



ESPAÑA

(19) ES (11) NUMERO 266067 (10) Y  
 (21)  
 (22) FECHA DE PRESENTACION

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1983

(30) PRIORIDADES		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
(47) FECHA DE PUBLICIDAD		(81) CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J 37/06
(84) TITULO DE LA INVENCIÓN  PARRILLA ELÉCTRICA.		
(71) SOLICITANTE (S)  IMPORTEGA, S.A.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE  L'HOSPITALET DE LLOBREGAT (BARCELONA), C. Cobalto, 12		
(72) INVENTOR (ES)		
(73) TITULAR (ES)		
(74) REPRESENTANTE  D. Ignacio PONTI GRAU		

La presente invención se refiere a una parrilla eléctrica de constitución sencilla y muy práctica.

Las parrillas eléctricas conocidas tiene una serie de inconvenientes derivados de las dificultades que supone una  
5 limpieza de la zona en la que se depositan los alimentos a cocer o asar. Tales parrillas suelen estar dotadas de planchas de cocción debajo de las cuales están situadas las resistencias eléctricas. Ello, además de disminuir la efectividad calórica de tales resistencias, puesto que hay una placa intermedia entre las mismas y los alimentos a cocer, dificulta la limpieza  
10 de los componentes, creando intersticios y fisuras donde se acumula la grasa y la suciedad.

Por otra parte, este tipo de parrillas carecen de medios adecuados para la recolección de los jugos y grasas que  
15 se desprenden durante la cocción ya que, la mayoría de las veces es la propia plancha de asado la que presenta un canal colector de grasas que resulta insuficiente.

Por todo ello, se ha ideado la parrilla eléctrica objeto de la invención cuya realización comporta una concepción  
20 totalmente distinta de la habitual en este tipo de aparatos culinarios.

La parrilla eléctrica en cuestión se caracteriza esencialmente por el hecho de que consta de una resistencia blindada configurada en forma de parrilla que está articulada a una  
25 base de sustentación, de forma que puede adoptar dos posiciones límite, una horizontal de trabajo, y otra elevada de limpieza en cuya base de sustentación se disponen los mandos y conexiones para el funcionamiento de la parrilla.

Ventajosamente la base sustentación de la parrilla comprende una cubeta situada debajo de la resistencia capaz de contener líquidos y de recoger los jugos que se desprenden durante la cocción.

5 De preferencia dicha cubeta es amovible y puede separarse de la base para proceder a su limpieza.

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria se acompaña un dibujo en el que tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de rea-  
10 lización de la parrilla eléctrica.

En dicho dibujo la figura 1 es una vista en perspectiva de la parrilla con la resistencia levantada y la cubeta parcialmente extraída de la base de soporte; la figura 2 es una vista en sección longitudinal de la parrilla en posición de  
15 uso; y la figura 3 es una vista similar a la anterior mostrando la resistencia levantada.

La parrilla descrita consta en el dibujo de una base soporte -1- que comprende un frontal -2- provisto de mandos  
-3- e indicadores -4- para la conexión y vigilancia de funcio-  
20 namiento de unas resistencias blindadas -5- que tienen una configuración en forma de parrilla, articulada a un respaldo -6- que se eleva de la base soporte. Las resistencias -5- están  
dotadas de patas de apoyo -7- para sustentación sobre la base  
-1-.

25 Sobre la base -1- va dispuesta una cubeta amovible -8-, la cual queda situada debajo de las resistencias -5-. Esta cubeta puede separarse del soporte -1- con toda facilidad.

Como se desprende de todo lo descrito, para utilizar

la parrilla se situa la cubeta -8- debajo de las resistencias -5- y, opcionalmente, puede llenarse de agua con o sin condimentos aromáticos. A continuación se abaten las resistencias -5- que adoptarán una posición horizontal por encima de la cubeta -8-, apoyadas por medio de sus patas -7- sobre la base -1-.

