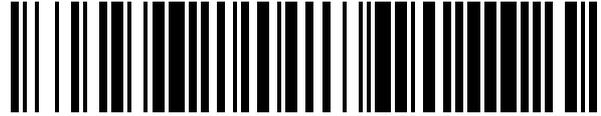


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 215 411**

21 Número de solicitud: 201800311

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

24.05.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.07.2018

71 Solicitantes:

**MUÑOZ LÓPEZ, Antonio (100.0%)
Ruiz de Alda nº 56, 1º c
13630 Socuéllamos (Ciudad Real) ES**

72 Inventor/es:

MUÑOZ LÓPEZ, Antonio

74 Agente/Representante:

CEBRIAN SANZ, Luis Miguel

54 Título: **Parrilla giratoria sobre soporte fijo para barbacoa**

ES 1 215 411 U

DESCRIPCIÓN

PARRILLA GIRATORIA SOBRE SOPORTE FIJO PARA BARBACOAS

SECTOR DE LA TÉCNICA

5 El sector en el cual se opera la presente invención, se corresponde con el sector de la carpintería metálica. Enmarcado dentro del sector industrial.

El objeto principal de la intervención es patentar una barbacoa con parrilla giratoria mediante accionamiento manual, la cual proporciona una forma segura, cómoda y rápida de realizar un asado de alimentos sobre un fuego o brasas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

10 El cocinado sobre una parrilla fue la primera seña de actividad culinaria y, en consecuencia, la parrilla el primer artefacto gastronómico. A lo largo de los años se ha progresado para la mejora e innovación de artefactos para el cocinado de los alimentos, pero la cocina a la parrilla se mantuvo en muchos hogares.

15 El cocinado a la parrilla quedó apartado durante un tiempo, debido a la evolución de la cocina de guisos y salsas y la tendencia de varios cocineros profesionales de llevar este tipo de recetas a todos los hogares. Actualmente, la parrilla forma parte primordial en varios restaurantes.

Se han realizado varias modificaciones este tipo de artefacto, buscando la comodidad y la sencillez del cocinado. Se puede localizar parrillas con materiales muy resistentes, además de considerables dimensiones para realizar asados de grandes piezas de alimento.

20 En el mercado actual de la familia de parrillas se puede encontrar con un tipo de parrilla giratoria, distinta a la invención descrita. En ella se puede observar la falta de varios componentes que permitan realizar un buen asado, ya que no dispone de ningún tipo de componente que permita la comodidad para realizar el giro del cocinado. Además del material del acabado, ya que se trata de aceros fáciles de obtener oxidación.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

25 Con el fin de alcanzar los objetivos y evitar inconvenientes mencionados en anterior apartado, la invención propone un mecanismo que permite el giro del cuerpo principal del objeto, y facilita el cocinado de alimentos.

Las ventajas principales de esta invención se resumen como sigue:

- Esta parrilla permite realizar un cocinado sobre las brasas o fuego con gran comodidad, a través de su mango y funcionamiento giratorio.
 - Su uso es muy sencillo, lo que admite el cocinado de cualquier usuario mayor de edad.
- 30

Una de las características importantes de este objeto es su sistema de cierre de parrilla, que permite que el alimento quede bien recubierto entre las dos rejillas y no se produzca ningún tipo de pérdidas cuando se realice el giro de la parrilla.

La base estructural de la invención tiene una distancia idónea para el asado del alimento entre las rejillas y el fuego o brasas. Además dispone de una varilla de acero que permite sostener de manera horizontal a la base las rejillas de la parrilla.

5 La estructura metálica de la parrilla puede ser de acero inoxidable o bien estar reforzada con una pintura con una gran resistencia a altas temperaturas, con una máxima de 400°C. Es de fácil aplicación por los métodos tradicionales.

Esta pintura tiene una serie de ventajas como es su elasticidad, que evita que ésta se cuarté. Además se puede repintar sin la necesidad de un previo lijado. Su mantenimiento es muy económico y es inodora una vez secada.

