

Int. Cl.: F 23 H

PATENTE DE INVENCIÓN

por 20 años

A favor de ANGLO SWISS (EQUIPMENT PRODUCTION) LIMITED,
sociedad mercantil británica, domiciliada en 1 Carlisle
Road, LONDON N.W.9 (Gran Bretaña). - - - - -
por: "PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACIÓN DE PARRILLAS".

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención concierne a la fabricación
de parrillas. Según la misma, se prevé la construcción
de una parrilla compuesta de una carcasa, un elemento
5 calefactor montado en dicha carcasa, y medios para
sostener los alimentos a cocinar en la parrilla, así
como medios para hacer variar la distancia entre el
elemento calefactor y los medios de soporte de los
alimentos, al objeto de variar con ello el calor
10 aplicado al producto contenido en la bandeja.

Preferiblemente, la carcasa va provista de una tapa superior, en la que se instala el elemento calefactor, adoptando los elementos de soporte la conformación de una bandeja.

5

Según una versión del invento, la bandeja está unida amoviblemente a la carcasa, pudiendo acercarse o alejarse del elemento calefactor. De preferencia, la bandeja está adaptada para un movimiento deslizante vertical dentro de la carcasa, estando provista de medios para quedar retenida o fija en cualquier posición escogida entre dos posiciones extremas.

10

Según una segunda versión del invento, la tapa superior va montada deslizable en la carcasa.

15

Puede proporcionarse un segundo elemento calefactor, situado en la bandeja, así como una rejilla para sostener alimentos, cuya rejilla se sitúa en la bandeja citada.

20

Además, la carcasa puede ir provista de una base apta para recibir los alimentos a cocinar, cuya base puede llevar igualmente un elemento calefactor adicional.

25

A continuación se describe la invención con mayor detalle, a título de ejemplo no limitativo, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los que:

La fig. 1 es una perspectiva de una versión de parrilla de acuerdo con la invención.

La fig. 2 es un alzado lateral de la parrilla ilustrada en la fig. 1

30

La fig. 3 es una perspectiva en despiece de la parrilla ilustrada en la fig. 1, de la que se ha quitado la bandeja.

La fig. 4 es una perspectiva en despiece de la bandeja utilizada en la parrilla que se ilustra en la fig. 1.

5 La fig. 5 es una perspectiva en despiece de una segunda versión de parrilla de acuerdo con la presente invención.

La fig. 6 es una perspectiva en despiece de una segunda versión de bandeja para utilización en la parrilla realizada de acuerdo con la presente invención.

10 La fig. 7 es un alzado frontal de otra versión de parrilla realizada de acuerdo con la presente invención, y

15 La fig. 8 es un corte a lo largo de la línea VIII-VIII de la Fig. 7 en la dirección indicada por las flechas.

En todos los dibujos, las mismas piezas se designan con idénticas referencias numéricas.

20 Debe hacerse referencia en primer lugar a las figs. 1 a 4 de los dibujos, en las que la parrilla comprende un bastidor principal o carcasa, consistente esencialmente en una placa de fondo-1- y dos montantes laterales-2-. Estos montantes laterales-2- consisten sustancialmente en elementos de perfil en U tumbados sobre un lado de la U, y una placa inferior o tapa-3-va unida
25 a los largueros inferiores de dichos montantes. A los largueros superiores de éstos va unido un marco-4- que encierra un par de elementos calefactores-5-. Si se desea, puede usarse un solo elemento calefactor en lugar de los dos elementos-5-. El marco-4-va provisto de un
30 , reborde o cornisa-6- por encima de los elementos-5,

que facilita la sujeción de una placa reflectora -7-.
Sobre el marco -4- encaja una tapa superior -8-.

Un par de ranuras -9- han sido practicadas
en la placa posterior 1, y los extremos doblados -11-
5 de un fleje -12- se proyectan sobresaliendo por dichas
ranuras, como se ilustra claramente en la fig. -3-.
Unos soportes -13- conformados en L y dispuestos a
pares van fijados a la placa posterior -1- y unas
varillas -14- se prolongan en cada par de tales soportes,
10 como se ilustra en la fig. 3. Un manguito -15- es desli-
zable a lo largo de cada varilla -14-, estando fijo el
fleje -12- a los dos manguitos citados. En los extremos
-11- del fleje existen orificios o bulones -16-.

Como se ilustra en la fig 4, la bandeja
15 comprende una bandeja de recogida -17-, susceptible de
encajar en una bandeja principal -18-, para lo cual la
bandeja principal -18- puede estar abierta en la parte
delantera para que la bandeja de recogida -17- pueda
introducirse por deslizamiento dentro de la bandeja
20 principal -18-. Un marco -21-, con una porción inferior
rebajada -22-, está dispuesto para encajar en la parte
alta de la bandeja -18-, y aloja a un elemento calefactor
-23-. Un cable flexible blindado -24- conduce la corriente
al elemento calefactor, y el marco se cubre con una
25 rejilla -25-. Si se desea, la bandeja -18- puede confor-
marse de manera que su fondo converja hasta el punto
en que se ha practicado el orificio -19-, cuyo orificio
puede taponarse por medio de una válvula de drenaje
de aceite.

30 Además, la bandeja -18- va provista de un mango

-26- y de un gatillo -27- montado pivotable sobre dicho mango. Un diente -28- va provisto en la bandeja -18- en su parte posterior, alineado con el gatillo, y una varilla -29-, fijada pivotante en un extremo a dicho gatillo, pasa por un orificio de guía en el diente -28, y sobresale más allá del borde posterior de la bandeja.

Una serie de orificios o bulones -31- están previstos en los lados de la bandeja -18-, y contiguos a su parte posterior, para encajar con los correspondientes orificios o bulones -16- en los extremos -11- del fleje -12- ilustrado en las figs. 1 y 2 para su fijación. Cuando se oprime el gatillo -27-, acercándolo al mango -26-, la varilla -29- es retraída a una posición en la que queda por debajo de la bandeja -18-. Sin embargo, cuando se suelta dicho gatillo -27-, la varilla -29- es devuelta a la posición ilustrada en los dibujos, por acción de un resorte -30-, en cuya posición la varilla -29- sobresale más allá de la parte posterior de la bandeja -18-, y puede engancharse en uno cualquiera de una serie de orificios -32- practicados a este fin en la placa de fondo -1-. De este modo, la posición de la bandeja -18- puede ajustarse apretando el gatillo -27- para soltar la varilla -29- de un orificio -32-, mover la bandeja a otra posición deseada, y soltar el gatillo de manera que la varilla -29- encaje en otro orificio -32-, lo que sirve para mantener a la bandeja -18- en la nueva posición deseada. Los alimentos a cocinar o aser se colocan sobre la rejilla -25-.

