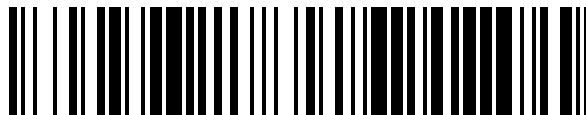


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 168 083**

21 Número de solicitud: 201600678

51 Int. Cl.:

A47J 37/06

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.10.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

26.10.2016

71 Solicitantes:

DEL ESTAL GANDÚ, Samuel (100.0%)
Urb. Las Caudalosas nº 4
28690 Brunete (Madrid) ES

72 Inventor/es:

DEL ESTAL GANDÚ, Samuel

54 Título: **Dispositivo parrilla para el asado vertical de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias**

ES 1 168 083 U

DESCRIPCIÓN

DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS

OBJETO DE LA INVENCION

5

La presente invención, según se expresa en el anunciado en esta memoria descriptiva, se refiere principalmente a una Parrilla, con sus complementos, la cual ha sido concebida y realizando en orden a obtener numerosas y notables ventajas respecto a otras ya existentes de análogas finalidades.

10

La parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, objeto de la invención, tiene como objeto principal, el cocinado de productos alimenticios, principalmente entre otros, Chorizos, de forma vertical, sana y elegante, con incorporación de recipiente estanco, y distintas pinzas, centradoras, tijeras y servicio, siendo adaptable a diferentes sistemas de cocinado.

15

El objeto de la invención, se concreta, como un utensilio con sus complementos, ÚNICO de uso alimentario, especialmente y principalmente diseñado para el asado y servicio alimenticio, de chorizos y otros productos cárnicos, tanto en interiores como exteriores, tanto en cocinas convencionales (Vitroceramica, gas leña alcohol etc....), así como en brasas (aire libre e interiores), y microondas (interiores), pudiendo ser de acero, plástico, así como de cualquier otro elemento conocido o de futuro de uso alimentario.

20

25

30

35

40

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la actualidad y como referencia al estado de la técnica, debe mencionarse, que se conocen Parrillas de distintas formas y modelos, con funcionalidad diferente y sin identidad propia. No existiendo ninguna parrilla de estas características específicas.

Las distintas parrillas existentes, tienen un denominador común, que no es otro que el de depositar alimentos a cocinar, situándose estos alimentos en su parte alta, existiendo una separación entre las brasas y el alimento a cocinar. En tal sentido, pueden citarse parrillas, basadas en un entrelazado, de varillas principalmente acero, en formato plano y cuadrado, o, rectangular, formando figuras geométricas cuadradas o rectangulares, llevando en uno de sus lados un mango como soporte para poder retirarlo del fuego, incorporando en alguno de los casos, unas patas, formando una sola pieza en todo su conjunto, siendo su única utilidad la del asado de productos alimenticios en una brasa en exterior.

Este sistema convencional, presenta el inconveniente de tener como única utilidad la de cocinar en fuegos producidos por carbones, maderas, o otros materiales combustibles que producen principalmente brasas.

Otro inconveniente de los sistemas tradicionales, es el tener como única utilidad la de los espacios abiertos.

Otro de los inconvenientes de los sistemas tradicionales a tener en cuenta es la limitación de utilidad por espacios, clima etc.

Otro de los inconvenientes a tener en cuenta es la mezcla de los olores, por utilizar el mismo sistema para cocinar productos diferentes, tanto embutidos, cárnicos, pescados, y otros teniéndose que situar los productos a cocinar en su parte posterior teniendo un contacto directo entre ellos.

Otro de los inconvenientes de los sistemas tradicionales, es el de la situación en la que se tienen que situar los productos es decir en posición horizontal.

Otro de los inconvenientes de los sistemas tradicionales, su presentación, debido a que su única utilidad es la de cocinar, no pudiendo situarse en una mesa o similares.

Otro de los inconvenientes de los sistemas tradicionales es la cocinación en su punto del producto a cocinar, al tener que darle la vuelta para que se cocine en todas sus partes nos encontramos que cuando uno de los lados ya

cocinados se pasa a la parte superior mientras se cocina por su parte inferior, el producto a cocinar sufre una alteración de temperatura, quedando su parte exterior quemada no ocurriendo lo mismo con la parte central que se queda cruda, siendo el resultado de su cocción final de forma irregular.

Otro de los inconvenientes de los sistemas tradicionales, es la limpieza de la parrilla, al tener esta, contacto directo con el fuego, las diversas grasas que sueltan los productos cocinados, se introducen dentro de las juntas del enrejillado, siendo su limpieza muy difícil y con resultados impredecibles.

Otro de los inconvenientes de los sistemas tradicionales, es la falta de identidad de la parrilla, pues al ser de utilidad de todos los productos cocinables, se da al acto de una impersonalidad.

20

25

30

35

40

45

50

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

5 La presente invención, presenta una nueva estructura innovadora además de práctica y funcional, variando según los modelos, y materiales utilizados en su composición.

La estructura y la utilización innovadora, se encuentra en varios puntos,

En su presentación estética y de acabado.

10 En el de acoplamiento de unos soportes pinchos en posición vertical.

En la incorporación de un recipiente deposito, en la incorporación de una base.

15 En los modelos ergonómicos, que pueden utilizarse, variando, según el lugar en el que se quiera utilizar.

En sus distintas figuras geométricas.

En su montaje, para su uso.

En su desmontaje para su limpieza, guardado.

20 En la utilización de individualización o de grupo, del producto a cocinar.

En la presentación, tanto en el momento de cocinado como en el de servirlo para su consumo.

25 En la utilización, también, como recipiente para servicio y consumo, variando de la parrilla tradicional, el no tener que incorporar un plato o bandeja.

En su diferencia del modelo tradicional, que además de ser poco estético, no sirve, como la Parrilla objeto de invención, para su presentación en una mesa.

30 En el aprovechamiento de las sustancias que expulsan los productos en el momento de ser cocinados, por medio de sus cazoletas.

En la cocción, que es uniforme, recibiendo el producto a ser cocinado, calor por todos los lados por igual.

35 En su incorporación del pincho en vertical, sirviendo este, para mantener el producto a cocinar en su forma primitiva.

40 En su respeto con el medio ambiente, ya que no divulga sustancias, en su cocinado, ya que el fuego no toca el producto, si el calor, que lo recibe, por todos los lados a la vez y por igual.

En su respeto por la buena salud, ya que cocina sin

grasas. Cocina saludable.

En que el cocinado, es por calor, no por contacto con el fuego.

5 En que el cocinado, se cocina por igual en su parte interior.

En que, con este sistema de cocinado, no se mezclan los sabores.

10 En su almacenamiento, en estado de desuso, en este punto, nos encontramos con la novedad, de que cerrado, se convierte en un soporte, poco voluminoso.

Otra de las novedades a tener en cuenta, es su base, cuando a su situación es de almacenamiento o no uso de La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, esta, se convierte en
15 un salva manteles, pudiéndose depositar en ella, recipientes calientes (en su versión de acero inoxidable), por su forma, dicho soporte, se convierte en un utensilio, que además de practico, es decorativo.

Otra de las novedades, es la adaptación de un **asa, de
20 quita y pon**, que va dotada, además de sus dos puntos curvados de agarre, de una placa espacio para publicidad, además de su soporte de agarre, de madera, plástico, corcho o de cualquier otro elemento, no transmitente de calor, adaptable a todos los modelos en acero o similares.

25 Otra de las novedades, es la de la incorporación de varias pinzas, **centradoras, tijera cortadora** y de servicio de producto y **quita cazoletas y de servicio** de producto con soporte.

30 Las **pinzas centradoras**, sirven para centrar el producto en el espadín, sin necesidad de su manipulación, consiguiendo una colocación optima y homogénea.

Las **pinzas tijeras cortadoras y de servicio**, permiten cortar el chorizo de forma circular, en el mismo sitio de su cocinado, ya que disponen de una hendidura en el centro
35 de corte, que se acopla perfectamente al espadín o pincho, pudiendo cortar el producto, de forma uniforme, además de que la incorporación de unos dientes triangulares (ejemplo, pudiendo variar de forma geométrica) curvados, con terminación en punta, que sirven para retirar el producto
40 cocinado, cortado por la parte tijera, y transportarlo a elemento de depósito para su consumo, pudiendo dejar el producto restante, no transportado, en el elemento de calor en que se haya cocinado.

45 Las **pinzas quita cazoletas y de servicio**, sirven para retirar el producto cocinado, sin cortar, al efecto de depositar en lugar de consumo, sin haberlo retirado del espadín y la cazoleta. Dotado de un brazo adaptable

multiuso.

