

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 685 467**

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

A47J 37/08 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **24.02.2011 PCT/AU2011/000191**

87 Fecha y número de publicación internacional: **01.09.2011 WO11103621**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.02.2011 E 11746748 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **30.05.2018 EP 2557974**

54 Título: **Parrilla vertical mejorada**

30 Prioridad:

25.02.2010 US 592832

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

09.10.2018

73 Titular/es:

**BUZICK, BONNIE LEE (50.0%)
6533 North Van Ness Boulevard
Fresno, CA 93711, US y
BAIR, ROBERT JAMES (50.0%)**

72 Inventor/es:

**BUZICK, BONNIE LEE y
BAIR, ROBERT JAMES**

74 Agente/Representante:

VALLEJO LÓPEZ, Juan Pedro

ES 2 685 467 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Parrilla vertical mejorada

5 **Campo técnico**

Esta invención se refiere a aparatos para cocinar, para usar en cocinas domésticas y comerciales. La invención se refiere particularmente a parrillas eléctricas que pueden ser utilizadas para cocinar alimentos de una manera que elimina la grasa del alimento que es cocinado. En particular, la invención se refiere a una parrilla eléctrica vertical.

10

Antecedentes de la invención

La obesidad, junto con los trastornos cardiacos, ha estado vinculada a un alto consumo de grasas saturadas y colesterol encontrados en la mayoría de los productos cárnicos. La asociación estadounidense del corazón (American Heart Association ("AHA"), en inglés) ha recomendado que los individuos deben, con el fin de reducir el riesgo de trastorno cardiaco y cáncer, reducir su ingestión diaria de grasas saturadas y colesterol.

15

Las parrillas en las cuales los elementos de cocción radiantes y el espacio de las parrillas se han dispuesto verticalmente, están particularmente bien adaptadas para eliminar las grasas de la carne que se cocina. Conforme el alimento es suspendido entre los elementos de cocción, la gravedad y la presión de una abrazadera de sujeción actúan sobre las grasas y aceites licuados de tal manera que estos gotean fuera y lejos del alimento que se cocina. Las parrillas verticales han sido recomendadas por lo médicos cardiólogos como un dispositivo adecuado para ayudar a los pacientes y al público a reducir su ingestión de grasas saturadas que podrían de otro modo ser ingeridas con carnes convencionalmente cocidas. La configuración de la parrilla de calor radiante vertical fue muy recibida por el público como una parrilla real sobre la "asadura" a la parrilla o la fritura sobre metal plano, teflón u otras superficies resistentes al fuego.

20

25

No obstante, existían problemas asociados a las parrillas verticales de la técnica anterior. La parrilla vertical de la técnica anterior utilizaba una bandeja de goteo interna para retener las grasas y los aceites que escurrían del alimento que se cocinaba a la parrilla, entre dos elementos de cocción radiantes. Desafortunadamente, la parrilla vertical de la técnica anterior con una bandeja de goteo interna es propensa a las llamaradas de fuego y al humo.

30

Como resultado, si la bandeja de goteo interna no se limpia perfectamente antes de cada uso para asegurar que no existan grasas o sólidos combustibles presentes en la bandeja, existe una buena probabilidad de que los contenidos de la bandeja hagan combustión. Además, se les recomendaba también a los usuarios agregar una cantidad pequeña de agua fría a la bandeja de goteo interna, para reducir la volatilidad de las grasas y aceites licuados que se acumulaban en la bandeja.

35

Debido a que la bandeja de goteo era interna al dispositivo, algunas personas no estaban enteradas del requisito de limpiar la bandeja de goteo y/o de agregar agua, y como resultado el dispositivo algunas veces solía incendiarse.

40

Como resultado del riesgo de fuego, algunos diseños de parrilla vertical de la técnica anterior empleaban una bandeja de goteo interna que presenta una cubierta metálica perforada, supresora del fuego. Sin embargo este diseño tenía sus inconvenientes. Primeramente, la cubierta perforada efectivamente hace más probable que un usuario del dispositivo olvide vaciar los contenidos de la bandeja de goteo ya que las grasas y aceites retenidos estarán mayormente oscurecidos por la cubierta interna de la bandeja de goteo. En tal caso, donde la bandeja de goteo interna esta escondida a la vista dentro del cuerpo de la parrilla vertical, reservas peligrosas de grasas y aceites retenidos podrían pasar fácilmente desapercibidas. Además, el uso de un escudo supresor de fuego, metálico, perforado daba como resultado derrames de sólidos y brasas desde arriba, depositándose sobre el escudo protector contra fuego. Estos sólidos algunas veces bloqueaban las perforaciones, dando como resultado una acumulación de grasas y aceites sobre su superficie la cual, junto con los sólidos mismos, a menudo puede dar como resultado que entren brasas humeantes y grasas encendidas entren dentro de las cavidades internas del dispositivo, y/o provoquen que las grasas en la bandeja de goteo se enciendan a pesar de la presencia del escudo supresor del fuego. Es una queja común por parte de los usuarios de las parrillas verticales que una bandeja de goteo interna, bloqueada o inapropiadamente preparada, puede permitir que las brasas humeantes activen las alarmas de fuego de las cocinas.

45

50

55

El documento CA1134694A divulga una parrilla vertical. Un objetivo de la presente invención es mejorar el diseño de las parrillas verticales de la técnica anterior, y/o mejorar sustancialmente algunos de los inconvenientes de las parrillas verticales de la técnica anterior.

60

Divulgación de la invención

Un primer aspecto de la invención comprende una parrilla eléctrica para cocinar artículos alimenticios, en donde la parrilla eléctrica comprende un cuerpo que contiene al menos un área de parrilla vertical dispuesta entre al menos dos fuentes de energía de calor radiante, y en donde el cuerpo está adaptado para dirigir las grasas y los sólidos

65

desprendidos, generados durante la cocción del alimento, lejos del elemento de cocción hacia abajo a través del cuerpo de la parrilla eléctrica, y hacia afuera dentro de un receptáculo externo.

5 Preferentemente el cuerpo está adaptado para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos, generados durante la cocción, hacia una bandeja de goteo externa por medio de una o más deslizaderas que definen una trayectoria hacia el receptáculo externo, a través de una abertura externa formada en el cuerpo.

10 Una primera realización del primer aspecto de la invención proporciona una parrilla eléctrica con un cuerpo que contiene al menos dos deslizaderas que están dispuestas entre los lados del cuerpo, y al menos dos fuentes de calor radiante, en donde las deslizaderas dirigen las grasas y los sólidos desprendidos, generados durante la cocción, hacia un receptáculo externo, a través de la abertura externa. El cuerpo está adaptado para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos generados durante la cocción hasta un receptáculo externo a través de una o más deslizaderas que definen una trayectoria hacia el receptáculo externo a través de una abertura externa. Las una o más deslizaderas que definen una trayectoria hacia el receptáculo externo a través de una abertura externa formada en el cuerpo comprende(n) una deslizadera angulada simple que está dispuesta por debajo del área de parrilla vertical y está separada en un ángulo suficiente para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos durante la cocción de los alimentos que caen sobre esta, hacia el receptáculo externo a través de la abertura externa. La deslizadera angulada es plana y está adaptada para insertarse y retirarse del cuerpo de la parrilla vertical y está dispuesta entre los lados del cuerpo. La deslizadera angulada está adaptada para insertarse y retirarse del cuerpo a través de la

20 abertura externa.