10 Las propiedades técnicas de esta pintura son:

- Color: Negro o Aluminio
- Acabado: Mate
- Densidad: 1,18 – 1,22 g/ml
- Viscosidad 65-75 KU

15 **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

Para aumentar la descripción de esta invención y con objeto de obtener una mejor comprensión de las características de las mismas, de acuerdo con un ejemplo preferente de la realización práctica de la misma, se adjunta como parte integrante de dicha descripción, una serie de figuras donde se represente lo siguiente:

- 20
- La figura 1 muestra el alzado principal de la invención.
 - La figura 2 muestra la planta de la invención.
 - La figura 3 muestra el perfil derecho de la invención.
 - La figura 4 muestra el perfil izquierdo de la invención.
 - La figura 5 muestra el alzado del complemento de la invención.
 - La figura 6 es la imagen en planta del complemento de la invención.
 - 25 • La figura 7 muestra la bandeja, que forma parte del complemento de la invención.
 - Las figuras 8, 9 y 10 ilustran las perspectivas en 3D de la invención, facilitando la visualización de todos sus componentes.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

30 A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración seguida, se puede observar en ellas un ejemplo de realización preferente de la invención, la cual comprende las partes y elementos que se indican y describen a continuación.

Se observa la invención (1) de material de acero y comprende los siguientes elementos:

- 35
- Un bastidor (10) manual con una longitud de 0,48 metros sobre la base de la invención. Esta longitud puede variar hasta 1,00 metros, según la petición del usuario. Este bastidor (10) está sujeto a la base mediante dos tornillos (3) y dos tuercas (2).
 - Base estructural (4) con perfiles cuadrados de 0,01 metros, dos de ellos con finalización en perpendicular, cuya función es ser las cuatro bases en contacto con las brasas o fuego de la invención (1).

ES 1 215 411 U

- Dos perfiles rectangulares (6) en vertical de 0,02 metros de largo y 0,005 metros de ancho, sujetos mediante soldadura a la base estructural (4) de la invención. Además permiten ser el eje de giro del bastidor (10)
- Dos rejillas cuadradas (8 y 9) de acero inoxidable o bien pintadas con pintura de gran resistencia a altas temperaturas. Sus dimensiones son de 0,03 x 0,03 metros de cuadrado, varilla (12) de 0,004 metros de diámetro, reforzadas en todo su perímetro por dos perfiles cuadrados de 0,01 metros, unidas entre ellas con dos bisagras (13) de 0,08 metros de longitud. La actuación de estas dos rejillas es el cierre modo libro para introducir entre ellas el alimento para su posterior cocinado.
- El cierre entre ellas se realiza mediante un cerrojo en forma de L (7) de 0,09 metros de longitud, evitando así en el giro del cocinado la caída de alimentos.
- Dos articulaciones (11) unidas a las dos rejillas (8 y 9) y a la base estructural de la invención (4), de perfiles rectangulares de 0,02 metros de largo y 0,005 metros de ancho en sección, y una longitud de 0,17 metros. Estas articulaciones permiten realizar el giro mediante la propia inercia de las rejillas.

Las dimensiones descritas pueden ser variables, ya que la fabricación de esta invención puede tener varias variantes según la petición del usuario. Las parrillas pueden llegar a ser de 0,40 x 0,40 metros hasta de 1,00 x 1,00 metros.

En la figura 5 y 6 se observa el complemento alternativo que se puede añadir a la invención descrita anteriormente. Se trata de una base de acero con una altura de 0,80 metros, esta medición puede ser modificada y adaptativa a la invención según petición del usuario. Se compone de una estructura de perfiles en forma de tubo (14 y 15), además en la parte superior comprende unas pletinas de fijación (17) que mantienen una disposición fija de las parrillas. Debajo de la base de apoyo del emparrillado se encuentra otra base con perfiles en L (16), cuya función es sustentar una bandeja (18) de acero donde se introducirán las brasas para el posterior cocinado del alimento en las parrillas. Esta bandeja es de un acero con pintura con gran resistencia a altas temperaturas o bien de acero inoxidable, con dos asas (19) cuya función es garantizar la seguridad de su uso a la hora de verter las brasas.

