

(19)



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA



(11) Número de publicación: **1 227 799**

(21) Número de solicitud: 201930440

(51) Int. Cl.:

A47J 37/04 (2006.01)

(12)

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

(22) Fecha de presentación:

18.03.2019

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

05.04.2019

(71) Solicitantes:

**GUILLEN GUILLEN, Alvaro Cristobal (100.0%)
C/ ULLDECONA Nº17
43580 DELTEBRE (Tarragona) ES**

(72) Inventor/es:

GUILLEN GUILLEN, Alvaro Cristobal

(74) Agente/Representante:

ALMAZAN PELEATO, Rosa María

(54) Título: **DISPOSITIVO ASADOR DESPLAZABLE DE GRAN CAPACIDAD**

ES 1 227 799 U

D E S C R I P C I Ó N

Dispositivo asador desplazable de gran capacidad.

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a un dispositivo asador desplazable de gran capacidad, de manera que además de la clásica parrilla para el cocinado de los alimentos, incluye todos los medios necesarios para llevar a cabo dicho cocinado, constituyendo así un elemento
10 totalmente autosuficiente, independiente, y fácilmente transportable.

El objeto de la invención es proporcionar un dispositivo que permita cocinar grandes volúmenes de comida de todo tipo, ya sean carnes, verduras, paellas, pescados, etc., con un carácter portátil de manera que puedan desplazarse uno o más dispositivos como el de
15 la invención a cualquier lugar que se estime conveniente, y poder cocinar alimentos para un elevado número de personas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

20 En el ámbito de aplicación práctica de la invención, son conocidas multitud de soluciones para el cocinado de alimentos en parrillas, mediante fuego generado por la combustión de madera, carbón, pellets o gas, de manera que estos dispositivos, cuando presentan un carácter portátil, suelen tener unas dimensiones muy contenidas que no los hacen útiles a la
25 hora de cocinar para un elevado número de personas.

Tratando de obviar esta problemática, se conocen instalaciones de cocinado a gran escala, que si bien permiten cocinar un gran volumen de alimento, se trata de instalaciones fijas, realizadas sobre estructuras a base de ladrillos refractarios, por lo que, no pueden ser
30 desplazadas hasta zonas en las que se prevea un puntual evento multitudinario, de manera que en dichas ocasiones, debe recurrirse a los dispositivos comentados en el párrafo anterior.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El dispositivo asador desplazable de gran capacidad que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz, permitiendo llevar a cabo el cocinado de elevados volúmenes de comida, en base a una estructura totalmente portátil, de manera que dicho dispositivo pueda transportarse en camiones o furgonetas para ser implantado en cualquier lugar en que tenga lugar un acto multitudinario, conjuntamente con otros dispositivos del mismo tipo, si fuera necesario, ofreciendo además un nivel de prestaciones muy elevado, como se verá a lo largo de la presente memoria descriptiva.

Para ello, y de forma más concreta, el dispositivo de la invención se constituye a partir de un bastidor rodante y rectangular, de considerables dimensiones, por ejemplo de 1x3 metros, sin descartar otras dimensiones, en el que se define inferiormente un cajón, receptor de las cenizas, perimetralmente al cual se establecen una serie de tapas o trampillas, para extracción de dichas cenizas, así como para regular el nivel de aire o tiro que alimenta inferiormente al combustible, ya sea leña, carbón o similar.

Sobre dicho cajón va dispuesta una rejilla, sobre que hace de cuna para la leña carbón o combustible de que se trate, si bien la misma podría sustituirse por una serie de quemadores de gas.

De los vértices del bastidor emergen verticalmente respectivos puentes, sobre los que se establece un marco superior, en cuya zona media de sus lados menores se establecen medios de basculación para una parrilla propiamente dicha, en la que se establecen dos emparrillados abatibles y bloqueables uno sobre el otro.

De esta manera, la parrilla puede voltearse sobre el marco al que se articula, para poder cocinar los alimentos retenidos en su seno por ambos lados.

30

El citado marco estará asociado a un sistema de guiado vertical, en orden a permitir regular la distancia de la parrilla a las brasas, para lo cual dicho marco se relacionará a través de una serie de cables de acero o similar y respectivas poleas con un grupo moto-reductor situado sobre uno de los puentes, de manera que dicho grupo incluya un mando de control

para facilitar la elevación y descenso de la parrilla de forma sencilla por parte del cocinero y sin ningún esfuerzo.

