



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 338 732**

② Número de solicitud: 200702970

⑤ Int. Cl.:  
**A47J 37/07** (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION CON EXAMEN PREVIO

B2

⑫ Fecha de presentación: **08.11.2007**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **11.05.2010**

Fecha de la concesión: **20.01.2011**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **01.02.2011**

⑮ Fecha de publicación del folleto de la patente:  
**01.02.2011**

⑰ Titular/es: **Francisco José Ferreiro Cerceda**  
**Ronda República Argentina, nº 7**  
**27002 Lugo, ES**

⑱ Inventor/es: **Ferreiro Cerceda, Francisco José**

⑳ Agente: **Ungría López, Javier**

⑳ Título: **Parrilla para cocinar.**

㉑ Resumen:

Parrilla para cocinar.

Se trata de una parrilla destinada para asar carnes y otros productos, así como para hacer paellas y cualesquiera otros guisos, utilizada esencialmente para grandes acontecimientos gastronómicos.

Se caracteriza porque comprende en principio una base inferior con patas y una rejilla superior que soporta los distintos alimentos a cocinar, de manera que la rejilla superior se vincula con la base inferior a través de medios que permiten regular la altura de la citada rejilla superior en cualquier momento para obtener un mayor o menor calor sobre los productos que se están cocinando.

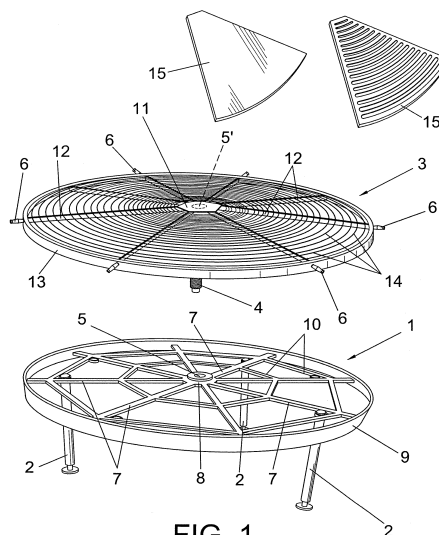


FIG. 1

ES 2 338 732 B2

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 40.2.8 LP.

DESCRIPCIÓN

Parrilla para cocinar.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a una parrilla para cocinar destinada esencialmente para ser utilizada en eventos gastronómicos, hoteles, restaurantes, ferias, fiestas, eventos de asociaciones.

10 Por lo tanto es una parrilla preferentemente de grandes dimensiones en las que se pueden asar (cocinar) diferentes alimentos, sobre todo carnes, aves, morcillas, mariscos, verduras, pescados, paellas y otros alimentos.

15 También cabe señalar que la parrilla se puede utilizar para cocinar paellas y otros platos guisados, aunque preferentemente estará destinada para el asado de carnes.

20 Partiendo de esta premisa, el objetivo esencial de la invención son unos medios para regular la distancia en altura de la parrilla con respecto a las brasas con el fin, de obtener en cada momento el calor que se precise sobre el producto que se está asando o cocinando en ese preciso momento, así como la comodidad que genera al operario la ausencia de obstáculos. Moviendo la parrilla sin apenas esfuerzo no estando él en la zona de calor, y por lo tanto sin tener apenas que desplazarse o moverse. Estos movimientos de la parrilla pueden ser manuales o mecánicos.

**Antecedentes de la invención**

25 En la actualidad existen diferentes parrillas para el asado de alimentos proporcionando calor mediante brasas de carbón, leña, gas y otros elementos combustibles, de manera que entre esas parrillas cabe destacar aquéllas que poseen unas patas (un eje central) para mantener una cierta distancia entre las brasas y la parrilla.

30 La distancia fija entre la parrilla y las brasas es un inconveniente debido a que durante el cocinado de los alimentos soportados sobre la parrilla, en determinados momentos puede necesitarse más o menos calor, o también la necesidad de quitar el alimento para que no se pase o haga demasiado, pudiendo regularse el mismo de forma incómoda actuando sobre las brasas o añadiendo más leña, de forma que en este caso se precisaría desplazar la parrilla interrumpiendo el cocinado.

