

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 148 809**

21 Número de solicitud: 201531271

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

17.11.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

11.01.2016

71 Solicitantes:

**CANTRES SL (100.0%)
PINTOR RAMIREZ Nº 5
11407 JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) ES**

72 Inventor/es:

CANTOS RUIZ , Jose Miguel

74 Agente/Representante:

ALESCI NARANJO, Paola

54 Título: **HORNO CON BARCACOA INTEGRADA**

ES 1 148 809 U

DESCRIPCIÓN

HORNO CON BARBACOA INTEGRADA

Objeto de la invención

5 El presente modelo de utilidad tiene como objeto un horno con barbacoa integrada, y cuya principal característica es el hecho de integrar en un solo elemento, las funciones propias de un horno con la parrilla o plancha propia de una barbacoa, pudiendo cocinar los alimentos de distintas formas (asar, brasear, ahumar, etc.) en un mismo elemento, con el ahorro de espacio que ello supone.

10

Antecedentes de la invención

En la actualidad, el hecho de la existencia de espacios en las casas (como terrazas o jardines) con suficiente espacio libre, como para poder habilitar zonas para comer, hace que se haya extendido el empleo de pequeñas barbacoas portátiles o de obra, diseñadas para servir como habitáculo para realizar parrilladas de comida, mediante el empleo de fuego natural, por sus beneficios y cualidades en cuanto a sabor, de los alimentos hechos de tal forma.

20 Sin embargo, este tipo de elementos limitan excesivamente a la hora de realizar un tipo de comida, ya que si el usuario quiere además de realizar una comida a la parrilla, por ejemplo, realizar otra comida ahumada o cocinada en un horno, deberá cocinar este segundo plato aparte y estar pendiente de la cocción de dos platos en dos emplazamientos distintos, con los consecuentes inconvenientes de movilidad que ello implica.

25

Descripción de la invención

El problema técnico que resuelve la presente invención es conseguir integrar en un mismo elemento para realizar funciones de horno y de barbacoa, que además integra un medio para realizar ahumados. Para ello, el horno con barbacoa integrada, objeto del presente modelo de utilidad comprende una estructura o chasis, que en su parte central alberga un horno conformado por un habitáculo hueco, accesible mediante al menos una puerta.

35 En su parte superior, el horno incorpora una superficie para albergar las brasas, y donde perimetralmente, se sitúan unas patas que sujetan y permiten colocar a distinta altura una

parrilla, a modo de barbacoa, coincidente en forma y dimensiones con el horno; y donde, lateralmente, incorpora una empuñadura, que permite su transporte cómodamente.

5 Gracias a su diseño, el horno aquí presentado, podrá realizar todas las acciones de cocinado requeridas, ya sea: asar, brasear, ahumar, etc. independientemente de que la elaboración de las mismas sea propia de un horno de leña y/o carbón, de una parrilla o plancha de barbacoa, o un proceso de ahumado.

10 Todo ello mediante el empleo de una fuente calorífica que mediante convección, traslada el calor al resto del conjunto, pudiendo elaborar varias recetas a la vez, gracias a la multifuncionalidad que permite el uso simultaneo del horno y la parrilla. Y donde dicha fuente calorífica, podrá ser leña o carbón, y donde gracias al empleo de una sola fuente calorífica, se consigue un ahorro medioambiental, al permitir aprovechar dicha fuente energética a la vez por el horno y la parrilla o barbacoa.

15 El horno aquí presentado, además, estará materializado en su interior (concretamente en aquellas zonas en contacto con los alimentos), con acero inoxidable austenítico (al menos) tipo AISI 304 o superior, de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.

20 En su parte inferior, el horno presenta de un sistema de ruedas giratorias para facilitar su transporte, lo que deriva en una mayor versatilidad a la hora de elegir emplazamiento, adecuándose incluso a aspectos ambientales que puedan dificultar su uso (como por ejemplo, lluvia o viento), o para acercar el lugar de cocinado de los alimentos, al lugar donde se vaya a servir y comer. Esto implica, que el horno pueda ser trasladado incluso estando en
25 uso, de manera rápida y sencilla.