REIVINDICACIONES

1. Parrilla de barbacoa giratoria de acero (1) que comprende de un bastidor (10) y un mecanismo que mediante unas articulaciones (11) realiza el giro de una parte móvil de ella, de forma que posibilita dar la vuelta al emparrillado, además comprende de un sistema de cierre (7) entre las dos rejillas donde se introduce el alimento, con el cual se facilita el cocinado.
2. Parrilla de barbacoa giratoria de acero (1) según reivindicación 1, caracterizada por ajustarse a una base metálica estructural compuesta por perfiles en forma de tubo (14 y 15), además de unos perfiles en L (16) soldados a la estructura base para la sujeción de una bandeja (18) con elevada resistencia a altas temperaturas donde se introducirán las brasas para el posterior cocinado.

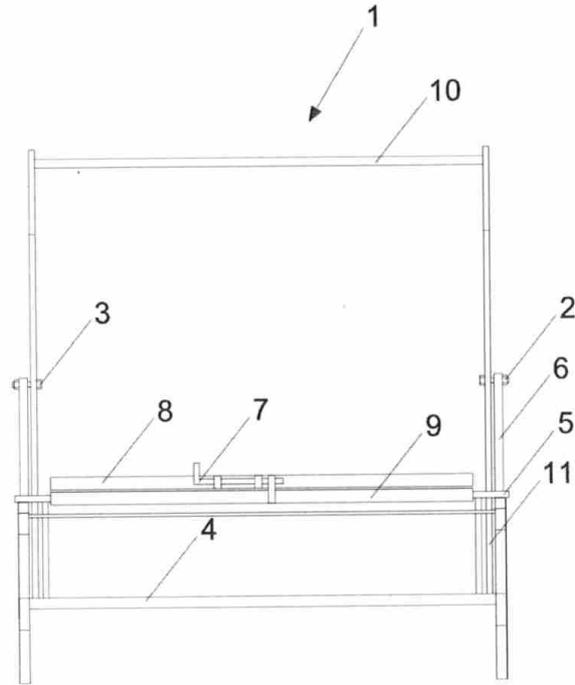