En una realización alternativa, las dos deslizaderas están dispuestas en un montaje en forma de Y en donde el extremo inferior de la deslizadera más larga en el montaje en forma de Y termina cerca de la abertura externa.

25 En una segunda realización, la deslizadera angulada está adaptada para insertarse desde una porción superior del lado de la parrilla eléctrica que está opuesto al lado que tiene la abertura externa.

30 En una tercera realización del primer aspecto de la invención, una parrilla eléctrica con un cuerpo que tiene un área de parrilla vertical y en donde las una o más deslizaderas comprenden una cuña insertada dentro del cuerpo, de modo que esta esté situada por debajo de un área de parrilla vertical, y en donde una superficie superior de la cuña está separada a un ángulo suficiente para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos, generados durante la cocción del alimento, que caen sobre esta, hacia un receptáculo externo a través de la abertura externa.

35 En una cuarta realización del primer aspecto de la invención, se proporciona una parrilla eléctrica con un cuerpo en el cual existen dos áreas de parrilla vertical dispuestas entre al menos tres fuentes de calor radiante, de tal manera que exista al menos una fuente de calor radiante a cada lado de cada área de parrilla vertical, y en donde el cuerpo de la parrilla eléctrica está adaptado para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos, generados durante la cocción del alimento, lejos del elemento de cocción hacia abajo a través de la parrilla vertical, y hacia afuera hacia el receptáculo externo.

40 En una quinta realización, la deslizadera angulada simple es introducida a través de una ranura formada en el lado del cuerpo que está opuesto al lado del cuerpo que tiene la abertura externa.

45 Preferentemente, con respecto a todas la realizaciones de la invención, el receptáculo externo está adaptado para acoplarse con la abertura externa.

Más preferentemente el receptáculo externo puede estar cubierto o parcialmente cubierto por una campana protectora.

50 Como alternativa, el cuerpo de la parrilla eléctrica presenta una campana protectora que está adaptada para cubrir al menos parcialmente los contenidos de un receptáculo externo sin campana.

Todavía más preferentemente, con respecto a todas las realizaciones del primer aspecto de la invención, la parrilla eléctrica tiene un cronómetro.

55 **Breve descripción de los dibujos**

La figura 1 es una vista en perspectiva de una parrilla eléctrica de la técnica anterior en la cual la bandeja de goteo interna está en su sitio dentro del cuerpo de la parrilla eléctrica;

60 La figura 2 es una vista en perspectiva, en despiece de una parrilla eléctrica vertical de la técnica anterior;

La figura 3 es una vista en perspectiva de una realización de un primer aspecto de la invención;

65 La figura 4 es una vista en perspectiva, en despiece de la realización de la figura 3;

La figura 5 es una vista en perspectiva frontal, parcialmente en despiece, de una realización adicional del primer aspecto de la invención;

La figura 6 es una vista posterior en perspectiva, parcialmente en despiece, de la realización de la figura 5;

La figura 7 es una vista perspectiva, en despiece, de una realización adicional del primer aspecto de la invención;

La figura 8 es una vista perspectiva, en despiece, de una realización adicional del primer aspecto de la invención;

La figura 9 es una vista detallada de la parrilla de acuerdo con la realización adicional de la figura 8;

La figura 10 es una vista en perspectiva, en despiece, adicional, de la realización adicional de la figura 8;

La figura 11 es una vista en perspectiva de una realización adicional del primer aspecto de la invención.

MODOS PARA LLEVAR A CABO LA INVENCION

Con referencia a las figuras 1 y 2, estas figuras describen una parrilla eléctrica 10 vertical, de la técnica anterior, en la cual son visibles los siguientes componentes:

- 12: cuerpo
- 14: escudos reflectores de calor y para salpicaduras
- 16: mango de sujeción de alimentos/parrilla
- 18: interruptor de energía
- 20: bandeja de goteo interna
- 22: abertura externa
- 24: elemento de cocción
- 26: cubierta perforada

La parrilla vertical 10 de la técnica anterior tenía la desventaja principal de recolectar las grasas y trozos de alimentos salpicados, directamente bajo el área de cocción de la parrilla, ya fuese en la bandeja de goteo interna 20, o justo por arriba de la cubierta perforada 26. Estas áreas son sometidas a un alto calor radiante y a altas temperaturas y, como resultado, los contenidos de la bandeja de goteo interna 20 o el alimento y la grasa que pueden asentarse sobre la cubierta perforada 26, pueden incendiarse o generar grandes cantidades de humo.

Una solución potencial proporcionada en la presente para mejorar el problema anteriormente establecido, involucra proporcionar una parrilla eléctrica en la cual las grasas y los sólidos desprendidos son canalizados hacia un receptáculo o bandeja de goteo que se asienta fuera del cuerpo de la parrilla, lejos de las altas temperaturas.

La primera realización de la invención se muestra en la figura 11. En esta realización, los dos escudos reflectores de calor y para salpicaduras 14 de las figuras 1 y 2 han sido reemplazados por la deslizadera de evacuación de propósitos múltiples 44. La deslizadera de evacuación 44 ha sido insertada a través de la abertura externa 22 en el espacio entre las paredes laterales del cuerpo 12 y por debajo de los elementos de cocción 24. Las deslizaderas de evacuación también están dispuestas de tal manera que cualquier grasa salpicada recolectada en la deslizadera de evacuación 44 es distribuida a la abertura externa 22 para ser recolectada en el receptáculo externo o bandeja de goteo 32. La bandeja de goteo externa 32 está adaptada para tener una pequeña porción acoplada a o que se monta contra la abertura externa 22. Cuando se inserta, el alimento y las grasas que caen en la deslizadera de evacuación 44 salen de la abertura externa 22 y son recibidos dentro de la parte superior abierta de la bandeja de goteo externa 32. Unas agarraderas 41 proporcionan la capacidad de manejar las grasas calientes con seguridad mientras que al mismo tiempo se proporciona un mecanismo de detención para evitar que la bandeja de goteo externa 32 se sobreinserte en la abertura externa 22. Las agarraderas 41 también pueden estar adaptadas para acoplarse con la abertura externa 22 por medio de un mecanismo, imanes u otros medios que permitan que la bandeja de goteo externa 32 permanezca en asociación cerrada con el cuerpo 12 mientras que sigue siendo fácilmente extraíble.

