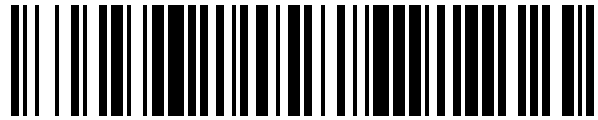


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 216 088**

21 Número de solicitud: 201830775

51 Int. Cl.:

**A47J 37/06** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**25.05.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**01.08.2018**

71 Solicitantes:

**RUBIO GARCIA, Angel (100.0%)  
PLAZA CADDI, 9 - 1º B  
20160 LASARTE-ORIA (Gipuzkoa) ES**

72 Inventor/es:

**RUBIO GARCIA, Angel**

74 Agente/Representante:

**SANABRIA SAN EMETERIO, Cristina Petra**

54 Título: **PARRILLA VERTICAL**

**ES 1 216 088 U**

**PARRILLA VERTICAL**

**DESCRIPCIÓN**

5

**OBJETO DE LA INVENCION**

10 La presente invención se refiere a una parrilla vertical desplazable, en la que se define un horno o elemento generador de calor, en donde el calor puede ser proporcionado por gas, electricidad, carbón o cualquier otro medio que quede en un plano vertical y ajeno a la propia parrilla.

15 El objeto de la invención es proporcionar una parrilla de asado vertical, posición en la que se generan menos humos, al no caer las grasas que se generan en la cocción de los alimentos sobre el foco generador de calor, con unos medios que permitan regular la proximidad de dicha parrilla al foco calorífico, en orden a obtener unas óptimas prestaciones desde el punto de vista de cocinado, en función del tipo de alimento y preferencias de cada uno.

20

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

25 El propio solicitante es titular del modelo de utilidad ES 1078142 U, en el que se describe una parrilla vertical constituida a partir de un cuerpo a modo de horno, prismático y que en una de sus caras presenta una abertura para introducción y extracción de la parrilla en posición vertical, contando con un cajón inferior de recogida de las grasas, de manera que esta disposición resulta óptima desde el punto de vista de evitar la generación de humos que producen normalmente los sistemas de asado tradicional, al caer las grasas directamente sobre el foco de calor de que se trate, de manera que éstas no se quemem.

30

Sin embargo, este dispositivo presenta unas limitaciones ya que la parrilla se encuentra en todo momento a la misma distancia del foco calorífico de que se trate, siendo conocido el hecho de que cada alimento necesita una forma de cocinado más rápido o más lento, características que también dependen de los gustos de cada usuario.

35

Además mediante la estructura anteriormente descrita, la parrilla queda oculta en el interior del horno, con lo que no es posible visualizar el aspecto de los alimentos durante su cocción, lo que hace necesario tener que estar continuamente sacando la parrilla para comprobar dicho estado de cocción, lo que obviamente supone una molestia.

5

Por lo tanto, hasta la fecha se desconoce la existencia de medios de cocinado mediante parrillas en disposición vertical que permitan regular la distancia de la parrilla frente a dicho foco calorífico vertical y que permitan observar en todo momento el estado de cocción de los alimentos.

10

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

15 La parrilla que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz.

Más concretamente, la parrilla de la invención, partiendo de la estructuración convencional de una parrilla básica, en la que participan dos rejillas articuladas entre sí, entre la que se establecen los alimentos a cocinar, fijables mediante un anillo superior que relaciona los brazos de asido de ambas rejillas, presenta la particularidad de que la parrilla se vincula a un horno vertical, es decir, un horno en el que se define una superficie exterior y vertical generadora de calor, ya sea mediante electricidad, gas, carbón o similar, en el que se establecen un bastidor desplazable respecto de una guía perpendicular a la fuente de calor, contando además con una guía vertical para inserción e inmovilización de la parrilla en la posición vertical de trabajo, a través concretamente de la inserción de los bordes laterales de la rejilla posterior, de manera que la otra parrilla queda dispuesta por fuera de la guía, permitiendo su apertura y retirar los alimentos asados, si bien previamente, dicho conjunto podrá fácilmente ser volteado para que los alimentos contenidos entre ambas rejillas se cocinen por su cara opuesta, vinculándose de igual manera al soporte móvil de la parrilla.

De forma más concreta, el dispositivo cuenta con un bastidor inferior bajo el cual queda situada una bandeja de recogida de las grasas generadas en la cocción de los alimentos.