La parte superior o zona de barbacoa del horno, se podrá disponer a varias alturas de una manera rápida y sencilla, de tal forma que se permita realizar sobre los alimentos distintos modos o tratamientos, pudiéndose disponer los alimentos a una altura de veinte centímetros
30 sobre las brasas incandescentes para realizar una función de braseado; a cuarenta centímetros para un asado lento, y a sesenta centímetros para un mantenimiento de la temperatura de los alimentos para su consumo.

Finalmente, el horno incorpora un sistema de ahumado, consistente en el acoplamiento de
35 un cuerpo (circular o rectangular, según preferencia) comunicado con el interior del horno a

través de una conducción, a modo de chimenea, por donde transcurre el humo obtenido a partir de las propias brasas de la parrilla de la barbacoa, que se introducen en el cuerpo junto con virutas, serrín de madera o similares (con poderes aromatizantes) para la obtención de un humo suficiente para hacer del horno, una cámara estanca, donde se ahúmen los alimentos.

Este sistema incorporará preferentemente una serie de compuertas o agujeros estratégicamente colocados, que permitirán controlar el flujo de aire que circula hacia el interior del horno, así, se logrará que el ahumado de los alimentos se pueda hacer bien en caliente o bien en frío (para conseguir ahumado de salmón, arenques, pancetas, etc.), según se aporte calor al interior del horno con el uso de la barbacoa o no.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

20

Breve descripción de las figuras

A continuación se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

25

FIG 1. Muestra una vista en perspectiva de una realización práctica del horno con barbacoa integrada, objeto del presente modelo de utilidad.

FIG 2. Muestra una vista en perspectiva de una segunda realización práctica del horno con barbacoa integrada, objeto del presente modelo de utilidad.

30

FIG 3. Muestra una vista en alzado de una realización práctica del horno.

FIG 4. Muestra una segunda vista en alzado de una realización práctica del horno aquí preconizado, donde el horno (1a) incorpora al menos un asa (6) y un cuerpo translucido (7).

35

Realización preferente de la invención

En las figuras adjuntas se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, el horno con barbacoa integrada, objeto de la presente memoria, está
5 caracterizado porque comprende una estructura o chasis (1), que en su parte central alberga un horno (1a) conformado por un habitáculo hueco, accesible mediante una puerta (1b) o similar.

En su parte superior, el horno (1a) incorpora una superficie (1c) para albergar las brasas
10 (10), y donde perimetralmente, se sitúan unas patas (1d) que sujetan y permiten colocar a distinta altura una parrilla (1e), a modo de barbacoa, coincidente en forma y dimensiones con el horno (1a).

Lateralmente, el chasis (1) incorpora una empuñadura (9), que permite su transporte
15 cómodamente.

El horno (1a), tendrá forma prismática, tal y como muestra la figura 1. O bien, cilíndrica, tal y como se muestra en la figura 2.

El horno (1a) incorpora unido a él, un sistema de ahumado (2) consistente en un cuerpo
20 (2a), cilíndrico o prismático, unido por un elemento conductor (2b) con el interior del citado horno (1a).

El cuerpo (2a) en una realización preferente, incorporará una pluralidad de orificios (2c) y/o
25 pequeñas compuertas o tapas (2d), que permitirán controlar el flujo de aire que circulará hacia el interior del horno (1a). Y un mango (2e), que permitirá su sujeción por parte del usuario.

El chasis (1) incorpora en su parte inferior, una serie de ruedas (3) que habilitarán y
30 permitirán, el manejo y transporte de la invención con facilidad.