Una realización alternativa se muestra en las figuras 3 y 4. En esta realización, los dos escudos reflectores de calor y para salpicaduras 14 de las figuras 1 y 2 han sido reemplazados por las deslizaderas 28 y 30 de evacuación de propósitos múltiples. La deslizadera de evacuación 30 es más larga y más grande que la deslizadera de evacuación 28. Las deslizaderas de evacuación 30 son insertadas dentro del espacio entre las paredes laterales del cuerpo 12 y los elementos de cocción 24. Las deslizaderas de evacuación 28 y 30 están también dispuestas en un montaje en forma de Y de tal manera que cualquier grasa salpicada recolectada sobre la deslizadera de evacuación 28 caiga fuera del extremo inferior de la deslizadera de evacuación 28, sobre la deslizadera de evacuación 30 que la distribuye luego hacia la abertura externa 22 para la recolección dentro del receptáculo externo o la bandeja de goteo 32. La bandeja de goteo externa 32 está adaptada para tener una pequeña porción acoplada a o que se monta contra la abertura externa 22. Cuando se inserta, las grasas y los alimentos que caen sobre cualquiera de las deslizaderas de evacuación 28 o 30, salen de la abertura externa 22 y son recibidos dentro de la parte superior

abierta de la bandeja de goteo externa 32.

Una bandeja de goteo externo 34 con campana se muestra en la figura 3. Esta bandeja de goteo externo 34 con campana es similar a la bandeja de goteo externa 32, excepto que esta puede tener una porción de campana entintada y transparente 36 la cual cubre la parte superior de la bandeja para prevenir así que los usuarios toquen los contenidos calientes. La porción de campana 36 está pivotablemente conectada a la base 34 de la bandeja de goteo externa a través de las bisagras 38 y presenta una abertura 40 que se comunica con la abertura externa 22 de modo que las grasas y el alimento puedan entrar a la bandeja para su recolección. La bandeja de goteo 36 externo con campana puede usarse en cualquier sitio en que la bandeja de goteo externo 32 se muestra con respecto a todas las realizaciones de la invención.

Como una alternativa (no mostrada) una bandeja de goteo externa 32 sin la porción de campana puede ser utilizada con un cuerpo 12 que presenta una campana por encima de la abertura externa 22, que está adaptada para cubrir los contenidos calientes de la bandeja de goteo externa 32.

En las figuras 5 y 6 se describe la segunda realización de la invención. En esta realización, las dos deslizaderas 28 y 30 de las figuras 3 y 4 son remplazadas con la deslizadera plana 44 que incorpora el mango 52. Esta deslizadera 44 es insertada a un ángulo dentro del lado posterior del cuerpo 12 de la parrilla vertical 1, que está opuesta al lado del cuerpo 12 que tiene la abertura externa 22.

La deslizadera plana 44 es insertada entre el elemento base 48 y las guías superiores 46, y se apoya de tal manera que su borde inferior 54 se asienta ligeramente más alto que el borde superior de la bandeja de goteo externa 32, de modo que el alimento y las grasas que caen sobre la deslizadera plana 44 caigan dentro de la bandeja de goteo externa 32 donde estas no son sometidas a un alto calor y en consecuencia no se incendian.

Una realización alternativa, descrita en la figura 11 es muy similar a la realización descrita en las figuras 5 y 6. La diferencia substancial entre ellas es que la deslizadera plana 44 tiene un par de mangos divididos para facilitar su inserción dentro del cuerpo 12 de la parrilla vertical 11 a través de la abertura externa 22, donde esta se asienta entre la base 48 y las guías superiores 46. En esta realización, se previene que la deslizadera plana 44 caiga fuera de la abertura externa 22 por medio de la bandeja de goteo externa 32 insertada, la cual hace contacto con los mangos divididos 56.

La tercera realización descrita en la figura 7 es similar a la realización representada en la figura 11 ya que la deslizadera plana 44 es reemplazada con una cuña separada 58, que es insertada dentro de la abertura externa 22. Después de la inserción dentro del cuerpo 12 de la parrilla vertical, una porción de la bandeja de goteo externa 32 es insertada dentro de la abertura externa 22, de modo que esta recibe todo el alimento y la grasa recolectada sobre la superficie de la cuña separada 58.

El cuarto aspecto de la invención descrito en las figuras 8 - 10 comprende una parrilla eléctrica 15 con un cuerpo 12 que presenta dos áreas de parrilla vertical 64 divididas por una malla reflectora/de salpicaduras 62, extraíble. Además de la bandeja de goteo 60 externa, de tamaño superior, la cual puede ser utilizada cuando ambas áreas de la parrilla están siendo utilizadas al mismo tiempo, las disposiciones de base 48, deslizadera plana 44, guías superiores 46 y abertura externa 22 son las mismas que la invención descrita en las figuras 5 y 6. La parrilla eléctrica 15 tiene al menos 3 grupos de elementos de cocción 24 (con un elemento de cocción común 24, central), no obstante la preferencia es que existan 4 fuentes de energía radiante, con un grupo de elementos de cocción 24 a cada lado de cada área de cocción.

En una quinta realización de la invención (no mostrada), la deslizadera plana simple que es instalada a un ángulo es remplazada con una deslizadera en forma de V invertida la cual está centrada bajo el escudo reflector/de salpicadura 62, extraíble, de tal manera que cada una de las áreas de parrilla vertical 64 se asienta sobre una porción angulada de la deslizadera en forma de V invertida, en donde la porción angulada distribuye las grasas salpicadas y los sólidos desprendidos hacia dos bandejas de goteo externas las cuales están localizadas en cada lado de la parrilla vertical. En esta realización, la deslizadera en forma de V invertida está formada en una pieza y se inserta y se retira a través uno de los lados cortos por medio de una ranura en forma de V formada en los lados cortos de la parrilla. Como alternativa, la deslizadera en forma de V invertida puede formarse mediante la introducción de dos deslizaderas planas dentro del cuerpo de la parrilla vertical, a través de uno o más lados del cuerpo 12, incluyendo los extremos y los lados frontal y posterior más largos. En esta realización, las guías superiores y los elementos de base pueden ser utilizados para guiar las deslizaderas planas individuales en su sitio donde estas forman la estructura en forma de V invertida cuando ambas son insertadas.

Todas las realizaciones descritas presentan un interruptor de energía 18 y al menos un botón 42 de cronómetro, separada. El calor emitido por los elementos 24 puede ser controlado con un reóstato u otro componente similar. La segunda, tercera, cuarta y quinta realizaciones también presentan el espacio 50 para una segunda área de cuerda, si se desea, a través de la instalación de una puerta, abertura, hueco o compartimiento (no mostrado).

