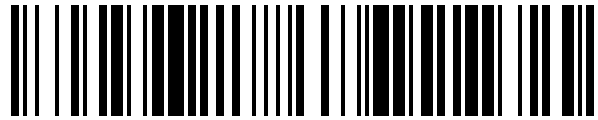


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 165 410**

21 Número de solicitud: 201631098

51 Int. Cl.:

A47J 37/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

07.09.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.09.2016

71 Solicitantes:

BARQUEROS IBAÑEZ, José (100.0%)
Pol. Torre Guil, Nave 8
30833 SANGONERA LA VERDE (Murcia) ES

72 Inventor/es:

BARQUEROS IBAÑEZ, José

74 Agente/Representante:

GONZÁLEZ MARTÍNEZ, Daniel

54 Título: **APARATO ASADOR Y ESPETADOR**

ES 1 165 410 U

APARATO ASADOR Y ESPETADOR

D E S C R I P C I Ó N

5 OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un aparato asador y espetador que aporta, a la función a que se destina, ventajas y características, que se describirán en detalle más adelante, que suponen una destacable
10 mejora del estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un aparato para asar carnes, pescados y otros alimentos a la parrilla así como en espeto, con leña o carbón vegetal, el cual, estando ideado preferentemente para uso profesional en establecimientos de
15 restauración, presenta una configuración estructural con innovadores elementos que mejoran su efectividad para la elaboración de dichos alimentos, en particular los asados o braseados de churrascos ensartados en pinchos, así como espetos de pescados, en especial gracias al espeto de doble pincho con que cuenta, en que el pescado se ensarta en sus dos agujas paralelas, lo que facilita que pueda ser manipulado cómodamente sin los
20 inconvenientes de que el pescado se retuerza y gire sin control, como ocurre con los espetos convencionales de un solo pincho.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

25 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de aparatos y dispositivos para cocinar alimentos, centrándose particularmente en el ámbito de los destinados a hacer asados y espetos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

30 Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen otros aparatos y dispositivos para asar alimentos del tipo que aquí concierne, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las que concretamente

presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

5 Así, el aparato asador y espetador que la invención propone se configura como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

10 De manera concreta, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un aparato para asar carnes, pescados y otros a la parrilla así como en espeto, con leña o carbón vegetal, preferentemente para uso profesional, cuya configuración presenta elementos y características mejorados, respecto de lo ya conocido en el mercado, destacando, especialmente, la inclusión de espetos de doble pincho, con dos agujas paralelas, que facilita la manipulación del pescado asado en él.

15 Este innovador sistema de doble pincho, facilita la manipulación del pescado y consigue un acabado y presentación impecable del producto sin las tradicionales marcas que sobre la piel del pescado dejan las tradicionales parrillas o cestos utilizados hasta ahora en el asado de pescados sobre el fuego y la brasa.

20 El aparato asador dispone, además, de varios utensilios necesarios para su cometido, tales como parrillas tradicionales de varillas, parrillas especiales de chapa con canales que recogen la grasa y la depositan en un canalón dispuesto para tal fin en la parte inferior frontal del asador.

25 Así mismo, el aparato asador dispone de un práctico marco rectangular sobre el que se depositan los espetos y pinchos para ser expuestos sobre las brasas a la altura deseada para su cometido, teniendo en cuenta que todos estos utensilios se colocan mediante engarces que se insertan en ranuras situadas a diferente altura sobre sendas columnas dispuestas en la parte trasera del aparato asador.

30 Dichas columnas disponen de varias ranuras donde se engarzan y sujetan los diferentes bastidores móviles de los descritos utensilios para asar, colocados verticalmente sobre el fuego, de manera que pueden ser intercambiables e ir colocados a diferentes alturas.

Estas columnas dimanar verticalmente de la parte posterior de la estructura del asador, que conforma un cajón para colocar la leña o brasas.

- 5 Es importante destacar, asimismo, el hecho de que la parte frontal de dicho cajón cuenta con un canalón, determinado por una pletina en ángulo que se extiende a lo largo de toda su anchura, a donde cae la grasa resultante de los asados procedente de la parrilla de chapa ondulada, tal como ya se ha descrito anteriormente, sirviendo, además, gracias a dicha configuración, como elemento de soporte donde se apoyan los espetos para su exposición
10 inclinada frente al fuego.