Los extremos -11- del fleje pueden ir provistos,

si se desea, de orificios-16-roscados, y los lados de la bandeja-18-pueden estar provistos a su vez de orificios alineados correspondientes,-31-, con lo cual la bandeja puede fijarse a los extremos del
5 flaje por medio de tornillos o pernos. Los mandos -33-de los elementos calefactores, van montados en la placa inferior-3-y conectados a los elementos calefactores-5-y-23. Preferiblemente se montan los bornes o terminales-34-para los elementos-5-en la
10 parte posterior del asador o parrilla, y además, los elementos calefactores-5-y-23-pueden ir provistos de costillares de soporte (no ilustrados).

La parrilla ilustrada en la fig. 5 difiere de la ilustrada en las figs. 1 a 3 en que los lados
15 de la misma pueden quedar encerrados por placas laterales-40-(de las que sólo se ilustra una en la fig. 5), unidas en forma amovible a los montantes laterales-2. Los medios de unión amovible para este fin comprenden de preferencia taladros-41-en forma
20 de ojo de cerradura, practicados en las placas-40-, que pueden encajar con unos salientes-39-provistos en los montantes laterales-2. Además, estos montantes laterales-2-pueden ir provistos de pies fijos-42-y de guías de deslizamiento-43-con patas-44. Las guías-43-
25 se fijan a los largueros inferiores de los montantes laterales-2, y son ajustables.

Una forma simplificada de bandeja se ilustra en la fig. 6, en la que la bandeja de recogida-17-no
30 existe y (en este caso) tres elementos calefactores -45-van montados directamente en la bandeja-18. La

rejilla-25-encaja directamente sobre la bandeja-18.

Aunque las parrillas descritas llevan elementos calefactores instalados en las bandejas, es posible prescindir de tal elemento calefactor en la bandeja, confiando para el calentamiento tan sólo en el elemento situado en la parte superior de la parrilla. La tapa superior puede ir provista de un bastidor o gradilla para colocar platos y similares, al objeto de que puedan calentarse mientras se usa la parrilla. Cuando se saca la bandeja de la parrilla, también es posible calentar platos y similares insertando una gradilla que los contenga en el interior de la parrilla, a fin de que los platos, etc. se caliente por acción de los elementos calefactores superiores.

A continuación se hace referencia a las figs. 7 y 8 de los dibujos, que ilustran una versión de parrilla comprendiendo un bastidor o carcasa principal-51. Una placa de asador-53-va montada yuxtapuesta a la base-52-de la carcasa-51, y fijada a la cara inferior de dicha placa de asador-53, va una pieza-54-de material conservador del calor. Unos elementos calefactores eléctricos-55-van fijados a dicha pieza-54-por medio de tornillos de auto-fijación-56. Una placa aislante-57, de amianto o material similar, va montada sobre la base-52-de la carcasa, por debajo de la placa de asador-53, para impedir que el calor de los elementos calefactores-55-escape hasta la base de la carcasa. De preferencia, se proporciona relleno de amianto o de material similar-58, entre la placa-57-

y el fondo de la base -52-, y los pies -59- van unidos a la base por medio de pernos -60- y tuercas -61-. Como se ilustra en la fig. 7, la placa de asador -53- no se prolonga hasta los lados de la carcasa -51-,

5 proviéndose rehundidos entre los extremos de la placa de asador -53- y los lados de la carcasa, para recibir en ellos grasa y desperdicios procedentes de la superficie de la placa de asador -53-. Esta placa de asador puede tener practicados asimismo unos canales longitudina-
10 les que se ilustran en la fig. 8 y sirven para facilitar la eliminación de grasa de su superficie.

 La parrilla también va provista de una tapa superior que comprende un marco -62- en el que se ha previsto una pluralidad de elementos calefactores eléctricos -63- de tipo de varilla. Estos elementos
15 -63- van fijados por tuercas -64- a una placa -65-, fijada a su vez al marco -62-. Una placa reflectora -66- va fijada al marco -62- por encima de los elementos -63-, y el espacio entre la placa -66- y una placa superior
20 -67- de la tapa, se rellena de amianto -68- o material análogo. La placa -67- puede fijarse al marco -62- por soldadura o por medio de un sistema -69- de perno y tuercas. Un asa -70- va montada sobre la placa superior
25 -67-, y unido a la tapa por tornillos -71- que atraviesan orificios practicados en la placa -67-.

 Los extremos del marco -62- sobresalen más allá de los extremos de la carcasa -51-, cuyos extremos van provistos de ranuras (no ilustradas). Una placa posterior -72- se prolonga a lo largo de la carcasa -51- y
30 pasa por las ranuras de cada extremo. Los extremos

do la placa -72- están doblados en ángulo recto, y fijados a los extremos del marco -62- por tuercas -73- y tornillos -74-. Una barra plana para deslizamiento esencialmente vertical -75- va fija a la carcasa -51- por medio de tornillos -76- y tuercas -77-, y la placa -72- queda aplicada contra dicha barra, pero en libertad de deslizarse respecto a la misma, por medio de una pieza de unión -78- fijada a la placa -72- por tornillos -79-.

10 Un par de varillas -80- van unidas a la carcasa -51- por tornillos -81-, y montado deslizable sobre dichas varillas va un contrapeso -82-, cuyo peso es sustancialmente igual al de la tapa superior. Un par de cables -84- van conectados por medio de
15 tornillos -83- a dicho contrapeso -82-, y cada cable corre sobre una polea -85- y por medio de un tornillo -86- se conecta con la pieza de unión -78-, situándose una arandela -87- entre el cable y dicha pieza. Las poleas -85- van montadas giratorias sobre sendos ejes
20 -88-, fijados a su vez a una placa -89- por tuercas -90-. La placa -89- va fijada a la carcasa principal -51-. Unos resortes -91- y -92- van montados respectivamente sobre cada varilla, por encima y por debajo del contrapeso -82-. Una placa posterior -93- va fijada
25 amovible a la carcasa -51- por tornillos -94-, y en la parte superior de dicha carcasa se ha provisto un tablero de mandos -95-. Este panel o tablero consiste en dos juegos de mandos, uno para los elementos de la tapa superior, y el otro para los elementos
30 situados debajo de la placa de anador -53-. Cada

juego comprende un interruptor de puesta en marcha y paro-96, y una luz piloto-97-que indica si el elemento está conectado o desconectado, junto con un mando regulador de temperatura-98-y otra luz piloto-99-conectada a un termostato (no ilustrado) para indicar si se ha alcanzado o no la temperatura desead.