35 **Descripción de la invención**

Con el fin de alcanzar los objetivos y evitar los inconvenientes mencionados en los apartados anteriores, la invención propone una parrilla para cocinar que se caracteriza porque comprende en principio una base inferior con patas de apoyo y una rejilla superior constitutiva de la parrilla propiamente dicha que se vincula a la base inferior por su centro con la importante característica de ser regulable en altura con el fin de poder intensificar o aminorar el calor de las brasas sobre el producto a cocinar, simplemente alejando o acercando la rejilla superior posicionándola en distintos planos horizontales. Cabe destacar que este sistema permite desplazar los alimentos a una zona de menos calorías sin necesidad de tocarlos directamente, para evitar que se pase y de la misma manera mantener una temperatura óptima hasta su consumo.

45 Los medios de conexión y regulación en altura de la rejilla superior consisten en un vástago roscado que arranca perpendicularmente del centro de dicha rejilla superior a la vez que dicho vástago se acopla en un orificio roscado ubicado también en el centro de la base inferior, también puede utilizarse, en vez de un vástago roscado, un vástago liso, neumático o hidráulico, el cual desplaza en altura la rejilla superior de la base inferior. Dicho vástago roscado se enlaza con la rejilla superior con un rodamiento horizontal permitiendo que gire en ambos sentidos la rejilla superior.

50 Para poder girar cómodamente la rejilla superior y por tanto variar así su distancia con respecto a las brasas y base inferior, se han previsto unos apliques a modo de mangos radiales dispuestos en el contorno de la rejilla superior, a modo de timón horizontal.

55 La rejilla superior y la base inferior de la parrilla presentan esencialmente una configuración circular, aunque su forma podría ser cualquier otra: cuadrada, hexagonal, octogonal, etc.

60 Además, la parrilla de la invención ha previsto unos accesorios, consistiendo uno de ellos en un disco superior adicional vinculable al resto de la parrilla mediante una barra central y que permite mantener alimentos calientes mientras se sigue cocinando en la rejilla superior; presentando dicho disco superior adicional un diámetro menor o igual que el de la referida rejilla superior. Otro de dichos accesorios consiste en una campana extractora de humos que además impide que caigan partículas del aire sobre los alimentos. Además, la parrilla de la invención cuenta con un accesorio que consiste en un biombo lateral que se sustenta establemente apoyando en el suelo por sí mismo y está distanciado de la parrilla propiamente dicha en torno a unos 80 cm. del contorno del conjunto de la parrilla. 65 Además, la ubicación del biombo lateral 19 se corresponde con la zona donde incide el aire del exterior, permitiendo así proteger del calor al cocinero.

## ES 2 338 732 B2

Entre otras, las ventajas de la nueva parrilla son las siguientes:

- 5 - La configuración circular de la parrilla facilita sustancialmente su maniobrabilidad, pudiéndose manipular por una sola persona, tanto durante su uso cuando se está cocinando algún producto como para cargarla en un vehículo o transportarla, disponiéndose en este caso la base inferior y rejilla superior por separado en planos verticales para poder rodar ambos elementos cómodamente con un mínimo esfuerzo.
- Es fácilmente desmontable.
- 10 - Ocupa muy poco espacio.
- Es muy agradable a la vista.
- 15 - Facilidad para limpiarla debido a su fácil movilidad y desmontaje.
- Gracias al acoplamiento entre las dos partes esenciales de la parrilla, se dispondrá la rejilla superior girándola en el sentido debido o subiendo o bajando mecánicamente en un plano más elevado para dejar espacio suficiente para poder echar más carbón o leña cuando se precise.
- 20 - Se puede preparar una zona semicircular con calor y la otra sin nada para que los alimentos más cocinados puedan hacerse en la zona sin calor con el fin de evitar que dichos alimentos más cocinados se pasen en exceso y después no se puedan comer. Esta es la forma más usual de utilizarla, sin detrimento de poder usarla total o parcialmente cargada de combustible según las necesidades del usuario.
- 25 - Otra característica de la invención es la incorporación de una pieza plana que se puede, disponer sobre la rejilla superior que sirve por ejemplo para cortar y preparar los alimentos. También se puede incorporar una placa con una estructura de rejilla más tupida que el resto de la rejilla principal para disponer sobre ella alimentos más pequeños a modo de plancha. La parrilla se puede apoyar también sobre pequeñas piedras o tacos.