Además, incorporará una superficie plana (4) unida y articulada con el chasis (1) mediante una escuadra (4a) o similar, y que servirá, como superficie de manipulación de los alimentos
y/o como medio de sujeción para los utensilios de cocina (5), empleados por el usuario, tal y
35 como se muestra en la figura 2.

En una realización práctica, la puerta (1b) que habilita el horno (1a), incorporarán al menos un asa (6) y un cuerpo translucido (7) que permitirán ver en el interior del horno, tal y como se observa en las figuras 1 y 2.

5

En una realización particular, el horno (1a) incorpora un termómetro (8) que permite conocer la temperatura del interior del mismo.

10 Tanto el interior del horno (1a) como la parrilla (1e), estarán materializados en acero inoxidable austenítico, tipo AISI 304 o superior, de acuerdo con la normativa vigente.

La parrilla (1e) en una realización particular, incorporará un canal de recogida (11) y un recipiente (12) que recibirá todos los residuos procedentes del asado de la comida.

15

REIVINDICACIONES

1.- Horno con barbacoa integrada que está **caracterizado porque** comprende una estructura o chasis (1), que en su parte central alberga un horno (1a) conformado por un habitáculo hueco, accesible mediante al menos una puerta (1b); y donde en su parte superior, el horno (1a) incorpora una superficie (1c) para albergar las brasas (10), y donde perimetralmente, se sitúan unas patas (1d) que sujetan y permiten colocar a distinta altura una parrilla (1e), a modo de barbacoa, coincidente en forma y dimensiones con el horno (1a); y donde, lateralmente, incorpora una empuñadura (9), que permite su transporte cómodamente.

2.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el horno (1a) tiene forma prismática.

3.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el horno (1a) tiene forma cilíndrica.

4.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 – 3 en donde el chasis (1) incorpora en su parte inferior una serie de ruedas (3).

5.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 - 4 en donde el chasis (1) incorpora una superficie plana (4) unida y articulada mediante una escuadra (4a) o similar, habilitada como superficie de manipulación de los alimentos y/o como medio de sujeción para los utensilios de cocina (5).

6.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo cualquiera de las reivindicaciones 1 – 5 en donde la puerta (1b) incorpora al menos un asa (6) y un cuerpo translucido (7) que permite ver el interior del horno (1a).

7.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con las reivindicaciones 1 – 6 en donde el horno (1a) incorpora un termómetro (8).

8.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con las reivindicaciones 1 – 7 en donde tanto el interior del horno (1a) como la parrilla (1e), están materializados en acero inoxidable austenítico, tipo AISI 304 o superior.

9.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 – 8 en donde el horno (1a) incorpora un sistema de ahumado (2) consistente en un cuerpo (2a) unido por un elemento conductor (2b) con el interior del citado horno (1a).

5 10.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con la reivindicación 9 en donde el cuerpo (2a) es cilíndrico.

11.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con la reivindicación 9 en donde el cuerpo (2a) es prismático.

10

12.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores en donde el cuerpo (2a) incorpora una pluralidad de orificios (2c) y/o pequeñas compuertas o tapas (2d), que permiten controlar el flujo de aire que circulará hacia el interior del horno (1a); y un mango (2e).

15

13.- Horno con barbacoa integrada de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores en donde la parrilla (1e) incorpora un canal de recogida (11) y un recipiente (12) que recibe todos los residuos procedentes del asado de la comida.