La tapa superior puede situarse en cualquier posición que se desee, dentro de los límites establecidos por las ranuras de la carcasa, y permanece en dicha posición escogida gracias al contrapeso -82-. Los resorte-91-y-92-lapidan que el contrapeso golpee contra la carcasa en caso de que la tapa se desplazara violentamente de una posición a otra.

Los alimentos a cocinar pueden colocarse sobre la placa de asador-53-y calentarse por acción de los elementos-55-y/o por la de los elementos-63-en la tapa superior. Opcionalmente, puede situarse sobre la placa de asador una bandeja para contener los alimentos. La tapa superior se acerca o se aleja de la placa de asador-53-para variar la intensidad del calentamiento.

La invención, dentro de su esencialidad puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización, que difieran solo en detalle de la indicada 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 con los accesorios más convenientes por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

5 1.- Perfeccionamientos en la fabricación de parrillas caracterizados por fabricar la parrilla a base de una carcasa, un elemento calefactor montado en dicha carcasa y medios para sostener alimentos a cocinar dentro de dicha carcasa, con medios para variar la distancia entre el elemento calefactor
10 y los medios de soporte de los alimentos, variando así el calentamiento aplicado a éstos.

2.- Perfeccionamientos según la reivindicación 1, caracterizados porque la carcasa va provista de una tapa superior.

15 3.- Perfeccionamientos según la reivindicación 2, caracterizados porque el elemento calefactor va instalado en la tapa superior.

4.- Perfeccionamientos según las reivindicaciones 2 ó 3, caracterizados porque la tapa superior va provista de una gradilla para colocar platos y
20 similares.

5.- Perfeccionamientos según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque los medios para contener los alimentos adoptan la forma de una bandeja.

25 6.- Perfeccionamientos según la reivindicación 5, caracterizados porque la bandeja va unida amovible a la carcasa y puede acercarse y alejarse del elemento calefactor.

7.- Perfeccionamientos según la reivindicación

6, caracterizados porque la bandeja es susceptible de un movimiento deslizante sustancialmente vertical dentro de la carcasa, disponiendo de medios para retener la bandeja en cualquier posición escogida entre dos posiciones extremas.

8.- Perfeccionamientos según la reivindicación 7, caracterizados porque los medios que retienen a la bandeja en posición comprenden una serie de orificios practicados en la carcasa y una varilla montada deslizable en la bandeja y susceptible de ser accionada por un mecanismo a gatillo que encaja o se suelta en uno cualquiera de los orificios de la serie.

9.- Perfeccionamientos según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 8, caracterizados por disponerse un segundo elemento calefactor en la bandeja.

10.- Perfeccionamientos según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 9, caracterizados porque la bandeja incluye una rejilla sobre la que se colocan los alimentos.

11.- Perfeccionamientos según la reivindicación 10, caracterizados porque la bandeja va provista de un recipiente amovible susceptible de recibir grasas, aceites y otros líquidos o sólidos que puedan desprenderse de los alimentos situados sobre la rejilla.

12.- Perfeccionamientos según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 11, caracterizados porque la base de la bandeja converge hasta un punto en el

que se ha practicado un orificio.

13.- Perfeccionamientos según la reivindicación 12, caracterizados porque en dicho orificio se ha instalado una válvula de drenaje de aceite.

5 14.- Perfeccionamientos según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4, caracterizados porque la tapa superior va montada deslizable sobre la carcasa.

10 15.- Perfeccionamientos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque la carcasa va provista de una base apta para recibir los alimentos a cocinar.

15 16.- Perfeccionamientos según la reivindicación 15, caracterizados porque la base va provista de un elemento calefactor adicional.

17.- PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE PARRILLAS.

A todos los efectos pertinentes se hace constar que se invoca la prioridad de 9 de Agosto de 1971, correspondiente a la patente británica 37306/71.

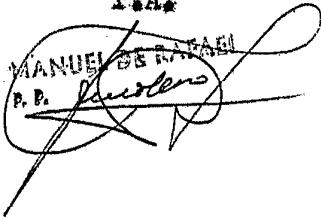
Consta la presente memoria descriptiva de catorce hojas mecanografiadas, foliadas, numeradas y escritas por una sola cara, acompañada de seis laminas de dibujos.

drid, a 29 de Abril de 1972

ANGLO SWISS (EQUIPMENT PRODUCTION)
LIMITED

P.A.

MANUEL DE SAEN
P. D.

A handwritten signature in black ink is written over the typed name 'MANUEL DE SAEN' and the initials 'P. D.'. The signature is stylized and appears to be 'Manuel de Saen'.