30 A continuación para facilitar una mejor comprensión de esta memoria descriptiva y formando parte integrante de la misma se acompañan unas figuras en las que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado el objeto de la invención.

### 35 Breve descripción de los dibujos

Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva explosionada de la parrilla para cocinar, objeto de la invención.

40 Figura 2.- Muestra una vista en alzado de la parrilla de la invención.

Figura 3.- Representa una vista en perspectiva explosionada de la parrilla de la invención referida en las anteriores figuras pero mostrando unos accesorios que se pueden acoplar en la misma.

### 45 Descripción de la forma de realización preferida

50 Considerando la numeración adoptada en las figuras, la parrilla para cocinar se determina a partir de una base inferior 1 con patas de apoyo 2 en el suelo que son regulables en altura y una rejilla superior 3 que cuenta con un vástago roscado 4 en su centro para facilitar su acoplamiento en un orificio central 5 de la base inferior 1, de manera que se podrá hacer girar en uno u otro sentido la rejilla superior 3 para variar su altura gracias al vástago roscado 4, para así acercarla o separarla de las brasas ubicadas en el suelo por debajo de la base inferior 1, consiguiéndose así obtener un mayor o menor calor sobre los productos a cocinar soportados en la rejilla superior 3.

55 El giro de la rejilla superior 3 se realizará mediante unos mangos radiales 6 que arrancan del borde perimetral de dicha rejilla superior 3.

60 Tanto la base inferior 1 como la rejilla superior 3 poseen una configuración circular, hexagonal, octogonal, etc., que facilita su manipulación, tanto durante su uso como durante su montaje y desmontaje y también durante su manipulación para el transporte, de forma que en este caso la rejilla superior 3 y base inferior 1 se dispondrán por separado en planos verticales procediendo a su desplazamiento con un mínimo esfuerzo realizando giros sobre la rejilla superior y base inferior mediante rodadura.

65 La base inferior 1 comprende brazos radiales 7 que arrancan de un cuerpo central 8 donde se encuentra el orificio roscado 5 y mueren en un aro circunferencial exterior 9. La base inferior 1 está reforzada además mediante dos configuraciones poligonales 10 que se unen a los brazos radiales 7. Las patas de apoyo 2 arrancan de la zona de confluencia de los brazos radiales 7 y tramos de la configuración poligonal más exterior 10.

## ES 2 338 732 B2

La rejilla superior 3 comprende una pieza central 11 de donde arrancan unas barras radiales 12 que se unen por sus extremos a un anillo circunferencial exterior 13, existiendo otros anillos concéntricos 14 de menor diámetro que se unen también a los brazos radiales 12.

5 En una realización el vástago roscado 4 arranca de la pieza central 11 de la rejilla 3.

Se ha previsto además al menos una pieza plana 15 en forma de sector circular para acoplarse sobre la rejilla 3 con la aplicación para ser utilizada para cortar alimentos.

10 Otra posibilidad es la incorporación de una placa 15' también en forma de sector circular 15' como una pequeña rejilla más tupida para disponer productos más pequeños que los de resto de la rejilla 3.

Tanto la pieza plana 15 como la placa 15' asientan en una zona de la rejilla superior 3 con encajes complementarios que aseguran una posición estable inamovible de la pieza plana 15 y placa 15'.

15 Por otro lado también cabe la posibilidad de que el vástago roscado 4 sea solidario de la base inferior 1, con lo cual un orificio roscado complementario 5' estaría ubicado entonces en la pieza central 11 de la rejilla 3.

20 En la presente realización de la invención, la parrilla dispone de unos accesorios, uno de los cuales consiste en un disco superior adicional 16 vinculable al resto de la parrilla mediante una barra central 17 y que permite mantener los alimentos calientes mientras se sigue cocinando en la rejilla 3, tal y como se muestra en la figura 3. Este disco superior adicional 16 presenta un diámetro menor o igual que el de la rejilla 3.

25 Además, se ha previsto otro accesorio que consiste en una campana extractora de humos 18 que además impide que caigan partículas del aire sobre los alimentos, reflejándose dicha campana extractora de humos 18 en la figura 3.

