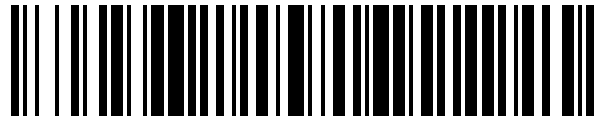


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 284 170**

21 Número de solicitud: 202132304

51 Int. Cl.:

**A47J 37/06** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**19.11.2021**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**20.12.2021**

71 Solicitantes:

**BUY TENDENCE, S.L. (100.0%)  
C/ Cavaller Ximen de Tovia, 7 - Bajo 3A  
46800 Xàtiva (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

**MOMPÓ GARCÍA, José Luis**

74 Agente/Representante:

**CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel**

54 Título: **PARRILLA PARA COCINAR ALIMENTOS**

**ES 1 284 170 U**

## DESCRIPCIÓN

### PARRILLA PARA COCINAR ALIMENTOS

#### 5 **Campo de la invención**

La presente invención se encuentra en el sector de la alimentación, específicamente en los equipos para cocinar alimentos.

#### 10 **Estado de la técnica**

Las barbacoas son uno de las actividades sociales y culinarias más habituales en la sociedad. En la actualidad, existen multitud de equipos para cocinar los alimentos, si bien el más relevante para la cocina exterior es el empleo de parrillas.

15

Generalmente, estas parrillas consisten en una plancha, preferentemente en forma de rejilla, que se sitúa sobre una fuente de calor empleada para cocinar los alimentos. Tradicionalmente, esta fuente de calor ha sido el fuego producido por la quema de un combustible, por ejemplo: madera o carbón.

20

Debido a la cantidad de humo generado por este tipo de combustibles, recientemente, se han añadido al mercado las barbacoas eléctricas, donde la quema de la madera o el carbón se sustituye por el aporte de energía eléctrica, lo que permite un cocinado más rápido. Además, este tipo de parrillas no genera humo directamente, lo que las hace útiles para espacios más reducidos o con menos ventilación. Ahora bien, la ausencia de humo en este tipo de parrilla genera la pérdida del sabor ahumado característico de las primeras.

30

Independientemente de la fuente de calor empleada para cocinar, los alimentos cocinados en una parrilla suelen resultar más ligeros, debido a la menor cantidad de grasas empleadas en su preparación. En este tipo de equipos, los alimentos se cocinan generalmente en su propia grasa, evitando el uso de aceites o mantecas, que va goteando a través de la plancha y eliminándose de la comida. Otra de las ventajas que tienen estos equipos, es el incremento del sabor natural de los alimentos, manteniendo además todos los nutrientes.

35

Como se señalaba inicialmente, las parrillas presentan una zona de cocción, denominada plancha, preferiblemente en forma de rejilla. La forma de rejilla favorece el goteo de la grasa de los productos cocinados en la parrilla. De este modo, la plancha se sitúa sobre la fuente de calor empleada. Es habitual la presencia de un espacio inferior a la plancha, donde se sitúa el carbón o la madera a quemar. Para ello, es habitual la existencia de una base soporte que permite la existencia de este espacio, sobre el que sitúa la plancha.

Entre la multitud de tipo de parrillas empleadas en la actualidad, se pueden distinguir desde la más sencilla, consistente en una plancha fija que presentan varias patas, preferiblemente tres o cuatros patas, que actúan como base soporte, hasta modernas soluciones que comprenden una mayor movilidad y complejidad.

Entre estas soluciones, se pueden destacar las soluciones de parrillas giratorias. Estas soluciones presentan una plancha de parrilla de doble cara donde la base soporte, consistente en un conjunto de patas, se encuentra en ambas caras exteriores de la plancha. De este modo, al girar la parrilla, se cambia la base soporte empleada.

Actualmente, existen modelos de parrillas que comprenden una base soporte fijada a la plancha. En este tipo de soluciones, las parrillas comprenden una plancha de doble cara con un eje de plegado por el que se doblan las planchas.

De este modo, las soluciones actuales pueden emplear el eje de plegado de manera adicional para realizar el giro de las planchas de la parrilla. Mediante esta configuración presenta una gran capacidad de movimiento. El eje de plegado se desplaza desde un primer extremo de la base soporte a un segundo extremo de la base soporte, pudiendo girar la plancha, en estado plegado, a lo largo de todo este movimiento.

