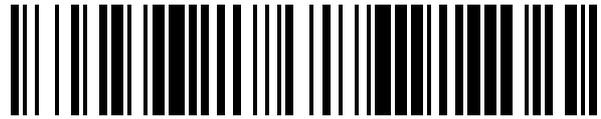


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 170 108**

21 Número de solicitud: 201631284

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

26.10.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.11.2016

71 Solicitantes:

LÓPEZ TOMÁS, Fernando (100.0%)
Cno. Comediana, nº 14-1
46119 NAQUERA (Valencia) ES

72 Inventor/es:

LÓPEZ TOMÁS, Fernando

74 Agente/Representante:

CALLEJÓN MARTÍNEZ, M^a Victoria

54 Título: **BARBACOA PARA RUEDOS**

ES 1 170 108 U

DESCRIPCIÓN

Barbacoa para ruedos

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a una barbacoa acoplable a un quemador de gas del tipo denominado "ruedo" y generalmente usado para cocinar paellas o con grandes recipientes.

10

Es de aplicación en el campo de los utensilios de cocina y de acampada.

ESTADO DE LA TÉCNICA

15

Se conoce en el estado de la técnica el método de cocina, en especial para acampadas o para preparar platos en días festivos, que consiste en una botella de gas combustible, generalmente butano, con un quemador apropiado. Por ejemplo, para la preparación de paellas y otros guisos que requieren un recipiente de gran superficie, se puede utilizar un ruedo, que consiste en una serie de aros concéntricos con salidas de gas para repartir el calor por toda la superficie. Un ejemplo sencillo, de un único aro, se puede apreciar en ES1092430U.

20

Sin embargo, para utilizar este tipo de botellas o bombonas en la preparación de barbacoas es necesario disponer de un equipo complejo y voluminoso. Por lo tanto, existe la necesidad de disponer de un equipo portátil, cómodo y eficaz, que permita preparar de forma sencilla barbacoas.

25

El solicitante no conoce ninguna solución similar a la invención.

30

BREVE EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

La invención consiste en una barbacoa para ruedos según las reivindicaciones, que resuelve los diferentes problemas de la técnica con sus variantes.

35

La barbacoa para ruedos debe ser acoplable al quemador en ruedo de un equipo portátil de cocina, a su soporte o a la botella, para que quede en posición sobre el

ruedo. Ha de comprender una plancha (1) inclinada, preferiblemente cónica, piramidal o con tramos alternos troncopiramidales o troncocónicos. En ella se realiza una serie de orificios distribuidos por su superficie y desalineados con el ruedo. Igualmente comprende un soporte para su acoplamiento al ruedo o botella en un lado de la plancha y apoyos para rejillas, brochetas o similares en el lado opuesto. Opcionalmente se dispondrá una bandeja por debajo del soporte para recoger la grasa, jugos o cualquier material que caiga.

Si la barbacoa posee tramos troncopiramidales o troncocónicos alternos, sus orificios estarán, entre otros lugares, en las zonas de valle.

Si el vértice de la plancha está en la parte superior se dispondrá preferentemente una canalización en el perímetro de la plancha. En cambio, si está en la parte inferior, se utilizará un orificio central.

La plancha puede hacerse de una pieza, o comprender sectores o tramos desmontables y/o plegables, o coronas circulares o poligonales igualmente desmontables. Para evitar que se introduzca materia en las juntas, se podrán disponer solapas en las fronteras entre sectores, tramos o coronas. En el caso de coronas, deberán estar dispuestas en su perímetro interior o exterior y pueden servir para transmitir el apoyo y sostenerse mutuamente.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la invención, se incluyen las siguientes figuras.

Figura 1: Sección esquemática de un ejemplo de realización con el vértice en la parte superior.

Figura 2: Sección esquemática de un segundo ejemplo de realización, con el vértice en la parte inferior.

Figura 3: Vista superior esquemática de un ejemplo de realización desmontable en sectores a medio ensamblar, sobre un ruedo. Esta realización posee el vértice en la parte superior.

Figura 4: Sección esquemática de un ejemplo de realización desmontable en coronas.

Figura 5: Ejemplo de realización con la plancha realizada en varios tramos
5 independientes. A) la caja de soporte en perspectiva, B) la caja con dos tramos en vista superior.

Figura 6: Ejemplo semi-explorado de una realización que aprovecha el trípode de un
10 rueda, en vista esquemática lateral.

MODOS DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

A continuación se pasa a describir de manera breve un modo de realización de la
15 invención, como ejemplo ilustrativo y no limitativo de ésta.