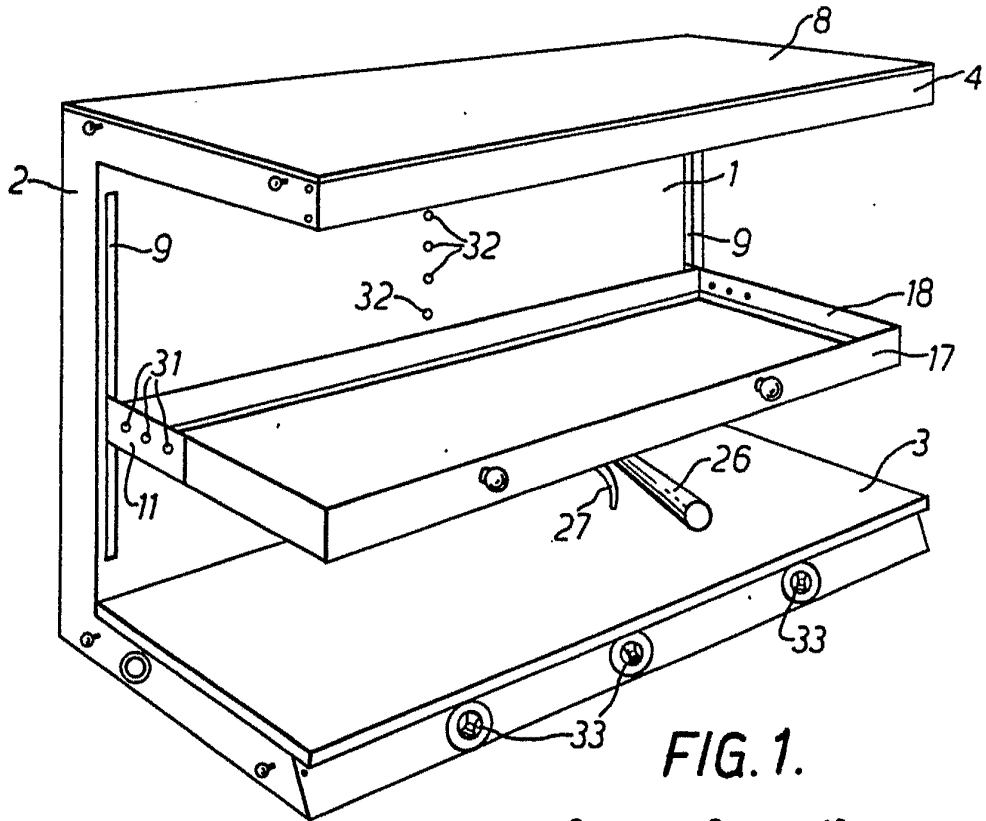


FIG. 1.

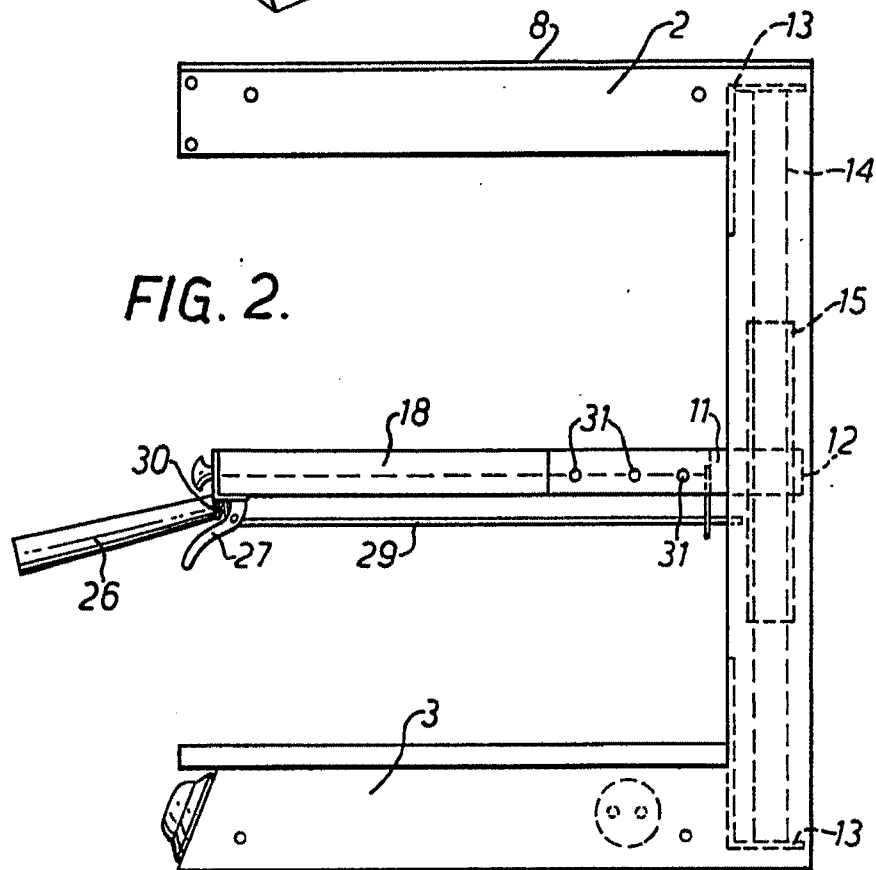


FIG. 2.