Sin embargo, esta gran libertad de movimiento puede suponer un problema a la hora de estabilizar la parrilla durante su uso, por ejemplo, dificultando el giro de la plancha a una mano.

Para reducir el efecto de la inestabilidad, las parrillas disponen de un medio de fijación estático. Este medio de fijación presenta una limitación en altura, por medio de una horquilla cerrada en cada uno de los laterales de la plancha de la parrilla. La conexión

entre las horquillas laterales y la plancha limita el movimiento de la plancha, permitiendo el desplazamiento horizontal de uno de los extremos de la plancha, mientras que se eleva la parte central de la plancha en su estado plegado.

5 En otras palabras, la plancha, en su estado plegado, está limitada a un movimiento en forma de "T" invertida, donde uno de los extremos de la plancha, preferiblemente unido a una guía lateral de la base soporte, se desliza en la dirección horizontal, mientras que la parte central describe un movimiento estrictamente vertical, de manera ascendente y descendente.

10

Así, el giro de la cara externa de la plancha se produce una vez la parte central alcanza el punto más alto de la horquilla y el extremo de la plancha cruza la horquilla lateral. En ese punto, la parte central comienza su movimiento descendente apoyándose la plancha, esta vez, con la cara exterior contraria a la vez anterior.

15

Por tanto, en este tipo de configuraciones, se mejora la estabilidad del equipo y facilita el giro de la plancha al impedirse el desplazamiento libre de la plancha durante su desplazamiento de un extremo a otro del eje guía de la base soporte.

20 Ahora bien, la presencia de este tipo de medios en altura, tales como horquillas fijas, supone un inconveniente a la hora de la recogida de la parrilla, al requerir un gran volumen para su almacenaje o transporte

Por tanto, las soluciones actuales presentan ciertos inconvenientes, entre los que se  
25 puede destacar:

- Algunas soluciones presentan un movimiento inestable
- Problemas para el transporte y almacenaje

Existe, por tanto, una necesidad de una solución que permita la mejora en los equipos  
30 para el cocinado de alimentos en parrilla.

### **Descripción de la invención**

La presente invención resuelve los problemas existentes en el estado de la técnica, al  
35 presentar un nuevo equipo de cocinado de alimentos del tipo parrilla que permite facilitar el uso, transporte y el almacenaje del equipo.

Para ello, la parrilla de la presente invención comprende:

- Una plancha plegable, con una cara externa en contacto con el foco de calor y una interna en contacto con los alimentos
- 5 – Una base soporte

La plancha, preferiblemente del tipo rejilla, es el área sobre el que se depositan, en uso, los alimentos a cocinar.

10 En la presente invención, la plancha comprende un eje plegador. Este eje está configurado de tal modo que permite doblar la plancha, dividiendo la cara interna y la externa, en una primera y segunda cara interna y externa. De este modo, la plancha plegada presenta dos caras interiores en contacto con el alimento, y dos caras exteriores, que podrán contactar con el foco de calor de manera alternativa.

15 Por su parte, la base soporte comprende al menos un eje guía. Este eje guía está configurado para orientar el movimiento en el plano horizontal de la plancha empleada. Este eje guía puede estar unido a la plancha o bien ser empleado como apoyo durante el movimiento de la plancha.

20 En una realización preferente, el eje guía está unido con el eje plegador de la plancha. De este modo, el eje plegador puede desplazarse de un primer extremo A del eje guía hasta el segundo extremo B. A su vez, en una realización aún más preferente, la base soporte comprende dos ejes guía.

25 A diferencia con el estado de la técnica, donde los equipos giratorios presentan una base soporte con medio fijos en altura, tales como una horquilla cerrada, en la presente invención se logra limitar el movimiento de la plancha de la parrilla a través de un medio tirante. Este medio tirante conecta la base soporte con la plancha de la parrilla.

30 En una realización preferente, donde se busca favorecerse de una disposición simétrica de la parrilla, el medio tirante se conecta con la parte central de una de las caras de la plancha plegada.