La barbacoa para ruedas de las figuras 1 a 4 consiste en una plancha (1) de superficie
20 inclinada, preferiblemente cónica o piramidal, de dimensión similar al rueda (2) sobre el que se instalará y con una serie de orificios (3,4) dispuestos de forma especial, como se detallará más adelante. Además comprende un soporte (5) de fijación al rueda (2), a una fijación del propio rueda (2), como puede ser la bombona (2') o al propio suelo cuando el rueda (2) se apoye directamente sobre éste, o mediante largas patas de soporte (no representadas), por ejemplo telescópicas. Más adelante se describirá en detalle un ejemplo de soporte (5) preferido.

25 En primer lugar, comprende una serie de orificios de desgrase (3) dispuestos por toda la superficie, por ejemplo en círculos o polígonos concéntricos, pero dispuestos desplazados respecto del rueda (2), como se aprecia en las figuras 1 a 3. De esta forma, la grasa o material que caiga por los orificios de desgrase (3) no caerán sobre el rueda (2). Así se puede impedir que bloqueen las salidas del quemador o que sean prendidos por la llama, aumentando la fiabilidad y seguridad de la barbacoa. Si se
30 desea, la barbacoa comprenderá una bandeja (6) por debajo del soporte (5) para recoger la grasa o material que cae por los orificios de desgrase (3). Esta bandeja (6) tendrá, por ejemplo, forma de "C" para poder introducirse desde un lado hasta la posición final. Una segunda opción es que la bandeja (6) se instale antes que el rueda
35 (2).

Si la plancha (1) es cónica o piramidal y está diseñada para disponerse con su vértice hacia arriba, en el perímetro de la misma se situará una canalización (7) que dirija la grasa y los jugos hacia el punto de evacuación deseado, como puede ser un recipiente de acumulación, de donde se pueden volver a verter sobre la comida. Si se diseña con el vértice hacia la parte inferior, en éste se puede disponer un orificio central (4) que igualmente puede disponer de un recipiente de acumulación. La utilización de un sistema u otro dependerá entre otros factores de si el ruedo (2) para el que está diseñada la barbacoa posee un quemador en el centro o no.

10

Es posible, pero menos preferido, que la plancha (1) posea un perfil quebrado (figura 4), que alterne tramos troncocónicos o troncopiramidales en una y otra dirección. En ese caso, los orificios de desgrase (3) se dispondrán ocupando la mayor parte de los valles.

15

Los orificios (3,4) se realizarán preferentemente con paredes inclinadas, en forma de embudo, de forma que la parte superior sea más ancha que la inferior, lo cual aumenta la captación de la grasa. Idealmente dispondrán de un pequeño reborde por el lado inferior para que la grasa no se adhiera a la parte de abajo de la plancha (1). Estas dos soluciones son fáciles de lograr si los orificios se realizan por punzonado de la plancha (1).

20

En la parte superior de la plancha (1), por ejemplo por el perímetro, se podrán disponer apoyos (8) para brochetas o para una rejilla (no representadas).

25

El usuario que desee realizar una barbacoa podrá instalar el ruedo (2) en posición y colocar la plancha (1) sobre éste gracias al soporte (5), asegurando la posición concéntrica. Si se dispone de una bandeja (6) se podrá disponer antes o después de la plancha. Al realizar la cocción, la grasa o los jugos de la cocción caen sobre la plancha (1) de donde se derivan a los orificios (3,4) o a la canalización (7) para su evacuación controlada, fuera de las boquillas del quemador.

30

En la figura 3 la plancha (1) está dividida en sectores (9), en este caso de 60°, unidos por parejas mediante bisagras (10). La unión de tres parejas de sectores (9) produce la plancha (1). Es recomendable disponer solapas (11) que bloqueen las rendijas entre sectores (9).

35

La versión de la figura 4 comprende coronas (12) circulares, aunque pueden ser poligonales que pueden comprender solapas (11) para evitar que se introduzca materia entre dos coronas (12) consecutivas. Estas solapas (11) pueden servir para sostener una corona (12) en la adyacente como se aprecia en la figura 4. La primera versión
5 permite reducir el espacio ocupado por la barbacoa cuando no se utiliza, mientras que la segunda permite adaptarse a ruedos (2) de diferentes tamaños.

En la figura 5 se aprecia un ejemplo de realización en el que el soporte (5) consiste en una caja (5') con una serie de ranuras (13) en sus paredes verticales en las que se
10 insertan tramos (14) que conforman la plancha (1). La caja (5') puede ser plegable por sus esquinas o desmontable. Igualmente puede tener cualquier forma, poligonal o circular, incluso abierta por un costado.