FIG. 1

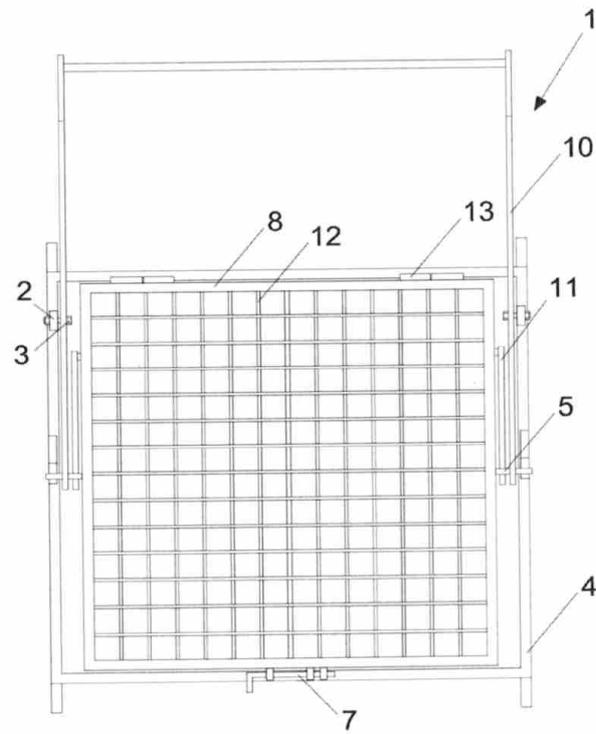


FIG. 2

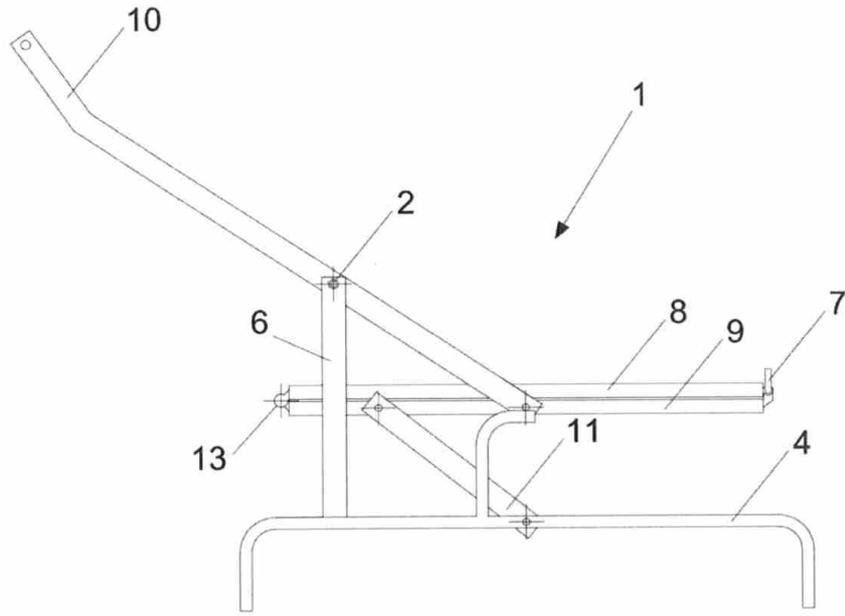


FIG. 3

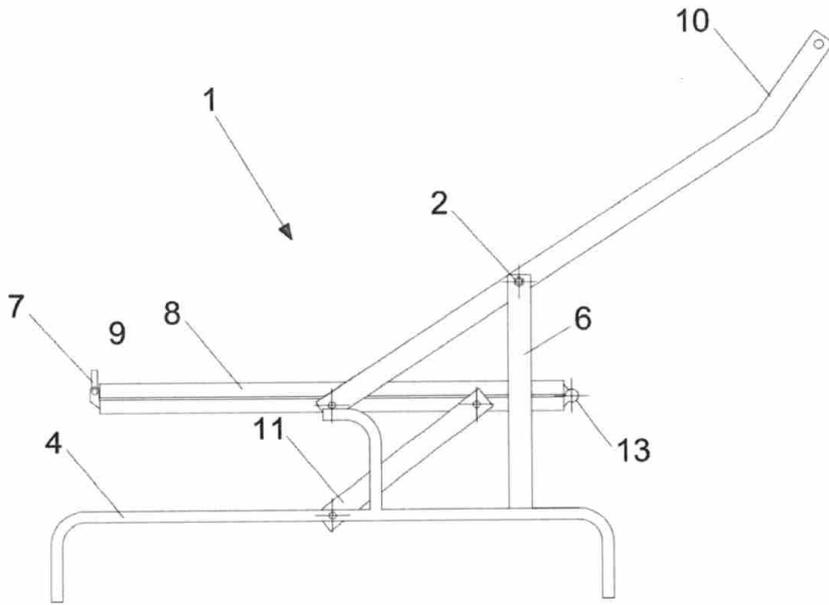


FIG. 4

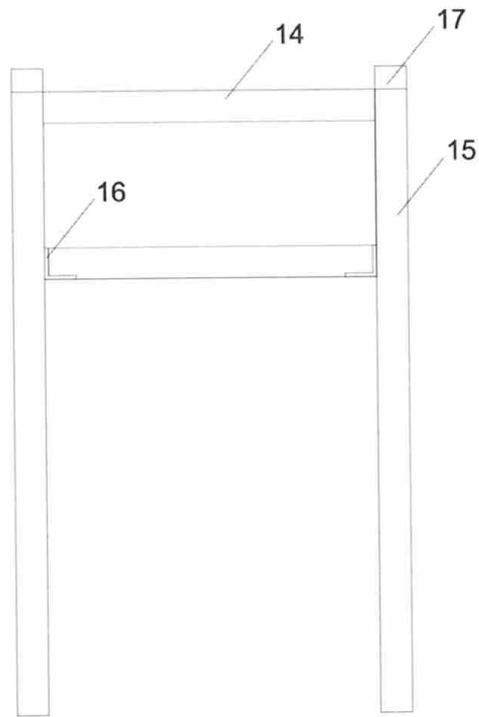


FIG. 5

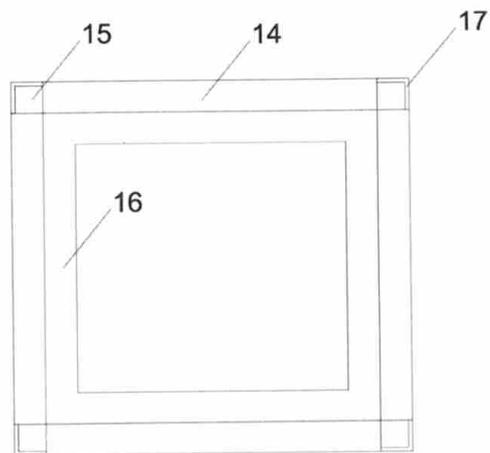


FIG. 6

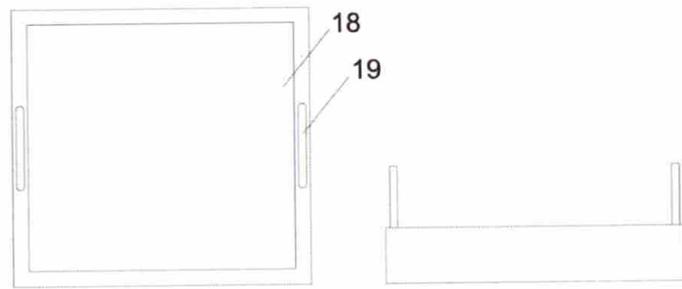


FIG. 7



FIG. 8



FIG. 9

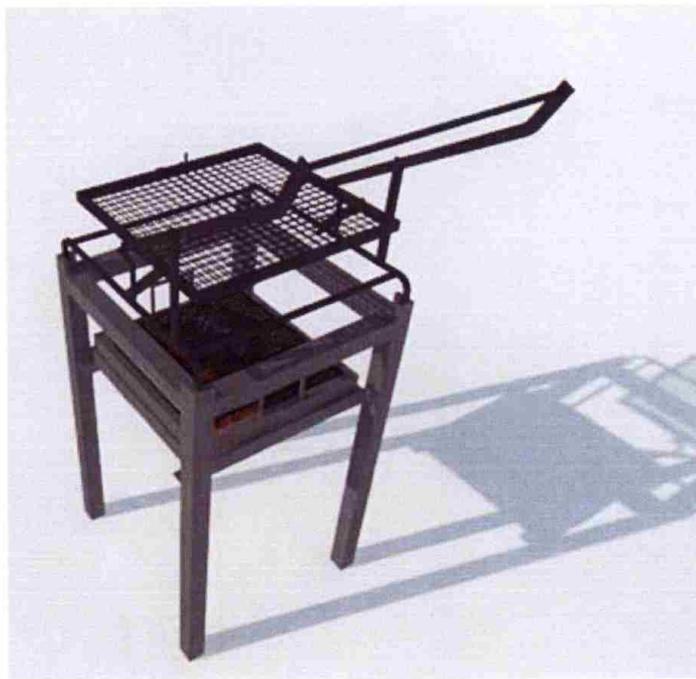


FIG. 10