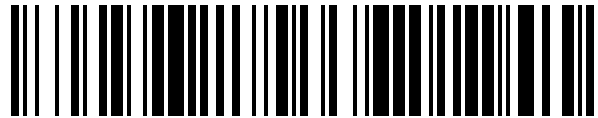


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 154 709**

21 Número de solicitud: 201630386

51 Int. Cl.:

A47J 37/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

30.03.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

19.04.2016

71 Solicitantes:

**EGUILEOR ITUARTE, Fernando Javier (100.0%)
Jardines, 4
48005 BILBAO (Bizkaia) ES**

72 Inventor/es:

EGUILEOR ITUARTE, Fernando Javier

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **Brasero portátil**

ES 1 154 709 U

DESCRIPCIÓN

Brasero portátil

- 5 La presente invención se refiere a un brasero portátil, para cocinar alimentos en él, que se puede situar directamente en la mesa y que no genera humo y olores al cocinar en él.

Antecedentes de la invención

- 10 Es muy habitual que ciertos alimentos destinados a ser cocinados a la brasa, se sirvan en la mesa sin cocinar o a medio hacer, para que sea el propio comensal el que la termine de hacerla a su gusto en la mesa. Para ello, se suele disponer en el centro de la mesa de una piedra caliente o plato refractario y es el cliente el que deposita el alimento en esa piedra o plato, el tiempo que él considera hasta que esté cocinado.

15

También existen parrillas portátiles de sobre mesa, como la descrita en el modelo de utilidad con número de publicación U1090033. La parrilla barbacoa descrita en dicho modelo de utilidad se constituye a partir de un cajón con asas para facilitar su transporte, en el cajón se situará el combustible a quemar y sobre el cajón se coloca una parrilla.

20

El problema principal de todas estas parrillas, piedras, etc., es la cantidad de humo y olores que se genera dentro del restaurante o local, al cocinar en ellas.

- 25 Por lo tanto como se ve hay una necesidad de desarrollar nuevas parrillas que eviten los inconvenientes de las que actualmente son conocidas en el estado de la técnica.

Descripción de la invención

- 30 Con el brasero de la invención se consiguen resolver los inconvenientes citados anteriormente.

- El brasero de la invención presenta una caja que es la base del resto de los elementos. En la caja se coloca un elemento intermedio que junto a la caja forma el hogar de combustión. Este elemento intermedio evita la deformación de la caja por calor e impide el calentamiento del mantel o mesa de apoyo. Por último el brasero comprende una parrilla inclinada con un recipiente de recogida en un extremo. La parrilla inclinada permite que haya dos zonas con

diferente calor en la misma, una de una temperatura más elevada que se encuentra más cerca del hogar y una de temperatura menor que está a mayor altura y por lo tanto más lejos del hogar.

- 5 Por lo tanto el brasero portátil de la invención comprende: una caja que es el hogar de combustión junto a un elemento intermedio, donde se coloca el elemento utilizado como combustible, que se sitúa dentro de la caja; y una parrilla inclinada con elementos de apoyo para posicionarse sobre la caja y que muestra en un extremo un recipiente de recogida.
- 10 El recipiente de recogida tiene como función recoger los líquidos que se forman al cocinar los alimentos. De manera preferente las varillas de la parrilla son acanaladas de manera que los líquidos formados al cocinar puedan ser guiados hacia el recipiente de recogida. Particularmente las varillas de la parrilla tienen una sección en "V".
- 15 De manera preferente la caja presenta una zona perforada cuya función consiste en facilitar el tiro del aire y ayuda a mantener una correcta combustión. Por lo tanto la zona perforada se encuentra a la altura del lugar donde ocurre la combustión.

De manera preferente la caja se apoya sobre tres puntos, al apoyarse en tres puntos estabiliza mejor el brasero en caso de que este se apoye sobre una superficie irregular. El soporte en tres puntos da estabilidad al brasero y evita oscilaciones en la caja en el caso de que la mesa sea irregular o que la caja se deforme por el calor. Si la caja se deforma por el calor volverá a su estado normal al enfriarse.