20

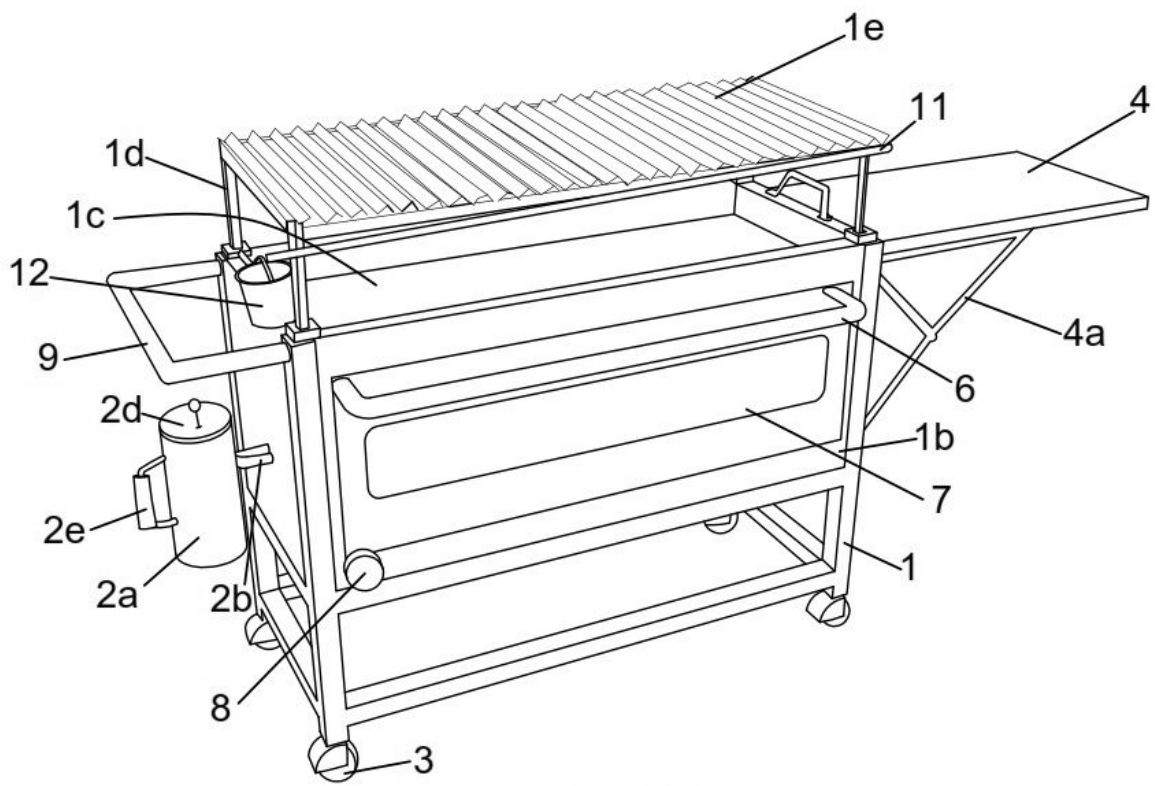


FIG. 1

