



PATENTE DE INTRODUCCION

V/ref: B377.12E.1.

*Memoria Descriptiva* **301 969**

*sobre:*

"Perfeccionamientos en parrillas".

*Solicitante:* ALBERT MEISTER, y FALIERO BONDANINI, de nacionalidad suiza, residentes en Miège s/Sierre, y 19, rue Neuve, Renes, ambos en Suiza.

Este invento se refiere a una parrilla que contiene un carter que lleva un cuerpo de caldeo eléctrico, y se caracteriza por el hecho de que este carter contiene una pared superior que presenta una abertura y frente a ésta un cajón móvil que lleva un motor eléctrico des-

5.

301969



tinado a accionar rotativamente un árbol provisto, por lo menos, de un utensilio de cocción frente al mencionado cuerpo de caldeo; el árbol citado pasa a través de una placa salsera móvil en dicho carter y destinada a accionarse para aproximar y alejar el mencionado utensilio de cocción, y el árbol, del cuerpo de caldeo; los rayos caloríficos emitidos por éste se reflejan en parte hacia el utensilio de cocción por medio de un reflector que tiene, lateralmente, por lo menos un postigo articulado.

5. El dibujo adjunto, representa, a título de ejemplo, una forma de ejecución del objeto de este invento; en el

10. La fig. 1 es una vista en corte longitudinal axial. La fig. 2 es una vista en corte por II-II de la

15. fig. 1.

La parrilla representada comprende un carter 1 de plancha rectangular en planta, que contiene una pared lateral 2, que en uno de los extremos del carter lleva, sujeta por soldadura, un cierre transversal 3 dispuesto para constituir un resalto 4; el extremo superior de la pared 2 y del cierre 3 lleva una cubierta 4 que cierra un alojamiento 6.

25. En el cierre 3 están fijas las dos ramas acodadas de extremos 7 de un cuerpo de caldeo 8 alimentado con energía eléctrica por medio de conductores 9 dispuestos en el alojamiento 6; estas ramas 7 tienen, cada una, una parte vertical y una parte horizontal y por medio de esta última,

301969

11 JUN



5. llevan un reflector 10 ligeramente parabólico que además se apoya en el cierre 3; en los bordes laterales de este reflector 10, se articulan por medio de charnelas 11, dos postigos 12 provistos cada uno de una empuñadura de manobra 13.

10. El carter contiene una pared superior 14 dotada de una abertura longitudinal axial 15; frente a ésta la cara inferior de la pared 14 lleva, por medio de empalmes 24, un cajón 16 longitudinalmente móvil en el que está sujeto por medio de pernos 17, un motor eléctrico 18 cuyo árbol vertical 19 se acopla a un árbol 20 coaxial, montado en un cojinete 21 que comprende dos rodamientos de bolas 22 y una riostra 23; este cojinete 21 está sostenido por el cajón 16.

15. En el extremo superior del árbol 20 está montado frente al cuerpo de caldeo 8, un utensilio de cocción 25 destinado a ser arrastrado rotativamente, y que comprende cuatro ramas 26 de enrejado metálico soldados en un manguito 27 fijo en el árbol 20 y que contiene un reenvío de líquido 28.

20. En las partes longitudinales de la pared 2 se sueldan dos hierros angulares 29 que llevan una placa-salsera 30 longitudinalmente móvil e inclinada de arriba hacia abajo del extremo del carter 1 que lleva el cuerpo de caldeo 8 hacia el otro extremo de éste; esta placa-salsera 30 tiene dos planos longitudinales 31 inclinados uno hacia otro para formar un surco medio longitudinal 32 que

25.



301969

termina, por su extremo inferior, por encima de una salsera 33 acoplada al carter 1. La placa 30 está atravesada por un orificio 34 en su extremo superior y es susceptible de ajustarse en el resalto 4 antes citado; en el

5. orificio 34 está soldado un manguito 35 que rodea al árbol 20.