- 25 De manera preferente el brasero portátil presenta en la caja dos asideros que facilita el transporte del mismo.

De manera preferente el elemento intermedio muestra una sección en L.

- 30 De manera preferente la parrilla está inclinada en un rango comprendido entre los 4° y los 8° respecto eje horizontal.

Breve descripción de los dibujos

- 35 Para mejor comprensión de cuanto se ha expuesto, se acompañan unos dibujos en los que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo no limitativo, se representa un caso

práctico de realización.

La FIG.1 es una vista en perspectiva de una materialización del brasero de acuerdo con la presente invención.

5

La FIG.2 es una vista en explosión del brasero mostrado en la FIG.1.

Descripción de una realización preferida

10 De acuerdo con una realización preferida mostrada en la FIG.1, el brasero de la invención se muestra como un brasero para presentar una chuleta en la mesa en el punto deseado. El brasero comprende una caja (1) con dos asideros (1.3) de transporte, en este caso particular, rematado en bolas de baquelita. La caja se soporta en tres patas (1.2) rematadas en bolas de baquelita. Además la caja presenta una zona perforada (1.1).

15

Sobre el interior de la caja (1) se sitúa el elemento intermedio (2). En esta realización preferida sobre el elemento intermedio (2) se pone carbón de encinas que será el combustible para cocinar la chuleta.

20

Por último se sitúa la parrilla (3) en este caso particular con una inclinación de 6°. La parrilla cuenta en un extremo con dos patas (3.1) para su apoyo en el interior de la caja (1). La parrilla en este caso particular constan de 10 piezas (3.3) con sección en "V. En el extremo opuesto a las patas (3.1), la parrilla termina en un recipiente (3.2) de recogida de las grasas que se generan al cocinar la chuleta.

25

Al prender el carbón de encina, que se coloca sobre el elemento intermedio (2), situado en la mitad de la caja (1) donde menos distancia hay de la caja (1) a la parrilla (3), se obtendrá en la parte superior o más inclinada de la parrilla una temperatura alrededor de 50° C y en la parte inferior o menos inclinada y que se sitúa sobre el elemento intermedio (2) una
30 temperatura alrededor de los 190° C, lo que permite desplazar los trozos de carne fileteados de la parte superior a la inferior de la parrilla donde se cocinaran hasta obtener el resultado deseado.

El recipiente de recogida (3.2), que queda situado en el lado de la zona de combustión,
35 recoge las grasas formadas en el cocinado, de manera que no se quedan sobre la parrilla generando olores y humos.

En la realización particular que se describe, la caja (1), el elemento intermedio (2) y la parrilla (3) son de acero inoxidable. La caja (1) puede estar pintada por fuera con pintura anti calórica resistente a temperaturas de 500°C.

REIVINDICACIONES

1. Brasero portátil caracterizado porque comprende: una caja (1) que es el hogar de combustión junto a una elemento intermedio (2) donde se coloca el elemento utilizado como combustible, que se sitúa dentro de la caja (1); y una parrilla (3) inclinada con elementos de apoyo (3.1) para posicionarse sobre la caja (1) y que muestra en un extremo un recipiente (3.2) de recogida.
2. Brasero portátil según la reivindicación 1 caracterizado porque la caja (1) presenta una zona perforada (1.1).
3. Brasero portátil según las reivindicaciones 1-2 caracterizado porque la caja (1) se apoya sobre tres puntos (1.2).
4. Brasero portátil según las reivindicaciones 1-3 caracterizado porque la caja (1) presenta dos asideros (1.3).
5. Brasero portátil según las reivindicaciones 1-4 caracterizado porque el elemento intermedio (2) muestra una sección el "L".
6. Brasero portátil según las reivindicaciones 1-5 caracterizado porque la parrilla está inclinada en un rango comprendido entre los 4° y los 8° respecto eje horizontal.
7. Brasero portátil según las reivindicaciones 1-6 caracterizado porque la parrilla (3) se conforma con varillas acanaladas (3.3).
8. Brasero portátil según la reivindicación 7 caracterizado porque las varillas acanaladas (3.3) tienen sección en "V".

