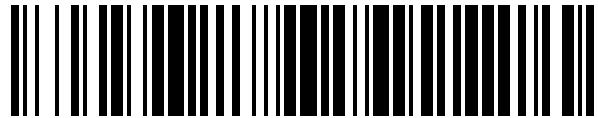


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 199 210**

21 Número de solicitud: 201731316

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

30.10.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.11.2017

71 Solicitantes:

SÁNCHEZ ANTÓN, José María (100.0%)
Avda. de Madrid, 146 A
26007 LOGROÑO (La Rioja) ES

72 Inventor/es:

SÁNCHEZ ANTÓN, José María

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

54 Título: **ASADOR DE ALIMENTOS**

ES 1 199 210 U

DESCRIPCIÓN

ASADOR DE ALIMENTOS

5 **Sector de la técnica**

La presente invención está relacionada con los dispositivos empleados para el asado de alimentos, proponiendo un asador de configuración estructural simplificada que permite regular la altura a la que se disponen los alimentos así como permite adaptarse al lugar en
10 donde se disponen las brasas para el asado, tal como chimeneas, hornos, barbacoas o similares.

Estado de la técnica

15 En la actualidad son conocidos asadores o barbacoas metálicas con rejilla. Estos asadores están destinados a ser empleados con una combustión de leña y/o carbón para lo cual incluyen una entrada de aire por una parte inferior de los mismos. A fin de regular el flujo de aire que pasa a través de la entrada de aire, y de esta forma el calor desprendido por las correspondientes brasas, dicha entrada de aire puede ser regulada para posibilitar un mayor
20 o menor paso de aire a través de la misma.

Sin embargo, en el empleo de los asadores convencionales al colocar un alimento con grasa, carne o pescado, y derramar algunas gotas de esta grasa se genera una combustión, la mayoría de las veces con llama produciendo en el asado un mal sabor, alimento ahumado
25 e incluso quemado. Este efecto resulta realmente difícil, e incluso en ocasiones imposible, de controlar mediante la regulación efectuable en la entrada de aire.

Por otra parte, en caso de que dichos asadores dispongan de una plancha metálica para depositar sobre la misma los alimentos a ser asados, el descrito problema derivado de la
30 caída de grasa a las brasas queda solventado al evitar la plancha la caída de la grasa sobre las brasas. Sin embargo, esto resulta indeseado puesto que conlleva asar los alimentos a la plancha en lugar de tratarse de un asado a la parrilla.

Adicionalmente, los asadores convencionales suelen estar constituidos por grandes y fijas
35 instalaciones que limitan su utilización.

A la vista de las descritas desventajas o limitaciones que presentan las soluciones existentes en la actualidad, resulta necesaria una solución que permita el asado a la parrilla ofreciendo flexibilidad tanto en la disposición del asador como en la regulación del distanciamiento a las brasas de los alimentos.

5

Objeto de la invención

Con la finalidad de cumplir este objetivo y solucionar el problema técnico comentado hasta el momento, además de aportar ventajas adicionales que se pueden derivar más adelante, la presente invención proporciona un asador de alimentos que comprende unas barras y al menos dos soportes, teniendo cada uno de los soportes dos perfiles verticales con unos pies para apoyo del soporte y unos perfiles horizontales. Los perfiles horizontales se encuentran dispuestos uniendo los dos perfiles verticales entre sí y espaciados entre sí determinando diferentes alturas de asado. Las barras son disponibles apoyando libremente sobre los perfiles horizontales de cada uno de los soportes, estando las barras configuradas para soportar los alimentos.

10
15

De esta forma se proporciona el asador de alimentos desplazable y colocable de acuerdo a diferentes espacios para su colocación. Adicionalmente, el asador de alimentos proporciona diferentes alturas de asado lo cual permite asar con diferentes intensidades los alimentos, bien carnes bien pescados, o simplemente mantenerlos calientes una vez asados.