Una vez la parrilla está abatida y la cubeta en su sitio ya pueden conectarse las resistencias blindadas -5-, sobre las cuales pueden depositarse directamente los alimentos a cocer o asar. Es evidente que el calor de las resistencias -5- llega directamente a los alimentos, al no existir ninguna plancha intermedia que lo aisle. Por tanto, la parrilla se calentará de inmediato y podrá obtenerse la temperatura de cocción necesaria con mayor rapidez que en las parrillas usuales y con un menor consumo de energía.

Los jugos y grasa que se desprendan de los alimentos dispuestos en la parrilla, serán recogidos en la cubeta -8-. Si en la cubeta hay agua con hierbas o productos aromáticos, el calor que desprenden las resistencias será suficiente para ponerla en ebullición y los vapores que desprenda impregnarán los alimentos situados en la parrilla, con lo cual éstos adquieren un sabor más agradable y la cocción se lleva a cabo de forma más equilibrada.

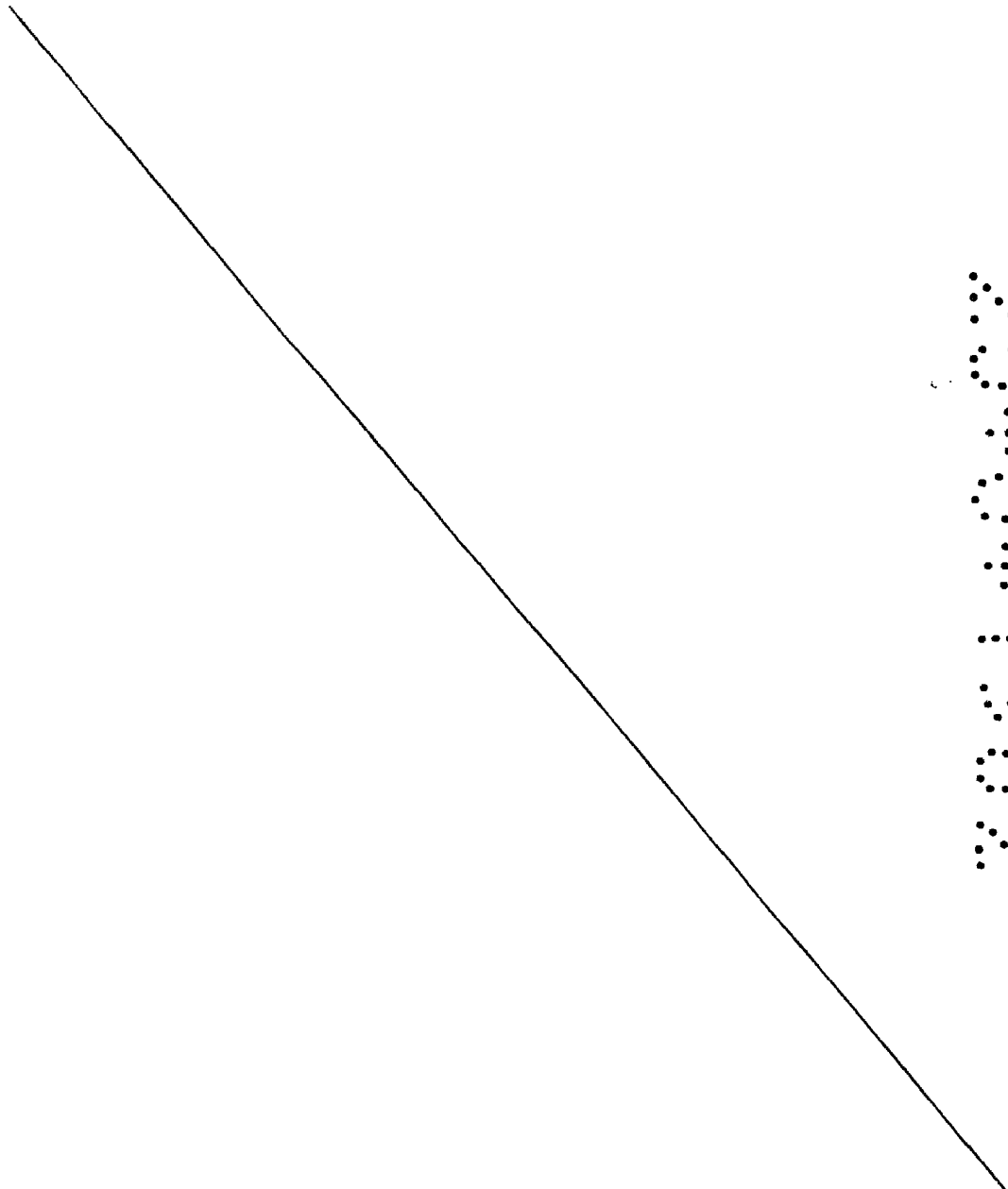
Las resistencias -5- puede ser en número variable con mandos independientes, pero su articulación al respaldo -6- podrá ser conjunta. Todo ello dependerá de la capacidad de la parrilla.