El aparato asador, por otra parte, dispone también de una bancada o mesa con ruedas sobre la que se sustenta su estructura y cuyo espacio interior determina un alojamiento que sirve de carbonera.

- 15 Esta bancada dispone, además, en su parte superior interior, de sendas baldas sobre las que se guardan los utensilios no utilizados en el momento.

- Así mismo dispone de una tapadera o puerta de accionamiento elevable manual que la eleva, permitiendo su disposición en posición horizontal sobresaliendo parcialmente bajo la encimera donde se ha previsto un alojamiento a tal efecto, para, opcionalmente, poder utilizarse como balda para el servicio.

- 20 El descrito aparato asador y espetador representa, pues, una innovación de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

- 30 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en perspectiva de un ejemplo del aparato asador y espetador, objeto de la invención, en concreto un ejemplo de estructura simple, apreciándose su configuración general y las partes y elementos que comprende.

5

La figura número 2.- Muestra una vista en perspectiva de otro ejemplo del aparato asador y espetador, según la invención, en este caso un ejemplo de estructura doble, apreciándose las partes y elementos que comprende.

10 La figura número 3.- Muestra una vista en perspectiva del marco con que cuenta el aparato para la sustentación de los pinchos y espetos.

Las figuras número 4 y 5.- Muestran sendas vistas en alzado de dos ejemplos de pinchos para asar con que cuenta el aparato de la invención, siendo el de la figura 4 un pincho o
15 espeto convencional y el de la figura 5 un espeto innovador de dos pinchos.

La figura número 6.- Muestra una vista en perspectiva de un ejemplo de parrilla de varillas para depositar los alimentos a asar.

20 Y la figura número 7.- Muestra una vista en perspectiva de un ejemplo de parrilla para recoger las grasas.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

25 A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo no limitativo del aparato asador y espetador preconizado, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

30 Así, atendiendo a dichas figuras, se puede apreciar cómo el aparato (1) en cuestión se configura, de manera convencional, a partir de una estructura metálica (2) que comprende uno o dos cajones (3) para las brasas (la figura 1 muestra un ejemplo de aparato con un solo cajón (3) para brasas y la figura 2 otro ejemplo doble, con dos cajones (3) para brasas) y, sobre ellos, unas columnas (4) de soporte en las que se acoplan los diferentes elementos que comprende para asar los alimentos sobre dichas brasas, los cuales consisten en

elementos ya conocidos, tales como parrillas de varillas (5) como la mostrada en la figura 5, parrillas de chapa ondulada (6) en forma de canales para recoger la grasa, como la mostrada en la figura 7, y pinchos (7) o espeto con una única aguja (7a) para ensartar en los alimentos, pero que, además, comprenden también elementos innovadores, como espetos
5 dobles (8) que cuentan con dos agujas paralelas (8a) para ensartar en los alimentos, apreciable en la figura 5, y un marco rectangular (9) para depositar los espetos (8) y pinchos (7) y que cuenta con un travesaño (9a) enclavable por sus extremos en diferentes encajes (9b) previstos en lados opuestos del marco para adaptarlo a diferentes medidas.

10 En cualquier caso, estos elementos para asar, a excepción de los pinchos (7) y espetos dobles (8), cuentan con unos engarces (10) en sus extremos posteriores aptos para insertarse en las ranuras (4a) que presentan las columnas (4) repartidas a diferentes alturas, permitiendo variar la distancia de su colocación respecto de las brasas y su intercambio entre unos y otros, según convenga.

15 Lógicamente, las columnas (4) están situadas a una distancia entre ellas coincidente con el ancho de los elementos de asar como las parrillas de varillas (5) parrillas de chapa ondulada (6) y el marco (9), para pinchos (7) y espetos dobles (8), que son rectangulares, de modo que los engarces (10) de éstos encajen en las ranuras (4a) de dichas columnas (4).

20 Además, en la parte frontal del cajón (3), el asador presenta un canalón (11) que recoge la grasa de las parrillas de chapa ondulada (6), que está determinado por una pletina en ángulo que se extiende a lo largo de toda su anchura, sirviendo, gracias a dicha configuración, como elemento de soporte donde se apoyan inclinados los pinchos (7) y
25 espetos dobles (8) para su exposición frente al fuego, tal como se observa en la figura 2.