Madrid, 29 de Abril de 1972

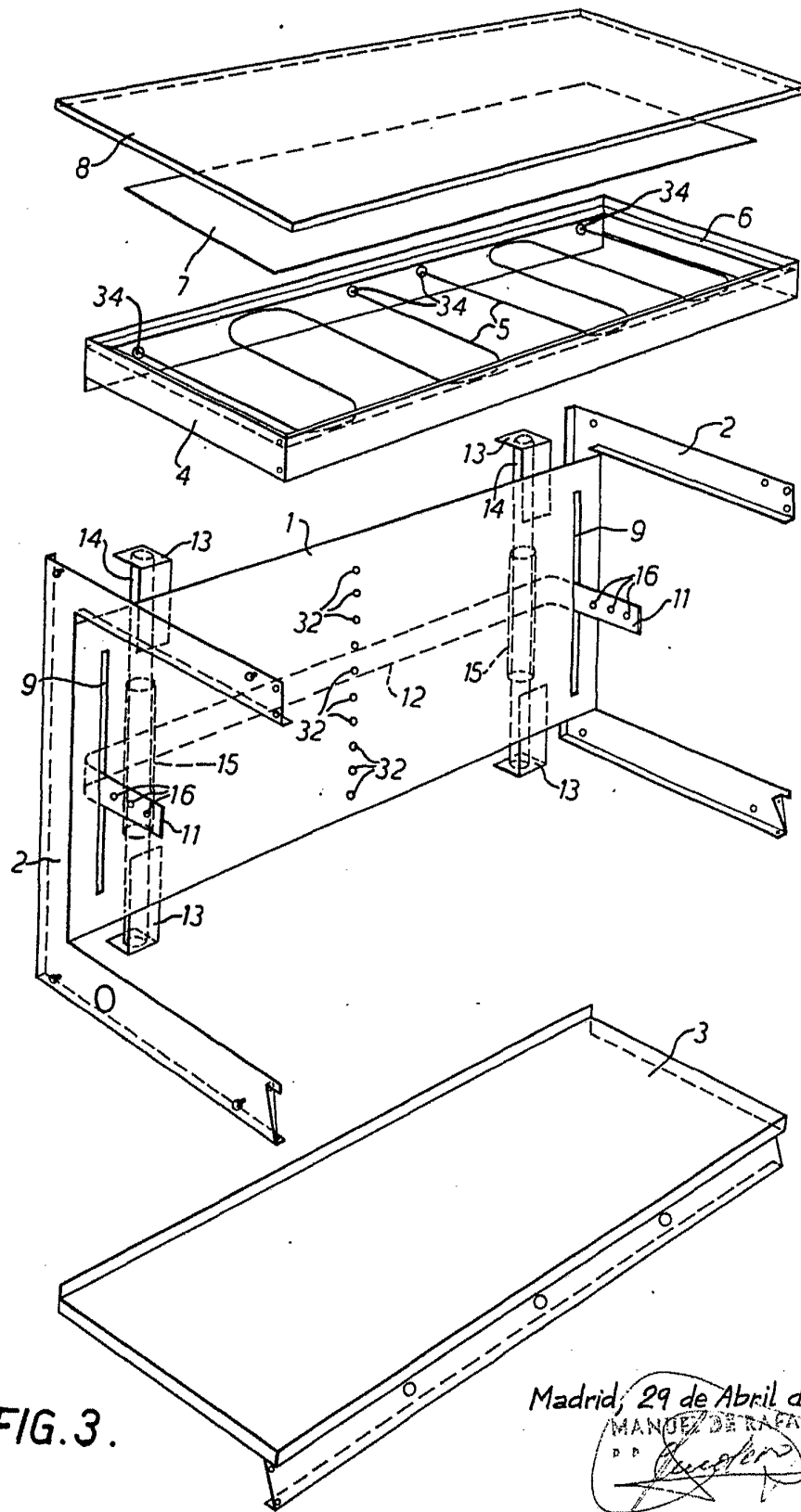


FIG. 3.

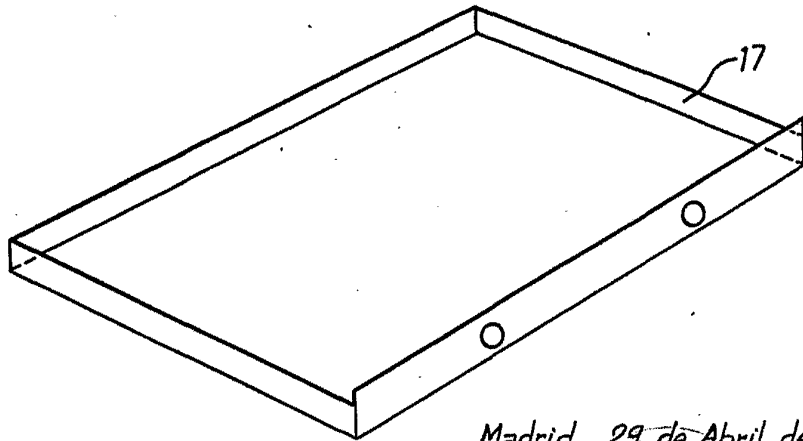
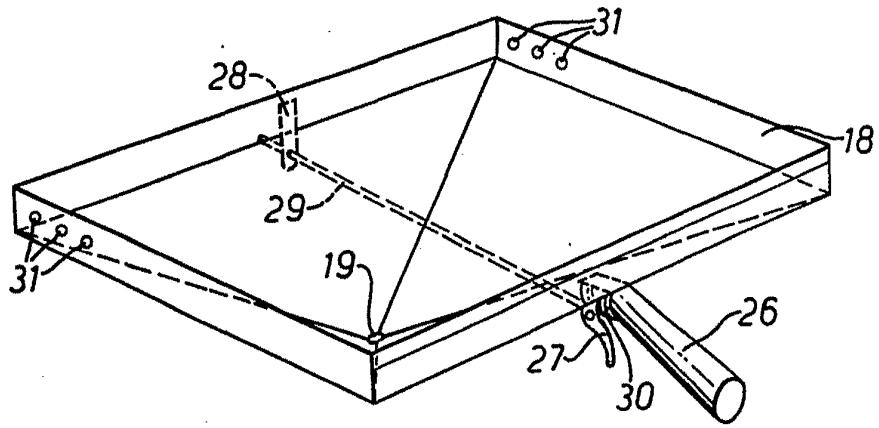
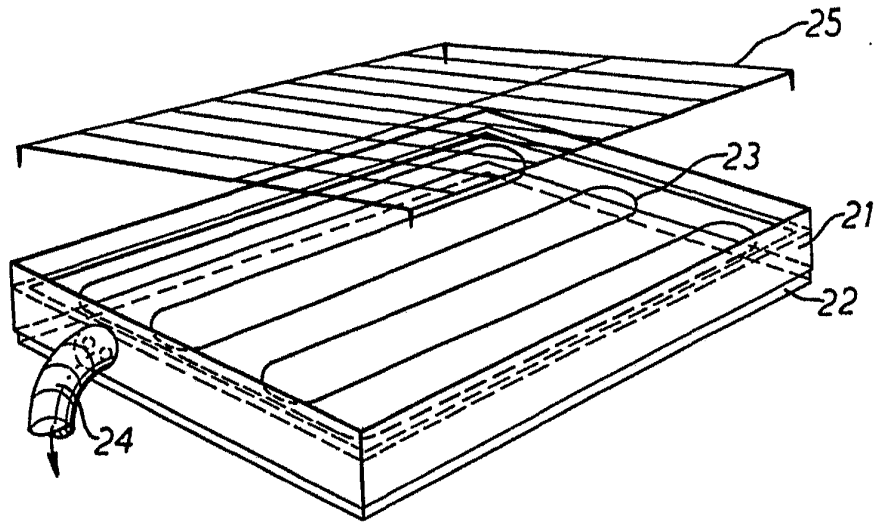
Madrid, 29 de Abril de 1972

MANUEZ DE RACAR

D.P.

[Handwritten signature]

FIG. 4.



