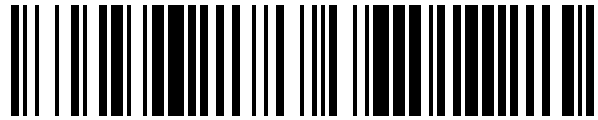


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 175 709**

21 Número de solicitud: 201631378

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

19.11.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.02.2017

71 Solicitantes:

**GARRANDES ASPRON, Jose Luis (50.0%)
C/ EUCALIPTUS Nº 1
28430 ALPEDRETE (Madrid) ES y
RIVEIRO MARTINEZ, Juan Manuel (50.0%)**

72 Inventor/es:

**GARRANDES ASPRON, Jose Luis y
RIVEIRO MARTINEZ, Juan Manuel**

54 Título: **BARBACOA POR RADIACION CENITAL PORTATIL O FIJA**

ES 1 175 709 U

DESCRIPCIÓN

Barbacoa por radiación cenital portátil o fija.

5 Sector de la técnica

Se encuadra el presente modelo dentro del que podría denominarse sector de elementos de cocina industrial o no industrial, y más específicamente entre las barbacoas, eliminando el problema del goteo y depósito de grasas sobre la fuente de calor (el quemador) ya que éste se sitúa sobre el producto a cocinar.

No se trata de un horno si no de una barbacoa para cocinar a la parrilla.

15 Antecedentes de la invención

No se conocen.

Explicación de la invención

20 El problema técnico existente en las barbacoas tradicionales, es que la grasa que se produce al llevar a cabo el cocinado, cae sobre el quemador, o bien sobre la superficie que lo protege (chapas metálicas, piedra volcánica, etc...), quemándose a su vez y produciendo humo que además de contaminar el aire de manera desagradable en la mayoría de los casos, impregna el producto que se está cocinando alterando su sabor y

25 cualidades.

El modelo reivindicado, está constituido por una envolvente metálica de geometría paralelepípedica con el frente abierto o cerrado mediante puerta, en la que se instalan

30 (desde arriba hacia abajo):

- Unos quemadores con placas cerámicas (a gas o eléctricos) en posición cenital.
- Una parrilla metálica con diferentes anclajes laterales que permita regular la distancia al quemador.
- Opcionalmente pueden ser dotados de eje transversal (motorizado o no) para posibilitar el asado de piezas enteras (pollos por ejemplo). Una bandeja recoge-grasas metálica inferior con extracción frontal o desmontándola hacia arriba.

40 En el modelo reivindicado, al instalarse el quemador en posición cenital, se permite realizar el asado sin contacto del producto a elaborar con el fuego, evitando además en todo momento que la grasa que desprende el producto al ser cocinado, se queme debajo del mismo, produciendo humo que como se ha explicado anteriormente, impregne el alimento alterando su aroma y sabor, tal y como ocurre en las barbacoas tradicionales.

45 En el modelo reivindicado, al no quemarse grasas durante el cocinado, se evita la producción de los humos clásicos de las barbacoas, permitiendo así su uso en el interior de las viviendas puesto que la combustión en el modelo de gas es limpia y controlada y en el modelo eléctrico no existe la posibilidad del goteo de grasa sobre el quemador.

50

Al tratarse de combustiones sin participación de elementos orgánicos (grasas de productos a elaborar), estas se realizan de manera controlada y previendo las emisiones a la atmósfera sin perjudicar por tanto el medio ambiente.

5 Tanto los modelos a gas como los eléctricos, se prevén con una potencia suficiente como para que el proceso de cocinado no se prolongue en exceso, pudiendo incluso acortarlo mediante la instalación de una puerta frontal opcional (de vidrio o metálica) cuando además de la transmisión de calor por radiación, añadimos la transmisión por convección del aire caliente.

10 Mediante el modelo propuesto, se consigue un cocinado por radiación, (ayudado como ya se ha dicho por convección en algunos casos) y se evita el contacto tanto del producto a cocinar como de la misma parrilla que lo soporta con la llama o elemento radiante en su caso consiguiendo un cocinado uniforme y sin posibilidad de porciones quemadas por la llama o parrilla.

15 Opcionalmente, se puede agregar agua en la bandeja recoge-grasas para conseguir un cocinado más jugoso y una limpieza más sencilla de dicha bandeja.

20 En cuanto a la construcción en sí:

- La envolvente se fabricará en chapa de acero con pliegues adecuados, para evitar deformaciones producidas por las temperaturas alcanzadas durante el proceso.
- 25 • Los quemadores serán de placa cerámica para conseguir una mayor uniformidad en la superficie de cocinado.
- La energía se obtendrá a partir de combustión de gas envasado o eléctrica según los modelos
- 30 • La puerta (opcional) será metálica o de vidrio.
- Contará con asas para el transporte y patas para apoyo en superficies planas
- 35 • Se fabricaran modelos estándar o "plegables" en altura para poderlos guardar dentro de un mueble de cocina cuando no se usen.
- Los modelos plegables podrán ser usados en actividades al aire libre por su pequeño volumen y facilidad de transportar, y además ser dotados de una alza que les hará
- 40 muy cómodo el transporte por tornarse en una maleta.
- Opcionalmente y en posición paralela a la puerta frontal, se podrá instalar un eje giratorio en el que poder asar diversos productos que así lo requieran (por ejemplo pollos).