Adicionalmente, el aparato (1) dispone también de una bancada (12) con ruedas (13) sobre la que se sustenta la estructura (2) con el cajón (3) de brasas y columnas (4) de soporte, la cual presenta un espacio interior que determina un alojamiento (14) que sirve de carbonera,
30 y, en la parte superior de dicho espacio interior, incorpora sendas guías (15) para la colocación de respectivas baldas (16) aptas para almacenar utensilios.

Opcionalmente, esta bancada (12) dispone de una tapadera frontal (17) de accionamiento elevable manual que, al abrirla, se dispone en posición horizontal insertada en un hueco

previsto al efecto bajo la base superior de la propia bancada (12), permitiendo disponerla parcialmente sobresalida para poder utilizarse como balda para el servicio, tal como muestra la figura 1.

- 5 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales
- 10 alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

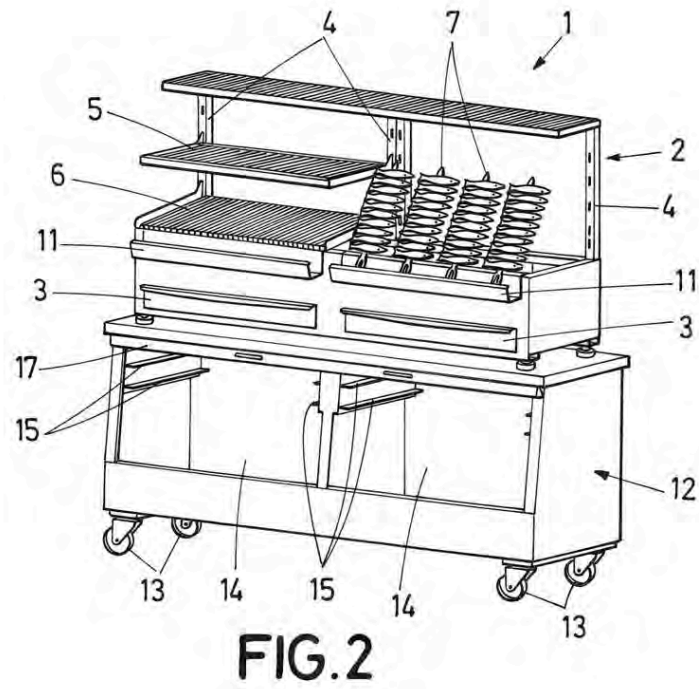
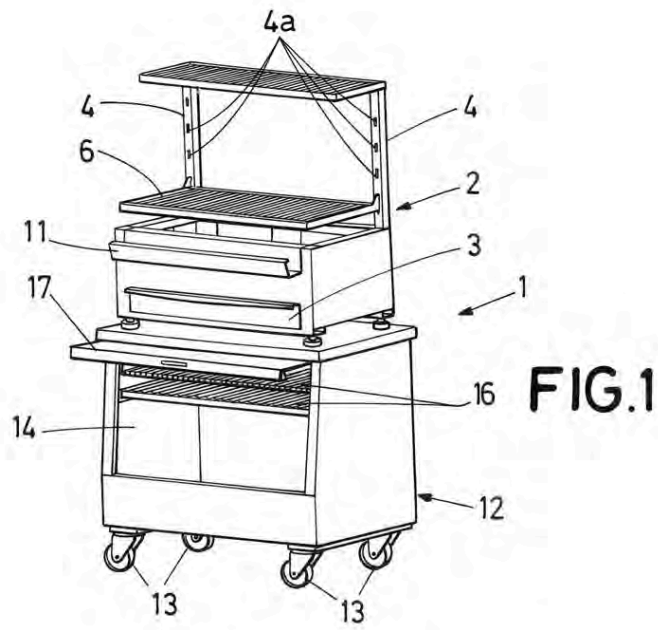
REIVINDICACIONES

1.- APARATO ASADOR Y ESPETADOR que, conformado a partir de una estructura metálica (2) con uno o dos cajones (3) para las brasas y columnas (4) de soporte en las que se acoplan diferentes elementos que comprende, para asar los alimentos sobre dichas brasas, tales como parrillas de varillas (5), parrillas de chapa ondulada (6) en forma de canales para recoger la grasa, y pinchos (7) o espeto con una única aguja (7a) para ensartar en los alimentos, **caracterizado** por el hecho de comprender además, como elementos para asar, espetos dobles (8) que cuentan con dos agujas paralelas (8a) para ensartar en los alimentos, y un marco rectangular (9) para depositar los espetos (8) y los pinchos (7) y que cuenta con un travesaño (9a) enclavable por sus extremos en diferentes encajes (9b) previstos en lados opuestos del marco para adaptarlo a diferentes medidas.

