

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 236 994**

21 Número de solicitud: 201931484

51 Int. Cl.:

**A47J 45/00** (2006.01)

**A47J 47/16** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**12.09.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**06.11.2019**

71 Solicitantes:

**ANDRES SANTAMARIA, Teodoro (100.0%)  
C/ Martín de Vargas, 27 Esc. Dcha. 3º B  
28005 Madrid ES**

72 Inventor/es:

**ANDRES SANTAMARIA, Teodoro**

74 Agente/Representante:

**SAEZ MENCHON, Onofre Indalecio**

54 Título: **Utensilio para barbacoas y chimeneas**

**ES 1 236 994 U**

## DESCRIPCIÓN

Utensilio para barbacoas y chimeneas.

### 5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a un utensilio para barbacoas y chimeneas destinado a implantarse lateralmente a las mismas, tanto a la derecha como a la izquierda de la misma, cuya finalidad es la de incrementar la versatilidad del conjunto al ofrecer un amplio número de accesorios de cocinado que pueden disponerse establemente sobre las brasas/fuego, así como ser fácilmente retirados de forma cómoda, rápida, sencilla y segura.

El dispositivo de la invención permite utilizar varios instrumentos de cocinado a la vez dispuestos a distintas alturas, en función de la necesidad de proximidad a la fuente de calor que necesite cada alimento.

El dispositivo ofrece además un accesorio en funciones de mesa auxiliar, totalmente estable, que facilita sensiblemente las operaciones de cocinado.

20

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el ámbito de aplicación práctica de la invención, a la hora de cocinar alimentos sobre brasas en barbacoas de obra o chimeneas, existe una gran cantidad de accesorios que permiten el cocinado de diferentes tipos de alimentos, cada uno de los cuales precisa de unos medios de sujeción diferentes.

En tal sentido pueden citarse parrillas, pinchos para pinchos morunos, planchas, campanas de cocinado al vapor, trébedes, etc.

30

Usualmente estos accesorios son independientes, necesitando de sus propios medios de estabilización sobre las brasas, con la consecuente ocupación volumétrica que ello supone, además de la posibilidad de cocinar diferentes alimentos con accesorios distintos de forma simultánea.

35

## EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

5 El utensilio para barbacoas y chimeneas que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz, que permite tener una variedad de accesorios debidamente ordenados, accesibles y fácilmente enfrentables a las brasas, de forma sumamente sencilla, cómoda y segura.

10 Para ello, el dispositivo de la invención se materializa en una pequeña columna vertical, dotada de medios de fijación mural y/o al suelo, por atornillado o por cualquier otro medio convencional, de manera que dicha columna presente una disposición totalmente estable sobre uno de los laterales de la barbacoa de obra o chimenea sobre la que se instala, columna en la que se definen una serie de brazos radiales y articulados dispuestos a diferentes alturas, capacitados de girar sobre su correspondiente plano horizontal, y que se rematan por su extremidad en medios de acoplamiento para una serie de accesorios de cocina, concretamente los siguientes:

- 20 • Una parrilla, construida en acero inoxidable cromado ligeramente magnética libre de cinc.
- Una plancha.
- 25 • Una campana o tapa destinada a disponerse sobre la plancha convirtiéndola en un horno, debido a las propiedades del acero inoxidable que reparte el calor uniformemente. El conjunto campana plancha es el horno perfecto para todo tipo de asados a fuego lento a una distancia prudencial de fuego (tercer o cuarto brazo). También sirve como tapa para mantener calientes los alimentos.
- 30 • Un Trébede, o accesorio para poner encima todo tipo de utensilios de cocina como cazuelas, paelleras, pucheros y similares.
- 35 • Una barra de brochetas, a base de un redondo macizo de acero inoxidable, dotado de una alineación de taladros en los que insertar los pinchos, y cuya evidente finalidad es la de brasear brochetas y pinchos morunos a la distancia que se quiera del fuego.

5 Por su parte, cabe destacar el hecho de que la propia plancha, cuando se disponga sobre un brazo orientado hacia fuera del fuego/brasas se puede utilizar como mesa auxiliar para colocar herramientas de cocina, viandas etc, de forma totalmente estable.

