

19 ES 21 22 226285



MODELO DE UTILIDAD

226285

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO	CADUCADO	

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	H47 J

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

"PARRILLA PERFECCIONADA"

71 SOLICITANTE (ES)

D. LAMBERTO FELIX FERNANDEZ CABREDO.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Avda. Generalísimo Franco, nº 666 BARCELONA (15)

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

D. LAMBERTO FELIX FERNANDEZ CABREDO.

74 REPRESENTANTE

Da. Ma LUISA ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial.

## MEMORIA DESCRIPTIVA

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

5. Más concretamente, en la invención se ha ideado una parrilla especialmente destinada para uso doméstico y en "camping", la cual presenta unas peculiaridades que la hacen ventajosamente práctica con respecto a los modelos convencionales actualmente conocidos en el mercado.
10. La parrilla objeto de la presente invención, está especialmente concebida para la preparación de bocadillos del tipo integrados por un bollo o panecillo y una o más salchichas.
15. En líneas generales, la parrilla motivo de la invención está integrada por un recipiente de hierro destinado para ser dispuesto al fuego, cuyo recipiente presenta un mango de cierta longitud para el manejo del conjunto. El fondo del referido recipiente actúa como sartén o plancha sobre la que se frie directamente la
20. salchicha o alimento adecuado. Dicho recipiente presenta en su embocadura un par de alas en voladizo que quedan situadas a nivel elevado con respecto al plano del fondo del recipiente que actúa como plancha, y en cuyas alas se disponen los bollos a calentar. Dichas alas presentan
25. unas ranuras troqueladas para transmisión del calor.

Con el fin de facilitar la explotación, 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, 2 y 3, muestran sendas vistas en planta superior, alzado lateral y planta inferior de la parrilla, según el modelo.

5. La figura 4, corresponde a una vista en perspectiva de la parrilla.

- Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización una parrilla constituida por un receptáculo -1-, de hierro o material similar conductor del calor, cuyo fondo -2-, actúa como plancha o sartén para freír el alimento, preferentemente una salchicha. Dicho receptáculo lleva adicionadas unas alas -3-, con ranuras -4-, para transmisión del calor, cuyas alas quedan elevadas con respecto al fondo -2-, que descansa directamente sobre el foco calorífico, de manera que dichas alas realizan la función de soportes tostadores o calentadores de otro tipo de alimento que se desea tostar, o simplemente calentar, tal como un panecillo o bollo.
- 10.
- 15.

- Según la realización descrita, la parrilla permite preparar rápidamente un bocadillo del tipo que comprende un bollo y una o más salchichas, efectuándose la acción de freír y la de tueste o calentamiento, simultáneamente y con una fuente de calor única.
- 20.

- El conjunto de parrilla descrita comprende un mango -5- de asido y manejo del útil, provisto de empuñadura -6- con ojal -7- para cuelgue del conjunto.
- 25.

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.

5.

= . =

#### N O T A

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.

1.- Parrilla perfeccionada, especialmente destinada para uso doméstico o en el campo y del tipo preferentemente destinada para la preparación de bocadillos integrados por un bollo y una o más salchichas, caracterizada esencialmente por el hecho de comprender un receptáculo de hierro o material similar conductor del calor, cuyo fondo realiza una función de sartén o plancha para freir alimentos, tales como salchichas, previéndose en la embocadura de dicho receptáculo unas alas de material conductor, provistas de ranuras para mejor transmisión del calor, cuyas alas quedan elevadas con respecto al fondo del receptáculo, que es el que recibe la acción directa de la fuente de calor, estando destinadas dichas alas para soportar otros alimentos, tales como el bollo o partes del mismo, los cuales son sometidos al proceso de tostado o simplemente calentado, en fase simultánea al proceso de freir la salchicha o alimento contenido en el receptáculo..

15.

20.

25.

2.- Parrilla perfeccionada.

Según se describe y reivindica en la presente me-

moria descriptiva que consta de 5 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de los dibujos reglamentarios.

Madrid, a

8 FEB. 1977

5.

p.a.

M.<sup>a</sup> LUISA ISERN CUYAS

D. P.

dv.

