

P.- 39.143

Cas AL 23

357353

**Memoria descriptiva**

M 7 AGO. 1968



para solicitar CERTIFICADO DE ADICION por años

a nombre de S.E.B. SOCIETE D'EMBOUTISSAGE DE BOURGOGNE

entidad / ~~de nacionalidad~~ francesa

con domicilio en Selongey (Costa de Oro), Francia

por: " MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 344.288, expedida el 10 de Junio de 1968, por "UN DISPOSITIVO DE PARRILLA ELECTRICA" (Clase Internacional A47g).

3.8.68



Se ha descrito en la Patente principal una par-  
rilla eléctrica para alimentos diversos tales como carne,  
pescado, pan y otros, que comprende dos coquillas que pue-  
den ser montadas una sobre otra, conteniendo cada coquilla  
5 una resistencia eléctrica de caldeo del tipo blindado en  
ramas espaciadas.

Según la realización preferida de la patente prin-  
cipal, las dos coquillas están montadas por encaje una en  
otra, incluyendo una de las coquillas órganos de aprieto  
10 que cooperan con la otra coquilla y que permiten regular  
la posición relativa de estas coquillas y, por consiguien-  
te, la de las resistencias de caldeo que llevan.

En la realización de la patente principal, los  
órganos de aprieto citados son regulables. Cuando se aprie-  
15 tan, las coquillas son bloqueadas por frotamiento una con  
relación a otra. Si son desapretados las coquillas pueden  
realizarse libremente una con relación a la otra. Tal es-  
tructura ofrece plena satisfacción, pero es relativamente  
onerosa. Una de las finalidades del presente invento es  
20 permitir una disminución del precio de coste del aparato,  
ofreciendo a la vez las mismas facilidades de regulación  
en posición de las dos coquillas y de separación de las co-  
quillas después de la cocción.

Otra finalidad del invento es suprimir los ries-  
25 gos de quemaduras para los usuarios en el curso de las o-  
peraciones de deslizamiento de las coquillas.

Según la patente principal, una de las coquillas  
incluye un filtro de olores. Una de las finalidades del  
presente invento es aumentar la duración de servicio y la  
30 eficacia de este filtro de olores.



5 Según la patente principal, los tapones de conexión eléctrica que llevan las resistencias están provistos de órganos de enclavamiento accionados por los enchufes de conexión correspondientes. Otra finalidad de este invento es evitar toda separación intempestiva de los tapones de conexión en el momento de la introducción de los enchufes citados.

10 Según el presente invento, la parrilla, que incluye, conforme a la patente principal, dos coquillas montadas por encaje mutuo y que contienen, cada una, una resistencia eléctrica de caldeo del tipo blindado con ramas espaciadas, llevando una de las coquillas, en la proximidad de su abertura, una junta de estanqueidad anular, elásticamente deformable, cuya parte libre está dirigida hacia la  
15 superficie de la otra coquilla y que se pone en contacto con ésta en posición de encaje, se caracteriza porque la junta de estanqueidad comprende un labio flexible que es deformado por flexión cuando las dos coquillas son encajadas una en otra.

20 El frotamiento desarrollado por el labio flexible de la junta a causa de su deformación, permite suprimir todo órgano de regulación del aprieto. La posición relativa de las coquillas puede ser así ajustada libremente por el deslizamiento mutuo con fricción.

25 Según una realización preferida, la junta de labio flexible está montada sobre la coquilla inferior, estando dirigido el borde libre de esta junta hacia el interior de esta coquilla en la cual penetra la coquilla superior. Tal montaje es particularmente sencillo y eficaz.

30 Según una realización interesante, la coquilla



5 superior está cubierta por una pantalla que forma un intervalo libre entre ella y la cara superior de esta coquilla, lo que permite evitar las quemaduras por contacto intempestivo del usuario con esta parte de la coquilla. De preferencia, la pantalla lleva las empuñaduras de manipulación de la coquilla superior, mientras que la coquilla inferior lleva ventosas que permiten su fijación sobre un soporte. De esta manera las operaciones de aplicación y des aplicación de las coquillas están grandemente facilitadas.

10

Otro perfeccionamiento del presente invento, que está combinado con la disposición de una junta de labio flexible, persigue especialmente facilitar la separación de las dos coquillas antes y después de cada cocción, en el caso de que esta junta opusiera una resistencia importante, frente a la cual la adherencia de las patas de ventosa de la coquilla inferior sería insuficiente. Este puede ser el caso, en particular, cuando la junta utilizada es del tipo de lámina y debe sufrir por este hecho, una inversión del sentido de su curvatura cuando la coquilla superior, después de haber sido introducida, es retirada de la coquilla inferior.

15

20

Según este perfeccionamiento, que es así aplicable al caso en que cada una de las coquillas está provista de un par de empuñaduras que sobresalen hacia el exterior las empuñaduras de la coquilla superior vienen a colocarse más allá de las empuñaduras de la coquilla inferior, cuando las coquillas son llevadas a una posición relativa tal que estas empuñaduras están colocadas enfrente una de otra y sensiblemente al mismo nivel.

25

30



El operador puede apoyarse así con algunos dedos sobre las empuñaduras de una de las coquillas y con los otros dedos sobre las de la otra coquilla para ejercer empujes de sentidos opuestos sobre las coquillas, y separarlas.

5

En una disposición preferida, uno por lo menos de los pares de empuñaduras que pertenecen a cada una de las coquillas tiene un perfil escalonado, especialmente el par de la coquilla inferior, tal que en la posición de encaje máximo de la coquilla superior en la coquilla inferior, las caras superiores de las empuñaduras de las dos coquillas están sensiblemente al mismo nivel.

10

Es entonces fácil para el operador desencajar la coquilla apoyándose sobre la empuñadura de la coquilla inferior.

15

Según otra particularidad interesante del invento, la coquilla inferior presenta un fondo abombado hacia el interior, bordeado por un canal anular que sirve para recoger los jugos de cocción, y un filtro de olores que comunica, por una parte, con el interior de la coquilla y, por otra parte, con la atmósfera exterior está fijado en el fondo abombado considerado.

20

Según otro perfeccionamiento todavía, el tapón de conexión de cada coquilla incluye, por lo menos, un órgano de retención eclipsable, que frena en reposo su libre deslizamiento en la perforación de la coquilla que lo lleva, estando previstos, además, medios para llevar este órgano a posición de enclavamiento del tapón durante la introducción del enchufe de conexión.

25

30

En una disposición ventajosa, el órgano de reten-



ción está constituido por una chaveta montada elásticamente sobre el tapón.

