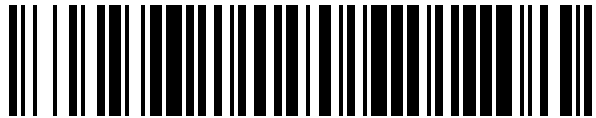


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 221 259**

21 Número de solicitud: 201831155

51 Int. Cl.:

A47J 37/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

19.07.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.12.2018

71 Solicitantes:

**GUILLÉN GUILLÉN, Álvaro Cristobal (100.0%)
C/ Uildecona nº 17 Deltebre
43580 Tarragona ES**

72 Inventor/es:

GUILLÉN GUILLÉN, Álvaro Cristobal

74 Agente/Representante:

ALMAZAN PELEATO, Rosa María

54 Título: **Asador de pollos**

ES 1 221 259 U

ASADOR DE POLLOS

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un asador de pollos, y más concretamente a un asador de pollos industrial que incluso puede presentar un carácter transportable para ser
10 implantado en ferias y similares.

El objeto de la invención es proporcionar un dispositivo que permita el cocinado de un elevado volumen de alimentos, con una estructuración sencilla, fácil de limpiar y con un mínimo mantenimiento.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Los dispositivos para el cocinado de pollos existentes hasta la fecha si bien cumplen
20 satisfactoriamente la función para la que han sido previstos, presentan unas limitaciones que se centran en los siguientes aspectos:

25

- Estan diseñados para un volumen de comida relativamente pequeño, resultando totalmente insuficientes cuando se trabaja a gran escala.

30

- Aun presentando dicha limitación de volumen, se trata de dispositivos estáticos, difíciles de transportar cuando se requiere de sus servicios en distintas localizaciones.
- Su fuente de calor está limitada al gas natural, lo que los hacen extremadamente dependientes.

35

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

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

5

Para ello, y de forma más concreta, el asador de pollos de la invención se constituye a partir de un bastidor a modo de cazoleta con su cara lateral posterior sensiblemente mas alta que su cara lateral anterior, de grandes dimensiones y alargado, que descansa sobre un chasis, preferentemente rodante, de manera que en el lateral de dicho bastidor está destinado a distribuirse las brasas o leña con la que cocinar los pollos, o bien placas de gas.

10

En correspondencia con los extremos superiores anterior y posterior de dicho bastidor se establecen una pareja de brazos articulados asistidos por cilindros hidráulicos, de manera que entre ambos brazos extremos se establece una especie de tambor formado por dos discos extremos, así como una serie de discos intermedios, perimetralmente a los cuales se disponen equiangularmente distribuidos una pluralidad de largos y finos ejes longitudinalmente a los cuales se distribuyen una pluralidad de elementos de pinchado de los pollos.

15

Tanto el tambor como los ejes en los que se inmovilizan los pollos presentan un carácter rotatorio, de manea que dicha rotación está controlada por una transmisión a través de cadenas asociadas a un motor eléctrico dispuesto en correspondencia con uno de los extremos del bastidor principal. En dicha zona se dispone igualmente un segundo motor, en este caso hidráulico, para el levantamiento/descenso de los citados brazos portadores del tambor.

25

El carácter basculante de los brazos que portan el tambor hacen que éste pueda alejarse y acercarse al fuego o fuente de calor, tanto para regular el grado de cocción como para facilitar las labores de limpieza del fondo del bastidor.

30

De esta forma se consigue un dispositivo con una alta capacidad de cocinado simultáneo de pollos, estructuralmente sencillo y consecuentemente fácil y económico de fabricar, con carácter desplazable, para poder ser implantado en cualquier feria o evento, pudiendo utilizarse igualmente en instalaciones de preparado de alimentos precocinados, en cuyo

caso el chasis rodante podría materializarse en un simple chasis portante.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5

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 representado lo siguiente:

10

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de un asador de pollos industrial realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

15

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva del asador de la figura anterior por su extremo contrario.

La figura 3.- Muestra un detalle en perspectiva del asador a nivel de su zona de cocinado.

20

La figura 4.- Muestra, un detalle en perspectiva de los medios de accionamiento tanto en elevación como en giro del asador.

25

La figura 5.- Muestra un detalle de una variante de realización para los medios de pinchado de los pollos, los cuales son sustituibles por el dispositivo mostrado en la figura 5, materializado en una especie de parrilla o pequeña jaula en la que introducir pescados, verduras, carnes, etc...

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

30

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como el asador de pollos de la invención está constituido a partir de un bastidor (1) en forma de cazoleta con su cara lateral posterior sensiblemente más alta que su cara lateral anterior, de grandes dimensiones y alargado, que descansa sobre un chasis (2), en el ejemplo de realización elegido dotado de

35

ruedas (3) para su fácil transporte por remolcado.