- Los ejes de basculación de la parrilla podrá estar asistidos por unos manillares, que faciliten
5 la basculación manual del conjunto sin verse afectados por el calor al que está sometido dicho conjunto.

Solo resta señalar por último que el dispositivo puede incorporar otro tipo de accesorios para su disposición basculante sobre el marco desplazable verticalmente, en sustitución de
10 la comentada parrilla, como por ejemplo un emparrillado a base de elementos filiformes afilados en diferentes inclinaciones, sobre los que se puedan clavar directamente los alimentos, por ejemplo a la hora de asar pollos u otros alimentos.

Se consigue de esta forma un dispositivo asador de gran capacidad de cocinado, fácilmente
15 desplazable al lugar en el que se estime conveniente, versátil, fácil y cómodo de utilizar y limpiar.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20 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:
25

La figura 1.- Muestra una vista en perfil de un dispositivo asador desplazable de gran capacidad realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

30 La figura 2.- Muestra una vista en alzado lateral del dispositivo de la figura 1.

La figura 3.- Muestra una vista en perspectiva del dispositivo desprovisto de su bastidor rodante.

La figura 4.- Muestra una vista en perspectiva y en despiece de parte de los elementos que participan en la base inferior del dispositivo.

5 La figura 5.- Muestra un detalle en perspectiva de la parrilla y el marco sobre la que ésta bascula, incluyendo detalles ampliados de los medios de bloqueo entre los dos emparrillados que participan en la parrilla.

10 La figura 6.- Muestra, finalmente, un detalle en perspectiva del cajón inferior que participa en el dispositivo, con un detalle ampliado de una de las tapas de aireación para regular el tiro en la combustión.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN

15 A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como el dispositivo asador de la invención se constituye a partir de un bastidor (1), cuyo despiece aparece visible en la figura 4, a base de largueros (2) y travesaños (3) perimetralmente al cual se dispone un cajón (4), receptor de la ceniza y de las grasas que puedan desprender los alimentos cocinados en el dispositivo, largueros (2) que se revisten interiormente con unas chapas (5) que sirven de 20 tope lateral para una rejilla (6) sobre el que se establece la leña, carbón o similar, si bien dicho elemento podría materializarse igualmente en unos quemadores de gas.

25 Volviendo nuevamente a las figuras 1 y 2, puede observarse como el bastidor incluye una serie de ruedas (7) auto-orientables, que permiten el desplazamiento manual del dispositivo, si bien el mismo presenta unas dimensiones importantes, del orden de 1x3 metros, sin descartar otras dimensiones, en orden a permitir el cocinado simultáneo de un gran volumen de alimentos.

30 En la figura 6 puede observarse como el cajón (4) está asistido por una paleta (8) para eliminar los restos acumulados en su fondo, contando con una compuerta extrema (9), y una serie de ventanas laterales (10), asistidas por tapas (11) desplazables verticalmente, que permiten regular la entrada de aire hacia la zona inferior de la rejilla (6), y consecuentemente regular el tiro y hacer que la combustión se acelere o decelere, lo que afecta obviamente al modo de cocinado de los alimentos.

- El bastidor incluye cuatro puntales (12) en correspondencia con sus vértices, que se rematan en un marco superior fijo (13), en el que a su vez queda enmarcado un marco desplazable (14), el mostrado en la figura 5, en cuya zona media de sus lados menores se establecen medios de basculación (15-15') para una parrilla (16) propiamente dicha, en la
- 5 que se establecen un doble emparrillado, un emparrillado inferior y fijo al bastidor de la parrilla, y unos emparrillados superiores (17) con medios de enganche (18) y basculación (19) para permitir introducir los alimentos bajo dicha pareja de emparrillados, y estabilizarlos debidamente.
- 10 De esta manera, la parrilla puede voltearse sobre el marco desplazable (14) al que se articula, para poder cocinar los alimentos retenidos en su seno por ambos lados, contando para ello en sus extremos con respectivos manillares o asideros (20), que pueden presentar un carácter enchufable/extraíble.
- 15 Tal y como se ha comentado con anterioridad, el marco desplazable (14) puede regularse en altura mediante un sistema de cables (21) y poleas (22), asistidos por un grupo moto reductor (23) que incluye un mando de control para facilitar la elevación y descenso de la parrilla de forma sencilla por parte del cocinero y sin ningún esfuerzo, de manera que dicho grupo moto-reductor actúe a través de los cables (21) y poleas (22) de forma directa sobre
- 20 uno de los extremos del marco desplazable (14), y de forma indirecta sobre el otro, es decir que el propio desplazamiento de dicho extremo, provoque el desplazamiento conjunto del otro extremo, tal como muestra la figura 2.
- Finalmente decir que el dispositivo puede incorporar un emparrillado a base de elementos filiformes afilados en diferentes inclinaciones, sobre los que se puedan clavar directamente los alimentos, por ejemplo a la hora de asar pollos u otros alimentos, en sustitución del clásico doble emparrillado.