10 El número de brazos podrá ser variable, así como los medios de fijación, tal y como se ha comentado anteriormente, ya que los accesorios, si bien pueden ordenarse en situación inoperante todos ellos montados sobre los distintos brazos del dispositivo, su posición en altura no está preestablecida, pudiéndose elegir uno u otro brazo para cada accesorio en función de las necesidades específicas de cada caso.

15 Si bien no se descartan otros materiales, los materiales principales empleados serán el acero inoxidable, cromado, y el latón macizo trabajado en torno.

20 A partir de esta estructuración, se consigue un dispositivo con una gran versatilidad en virtud de la gran cantidad de utensilios que ofrece (parrilla, plancha, campana, trébedes, barra de brochetas o pinchos morunos), al poderlos utilizar indistintamente en cualquier brazo del soporte, jugando con las distancias al fuego según interese, gracias a los giros que tiene cada brazo de 360°, que permiten que cada utensilio para cocinar se pueda colocar en la posición que se quiera, tanto dentro como fuera del fuego sin necesidad de sacar el útil de dichos brazos.

25 En tal sentido se ha previsto que los medios de acoplamiento entre los brazos y los accesorios sean del tipo que permitan a su vez el giro relativo entre dicho accesorio y el brazo, como por ejemplo un acoplamiento de tipo cilíndrico-tubular, que permita un giro relativo de 360° entre uno y otro elemento.

30 Esto permite utilizar dos instrumentos o accesorios a la vez como por ejemplo podemos asar chuletas con la parrilla en el brazo más cercano a las brasas y en el tercero disponer la trébede sobre la que disponer a su vez un puchero de barro y hacer un cocido a fuego lento.

## **BREVE 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 frontal de un utensilio para barbacoas y chimeneas, desprovisto de sus accesorios, en una variante de realización de anclaje lateral realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

15 La figura 2.- Muestra una vista similar a la de la figura 1, pero correspondiente a una variante de realización de anclaje mixto.

15

La figura 3.- Muestra una vista del dispositivo de la figura 1 con sus accesorios.

La figura 4.- Muestra, finalmente, una vista del dispositivo de la figura 1 con sus accesorios.

## **20 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

25 A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como el utensilio para barbacoas y chimeneas que se preconiza está constituido a partir de una columna (1) vertical, dotada de medios de fijación (2-2'), por atornillamiento, ya sean ambos de fijación mural, como muestran las figuras 1 y 3, o bien uno de fijación lateral y uno de fijación al suelo, tal como muestran las figuras 2 y 4.

30 En cualquiera de los casos la columna está destinada a fijarse por atornillamiento junto a uno de los laterales, ya sea el izquierdo o el derecho de una chimenea o barbacoa de obra, de modo que la columna (1) quede próxima al borde de la pared lateral de dicha chimenea o barbacoa de forma totalmente estable.

En la columna (1) se establecen una serie de brazos (3) radiales y articulados dispuestos a diferentes alturas, capacitados de girar sobre su correspondiente plano horizontal, y que se

rematan por su extremidad en medios de acoplamiento machihembrado (4) para una serie de accesorios de cocina.

5 Estos medios de acoplamiento machihembrado (4) se materializarán preferentemente acoplamientos de tipo cilindro (macho) / tubo de sección circular (hembra), que permita un giro relativo de 360° entre uno y otro elemento.

10 De acuerdo con las figuras 3 y 4, estos accesorios se materializa en una parrilla (5), una plancha (6), que extraída de la zona de acción de las brasas puede hacer las funciones de mesa auxiliar, una campana o tapa (7) destinada a disponerse sobre la plancha convirtiéndola en un horno, así como de tapa para los alimentos, un trébede (8), o accesorio para poner encima todo tipo de utensilios de cocina como cazuelas, paelleras, pucheros y similares, así como una barra de brochetas (9), a base de un redondo macizo de acero  
15 inoxidable, dotado de una alineación de taladros en los que insertar los pinchos (10), para brasear brochetas y pinchos morunos a la distancia que se quiera del fuego.

20 Estos accesorios pueden disponerse estratégicamente en los diferentes brazos (3) del dispositivo, según se estime conveniente en función de la necesidad de distancia al foco de calor que se precise en cada momento, pudiendo el resto de accesorios quedar almacenados en el propio dispositivo, abatidos hacia el lado opuesto al de las brasas a través de los correspondientes brazos, o bien almacenarse de forma independiente en orden a que el dispositivo presente la mínima ocupación volumétrica.