Otra de las novedades, de La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, es por la salud, ya que cocina sin grasas.

5 Otra de las novedades, de La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, es por su utilización, además de los
fuegos tradicionales que producen brasas, se puede utilizar
10 en cocinas de gas de todo tipo, Butano y Ciudad, es adaptándose a cualquier tipo de modelos, también en cocinas Vitroceramicas, en planchas, de carbón y en cualquier otro sistema, y en la versión plástico en su uso del microondas.

Otra de las novedades, de La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas
15 complementarias, son sus distintas formas geométricas, cuadradas, rectangulares, hexagonales, octogonales, redondas y otras figuras geométricas, en todas ellas, se incorporan una, dos o mas varillas, dependiendo de tamaño y capacidad, con perforaciones roscadas, o con casquillos
20 cilíndricos de acople, soldados, según versión, en su parte alta, manteniendo entre ellas una distancia suficiente para poder colocar el producto a cocinar, siendo distintos, tanto la cantidad de perforaciones, como la de casquillos acoplados, según el modelo o tamaño de La Parrilla para el
25 asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, que se vaya a configurar, en estas perforaciones o casquillos soldados, se acoplan a su vez, un espadín, alargado y cilíndrico, con rebaje y disminución de acople con punta puntiaguda de resultado punzante, que
30 variando en su parte de acople, si es con rosca, roscado, y si es con casquillo cilíndrico, acoplándose de forma vertical, al que se le incorpora una cazoleta cónica (ejemplo), o de distinta forma geométrica, estanca que hace las funciones de depósito, que se acopla por deslizamiento,
35 formando una sola pieza desmontable, para su uso, y dos para su limpieza, (estas piezas son adaptables a todos los modelos fabricados en acero), pudiendo ser utilizada, en alguno de los modelos, este conjunto acoplado a un soporte adaptador de base. La pieza en forma de cazoleta, con una perforación
40 en su vértice del mismo, que incorpora (en alguna de las versiones) una parte cilíndrica en disminución, adaptable en tamaño, a la que la parte más gruesa en su parte baja a la del pincho/espadín, evitando está el desplazamiento. El espadín, enrosca o ensambla a la base cuadrada (ejemplo que
45 se refleja), formando un cuerpo (ejemplo que se refleja), rígido, al que, a su vez, se le que entroncada la cazoleta con la función de fundar un recipiente depósito estanco, que juntos están formando un solo elemento rígido. La base (ejemplo que se refleja), está formada por cuatro
50 troncos de triángulos, estas piezas están soldadas entre sí por sus lados más cortos formando un tronco de triángulo, teniendo en dos de los ángulos de su parte alta donde se

unen donde los troncos de triángulo una varilla soldada formando un triángulo, y otra en forma de u, soldada en el centro del lado opuesto, la función de estas piezas además de darle robustez, es la de servir de sujeción para la adaptación de la parte alta base donde se incorporan los pinchos, consiguiendo que una vez situada en cualquiera de las dos posiciones, de uso, su colocación sea en línea de la parte de la parrilla con la parte alta del soporte. La figura geométrica, no es determinante para proteger el invento, porque este, puede tomar forma de todas las figuras geométricas posibles, regulares e irregulares.

Otra de las novedades, de La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, en versión acero o parecidos, y dentro de las distintas figuras geométricas, extraemos una, en forma de cubeta, que tiene como elementos principales, el depósito de combustible, el acoplamiento de un espadín con cazoleta, y la utilización autónoma. Esta cubeta circular estanca, incorpora en su parte interior, un acople, por sistema de rosca, acoplamiento deslizante o entronque, donde se acopla el espadín con la cazoleta común para todas las de acero o parecidos, para su cocinado, ya que el elemento productor de calor (alcohol de quemar alimentario), se incorpora dentro de la misma cubeta, sirviendo, de elemento de cocinado, así como de servicio.

En su forma redonda, en versión acero, en cuanto a las variaciones que diferencian La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, de otras, son la incorporación de los pinchos/espadines, con sus cazoletas, y su cocinado vertical, así como de dos asa laterales, útiles y necesarias para el traslado, servicio o movimiento de este modelo en particular, teniendo de común, las figuras geométricas, el entrelazado de varillas, el acople del espadín, rosca o casquillo, las cazoletas, así como las distintas pinzas complementarias. La distancia entre pinchos/espadines con cazoletas, variará, según el tamaño y modelo al que se acoplen, así como su entrelazado por varillas del mismo material, también puede variar según modelo, pudiendo ser estas redondas con diámetro inferior o lineales, todas ellas, con perforaciones roscadas o acoples de casquillos cilíndricos.

Otra de las novedades, de La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, es la versión plástico, que se fabricara en versiones cuadradas, rectangulares, redondas, u otras formas geométricas, acoplables según necesidad. La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, en versión plástico, siendo su principal utilización el del microondas, se compone de una base, bandeja, con huecos o hendidos entrantes, adaptables según modelos a un recipiente, recipiente, que, a su vez,

incorpora un soporte de acople para el espadín, espadín que lleva incorporada la cazoleta, la base, en sus partes laterales, contiene unos hendidos, al efecto de que sirvan de asa para su traslado. Teniendo de común sus figuras geométricas, el acople del espadín, rosca o casquillo, las cazoletas, así como las distintas pinzas complementarias

Otra de las novedades, de La Parrilla para el asado de chorizos y otros productos cárnicos con pinzas complementarias, es la ventaja en la limpieza durante el cocinado, y en la conservación del Medio Ambiente, ya que las sustancias o grasa que expulsa, son recicladas y no incineradas.

15

20

25

30

35

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

En vista en planta **FIGURA 1**, podemos observar, que está compuesta por cuatro piezas, que unidas entre sí, forman el soporte de parrilla de acero que apreciamos en la **Fig. 2**.

5

En vista en planta **FIGURA 2**, forma un solo cuerpo, en forma de base para la parrilla, compuesta por cuatro patas (1), soldadas entre sí.

En vista en planta **FIGURA 3**, forma un solo cuerpo de base de parrilla (ejemplo cuadrado).

10

En vista en planta **FIGURA 4**, presenta tres grupos de piezas (2), (3) y (4), sin ensamblar.

En vista en planta **FIGURA 5**, presenta tres grupos de piezas (2), (3) y (4), ensamblados.

15

En vista en planta **FIGURA 6**, presenta dos grupos de piezas (2) y (5), acoplados.

En vista en planta **FIGURA 7**, presenta dos piezas por separado, espadín (5) y cazoleta (6), sin ensamblar.

20

En vista en planta **FIGURA 8**, presenta un solo grupo de piezas (5) y (6), ensamblados.

25

En vista en planta **FIGURA 9**, forma un solo cuerpo, que da forma a la Parrilla para el asado de chorizos con pinzas complementarias, objeto de esta invención, que está compuesta por una base (2), que en su parte alta, se le incorpora unos casquillos (3), dotados de una perforación roscada o cilíndrica a presión, (según versión), para el acople del espadín(5), que incorpora una cazoleta(6), recipiente, acoplada al espadín(5), Fig. 8, por deslizamiento y de forma cónica, formando un recipiente cerrado estanco, todas ellas ensambladas.

30

En vista en planta **FIGURA 10**, forma un solo cuerpo compuesta de patas (1) formando Fig. 2, Base (2), casquillos (3), acoples (4) formando Fig. 5 y cazoletas (6), acopladas entre sí.

35

En vista en planta **FIGURA 11**, forma un solo cuerpo, que da forma a la Parrilla para el asado de chorizos con pinzas complementarias, objeto de esta invención, compuesta por Fig. 2 y Fig. 9, totalmente ensamblada.

40

En vista en planta **FIGURA 12**, forma un solo cuerpo, que da forma a la Parrilla para el asado de chorizos con pinzas complementarias, objeto de esta invención, compuesta por Fig. 2, Fig. 5, espadín (5) y cazoleta (6).

En vista en planta **FIGURA 13**, presenta un depósito o base (7), para llenado de líquido quemador.

En vista en planta **FIGURA 14**, presenta un casquillo (3).

En vista en planta **FIGURA 15**, presenta un solo grupo de
5 piezas (5) y (6), como apreciamos en la Fig. 8.

En vista en planta **FIGURA 16**, presenta un grupo de dos piezas, un depósito o base (7), elemento o líquido de quemar (8).