Fig. 1

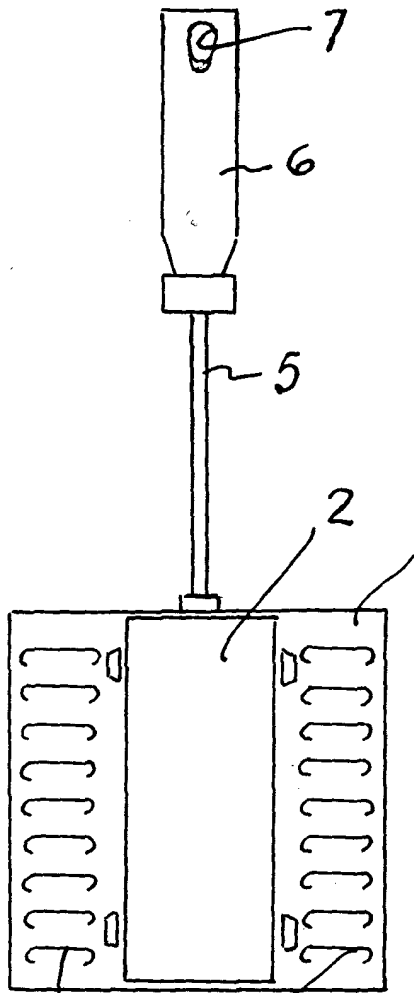


Fig. 2

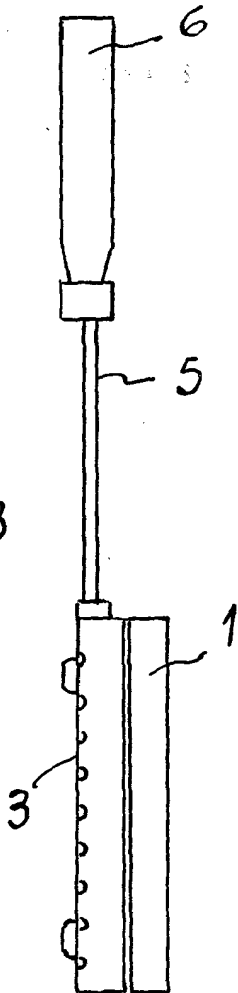


Fig. 3

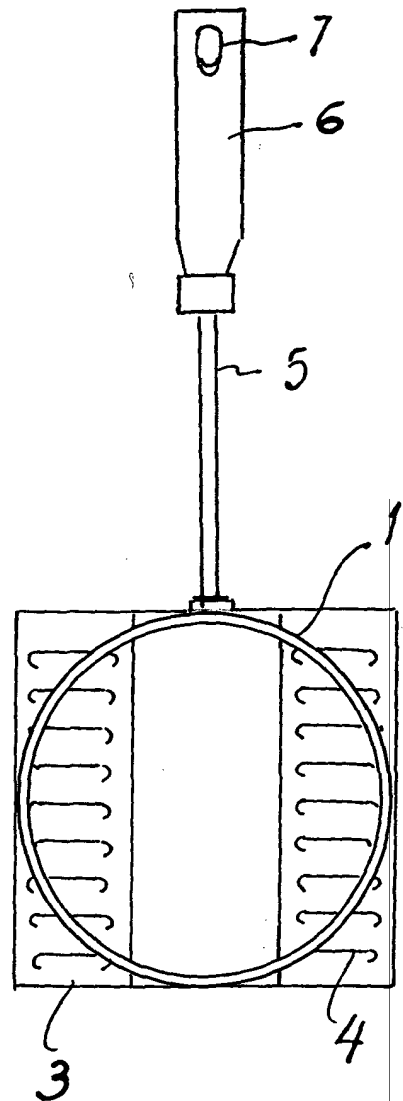
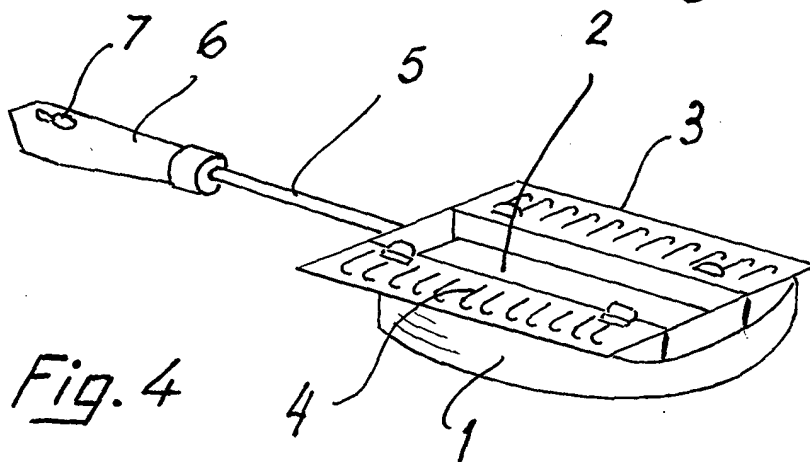


Fig. 4



Madrid, a - 8 FEB. 1977

p. a. M.ª LUISA ISERN CUYAS  
p. p.