30

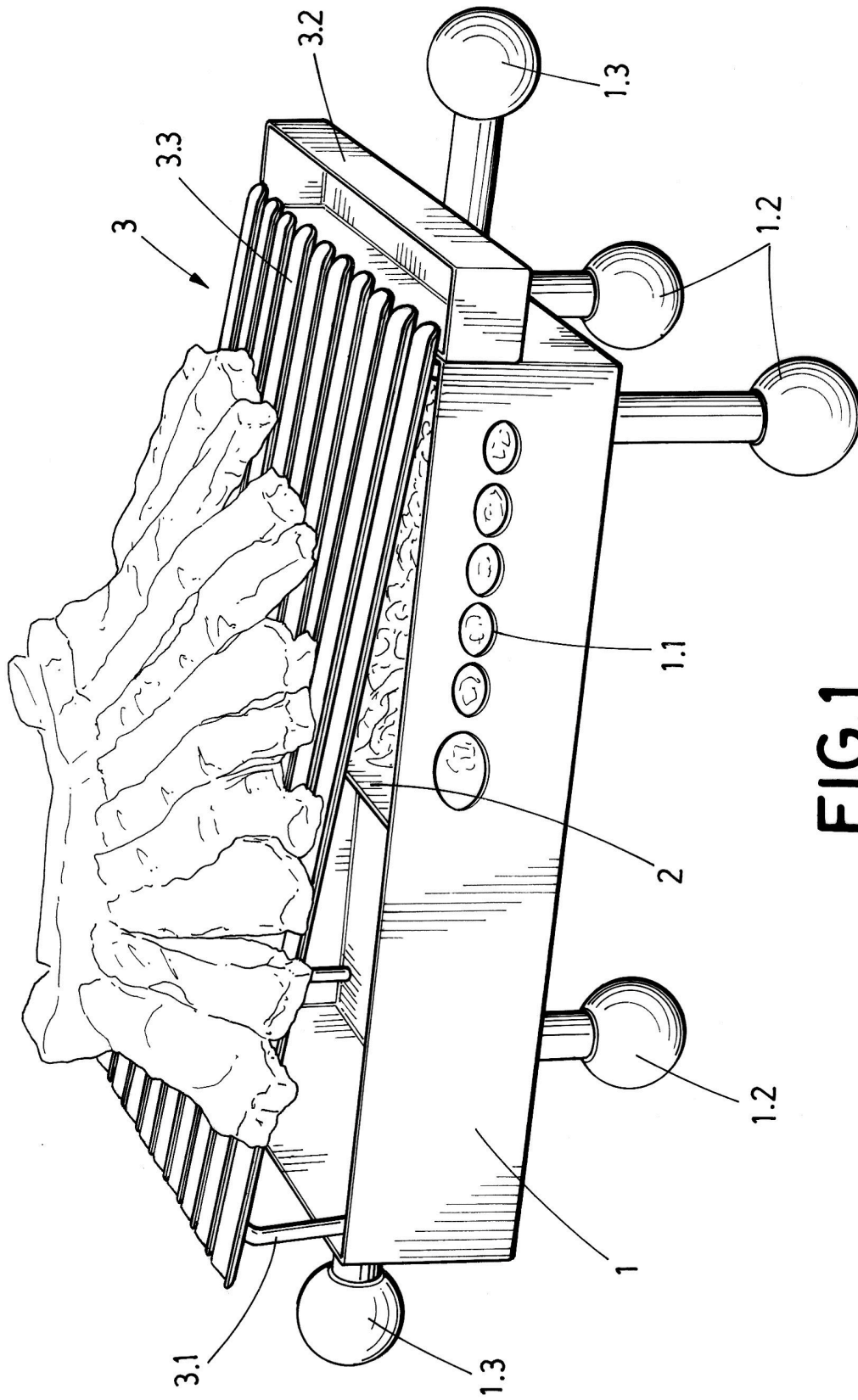


FIG.1