30 Además se prevé otro accesorio, también mostrado en la figura 3, consistente en un biombo lateral 19 de estructura arqueada que se sustenta establemente apoyando en el suelo por sí mismo y está distanciado de la parrilla propiamente dicha en torno a unos 80 cm. del contorno del conjunto de la parrilla. Además, la ubicación del biombo lateral 19 se corresponde con la zona donde incide el aire del exterior, permitiendo proteger del calor al cocinero.

35

40

45

50

55

60

65

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Parrilla para cocinar, que estando destinada para asar carnes y otros productos, así como para hacer paellas y cualesquiera otros guisos, con ayuda de un recipiente, se **caracteriza** porque comprende una base inferior (1) con patas (2) y una rejilla superior (3) regulable en altura que soporta los distintos alimentos a cocinar.
- 10 2. Parrilla para cocinar, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la rejilla superior (3) y base inferior (1) se vinculan mediante un vástago roscado (4) solidario por un extremo de una pieza central (11) de la rejilla superior (3), acoplándose dicho vástago (4) en un orificio roscado (5) que se encuentra en un cuerpo central (8) de la base inferior (1).
- 15 3. Parrilla para cocinar, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la rejilla superior (3) y base inferior (1) se vinculan mediante un vástago roscado (4) solidario de un cuerpo central (8) de la base inferior (1), a la vez que dicho vástago (4) se vincula con un orificio roscado (5') que se encuentra en una pieza central (11) de la rejilla superior (3).
- 20 4. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque incorpora al menos un cuerpo que asienta complementariamente en una zona de la rejilla superior (3) con encajes complementarios que aseguran una posición estable inamovible de dicha pieza.
- 25 5. Parrilla para cocinar, según la reivindicación 4, **caracterizada** porque el cuerpo que asienta complementariamente sobre la rejilla superior (3) comprende una pieza plana (15) en forma de sector circular.
6. Parrilla para cocinar, según la reivindicación 4, **caracterizada** porque el cuerpo que asienta complementariamente sobre la rejilla superior (3) comprende una placa (15') a modo de rejilla más tupida que la rejilla superior (3) sobre la que apoya.
- 30 7. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque la rejilla superior (3) incorpora al menos un mango radial (6) que arranca del borde o contorno perimetral de dicha rejilla (3).
- 35 8. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones 2 ó 3, **caracterizada** porque la rejilla superior (3) comprende una estructura formada por brazos radiales (12) que arrancan de la pieza central (11) y se unen por sus extremos divergentes a un anillo circunferencial exterior (13), existiendo otros anillos concéntricos (14) de menor diámetro.
- 40 9. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores 2, 3 u 8, **caracterizada** porque la base inferior (1) comprende unos brazos radiales (7) que arrancan del cuerpo central (8) y se unen por sus extremos divergentes a un aro circunferencial exterior (9) incluyendo además la base (1) tramos de barra que se unen a los brazos radiales (7) en formaciones poligonales (10).
- 45 10. Parrilla para cocinar, según la reivindicación 9, **caracterizada** porque las patas (2) arrancan de la zona de confluencia de los brazos radiales (7) y tramos de la configuración poligonal más exterior (10).
- 50 11. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque las patas (2) son regulables en altura.
- 55 12. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque cuenta con un accesorio consistente en un disco superior adicional (16) vinculable al resto de la parrilla mediante una barra central (17) y que permite mantener alimentos calientes mientras se sigue cocinando en la rejilla superior (3).
- 60 13. Parrilla para cocinar, según la reivindicación 12, **caracterizada** porque ese disco superior adicional (16) presenta un diámetro menor o igual que el de la rejilla superior (3).
- 65 14. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque cuenta con un accesorio consistente en una campana extractora de humos (18).
15. Parrilla para cocinar, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque cuenta con un accesorio consistente en un biombo lateral (19) de estructura arqueada que se dispone apoyado en el suelo y distanciado con respecto al contorno de la base inferior (1).