De acuerdo con la figura 3, en el seno del bastidor (1), y en correspondencia con su zona lateral mayor, está destinado a disponerse la leña o brasas para el asado de los pollos, si bien sobre dicha superficie podría disponerse igualmente placas de gas para llevar a cabo dicha cocción.

Por su parte, en el fondo habrá al menos un canal inferior (4) asistido por una rejilla, para recogida de las grasas y cenizas generadas en el asado, evitando la generación de determinados humos, ya que, como se ha comentado con anterioridad, la fuente de calor se dispone lateralmente para evitar el quemado de grasas que pudieran escurrir.

Tal y como se puede observar en la figura 2, en los extremos del bastidor (1) se establecen sendos brazos (5), con respectivas articulaciones extremas (6), que están asistidos por cilindros hidráulicos (7) para su elevación y descenso, la cual se controla a través de un motor hidráulico (8), mostrado en la figura 1.

De acuerdo con las figuras 2 y 4, los brazos (5) articulados juegan en respectivas horquillas (19) que delimitan el punto inferior máximo que pueden alcanzar los mismos, estando asociados a los extremos de dichos brazos un tambor (9) rodante, con un eje central (10) al que están asociados unos discos extremos (11) y unos discos intermedios (12), entre los que se disponen perimetralmente y equiangularmente distribuidos una pluralidad de finos ejes (13) longitudinalmente a los cuales se distribuyen una pluralidad de elementos de pinchado (17) de los pollos.

El tambor (9) gira con respecto a su eje central (10), mientras que los ejes (13) también giran a través de piñones (14) que están asociados a una transmisión (15) igualmente asociada al eje central (10), que es movida por un motor eléctrico (16).

De esta forma, los pollos fijados en los ejes (13) se ven sometidos a un movimiento de giro sobre dicho eje, rotando igualmente el tambor para que todos los ejes (13) describan una trayectoria planetaria con respecto a dicho eje central que los aproxime cíclicamente sobre las brasas o fuente de calor establecida en el fondo del bastidor (1).

Solo resta señalar por último que, la regulación posicional de los brazos que soportan el tambor (9) hace que se pueda regular la distancia a la fuente de calor, para controlar la cocción, así como para facilitar las maniobras de limpieza.

- 5 Opcionalmente, y tal y como muestra la figura 5, los medios de pinchado (17) que se establecen en los ejes (13), podrían sustituirse o complementarse con parrillas/jaulas (18), en las que introducir otro tipo de alimentos a cocinar, tales como pescados, verduras, carnes, etc.

REIVINDICACIONES

1^a.- Asador de pollos, caracterizado porque está constituido a partir de un bastidor (1) en forma de cazoleta con su cara lateral posterior sensiblemente más alta que su cara lateral anterior, alargado y de grandes dimensiones, que descansa sobre un chasis (2), bastidor (1) sobre cuya cara lateral de mayor tamaño está destinado a disponerse leña, brasas o placas de gas, con la particularidad de que en los extremos del bastidor (1) se establecen sendos brazos (5), con respectivas articulaciones extremas (6), que están asistidos por cilindros hidráulicos (7) para su elevación y descenso, la cual se controla a través de un motor hidráulico (8), brazos entre los que se dispone un tambor (9) rodante, con un eje central (10) al que están asociados unos discos extremos (11) y unos discos intermedios (12), entre los que se disponen perimetralmente y equiangularmente distribuidos una pluralidad de finos ejes (13) longitudinalmente a los cuales se distribuyen una pluralidad de elementos de pinchado (17) de los pollos, habiéndose previsto que tanto el giro del tambor (9), como el de los ejes (13) esté asistido por una transmisión (15) asociada a un segundo motor.

2^a.- Asador de pollos, según reivindicación 1^a, caracterizado porque el chasis (2) está dotado de ruedas (3) para remolcado.

3^a.- Asador de pollos, según reivindicación 1^a, caracterizado porque los brazos (5) articulados juegan sobre horquillas (19) que delimitan la posición inferior límite que dichos brazos pueden alcanzar.

4^a.- Asador de pollos, según reivindicación 1^a, caracterizado porque en el fondo del bastidor (1) se establece al menos un canal inferior (4) asistido por una rejilla, para recogida de las grasas y cenizas generadas en el asado.

5^a.- Asador de pollos, según reivindicación 1^a, caracterizado porque el segundo motor se materializa en un motor eléctrico (16).

6^a.- Asador de pollos, según reivindicación 1^a, caracterizado porque en los ejes (12) son susceptibles de incorporarse parrillas/jaulas (18), para el cocinado de pescados, verduras, o carnes.