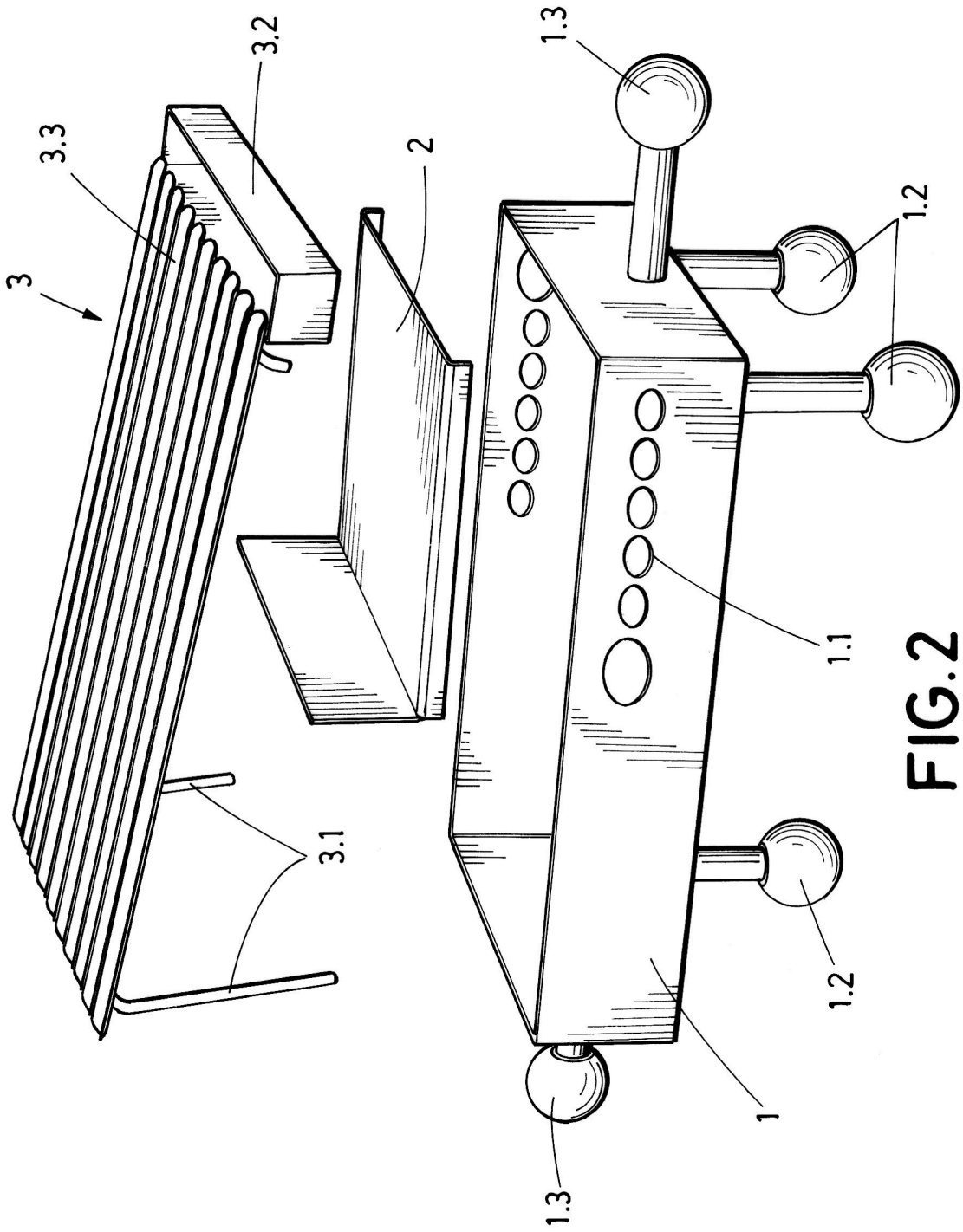


FIG. 2