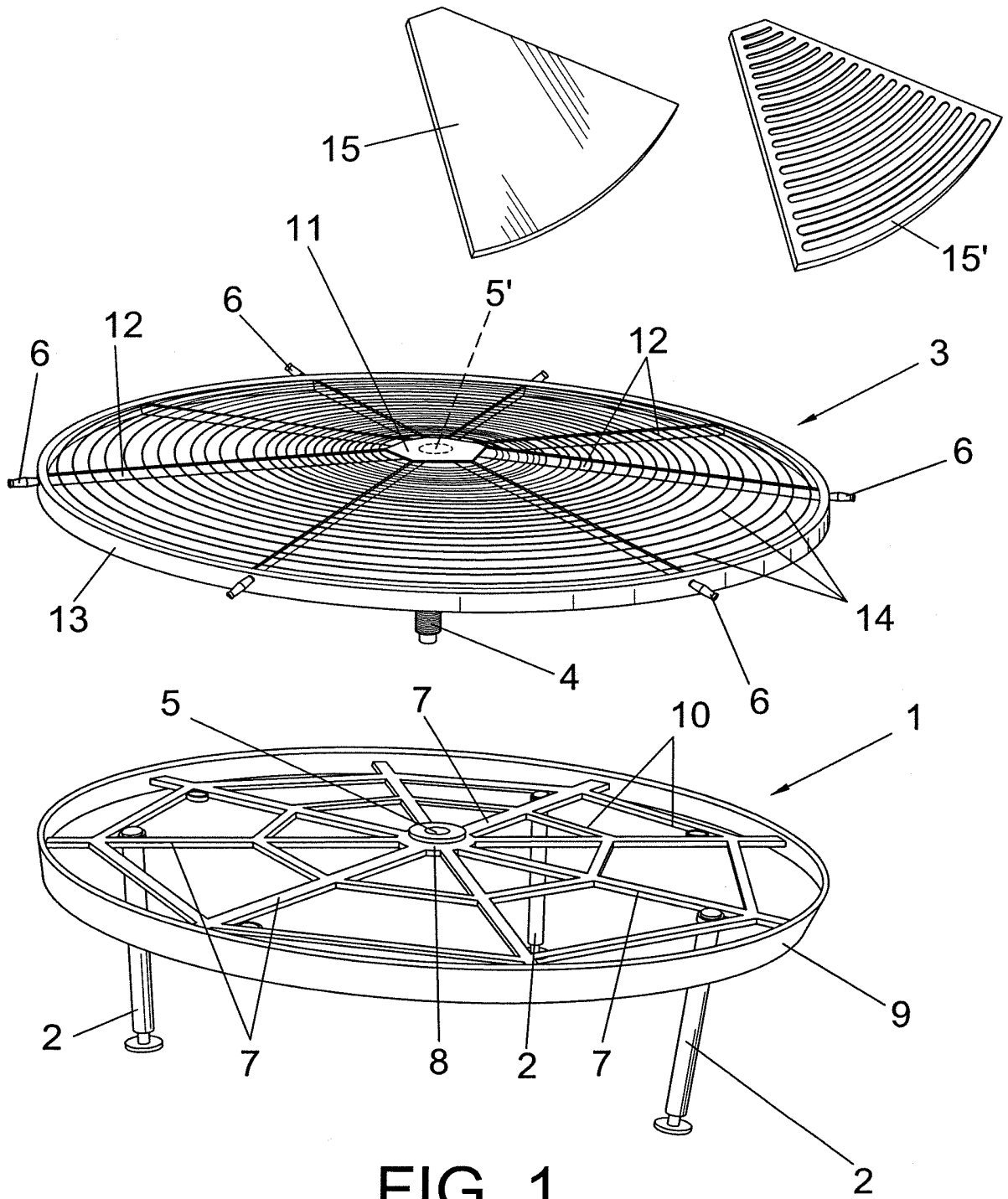


FIG. 1

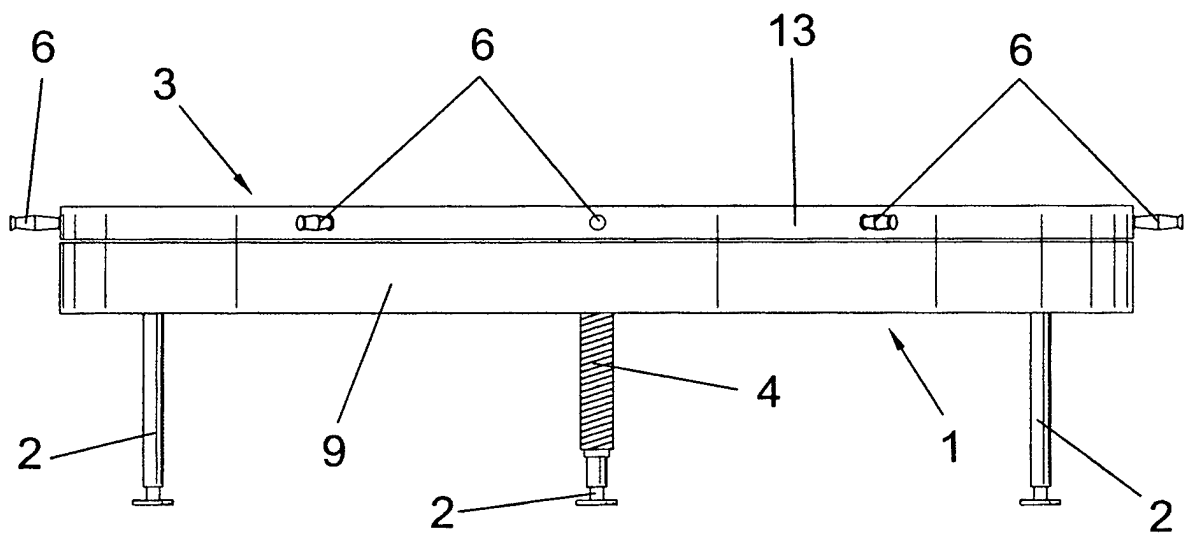


FIG. 2

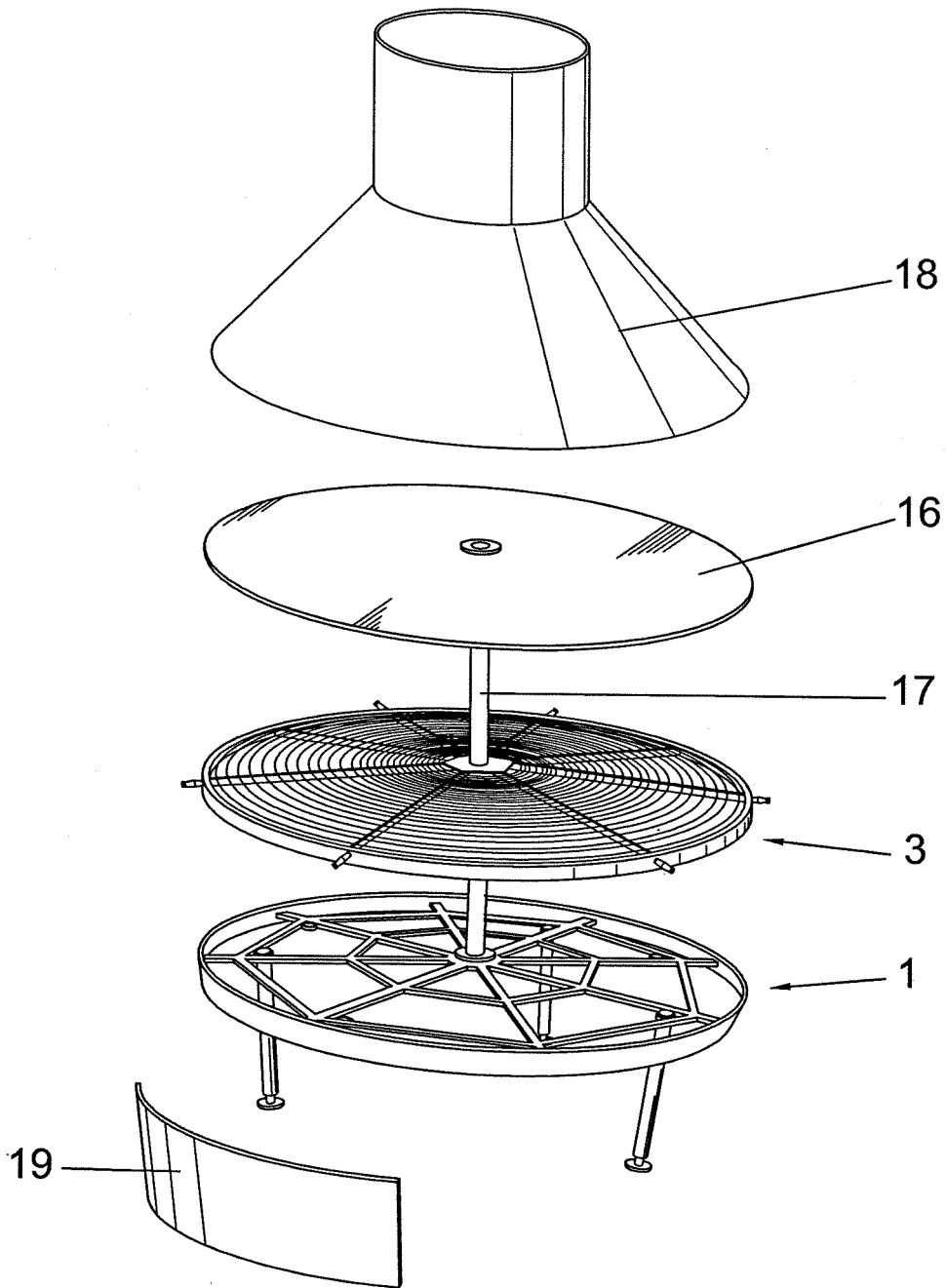


FIG. 3



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 338 732

② N° de solicitud: 200702970

③ Fecha de presentación de la solicitud: **08.11.2007**

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A47J 37/07** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	GB 1558930 A (EASDEN MFG CO LTD) 09.01.1980, columna 2, líneas 72-90; columna 3, líneas 1-35; figuras 1-2.	1-3,8,14
Y		4-7,11-13, 15
Y	US 3494349 A (ALLEN et al.) 10.02.1970, columna 3, líneas 1-28; figura 1.	7,15
Y	US 2827846 A (KARKLING et al.) 25.03.1958, columna 3, líneas 6-11; figura 1.	12-13
Y	US 4510855 A (AVNER et al.) 16.04.1985, columna 3; figura 1.	4-6
Y	WO 0076381 A1 (ANDRESS ALPHONSO G; HARBIN LAWRENCE) 21.12.2000, páginas 4-5; figura 1.	11

**Categoría de los documentos citados**

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

**El presente informe ha sido realizado**

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

**Fecha de realización del informe**

27.04.2010

**Examinador**

J.C. Moreno Rodríguez