REIVINDICACIONES

1. Una parrilla eléctrica para cocinar artículos alimenticios, en donde la parrilla eléctrica comprende un cuerpo que contiene al menos un área de parrilla vertical dispuesta entre al menos dos fuentes de energía calorífica radiante, en donde el cuerpo (12) está adaptado para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos, generados durante la cocción del alimento, lejos de los elementos de cocción (24) hacia abajo a través del cuerpo de la parrilla eléctrica y hacia afuera, hacia un receptáculo externo (32); en donde el cuerpo (12) está adaptado para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos, generados durante la cocción, hacia el receptáculo externo (32), por medio de una o más deslizaderas (44) que definen una trayectoria hacia el receptáculo externo (32) a través de una abertura externa (22) del cuerpo (12); en donde las una o más deslizaderas (44) que definen una trayectoria hacia el receptáculo externo (32) a través de la abertura externa (22) formada en el cuerpo (12) comprenden una deslizadera angulada simple (44), que está dispuesta por debajo del área de parrilla vertical (64) y está separada en un ángulo suficiente para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos generados durante la cocción del alimento, que caen sobre ella, hacia el receptáculo externo (32) a través de la abertura externa (22); **caracterizada por que** la deslizadera angulada (44) es plana y está adaptada para ser insertada y retirada del cuerpo (12) de la parrilla vertical y está dispuesta entre los lados del cuerpo (12); y en donde la deslizadera angulada (44) está adaptada para ser insertada y retirada del cuerpo (12) a través de la abertura externa (22).
2. La parrilla eléctrica según la reivindicación 1 en donde las una o más deslizaderas (44) que definen una trayectoria hacia el receptáculo externo (32) a través de la abertura externa (22) comprenden dos deslizaderas de evacuación (28, 30) que están dispuestas entre los lados del cuerpo (12) y las al menos dos fuentes de calor radiante.
3. La parrilla eléctrica según la reivindicación 2 en donde las dos deslizaderas de evacuación (28, 30) están dispuestas en un montaje en forma de Y en donde el extremo inferior del lado de evacuación más largo (30) en el montaje en forma de Y termina cerca de la abertura externa (22).
4. La parrilla eléctrica según la reivindicación 1 en donde la deslizadera angulada (44) está adaptada para ser insertada dentro del cuerpo (12) desde una porción superior del lado de la parrilla eléctrica que está opuesto al lado que tiene la abertura externa (22).
5. La parrilla eléctrica según la reivindicación 1, en donde las una o más deslizaderas que definen una trayectoria hacia el receptáculo externo (32) a través de la abertura externa (22), comprenden una cuña (58) insertada dentro del cuerpo (12), de modo que se sitúa por debajo del área de parrilla vertical y en donde una superficie superior de la cuña (58) está separada en un ángulo suficiente para dirigir las grasas y los sólidos desprendidos que caen hacia el receptáculo externo (32) a través de la abertura externa (22).
6. La parrilla eléctrica según la reivindicación 1, en donde existen dos áreas de parrilla verticales dispuestas entre al menos tres fuentes de calor radiante.
7. La parrilla eléctrica según la reivindicación 6, en donde la deslizadera angulada simple (44) es introducida a través de una ranura formada en el lado del cuerpo (12) que es opuesta al lado del cuerpo (12) que tiene la abertura externa (22).
8. La parrilla eléctrica de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde el receptáculo externo (32) está adaptado para acoplarse con la abertura externa (22).
9. La parrilla eléctrica de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde la parrilla eléctrica incluye un cronómetro y donde el calor emitido por los elementos eléctricos (24) es controlado por un reóstato.
10. La parrilla eléctrica de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde el receptáculo externo (32) comprende además una campana, que está adaptada para cubrir al menos parcialmente los contenidos del receptáculo externo (32).
11. La parrilla eléctrica de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde el cuerpo (12) comprende además una porción de campana, que está adaptada para cubrir al menos parcialmente los contenidos de receptáculo externo (32).

