

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 078 142**

21 Número de solicitud: 201231100

51 Int. Cl.:

A47J 37/06

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **22.10.2012**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **28.11.2012**

71 Solicitante/s:

**CONSCHAPAFINA, S.L. (100.0%)
AVDA. DE LOS GUDARIS, S/Nº APTO. 25
20140 ANDOAIN, Gipuzkoa, ES**

72 Inventor/es:

**RUBIO GARCIA, Angel y
RABANEDO SOUTO, Roberto**

74 Agente/Representante:

SANABRIA SAN EMETERIO, Cristina Petra

54 Título: **PARRILLA VERTICAL**

ES 1 078 142 U

DESCRIPCIÓN

Parrilla vertical.

5 **Objeto de la invención.**

La presente invención se refiere a una parrilla vertical.

10 **Antecedentes de la invención.**

Son de sobra conocidas las parrillas tradicionales utilizadas para asar determinado tipo de alimentos, que tienen forma de rejilla y que se sitúan sobre un fuego o brasas, depositándose sobre dichas rejillas los alimentos a cocinar. El inconveniente que presentan es que los aceites y grasas soltados por los alimentos caen sobre el fuego o brasas, lo que produce al apagado de las llamas y desprendimiento de humo en exceso.

15 **Descripción de la invención.**

El invento que se presenta a continuación soluciona los problemas mencionados empleando el mínimo material y garantizando la máxima funcionalidad, comodidad y seguridad.

20 El invento consiste en un horno formado por un armario metálico montado sobre un bastidor y una parrilla. El armario tiene forma de poliedro de seis caras, siendo las caras paralelas iguales entre sí. La cara frontal es por la que se introduce la parrilla y tiene forma rectangular y alargada, con los lados más largos perpendiculares al suelo.

25 La parrilla lleva al menos dos salientes en uno de sus laterales, al menos uno al principio y otro al final del lateral, que se introducen en una guía sujeta en la parte superior del armario, cuando la parrilla se inserta en el horno. Los salientes encajan en la guía cuando la parrilla se desplaza hacia el interior del horno. La parrilla queda en posición vertical, y el calor viene de los laterales del armario. Debajo de la parrilla, en el bastidor, hay un recipiente en forma de cajón donde se recogen las grasas y aceites que se desprenden. Este cajón puede ser extraído y vaciado de su contenido cuando es necesario.

30 El invento admite varias formas de calentar los alimentos. Puede ser mediante carbón, que se deposita en el interior del armario sobre una superficie a cada lado de la parrilla. La cara frontal estaría abierta para permitir la entrada de aire y la salida de humos, repartiéndose el calor por las paredes. También se puede calentar utilizando la corriente eléctrica, mediante unas lámparas halógenas, de cuarzo o unas resistencias convencionales, que irían dispuestas en los laterales del armario y en su interior. En este caso se añade un interruptor de encendido y un termostato, a lo que puede añadirse además un reloj temporizador para controlar el funcionamiento y un vaporizador de agua para regular la cantidad de humedad necesaria. El horno puede ser también de gas, situándose los quemadores en las paredes laterales del armario. Tanto si se utiliza corriente eléctrica como gas, la cara frontal estaría cerrada, presentando una ranura vertical y centrada por donde se introduciría la parrilla.

35 Al estar la fuente de calor situada en los laterales del armario y la parrilla en posición vertical y paralela a la fuente de calor, las grasas y aceites que se desprenden de los alimentos no tocan dicha fuente de calor, quedando depositadas en el cajón situado bajo la parrilla.

40 El invento admite diferentes tipos de parrilla dependiendo del alimento a cocinar.

45 Las características y ventajas de la invención se podrán ver más claramente a partir de la descripción detallada que sigue de una forma preferida de realización, dada únicamente a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, con referencia a las figuras que se acompañan.

50 **Breve descripción de los dibujos.**

55 La figura 1 muestra un aspecto general del invento.

La figura 2 muestra la guía.

La figura 3 muestra los salientes de la parrilla.

60 La figura 4 muestra las bandejas laterales y la posición del cajón.

La figura 5 muestra las bandejas laterales.

La figura 6 muestra el cajón.

Descripción de una primera realización preferencial.