**Página**

1/5

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A47J

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC,WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 27.04.2010

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	1-15	<b>SÍ</b>
	Reivindicaciones		<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	9-10	<b>SÍ</b>
	Reivindicaciones	1-8,11-15	<b>NO</b>

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de **aplicación industrial**. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión:**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como ha sido publicada.

**1. Documentos considerados:**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	GB 1558930 A	09-01-1980
D02	US 3494349 A	10-02-1970
D03	US 2827846 A	25-03-1958
D04	US 4510855 A	16-04-1985
D05	WO 0076381 A1	21-12-2000

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

El objeto de la invención es una parrilla para cocinar que comprende una base inferior con patas y una rejilla superior regulable en altura (que soporta distintos alimentos a cocinar).

El documento D01 divulga una parrilla para cocinar que dispone de una base inferior (1) con patas (2) y una rejilla superior (5) regulable en altura, vinculándose ambas mediante una vástago roscado (13) solidario por un extremo de una pieza central (14) de la base inferior (1), acoplándose además a la rejilla superior (5) mediante un orificio roscado que se encuentra en una pieza central (8) de dicha rejilla superior (5).

La rejilla superior (5) tiene una estructura formada por brazos radiales (6) que arrancan de la pieza central (9) y se unen por sus extremos divergentes a una anillo circunferencial exterior (7), existiendo otros anillos concéntricos (7) de menor diámetro (columna 2, líneas 72-90, columna 3, líneas 1-35; figuras 1-2).

El hecho de que el vástago roscado se una a la rejilla superior (5) solidariamente a una pieza central de esta o a un orificio roscado que se encuentre en una pieza central de la misma, al igual que se una de un modo u otro de los mencionados a la base inferior (1) es solo una modalidad de diseño que no implica efectos técnicos novedosos y carente de actividad inventiva.

Por ello las reivindicaciones 1-3 y 8 se encuentran carentes de actividad inventiva a la vista del documento D01.