En este sentido, la unión entre el medio tirante y la plancha limita el movimiento horizontal, requiriendo que el desplazamiento, preferentemente del eje plegado de la plancha, desde un primer extremo a un segundo extremo de la base soporte se realice en conjunto con el desplazamiento en altura. Se genera, por tanto, un eje de rotación  
5 de la plancha en torno a su unión con el medio tirante, lo que facilita el giro de la plancha de una primera cara exterior a la segunda cara exterior de la plancha.

Por otro lado, otro aspecto relevante de esta solución es la posición inicial del medio tirante. Éste se sitúa de manera horizontal, preferentemente, sin sobrepasar la altura de  
10 la plancha. Esta característica permite una importante mejora en el almacenamiento y transporte de la solución, al presentar un menor volumen en estado plegado, ya que la solución no presenta un elemento fijo en altura.

A diferencia con el estado de la técnica, donde los equipos presentan dos horquillas cerradas fijas, el giro de la plancha de la presente invención no presenta un movimiento  
15 en forma de “T” invertida, limitado por las horquillas cerradas, sino que presenta un movimiento circular en torno a la unión del medio tirante con la base soporte.

Por tanto, la presente configuración, donde se sustituye un medio de fijación estático  
20 por el medio tirante, logra capacitar al equipo de un movimiento controlado, incluso a una mano, así como de una mejora en el transporte y almacenamiento de la parrilla.

En las figuras, se muestran los siguientes elementos:

- 25 1. Parrilla
- 2. Plancha
- 3. Cara interna
- 4. Cara externa
- 5. Medio de plegado
- 30 6. Base soporte
- 7. Medio tirante de la base soporte
- 8. Eje de guía
- 9. Asa de la plancha
- 10. Pata de la plancha
- 35 11. Mango de la base soporte

12. Unión del medio tirante con la plancha

13. Unión del medio tirante con la base soporte

A. Primer extremo del eje guía

B. Segundo extremo del eje guía

5

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, componentes o pasos. Además, la palabra "comprende" incluye el caso "consiste en". Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que sean limitativos de la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

#### 15 **Breve descripción de los dibujos**

La Figura 1 muestra una perspectiva de una realización preferente de la parrilla.

La Figura 2 muestra la plancha de una realización preferente de la parrilla.

20

La Figura 3 muestra la base soporte con el medio tirante de una realización preferente de la parrilla.

#### **Descripción detallada de la invención**

25

La Figura 1 muestra una perspectiva de una realización preferente de la parrilla (1).

En esta figura se presenta la parrilla (1) en su conjunto, donde se puede apreciar la disposición de los diferentes elementos de la parrilla (1).

30

De este modo, se puede apreciar la capacidad de desplazamiento de la parrilla de acuerdo con la presente invención. En esta realización, se presenta una parrilla con una plancha (2) en forma de varillas, si bien otras realizaciones, tales como rejillas cuadrangulares u otras formas geométricas conocidas en el estado de la técnica, también son aceptables para la solución de la presente realización.

35

En una realización preferente, en caso de disponer de un foco de calor para cocinar los alimentos lo suficientemente grande, la plancha (2) puede disponerse en una posición abierta, donde el sistema de plegado se sitúa en el centro del foco de calor, y las dos  
5 caras exteriores de la plancha se encuentran en contacto con dicho foco. Para compensar la altura de elevación de la base soporte (6), el área de la plancha situado fuera de la base soporte (6) puede presentar al menos una pata (10), permitiendo el empleo de la presente plancha similar a una parrilla fija.

10 Para una mejor comprensión de la realización de la parrilla (1), en la figura 2 se muestra las dos partes que comprenden de la parrilla (1).

En primer lugar, en la Figura 2, se observa la plancha (2), en este caso particular rectangular, que presenta una primera cara, la cara interna (3), sobre la que se disponen  
15 los alimentos a cocinar; siendo la segunda cara de la plancha (2), la cara externa (4), la cara de la plancha (2) en contacto con el área donde se sitúa el foco de calor para cocinar.