La descripción detallada de una realización preferencial de la invención va a ser llevada a cabo en lo que sigue con la ayuda de los dibujos anexos, a través de los cuales se utilizan las mismas referencias numéricas para designar las partes iguales o semejantes, y tiene en cuenta la explicación expuesta del invento

La figura 1 muestra un aspecto general del invento. El horno está formado por un armario (1) metálico en vertical montado sobre un bastidor (10). En este caso preferente el horno es eléctrico y lleva un interruptor (5) de encendido y un termostato (6) para controlar la cantidad de calor. La parrilla (2) lleva un mango (3) para poder abrirla y cerrarla con comodidad y poder también transportarla e introducirla en el horno. La cara frontal del armario (1) presenta una ranura (8) vertical y centrada por donde se introduce la parrilla (2) en el interior del horno. La parrilla (2) lleva en su parte lateral superior al menos dos salientes (7), al menos uno al principio y otro al final del lateral, que se introducen en una guía (4) sujeta en la parte superior del armario (1), que ayuda a posicionar la parrilla (2) cuando es introducida en el horno. La fuente de calor se sitúa en el interior del armario (1) sobre las paredes laterales. Debajo del armario (1) y en el bastidor (10), hay un cajón (9) donde se depositan las grasas y aceites que caen de los alimentos.

La figura 2 muestra la guía (4) que está sujeta en la parte superior del armario (1), a lo largo de la cara superior y en el interior, por donde se introducen los salientes (7) de la parrilla (2).

La figura 3 muestra los salientes (7) de la parrilla (2), al menos uno al principio y otro al final de su parte lateral superior.

Descripción de una segunda realización preferencial.

En este caso preferente el horno es calentado mediante carbón. La figura 4 muestra las bandejas laterales (11) donde se deposita el carbón y la posición del cajón (9). Las bandejas laterales (11), están situadas en el interior del armario (1) y tienen forma de L para asegurar que la caída de la grasa que proviene de la parrilla (2) sea vertical, no salpique la fuente de calor y caiga directamente en el cajón (9). En el caso de que el horno esté calentado mediante carbón, la cara frontal estaría abierta para permitir la entrada de aire y la salida de humos.

La figura 5 muestra las bandejas laterales (11) desde otra perspectiva para ver mejor la forma que tienen, colocadas a lo largo de las paredes laterales, al menos una en cada pared lateral.

La figura 6 muestra el cajón (9) abierto, que puede ser extraído y vaciado de su contenido cuando es necesario, siendo esta figura aplicable al invento en cualquiera de sus modalidades.

Debe entenderse que la invención ha sido descrita según una realización preferida de la misma, por lo que puede ser susceptible de modificaciones siempre y cuando ello no suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención, pudiendo afectar tales modificaciones a la forma, tamaño o materiales de fabricación.

REIVINDICACIONES

- 5 **1.-** Parrilla vertical (1), **caracterizada porque** el horno en el que se introduce está formado por un armario (1) metálico en vertical montado sobre un bastidor (10), presentando la cara frontal del armario (1) una ranura (8) vertical y centrada, llevando la parrilla (2) en su parte lateral superior al menos dos salientes (7), al menos uno al principio y otro al final del lateral, con una guía (4) sujeta en la parte superior del armario (1) a lo largo de la cara superior y en el interior, habiendo también un cajón (9) debajo del armario (1) y en el bastidor (10), presentando una ranura (8) vertical y centrada en la cara frontal del armario (1), hallándose la fuente de calor en el interior del armario (1) sobre las paredes laterales.
- 10 **2.-** Parrilla vertical (1), según reivindicación primera, **caracterizada porque** en el caso de calentamiento mediante electricidad, lleva un interruptor (5) de encendido y un termostato (6).
- 15 **3.-** Parrilla vertical (1), según reivindicación primera, **caracterizada porque** en el caso de calentamiento mediante carbón, la cara frontal del armario (1) está abierta, llevando bandejas laterales (11), al menos una en cada pared lateral, situadas en el interior del armario (1) y con forma de L.