La parrilla representada se utiliza como sigue:

Conectado el cuerpo de caldeo 14 con la instalación de suministro de energía eléctrica, se coloca una

10. pieza a asar, por ejemplo un pollo sobre el utensilio 25; luego se conecta el motor 18 a un suministro de energía eléctrica y, por este hecho, arrastra rotativamente los árboles 19 y 20 y el utensilio 25. La placa 30, según las necesidades de la cocción, puede desplazarse a mano longitudinalmente y arrastrando por medio del manguito 35

15. los árboles 19 y 20, el cajón 16, el motor 18 y el utensilio 20, éste último puede por este hecho aproximarse más o menos al cuerpo de caldeo 8; los postigos 12 pueden también aproximarse más o menos del utensilio 20 para

20. concentrar más o menos los rayos caloríficos emitidos por el cuerpo de caldeo 8, sobre la pieza a cocinar; los residuos líquidos de la cocción descienden por el surco 32 a la salsera 33.

Se prevé el realizar una parrilla que tenga un árbol 20 que lleva, por ejemplo, dos utensilios de cocción

25. y un reflector que comprenda un solo postigo articulado; este reflector se monta amoviblemente en cuatro ramas, por

301969



ejemplo del cuerpo de caldeo 8; se prevé también el incorporar la salsera 33 a la placa 30.

NOTA

5. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental. Y siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Patente de Introducción por 10 años en España -  
10. sobre "Perfeccionamientos en parrillas"; caracterizándose por lo siguiente:

15. 1.- "Perfeccionamientos en parrillas" que contienen un carter que lleva un cuerpo de caldeo eléctrico, caracterizados por el hecho de que este carter comprende una pared superior con una abertura y, frente a ésta, un cajón móvil que lleva un motor eléctrico destinado a accionar rotativamente un árbol provisto de por lo menos un utensilio de cocción frente a dicho cuerpo de caldeo; el árbol  
20. citado pasa a través de una placa salsera móvil en dicho carter y destinada a accionarse para aproximar y alejar dicho utensilio de cocción y el árbol citado, del cuerpo de caldeo; los rayos caloríficos emitidos por éste se reflejan parcialmente hacia el utensilio de cocción por medio de un reflector que tiene lateralmente, por lo menos  
25. un postigo articulado.

2.- Perfeccionamientos según 1ª reivindicación,

30 1969

11 JUL 1964



caracterizados por el hecho de que el reflector se monta amoviblemente sobre dos ramas por lo menos del cuerpo de caldeo.

5. 3<sup>a</sup>.- Perfeccionamientos según reivindicaciones 1<sup>a</sup> y 2<sup>a</sup>, caracterizados por el hecho de que la placa salsera está inclinada y presenta dos planos longitudinales inclinados uno hacia otro para formar un surco medio longitudinal.

10. 4<sup>a</sup>.- Perfeccionamientos según reivindicaciones anteriores, caracterizados por el hecho de que el carter tiene una salsera frente al extremo inferior de la placa-salsera.

15. 5<sup>a</sup>.- Perfeccionamientos según 1<sup>a</sup> reivindicación, caracterizados por el hecho de que el tapón lleva un cojinete que tiene dos rodamientos de bolas en los que se monta el árbol vertical que lleva el utensilio de cocción.

6<sup>a</sup>.- "perfeccionamientos en parrillas"; tal y como queda descrito substancialmente en la presente Memoria, e ilustrada en los dibujos adjuntos.

