



ESPAÑA

ES 253317 Y

FECHA DE PRESENTACION
3-OCTUBRE-1980

16 DIC. 1980

MODELO DE UTILIDAD

MICROFILMADO
MICROFICHAS

PRORRIDADES:
NUMERO

FECHA

PAIS

FECHA DE PUBLICIDAD

CLASIFICACION INTERNACIONAL
A4 7J 37/06

TITULO DE LA INVENCIÓN
" PARRILLA ELECTRICA "

SOLICITANTE (S)
D. DIONISIO MARQUES DOS REIS

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Rua de D. Maria da Graca Lúcio da Silva nº 7-A, r/c, Leiria, PORTUGAL.

INVENTOR (ES)

TITULAR (ES)

REPRESENTANTE
DON BER ARDO UNGRIA GOIBURU

CM.-

1 El presente Modelo de Utilidad se refiere a
una parrilla eléctrica que sirve para asar carne o pescado
mediante la aplicación de calor irradiado, producido por
elementos de calefacción eléctrica.

5 Ya se conocen muchos tipos y modelos de dis-
positivos de esta naturaleza que sirven para la utiliza-
ción a escala industrial o doméstica. Todos estos aparatos
conocidos poseen uno o más de los inconvenientes inherentes
a las construcciones aplicadas hasta el momento.
10 Los inconvenientes más notables son la producción de hu-
mos y de un mal olor, provocados por pedacitos de carne
o de pescado, o por gotas de sangre o de grasa, que se
quemán completamente debido a que están en contacto di-
recto con los elementos de calentamiento a una elevada
15 temperatura. El humo y el olor mencionados son muy incó-
modos e incluso prohibitivos para la utilización de estos
aparatos en la mesa de la cena o incluso en un "snack-bar"
o un "grill-room".

20 Otro inconveniente notable es el ensuciamien-
to de la parte del interior de la parrilla que está suje-
ta a elevadas temperaturas y recibe un contacto directo
con gotas de grasa o de sangre o incluso con pedacitos
de pescado o de carne que se desprenden de la pieza prin-
cipal. La superficie del interior de la parrilla afecta-
25 da de este modo por manchas y pedacitos quemados y carbo-
nizados resulta muy difícil de limpiar y, en poco tiempo,
estropea el aspecto de la parrilla.

30 El presente Modelo de Utilidad se destina a
eliminar los inconvenientes arriba descritos y proporciona

1 una parrilla destinada a la utilización doméstica y en pe-
queños restaurantes, y caracterizado por los elementos de
calentamiento que producen el calor irradiado y que es-
tán solamente colocados por encima de la carne o del pes-
5 cado a asar, estando estos elementos de calentamiento so-
lamente situados en la parte superior de la parrilla que
suele cubrir el material a asar durante el proceso en
cuestión.

10 Según otra característica de la nueva parrilla
ahora presentada, la parte inferior de la misma, que
queda por debajo de la carne o del pescado a asar, tiene
la función de un contenedor de agua donde caen las gotas
de sangre y de grasa, así como los eventuales pedacitos
desprendidos del pescado o de la carne, de modo que el
15 interior de la parte inferior de la parrilla ya no esté
en contacto con sustancias quemadas o carbonizadas, lo
que hace mucho más fácil la limpieza de la parrilla.

20 Como se ha constatado sorprendentemente, el
espejo de la superficie del agua por debajo de los obje-
tos a asar funciona como un reflector eficiente del calor
irradiado de arriba hacia abajo, de modo que los objetos
a asar no sean solamente alcanzados por el calor directo
en su lado superior, sino también, en su lado inferior,
25 por el calor reflejado por el agua. Este proceso se
realiza tanto en lo que concierne a las grandes piezas
de carne o de pescado, colocadas directamente en la misma
parrilla o reja, situada en la parte inferior de la parrilla
por encima del nivel de agua como también respecto a
30 los pequeños pedazos de carne o de pescado, metidos en

1 las brochetas que pertenecen a la parrilla y que, durante
el proceso de asar, quedan emplazados un poco por encima
de la mencionada reja.

5 La excelente distribución del calor obteni-
da de esta manera en el interior de los pedazos de mate-
rial a asar debe de ser considerada como una de las
causas de la sorprendente ausencia de humos y malos olo-
res durante el proceso de asar con la nueva parrilla, aho-
ra presentada.