20

Las barras tienen una forma angulada de "V" invertida. De esta forma, las barras favorecen ser apoyadas sobre los perfiles horizontales limitando la posibilidad de ser indeseadamente desplazadas durante el asado. Asimismo, dicha forma angulada de "V" invertida proporciona mayor grado de rigidez a las barras para soportar mayor peso de los alimentos y mejora su resistencia a la deformación por calor.

25

De acuerdo con esto, las barras están configuradas para soportar directamente los alimentos sobre las mismas, o bien a través de un soporte de alimentos en el cual son disponibles los alimentos a asar. De esta forma, el soporte de alimentos puede ser una parrilla, una besuguera, etc.

30

Los dos perfiles verticales y los perfiles horizontales de cada uno de los soportes tienen una forma angulada de "L". Preferentemente, los soportes son iguales entre sí. Así se

35

proporciona simplicidad y bajo coste en la fabricación del asador de alimentos a la vez que una estructura resistente.

Opcionalmente, los soportes comprendidos en el asador de alimentos son tres. De esta forma de proporciona un apoyo adicional para las barras.

Descripción de las figuras

La figura 1 muestra una vista en perspectiva de un asador de alimentos objeto de la invención, según un ejemplo de realización.

La figura 2 muestra una vista en alzado de un soporte comprendido en el asador de alimentos objeto de la invención.

La figura 3 muestra una vista en planta del soporte comprendido en el asador de alimentos objeto de la invención mostrado en la figura 2.

La figura 4 muestra una vista lateral del soporte comprendido en el asador de alimentos objeto de la invención mostrado en la figura 2.

La figura 5 muestra una vista en perspectiva del asador de alimentos objeto de la invención, según otro ejemplo de realización.

Descripción detallada de la invención

La invención se refiere a un asador de alimentos que comprende unas barras (1) y unos soportes (2). El asador de alimentos resulta cómodo de usar, en sitios tales como chimeneas y barbacoas, y es adecuado para asar carnes y pescados, entre los que son destacables por ejemplo chuletas de vaca, buey, cordero, cabrito lechal, aves, conejos, pollos, merluza, besugo, lubina y dorada. Cada uno de estos alimentos, por su grosor, requiere distintas alturas de asado a fin de obtener un óptimo asado de los mismos.

Las barras (1) comprendidas en el asador de alimentos pueden ser dos o más. Dichas barras (1) son elementos independientes de los soportes (2), lo que permite su libre disposición según diferentes necesidades en cuanto a alturas de asado o distanciamiento

entre sí.

Las barras (1) están configuradas para soportar los alimentos a ser asados durante el asado de los mismos, bien sea por disposición directa de los alimentos sobre las barras (1) o bien sea por disposición de los alimentos en un soporte de alimentos, tal como una parrilla o una besuguera, el cual puede ser dispuesto a su vez sobre dichas barras (1).

Preferentemente, las barras (1) tienen una sección transversal de acuerdo a una forma angulada de "V" invertida, es decir en "λ". De esta forma, además de verse las barras estructuralmente reforzadas para soportar mayor peso de los alimentos, y resistir el calor, ofrece un apoyo estable en los soportes (2). Adicionalmente, y también de forma preferente, las barras (1) tienen una extensión longitudinal de entre 40 cm y 90 cm, de forma que ofrecen flexibilidad a la hora de disponer los soportes (2) distanciados entre sí adaptándose a los espacios de asado, tales como chimeneas, barbacoas, etc.

A fin de sustentar o mantener apoyadas las barras (1) pueden ser tres los soportes (2) empleados en el asador de alimentos. De esta forma, se evita la deformación de las barras (1), o la necesidad de reforzar estructuralmente dichas barras (1) cuando éstas (1) superan una longitud predeterminada. Siendo tres los soportes (2) empleados en el asador de alimentos, la extensión longitudinal de las barras (1) puede ser incluso de entre 150 cm y 200 cm.

