Armenia, 20 de Septiembre de 2017

Señores
Superintendencia de Industria y Comercio
DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL
Santa Fe de Bogotá

Asunto: Respuesta a oficio # 11452

Adjunto documento patente con radicado NC2017/0001181 al cual se le hizo la corrección que amablemente ustedes sugirieron como respuesta al estudio de fondo con oficio No. 11452.

Agradezco su colaboración.

Cordialmente,

FABIO ESTEBAN REYES VÈLEZ
CC 18.390633 de Calarcá Q.

DESCRIPCION

a. Nombre del modelo de utilidad

PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN.

b. Sector tecnológico: Este modelo de utilidad está relacionado con el mejoramiento del proceso de asado de arepas pre cocidas en casa y fuera de ella.

c. Tecnología anterior: En la actualidad en Colombia, Venezuela y Panamá entre otros países de América consumen arepas de maíz y para ello en casa usan parrillas asadoras de platina agujereada en Hierro porcelanizado principalmente y también de reja en alambre galvanizado, para sobreponer en hornillas a gas o resistencias eléctricas pero todas en un solo plano horizontal con un diámetro promedio de 19 cm y con capacidad de una sola unidad por vez. Para el año 2.015 se patenta en Colombia la parrilla diagonal con múltiples superficies de cocción, donde en una sola hornilla se pueden asar hasta 3 unidades simultáneamente gracias a un dispositivo con tres discos en diagonal en la parte superior.

d. Descripción del modelo de utilidad: Consiste en una mejora a la parrilla diagonal doméstica con superficies múltiples de cocción y las cuales se describen a continuación, la platina inferior (2) en material resistente y transmisor de calor ubicado debajo de la base de la arepa en posición casi vertical (en el momento que se le está dando uso) paralela y distante a la faz vertical (1) de la parrilla, permite una más rápida y eficiente cocción de la misma por efectos de radiación, transmisión y convección del calor generado por la boquilla de la estufa, en la misma se hallan las elevaciones transversas tipo vena (3), también en la supresión total de la reja en la base reducida (6) y por último la platina superior tipo peralte (5).

e. Descripción detallada de la invención: Consiste en una platina inferior (2) ajustable o no que se dispone de forma paralela a la parte baja- media de la faz vertical (1) y distal de la misma por medio de una o más varillas de distanciamiento (4), donde reposa la arepa (en el momento que se le está dando uso) en posición casi vertical permitiéndole sostenerla con espacios abiertos en ambos lados con lo que se logra proteger la base de la arepa de la llama directa pero exponiéndola a todos los efectos del calor generados por la llama: Transmisión por metal, radiación y convección logrando más eficacia en la cocción y calentamiento del alimento, por lo que se suprime totalmente la reja o tendido de malla, quedando la base reducida (6) vacía; cuenta la platina inferior (2) con unas elevaciones transversas tipo vena (3) que bien pueden ser formadas por la prolongación de las varillas de distanciamiento (4), con lo que evita exudaciones del alimento sobre la platina y posteriores manchas o costras, también con platinas superiores de una a tres, tipo peralte (5), en la parte media y alta de cada faz vertical (1) para con ello generar distancia del alimento a la misma, mejorando el calentamiento por convección y haciéndola más higiénica por disminución de contacto en el

metal. Por último estas platinas pueden ser removibles y se ensamblan por presión y ajuste a la parrilla.

f. Descripción de los dibujos: El aspecto del aparato según el modelo de utilidad será descrito a continuación con referencia a los dibujos adjuntos en donde:

Figura 1. Vista Lateral de la Faz. En primera instancia se observa la faz vertical (1) con la platina inferior (2), donde están las elevaciones transversas tipo vena (3), adyacente las varillas de distanciamiento (4), arriba la platina superior tipo peralte (5). Cabe destacar que se aprecia sólo una faz vertical (1) de por lo menos tres posibles.

Figura 2. Vista superior de la base reducida. Se observa la Base reducida (6) sin ningún tipo de entramado o reja, es decir vacía.