Madrid, 29 de Abril de 1972

MANUEL DE ESPINOSA
P. R. Espinosa

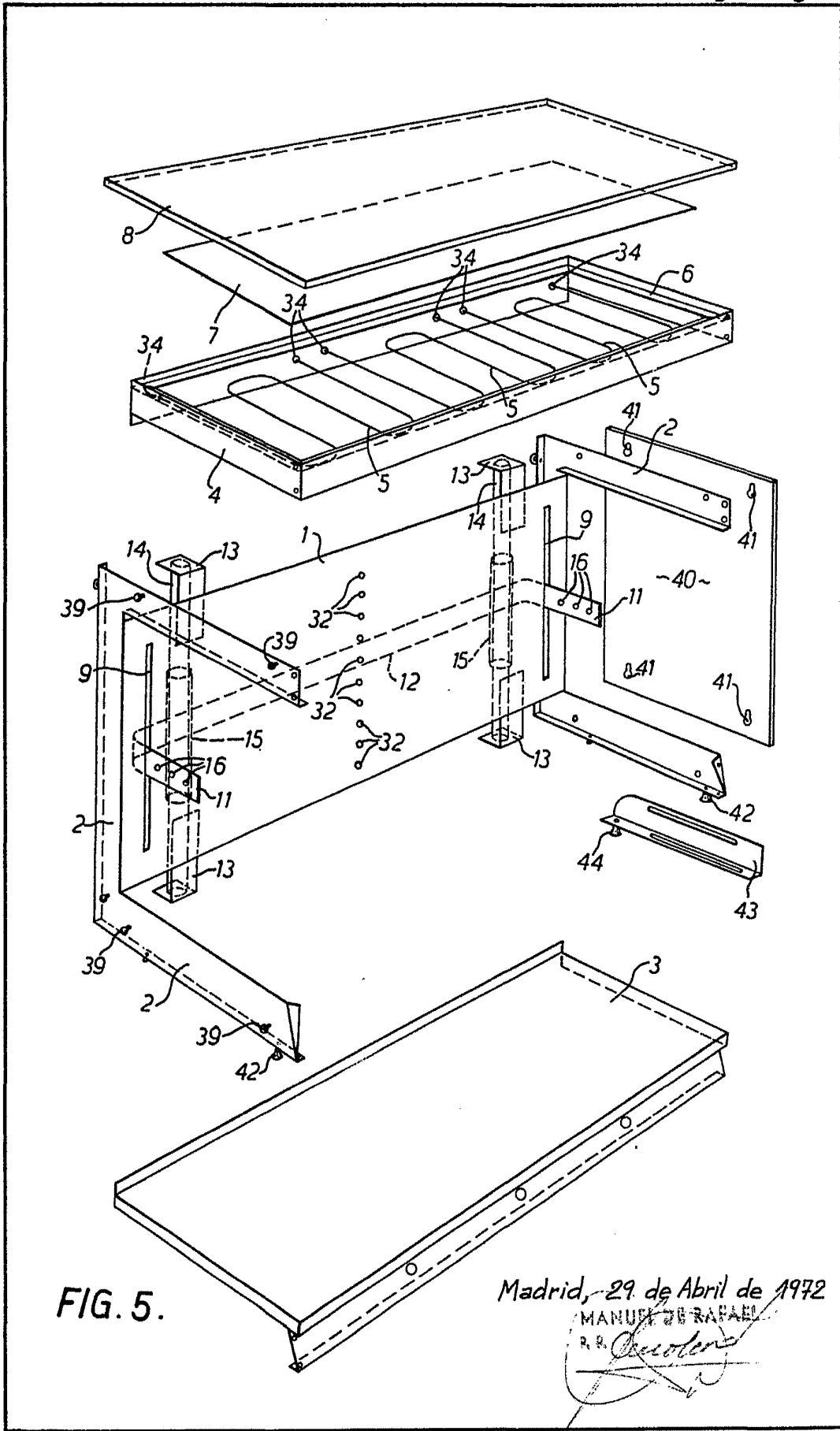


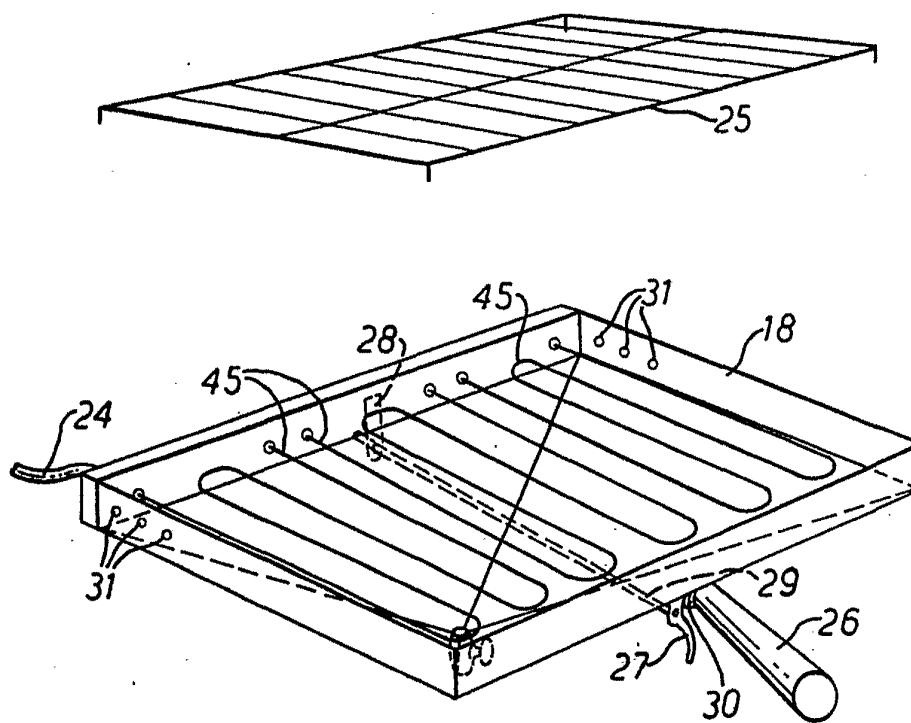
FIG. 5.

Madrid, 29 de Abril de 1972

MANUEL DE RAFAEL

R. R. Escobedo

FIG. 6.



Madrid, 29 de Abril de 1972

MANUFACTURER

R.P. *[Signature]*

FIG. 7.