En la presente invención, la plancha (2) comprende un medio de plegado (5). Este medio de plegado (5) situado, preferentemente, en la mitad de la plancha (2) dividiendo la  
20 plancha (2) en dos caras internas (3a, 3b) y dos caras externas (4a, 4b). De este modo, la plancha puede doblarse por la mitad hacia el interior, pudiendo entrar en contacto las dos caras internas (3a, 3b).

En uso, no necesariamente se llega a generar el contacto entre ambas caras, dado que  
25 la principal aplicación de la solución es cocinar alimentos, los cuales se encuentran en su interior.

En aplicaciones donde el foco de calor sea inferior, los alimentos se pueden situar nuevamente en la parte interna de la plancha (2), en contacto con una primera cara  
30 interior (3a).

Ahora bien, al doblar la plancha (2), desplazando la segunda cara interna (3b) sobre la primera cara interna (3a), se logra, durante su uso cocinando alimentos, presionar los alimentos evitando el desplazamiento o caída de estos alimentos durante su  
35 preparación.

Para facilitar el control de los alimentos introducidos, el medio de plegado se sitúa, preferiblemente, actuando como eje de simetría de la plancha. De este modo, al plegar la plancha (2), la superficie de la primera y la segunda cara interna (3a, 3b) es igual.

5

En esta posición, la plancha (2) puede rotar de una primera cara exterior (4a) a la segunda cara exterior (4b), lo que permite calentar ambos lados de los alimentos sin el desplazamiento de estos.

10 Por tanto, durante el cocinado de alimentos, independientemente de la cara exterior (4) que esté en contacto con el foco de calor, al ser estas iguales, el alimento no se verá afectado ya que no se requiere ningún desplazamiento de dicho alimento para el cocinado por ambos lados de los alimentos.

15 Para un mejor uso de la plancha (2), la parrilla (1) de la presente invención comprende una base soporte (6) con un medio tirante (7) unido a la plancha (2).

Como se puede apreciar en la Figura 3, la base soporte (6) permite la creación de un espacio inferior a la plancha (2) donde se sitúa el foco de calor.

20

Esta base soporte (6) comprende al menos un eje guía (8) que une un extremo A y un extremo B. Este eje guía (8) puede estar unido o no con la plancha (2). Es decir, el eje guía puede consistir en un eje sobre el que contacta la plancha (2), si bien la realización preferente del eje guía (8) es la configuración donde la plancha (2) y el eje guía (8)

25 forman una unión que evita su separación.

Además de la posible unión con la plancha, el principal objetivo del eje guía (8) es limitar el desplazamiento de la plancha a lo largo de su extensión, desde el extremo A hasta el extremo B. Por este motivo, al pretender limitar el movimiento de la plancha (2), es

30 recomendable el uso de una unión cerrada, que permita el desplazamiento de la plancha (2), pero limitando otros movimientos innecesarios de la parrilla (1).

En una realización aún más preferente, el eje guía (8) se encuentra en contacto con el medio de plegado (5). Es decir, la unión de la plancha con la base soporte (6) se lleva a

35 cabo a través del medio de plegado. En una realización de dos ejes guía (8), tal y como

se representa en la figura, el medio de plegado dispone de una unión en cada uno de sus extremos con los ejes guía.

De este modo, la plancha (2), doblada gracias al medio de plegado (5), puede sujetar los alimentos en sus caras interna (3a, 3b) y a la vez desplazarse a lo largo del eje guía (8).

La unión entre plancha (2) y la base soporte (6) puede ser una unión no separable. En este sentido, la unión comprende un medio tirante (7) adicional a la posible unión a través del eje guía (8).

El medio tirante (7) presenta una primera unión (13) con la base soporte (6). Esta primera unión (13) es una unión giratoria, dando lugar a la capacidad de elevación y descenso. Por otro lado, el medio tirante presenta una segunda unión (12) con la plancha (2). Nuevamente, esta segunda unión (12) es una unión giratoria, lo que facilita el giro de la plancha (2) durante su uso en el cocinado de alimentos.

A diferencia de las soluciones conocidas en el estado de la técnica, el medio tirante (7) puede estar dispuesto en una posición horizontal cuando la plancha está dispuesta sobre la base soporte (6). De este modo, se logra una sujeción extra para el desplazamiento de la plancha, facilitando la maniobra de un usuario de esta solución, incluso con una única mano.