En los dibujos anejos, dados a título de ejemplos no limitativos,

5 La figura 1 es el corte axial de la parrilla, estando separadas la coquilla inferior y la coquilla superior una de otra, pero estando conectadas las resistencias calentadoras.

10 La figura 2 es el corte axial, según un plano de corte perpendicular al precedente, de la parrilla en posición de servicio.

La figura 3 es un corte a gran escala de la junta de estanqueidad en la posición libre.

15 La figura 4 es, a la escala de las figuras 1 y 2, una vista esquemática en planta que muestra la fijación a bayoneta del filtro de olores.

La figura 5 es una vista de detalle en corte de una parte del canal de la coquilla inferior con su tapón.

20 La figura 6 es, a gran escala, el corte transversal de un tapón de conexión en su sitio en la perforación de una coquilla, estando quitado el enchufe.

La figura 7 es el corte correspondiente del tapón, estando metido el enchufe.

25 Las figuras 8 y 9 son cortes análogos a la figura 3, que muestra dos variantes de la junta.

La figura 10 es la vista lateral de la parrilla, según una realización perfeccionada, estando desencajadas las coquillas.

30 La figura 11 es una vista parcial en planta de las coquillas.



La figura 12 es el semicorte por el eje de las empuñaduras según XII-XII de la figura 11, estando las coquillas parcialmente encajadas.

5 La figura 13 es una vista lateral parcial, estando las coquillas encajadas a fondo y estando arrancada una de las empuñaduras.

La figura 14 es el semicorte según XIV-XIV de la figura 13.

10 La figura 15 es un esquema en perspectiva de una empuñadura de la coquilla superior según una variante.

Las figuras 16 y 17 son cortes parciales que conciernen a variantes de realización de ciertas partes de la parrilla.

15 Haciendo referencia a las figuras 1 y 2 de los dibujos anejos, se ve que la parrilla comprende, en la realización particular considerada, una coquilla inferior 1 y una coquilla superior 2 que protegen, cada una, respectivamente, una resistencia calentadora 3 ó 4, del tipo blindado con ramas espaciadas, montada en la coquilla de  
20 manera desmontable, estando constituida cada una de las coquillas por una envolvente única.

25 Como se describe en la patente principal, las coquillas 1 y 2 presentan una superficie exterior cilíndrica, siendo el diámetro interior de la coquilla 1 ligeramente mayor que el diámetro exterior de la coquilla 2, con vistas a permitir el encaje a deslizamiento libre de esta última en el interior de la primera por desplazamiento según su eje común AA.

30 La coquilla 1 incluye un fondo 5, abombado hacia el interior, bordeado por un canal anular 11 que presenta



un orificio de circulación 72 obturado por un tapón de circulación desmontable 73 (figura 5).

5 El tapón 73, es de preferencia, de una materia flexible resistente al calor y a los cuerpos grasos tal como el caucho de silicona. Con el tapón 73 forma cuerpo una pieza de sujeción 114, terminada por un anillo flexible 115, destinado a ser fijado de manera demontable en la garganta de un collarín 120 que rodea el orificio 72.

10 La coquilla 1 incluye dos empuñaduras 74 de materia aislante y reposa sobre patas igualmente aislantes 75 bajo las cuales están montadas ventosas flexibles de adherencia 76.

15 El borde superior 71 de la coquilla inferior 1 está ensanchado ( figura 3 ) y lleva una junta de estanqueidad anular flexible 77, realizada, por ejemplo, de caucho de silicona. La junta 77 sobresale interiormente en la coquilla 1; y está engastada en su contorno exterior por un anillo en U79 en el cual está introducido igualmente el borde 71.

20 La junta 77 forma hacia el interior un labio flexible 81, de diámetro interior ligeramente inferior al diámetro exterior de la coquilla 2.

25 El fondo abombado 5 de la coquilla 1 presenta en su centro un orificio 82 cubierto por un sombrerete protector 83 fijado de manera desmontable por medio de patas flexibles 84.

La parrilla está equipada con un filtro de olores que está alojado bajo el fondo abombado 5 de la coquilla 1, y se sitúa en la parte central de ésta.

30 Este filtro comprende dos cubiertas de fondo perforado superpuestas, 86 y 87, conteniendo la cubeta supe-



rior 86 un producto 97 que absorbe los vapores grasos (tal como la arcilla calcinada de granos finos) y la cubeta inferior 87 un producto 98 que absorbe los olores, tal como el carbón activo.

5                   La cubeta superior 86 esta recubierta de una tela 99 de materia sintética resistente a los humos, y que mantiene el producto 97.

10                   El filtro de olores constituye un cartucho filtrante montado de manera desmontable bajo el fondo 5 por una unión del tipo de bayoneta. A este fin el conjunto de las cubetas 86, 87 lleva un collarín envolvente 92 cuyo borde libre presenta muescas 93 (figura 4) que permiten el paso de las cabezas engrosadas 95 de espigas 96 fijadas bajo el fondo 5.

15                   Después de la introducción de las muescas 93 alrededor de las espigas 96, una rotación del collarín 92 según F (figura 4) asegura el enclavamiento del conjunto del filtro. En esta posición, un cordón 90 del fondo 5 se apoya elásticamente sobre la tela 99.

20                   Por su parte, la coquilla 2 incluye un techo 101 y un borde inferior 102, estrechado hacia el interior.

                    Una pantalla circular 103 está fijada por espárragos 104 al techo 101, del cual será separada por un intervalo libre 105.

25                   Empuñaduras 106 de materia aislante están fijadas sobre la pantalla 103 con vista a manipulaciones de la coquilla 2.

30                   Finalmente, el techo 101 y la pantalla 103 presentan perforaciones opuestas, respectivamente, 107 y 108, con vistas al montaje de la resistencia calentadora 4.



7

5 Cada una de las coquillas 1 y 2 está equipada con una resistencia calentadora 3,4, respectivamente, que presenta una estructura análoga a la de la patente principal. Estas resistencias incluyen patas de apoyo 116 y 117 y ramas terminales acodadas sobre las cuales están montados tapones desmontables 111. El tapón 111 de la coquilla 1 atraviesa una perforación 80 del fondo 5 y el tapón 111 de la coquilla 2 atraviesa a la vez la perforación 107 del techo 101 y la perforación 108 de la pantalla 103.

10 Los tapones 111 de igual estructura, protegen cada uno dos clavijas de conexión 54 que permiten la aplicación de los enchufes de conexión 57, igualmente desmontables e idénticos, alimentados por conductores 59.