10 DESCRIPCION MAS DETALLADA DEL MODELO

15 La nueva parrilla consiste en dos partes
principales separadas, concretamente la parte inferior en
forma de caja de metal en aluminio -con dimensiones del
orden de magnitud de: largo 30 cm x ancho 20 cm x alto de
4 a 5 cm- que funciona como contenedor de agua. El lado
superior de esta caja inferior está abierto; la reja pa-
ra soportar grandes pedazos de carne o de pescado está
soportada, de forma movable un poco por encima del nivel
del agua, pero un poco por debajo del borde superior de
20 la caja inferior. Este borde superior está provisto de
algunas entalladuras distribuidas a lo largo de las pare-
des longitudinales de la caja, sirviendo para alojar las bro-
chetas que, cuando sean utilizadas, se extienden transver-
salmente sobre la caja inferior, con sus mangos de mate-
25 rial térmicamente aislante hacia afuera. La parte de
atrás y las paredes laterales están provistas de salientes
de encaje en el borde superior de esta caja, que sirven
para ubicar correctamente la parte superior de la parri-
lla sobre la caja inferior, cuando ésta esté utilizándose.

30

1 Las paredes cortas de la caja inferior están
provistas de una apertura de encaje que se extiende a par-
tir del borde superior a una determinada distancia hacia
abajo. Estas aperturas sirven para que en ellas se in-
5 troduzca el extremo inferior de dos montantes o largueros
que, cuando la parrilla no se esté utilizando, pueden ser
metidos dentro de la caja cerrada, formada por la parte
inferior y la parte superior de la parrilla, así como las
brochetas- estando provistos estos montantes o largueros
10 de varias entalladuras laterales, distribuídas a lo lar-
go de su altura. Estas entalladuras desempeñan el pa-
pel de soportes para la parte superior de la parrilla, o
sea la tapa que, de este modo, puede ser colocada a dis-
tintas alturas, selectivamente, por encima de los objetos
15 a asar, según el tamaño de los mismos, o la velocidad que
se desee obtener en el proceso de asar. La posición más
baja de la parte superior se suele considerar como la nor-
mal. El material de estos montantes o largueros con en-
talladura, también es aluminio; los montantes se realizan
20 preferentemente, en aluminio colado en molde.

El material de la reja anteriormente mencionada
es, preferiblemente de acero cromado o acero inoxidable,
así como la parte metálica de las brochetas.

25 Asimismo, la parte superior o tapa de la pa-
rrilla tiene la forma de una caja metálica de aluminio,
-aunque en posición invertida- con una forma y dimensiones
sensiblemente iguales a las de la parte inferior de la
parrilla. En su interior, la tapa está provista de ele-
30 mento de calentamiento eléctrico que pueden ser ejecuta-

1 dos como elementos tubulares o, igual que en la forma de
ejecución preferida y ahora presentada como Modelo de
Utilidad, como espiras expuestas de hilo resistente. Las
5 resistencias eléctricas en espiral mencionadas, propor-
cionan mejores resultados en la práctica.

El borde inferior de la tapa tiene una forma
que corresponde a la del borde superior de la parte infe-
rior de la parrilla. Las cuatro esquinas de los referi-
dos bordes tienen un perfil transversal de encaje, al ob-
10 jeto de ubicar correctamente la parte superior sobre la
parte inferior. El borde inferior de la tapa está pro-
visto de varias entalladuras grandes o cavidades que sir-
ven para la indispensable circulación del aire durante el
proceso de asar. Las paredes cortas de la tapa están provis-
15 tas de un saliente o protuberancia central que sirve de
apoyo a la tapa en las entalladuras laterales de los mon-
tantes metidos en los encajes de la parte inferior de la
parrilla. En estas protuberancias centrales están monta-
dos, asimismo, los dos mangos de la parte superior con
20 forma de manilla o tirador en material térmicamente ais-
lante, que sirven para la manipulación de la tapa ca-
liente y para colocar esta tapa en la posición deseada
en una de las entalladuras de los montantes de la parte
inferior.

25 En resumen, el Modelo de Utilidad que se so-
licita deberá recaer sobre las siguientes:

REIVINDICACIONES

1.- Parrilla eléctrica caracterizada por
30 el hecho de que está formada por dos partes principales se

1
paradas, concretamente una parte inferior con forma de
caja abierta, y una parte superior que se puede apoyar
en la parte inferior como si fuera una tapa.

5
2.- Parrilla eléctrica, según la reivindi-
cación 1, caracterizada por el hecho de que la parte su-
perior se apoya indirectamente en la parte inferior, a
través de montantes metálicos, y provista de aperturas
de acceso y circulación de aire, formadas como entalladu-
ras en el borde inferior.

10
3.- Parrilla eléctrica según las reivindicaciones
anteriores, caracterizada por el hecho de que la
parte superior es la única en la que se encuentran los
elementos de calentamiento eléctrico -preferiblemente en
15 forma de resistencia en espiral expuesta- produciendo
una irradiación de calor, de manera que el calor irradia-
do incida directamente solo sobre el lado superior de
los objetos a asar, soportados en la parte inferior de
la parrilla que, en su interior, soporta la misma reja
desprendible en la que se apoyan los grandes objetos a
20 asar, y puede soportar en su borde superior las brochetas
separadas, sirviendo para asar pedazos más pequeños.