35

Por último decir que el bastidor inferior donde está situada una bandeja de recogida de las grasas, incluyendo dicho bastidor, así como la estructura portante del horno las correspondientes patas de apoyo para su estabilización.

5

Por su parte, el bastidor desplazable horizontalmente presentará una configuración en forma de "U", en el que su rama media sirve como elemento de apoyo para la rejilla anterior cuando ésta se desvincula de la rejilla posterior, permitiendo acceder a los alimentos contenidos en la misma.

10

La parrilla vertical descrita puede ser unitaria o bien formar parte de un conjunto de parrillas situadas correlativamente entre sí de forma lateral, permitiendo utilizar determinados elementos comunes para todas ellas.

15

Se consigue de esta forma una parrilla en la que los alimentos quedan en todo momento visibles para poder determinar de forma cómoda cual es el momento exacto de extraer dichos alimentos, permitiendo regular el distanciamiento de la parrilla al foco calorífico en función del tipo de alimento o gustos de cada uno, todo ello de forma cómoda y segura, sin generación apenas de humos, ya que las grasas que pudieran soltar los alimentos en ningún momento entrarán en contacto con la fuente calorífica.

20

## **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

25

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

30

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva frontal de una parrilla vertical múltiple, formada por tres unidades, en disposición vertical y debidamente inmovilizadas, todo ello realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una vista similar a la de la figura anterior, pero en la que una de las parrillas propiamente dichas aparece con una de sus rejillas abatidas hacia delante.

5 La figura 3.- Muestra una vista en perspectiva de los medios tanto de deslizamiento para el desplazamiento hacia delante y hacia atrás de la parrilla en posición vertical como para abatir la rejilla frontal a la hora de extraer los alimentos ya cocinados.

### REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

10

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como la parrilla de la invención, que puede ser unitaria o múltiple, como se representa en la figura 1, presenta en cualquier caso, una estructura (3) vertical en la que se disponen los medios de calentamiento (4), ya sean placas eléctricas, calentadores de gas, de carbón, etc.

15

Dicho horno o estructura vertical se complementa con un bastidor inferior (1) y con una serie de patas (2), de manera que sobre el bastidor inferior (1) se establecen parejas de guías laterales (5) en las que es desplazable horizontalmente un bastidor móvil (6) al que se vincula con carácter practicable la parrilla propiamente dicha, presentando dicho bastidor una configuración en "U", cuyas ramas laterales se rematan por su extremidad libre en perfiles angulares (13) internos, como elementos de apoyo de los cantos de las dos rejillas posterior (8) y frontal (9) de la parrilla propiamente dicha, con la especial particularidad de que en dicho perfil angular en función de apoyo se establece a su vez un perfil vertical de sección en "U", (7) que sirve como elemento de acoplamiento/desacoplamiento de la parrilla propiamente dicha, a través de su rejilla posterior (8), tal como muestra la figura 2 quedando así perfectamente estabilizada en posición vertical, mediante el cierre de la clásica anilla que vincula las dos asas (12) de las rejillas (8-9).

20  
25  
30 Por su parte, la rama media (10) del bastidor móvil (6) sirve como tope delimitador en la apertura de la parrilla, de manera que la rejilla anterior (9) apoye sobre dicho travesaño o rama media (10) en las maniobras de apertura, tal como muestra la figura 1.

Sobre el bastidor principal (1), y bajo el bastidor móvil (6) va situada una bandeja (11) para

recogida de las grasas que caerán directamente sobre ella, ya que la parrilla queda en situación vertical durante su operatividad, paralela a la fuente de calor (4), pudiendo disponerse a la distancia que se estime conveniente, en virtud de la capacidad de desplazarse del bastidor móvil (6) de modo que dichas grasas caigan directamente sobre la  
5 bandeja sin llegar a quemarse.

La configuración acoplable y desacoplable de la parrilla propiamente dicha en los perfiles verticales (7) del bastidor móvil (6) hacen que las maniobras de volteo de la parrilla resulten sumamente sencillas y seguras, al poder previamente separar dicha parrilla del foco del  
10 calor sin siquiera tener que tocarla, ya que esta maniobra se puede realizar tirando del travesaño o rama media (10) del bastidor móvil (6), de modo que una vez separada la parrilla de dicha fuente de calor, se pueda llevar a cabo el volteo de la misma para cocinar los alimentos por su otra cara.