R E I V I N D I C A C I O N E S

- 1^a.- Dispositivo asador desplazable de gran capacidad, caracterizado porque está constituido a partir de un bastidor (1) rodante, en cuya zona inferior incluye un cajón (4), sobre el que se establece una rejilla (6) de soporte del material combustible, o en su caso unos quemadores de gas, cajón (4) que incluye accesos de regulación de la entrada de aire, con la particularidad de que del citado bastidor rodante emergen una serie de puentes (12) que se rematan en un marco superior fijo (13), en el que a su vez queda enmarcado un marco desplazable (14), en cuya zona media de sus lados menores se establecen medios de basculación (15-15') para una parrilla (16), marco desplazable (14) que está vinculado a un sistema de cables (21) y poleas (22), asistidos por un grupo moto reductor (23) con una interfaz de control de elevación y descenso de la parrilla.
- 2^a.- Dispositivo asador desplazable de gran capacidad, según reivindicación 1^a, caracterizado porque la parrilla (16) está constituida a partir de un emparrillado inferior y fijo al bastidor de la parrilla, y unos emparrillados superiores (17) con medios de enganche (18) y basculación (19) de acceso a la misma.
- 3^a.- Dispositivo asador desplazable de gran capacidad, según reivindicación 1^a, caracterizado porque la parrilla (16) está constituida a base de elementos filiformes afilados y dispuestos en diferentes inclinaciones, sobre los que se puedan clavar directamente los alimentos.
- 4^a.- Dispositivo asador desplazable de gran capacidad, según reivindicación 1^a, caracterizado porque la parrilla (16) incluye en sus extremos medios de acoplamiento y desacoplamiento de manillares o asideros (20) para su volteo manual.
- 5^a.- Dispositivo asador desplazable de gran capacidad, según reivindicación 1^a, caracterizado porque el cajón (4) está asistido por una paleta (8) de extracción de las cenizas o restos acumulados en su fondo, contando con una compuerta extrema (9), y una serie de ventanas laterales (10), asistidas por tapas (11) desplazables verticalmente de regulación de la entrada de aire hacia la zona inferior de la rejilla (6).

