

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 094 405**

21 Número de solicitud: 201331285

51 Int. Cl.:

**A47J 37/07** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**11.11.2013**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**28.11.2013**

71 Solicitantes:

**VALERA GARCIA, Cristina (50.0%)  
C/ CORRALAS Nº 16 1º 2º  
14900 LUCENA (Córdoba) ES y  
VALERA GARCÍA, Raquel (50.0%)**

72 Inventor/es:

**VALERA GARCIA, Cristina y  
VALERA GARCÍA, Raquel**

74 Agente/Representante:

**PONS ARIÑO, Ángel**

54 Título: **MÁQUINA PARA ASAR ALIMENTOS EN ESPETOS, PREFERENTEMENTE SARDINAS**

**ES 1 094 405 U**

## DESCRIPCIÓN

Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas.

### 5 OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a una máquina destinada a facilitar el asado de alimentos en espetos, en especial sardinas, de forma uniforme y vistosa mediante el empleo de una plataforma giratoria, que gira en torno a un hogar central que contiene las brasas, y que está destinada a recibir unos soportes en cada uno de los cuales se encuentran los espetos, de tal modo que durante el giro de la plataforma los espetos giran solidariamente y se van cocinando por acción del calor del hogar.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 Es ampliamente conocido en lugares de costa, junto al mar, el consumo de espetos de sardinas u otro tipo de pescados, que a diferencia de la plancha o barbacoa se cocinan en su propio jugo debido a que la grasa va cayendo de arriba a abajo, dándole un sabor especial.

20 El modo tradicional consiste en pinchar las sardinas por el extremo de un trozo de caña a modo de espada, caña que se clava por su otro extremo en la arena ligeramente inclinada junto a las brasas para que se vayan asando las sardinas gradualmente. Como solución alternativa al empleo de la caña en ocasiones se emplean varillas de acero.

25 Otras soluciones conocidas utilizan un cajón con arena sobre el que se dispone la leña y sobre ésta se colocan cañas en las que previamente se ensartan las sardinas. Una solución más vistosa es la de emplear una barca con arena en la que se dispone la leña y los espetos se anclan en la arena que contiene la barca.

En cualquier caso la arena queda manchada a diario de grandes cantidades de grasa y la realidad es que no siempre existe un control sobre el destino de esta arena.

30 Se conocen algunas barbacoas portátiles que se emplean para espetar carnes o pescados que emplean un cajón que alberga la leña o carbón y que cuentan con unos manubrios externos abatibles que se constituyen en los soportes sobre los que encajan los espetos que quedan ligeramente inclinados y orientados hacia el interior para facilitar el asado del alimento.

35 El sistema de barbacoa para espetado de sardinas conocido no es especialmente limpio, debido a que la grasa desprendida de las sardinas cae sobre la leña produciendo humo, así como resulta peligroso ya que puede producir quemaduras al manipular los espetos cerca del fuego o leña.

### DESCRIPCION DE LA INVENCION

40 La máquina objeto de esta invención se concibe para el asado de alimentos en espetos, en especial sardinas, sin descartar su utilización para el asado de otros pescados o carnes o verduras.

45 La máquina que se propone permite conseguir un asado uniforme, controlado y seguro de los espetos de alimentos ya que concentra en una localización central el hogar que contiene las brasas utilizadas para asar los alimentos, y los alimentos se sitúan en espetos sobre unos soportes, distribuidos en una plataforma giratoria que gira en torno al hogar central, que se pueden acercar o alejar hacia o desde la hoguera.

50 De acuerdo con la invención, tal y como se concibe la máquina, se consigue un asado eficaz del alimento y al mismo tiempo limpio, ya que la grasa desprendida por el alimento en el espeto cae y es recogida en la plataforma giratoria y por tanto no se esparce en el entorno.

La máquina, tal y como se ha descrito anteriormente, incorpora un hogar central fijo destinado a recibir la leña, carbón o similar, que apoya sobre una estructura o bastidor fijo de la máquina, así como incorpora la referida plataforma giratoria, preferentemente circular, que gira por acción de un motor.

55 La plataforma giratoria se encuentra situada alrededor del hogar y se encuentra vinculada inferiormente a un mecanismo de transmisión que transmite el giro del motor. El mecanismo de transmisión comprende preferentemente una polea solidaria a la plataforma giratoria y una correa que conecta el motor con la polea.

60 Inferiormente y vinculada a la polea se encuentra una rueda giratoria, montada perimetralmente sobre unos rodamientos laterales que facilitan su giro y absorben los esfuerzos tangenciales ocasionados por la correa, e inferiormente se monta sobre unos rodamientos que sustentan el conjunto formado por plataforma giratoria, polea y rueda giratoria. Los rodamientos a su vez se encuentran acoplados a unos ejes solidarios al bastidor de la máquina.