2.- APARATO ASADOR Y ESPETADOR, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, en la parte frontal del cajón (3), el asador presenta un canalón (11) que recoge la grasa de las parrillas de chapa ondulada (6), que está determinado por una pletina en ángulo que se extiende a lo largo de toda su anchura, sirviendo, gracias a dicha configuración, como elemento de soporte donde se apoyan inclinados los pinchos (7) y espetos dobles (8) para su exposición frente al fuego.

3.- APARATO ASADOR Y ESPETADOR, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque dispone de una bancada (12) con ruedas (13) sobre la que se sustenta la estructura (2) con el cajón (3) de brasas y columnas (4) de soporte, la cual presenta un espacio interior que determina un alojamiento (14) utilizable como carbonera.

4.- APARATO ASADOR Y ESPETADOR, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque, en la parte superior de dicho espacio interior de la bancada (12), incorpora sendas guías (15) para la colocación de respectivas baldas (16) aptas para almacenar utensilios.



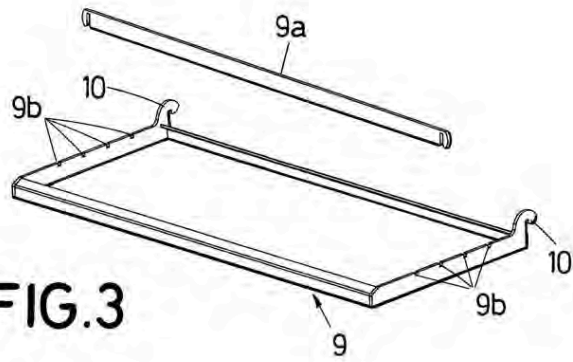


FIG. 3

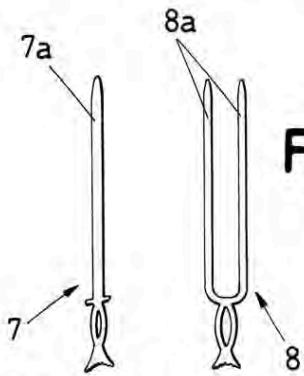


FIG. 5

FIG. 4

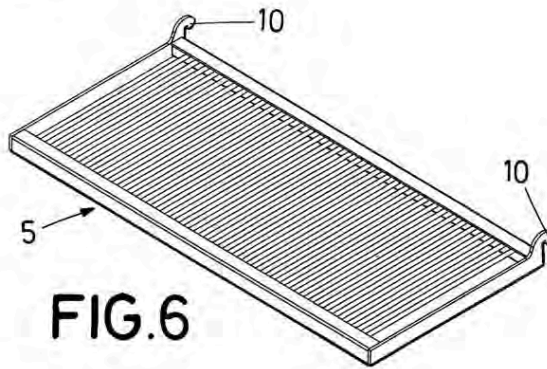


FIG. 6

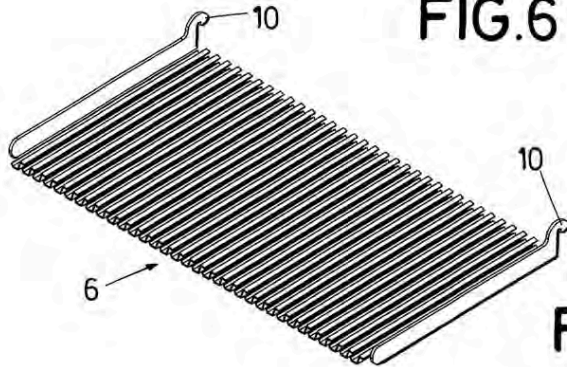


FIG. 7