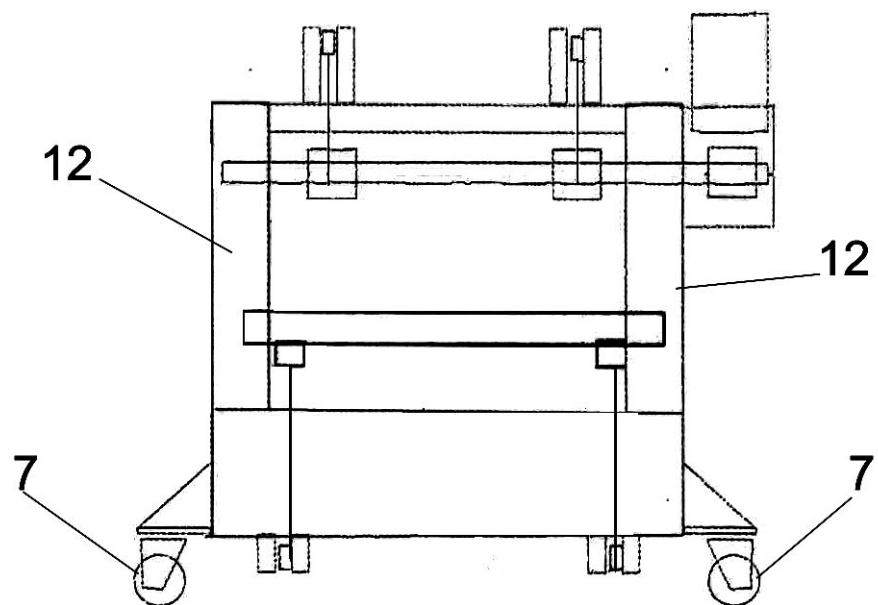


FIG. 1

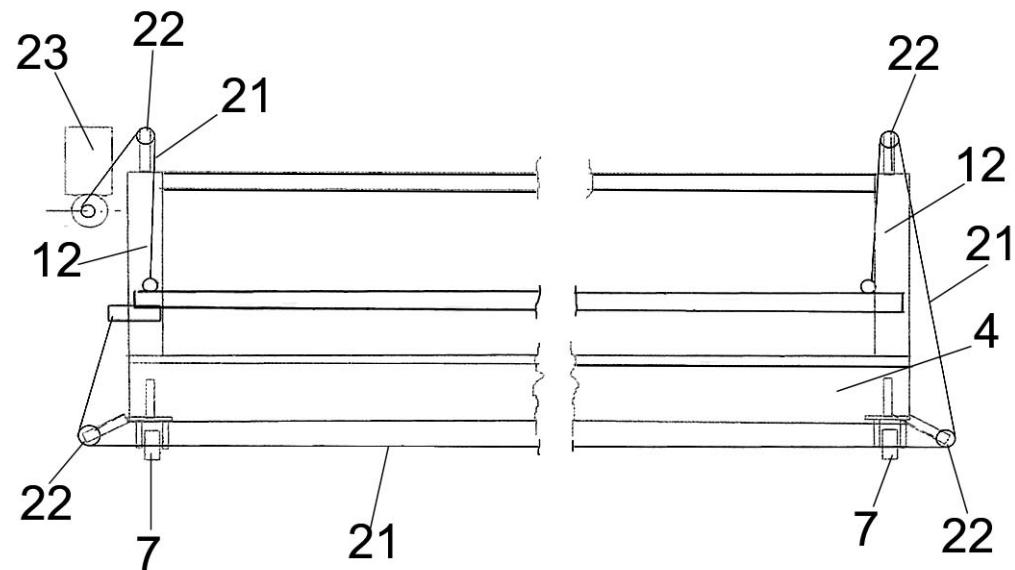


FIG. 2