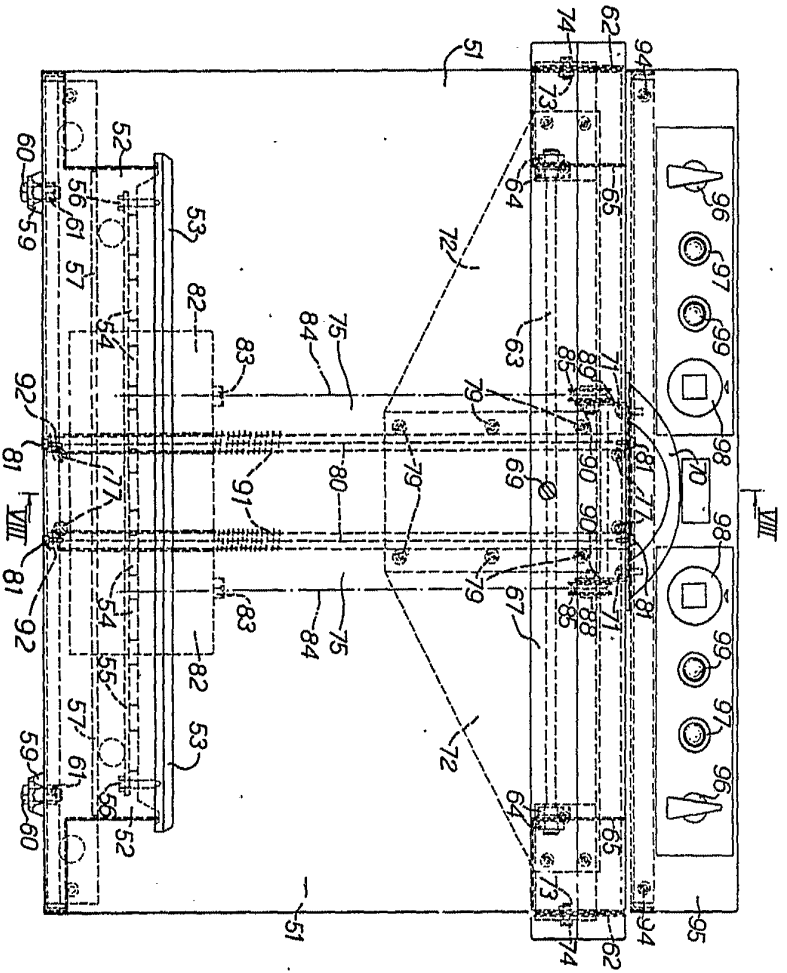
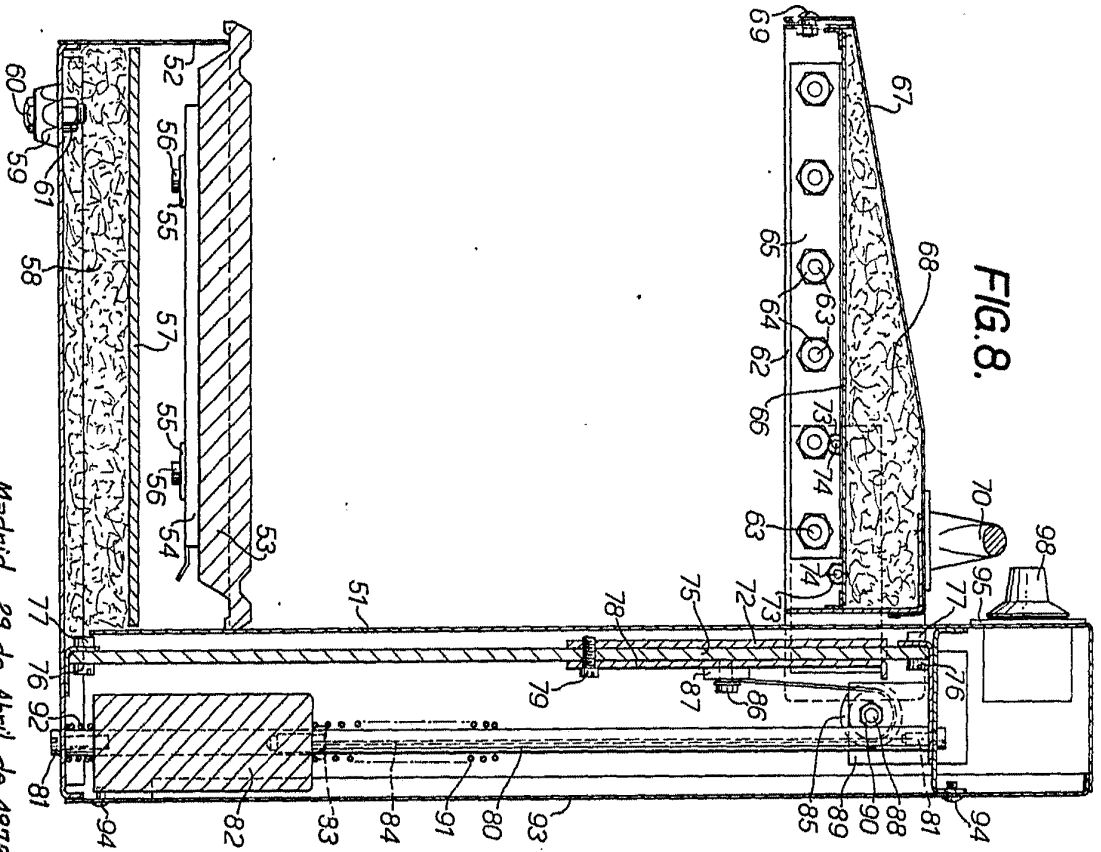


FIG. 8.



Madrid, 29 de Abril de 1952

[Handwritten signature]

FIG. 7.