En vista en planta **FIGURA 17**, forma un solo cuerpo,
10 dotada de una base (7), con un casquillo (3) interno central, que sirve de acoplamiento del espadín (5), cazoleta (6), y chorizo (9), formando un elemento de parrilla, para un solo uso.

En vista en planta **FIGURA 18**, presenta un solo grupo de
15 piezas, espadín (5) y cazoleta (6), como apreciamos en la Fig. 8, y chorizo (9).

En vista en planta **FIGURA 19**, nos muestra, la recepción del calor para su cocinado asado, por laterales (10) de forma homogénea (11), y por calentamiento (12) del espadín (5).
20

En vista en planta **FIGURA 20**, forma un solo cuerpo, dotada bandeja para microondas (13) con hendidos para acoplamiento de Fig. 22.

En vista en planta **FIGURA 21** forma un solo cuerpo de La
25 Parrilla para el asado de chorizos con pinzas complementarias, objeto de esta invención, para uso en microondas, compuesta por una base (13), una cazoleta (15) recipiente, y un espadín (14), que por sí solo, el espadín (14) y la cazoleta (15) forman un solo cuerpo, como
30 apreciamos en la Fig.22,

En vista en planta **FIGURA 22**, forma un solo cuerpo, compuesto por espadín (14) y Cazoleta (15).

En vista en planta **FIGURA 23**, forma un solo cuerpo, compuesto por espadín (14) y Cazoleta (15) y chorizo (9).

En vista en planta **FIGURA 24**, forma un solo cuerpo,
35 compuesto por espadín (14) y Cazoleta (15) y chorizo (9), mostrando, la recepción del calor por ondas electromagnéticas (16) para su cocinado asado, por todos laterales de forma homogénea.

En vista en planta **FIGURA 25** nos muestra, la pinza
40 centradora (17).

En vista en planta **FIGURA 26**, nos muestra, la pinza centradora (17), desde otra perspectiva, donde se puede apreciar los acoples (18) al chorizo y el centrador (19) al espadín (5) y (14).

5 En vista en planta **FIGURA 27**, nos muestra, la pinza tijera (20).

En vista en planta **FIGURA 28**, nos muestra, la pinza tijera (20), donde se pueden apreciar los detalles del orificio (22) de la pinza tijera, que ajusta el corte con en
10 espadín (5) y (14), el agarre dentado (23) de la pinza tijera, para el agarre del chorizo y las asas (24) de la pinza tijera.

En vista en planta **FIGURA 29**, nos muestra desde otra perspectiva, la pinza tijera (20), donde se pueden apreciar
15 los detalles del orificio (22) de la pinza tijera, el agarre dentado (23) de la pinza tijera, para el agarre del chorizo y las asas (24) de la pinza tijera.

En vista en planta **FIGURA 30**, nos muestra desde otra perspectiva, la pinza tijera (20), donde se pueden apreciar
20 los detalles del orificio (22) de la pinza tijera, el agarre dentado (23) de la pinza tijera, para el agarre del chorizo.

En vista en planta **FIGURA 31**, nos muestra desde otra perspectiva, la pinza tijera (20), donde se pueden apreciar
25 los detalles del orificio (22) de la pinza tijera, el agarre dentado (23) de la pinza tijera, para el agarre del chorizo y las asas (24) de la pinza tijera.

En vista en planta **FIGURA 32**, nos muestra una perspectiva, de la pinza quita cazoleta (25).

En vista en planta **FIGURA 33**, nos muestra otra
30 perspectiva, de la pinza quita cazoleta (25).

En vista en planta **FIGURA 34**, nos muestra una perspectiva, de la pinza quita cazoleta (25), soporte (26), con acople o sujeción, para asas o mangos convencionales, y punto de unión o soldadura (27).

35 En vista en planta **FIGURA 35**, nos muestra una perspectiva, del soporte (26), con acople o sujeción, para asas o mangos convencionales, y punto de unión o soldadura (27), a (25).

En vista en planta **FIGURA 36**, nos muestra una
40 perspectiva, del asa quita y pon, elemento imprescindible para el buen uso de Parrilla para el asado de chorizos con pinzas complementarias, objeto de esta invención, donde se aprecia el mango rotativo o giratorio de asa soporte (28), chapa (29), que une laterales (30), para refuerzo y uso de

retirada y movimientos.

En vista en planta **FIGURA 37**, nos muestra una perspectiva, del asa quita y pon, donde se aprecia el mango rotativo o giratorio (28), varilla (30) lateral con
5 terminación curvada, adaptable a todas las parrillas.

10

15

20

25

30

FORMA DE REALIZACIÓN PREFERIDA

5 **EL DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS**, está compuesto de varias piezas. El complemento y el acoplamiento de cada una de las piezas, tiene como objetivo principal, conseguir un cocinado limpio y saludable, ya que se cocina por calor natural, sin contacto directo con el fuego, percibiéndose en la parte central o pinchada por calor de inducción o 10 transferencia, y la externa por la energía calórica que produce los distintos elementos reproductores de calor, en el caso del microondas, por las propias ondas electromagnéticas.

15 Las numeraciones relacionas entre el 1 y 19, corresponden a:

1. Patas para soporte de parrilla acero.
2. Base parrilla acero.
3. Casquillo acero.
- 20 4. Acoples acero.
5. Espadín acero.
6. Cazoleta acero.
7. Recipiente acero.
8. Alcohol de quemar.
- 25 9. Chorizo.
10. Fuego/Llamas combustión.
11. Forma de recibir el calor, por flujo de calor.
12. Forma de recibir el calor por transferencia (superficie diatérmica).
- 30 13. Bandeja para microondas.
14. Espadín plástico para microondas.
15. Cazoleta plástica para microondas.
16. Forma de recibir el calor, por ondas electromagnéticas.
- 35 17. Pinza centradora.
18. Detalle de agarre en pinza centradora.
19. Centrador de pinza centradora.
20. Pinza tijera.

21. Remache o acople de las dos partes de la pinza tijera.

22. Orificio de la pinza tijera, para que ajuste el corte con en espadín.

5 23. Agarre dentado de la pinza tijera, para el agarre del chorizo.

24. Asas de la pinza tijera.

25. Bases o partes de la pinza quita cazoletas.

10 26. Soporte de acople o sujeción, para asas o mangos convencionales.

27. Punto de soldadura, entre las bases o partes de la pinza quita cazoletas y el soporte o acople para asas o mangos convencionales.

28. Mango rotativo o giratorio de asa de quita y pon.

15 29. Chapa que une laterales, para refuerzo y uso de publicidad.

30. Varilla lateral, con detalle de agarre a parrilla.

20

25

30

35

REIVINDICACIONES**1. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS**

COMPLEMENTARIAS caracterizado porque en su versión de acero o parecidos, se presenta en sus distintas formas geométricas, cuadradas, rectangulares, hexagonales, octogonales, redondas y otras figuras geométricas, en todas ellas, se entrecruzan una, dos o más varillas dependiendo de tamaño y capacidad, con perforaciones roscadas, o con casquillos de acople soldados, según versión, en su parte alta, manteniendo entre estas varillas una distancia suficiente para poder colocar el producto a cocinar, siendo distintos, tanto la cantidad de perforaciones, como la de casquillos acoplados, según el modelo o tamaño de La Parrilla objeto de invención, donde se vaya a configurar. En estas perforaciones o casquillos soldados, se acopla, de forma vertical, un espadín, alargado y cilíndrico, con punta puntiaguda y de resultado punzante, con rebaje y disminución de acople, que puede ser roscado o casquillo cilíndrico lisa. A este espadín, se le incorpora una cazoleta estanca, cónica o de cualquier forma geométrica posible regular o irregular, que se acopla por deslizamiento, formando una sola pieza desmontable, para su fácil uso y limpieza, y adaptable a todos los modelos fabricados en acero, pudiendo ser utilizada en cualquier soporte adaptador de base. La pieza denominada cazoleta, tiene una perforación en su vértice, para el acoplamiento del espadín, pudiendo ser por medio de un cilindro con disminución en uno de sus extremos de radio en su interior, al efecto de formar una figura interior cónica, soldado en su parte más baja de la cazoleta y más ancha del casquillo con interior cónico, al efecto de proporcionar un perfecto acoplamiento con el espadín, formando una sola pieza en uso y un recipiente estanco, así como el elemento de soporte de producto a cocinar. El espadín, bien por rosca o entronque deslizante, se acopla a una base con tantos complementos, espadín/cazoleta, como disponga la Parrilla objeto de invención. Esta base, una vez acoplados los distintos módulos de espadín/cazoleta, es acoplable a un soporte, para cocinado en brasas, o en cualquier otra superficie, y es fácilmente transportable hasta el lugar de consumo, va dotada en su parte baja de unas varillas pequeñas soldadas, al efecto de servir de guía y ajuste en soporte de asado/cocinado, así como de patas en momento de servicio. La base, se ajusta al soporte de base, por medio del ajuste de sus varillas pequeñas, a una estructura, que componen cuatro partes de troncos de ángulos, soldados entre sí, generando un tronco de triángulo. La parrilla objeto de invención, incorpora

5 en su conjunto, como elemento imprescindible y complementario, varias pinzas, unas pinzas centradoras, unas pinzas tijera cortadora y de servicio de producto y unas pinzas quita cazoletas y de servicio de producto con soporte.

2. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1, caracterizado

10 **por que** en su versión acero o parecidos, y dentro de las distintas figuras geométricas, puede presentar forma de cubeta circular estanca, que comprende en su interior, un depósito de combustible y un elemento de acople con sistema de rosca, acoplamiento deslizante o entronque, donde se acopla el espadín con la cazoleta, común para todas las versiones de acero o parecidos.

3. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1, caracterizado

20 **por que** en versión plástico, apta para microondas, presentará distintas formas, cuadradas, rectangulares, redondas, u otras formas geométricas, acoplables según necesidad, y comprenderá una base de plástico o bandeja, con huecos o hendidos entrantes, adaptables según modelos a un recipiente, que a su vez, incorpora un soporte de acople para el espadín, espadín que lleva incorporada la cazoleta; la base, en sus partes laterales, contiene unos hendidos, al efecto de que sirvan de asa o de asidero, para su traslado.

4. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1, caracterizado

35 **por que las pinzas centradoras,** sirven para centrar el producto en el espadín, sin necesidad de su manipulación, consiguiendo una colocación óptima y homogénea, y se compone de un soporte rectangular, moldeado en varios radios, siendo el primero central, para ajuste y flexibilidad, y dos una en cada extremo con radios diferente, adaptables estos al elemento a centrar, en su centro lleva incorporado una varilla con forma de y griega alargada, con su parte recta soldada a ángulo interior o de flexo, y su extremo en forma de u, con un radio menor adaptable al espadín.

5. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1, caracterizado

45 **por que** las pinzas tijeras cortadoras y de servicio, están dotadas de un hendido, en cada una de las dos hojas de la tijera, que se acopla perfectamente al espadín, permitiendo cortar el chorizo de forma

homogénea, y su parte dentada ,incorpora unos dientes triangulares o de cualquier forma geométrica apta para facilitar el agarre, curvados, con terminación en punta, que sirven para retirar el producto cocinado, cortado por la parte tijera, y transportarlo al elemento de depósito.

6. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1, caracterizado por que las pinzas quita cazoletas y de servicio, están formadas por dos piezas simétricas medio esféricas, adaptables a la parte exterior de las cazoletas, y dos piezas metálicas rectangulares de acople, para acople a pinzas multiuso o comunes, unidas por soldadura o punto de remache que sirven para retirar el producto cocinado, sin cortar, al efecto de depositar en lugar de consumo, sin haberlo retirado del espadín y la cazoleta.

7. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1, caracterizado por que las parrillas incorporan un soporte de acople o sujeción, para asas o mangos convencionales que permiten la retirada del calor y el transporte.

8. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1, caracterizado por que las cazoletas cónicas o de cualquier forma geométricas posibles, regulares e irregulares se incorporan a la parrilla por uno de sus extremos en los que tenemos una disminución con su parte roscadas, o liso, dependiendo si son para roscar o acoplar en casquillo, en el otro extremo nos encontramos que su grosor parte de décimas de milímetro, formando una figura punzante, pieza adaptable a todos los modelos fabricados en acero, quedando una vez roscada o acoplada, en una sola pieza, pudiendo ser utilizada esta parte sin necesidad del soporte adaptador de base, se incorpora una pieza en forma de cazoleta, con una perforación en su vértice del mismo tamaño que la parte más gruesa del pincho/espadín, espadín que enrosca a la base cuadrada que entronca formando un recipiente deposito estanco, la base está formada por cuatro troncos de triángulos, estas piezas están soldadas entre sí por sus lados más cortos formando un tronco de triángulo, teniendo en dos de los ángulos de su parte alta donde se unen donde los troncos de triángulo una varilla soldada formando un triángulo, y otra en forma de u, soldada en el centro del lado opuesto, la función de estas piezas además de darle robustez es la de servir de sujeción para la adaptación de la parte alta donde se incorporan los

pinchos, consiguiendo que una vez situada en cualquiera de las dos posiciones, de uso, su colocación sea en línea de la parte de la parrilla con la parte alta del soporte.

5 **9. DISPOSITIVO PARRILLA PARA EL ASADO VERTICAL DE**
 CHORIZOS Y OTROS PRODUCTOS CARNICOS CON PINZAS
 COMPLEMENTARIAS, según reivindicación 1 caracterizado
 por que puede fabricarse, tanto en acero, para su uso
 10 con fuego, Vitroceramica o gas, como en plástico
 alimentario, para su uso en microondas, sus versiones
 en acero pueden presentar formas geométricas
 variadas, pudiendo ser, circulares, cuadradas,
 rectangulares, así como cualquier otra forma
 15 geométrica adaptable, dependiendo el lugar uso y de la
 cantidad a cocinar.