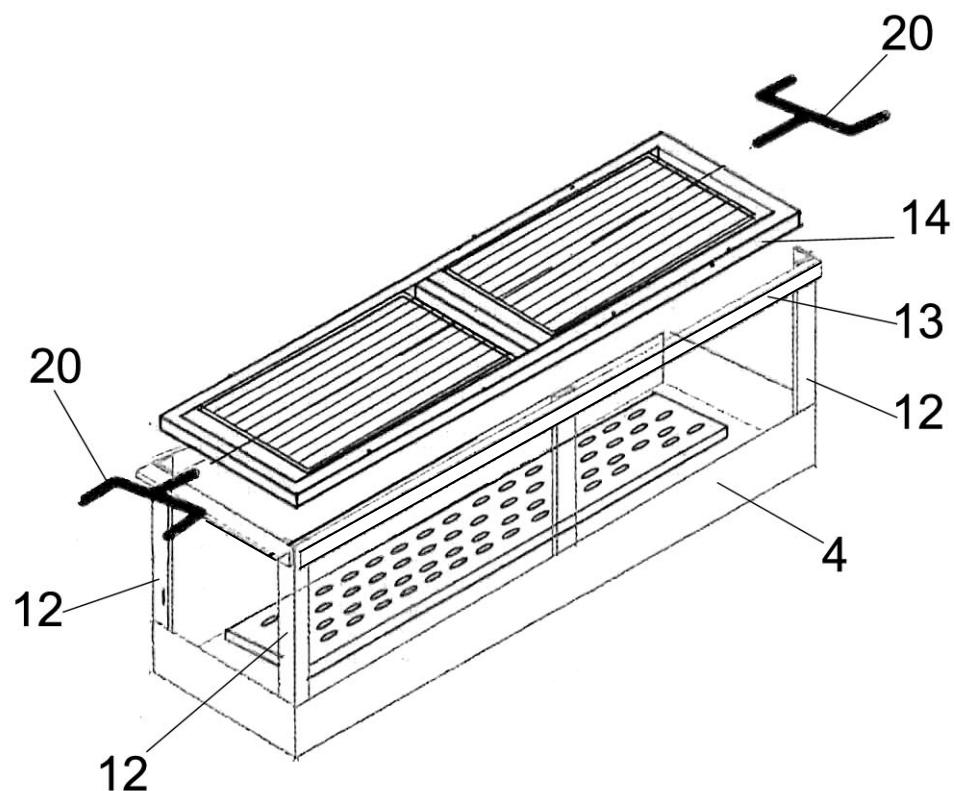


FIG. 3

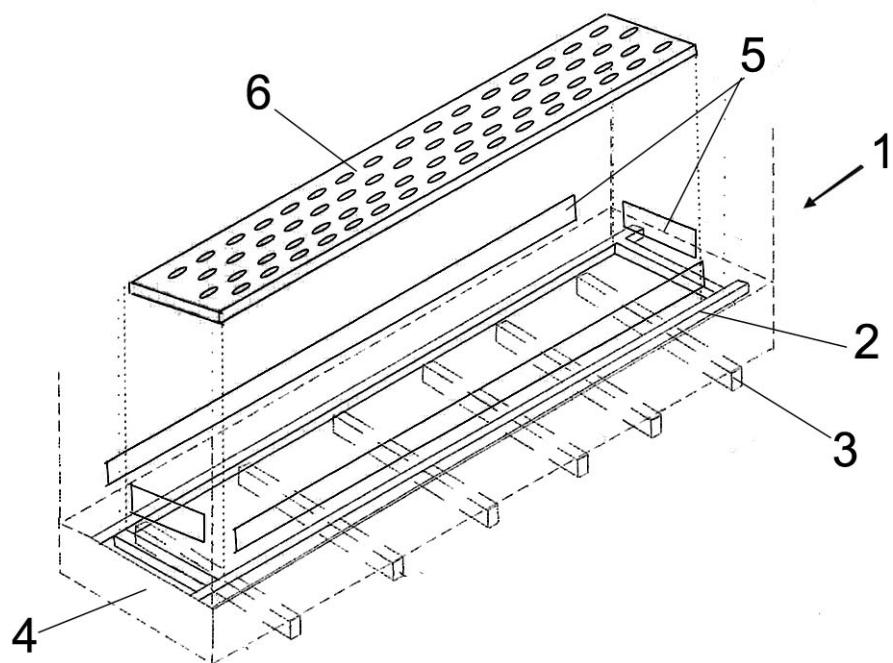


FIG. 4