20. Esta Memoria consta de 6 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

11 JUL 1964

ALBERT MEISTER, y FALTERO BONDANINI

J. GOMEZ ACEBO Y MODELA  
P.A.

301969



ESCALA VARIABLE

Fig.1

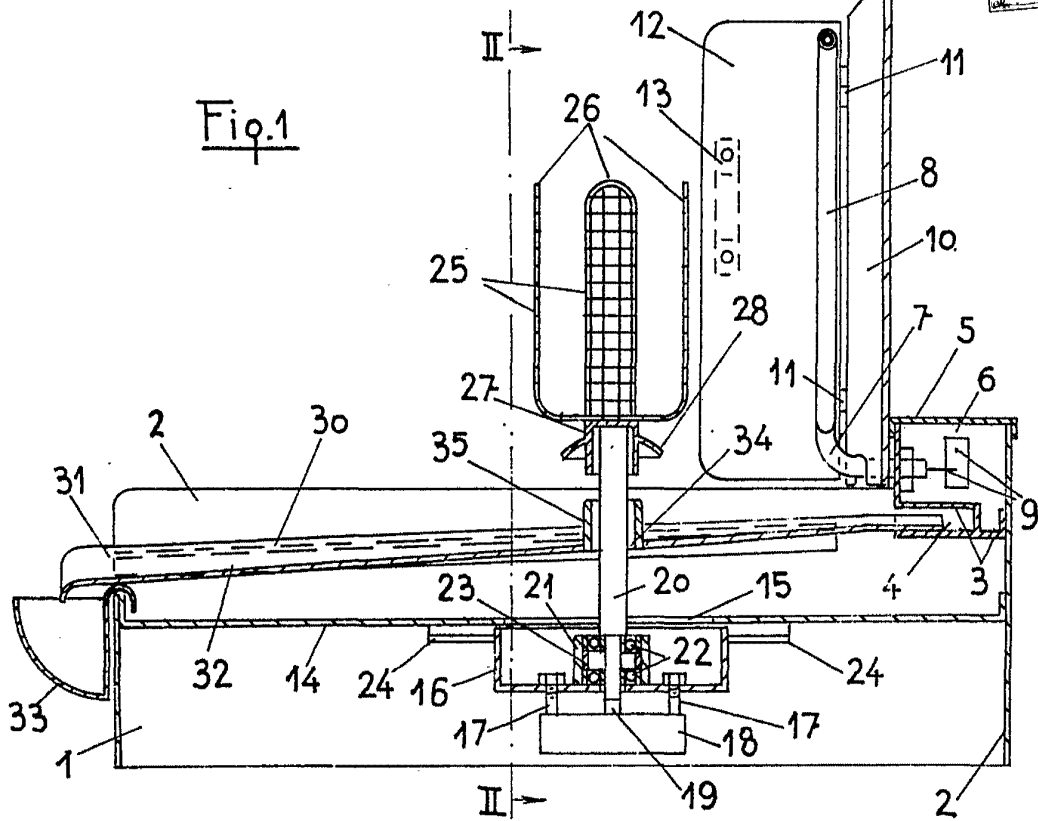
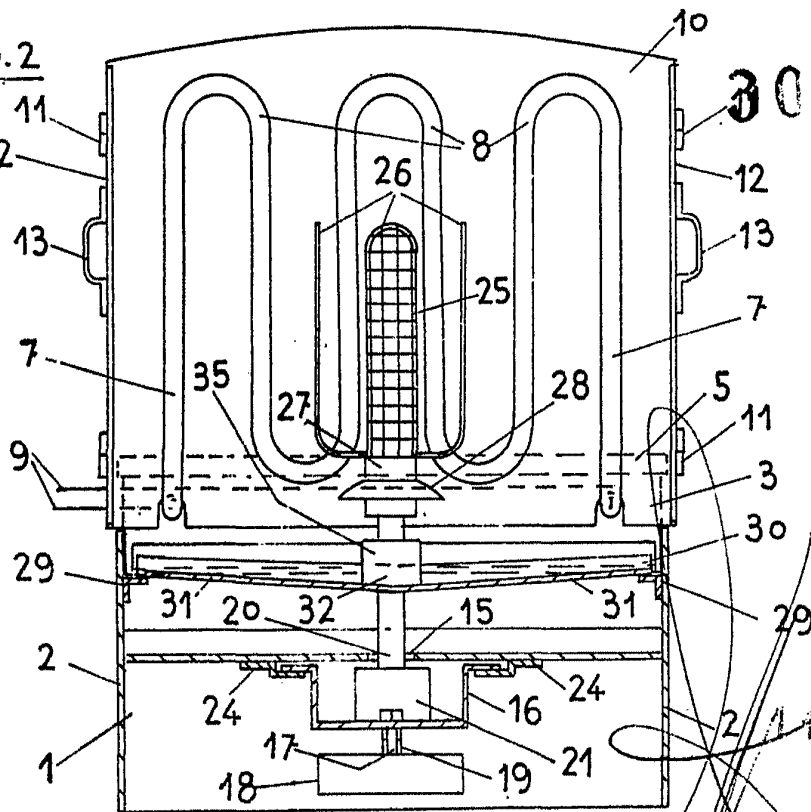


Fig.2



301969

2 JUL 1914

Madrid, ... MODE