Cada uno de los soportes (2) tiene dos perfiles verticales (2.1), unos perfiles horizontales (2.2) y dos pies (2.3), uno por cada uno de los dos perfiles verticales (2.1). Los perfiles horizontales (2.2) se encuentran dispuestos uniendo los dos perfiles verticales (2.1) entre sí. Asimismo, los perfiles horizontales (2.2) se encuentran dispuestos espaciados entre sí determinando diferentes alturas de asado. Preferentemente, este espaciado entre los perfiles horizontales (2.2) inmediatamente contiguos entre sí es de 5 cm aproximadamente.

A mayor longitud de los perfiles verticales (2.1) mayor número de los perfiles horizontales (2.2), y por tanto mayor el número de las alturas de asado. De esta forma, los perfiles verticales (2.1) tienen preferentemente una extensión longitudinal de 20 cm a 40 o 50 cm, y más preferentemente de 30 cm o 35 cm; mientras que los perfiles horizontales (2.2) preferentemente tienen una extensión longitudinal de 20 cm a 80 o 90 cm, y más preferentemente de 40 cm a 80 o 90 cm, pero en cualquier caso pueden construirse en las

medidas que se deseen.

Estos rangos de medidas permiten dimensionar el asador de alimentos de forma que es trasladable a un lugar deseado para llevar a cabo el asado de los alimentos seleccionados.

5 Adicionalmente, al ser los soportes (2) independientes entre sí, es también variable la distancia de separación entre ellos, lo cual aporta flexibilidad para adaptarse a diferentes espacios de colocación, así como a los alimentos a ser asados al mismo tiempo.

10 Cada uno de los perfiles verticales (2.1) tiene unos pies (2.3) de apoyo, preferentemente al menos dos, para mantenerse los soportes (2) según una disposición de acuerdo a un plano sustancialmente vertical. En cada uno de los extremos inferiores de cada una de los perfiles verticales (2.1) se localiza uno de los pies (2.3). Dichos pies (2.3) tiene una longitud de entre 10 cm y 15 cm, y más preferentemente 12 cm, de forma perpendicular con respecto a la disposición longitudinal de los perfiles horizontales (2.2) para ofrecer una adecuada
15 estabilidad vertical de los soportes (2), pero puede ser la que mejor convenga.

Los perfiles verticales (2.1) y los perfiles horizontales (2.2), además de los pies (2.3), preferentemente tienen una sección transversal en ángulo recto en forma de "L", o en ángulo recto en forma de "L" en medidas de 1 por 1 cm, 2 por 2 cm, 3 por 3 cm, etc. Esta geometría
20 presenta las ventajas de facilitar su obtención además de facilitar su montaje y la fijación de los perfiles horizontales (2.2) y los pies (2.3) a los perfiles verticales (2.1).

Adicionalmente, tanto los perfiles verticales (2.1), los perfiles horizontales (2.2) y los pies (2.3), así como las barras (1), son de un acero al carbono para soportar su exposición a
25 elevadas temperaturas durante extensos períodos de tiempo.

De esta forma, el asador de alimentos es colocable en la chimenea o barbacoa antes de hacer el fuego o después. Uno de los soportes (2) es colocable a la izquierda y otro de los soportes (2) a la derecha, a una distancia adecuada según longitud de las barras (1) y
30 cantidad o dimensiones del alimento a asar. Adicionalmente, es colocable otro más de los soportes (2) según dicha longitud de las barras (1), tal y como es observable en la figura 5.

De acuerdo con lo descrito, son colocables las barras (1), por lo menos de dos en dos, a distintos niveles para asar los alimentos según necesidades de asado, adecuándose al tipo
35 de alimento y/o gustos particulares de cada consumidor.

Así pues, este asador de alimentos ofrece las ventajas no solo de poderlo graduar en altura sino en anchura y profundidad, claro está produciendo dos o más modelos y válido para todo tipo de asados desde verduras, carnes y pescados delgados o finos, hasta carnes y pescados de algunos centímetros de espesor. Unas buenas ascuas harán el resto.