20

25

30

35

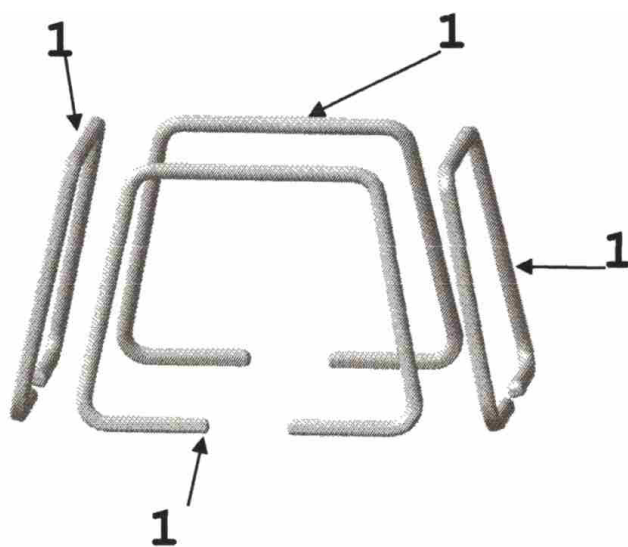


FIG. 1

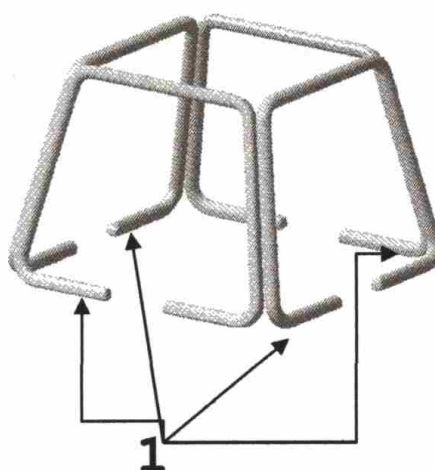


FIG. 2

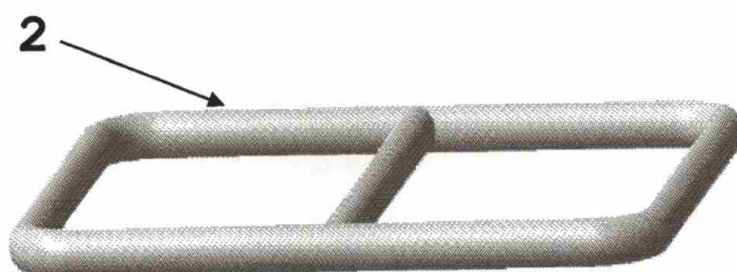


FIG. 3

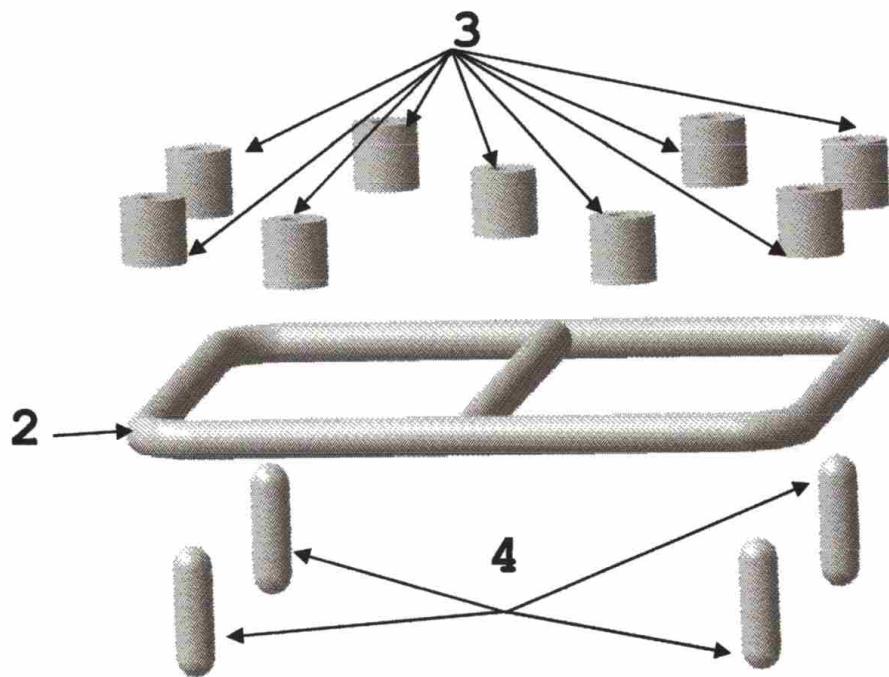


FIG. 4

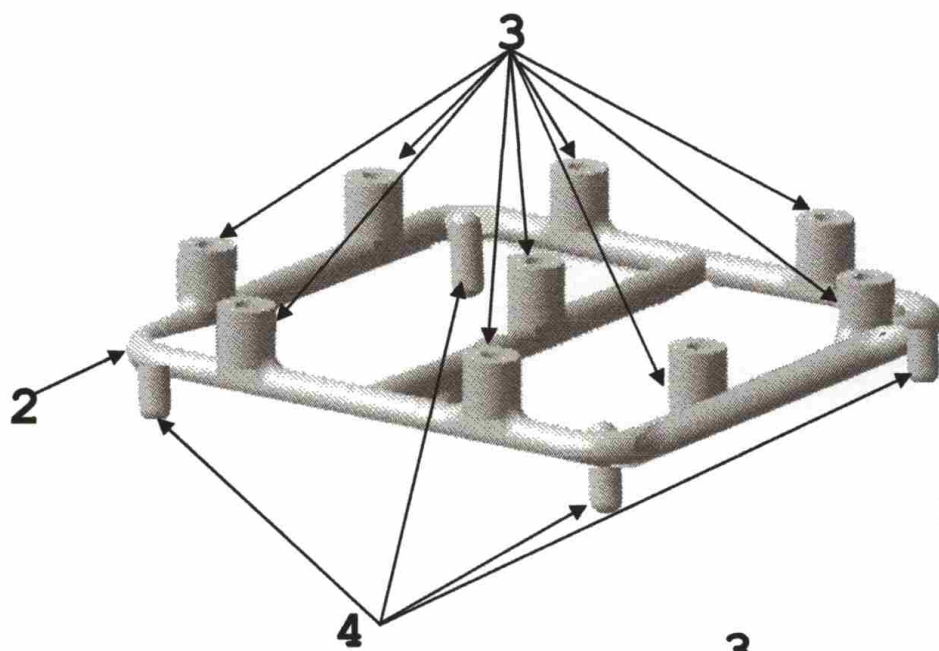


FIG. 5

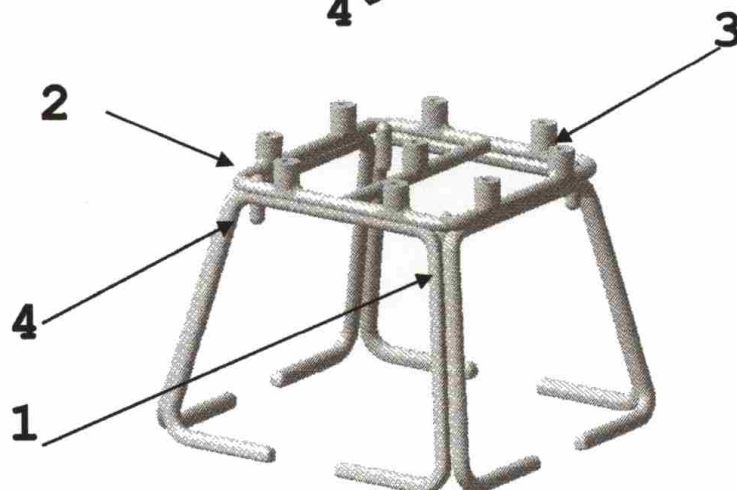


FIG. 6

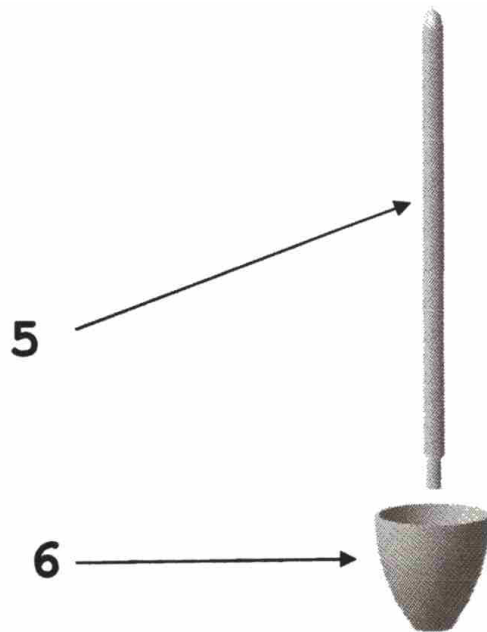


FIG. 7

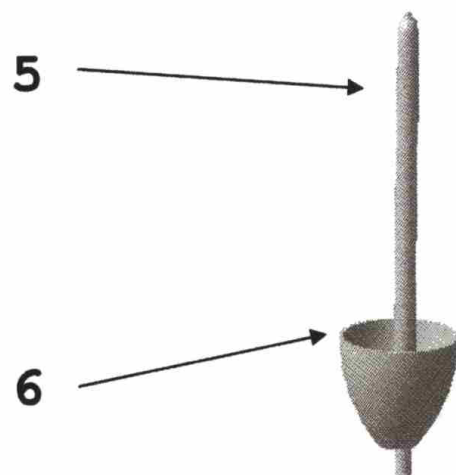


FIG. 8

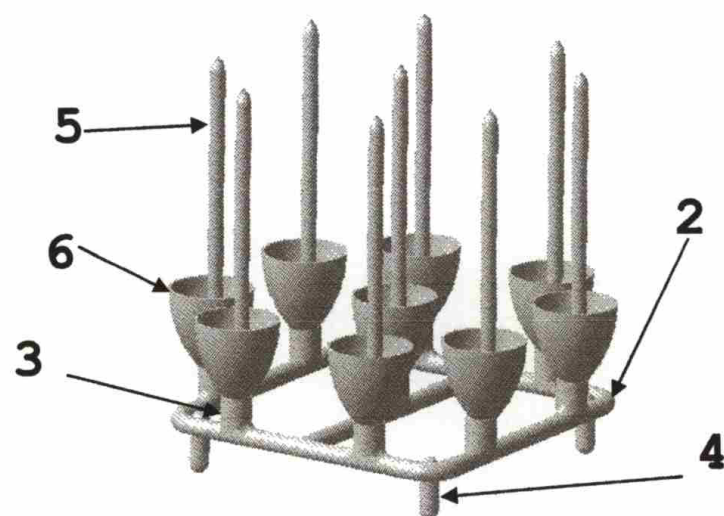