La plataforma giratoria comprende un cuerpo principal sobre el que se situarán unos soportes en los que se acoplan los espetos de alimentos. La plataforma giratoria incorpora inferiormente una primera placa anular metálica de reducido espesor y opcionalmente una segunda placa anular, que puede ser de madera, que proporciona una mayor consistencia y solidez al conjunto.

5 Los soportes en los que acoplan los espetos de alimentos están dotados preferentemente de un imán en su base que fija su posición radial sobre la plataforma giratoria, y por tanto su distancia respecto al hogar central se establece por la atracción magnética que ejerce el imán sobre la placa anular metálica. De esta forma desplazando el soporte sobre la plataforma y por acción del imán, se puede fijar la posición de los alimentos con respecto al calor  
10 que desprende el hogar, para así asar adecuadamente los alimentos en cada momento.

Desde la base imantada del soporte parte perpendicularmente un vástago, sobre el que se fija un casquillo con capacidad de giro, en el que se encuentra insertada una varilla que se prolonga en un cuerpo alargado y afilado en el que se ensartan los alimentos, disponiendo el casquillo de medios de fijación que establecen la posición inclinada del mismo respecto del vástago, y a su vez la inclinación y orientación de la varilla y por tanto de los alimentos.  
15

El soporte dispone complementariamente de un apoyo transversal que se extiende a ambos lados del cuerpo alargado que constituyen un tope para los alimentos y que les proporciona una cierta estabilidad posicional.

20 Cuando ya se han cocinado los alimentos por una cara y se quiere asar la cara opuesta, se gira la varilla 180°. Si se requiere desvincular el soporte respecto de la plataforma para efectuar ésta u otras operaciones, la solución de desmontaje del soporte es sencilla, pues la fijación del soporte a la plataforma está determinada por la simple atracción magnética que ejerce el imán, por lo que apenas requiere esfuerzo.

25 Por otro lado, hay que señalar que la plataforma giratoria incorpora en su cuerpo principal unos resaltes perimetrales que sobresalen superiormente desde las caras lateral interna y externa del cuerpo principal, que definen y limitan entre ambos un receptáculo para la recogida de grasa, lo que evita el vertido de grasa al entorno. Esta grasa luego puede retirarse fácilmente mediante un paño por ejemplo.

30 La máquina incorpora asimismo una chapa envolvente en torno al bastidor, la cual dispone de una abertura inferior en uno de sus lados habilitada para albergar un cajón que está destinado a recibir las cenizas que caen interiormente desde el hogar, cajón que es extraíble para facilitar la evacuación de las cenizas.

35 Complementariamente se ha previsto que la máquina disponga de unas ruedas y opcionalmente unos brazos para facilitar su transporte, de tal modo que pueda ser fácilmente desplazable para su empleo en cualquier lugar.

La máquina de asar alimentos en espetos que propone esta invención permite por tanto realizar el asado de los alimentos, en especial las sardinas, de una forma vistosa, uniforme, controlada y segura, a la vez que limpia y respetuosa con el medio ambiente.

#### 40 DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:  
45

Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de la máquina objeto de esta invención.

50 Figura 2.- Muestra una vista frontal seccionada de la máquina.

Figura 3.- Muestra una vista en perspectiva de un soporte en el que se ensartan los alimentos en espetos.

#### REALIZACION PREFERENTE DE LA INVENCION

55 A continuación y a la vista de las figuras se describe un modo de realización preferente de la máquina para asar alimentos en espetos objeto de esta invención.

60 Tal y como se aprecia en la figura 1, la máquina comprende fundamentalmente un bastidor (1), un hogar central (2) fijo montado sobre el bastidor (1) que está destinado a albergar una hoguera, una plataforma giratoria (3) que gira en torno al hogar central (2), y unos soportes (4), representados en la figura 2 o 3, que portan los espetos de alimentos (5), y se sitúan sobre la plataforma giratoria (3) de forma que queden orientados hacia el hogar central (2) para el asado de los alimentos.

En la figura 2 se observa que la plataforma giratoria (3) se encuentra vinculada inferiormente a una polea (6)

5 mediante unos tornillos (27), polea (6) que gira por acción de una correa (7) que es activada a su vez por un motor (8). Asimismo se observa que la polea (6) está vinculada inferiormente a una rueda giratoria (9), que a su vez está montada perimetralmente sobre unos rodamientos laterales (10) y sobre unos rodamientos verticales (11), en el que los rodamientos laterales (10) y los rodamientos verticales (11) se encuentran montados sobre ejes solidarios al bastidor (1) de la máquina.