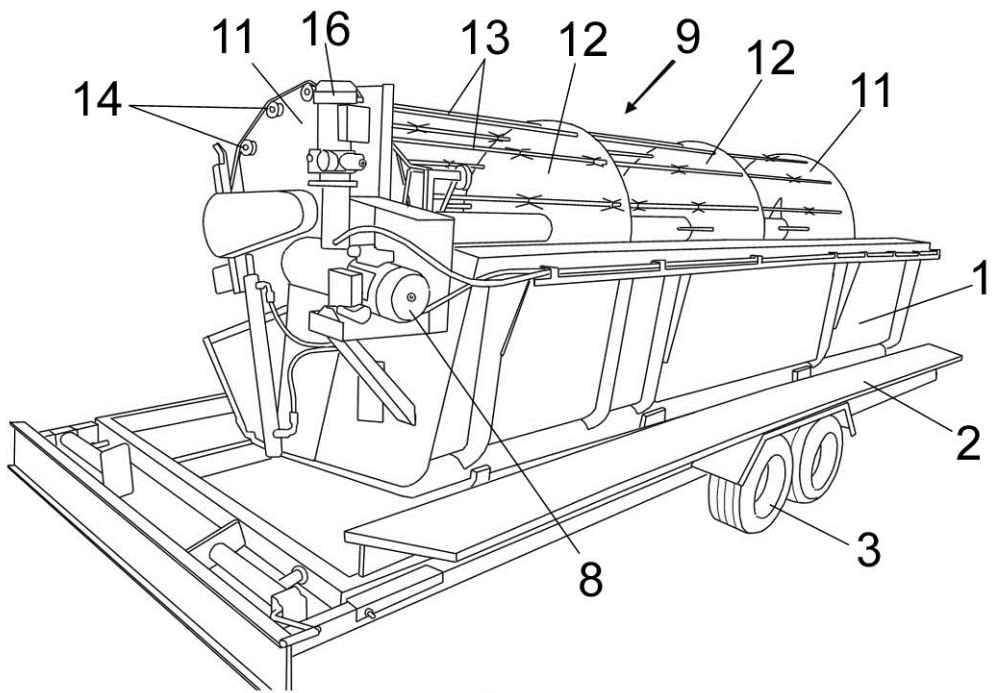


FIG. 1

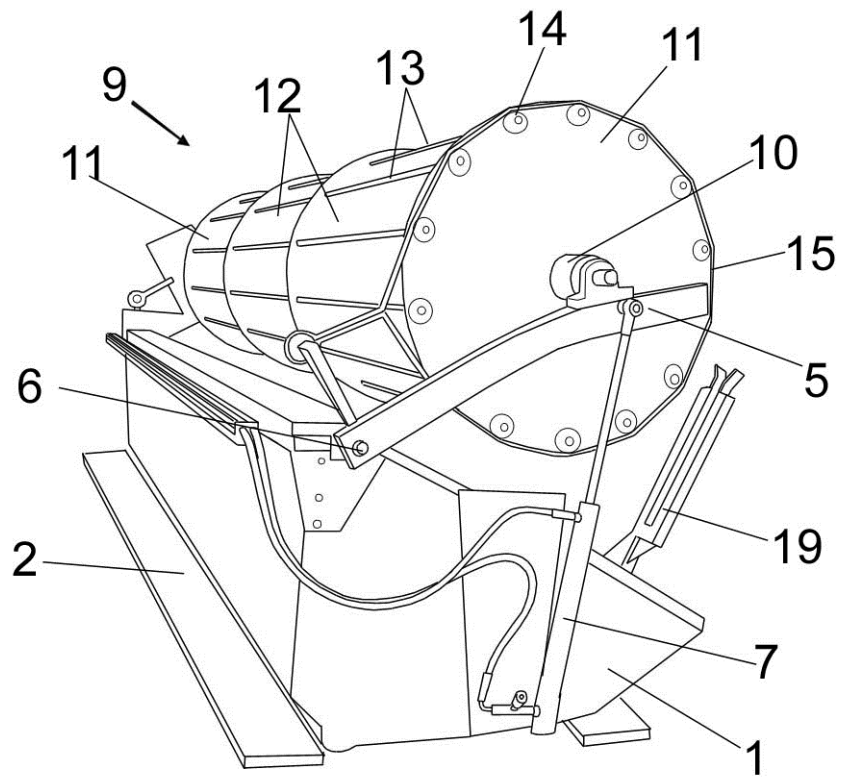


FIG. 2

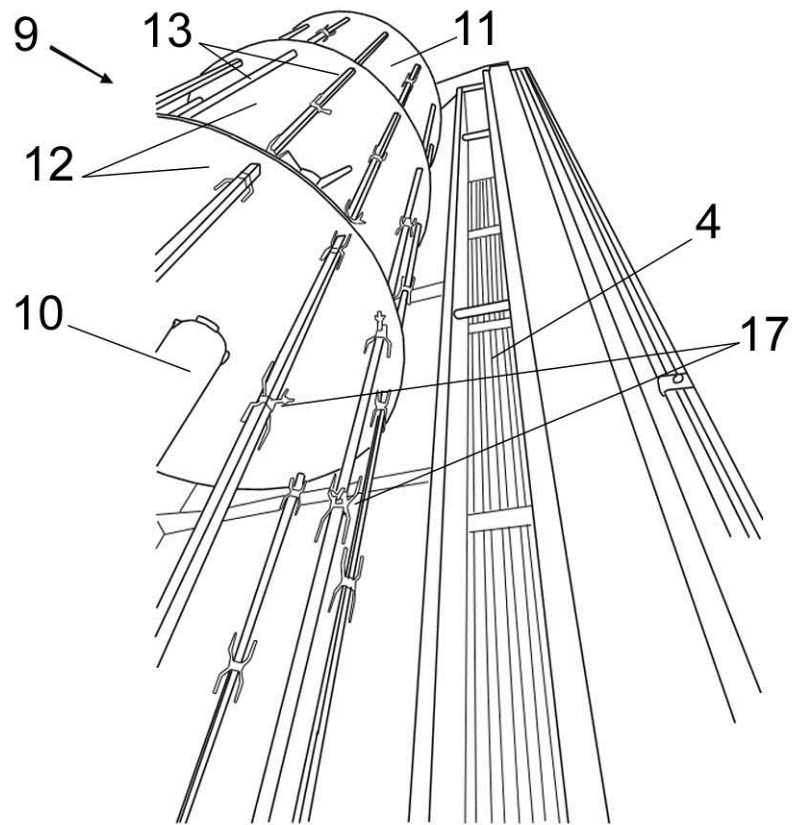