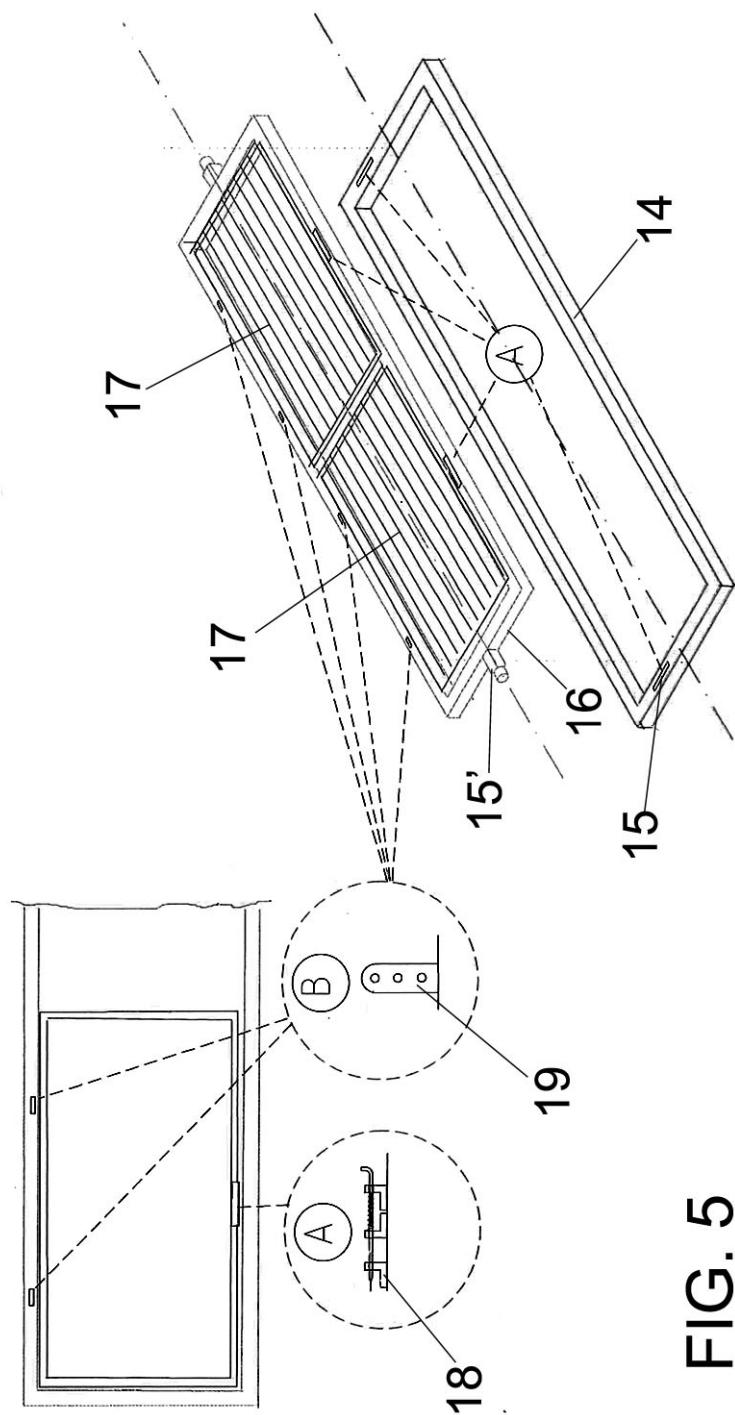


FIG. 5

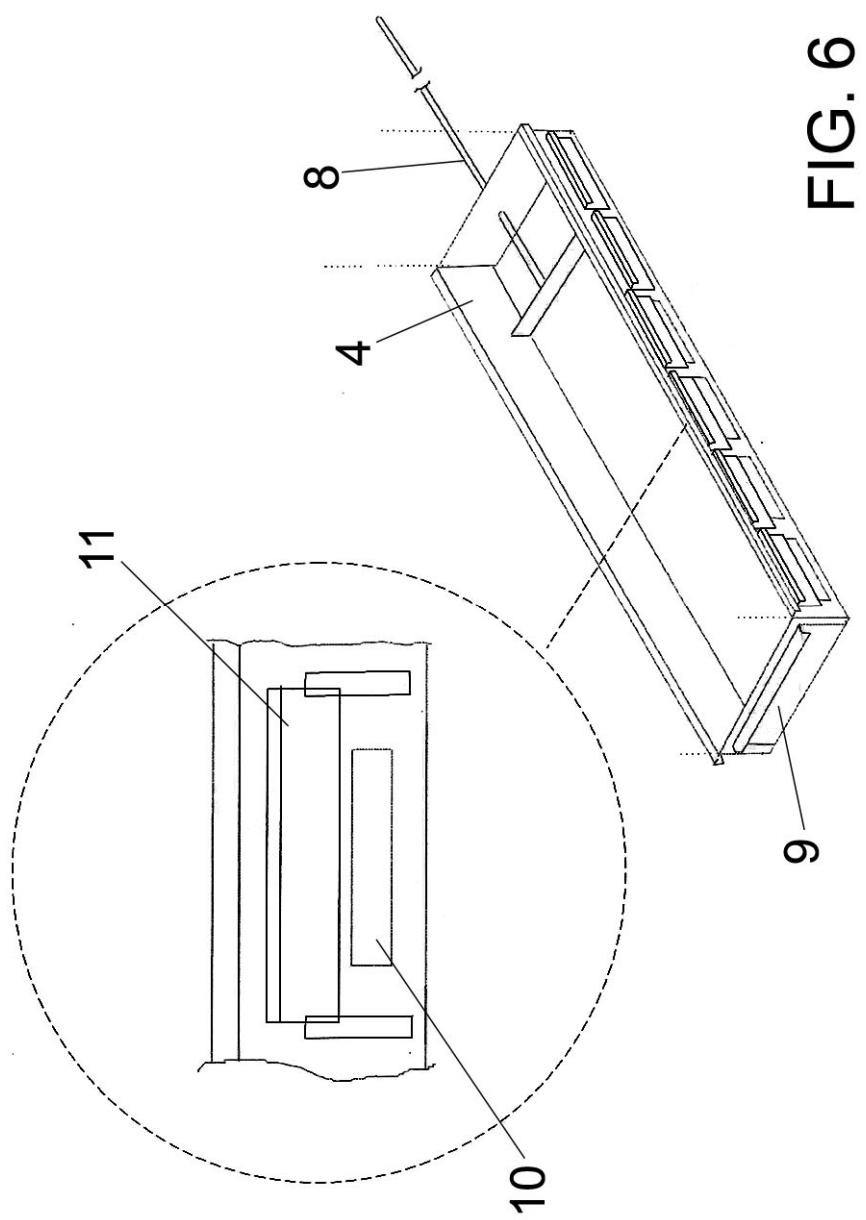


FIG. 6