10 En la figura 2 se aprecia asimismo que la plataforma giratoria (3) comprende un cuerpo principal (12) que está dotado de unos resaltes perimetrales (13) que sobresalen superiormente desde las caras lateral interna y externa del cuerpo principal (12) que limitan un receptáculo para la recogida de grasa, e inferiormente dispone de una primera placa anular (14) metálica y una segunda placa anular (15) de madera, ambas de reducido espesor.

15 En la figura 3 se observa que los soportes (4) incorporan un base imantada (16) de la que parte un vástago (17) sobre el que se fija un casquillo (18), en el que se inserta una varilla (19), contando el casquillo giratorio (18) con medios de fijación (20) que fijan la posición inclinada del mismo respecto del vástago (17) y a su vez la inclinación y orientación de la varilla (19). En esa misma figura 3 se observa que la varilla (19) se prolonga en un cuerpo alargado (20) y puntiagudo en el que se ensartan los alimentos (5), y complementariamente dispone de un apoyo transversal (21) que se prolonga a ambos lados del cuerpo alargado (20) que constituye un tope para los alimentos.

20 El soporte (4) se fija sobre la plataforma giratoria (2) por la atracción magnética que ejerce la base imantada sobre la primer plana anual (14).

25 Por otro lado en la figura 1 se puede observar que la máquina incorpora una chapa envolvente (22) en torno al bastidor (1), que dispone de una abertura inferior (23) en uno de sus lados, representada en la figura 2, a través de la cual desplaza un cajón (24) extraíble destinado a recibir las cenizas que caen interiormente desde el hogar central (2).

La máquina representada en la figura 1 dispone de unas ruedas (25) y de unos brazos (26) asociados al bastidor destinados a facilitar su desplazamiento.

30 En la figura 1 se observa asimismo un panel de mandos (28) que contienen la instrumentación y elementos de accionamiento y control del motor (8).

**REIVINDICACIONES**

- 1.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, caracterizada porque comprende:
- un bastidor (1),
  - un hogar central (2) fijo montado sobre el bastidor (1) que está destinado a albergar una hoguera,
  - una plataforma giratoria (3) que gira en torno al hogar central (2) por acción de un motor (8), y
  - unos soportes (4), en los que acoplan los espetos de alimentos (5), que se posicionan sobre la plataforma giratoria (3) de forma que queden orientados hacia el hogar central (2) para el asado de los alimentos.
- 2.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la plataforma giratoria (3) se encuentra vinculada inferiormente a un mecanismo de transmisión que transmite el giro del motor (8).
- 3.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 2 caracterizada porque el mecanismo de transmisión comprende una polea (6) solidaria a la plataforma giratoria (3) y una correa (7) que conecta el motor (8) con la polea (6).
- 4.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 3 caracterizada porque la polea (6) está vinculada inferiormente a una rueda giratoria (9), que a su vez está montada perimetralmente sobre unos rodamientos laterales (10) y sobre unos rodamientos verticales (11), en el que los rodamientos laterales (10) y los rodamientos verticales (11) se encuentran montados sobre ejes solidarios al bastidor (1) de la máquina.
- 5.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la plataforma giratoria (3) comprende un cuerpo principal (12) que está dotado de unos resaltes perimetrales (13) que sobresalen superiormente desde las caras lateral interna y externa del cuerpo principal (12) que limitan un receptáculo para la recogida de grasa.
- 6.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 5 caracterizada porque la plataforma giratoria (3) comprende adicionalmente, debajo del cuerpo principal (12), una primera placa anular (14) metálica y una segunda placa anular (15) de madera, ambas de reducido espesor.
- 7.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque los soportes (4) incorporan un base imantada (16) de la que parte un vástago (17) sobre el que se fija un casquillo (18) en el que se inserta una varilla (19) que se prolonga un cuerpo alargado (20) afilado en el que se ensartan los alimentos (5), contando el casquillo (18) con medios de fijación (20) que fijan la posición inclinada del mismo respecto del vástago (17) y a su vez la inclinación y orientación de la varilla (19) y por tanto de los alimentos (5).
- 8.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 7 caracterizada porque el soporte (14) dispone complementariamente de unas extensiones transversales (21) que se prolongan a ambos lados del cuerpo alargado (20) que constituyen un tope para los alimentos.
- 9.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque comprende adicionalmente una chapa envolvente (22) en torno al bastidor (1), que dispone de una abertura inferior (23) en uno de sus lados, así como comprende un cajón (24) desplazable a través de la abertura inferior (23), que es extraíble y está destinado a recibir las cenizas que caen interiormente desde el hogar central (2).
- 10.- Máquina para asar alimentos en espetos, preferentemente sardinas, de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque asociado al bastidor (1) dispone de unas ruedas (25) y de unos brazos (26) destinados a facilitar su desplazamiento.