5

Este asador de alimentos soluciona no solo la necesidad de muchos amantes del buen asado a la brasa, sino también para toda esa línea de restaurantes donde un asador fácil de colocar en cualquier momento es adecuado por su versatilidad.

REIVINDICACIONES

1.- Asador de alimentos, caracterizado por que comprende:

- unas barras (1);
- 5 – al menos dos soportes (2), teniendo cada uno de los soportes laterales (2):
 - dos perfiles verticales (2.1) con unos pies (2.3) para apoyo del soporte (2);
 - unos perfiles horizontales (2.2) que se encuentran dispuestos:
 - uniendo los dos perfiles verticales (2.1) entre sí;
 - espaciados entre sí determinando diferentes alturas de asado;

10 donde las barras (1) son disponibles apoyando libremente sobre los perfiles horizontales (2.2) de cada uno de los soportes (2), estando las barras (1) configuradas para soportar los alimentos.

2.- Asador de alimentos según la reivindicación 1, caracterizado por que las barras (1) tienen
15 una forma angulada de “V” invertida.

3.- Asador de alimentos según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que los dos perfiles
verticales (2.1) y los perfiles horizontales (2.2) de cada uno de los soportes (2) tienen una
forma angulada de “L”.

20

4.- Asador de alimentos según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores,
caracterizado por que los soportes (2) son iguales entre sí.

5.- Asador de alimentos según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores,
25 caracterizado por que las barras (1) están configuradas para soportar directamente los
alimentos sobre las mismas.

6.- Asador de alimentos según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 caracterizado
por que las barras (1) están configuradas para soportar un soporte de alimentos en el cual
30 son disponibles los alimentos a asar.

7.- Asador de alimentos según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores,
caracterizado por que los soportes (2) son tres.