Con este desplazamiento se logra la capacidad de sustituir una primera cara externa (4a) del foco de calor por la segunda cara externa (4b), sin necesidad de modificar la base soporte (6) empleada. Es decir, durante el cocinado de los alimentos no se giran los alimentos de manera individual, sino que se gira la plancha, logrando un mejor control del cocinado de los alimentos, ya que los alimentos se giran en su conjunto todos a la vez.

Por otro lado, al no presentar ningún elemento en altura, la presente solución presenta un menor volumen en su configuración plegada. Esto se traduce en una gran mejora del producto respecto a las soluciones conocidas, al presentar una mejor capacidad de almacenamiento y transporte, lo que supone un gran impacto en la economía del producto.

En una realización preferente, la plancha (2) de la parrilla (1) comprende al menos un asa (9). Por su parte, la base soporte (6) comprende un mango (11). Tanto el asa (9) como el mango (11) facilita al usuario el desplazamiento y la maniobrabilidad de la parrilla (1).

En este sentido, es de especial interés la facilidad de uso de la presente solución. A diferencia de otras soluciones, tales como las parrillas con una horquilla rígida donde se requiere el empleo de ambas manos la apertura de la plancha, la limitación del movimiento a través de un medio tirante genera que la apertura de plancha sea más sencilla, capacitando al usuario a realizar la apertura de la plancha con una mano.

Por último, en una realización adicional, la plancha (2) comprende al menos una pata (10). Esta pata (10) puede emplearse para sujetar la plancha en su posición extendida, a la misma altura que la base soporte (6).

Por tanto, la presente invención, permite la simplicidad de las parrillas conocidas aportando un uso sencillo, incluso a una mano, y ocupando poco espacio para su almacenamiento.

## REIVINDICACIONES

1. Una parrilla (1) para cocinar alimentos que comprende:  
una plancha (2) con una cara interna (3) y una cara externa (4) que comprende  
5 un medio de plegado (5) configurado para dividir la plancha (2) en una primera y una  
segunda cara interna (3a, 3b) y una primera y segunda cara externa (4a, 4b) de modo  
que, en uso, la primera cara interna (3a) puede contactar con la segunda cara interna  
(3b) al girar sobre el eje de plegado (5) y  
una base soporte (6) que comprende al menos un eje guía (8) uniendo un primer  
10 extremo A a un segundo extremo B, sobre el que se desplaza la plancha (2)  
caracterizado por que la base soporte (6) comprende además un medio tirante  
(7) que comprende una primera unión (13) giratoria a la base soporte (6) y una segunda  
unión (12) giratoria a la plancha (2).
- 15 2. La parrilla (1) según la reivindicación 1, donde la plancha (2) es una rejilla.
3. La parrilla (1) según las reivindicaciones 1 a 2, donde la plancha (2) comprende al  
menos un asa (9).
- 20 4. La parrilla (1) según las reivindicaciones 1 a 3, donde la plancha (2) comprende al  
menos una pata (10).
5. La parrilla (1) según las reivindicaciones 1 a 4, donde la base soporte (6) comprende  
un mango (11).
- 25 6. La parrilla (1) según las reivindicaciones 1 a 5, donde el medio de plegado (5) desliza  
sobre el al menos un eje guía (8).
7. La parrilla (1) según la reivindicación 6, donde el medio de plegado (5) está unido a  
30 al menos un eje guía (8).

