



ESPAÑA

19 ES 11 21 22 10 Y

| | |
|-----------------------|--------------|
| NUMERO | 231677 |
| FECHA DE PRESENTACION | 28 OCT. 1977 |

MODELO DE UTILIDAD

| | | | |
|-----------------|-----------|----------|---------|
| 30 PRIORIDADES: | 31 NUMERO | 32 FECHA | 33 PAIS |
|-----------------|-----------|----------|---------|

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| 47 FECHA DE PUBLICIDAD | 51 CLASIFICACION INTERNACIONAL |
| | F 23, H |

| |
|---------------------------|
| 54 TITULO DE LA INVENCIÓN |
| "PARRILLA PERFECCIONADA" |

| |
|---------------------------|
| 71 SOLICITANTE (S) |
| D. ANTONIO ESTOPIÑA CELMA |

| |
|--|
| DOMICILIO DEL SOLICITANTE |
| BARCELONA, Travesera de Las Corts, 251 |

| |
|------------------|
| 72 INVENTOR (ES) |
| |

| |
|-----------------|
| 73 TITULAR (ES) |
| |

| |
|----------------------------|
| 74 REPRESENTANTE |
| D. MANUEL DE RAFAEL GARCIA |

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una parrilla perfeccionada, del tipo que se utilizan para el asado de carnes, pescados u otras viandas, que aporta sensibles mejoras, de orden constructivo y funcional, sobre las diversas realizaciones de parrillas hasta hoy día existentes.

En efecto, en la actualidad existen diversos tipos de parrillas para efectuar las funciones descritas, pero ninguna de ellas resuelve el problema de que las grasas desprendidas por las viandas en la operación de asado caigan sobre las propias brasas, lo que origina una defectuosa cocción por cuanto producen llamas en las brasas lo que se traduce en el quemado de las viandas. Por otra parte, el jugo compuesto por dichas grasas y los aderezos o aliños de las viandas suele ser gastronómicamente muy apetecido y usualmente, por el propio motivo antes expuesto, en las parrillas actuales suele desperdiciarse.

El presente modelo da a conocer un nuevo tipo de parrilla que elimina casi en su totalidad los problemas apuntados, ya que debido a su especial constitución, no a base de varillas sino de tiras acanaladas muy cercanas entre sí, logra el máximo aprovechamiento del jugo desprendido por las viandas, que van a

recogerse en un colector longitudinal frontal,
y evita su caída sobre las brasas mejorando el
cocinado de las referidas viandas, evitando el
quemado de las mismas. También se ha previsto la
5 incorporación en la parrilla de unos asideros
laterales que faciliten su transporte y retirada
de las brasas.

Con el fin de facilitar la explicación
se acompaña a la presente memoria descriptiva
10 una hoja de dibujos en la que se ha representado
un caso práctico de realización, el cual se
cita sólo a título de ejemplo no limitativo del
alcance del presente modelo de utilidad.

En dichos dibujos:

15 La figura 1 es una vista en perspectiva
de la parrilla en cuestión, dispuesta para entrar
en servicio.

La figura 2 se corresponde con una
sección longitudinal en alzado de la propia
20 parrilla, según el plano de corte II-II de la
figura 1.

Según tales figuras, la parrilla
perfeccionada objeto del presente modelo de utilidad
está constituida por unos perfiles laterales -1-
25 y otro posterior -2- que determinan junto con
un colector frontal -4- el cuadro sobre el que
van montadas paralelamente y cercanas entre sí
una serie de tiras -3- de configuración acanalada
que se disponen inclinadamente hacia abajo de
30 atrás adelante para morir en el colector frontal

longitudinal -4- constituido por una placa asimismo acanalada.

De los perfiles -1- y -2- se prolongan hacia abajo unas patas delanteras -5- y otras traseras -6- de mayor altura para conseguir la citada inclinación que permite que los jugos desprendidos de las viandas a cocinar circulen por las tiras -3- y se recojan en el colector -4- ya sea para su ulterior consumo ya para rociar nuevamente las viandas.

Asimismo, para facilitar el transporte y manejo en general de la parrilla, en cada lateral sobre los perfiles -1- van colocados respectivos asideros -7-.