35

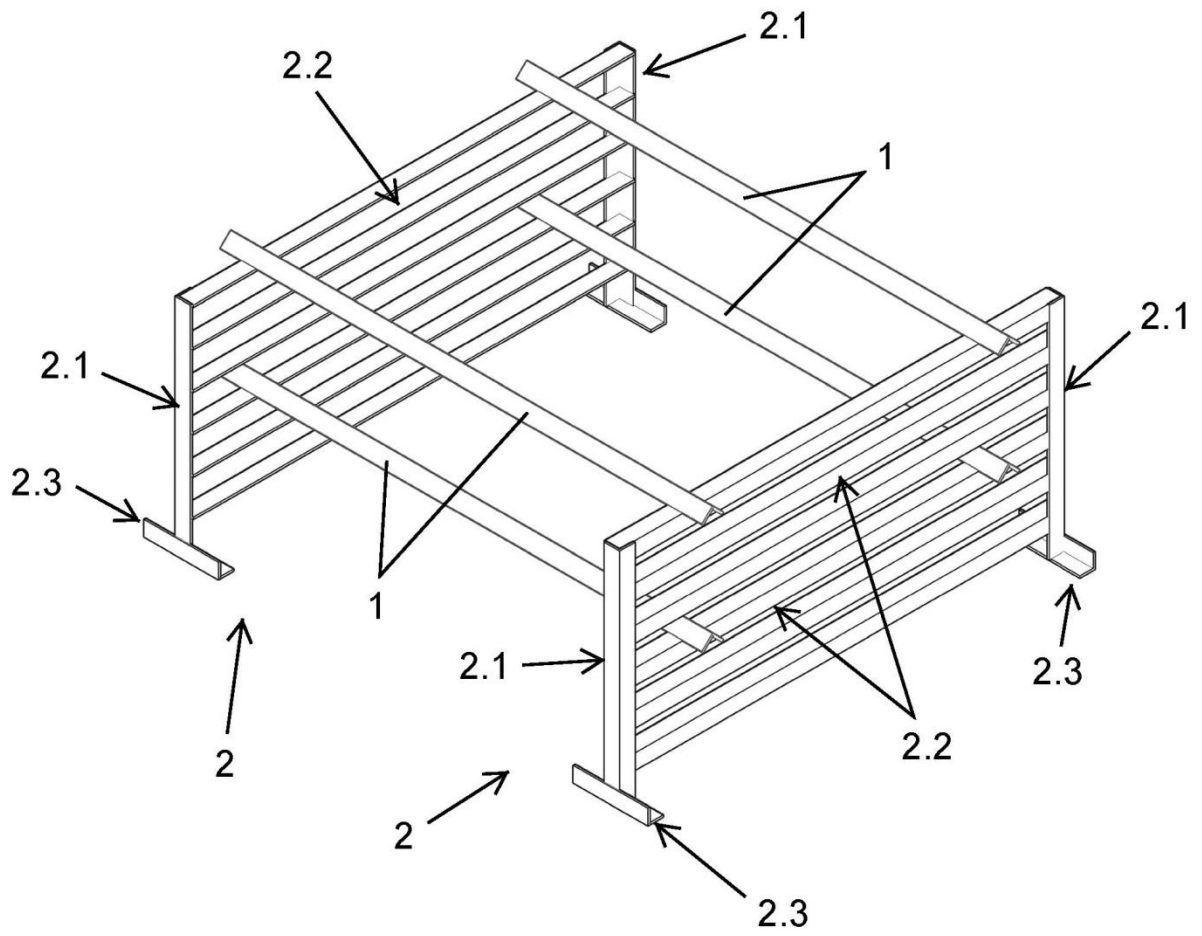


Fig. 1

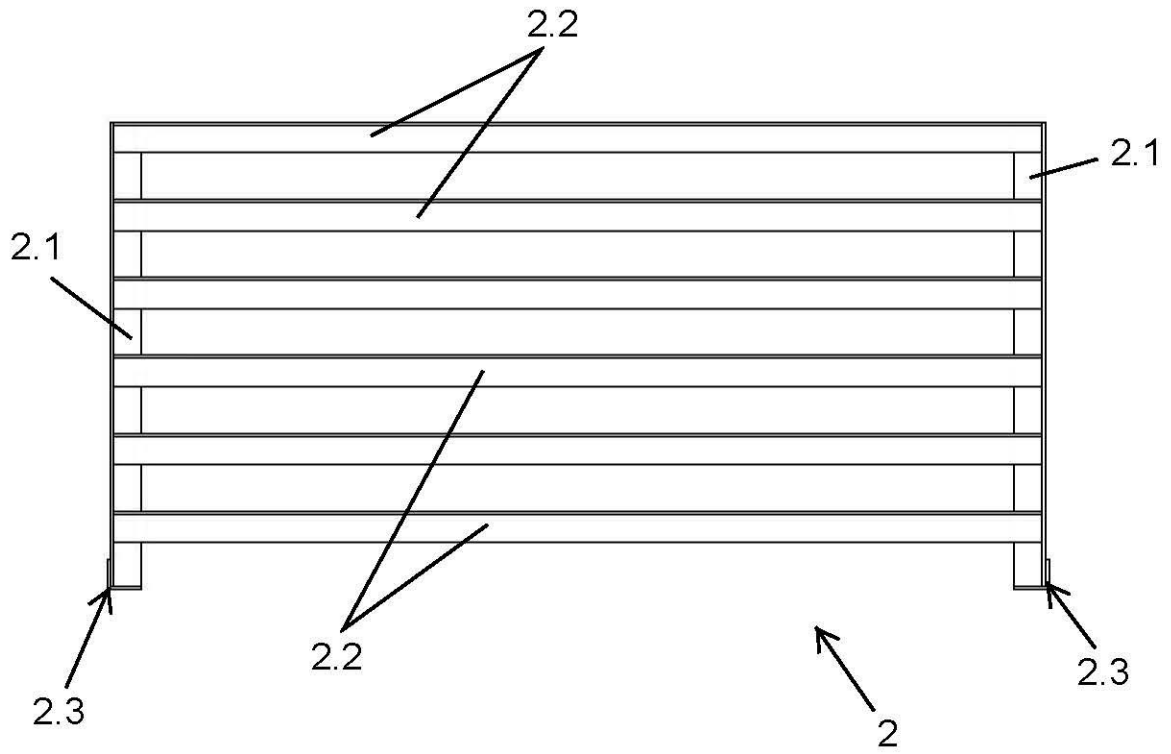