FIGURA 1

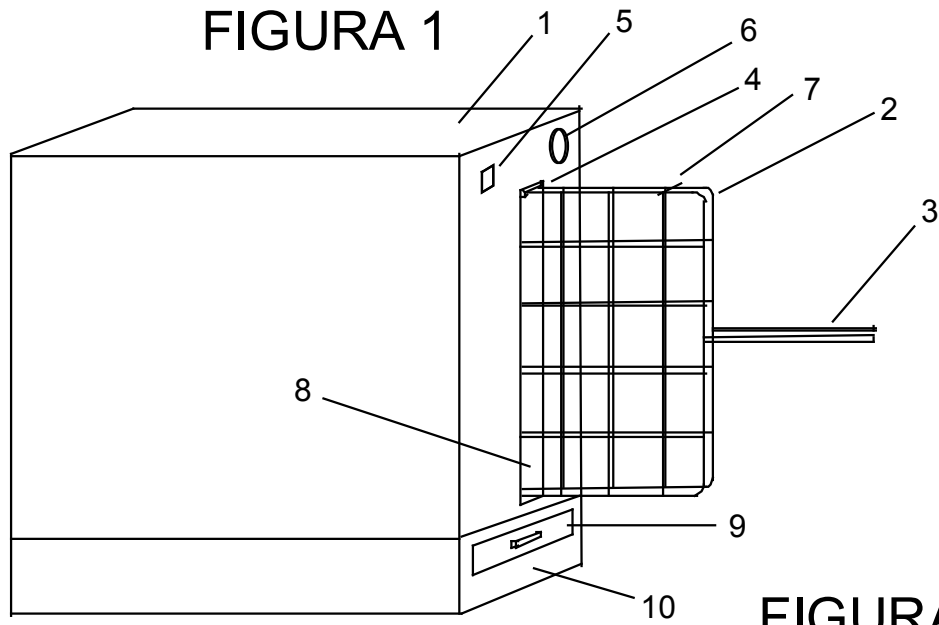


FIGURA 3

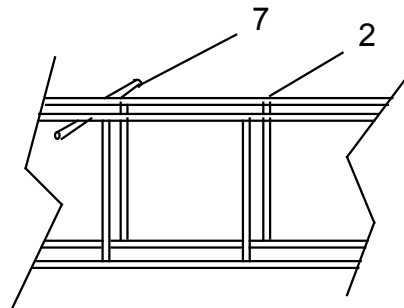


FIGURA 2

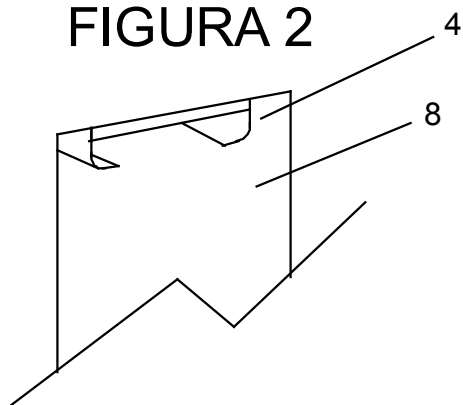


FIGURA 5

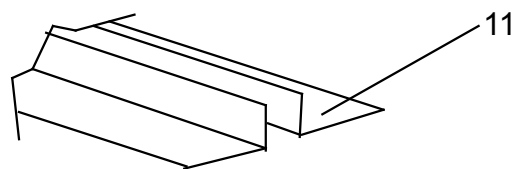


FIGURA 4

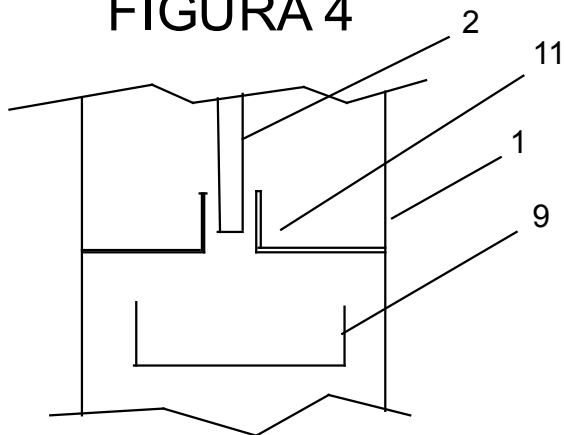


FIGURA 6