25
4.- Parrilla eléctrica según la reivindicación 2,
caracterizada por el hecho de que los montantes
metálicos son piezas separadas que pueden ser encajadas
de una manera desprendible en aperturas formadas al obje-
to, en la parte inferior de la parrilla.

30
5.- Parrilla eléctrica según la reivindicación 2,
caracterizada por el hecho de que los montantes
metálicos están provistos de entalladuras laterales que

1
sirven como soporte para la parte superior de la parrilla que, de esta manera, puede quedarse a varias alturas, con distintas distancias de los objetos a asar, seleccionadas según la intensidad deseada del proceso de asar.

5
6.- Parrilla eléctrica según la reivindicación 1, caracterizada por el hecho de que la parrilla se realiza como un contenedor de agua cuyo nivel se queda por debajo de la reja y funciona como un reflector del calor irradiado desde arriba, de manera que también el lado inferior de los objetos a asar sea alcanzado por este calor, mientras la presencia de este volumen de agua evita el ensuciamiento de la parte inferior de la parrilla y ha ce mucho más fácil la limpieza de la misma.

10
15
7.- Parrilla eléctrica según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la parte superior, cuando la parrilla no se esté utilizando, queda colocada como una tapa directamente sobre la parte inferior de la misma, en la que encaja, formando una caja cerrada dentro de la cual se pueden conservar las brochetas y los montantes metálicos.

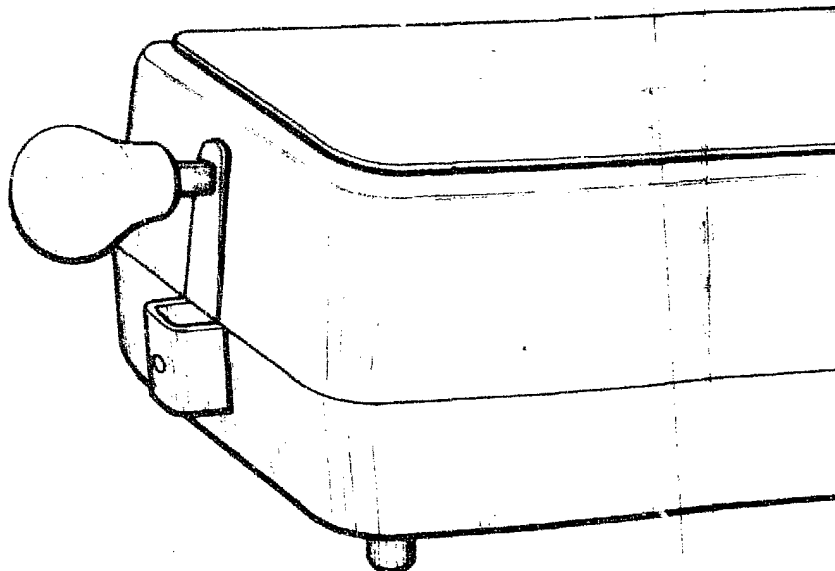
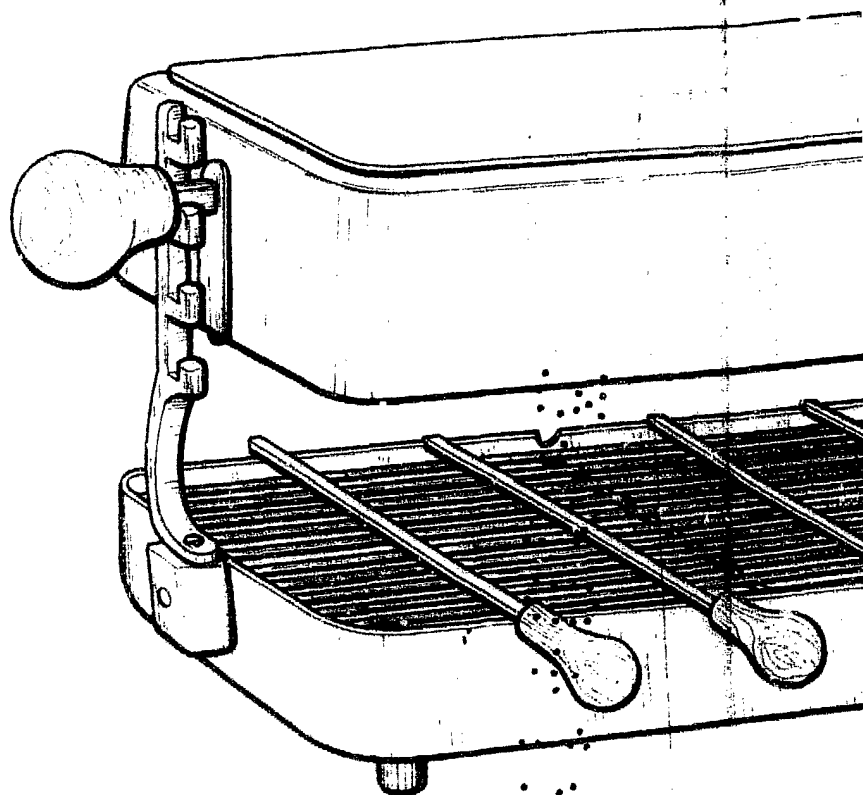
20
8.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: " PARRILLA ELECTRICA ".