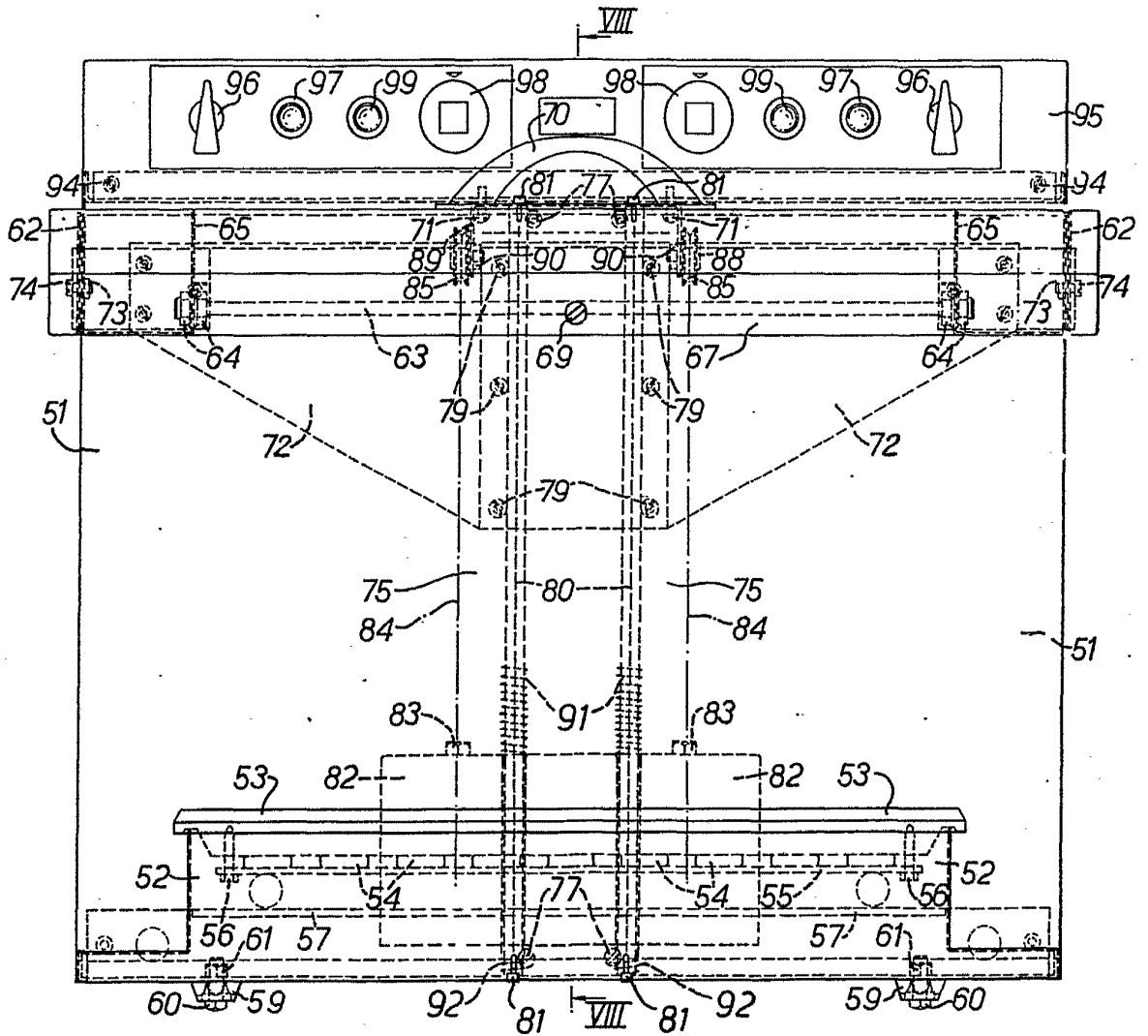
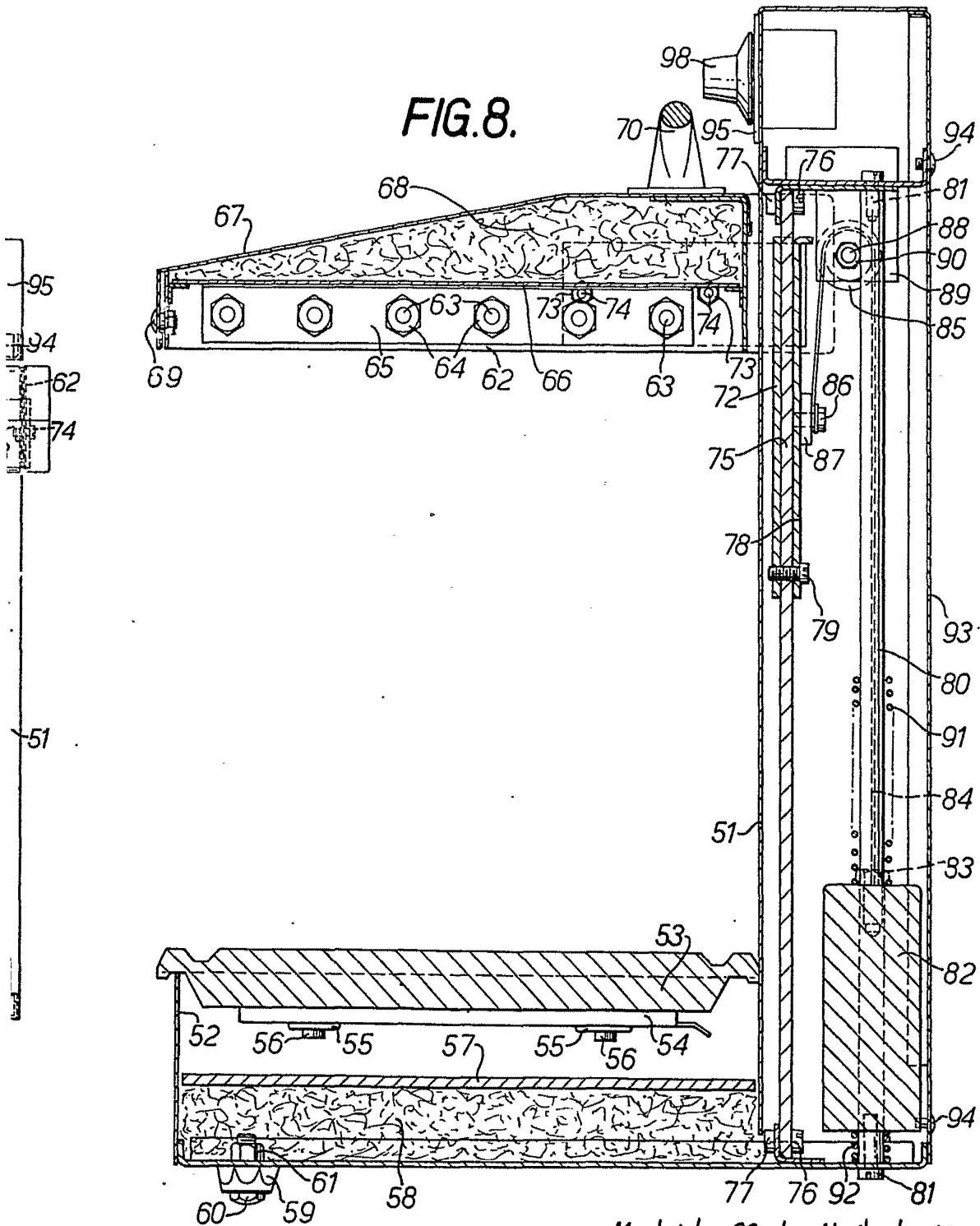


FIG. 8.



Madrid, 29 de Abril de 1972

MANUEL DE RAFAEL

Manuel de Rafael