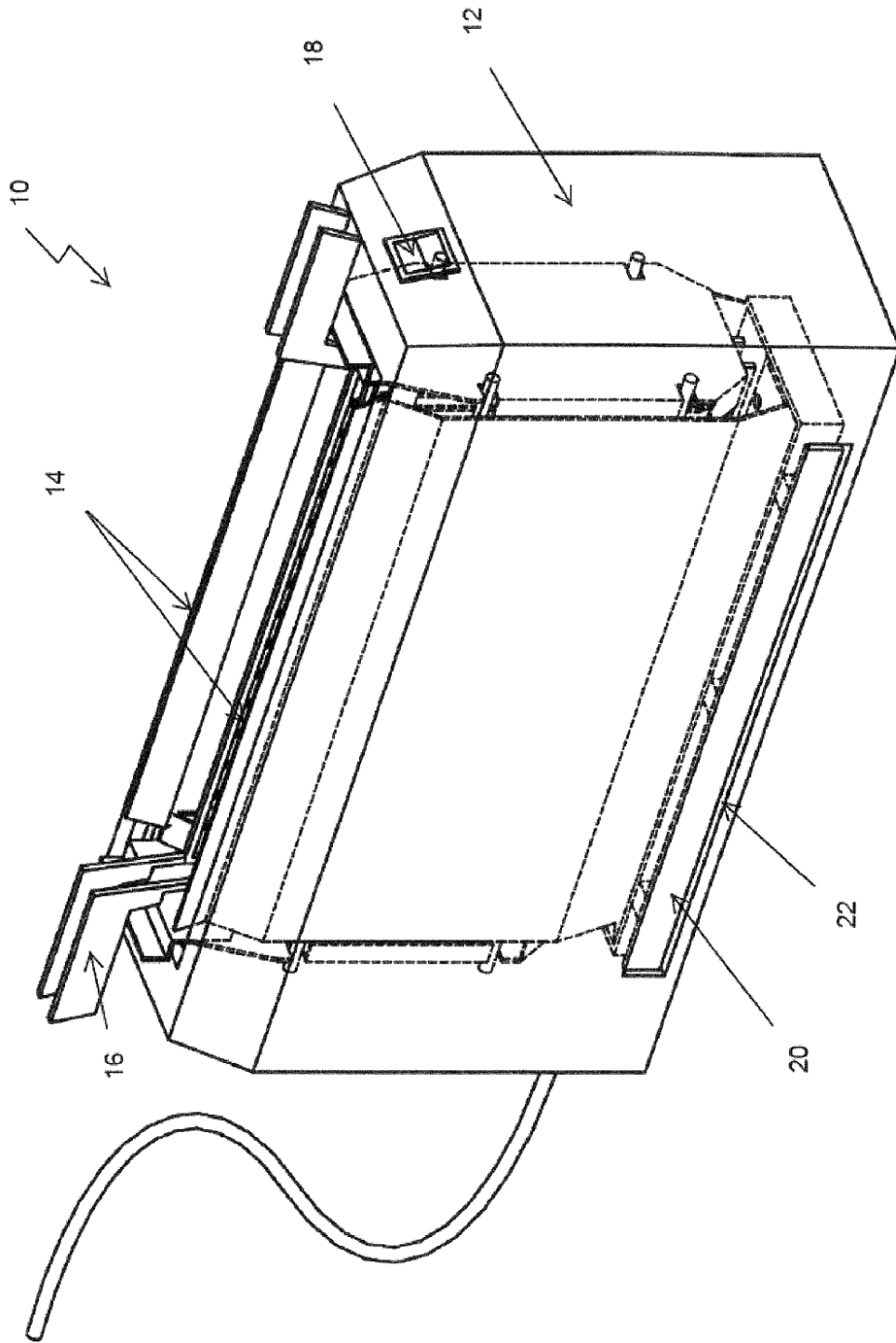
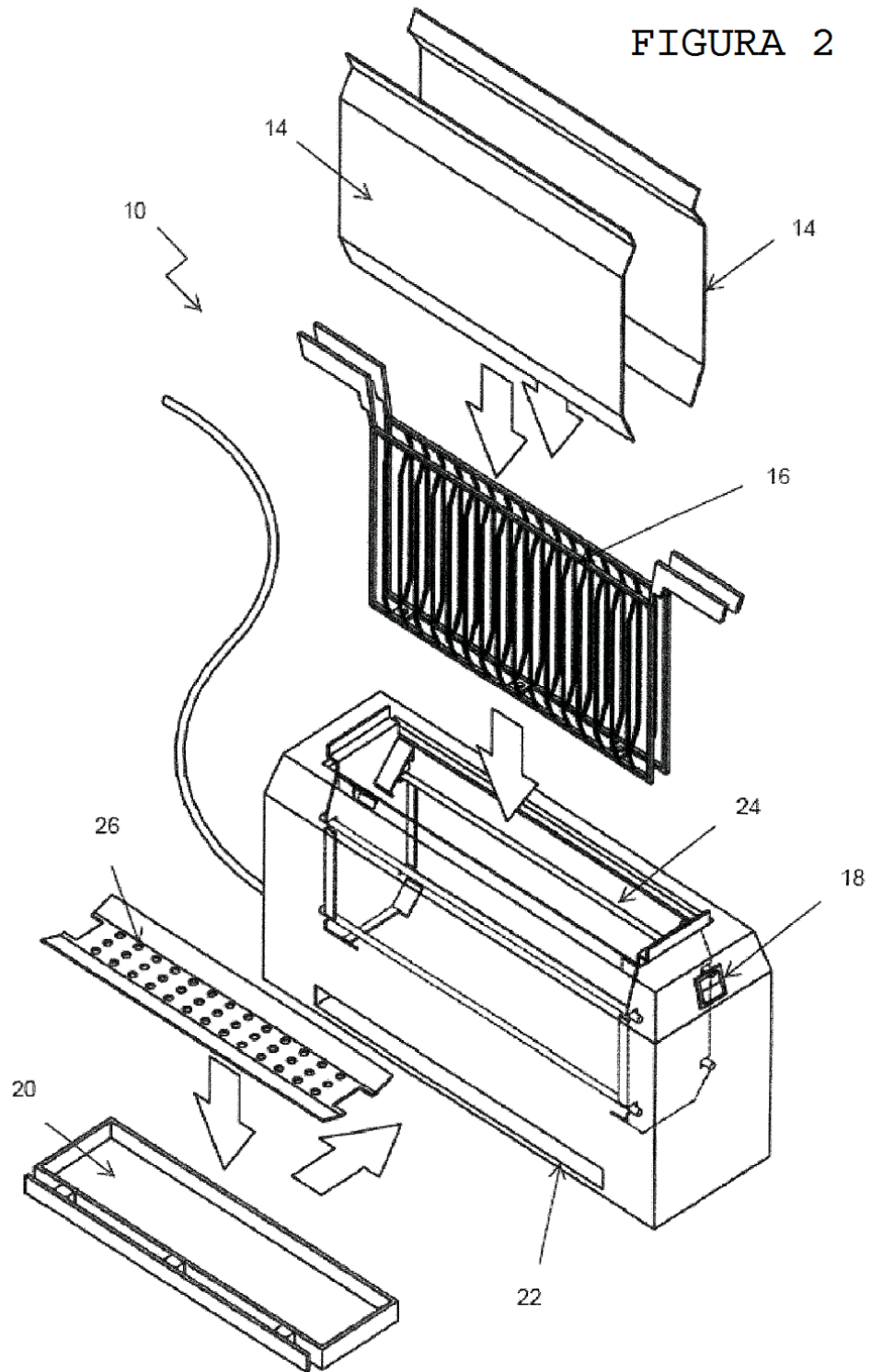