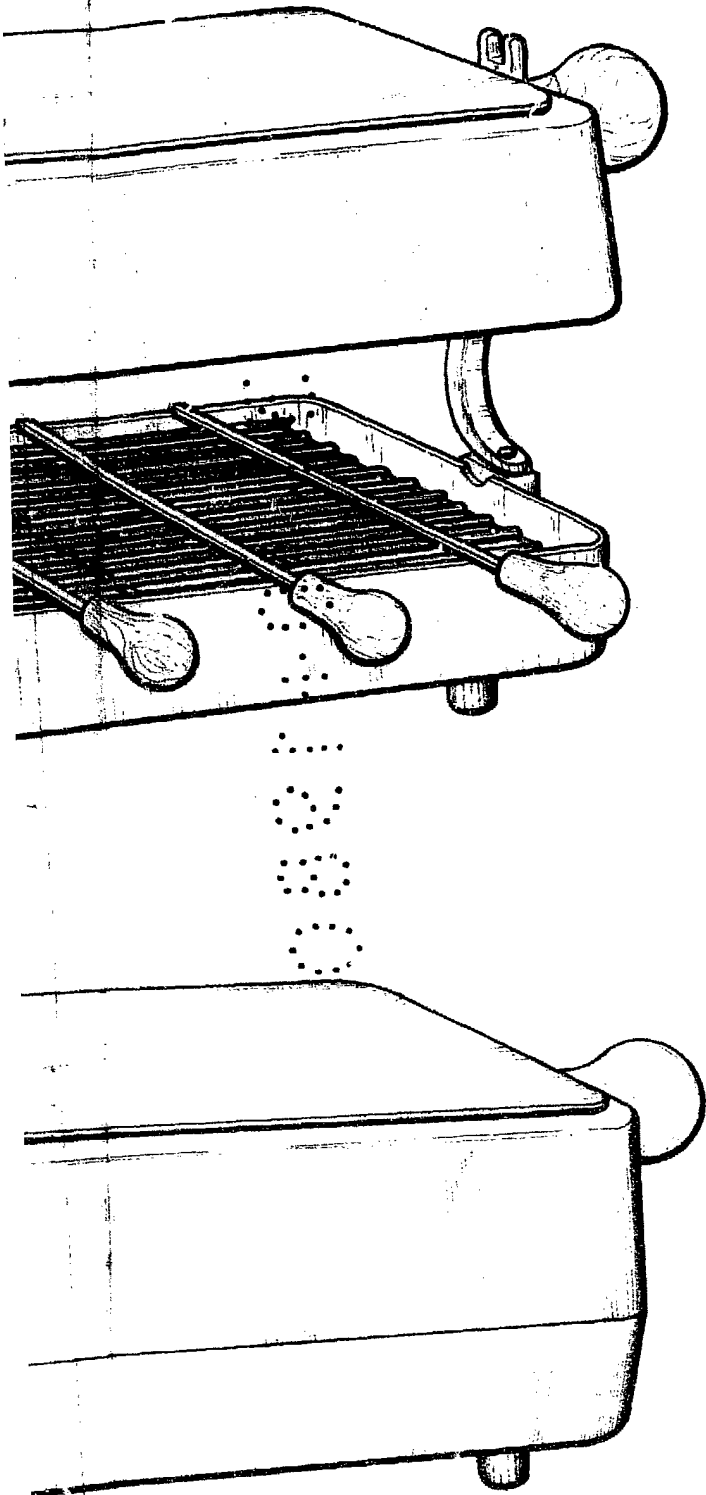
25
Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de ocho páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 3 de Octubre de 1980

BERNARDO UNGRIA

P. P.





ESCALA VARIABLE
Madrid, 3 de Octubre de 1980
BERNARDO UNGRIA
P.P.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Bernardo Ungria', written over the typed name.