15 Cada tapón 111 ( figura 6 ) está protegido por una tapa 52, con interposición de una junta de estanqueidad 53, e incluye órganos de retención constituidos, cada uno, por una chaveta 112 montada elásticamente por medio de una lámina de recorte 113. Las chavetas 112 que, en reposo, sobresalen parcialmente a través de las hendiduras 20 131 del tapón 111, presentan por el lado exterior dos rampas 132, 133, con pendientes desiguales, poniéndose la rampa 132, cuando el tapón 111 está en su sitio, sensiblemente en contacto con el borde de la perforación 80 ó 107 de la coquilla interesada.

25 Gracias a este montaje, durante la conexión de los enchufes 57, a partir de la introducción de estos últimos en los tapones 111, las chavetas 112 son empujadas hacia el exterior y se oponen ( figura 7 ) a la salida de los tapones 111 fuera de las perforaciones bajo el efecto del 30 empuje de dichos enchufes sobre las clavijas 54.



La utilización de la parrilla así perfeccionada es la siguiente:

5                   Estando separadas las coquillas 1 y 2 una de otra, se colocan en su sitio, en cada una de ellas, los tapones 111. La penetración de éstos en las perforaciones 80 ó 107 se efectúa por eclipse de las chavetas 112. Este movimiento está facilitado por la pequeña pendiente de las rampas 132. Estando los tapones 111 en su sitio, las chavetas 112 vuelven a su posición inicial de reposo, y las rampas 133, de pendiente más acentuada, vienen a apoyarse sobre los bordes de las perforaciones (figura 6) y constituyen un freno elástico que se opone al desplazamiento intempestivo de los tapones 111, permitiendo a la vez su desmontaje.

15                   Habiendo sido colocado un alimento a asar A sobre la resistencia 3, se introduce la coquilla 2 en la coquilla 1 hasta que la resistencia 4 venga a ponerse en contacto con el alimento.A. La introducción está facilitada por la curvatura y el arrollamiento del borde 102.

20                   En este movimiento, el labio 81 de la junta 77 es rebatido hacia abajo y realiza la estanqueidad impidiendo que los gases desprendidos por la cocción pasen entre las paredes de las dos coquillas 1 y 2. La ligera presión de los gases tiende a fijar el labio 81 contra la pared de la coquilla 2 y a aumentar la estanqueidad.

25                   La estanqueidad es así realizada con una sola envolvente para la coquilla superior y sin recurrir a un dispositivo de aprieto.

30                   Los asados son efectuados poniendo la resistencia 4 en contacto con el alimento A. La presión ejercida sobre



el alimento por la coquilla superior 2 da un resultado favorable.

5 En el caso de una pieza a asar, se tiene interés en dejar subsistir un intervalo entre la resistencia 4 y el alimento A. Se utilizan entonces, con este fin, rejillas desmontables intercaladas entre este alimento y las resistencias.

10 La temperatura de la pantalla 103, separada del techo 101, permanece baja, lo que evita los riesgos de quemaduras. Estando las empuñaduras 106 fijadas a la pantalla 103, permanecen igualmente a baja temperatura. Por otra parte, la pantalla, por su misma función, puede ser realizada de manera que constituya un embellecedor.

15 La conexión de los enchufes 57 en los tapones 111 se efectúa sin riesgo de expulsar estos últimos, como se ha explicado.

20 En tanto que los enchufes de conexión 57 están en su sitio, las chavetas están mantenidas en el exterior de los tapones 111. Estos últimos son así enclavados en las perforaciones 80, lo que es importante para la seguridad.

25 Los gases procedentes de la cocción penetran por la abertura 82 en el filtro de olores y vuelven a salir por las perforaciones del fondo de la cubeta 87 después de haber sido desembarazados de los humos grasos en la cubeta 86 y de los olores en la cubeta 87. El cordón 90, al apoyarse sobre la tela 99 que es deformada elásticamente, obliga a los humos a atravesar el conjunto del filtro.

30 Como el filtro está colocado en el exterior y bajo la parrilla, no es llevado a una temperatura elevada,



lo que es favorable a su duración de servicio. Además, el emplazamiento elegido permite alojarlo fácilmente sin aumentar el tamaño de la parrilla.

5 El cambio de filtro está facilitado por la unión de bayoneta prevista. El fondo abombado 5 y el sombrerete 83 permiten la circulación del jugo de cocción en los canales 11, de donde se puede retirar fácilmente por medio del tapón 73. Las tapas 52 de los tapones 111 con sus juntas 53 impiden que los jugos penetren en las conexiones.

10 Para retirar la coquilla superior 2, basta levantarla por las empuñaduras 106, porque las ventosas 76 en que terminan las patas aislantes 75 mantienen la coquilla inferior 1 fijada sobre su soporte. La resistencia o puesta por el labio 81 de la junta 77 que frota sobre la coquilla 2 es así fácilmente vencida.

15 El invento no está limitado evidentemente al ejemplo descrito y es posible aportarle variantes de ejecución.

20 Según una variante (figura 8) la junta 118 incluye en su parte exterior un cordón 119 que está engastado en un borde arrollado 121 de la coquilla 1 y según otra variante (figura 9), un anillo flexible, 122 está montado sobre la junta 118 para reforzar la fijación y aumentar la rigidez del labio 81.

25 Se describirá ahora, con referencia a las figuras 10 a 14, un modo de realización de las empuñaduras de las coquillas 1 y 2 especialmente previstos para ser combinado con coquillas unidas por una junta elástica con la bio flexible, tal como 77 anteriormente descrita. Cada empunadura 74 de la coquilla 1 está realizada de materia

30

7 AGO.



moldeada e incluye una base hueca 151 fijada sobre la pared cilíndrica de esta coquilla por dos tornillos 153. La base 151 está prolongada hacia arriba por una pared acodada 152 que lleva un reborde 150 que forma una protuberancia central 154 sobre su cara superior destinada, como se verá, a servir de apoyo al pulgar del operador.

5

La coquilla 2 incluye un par de empuñaduras de manipulación 106, diametralmente opuestas, de materia moldeada. Están fijadas sobre el techo 101 de la coquilla 2 ó, llegado el caso, sobre la pantalla colocada encima, por medio de un estribo metálico en U cuya rama mediana 156 está empotrada en la materia moldeada de la empuñadura 106.

10

Cada uno de los brazos laterales 157 del estribo está montado a deslizamiento en dos bucles 158 fijados a su vez sobre el techo 101 (o, llegado el caso, sobre la pantalla), por medio de tornillos 159 engranados con tuercas 161.

15

Cada empuñadura 106 presenta en su cara inferior una depresión 162 perfilada con vistas a servir de apoyo a los dedos del operador distintos del pulgar.