FIG. 9

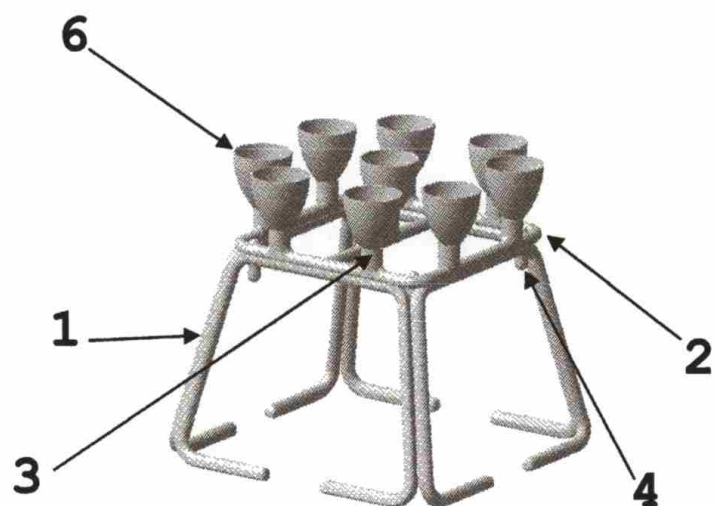


FIG. 10

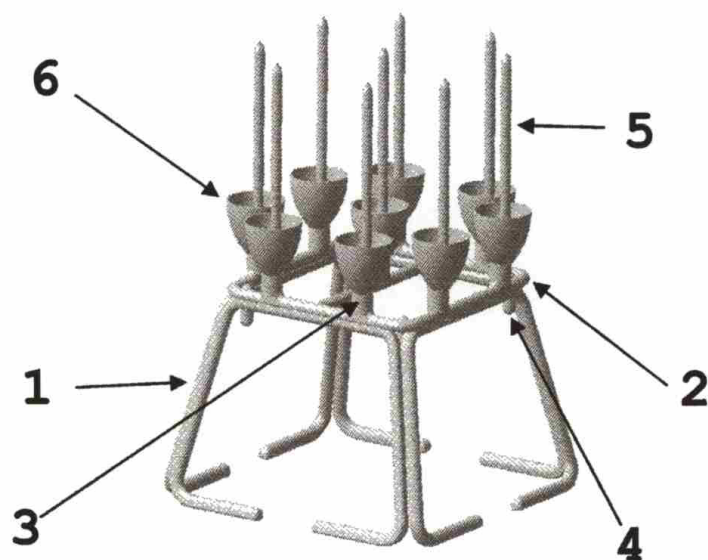


FIG. 11

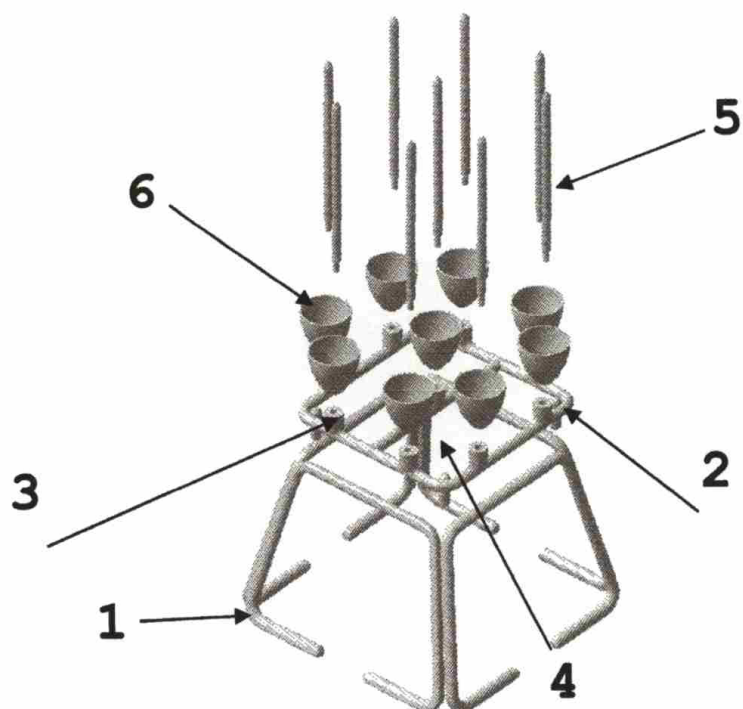


FIG. 12

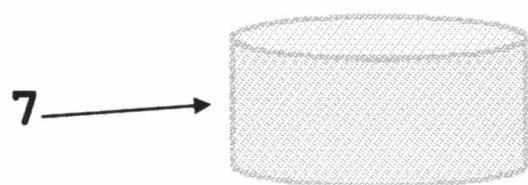


FIG. 13



FIG. 14

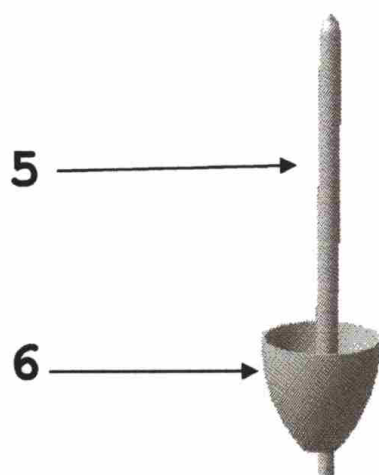


FIG. 15

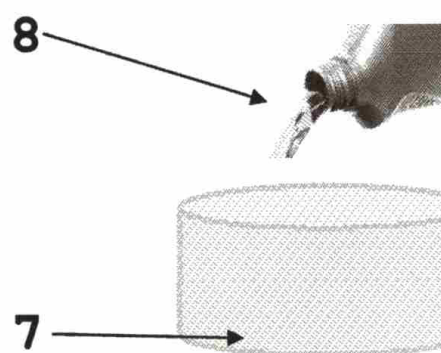


FIG. 16

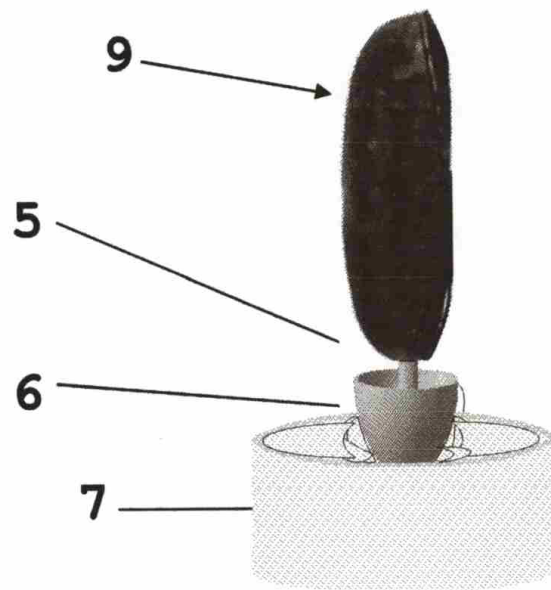


FIG. 17

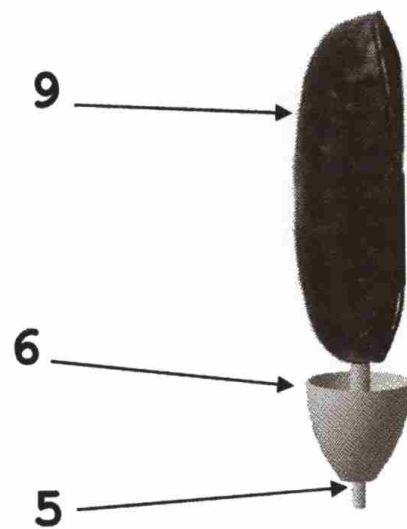


FIG. 18