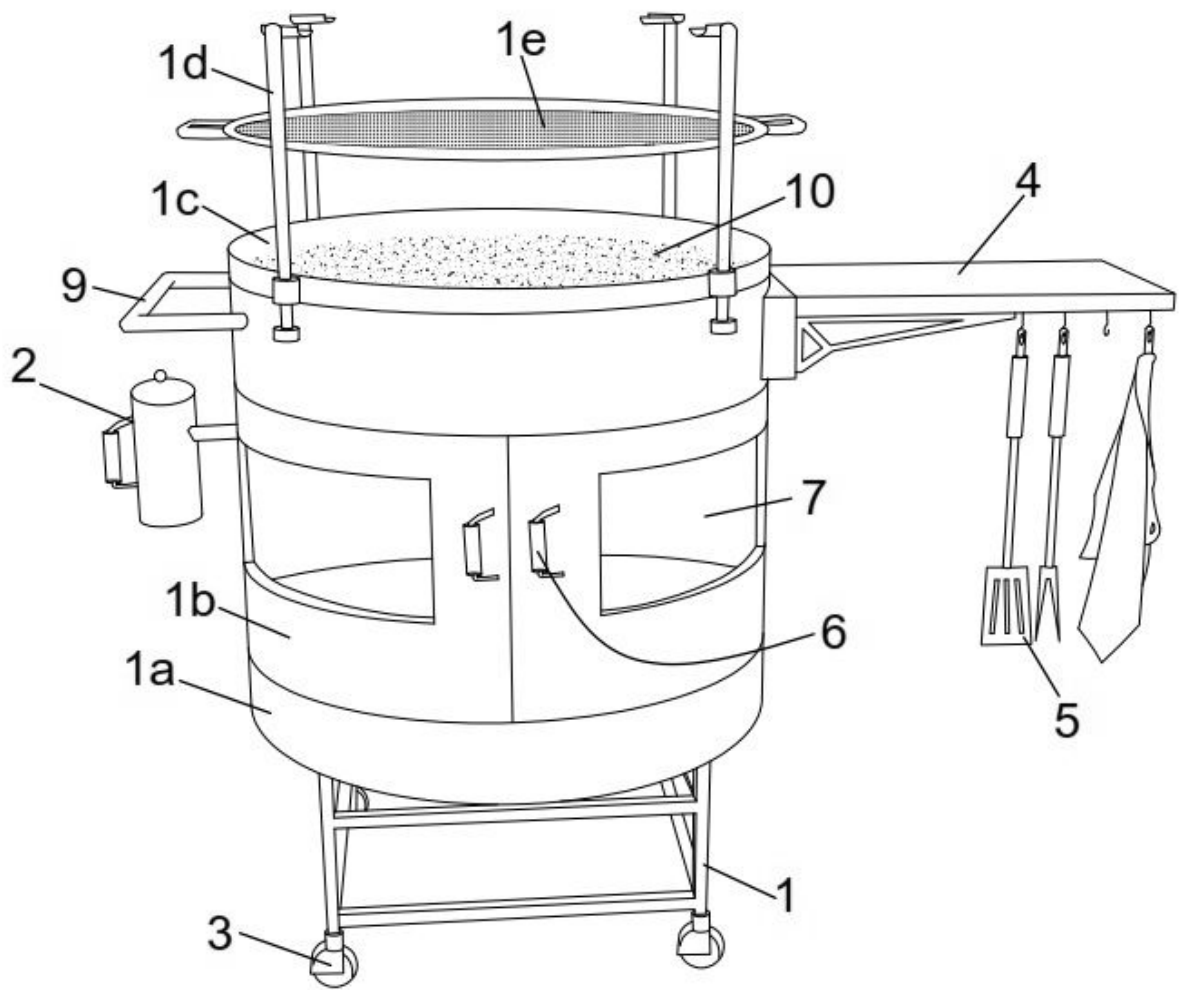


FIG.2

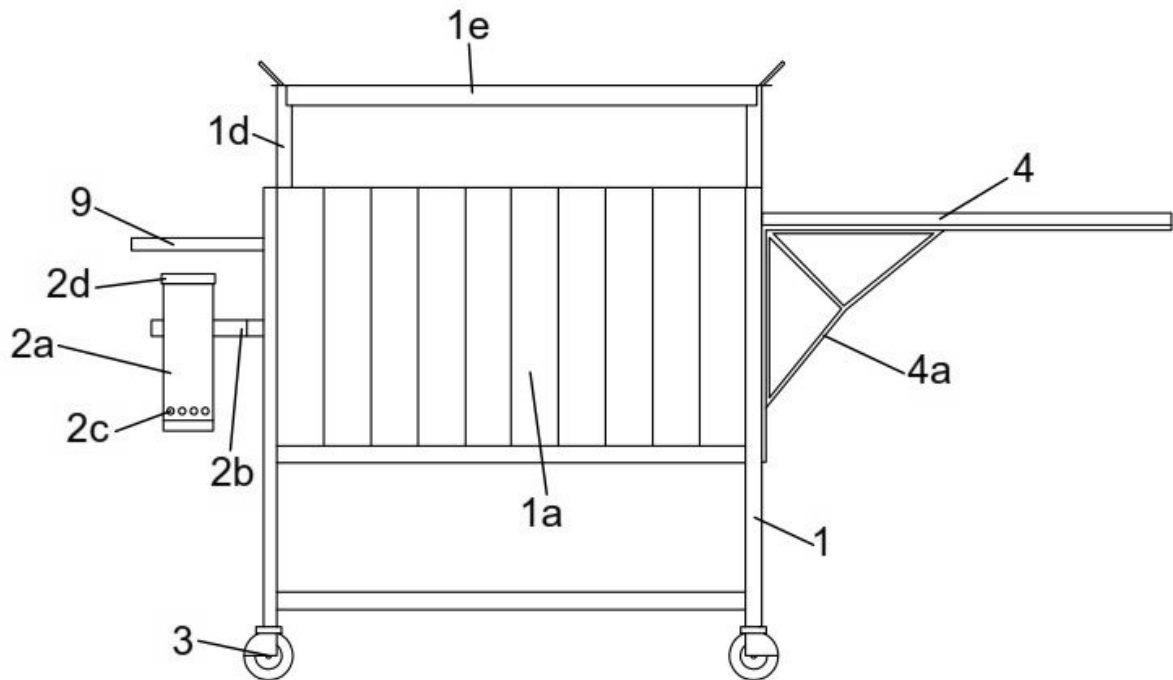


