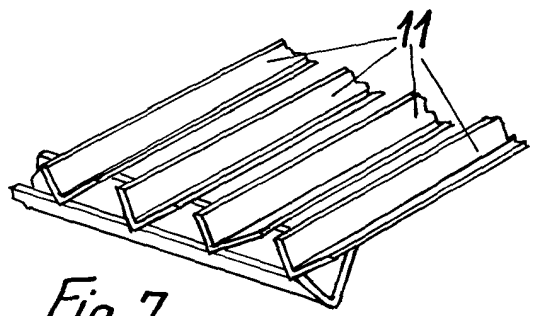


Fig. 7

Escala variable

MADRID 23 SEP 1976

Adolfo Conesa Ayora