15

**REIVINDICACIONES**

- 5 1ª.- Parrilla vertical, caracterizada porque está constituida a partir de un horno o estructura (3) en la que se disponen medios de calentamiento (4) verticales, ya sea mediante electricidad, gas o carbón, horno que se complementa con un bastidor inferior (1) en el que se establecen una o más parejas de guías laterales (5) en las que es desplazable horizontalmente un bastidor móvil (6) al que se vincula verticalmente con carácter practicable la parrilla propiamente dicha, presentando dicho bastidor una configuración en "U", cuyas ramas laterales se rematan por su extremidad libre en perfiles angulares (13)
- 10 internos, determinantes de elementos de apoyo de los cantos de las rejillas posterior (8) y frontal (9) de la parrilla propiamente dicha, con la especial particularidad de que cada perfil angular en función de apoyo se establece a su vez un perfil vertical de sección en "U" (7) como elemento de acoplamiento/desacoplamiento de la parrilla propiamente dicha.
- 15 2ª.- Parrilla vertical, según reivindicación 1ª, caracterizada porque sobre el bastidor principal (1), y bajo el bastidor móvil (6) va situada una bandeja (11) para recogida de las grasas.
- 20 3ª.- Parrilla vertical, según reivindicación 1ª, caracterizada porque incluye una estructura sobredimensionada en longitud para el montaje de varias parrillas propiamente dichas.
- 4ª.- Parrilla vertical, según reivindicación 1ª, caracterizada porque tanto el bastidor inferior (1) como la estructura portadora del horno presentan las correspondientes patas de apoyo.