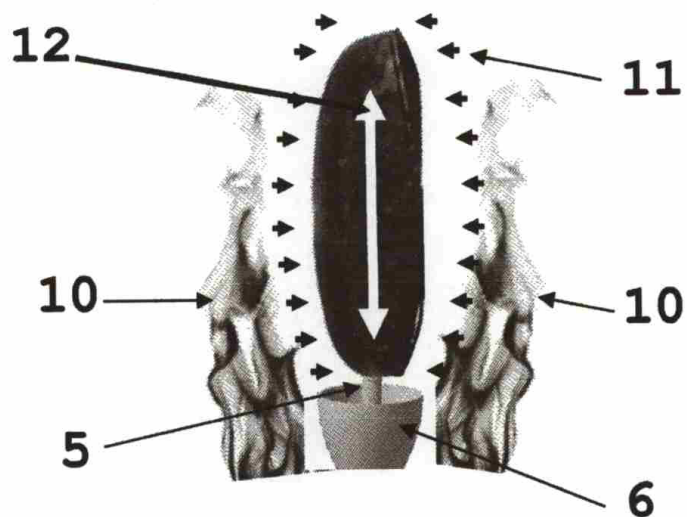


FIG. 19

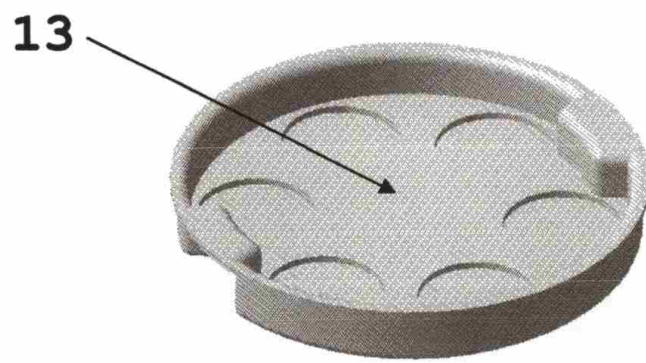


FIG. 20

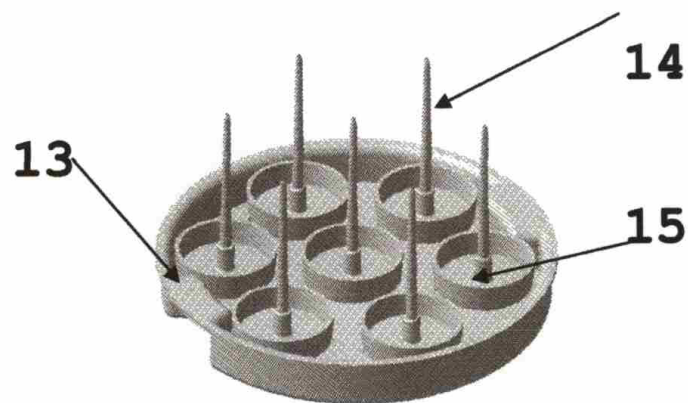


FIG. 21

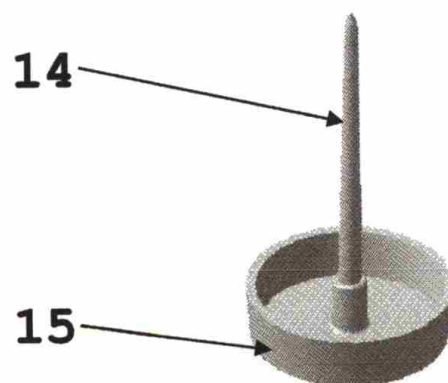
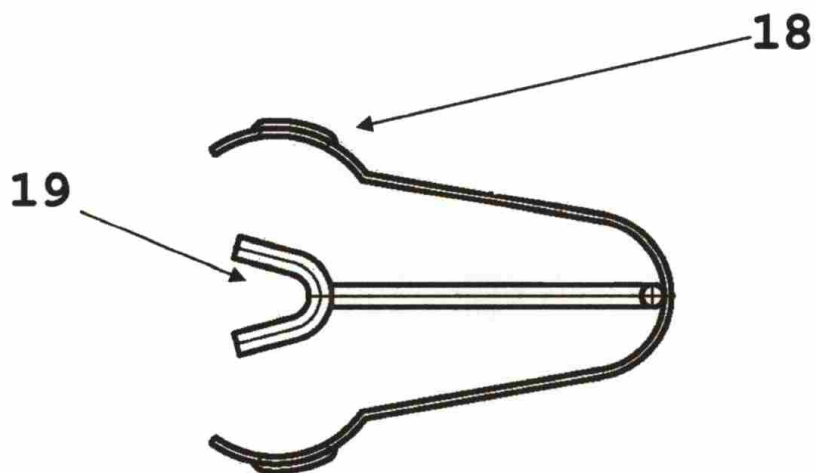
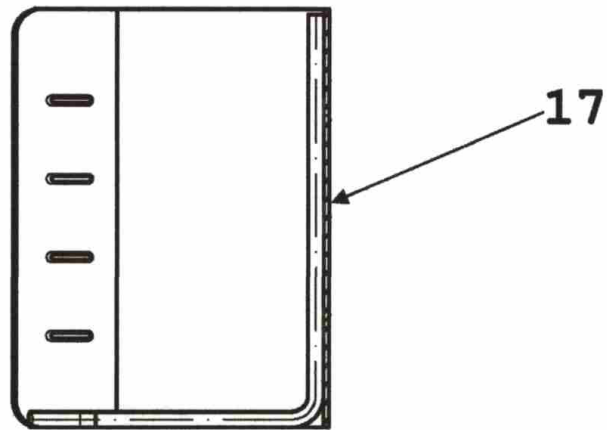
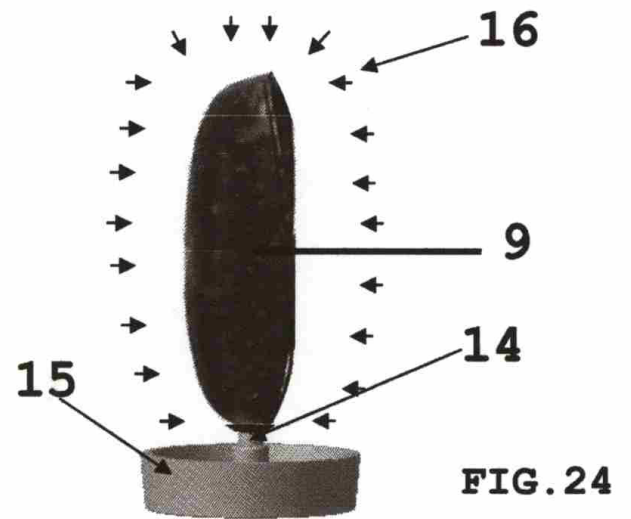
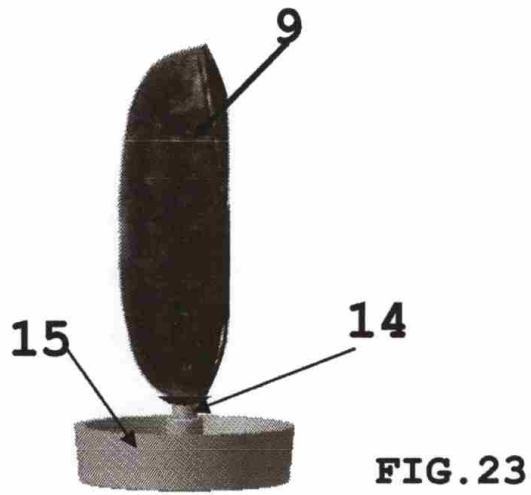
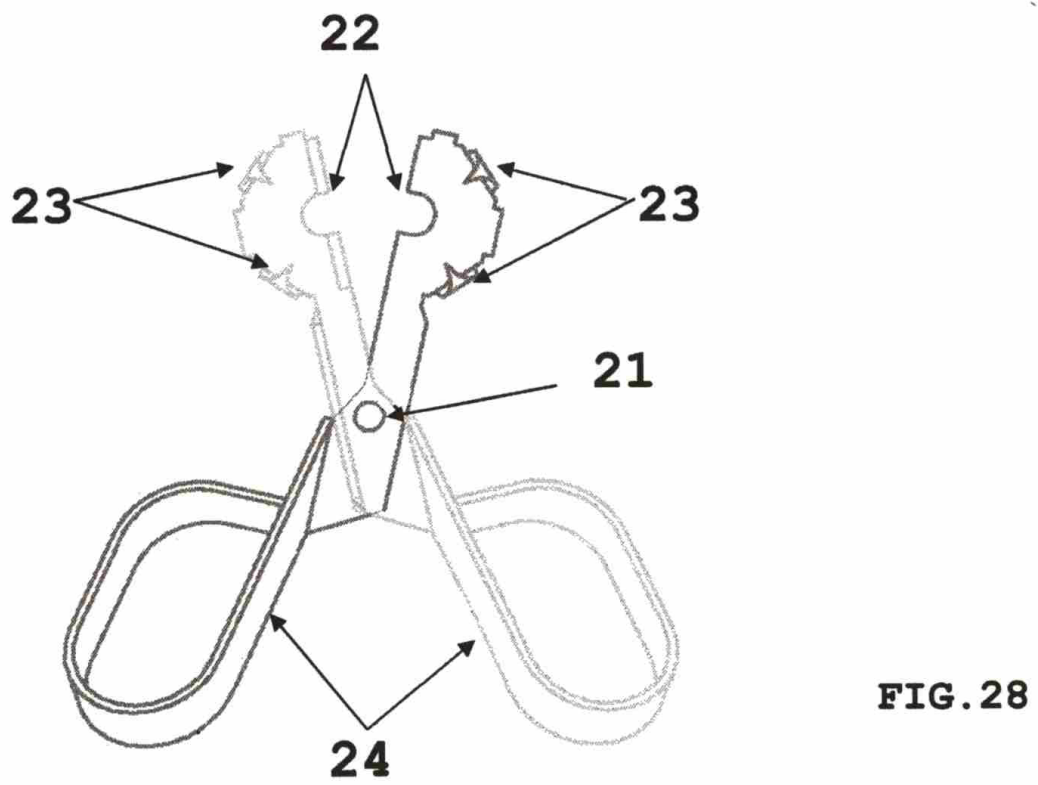
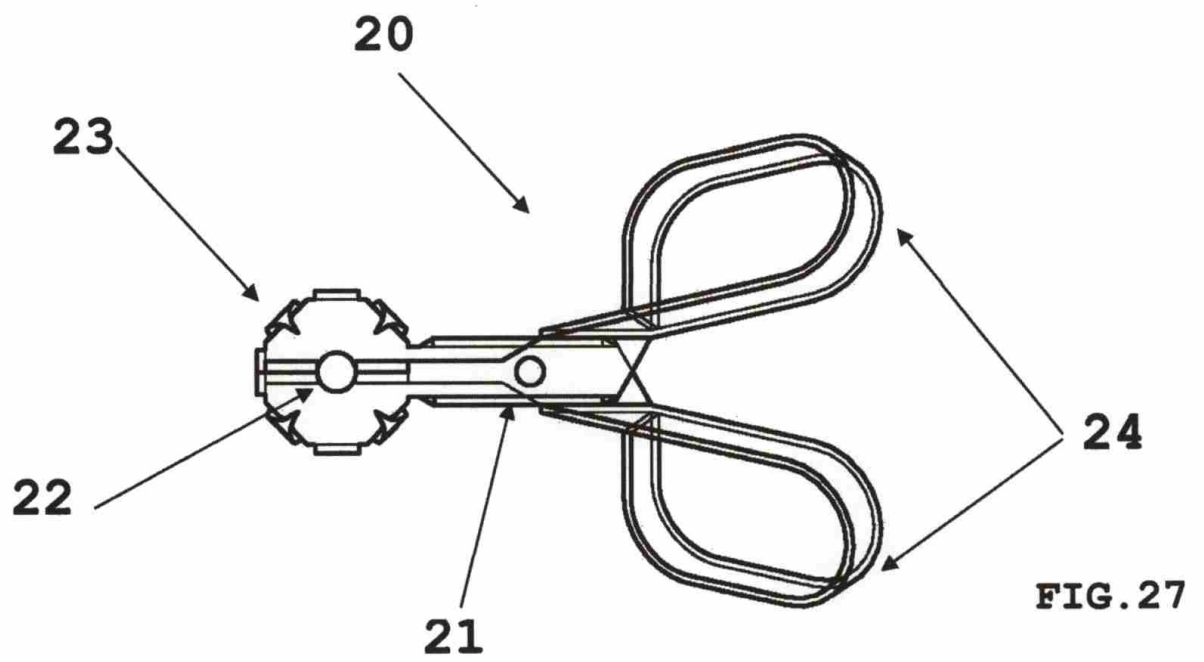