Para limpiar la parrilla ésta se levanta, separándola

se de la base de sustentación. A su vez, la cubeta es amovible para facilitar el llenado y vaciado, así como su limpieza.

5 Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la fabricación de los distintos componentes de la parrilla, formas y dimensiones de los mismos y cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

- . -



## R E I V I N D I C A C I O N E S

1. Parrilla eléctrica, caracterizada esencialmente por el hecho de que consta de por lo menos, una resistencia que adopta una configuración en forma de parrilla, la cual, está articulada a una base de soporte, con la posibilidad de adoptar una posición horizontal de soporte, y otra elevada, en cuya base de soporte se han dispuesto las conexiones de la resistencia y los mandos para su puesta en funcionamiento.

2. Parrilla eléctrica, según la reivindicación anterior, caracterizada por el hecho de que debajo de la resistencia hay una cubeta colectora de jugos y contenedora de agua.

3. Parrilla eléctrica, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizada por el hecho de que la cubeta está situada en forma amovible sobre una plataforma de la base de soporte.

4. Parrilla eléctrica, según las reivindicaciones 1 y 3, caracterizada por el hecho de que la resistencia está dotada de unas patas de apoyo sobre la plataforma para estabilizar su posición de uso.

5. Parrilla eléctrica.

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 25 de junio de 1982

IMPORTEGA, S.A.  
p.a.