20

Se procede de manera que, en posición de servicio, se colocan las coquillas 1 y 2 en una posición relativa tal que las empuñaduras 74 y 106 estén sensiblemente centradas una con relación a otra, es decir, admitan un mismo plano de simetría que pasa por el eje de las coquillas.

25

Los brazos 157 de los estribos están bloqueados por tuercas 161 en una posición tal que cada empuñadura 106 venga a colocarse más allá de la empuñadura 74 con relación al borde de la coquilla 1 (figura 1 (figuras 11 y 14)

30



De preferencia, estando las empuñaduras 74 y 106 dispuestas sensiblemente al mismo nivel y enfrente una de otra, la holgura e entre los bordes opuestos de las dos empuñaduras es pequeña y precisamente suficiente para permitir el paso de la empuñadura 106.

5

Además, cada empuñadura 74 está hecha ventajosamente de manera que, cuando la coquilla 2 está en la proximidad de la posición de encaje máximo en la coquilla 1, las caras superiores de la protuberancia 154 y de la empuñadura 106 se pongan sensiblemente al mismo nivel (figura 14).

10

El intervalo entre los brazos 157 de los estribos es tal que la empuñadura 74 está, en esta última posición, completamente rodeada por la empuñadura 106 y sus ramas 157.

15

La parrilla se utiliza de la manera siguiente:

Estando la coquilla 2 inicialmente encajada al máximo en la coquilla 1, el labio 81 de la junta 77 está rebatido hacia el fondo de esta coquilla, y las caras superiores de las empuñaduras 74 y 106 están sensiblemente al mismo nivel.

20

Para separar las coquillas, es preciso vencer la resistencia necesaria para volver el labio en el sentido opuesto.

25

El operador coge cada una de las empuñaduras 106 y se apoya con los pulgares sobre las protuberancias 154 de la empuñadura adyacente 74, alojándose sus otros dedos en la depresión 162 de la empuñadura 106. Puede así por esfuerzos opuestos del pulgar y de los otros dedos, efectuar con las manos un movimiento de palanca que levanta

30



5 las empuñaduras 106 y provoca la vuelta del labio 81. Este movimiento de palanca se traduce, además, en un esfuerzo hacia abajo sobre la empuñadura inferior 74 que contribuye a apoyar la coquilla 1 hacia la superficie de apoyo y a asegurar la adherencia de las ventosas 76. A partir de este momento, la separación de las coquillas 1 y 2 se efectúa sin esfuerzo importante, oponiéndose las ventosas 76 de la coquilla 1 eficazmente al levantamiento de ésta.

10 La separación de las dos coquillas está así grandemente facilitada.

El movimiento inverso se efectúa sin dificultad por presión sobre las empuñaduras 106.

15 Se observará que los medios previstos son, sobre todo, eficaces, cuando el aparato está completamente cerrado, estando la coquilla superior 2 introducida a fondo en la coquilla inferior 1.

20 Este caso se produce cuando el utilizador va a poner la parrilla en servicio; en este momento, el aparato está frío y el labio 81 de la junta es menos elástico, lo que hace la apertura más difícil.

25 En todos los otros casos, y especialmente en curso de cocción de un alimento espeso, el aparato está caliente y la junta se vuelve fácilmente por simple tracción sobre las empuñaduras superiores, sin que sea necesario apoyarse sobre las empuñaduras inferiores.

30 Según la primera variante, en la posición de encaje máximo de las coquillas, las caras superiores de las empuñaduras no están al mismo nivel. En particular, la cara de la empuñadura de la coquilla inferior se pone encima de la cara de la otra empuñadura a una altura compatible



con la maniobra de separación de las coquillas descrita anteriormente.

5 Esta disposición particular se consigue por un escalonamiento más acentuado hacia arriba de la empuñadura de la coquilla inferior, o por un escalonamiento hacia abajo de los brazos que fijan la empuñadura de la coquilla superior, o por combinación de los dos escalonamientos.

10 Según otra variante, las coquillas incluyen un dispositivo de guía para facilitar la superposición de las empuñaduras y su centrado. Por ejemplo, se puede prever un codo en forma de horquilla 165 dirigido hacia abajo (figura 15) en las ramas 157 de los estribos, estando además estos codos 165 cervados de manera que se apartan uno de otro. De este modo, los codos 165 vienen a colocarse a uno y otro lado de cada una de las empuñaduras 74 cuando la coquilla 2 está en posición alta y aseguran así un centrado progresivo, si es necesario, de las empuñaduras, a medida de la introducción de la coquilla 2.

20 Se entiende que el invento no está limitado a las realizaciones descritas y que, dentro del marco de las reivindicaciones, se pueden aportar al mismo variantes al alcance del técnico en la materia.

25 Así, el filtro de olores puede ser montado conforme a la figura 16: el fondo 5 de la coquilla 1 presenta una abertura central 201 rodeada por un rollo 202 que sirve de apoyo al reborde 203 del cartucho filtrante desmontable 204. Este está sujeto por un sombrerete desmontable 205, colocando por el interior de la coquilla 1 después de la retirada de la resistencia calentadora 3. El sombrerete 205 se enclava por rotación sobre una rampa helicoidal del rollo 202



5 y presenta hendiduras 206 de circulación de aire. En esta  
versión, el filtro comprende solamente una materia activa  
98 que absorbe los olores, mantenida entre dos hojas 207 de  
tejido de vidrio con mallas muy finas.

5 Según otra variante (figura 17) el grifo de sali-  
da del jugo está constituido por una cubeta 211 soldada ba-  
jo el canal 11 en el punto más bajo de éste y enfrente de  
un orificio 212. La cubeta 211 presenta un segundo orifi-  
cio de circulación del jugo 213 y recibe una pieza tubular  
10 desmontable 214 de materia plástica que sirve de grifo que  
incluye un pico de salida 215. La pieza 214 está montada  
rotativamente sobre la cubeta 211, gracias a una unión por  
protuberancia anular 216 y acanaladura 217. Cuando la pie-  
za 214 está en la posición de la figura 17, el jugo puede  
15 salir por el pico 215. Si se hace girar la pieza 214, se  
provoca la obturación del orificio 213 y la retención del  
jugo.