Los tramos (14) cubren la totalidad del ruedo (2), aunque en la figura 5B sólo se han representado dos, dejando un gran espacio entre medias. Los tramos (14) poseen los correspondientes orificios de desgrase (3), y se dispondrán con inclinación, ya sea a una vertiente o a dos. Si el ruedo (2) posee varios aros concéntricos, la plancha (1) podrá comprender tramos (14) más anchos o un juego de tramos (14) para cada aro. En
20 todo caso, la proyección vertical de cada aro estará contenida dentro de la proyección vertical de los tramos (14).

En la figura 6 se muestra una vista semi-explodeda de un ruedo (2) con un trípode (15) o similar. Entre el trípode (15) y el ruedo (2) se dispone la bandeja (6) que
25 comprende taladros pasantes para que el trípode (15) pueda contactar con el ruedo (2). De esta forma, el propio trípode (15) sostiene la bandeja (6). Por otra parte, en la bandeja (6) se apoya el soporte (5), que en la figura corresponde a una caja (5'). La caja (5') mostrada es cuadrada y se ha seccionado según una diagonal. La plancha (1) de esa realización está dividida en cuatro tramos (14) que aparecen en la parte superior,
30 previos a su colocación en las ranuras (13) de la caja (5').

Como está implícito dado su utilización, todos los materiales deberán resistir las temperaturas correspondientes que esté previsto que puedan alcanzar y podrán tener acabados antiadherentes.

35

La inclinación de la plancha (1) no está demasiado limitada, siempre que no sea horizontal, pues la temperatura permitirá que la grasa deslice fácilmente por ella. Una

ES 1 170 108 U

inclinación muy fuerte permite extraer fácilmente la grasa y el material caído, pero aumenta el volumen del útil y puede separar excesivamente los elementos cocinados del ruedo (2). Por eso se prefiere que la plancha (1) sea cónica o piramidal, o incluso con geometría similar a una lente Fresnel, para que posea tramos ascendentes y descendentes que limiten la altura total de la plancha (1). Un ejemplo de inclinación, no limitativo, será de 15°.

El tamaño de la plancha (1) corresponderá al del ruedo (2) para el que ha sido diseñada la barbacoa, salvo en la realización de la figura 4 que permite su utilización con varios tamaños de ruedo (2). Como los ruedos (2) comercializados pueden ser estándar, el número de tamaños comercializados de barbacoa podrá ser tan reducido como se desee.

REIVINDICACIONES

- 1- Barbacoa para ruedos, acoplable al quemador en rueda (2) de un equipo portátil de cocina, caracterizada por que comprende una plancha (1) inclinada con una serie de orificios (3,4) distribuidos por su superficie y desalineados con el rueda (2), un soporte (5) para su acoplamiento al rueda (2) en un lado de la plancha (1) y apoyos (8) para rejillas, brochetas o similares en el lado opuesto.
- 5
- 2- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, donde la plancha (1) posee sección quebrada con tramos troncopiramidales o troncocónicos alternos con orificios (3,4) en las zonas de valle.
- 10
- 3- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, donde la plancha (1) posee forma cónica o piramidal.
- 15
- 4- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 3, con el vértice en la parte superior de la plancha (1) que posee una canalización (7) en el perímetro de la plancha (1).
- 5- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 3, con el vértice en la parte inferior de la plancha (1) que posee un orificio central (4).
- 20
- 6- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, donde la plancha (1) está formada por sectores (9) o tramos (14) desmontables o plegables.
- 7- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, donde la plancha (1) está formada por coronas (11) desmontables circulares o poligonales.
- 25
- 8- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 7, donde las coronas (12) poseen una solapa (11) en su perímetro interior o exterior.
- 30
- 9- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, donde los orificios (3,4) poseen forma de embudo.
- 10- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, que posee una bandeja (6) dispuesta por debajo del soporte (5).
- 35

ES 1 170 108 U

11- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, cuyo soporte (5) son unas patas telescópicas de apoyo en el suelo.

12- Barbacoa para ruedos, según la reivindicación 1, donde el soporte (5) es una caja (5') de paredes laterales verticales donde se disponen unas ranuras (13) de sujeción de la plancha (1).

13- Barbacoa para ruedos, según la reivindicaciones 6 y 12, donde la caja (5') se apoya en la bandeja (6), la cual posee taladros para el paso de las patas de un trípode (15) o similar de apoyo del rueda (2).

15