Fig. 2

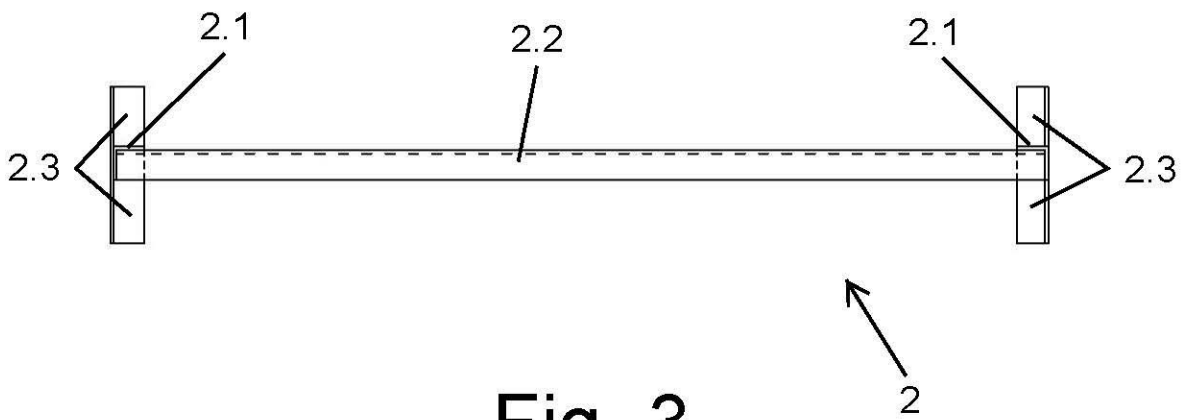


Fig. 3