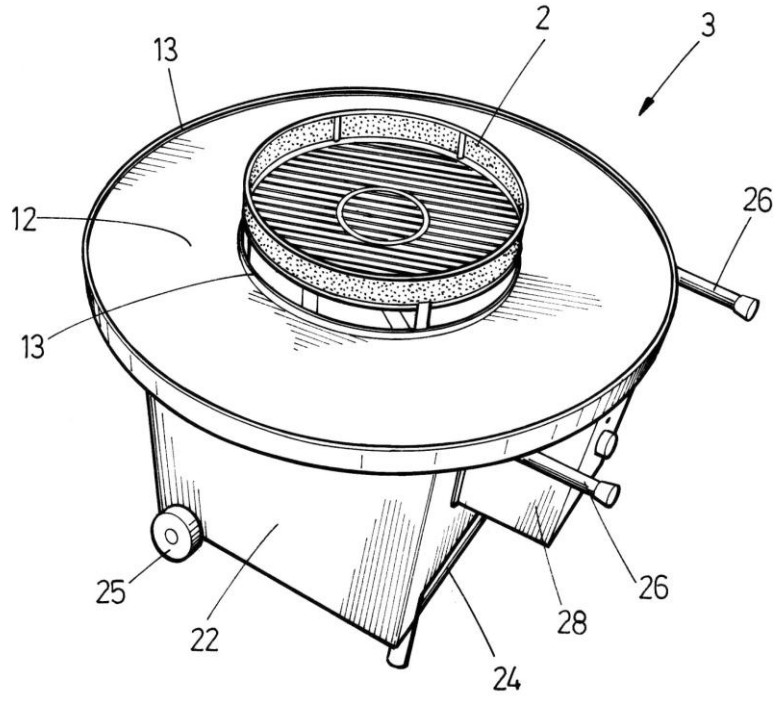
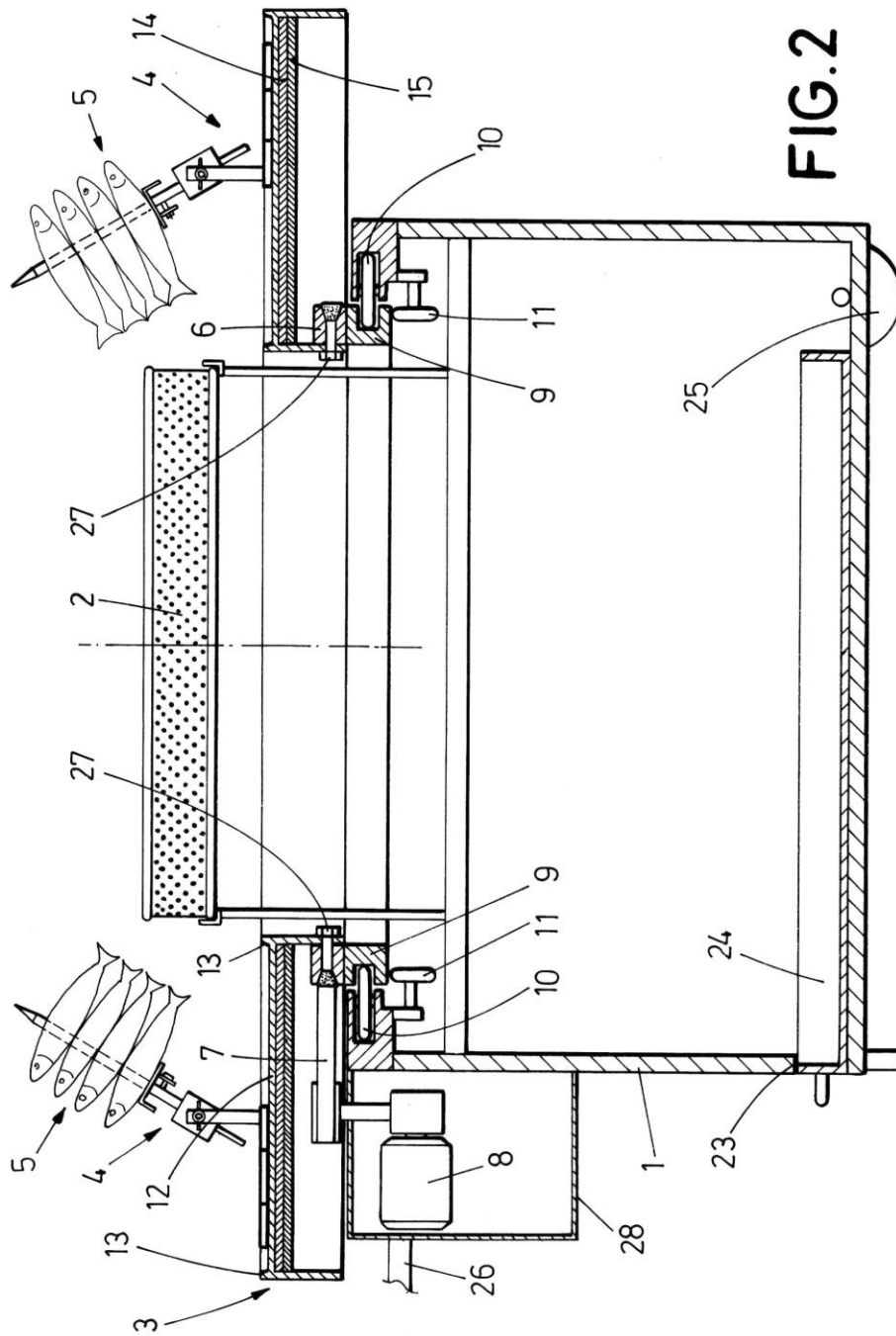