Las diferencias de la parrilla divulgada en D01 en relación con el objeto de la invención divulgado en las reivindicaciones 7 y 15 son que la primera no presenta mangos radiales en la rejilla superior ni biombo lateral. Los efectos técnicos asociados a estas diferencias son respectivamente la posibilidad de girar cómodamente la rejilla y variar así la distancia que la separa de las brasas, evitar que caigan partículas del aire sobre los alimentos que están siendo cocinados y proteger del calor de la propia parrilla al cocinero. Sin embargo estas diferencias, así como los efectos técnicos asociados a las mismas se encuentran recogidos en el documento D02. En este documento se divulga una parrilla (14) tipo grill dotada de un mango radial (15) que permite su regulación en altura, así como una estructura (20) que protege del viento que podría incidir sobre las ascuas de la parrilla (columna 3 líneas 1-28 y figura 1). El hecho de que esta campana o biombo lateral no se apoye en el suelo es sola la aplicación de otra modalidad de diseño que permite la realización de la misma función técnica, encontrándose carente de actividad inventiva.

Para un experto en la materia resultaría obvia a la vista de los documentos D01 y D02 la combinación de los mismos, careciendo de actividad inventiva a la vista de esta combinación las reivindicaciones 7 y 15.

La diferencia de la parrilla divulgada en D01 con el objeto técnico de la invención recogido en las reivindicaciones 12 y 13 es en este caso que en la parrilla divulgada en D01 no tiene el disco superior adicional vinculado a la parrilla que cumpla la función de mantener calientes los alimentos mientras se sigue cocinando en la rejilla superior de la barbacoa.

Hoja adicional

Sin embargo esta diferencia así como el efecto técnico correspondiente a la misma se encuentra recogida dentro del documento D03. En este documento se divulga una parrilla para cocinar que presenta una bandeja superior (56) vinculada a la parrilla mediante la barra de soporte de la misma al suelo y que tiene las mismas dimensiones que la rejilla superior (columna 3, líneas 6-11; figura 1).

Para un experto en la materia resultaría evidente la combinación de los documentos D01 y D03, y en base a esta combinación las reivindicaciones 12 y 13 carecen de actividad inventiva.

La diferencia de D01 con el objeto técnico de las reivindicaciones 4 a 6 consiste en que la parrilla divulgada en estas reivindicaciones se incluye un cuerpo que asienta complementariamente de forma estable sobre la rejilla superior, no existiendo dicho elemento en la parrilla divulgada en D01. El efecto técnico asociado a esta diferencia es la posibilidad de preparar los alimentos que han sido cocinados en la parrilla sobre dicho cuerpo. Sin embargo esta diferencia técnica así como el efecto técnico asociado a la misma se encuentran recogidos dentro del documento D04. En dicho documento se divulga una parrilla supletoria (10) para ser dispuesta sobre la parrilla principal. La forma plana de la misma hace que sea susceptible de poder ser usada con el fin de preparar los alimentos cocinados en la parrilla principal a la vez que esta sigue siendo usada (columna 3; figura 1). El hecho de que tenga forma rectangular y no circular es solo una modalidad de diseño que sin embargo le permite desempeñar la misma función técnica. Para un experto en la materia resultaría obvia la combinación de D01 con D04, haciendo esta combinación que las reivindicaciones 4 a 6 carezcan de actividad inventiva.

La diferencia de D01 con el objeto técnico de la reivindicación 11 es que la parrilla divulgada en D01 carece de patas regulables en altura. El efecto técnico asociado a esta diferencia es la posibilidad de regular la distancia de la parrilla al suelo. Este mismo elemento técnico al igual que el efecto técnico que implica se encuentra recogido en el documento D05, el cuál divulga una parrilla para cocinar que posee unas patas regulables en altura (30a, 30b, 30c, 30d) que permiten regular la altura a la que se encuentra la parrilla en relación con el suelo mediante unas extensiones de las mismas (36a, 36b, 36c, 36d) (páginas 4-5, figura 1). Para un experto en la materia la combinación de los documentos D01 y D05 resultaría evidente, y con esta combinación la reivindicación 11 carece de actividad inventiva.

Finalmente indicar que el empleo de campanas extractoras para la eliminación de humos e impurezas generadas en el proceso de cocinado de los alimentos se encuentra ampliamente difundida en el estado de la técnica, como puede verse por ejemplo en el documento GB2313294, donde una campana extractora es aplicada a una barbacoa. A la vista de este hecho, la reivindicación 14 carece de actividad inventiva.