45 **Breve descripción de las figuras**

Figura 1.- Muestra una vista frontal del dispositivo portátil de la invención una vez abierto para su uso con los siguientes elementos:

- 50
- 1 pieza inferior en la que se aloja la bandeja recogegrasas

- 3 pieza superior en la que se alojan los quemadores cenitales
- 5 y 6 piezas laterales, abatibles para el plegado de la invención incorporando carriles interiores para regular la parrilla en diferentes posiciones de altura

5

Figura 2.- Muestra una vista de despiece del dispositivo de la invención con los siguientes elementos:

- 1: pieza inferior que aloja la bandeja recoge grasas
- 2: bandeja recoge grasas
- 3: pieza superior que aloja los quemadores
- 4 pieza trasera abatible para el plegado de la invención
- 5 y 6: piezas laterales abatibles para el plegado de la invención incorporando carriles interiores para regular la parrilla en diferentes posiciones de altura
- 7: parrilla metálica para soporte del producto a cocinar
- 9: quemadores cenitales

10

15

20

25

Figuras 3 y 4: Muestran las vistas del dispositivo plegado y su despiece con los siguientes elementos:

- 1: pieza inferior que aloja la bandeja recoge grasas y sirve de parte inferior del dispositivo plegado
- 2: bandeja recoge grasas
- 3: pieza superior que aloja los quemadores y sirve de parte superior del dispositivo plegado
- 4: pieza trasera abatida para el plegado que se escamotea dentro del dispositivo una vez plegado
- 5 y 6: piezas laterales abatidas para el plegado y que se escamotean dentro del dispositivo una vez plegado.
- 7: parrilla para el asado de productos que se escamotea dentro de la bandeja recoge grasas una vez plegado el dispositivo.
- 8: asa frontal para el transporte del dispositivo plegado (opcionalmente se puede sustituir/complementar por asas laterales con la misma utilidad)
- 10: Dispositivo plegado

35

40

45

50

Figuras 5 en la que se comprueba la realización práctica del modelo plegable en uso, una vez desplegado, con los productos a cocinar en la parrilla (11).

Realización preferente de la invención

5 Se fabricara el modelo diseñado en chapa plegada o acero inoxidable, dotados del espesor y los pliegues necesarios para dotar de rigidez tanto al modelo (plegado y desplegado) como a las piezas que lo componen y evitar deformaciones por las temperaturas alcanzadas durante su uso.

REIVINDICACIONES

1. Barbacoa por radiación que está formada por una envolvente metálica en la que se instalan unos quemadores en posición cenital.

5

Se **caracteriza** porque contiene:

- Quemadores de placa cerámica a gas o eléctricos en posición cenital (nº 9)

10

- Una bandeja o depósito inferior para la recogida de grasas (nº 2)

- Una parrilla metálica intermedia con distancia regulable al quemador (nº 7)

- Opcionalmente un eje transversal para posibilitar asar piezas completas

15

- Opcionalmente una puerta frontal para aprovechar el calor de convección.

2. Barbacoa según la reivindicación 1 **caracterizada** porque el cocinado se hace por radiación.

20

3. Barbacoa según la reivindicación 1 **caracterizada** por la posición cenital de los quemadores.

4. Barbacoa según la reivindicación 1 **caracterizada** porque la recogida de las grasas del cocinado se hace en una bandeja inferior extraíble de fácil limpieza.

25

5. Barbacoa según la reivindicación 1 que se puede fabricar tanto en versión estándar como en versión portátil/plegable.

FIGURA 1

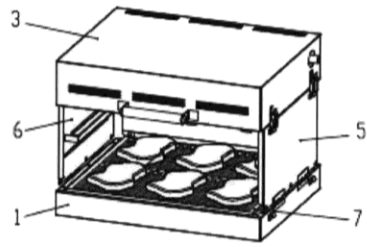


FIGURA 2

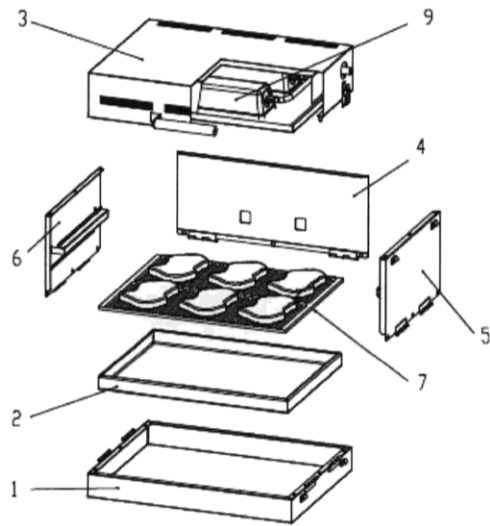


FIGURA 3

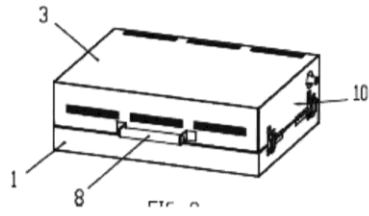


FIGURA 4

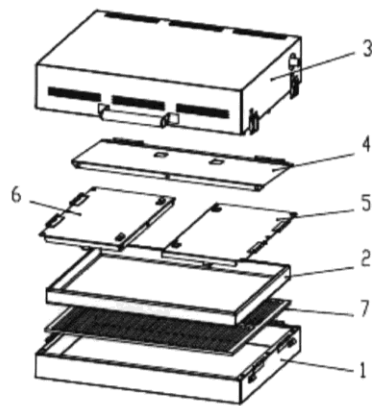


FIGURA 5