FIGURA 1

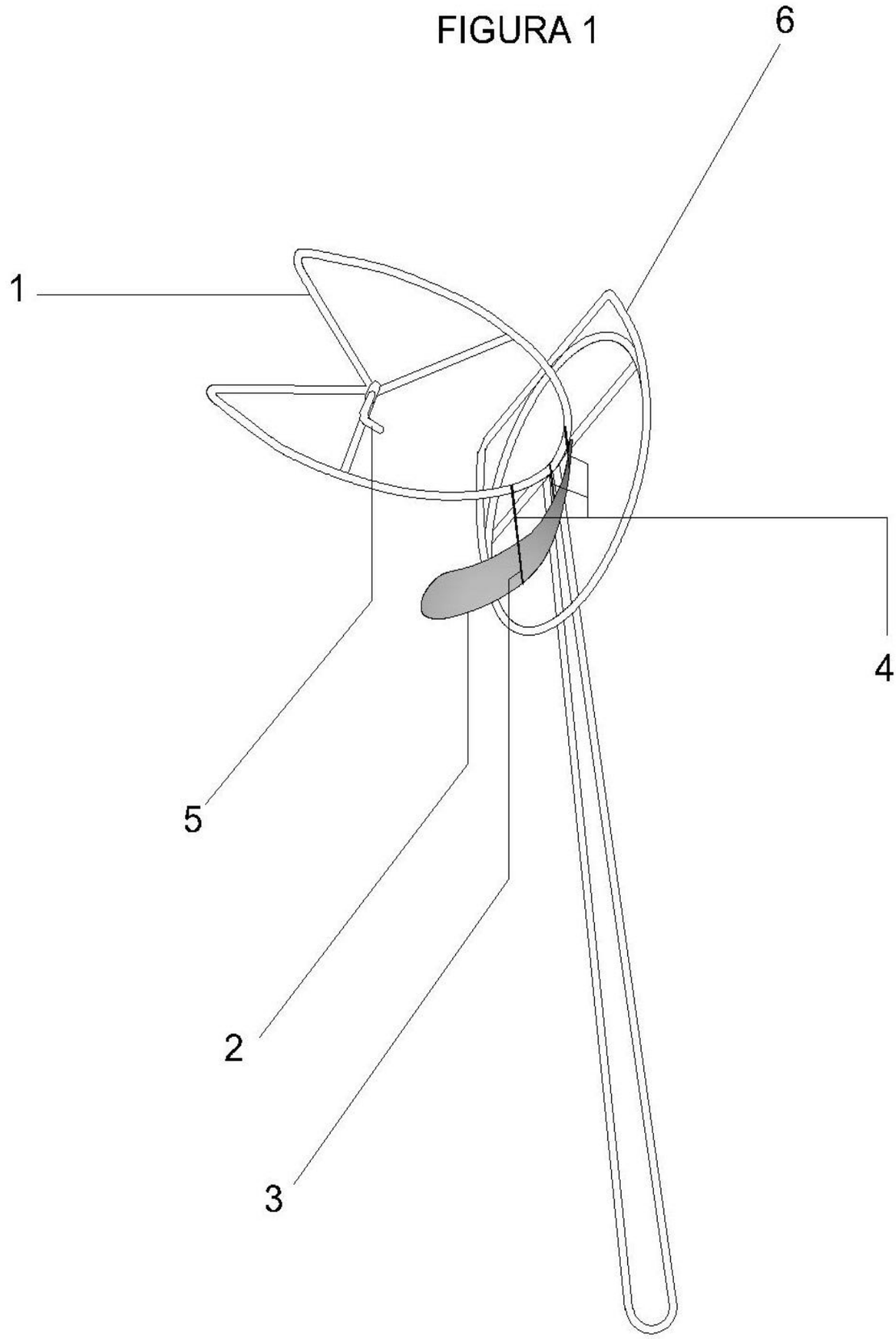
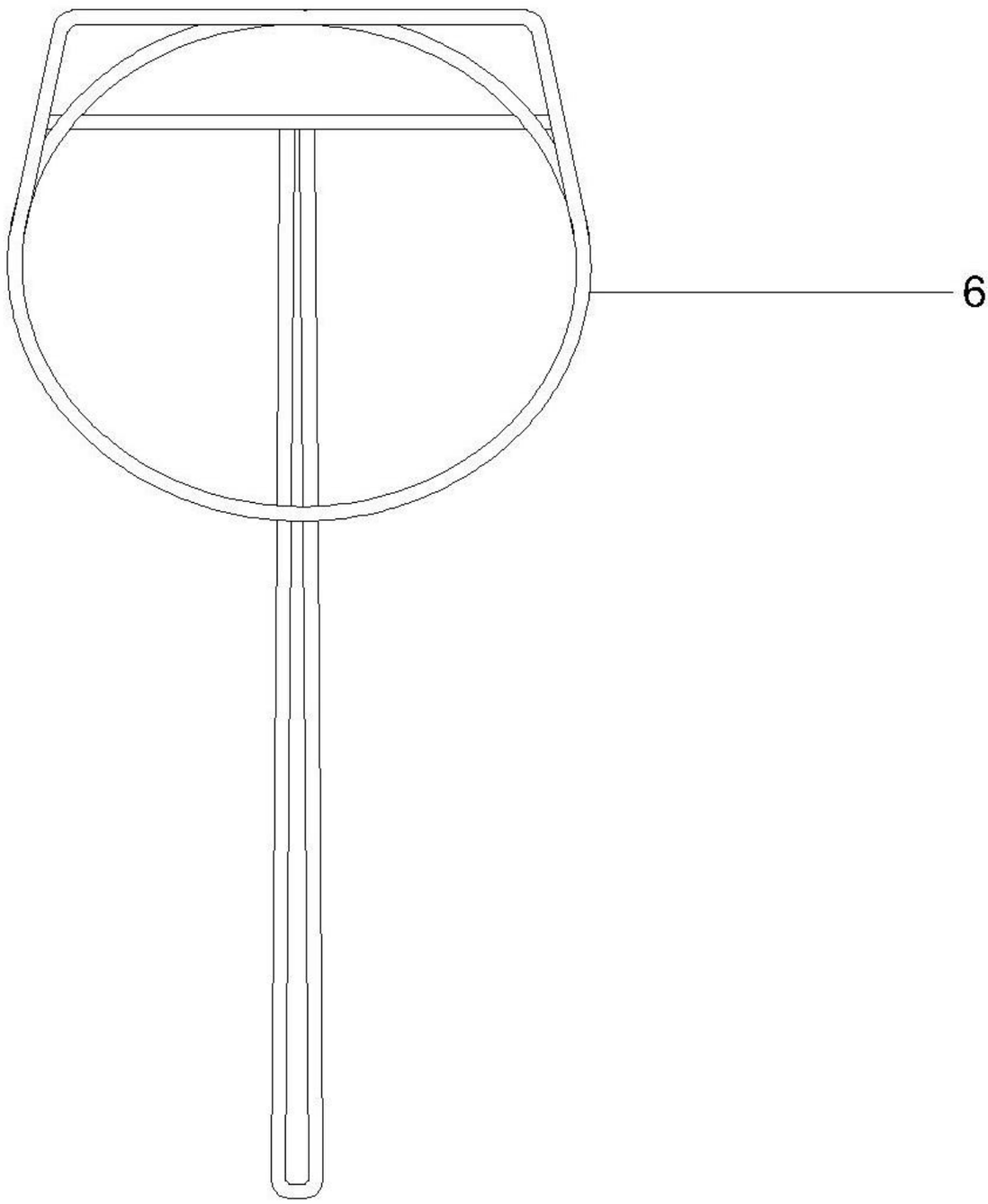