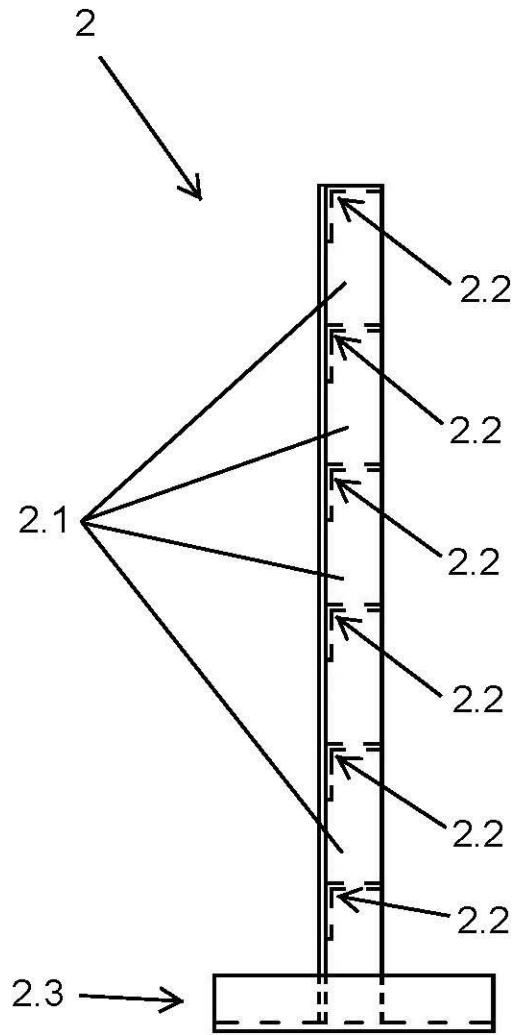


Fig. 4

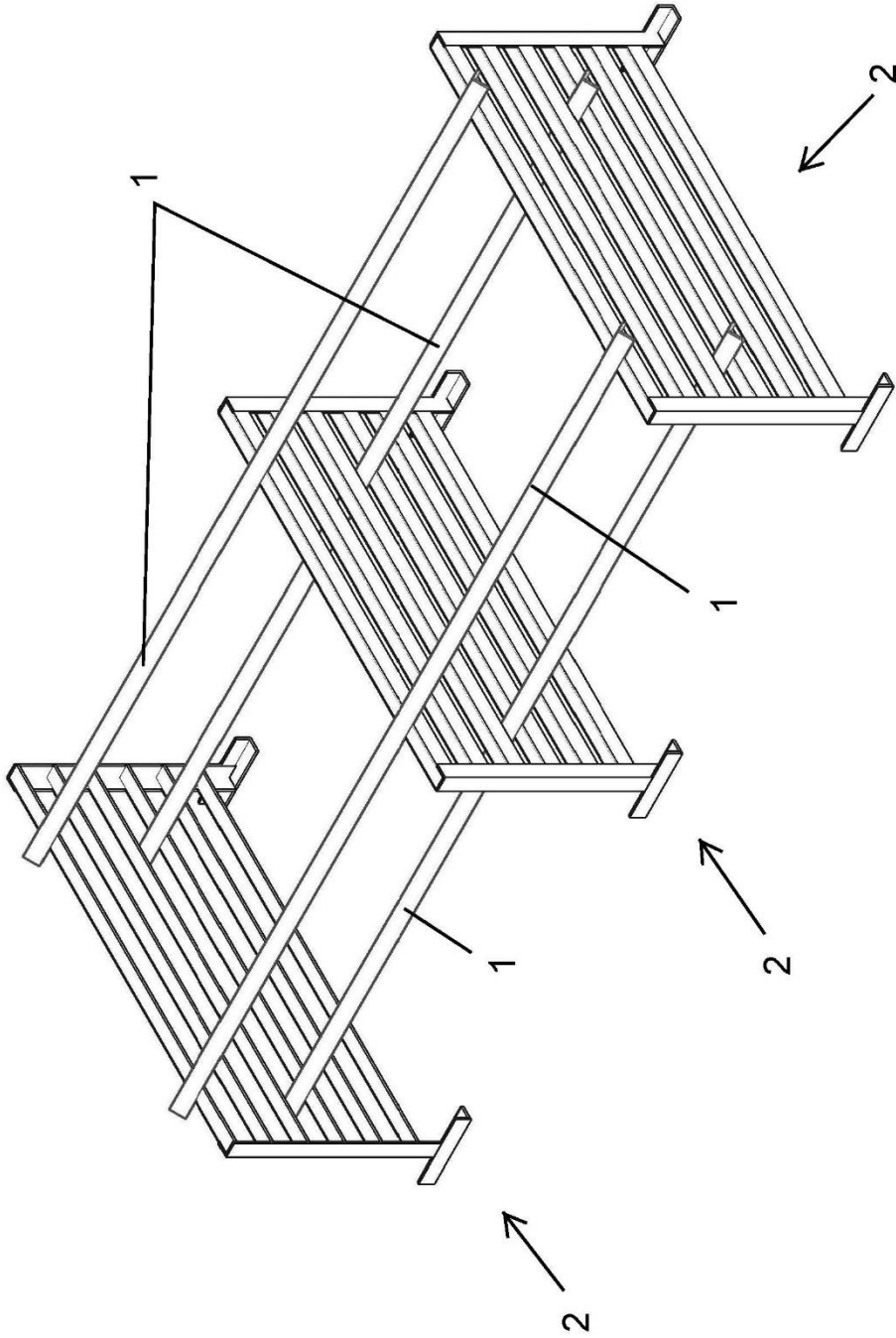


Fig. 5