La presente solicitud que corresponde a la pre-  
sentada en Francia, con fecha 12 de Septiembre de 1.967,  
20 bajo el número PV 120.665 y 10 de Enero de 1.968, número  
PV 135.445, se acoge a los beneficios del Artículo 51 del  
vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

25

N O T A

30

Los puntos de invención, propia y nueva, que se  
presentan para que sean objeto de esta solicitud de Certi-  
ficado de Adición en España, son los siguientes:

3.8.68

7 AGO.



5 1. - Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal Nº 344.288, expedida el 10 de Junio de 1968, por "Un dispositivo de parrilla eléctrica" para alimentos diversos, tales como carne, pescado, pan y otros, que incluye, dos coquillas montadas por encaje mútuo y que contienen, cada una, una resistencia eléctrica de caldeo del tipo blindado con ramas espaciadas, llevando una de las coquillas en la proximidad de su abertura una junta de estanqueidad anular elásticamente deformable, cuya parte libre está dirigida hacia la superficie de la otra coquilla y que viene a ponerse en contacto con ésta en posición de encaje, caracterizadas porque la junta de estanqueidad comprende un labio flexible que es deformado por flexión cuando las dos coquillas están encajadas una en otra.

15 2. - Mejoras conforme a la reivindicación 1, caracterizadas porque la junta de labio flexible está montada sobre la coquilla inferior, estando dirigido el borde libre de esta junta hacia el interior de esta coquilla en la cual penetra la coquilla superior.

20 3. - Mejoras conforme a la reivindicación 1, caracterizadas porque el fondo de la coquilla inferior incluye un filtro de olores que comunica con el interior de esta coquilla.

25 4. - Mejoras conforme a la reivindicación 3, caracterizadas porque el fondo está abombado en su parte central y porque el filtro de olores está montado en el alojamiento así formado en el exterior de la coquilla.

30 5. - Mejoras conforme a la reivindicación 4, caracterizadas porque el fondo de la coquilla inferior presenta un orificio de comunicación con el filtro, estando provisto



A 7 AG

este orificio de un sombrerete protector.

5 6.- Mejoras conforme a la reivindicación 5, caracterizadas porque el filtro de olores comprende dos cubetas de fondo perforado, superpuestas, conteniendo la cubeta superior un producto que absorbe los vapores grasos y la cubeta inferior un producto que absorbe los olores.

10 7.- Mejoras conforme a la reivindicación 3, caracterizadas porque el filtro está montado de manera desmontable bajo el fondo de la coquilla inferior por medio de una unión de bayoneta.

15 8.- Mejoras conforme a la reivindicación 1, caracterizadas porque la coquilla superior está cubierta por una pantalla fijada sobre ella de manera que se forma un intervalo libre entre la cara superior de esta coquilla y la pantalla.

9.- Mejoras conforme a la reivindicación 8, caracterizadas porque las empuñaduras de soporte de la coquilla superior están montadas sobre la pantalla.

20 10.- Mejoras conforme a la reivindicación 1, según las cuales cada coquilla incluye una resistencia calentadora cuyas ramas terminales terminan en por lo menos un tapón, desmontable en una perforación de la coquilla interesada y que contiene clavijas de conexión que permiten la aplicación de un enchufe de conexión igualmente desmontable  
25 y caracterizadas porque el tapón incluye por lo menos un órgano de retención eclipsable, que frena en reposo su libre deslizamiento en la perforación de la coquilla que lo lleva, estando provistos, además, medios para llevar el órgano de retención a posición de enclavamiento del tapón en  
30 el momento de la introducción del enchufe de conexión.



5 11.- Mejoras conforme a la reivindicación 10, caracterizadas porque el órgano de retención está constituido por una chaveta montada elásticamente sobre el tapón y que sobresale parcialmente, en reposo, al exterior de éste, vieniendo la parte saliente de esta chaveta a tope contra el borde de la perforación de la coquilla en el momento de la introducción del enchufe de conexión.

10 12.- Mejoras conforme a la reivindicación 1, caracterizadas porque la coquilla inferior es llevada por al menos tres patas de una materia aislante, estando provista cada una de ellas de una ventosa en su punto de apoyo.

15 13.- Mejoras conforme a la reivindicación 1, de la patente principal, caracterizadas porque la coquilla inferior incluye un fondo abombado bordeado por un canal anular, y porque el orificio de salida del jugo está provisto de una pieza de obturación móvil de mando manual.

20 14.- Mejoras conforme a la reivindicación 1, según las cuales cada coquilla incluye dos empuñaduras diametralmente opuestas y caracterizada porque las empuñaduras de la coquilla superior vienen a colocarse más allá de las empuñaduras de la coquilla inferior, cuando las coquillas son puestas en una posición relativa tal que estas empuñaduras están colocadas enfrente una de otra y sensiblemente al mismo nivel.

25 15.- Mejoras conforme a la reivindicación 14 y caracterizadas porque uno por lo menos de los pares de empuñaduras que pertenecen a cada una de las coquillas tiene un perfil escalonado, especialmente el par de la coquilla inferior.

30 16.- Mejoras conforme a la reivindicación 14, ca-



racterizadas porque, en la posición que corresponde sensiblemente al encaje máximo de la coquilla superior en la coquilla inferior, las caras superiores de las empuñaduras de las dos coquillas están sensiblemente al mismo nivel.

5                   17.- Mejoras conforme a la reivindicación 14, caracterizadas porque las empuñaduras de la coquilla inferior presentan una protuberancia central para el apoyo del pulgar del operador.

10                   18.- Mejoras conforme a la reivindicación 14, caracterizadas porque las empuñaduras de la coquilla superior presentan, para el apoyo de los dedos del operador, una depresión formada en sus caras inferiores.

15                   19.- Mejoras conforme a la reivindicación 14, caracterizadas porque las empuñaduras de la coquilla superior llevan órganos de guía en saliente que cooperan con las empuñaduras de la coquilla inferior.

20                   20.- Mejoras conforme a la reivindicación 3, caracterizadas porque el filtro de olores comprende un cartucho filtrante desmontable montado en una abertura del fondo de la coquilla inferior, estando mantenido este cartucho por un sombrerete igualmente desmontable que sobresale dentro de la coquilla y montado en un reborde de la abertura.

25                   21.- Mejoras conforme a la reivindicación 13, caracterizadas porque la pieza de obturación del orificio de salida del jugo está constituida por una pieza tubular que forma grifo, montada rotativamente sobre una cubeta llevada por el canal.

30                   22.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal Nº 344.288, expedida el 10 de Junio de 1968 por: "Un dispositivo de parrilla eléctrica".



Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

La presente Memoria consta de veintitres hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 17 AGO. 1968

P. A.

Alberto de Elorza  
Por Elorza

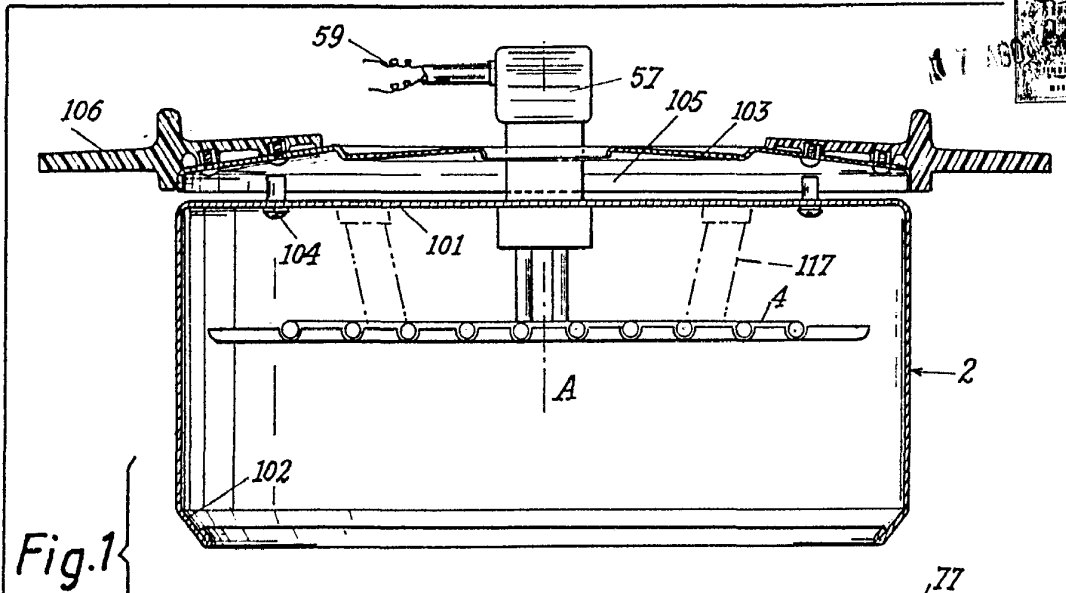


Fig. 1

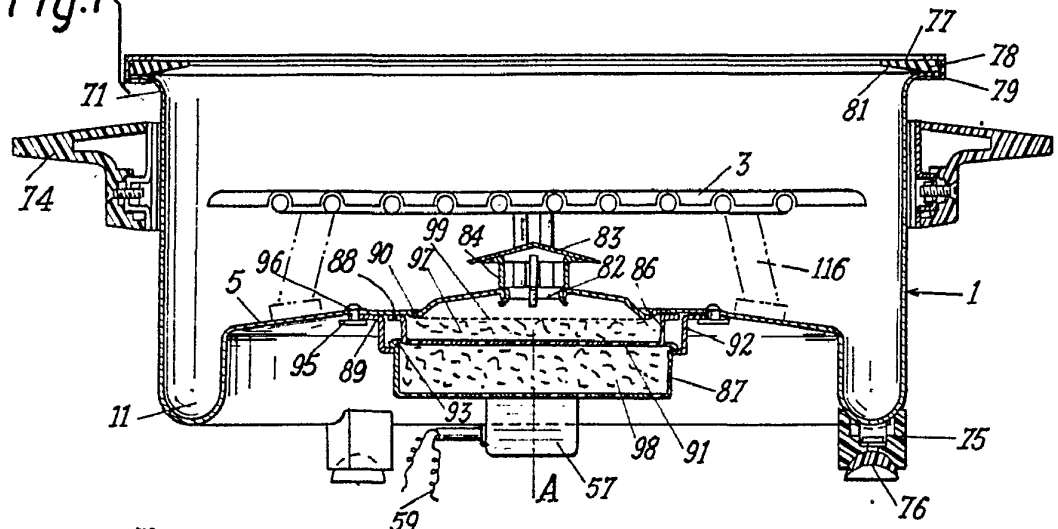
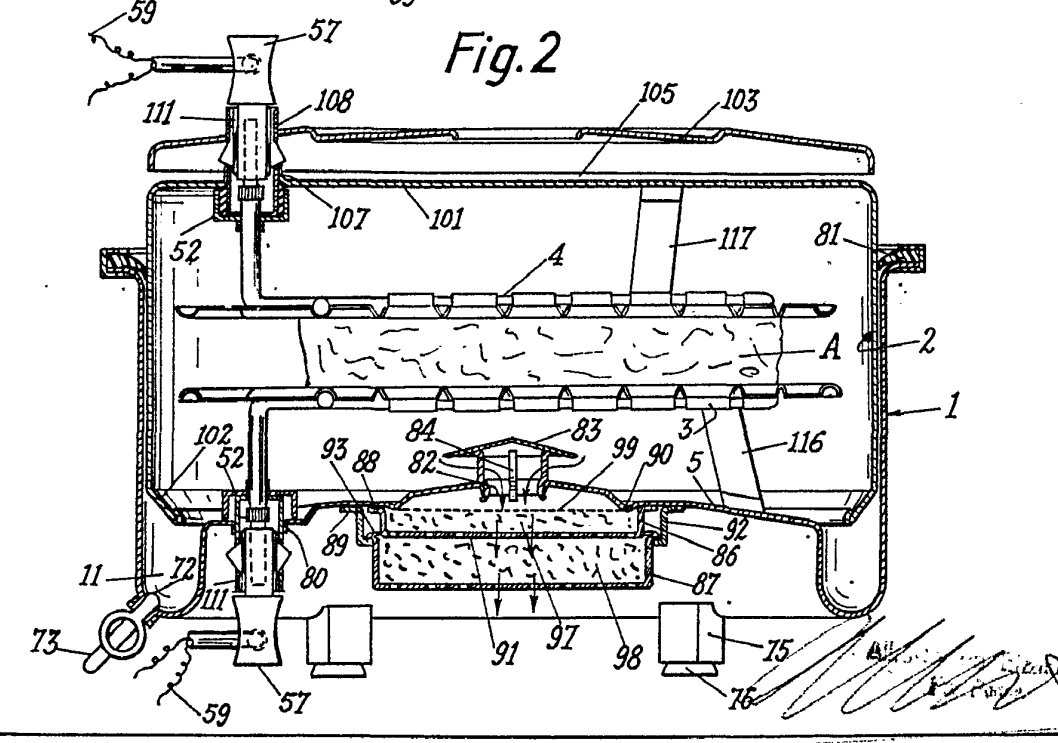