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

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5 1.- Parrilla perfeccionada, caracterizada esencialmente por estar constituida por un marco básico cubierto por una serie de tiras acanaladas sustancialmente paralelas cercanas entre sí que desembocan en un colector longitudinal frontal susceptible de recoger los jugos desprendidos
10 en la cocción de las correspondientes viandas para lo cual el conjunto de la parrilla adopta inclinación hacia abajo de atrás adelante por diferente dimensionado de sus patas.

15 2.- Parrilla perfeccionada, según la anterior reivindicación, caracterizada porque incorpora sobre sus laterales respectivos asideros para facilitar su manejo.

3.- PARRILLA PERFECCIONADA.

20 Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas mecanografiadas y una lámina de dibujos.

Madrid, a 28 OCT. 1977

ANTONIO ESTOPIÑA CELMA

p. a.

MANUEL DE RAFAEL

F. P. *Manuel de Rafael*

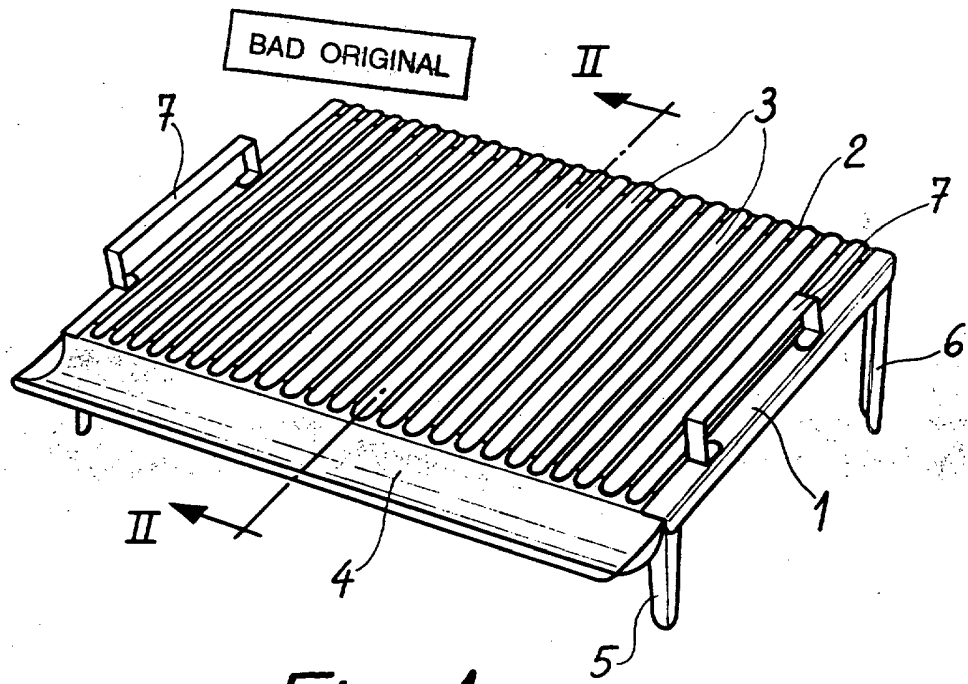


Fig. 1

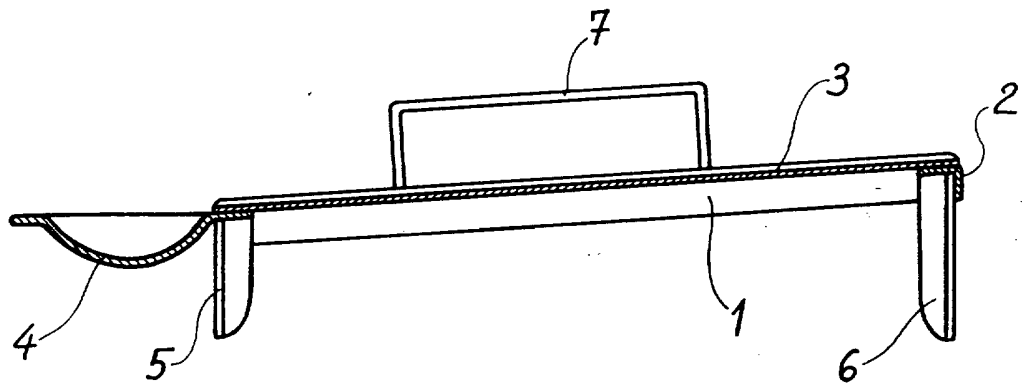


Fig. 2

Madrid, 28 Octubre 1977

MANUEL DE RAFAEL

P. P. *[Signature]*