FIG. 22





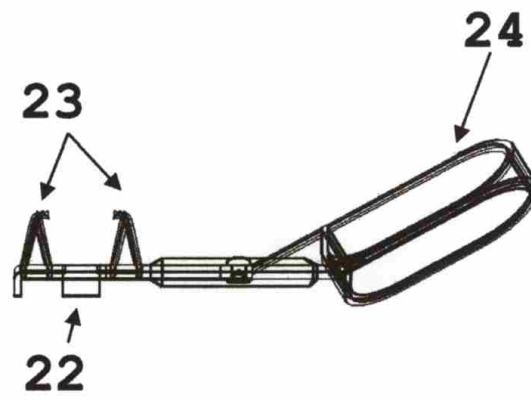


FIG. 29

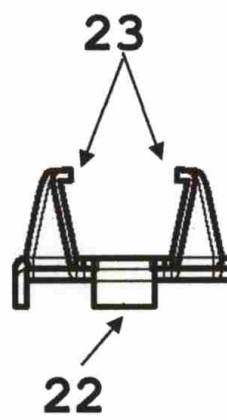


FIG. 30

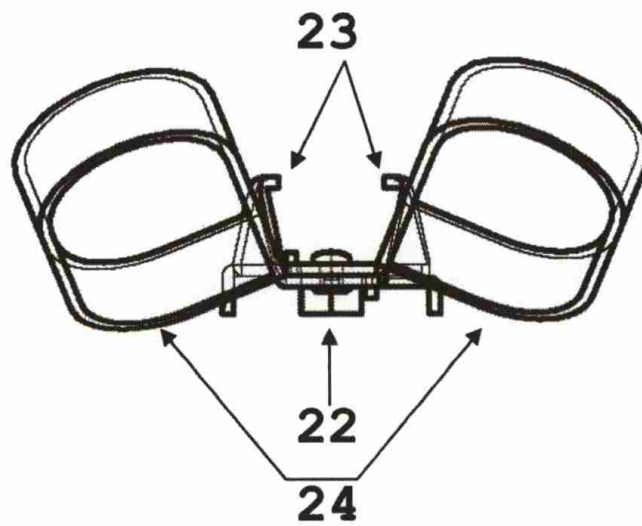


FIG. 31

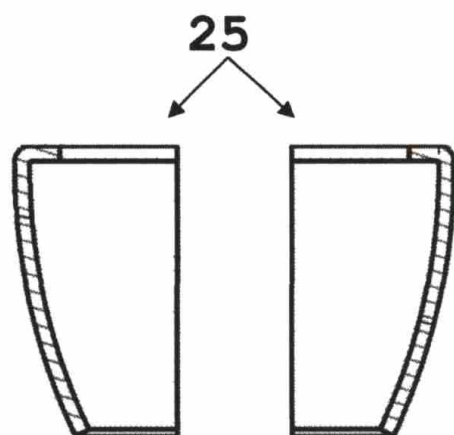


FIG. 32

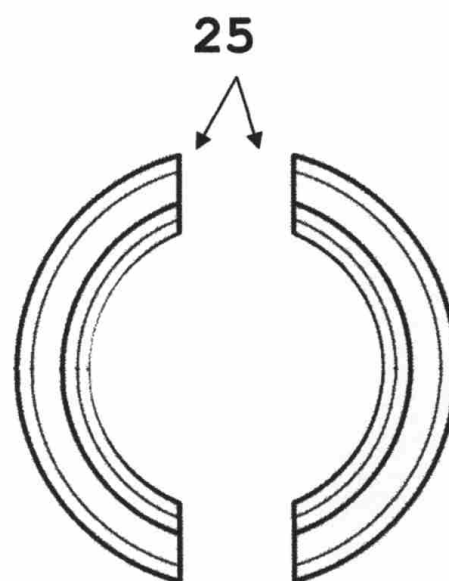


FIG. 33

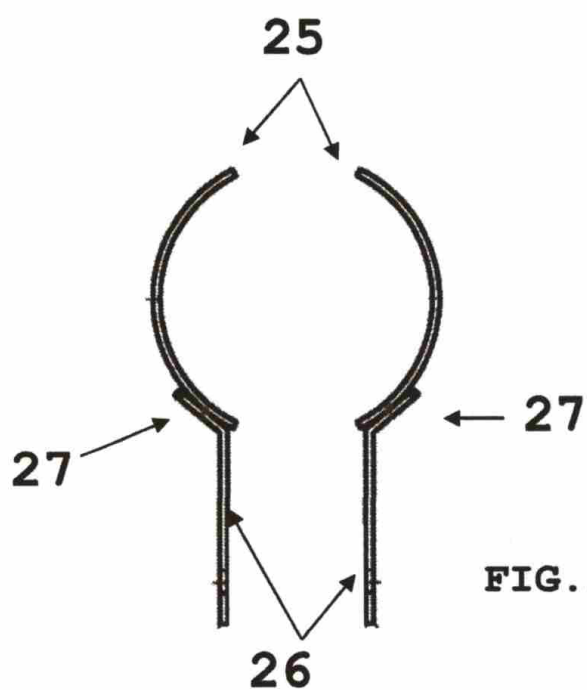


FIG. 34

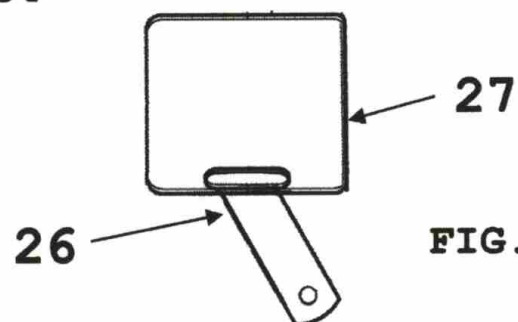


FIG. 35

