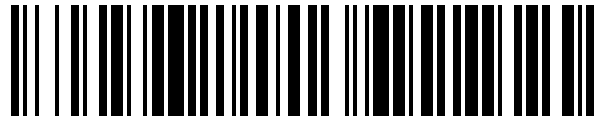


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 217 780**

21 Número de solicitud: 201831182

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

26.07.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

21.09.2018

71 Solicitantes:

**GUILLÉN GUILLÉN, Álvaro Cristobal (100.0%)
C/ ULLDECONA Nº17
43580 DELTEBRE (Tarragona) ES**

72 Inventor/es:

GUILLÉN GUILLÉN, Álvaro Cristobal

74 Agente/Representante:

ALMAZAN PELEATO, Rosa Maria

54 Título: **BARBACOA CON PARRILLA GIRATORIA.**

ES 1 217 780 U

BARBACOA CON PARRILLA GIRATORIA

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una barbacoa en la que participan una serie de parrillas dotadas de medios de giro automáticos.

10

El objeto de la invención es proporcionar un dispositivo que permita llevar a cabo el cocinado/asado de productos alimenticios, tales como carnes, pescados o verduras, de forma homogénea, cómoda y sencilla.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Si bien se conocen innumerables modelos de barbacoas, estas presentan como denominador común el problema que supone el tener que dar la vuelta a los alimentos que se están cocinando en ellas, ya sea de forma manual o unitaria, o bien teniendo que voltear la doble parrilla sobre la que se disponen dichos alimentos, parrilla que suele presentar un peso considerable, además de alcanzar unas altas temperaturas con las molestias y riesgo de quemaduras que ello supone.

25

Por último decir que el solicitante desconoce la existencia de barbacoas de gran capacidad, como permite la barbacoa objeto de la presente invención.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

30

La barbacoa que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz.

35

Para ello, la barbacoa de la invención se constituye a partir de un bastidor de sección en "U", considerablemente alargado, preferentemente a base de bloques de hormigón, ladrillos

refractarios o cualquier otro material de construcción resistente al calor, por cuanto que el fondo de dicho bastidor constituye la cuna para las brasas que se van a utilizar en el cocinado de los alimentos.

5 Sobre el extremo superior de las ramas libres del bastidor en "U", van colocados una pareja de perfiles longitudinales sobre los que se articulan una pluralidad de parrillas dobles, a base de dos hojas abisagradas entre sí y dotadas de medios de cierre en su cara opuesta a la de abisagramiento, que en correspondencia con su zona media incluyen un eje de giro que se vincula articuladamente a los dos perfiles citados.

10

El número de parrillas puede ser variable, en función de la longitud prevista para el bastidor en "U", o cuna para las brasas, mientras que uno de los perfiles laterales será hueco, incluyendo los extremos de los ejes de las parrillas asociados a dicho perfil un piñón solidario a dichos ejes, de manera que el giro de las parrillas está asistido por una
15 transmisión, ya sea de cadena o tornillo sinfín, accionado por un pequeño motor establecido en correspondencia con uno de los extremos del citado perfil.

20

De esta manera, accionando el motor se consigue que el conjunto de todas las parrillas giren simultánea y lentamente para asegurar un perfecto cocinado de los alimentos contenidos en su seno, todo ello de forma totalmente automatizada y sincronizada.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

25

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha
30 representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de una barbacoa con parrillas giratorias realizada de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra un detalle en perspectiva de la barbacoa, con sus parrillas en una posición distinta de giro, provocada por la transmisión asociada a las mismas.

5

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las figuras reseñadas, y en especial de la figura 1, puede observarse como la parrilla de la invención está constituida a partir de un bastidor o cuna (1), de sección en "U", de considerable longitud, cuna (1) obtenida preferentemente a base de bloques de hormigón, ladrillos refractarios o cualquier otro material de construcción resistente al calor.

Sobre el fondo de la cuna (1) se establecen las brasas (2) las cuales quedan enmarcadas entre las correspondientes paredes laterales (3) de la cuna, las cuales se rematan por su extremidad superior en una pareja de perfiles (4) y (5), de manera que el primer perfil (4) actúa como medio de abisagramiento de una pluralidad de parrillas dobles (6), mientras que, el segundo perfil (5) además de constituir el medio opuesto de abisagramiento de dichas parrillas, incluye una transmisión para llevar a cabo el giro automatizado y controlado de las mismas.

20

De forma más concreta, las parrillas (6) están obtenidas a base de dos hojas dotadas de medios de abisagramiento (7) entre sí así como medios de cierre/apertura (8) en su cara opuesta, mientras que en su zona media incluyen un eje de giro (9) que se vincula articuladamente a los dos perfiles citados (4-5).

25

En el extremo de uno de los ejes de giro (9) de cada una de las parrillas (6) se establece un piñón (10) que es solidario a dicho eje, de manera que internamente en el perfil (5) se establece una transmisión, ya sea de cadena, tornillo sinfín o similar que es accionada por un pequeño motor (11) establecido en correspondencia con uno de los extremos del citado perfil (5).

30

Así pues, y tal y como se ha comentado anteriormente, mediante la activación del motor se consigue un desplazamiento angular conjunta y sincronizada de todas las parrillas (6), en orden a que los alimentos dispuestos sobre las mismas se cocinen de la forma más

homogénea posible.