FIG. 1

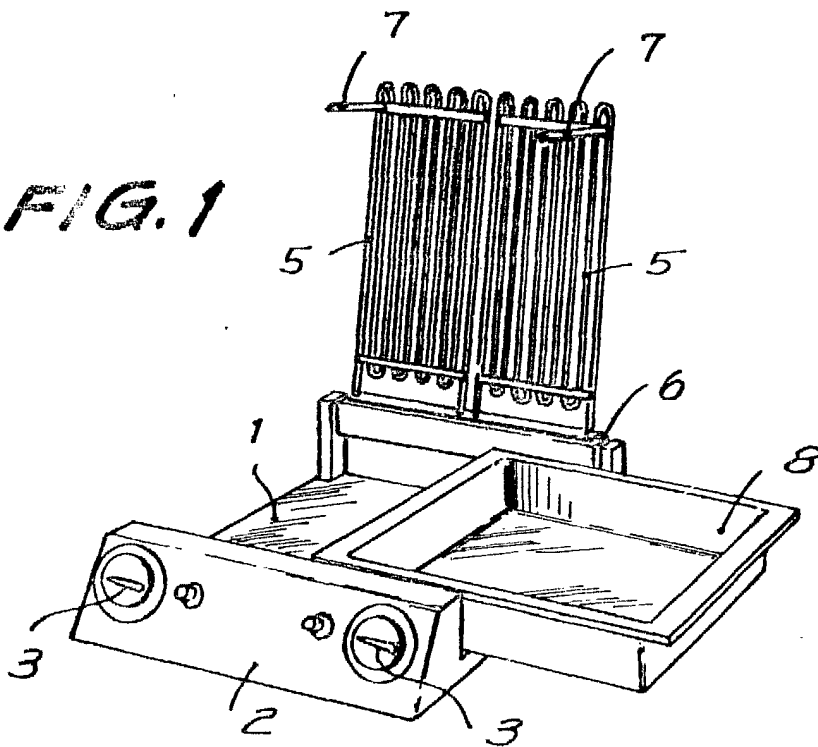


FIG. 2

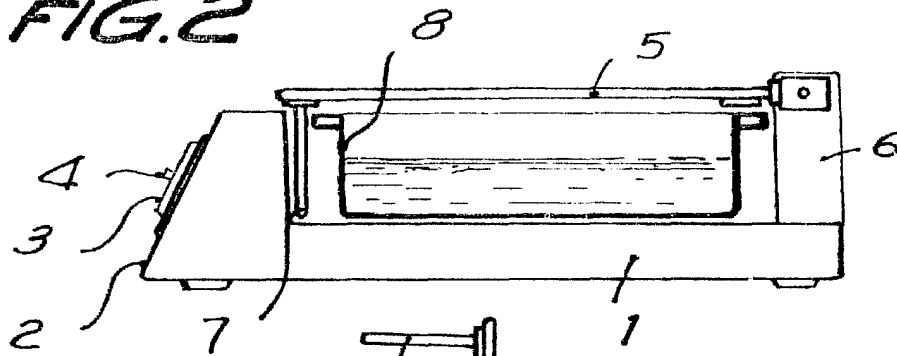
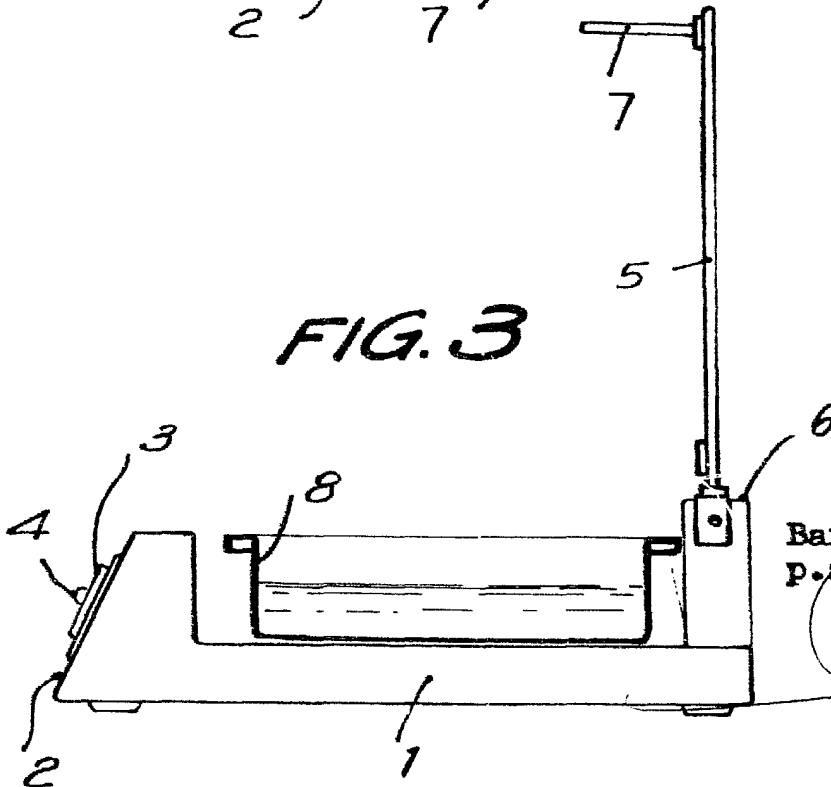


FIG. 3



Barcelona, a 25 junio 1982  
P.A.



1/96135