FIG.1



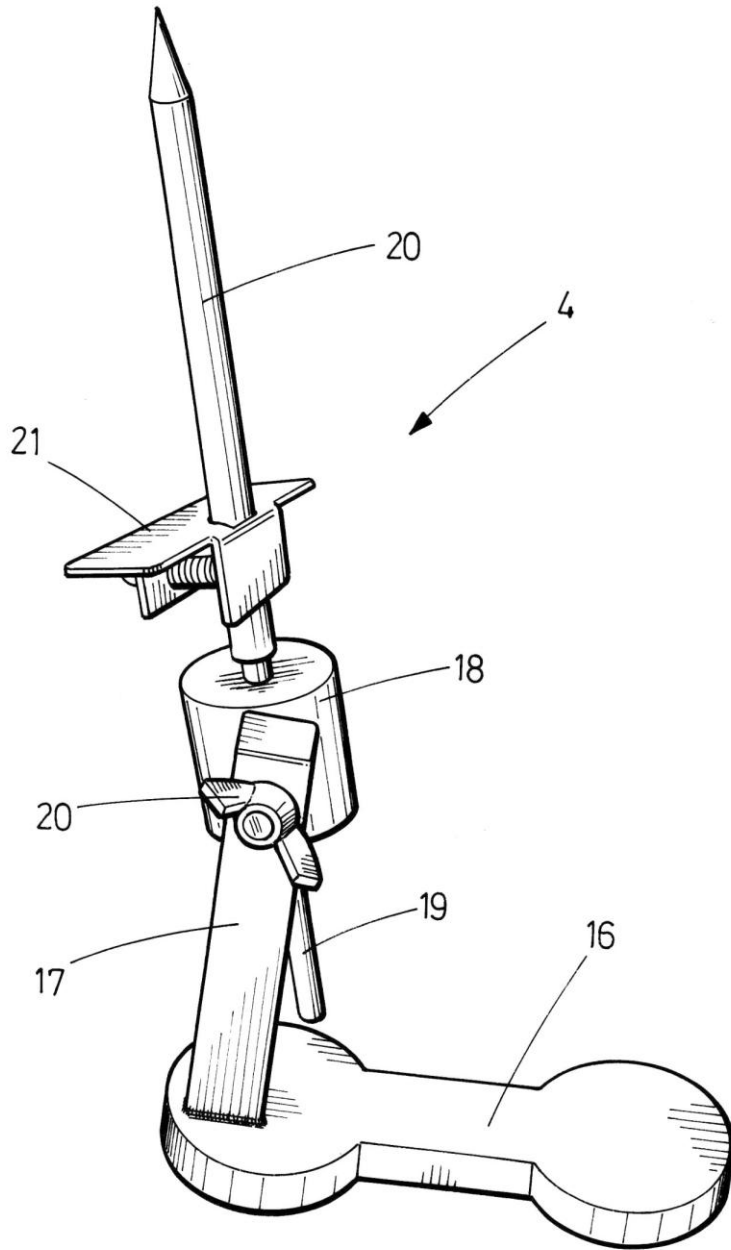


FIG. 3