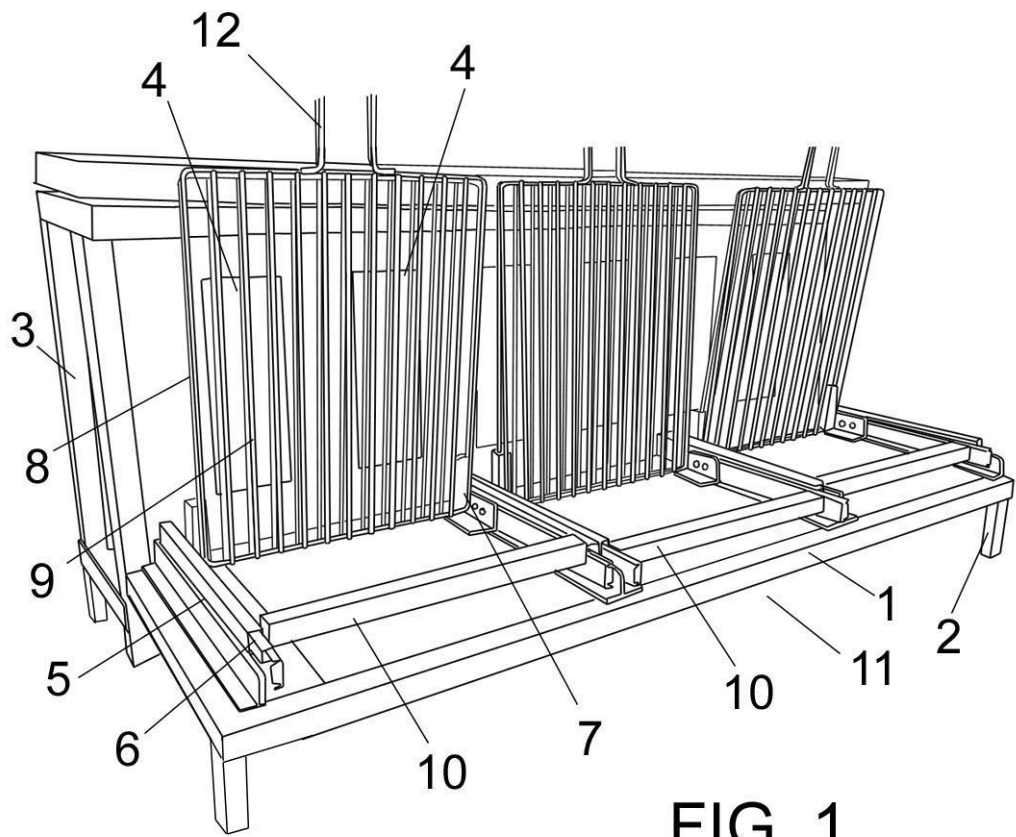


FIG. 1

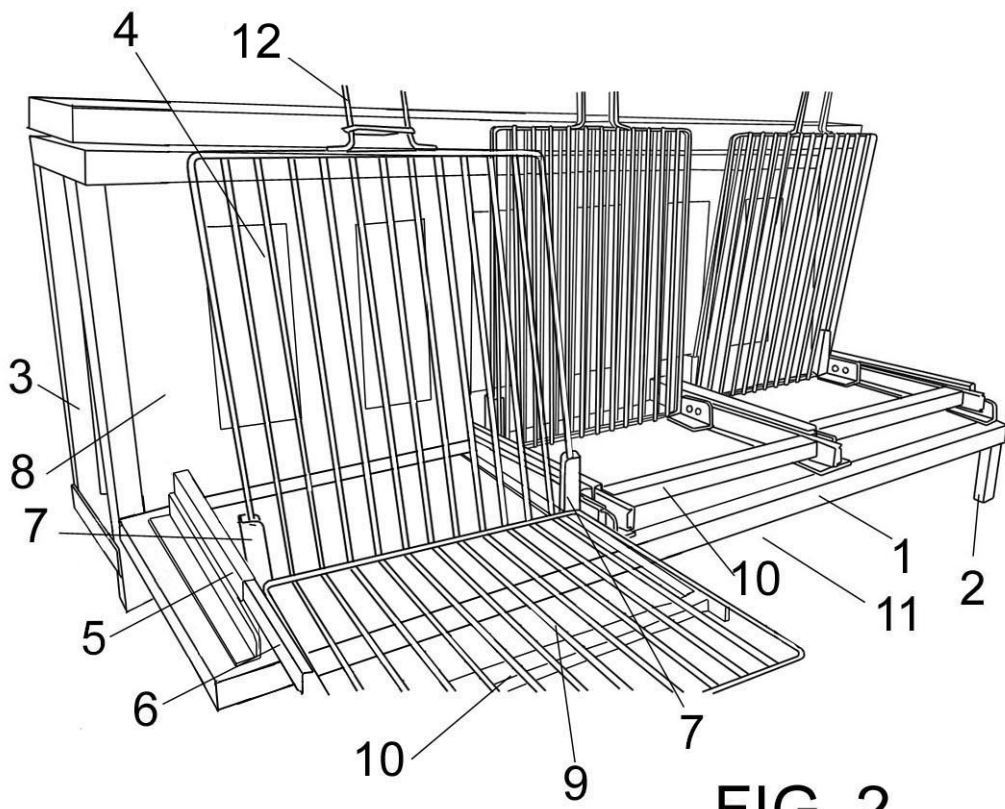


FIG. 2



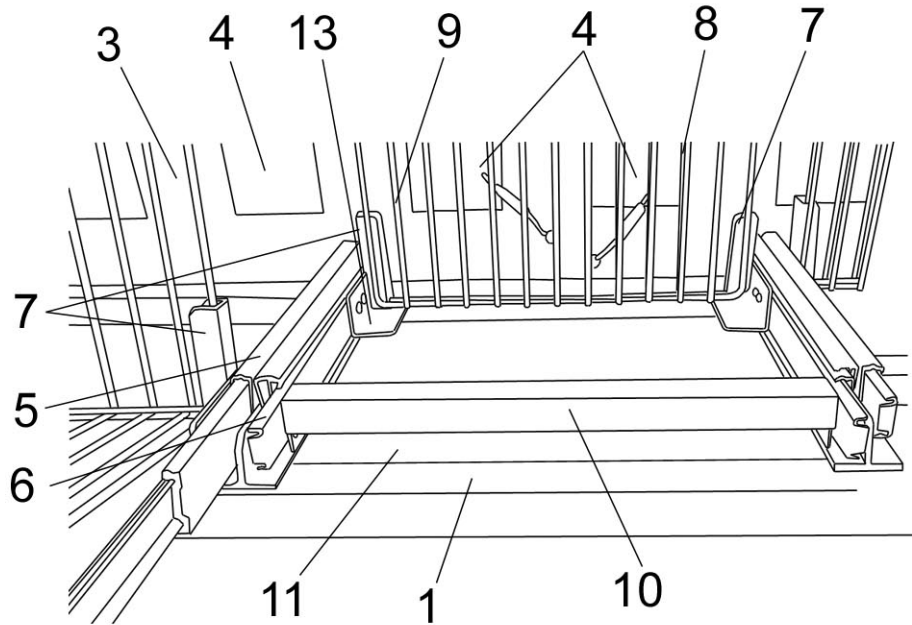


FIG. 3