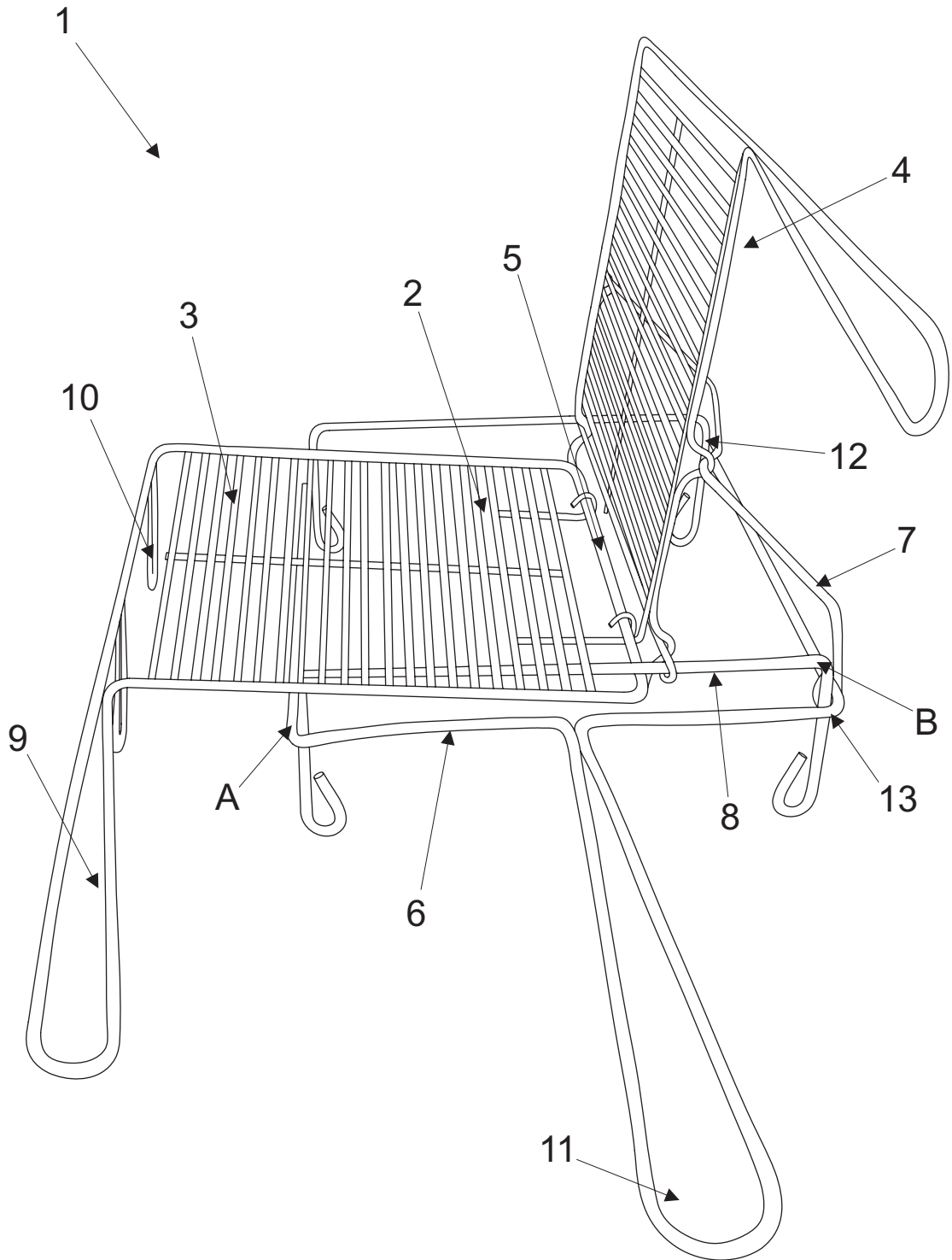


Fig. 1

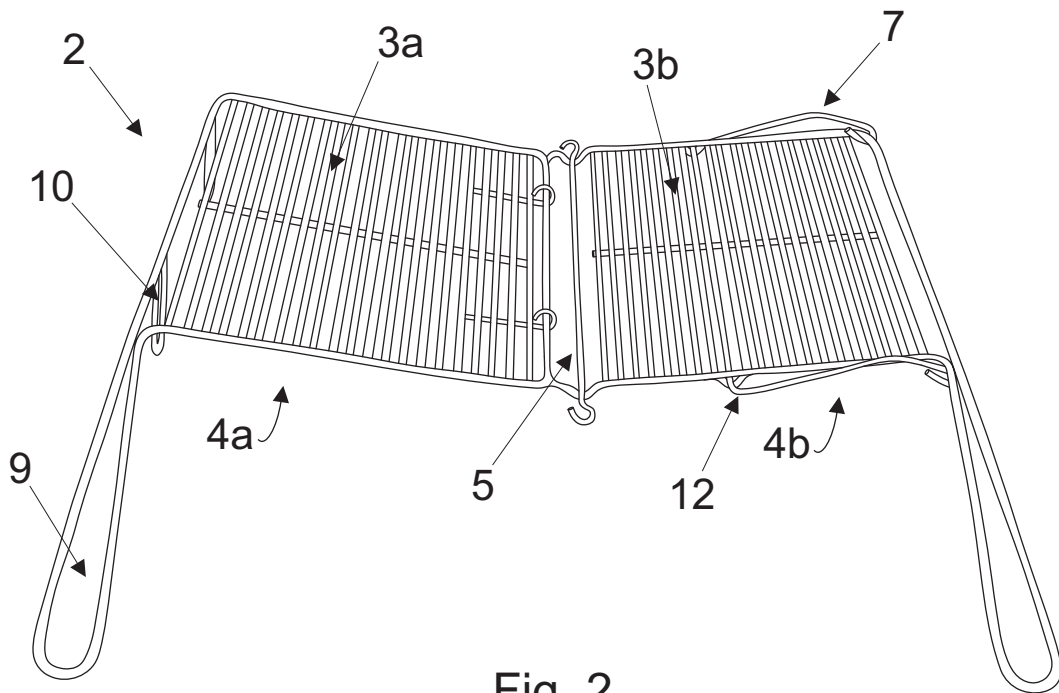