Fig. 2



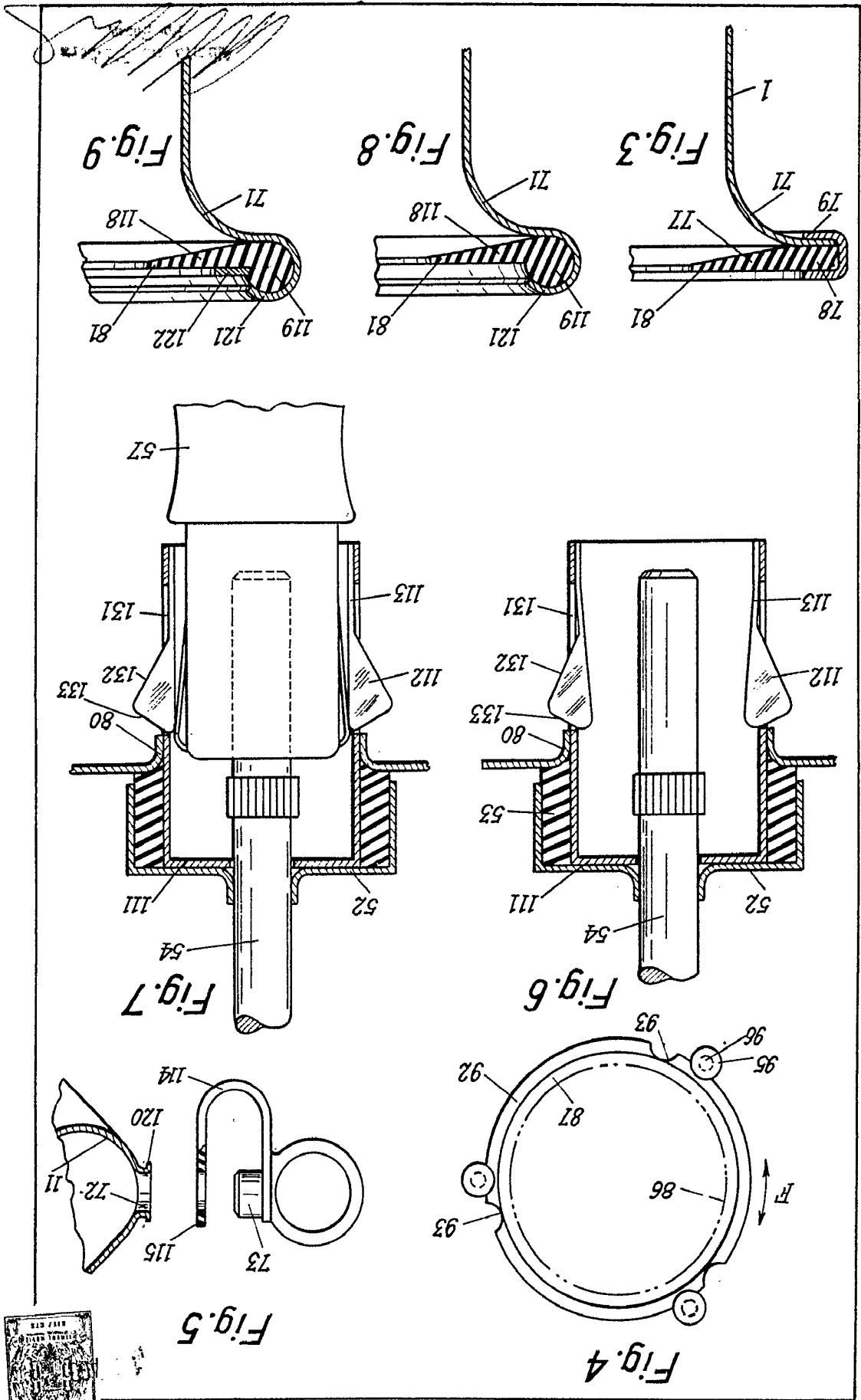




Fig.10

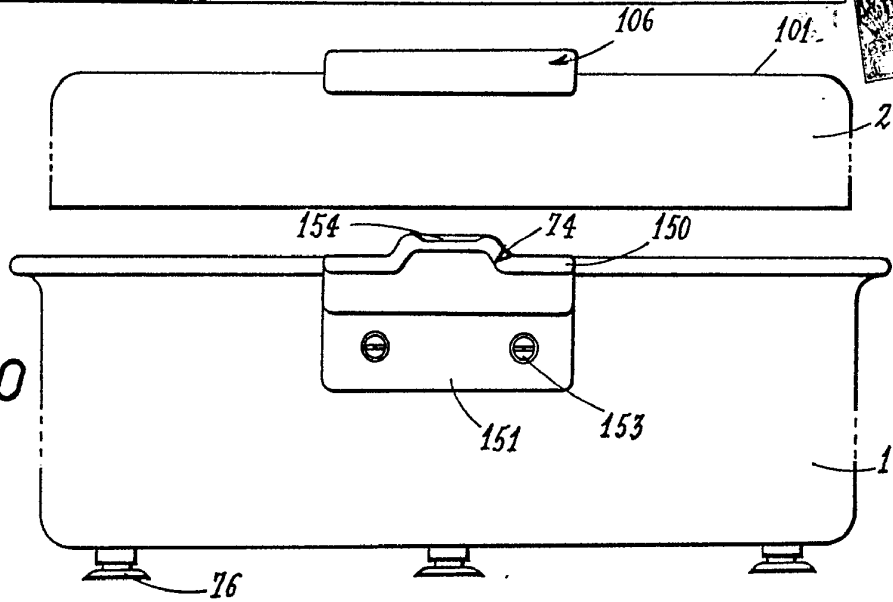


Fig.11

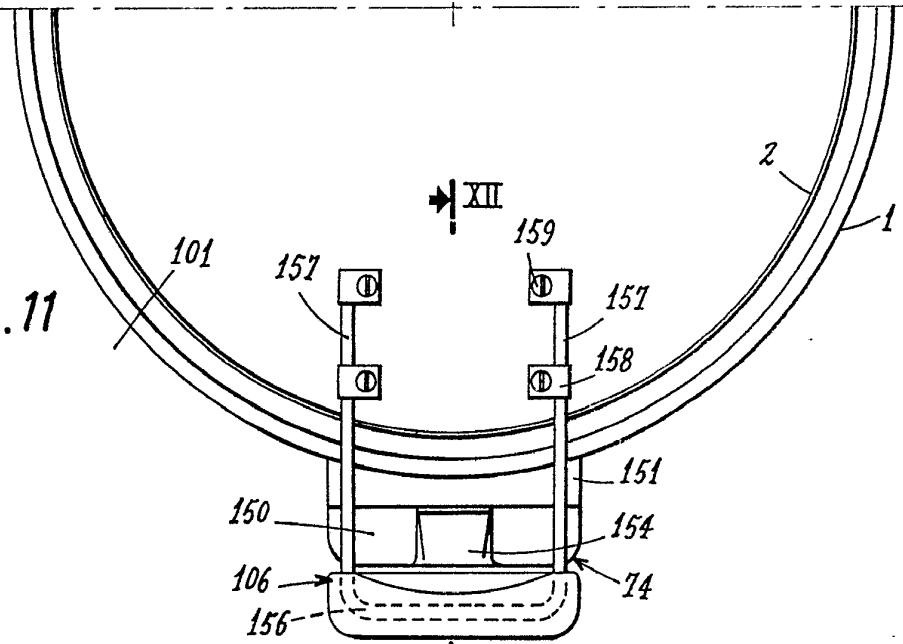
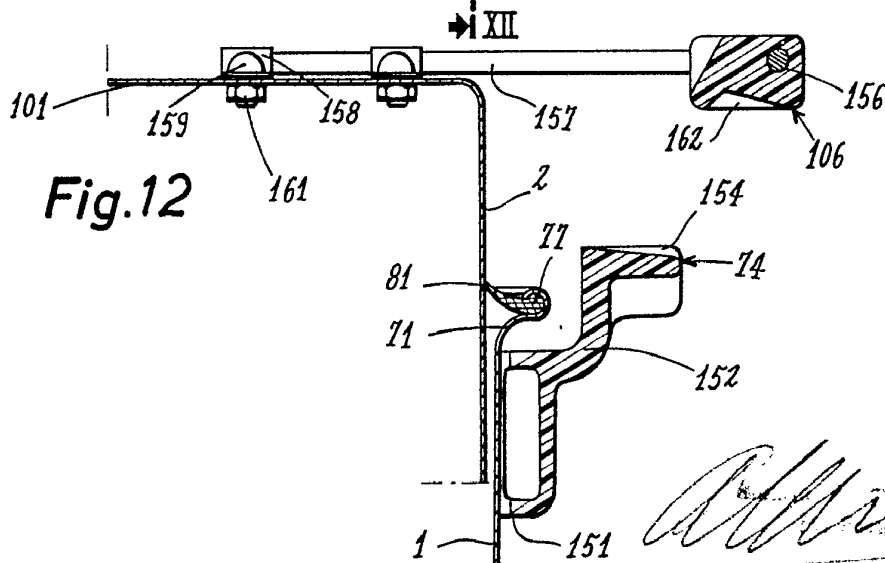


Fig.12



*Atelier*