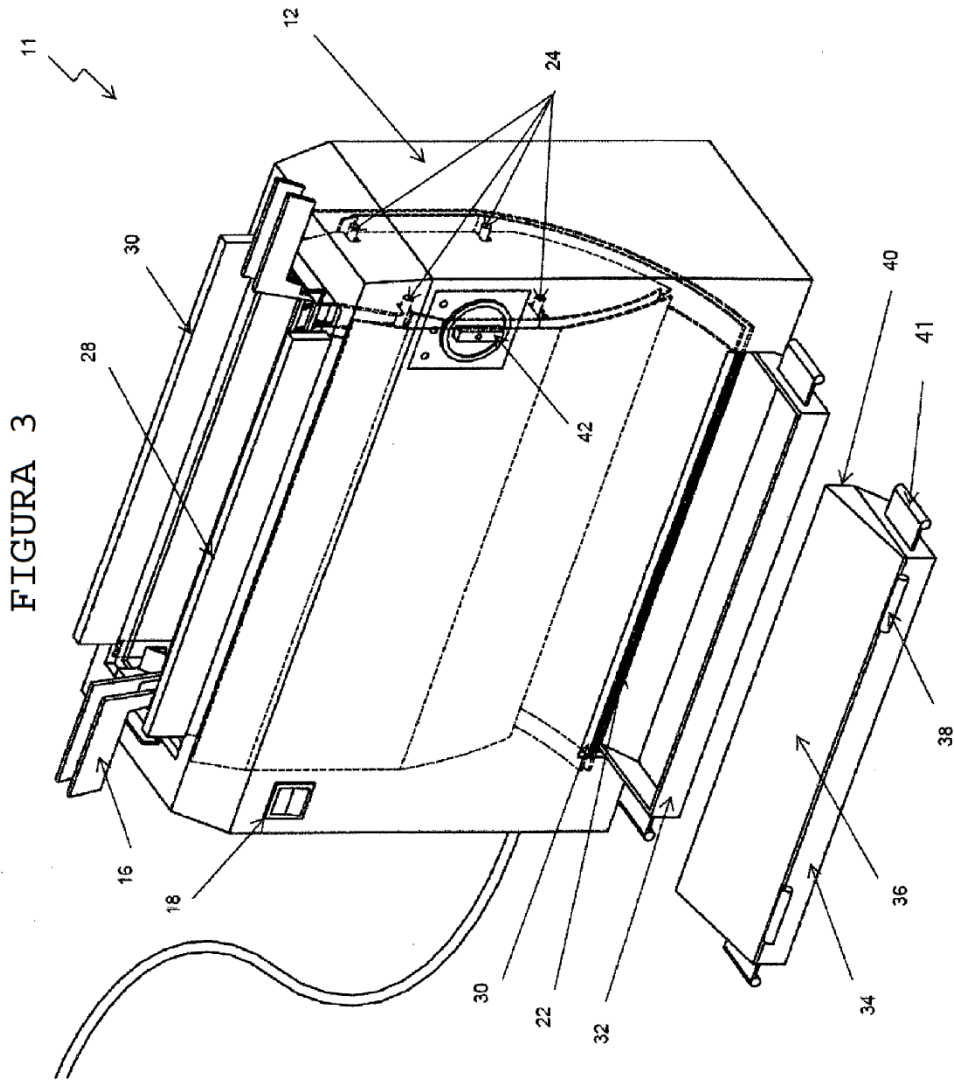
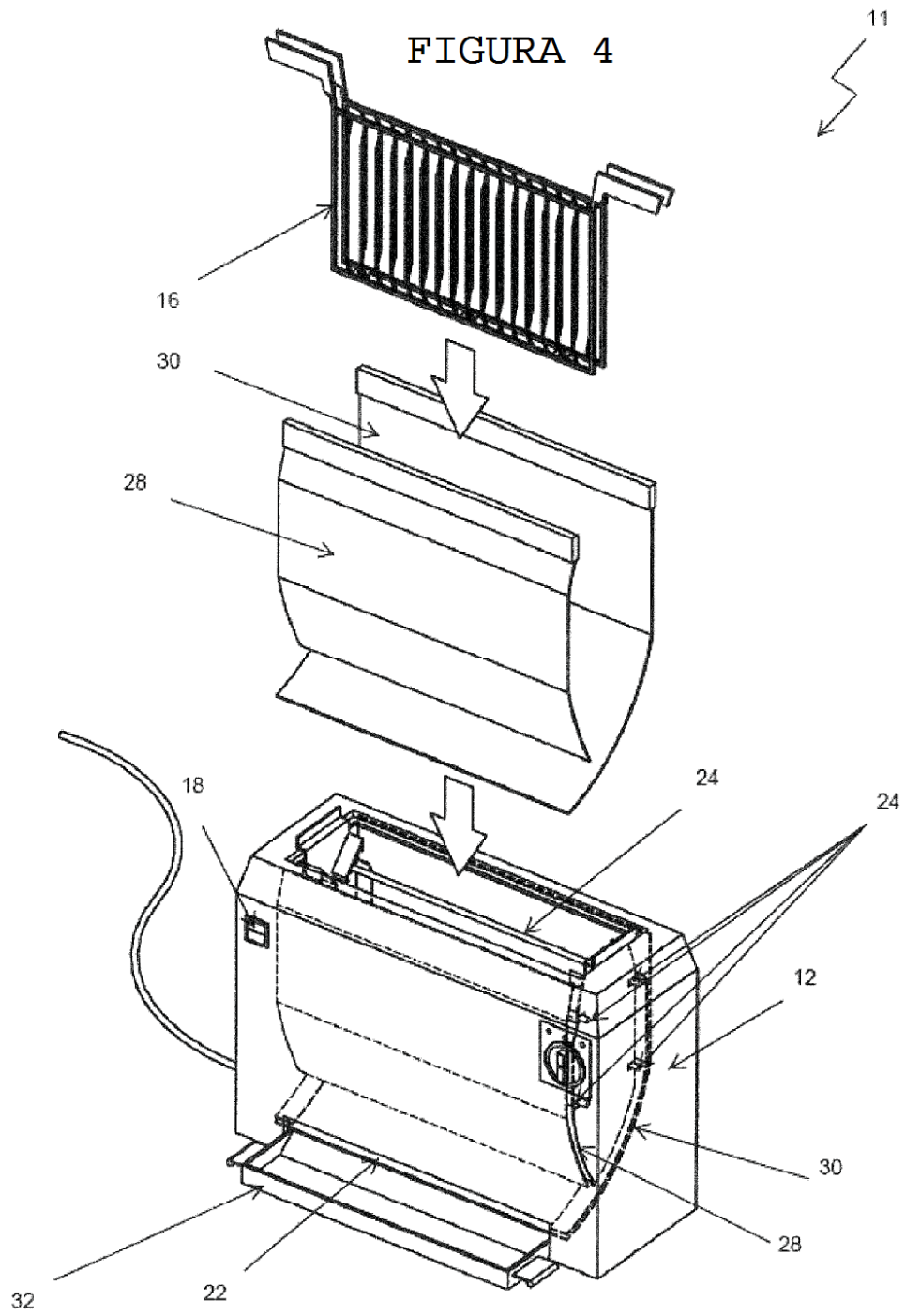