Fig. 2

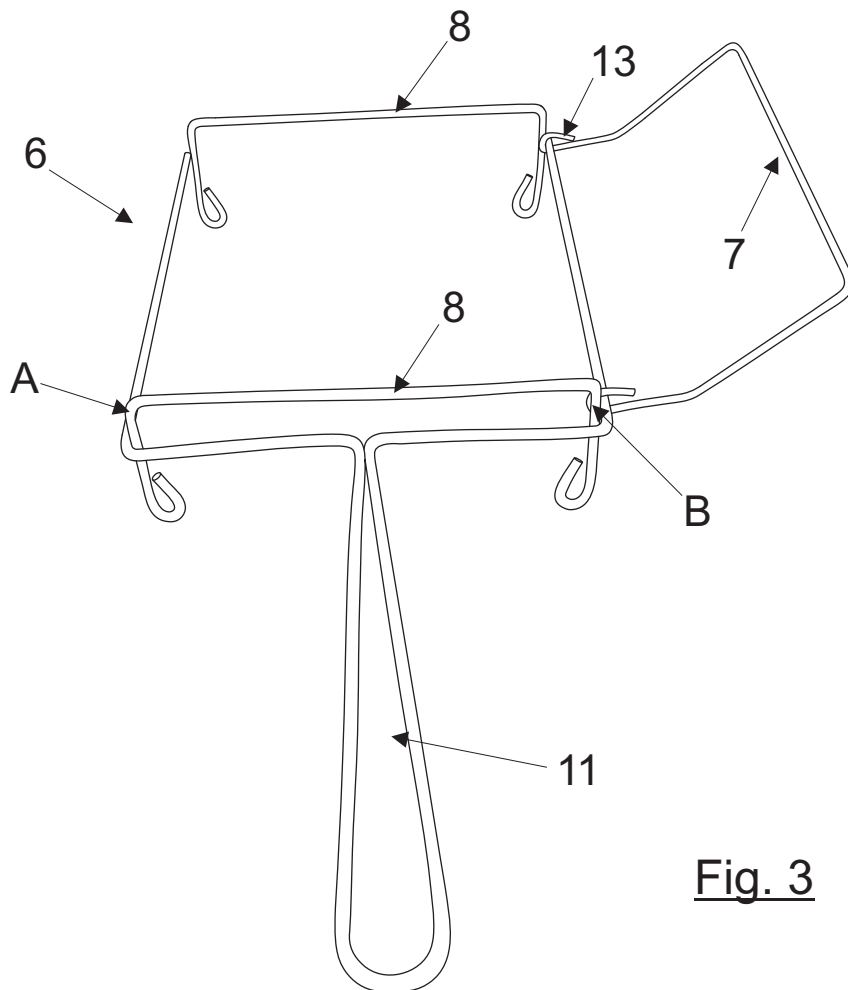


Fig. 3