25

## REIVINDICACIONES

- 1<sup>a</sup>.- Utensilio para barbacoas y chimeneas, caracterizado porque está constituido a partir de una columna (1) vertical, dotada de medios de fijación (2-2') mural y/o al suelo, columna en la que participan una serie de brazos (3) radiales y articulados, dispuestos a diferentes alturas, capacitados para girar sobre su correspondiente plano horizontal, y que se rematan por su extremidad en medios de acoplamiento machihembrado (4) para una serie de accesorios de cocina tales como una parrilla (5), una plancha (6), un trébede (8), o una barra de brochetas (9).
- 5
- 10
- 2<sup>a</sup>.- Utensilio para barbacoas y chimeneas, según reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizado porque la plancha (6) se complementa con una tapa (7) o campana de cocinado.
- 3<sup>a</sup>.- Utensilio para barbacoas y chimeneas, según reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizado porque la barra de brochetas (9) está obtenida a base de un redondo macizo de acero inoxidable, dotado de una alineación de taladros en los que insertar los pinchos o brochetas.
- 15
- 4<sup>a</sup>.- Utensilio para barbacoas y chimeneas, según reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizado porque los medios de acoplamiento machihembrado (4) se materializarán en acoplamientos de tipo cilindro (macho) / tubo de sección circular (hembra).
- 20