FIGURA 2



REIVINDICACIONES

1. PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON ELEVACIONES TRANSVERSAS TIPO VENA . Caracterizado por platina ajustable (2,) en la parte baja-media paralela a la faz (1), con las varillas de distanciamiento (4), que en los extremos forman las elevaciones transversas tipo vena (3), además las platinas ajustables o no, superiores tipo peralte (5) y por último con base reducida (6) sin reja o malla.

2. PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLE A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN Según reivindicación 1, caracterizado por platina ajustable (2), de 1 cm a 10 cm de ancho y una longitud de 5 a 20 cm paralela a la base de la faz (1).

3. PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN Según reivindicación 1, caracterizado por espaciado entre la faz (1) y la platina ajustable (2) de por lo menos 0,1 hasta 5 cm.

4. PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN Según reivindicación 1, caracterizado por máximo tres varillas de distanciamiento (4) que además puede ajustar a presión a la platina (2) una en el centro abajo y los otros dos equidistantes a lado y lado arriba, a 2 cm como mínimo de distancia al centro.

5. PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN Según reivindicación 1, caracterizado por varillas de distanciamiento (4) que además son elevaciones transversas tipo vena cuando pasa sobre platina (2) dispuestas por encima, también pueden ser repujadas sobre la misma con una elevación de hasta 1 cm.

6. PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN Según reivindicación 1, caracterizado por platina superior tipo peralte (5) máximo tres, ubicadas en la parte media y alta de la faz (1) con una luz o distancia de 0,1 a 3 cm.

7. PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN Según reivindicación 1, caracterizado por tener en la base reducida (6) vacío completo es decir no posee reja o tramado de alambres.

RESUMEN

PARRILLA DIAGONAL PROXIMAL A VERTICAL QUE BASA EL SOPORTE, ASADO DE CADA AREPA EN PLATINAS AJUSTABLES A LA FAZ, ESPACIADO PREDETERMINADO A LA MISMA Y CON VENAS DE ELEVACIÓN Consiste en una parrilla asadora de arepas con platina inferior ajustable (2) que se dispone de forma paralela a la parte baja- media de la faz y distal de la misma por medio de una o máximo tres varillas de distanciamiento (4), donde reposa la arepa en posición vertical permitiéndole sostenerla con espacios abiertos en ambos lados permitiendo proteger la base de la arepa a la llama directa pero exponiéndola a todos los efectos del calor generados por la llama: Transmisión por metal, radiación y convección. Permitiendo una más eficiente cocción y calentamiento del alimento, en la misma platina inferior ajustable (2) se hallan las elevaciones transversas tipo vena (3), la platina superior tipo peralte (5) haciendo el instrumento más higiénico y más limpio y por último la base reducida (6) sin reja o entramado es decir vacía.