FIG. 3

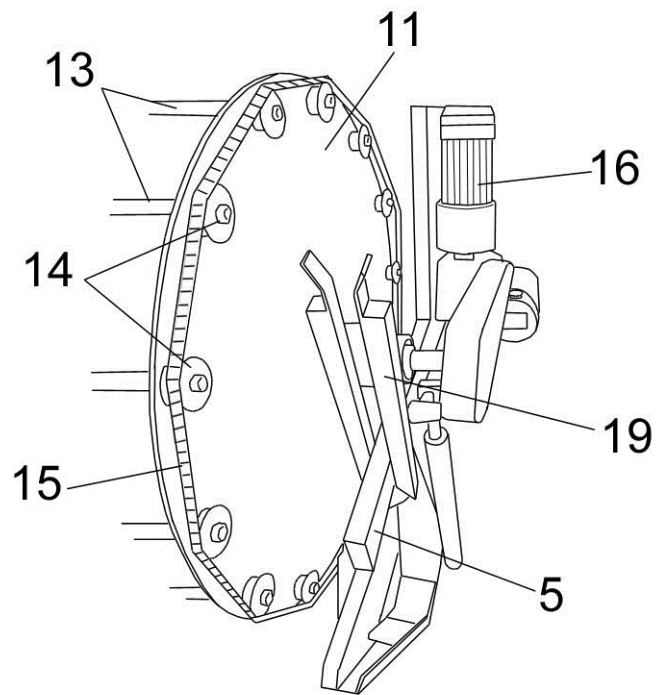


FIG. 4

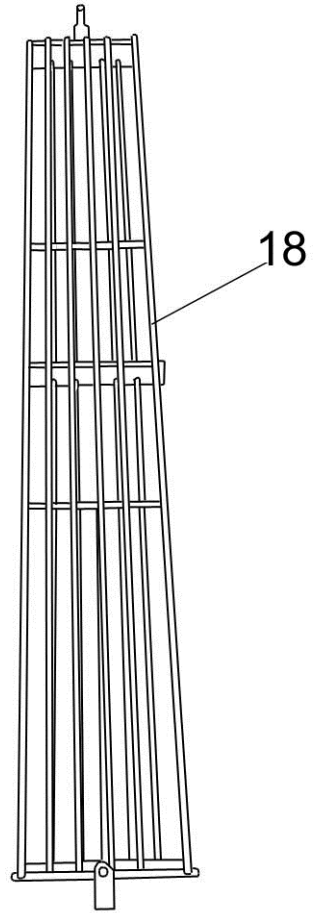


FIG. 5