Fig.13

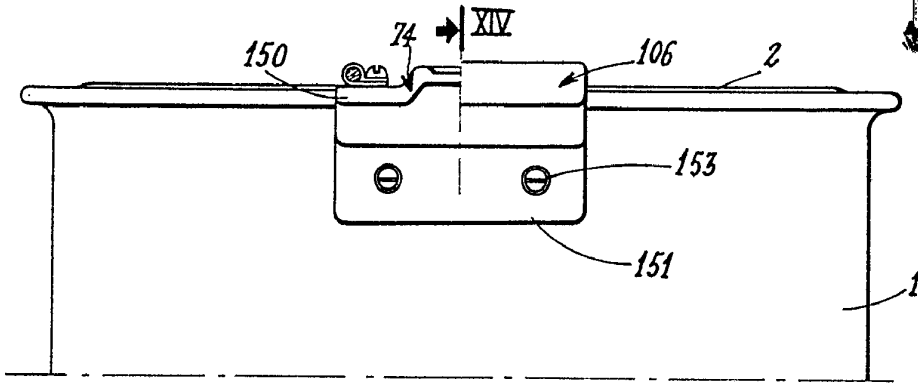


Fig.14

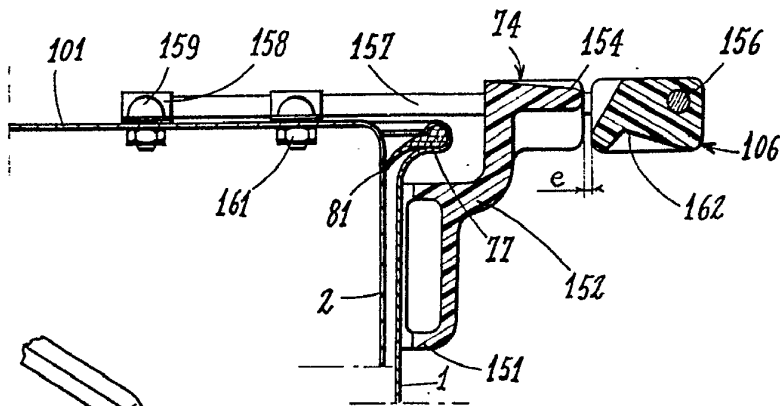


Fig.15

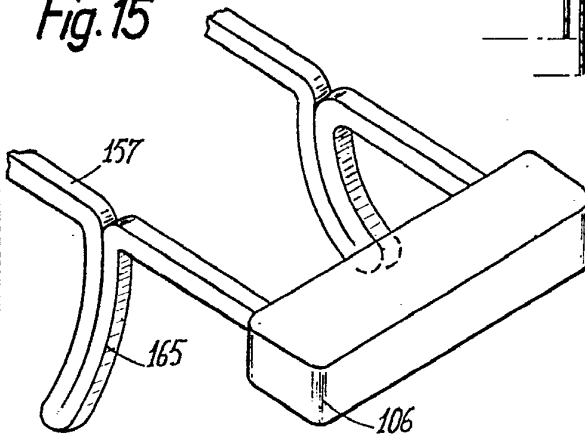


Fig.16

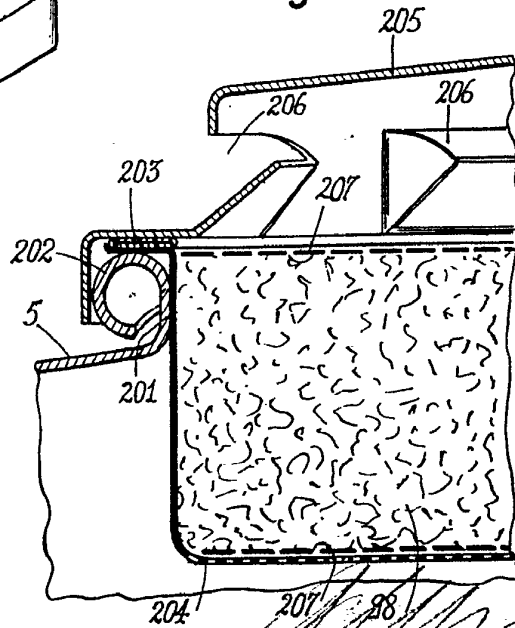


Fig.17