FIG. 3

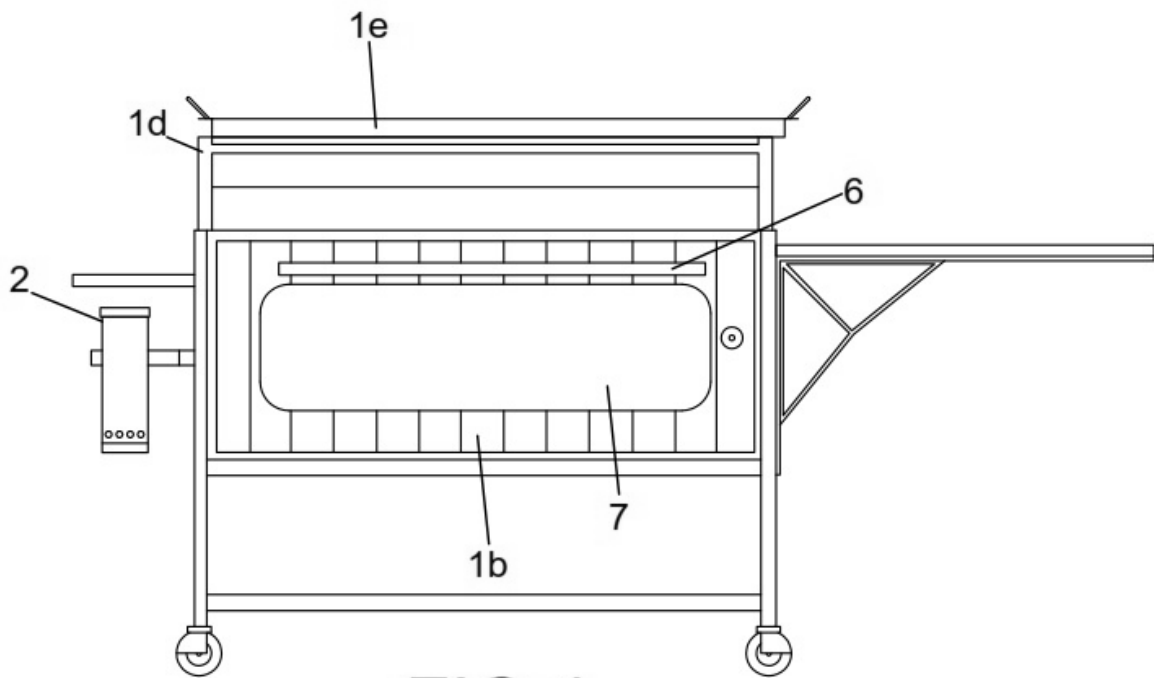


FIG. 4