Solo resta señalar por último que, si bien preferentemente el dispositivo de la invención
estará dotado de varias parrillas giratorias, la invención podría materializarse con una única
5 parrilla giratoria, sin que ello afecte a la esencia de la invención.

REIVINDICACIONES

1ª.- Barbacoa con parrilla giratoria, caracterizada porque está constituida a partir de una cuna (1), de sección en "U", de considerable longitud, cuna (1) obtenida preferentemente a base de bloques de hormigón, ladrillos refractarios o cualquier otro material de construcción resistente al calor, sobre cuyo fondo están destinadas a establecerse las brasas (2) de cocinado de los alimentos, mientras que en correspondencia con los bordes superiores de las paredes laterales (3) de dicha cuna se establecen una pareja de perfiles (4) y (5), sobre los que se montan articuladamente una o más parrillas dobles (6) giratorias, a base de dos hojas dotadas de medios de abisagramiento (7) entre sí así como medios de cierre/apertura (8) en su cara opuesta, y que en su zona media incluyen un eje de giro (9) que se vincula articuladamente a los dos perfiles citados (4-5), con la particularidad de que uno de los extremos de los ejes de giro (9) de cada una de las parrillas (6) se remata en un piñón (10) solidario al mismo, y que se vincula con un sistema de transmisión establecido en el seno de uno de los perfiles (5), accionado por un motor (11).

2ª.- Barbacoa con parrilla giratoria, según reivindicación 1ª, caracterizada porque el sistema de transmisión asociado al interior del perfil (5) se materializa en sistema de transmisión por cadena.

3ª.- Barbacoa con parrilla giratoria, según reivindicación 1ª, caracterizada porque el sistema de transmisión asociado al interior del perfil (5) se materializa en sistema de transmisión por tornillo sinfín.

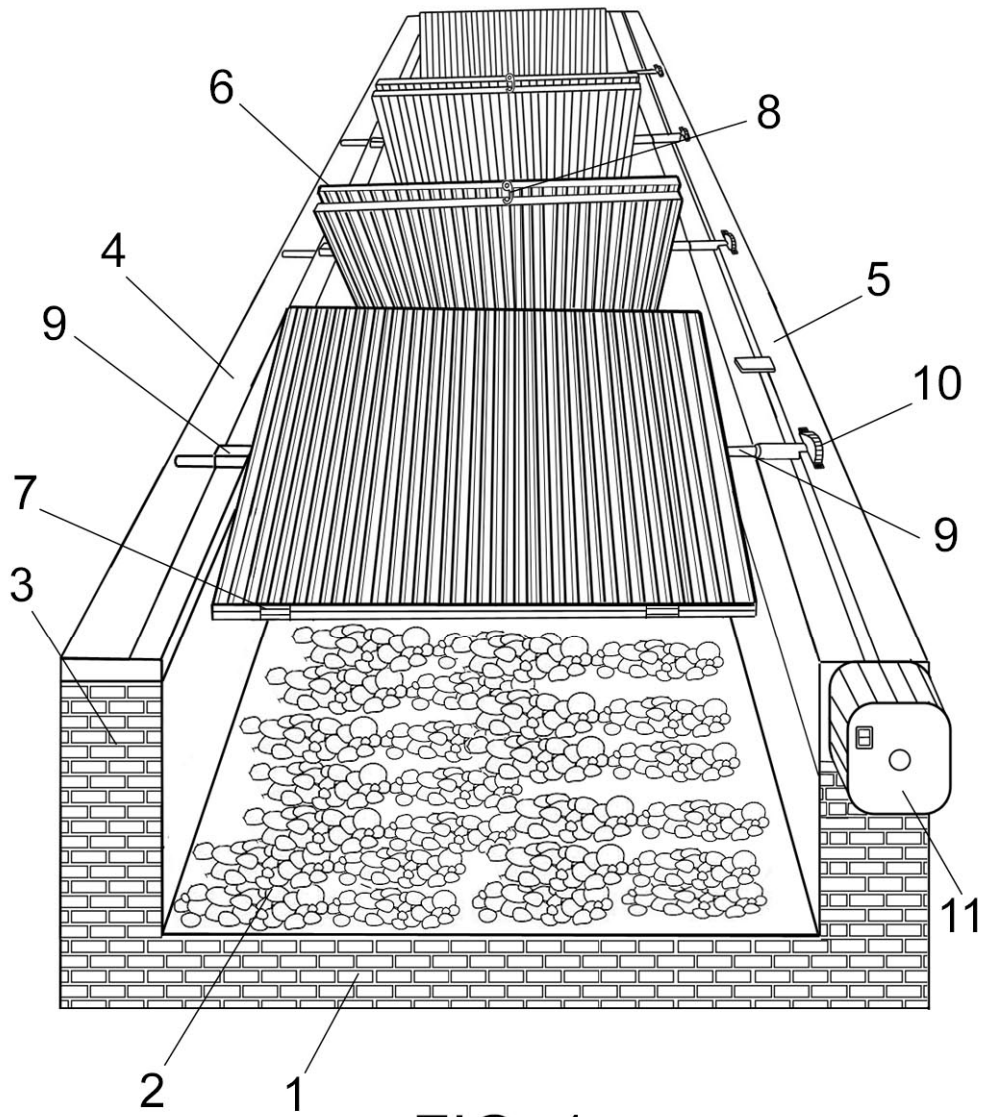


FIG. 1