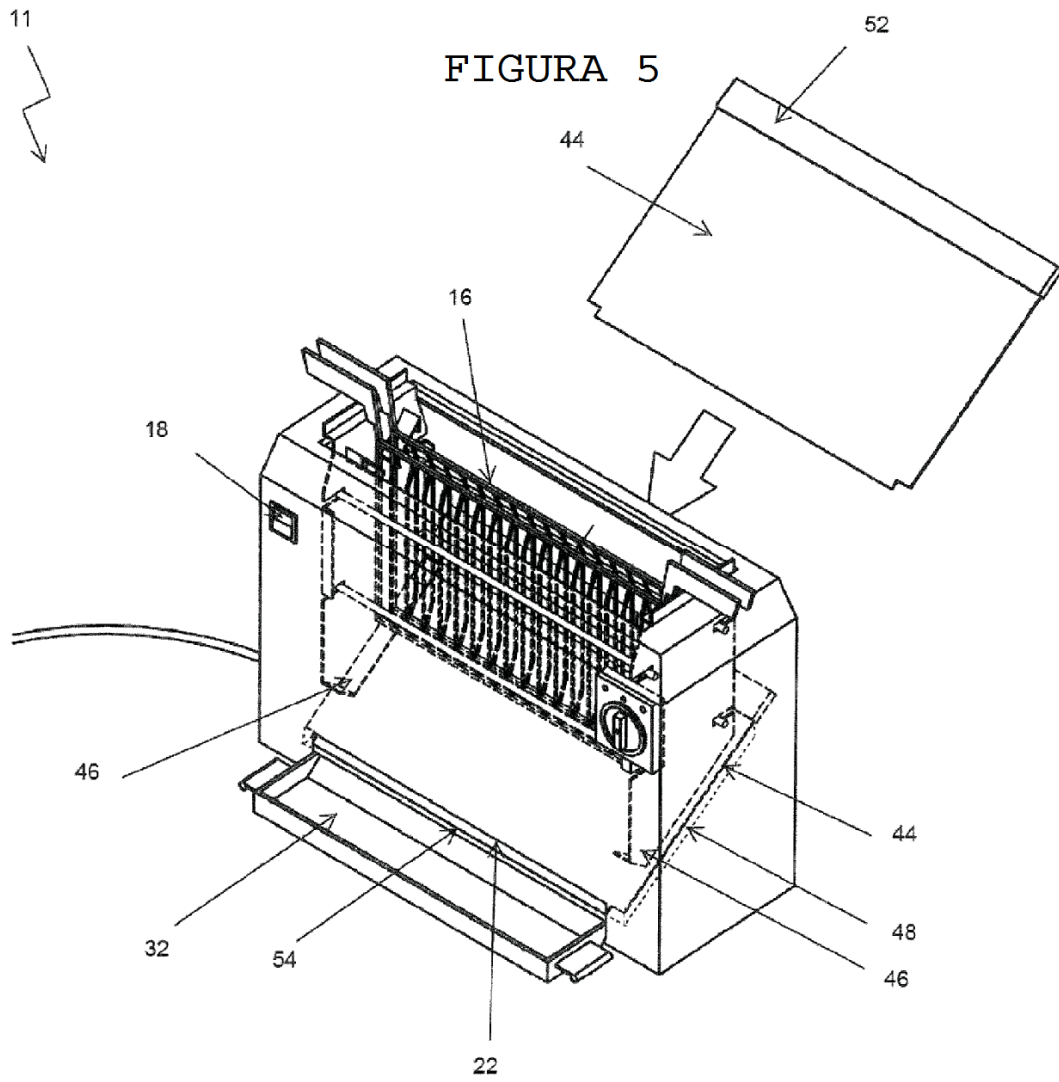
FIGURA 1

FIGURA 2









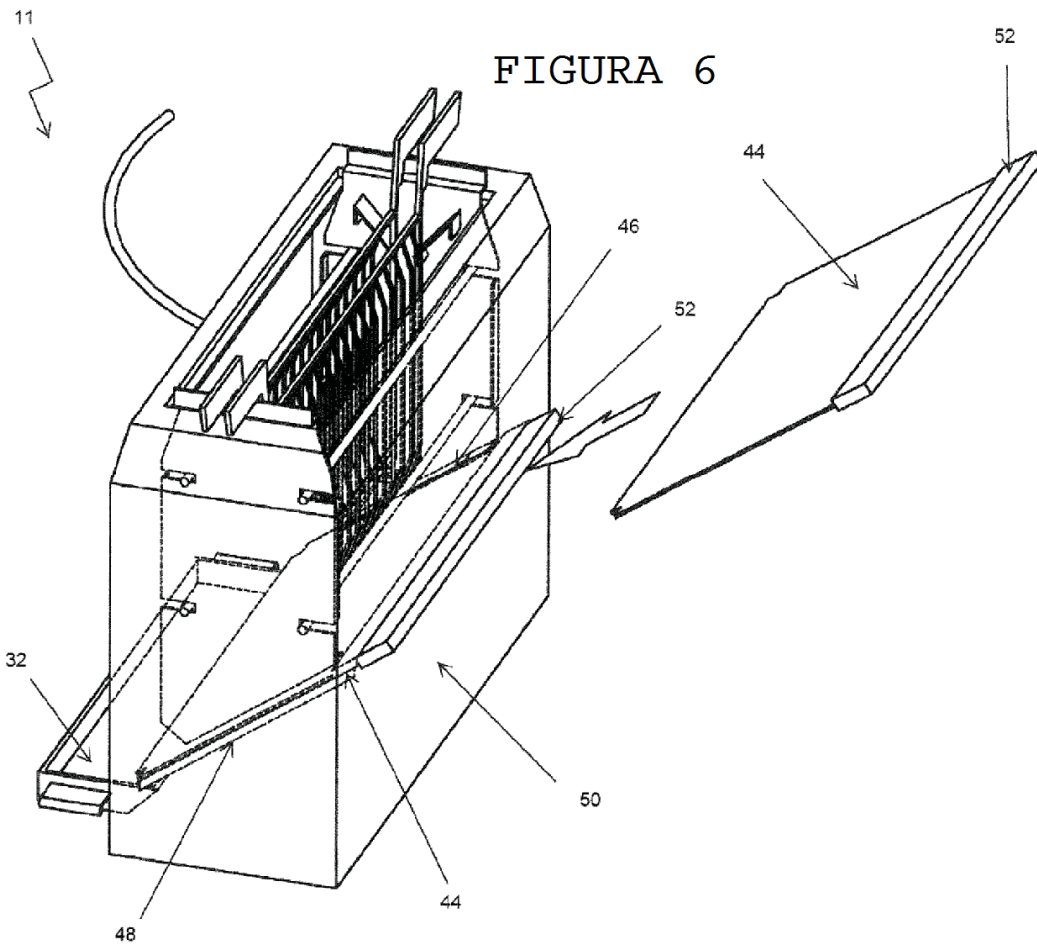
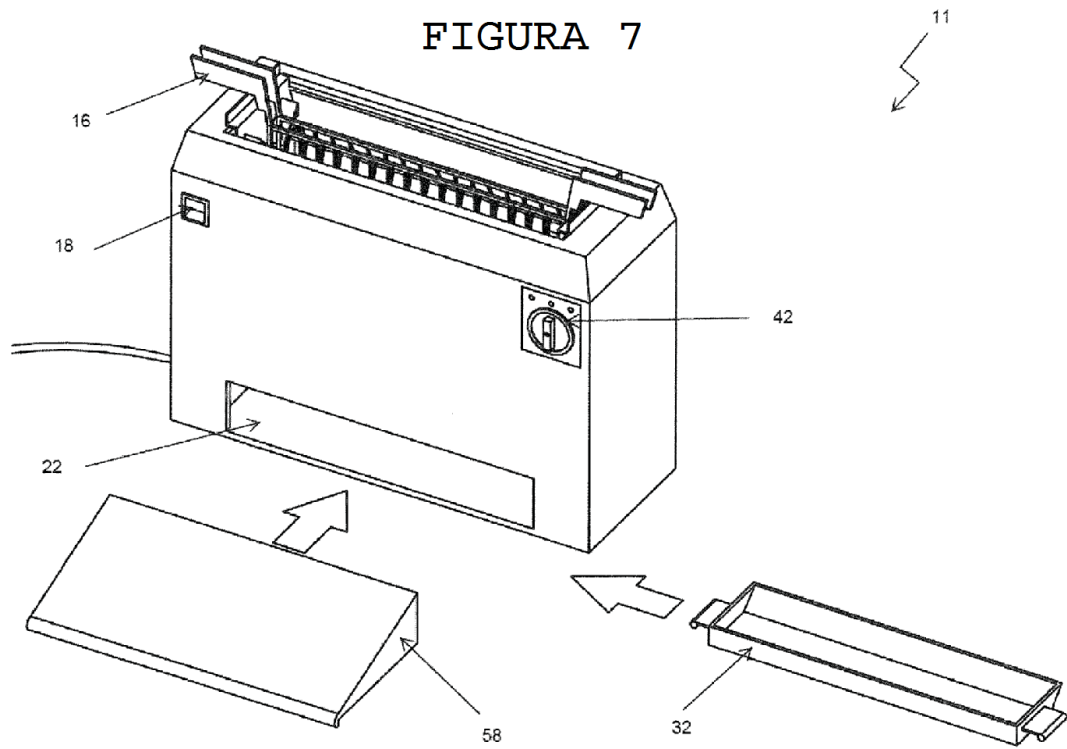