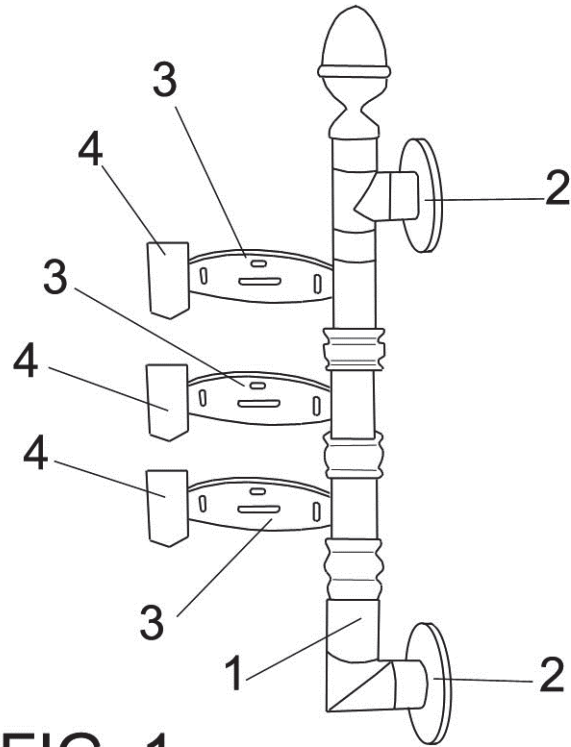


FIG. 1

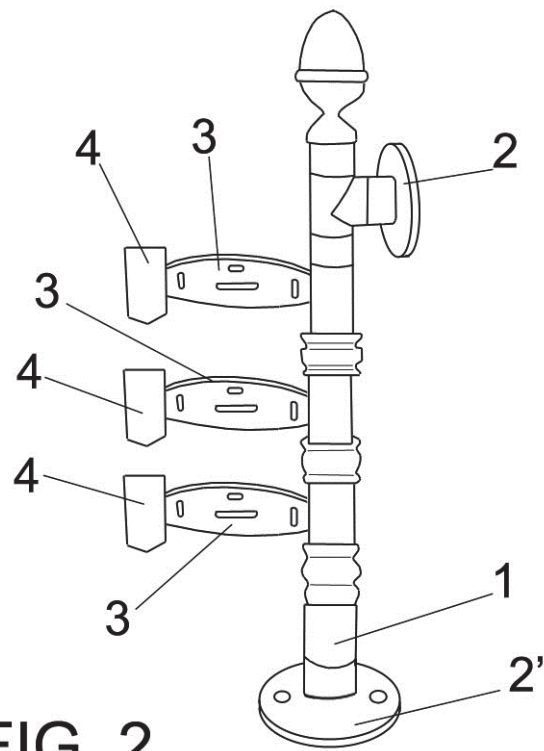


FIG. 2



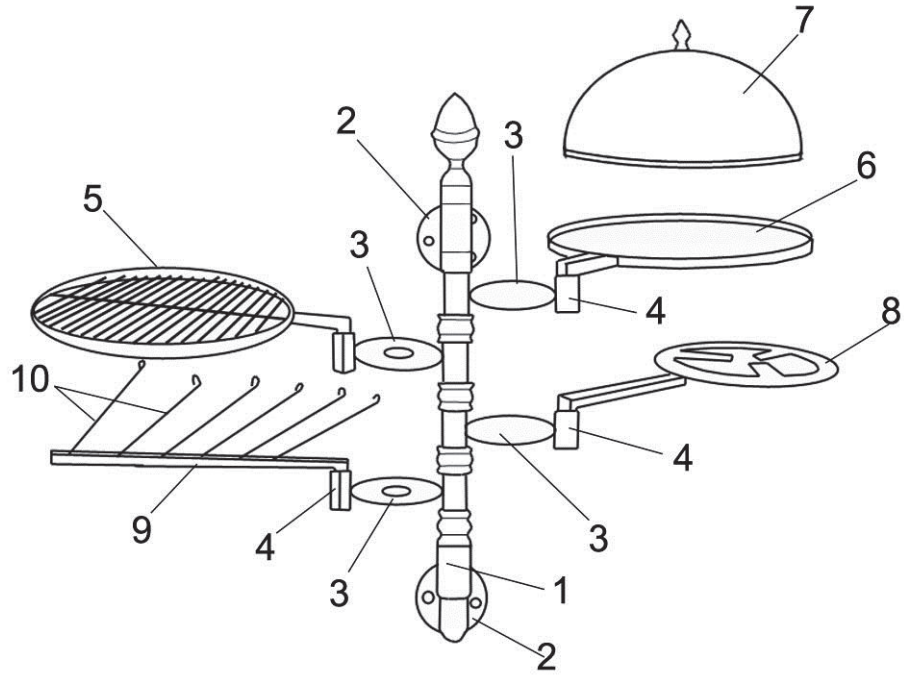


FIG. 3

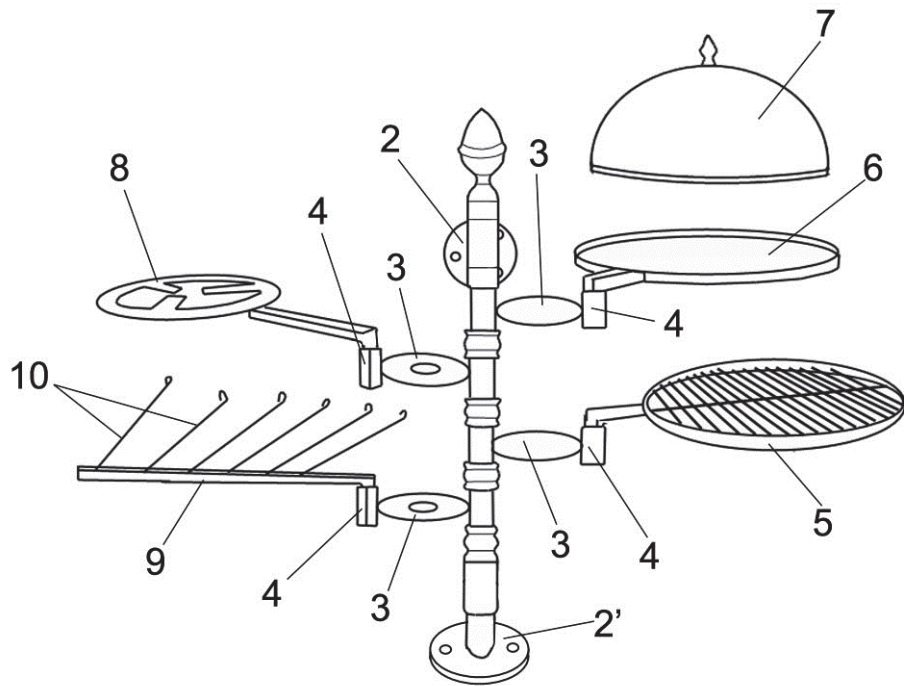


FIG. 4