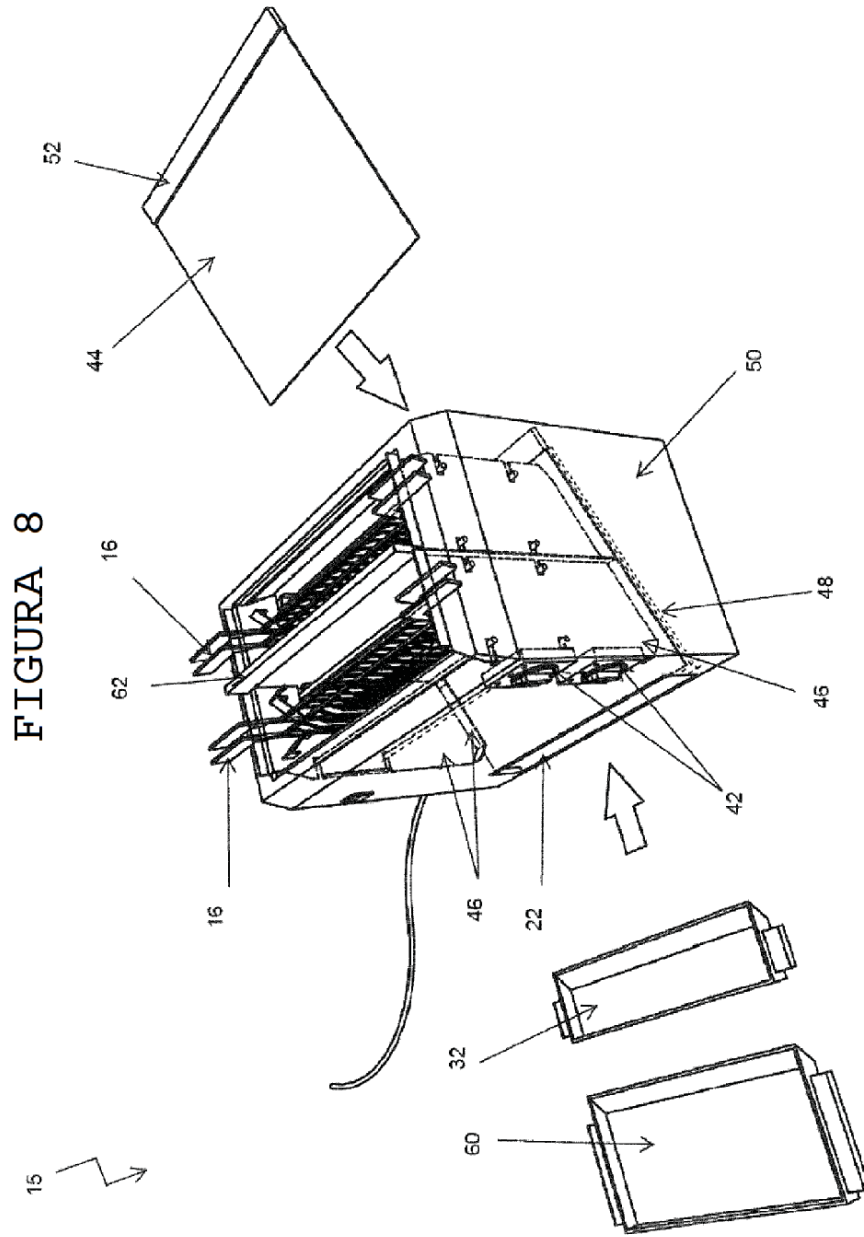
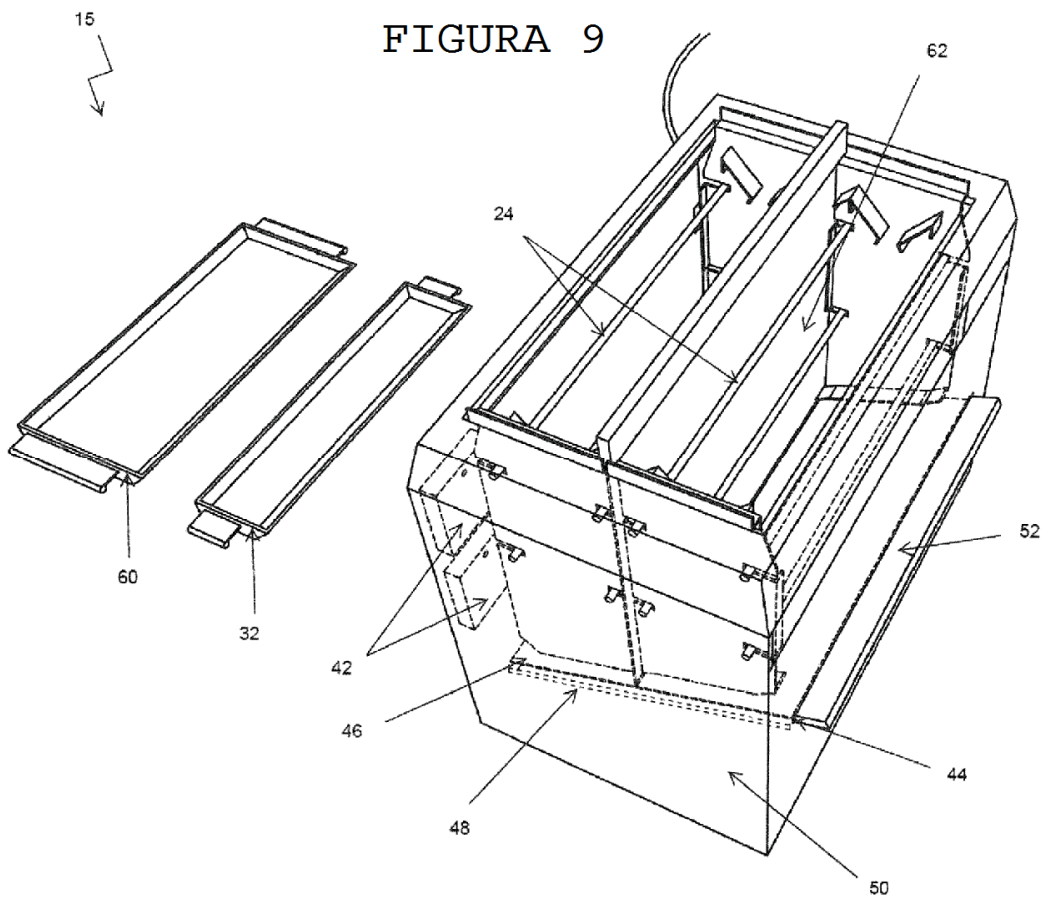


FIGURA 7







15



FIGURA 10

