

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 242 665**

21 Número de solicitud: 202000063

51 Int. Cl.:

A47J 37/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

31.01.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.03.2020

71 Solicitantes:

**GRAVE MARTÍN, Nicolás (100.0%)
Miguel de Cervantes 8
28939 Arroyomolinos (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

Renuncia a mención

54 Título: **HORNO DE RODIZIO GIRATORIO**

ES 1 242 665 U

DESCRIPCIÓN

Horno de rodizio giratorio.

5 **Objeto de la invención**

La presente investigación, según se expresa en el anunciado de memoria descriptiva se refiere a un nuevo modelo de utilidad el cual mejorara las máquinas de formato homo-parrilla. La cual ha sido concebida y realizada para así obtener notables ventajas a la hora de cocinar cualquier alimento de manera controlada gracias a su hermetismo, su sistema de giro rodizios por control electrónico y la puerta en forma de guillotina u oscilobatiente lo que consigue que no haya pérdida calorífica.

15 **Antecedente de la invención**

Por lo general en los restaurantes se demanda la realización de mucha y gran variedad de productos de una manera rápida y eficiente, esta manera no es del todo eficiente ya que a la hora de cocinar muchas unidades de un mismo producto todas bajo la misma condición de acabado normalmente no se consigue ya que a unas se les da más asado o menos, teniendo en cuenta estos factores se ha ideado una maquina la cual es capaz de cocinar de manera homogénea una gran número de unidades del mismo producto.

25 **Descripción de la invención**

Esta máquina horno-parrilla con rodizio es capaz de cocinar una gran cantidad del mismo producto como de manera homogénea dando lugar a un asado mucho más preciso.

Todo esto se consigue gracias a unas raquetas las cuales gracias a su giro controlado electrónicamente de 180° cada x segundos (estos segundos son programables), el hermetismo de la maquina gracias a su puerta en forma de guillotina u oscilobatiente y que para reponer las brasas no es necesario abrir la puerta de alimentos si no que se encuentra justo debajo otra puerta la cual nos da acceso directo a las brasas con lo que conseguimos que todo el calor se acumule en la parte superior y media de la máquina sin tener grandes fluctuaciones de temperatura en la zona de asado.

Para la retirada del producto de las raquetas no es necesario retirar la raqueta de la maquina simplemente se extrae del vaso de transmisión en el que se encuentra alojada para así poder dejarla reposar en un medio tubo el cual este situado justo debajo del vaso de giro, una vez se ha sacado la raqueta del vaso de transmisión de giro y se ha depositado en el medio tubo, la raqueta se abre como si de un libro se tratara y gracias a unos ganchos colocados en la parte superior de la maquina podemos mantener la raqueta abierta mientras retiramos el producto con que conseguimos que el cocinero tenga ambas manos libres para poder trabajar y sin tener que alejarse de la máquina.

45 **Breve descripción del dibujo**

Figura 1- Muestra una perspectiva en la cual podemos observar la maquina homo parrilla cerrada.

50 Figura 2- Muestra una perspectiva la cual nos permite observar la maquina horno parrilla abierta.

Figura 3- Muestra en detalle el sistema de apoyo de la raqueta

Figura 4- Muestra el anclaje superior donde se sujeta la raqueta

Descripción de una forma de realización preferida

5 A continuación, se detalla una realización preferente de la invención que tendrá que entenderse un sentido amplio y no limitado.

10 A la vista de a comentada figura, puede observarse como el dispositivo se constituye mediante 7 componentes de los cuales está 1 la puerta oscilobatiente o de guillotina, 2 el portón que da accesos a las brasas, 3 la raqueta donde injerta en el 4 método de giro, la 5 media caña la cual nos sirve para apoyar la raqueta sin tener que sacarla de la maquina mientras el resto de (3) raquetas sigue girando, el 6 cierre de la raqueta que a su vez nos sirve para poder mantenerla abierta mediante el 7 una sujeción situada en la parte superior de la raqueta y por último el 8 sistema electrónico el cual nos permite controlar la velocidad de giro, y si el giro lo queremos
15 de 180° con paradas temporizadas o de 360° constante.

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo para mejorar el funcionamiento de la barbacoa de planetario de rodizios está caracterizado porque está construido por (7) piezas ensambladas entre sí mediante uniones
5 fijas o móviles en las cuales encontramos (1) la puerta oscilobatiente o de guillotina la cual al encajar perfectamente el marco de la puerta nos da un hermetismo el cual permite que la pérdida calorífica sea la mínima posible, el (2) portón el cual se encuentra situado debajo de las raquetas con lo que conseguimos la posibilidad de reponer las brasas sin necesidad de abrir la parte superior de la máquina y por lo tanto evitar así la pérdida de calor acumulada en la parte
10 media y superior de la máquina consiguiendo un cocinado constante y controlado del producto. La (3) raqueta inserta en el (4) sistema de giro el cual está controlado mediante un (8) sistema electrónico el cual nos permite girar la raqueta sobre su eje en giros de 360° limitando el tiempo de giro o realizando giros de 180° con intervalos de tiempo entre giro y giro. Para poder extraer la (3) raqueta del (4) sistema de giro hemos incorporado un (5) medio tubo unido al parte
15 trasera de la máquina el cual está situado justo debajo del (4) sistema de giro con lo que conseguimos que la raqueta descansa en el medio tubo sin que a esta le afecte el giro y sin tener que sacar la raqueta de la máquina, una vez extraída la (3) raqueta del (4) sistema de giro, esta se abre como un libro teniendo la opción mediante una (6) argolla situada en el extremo de la raqueta ancla en un (7) gancho el cual está unido a la parte superior de la
20 máquina pudiendo así dejar abierta la (3) raqueta mientras el resto siguen girando.

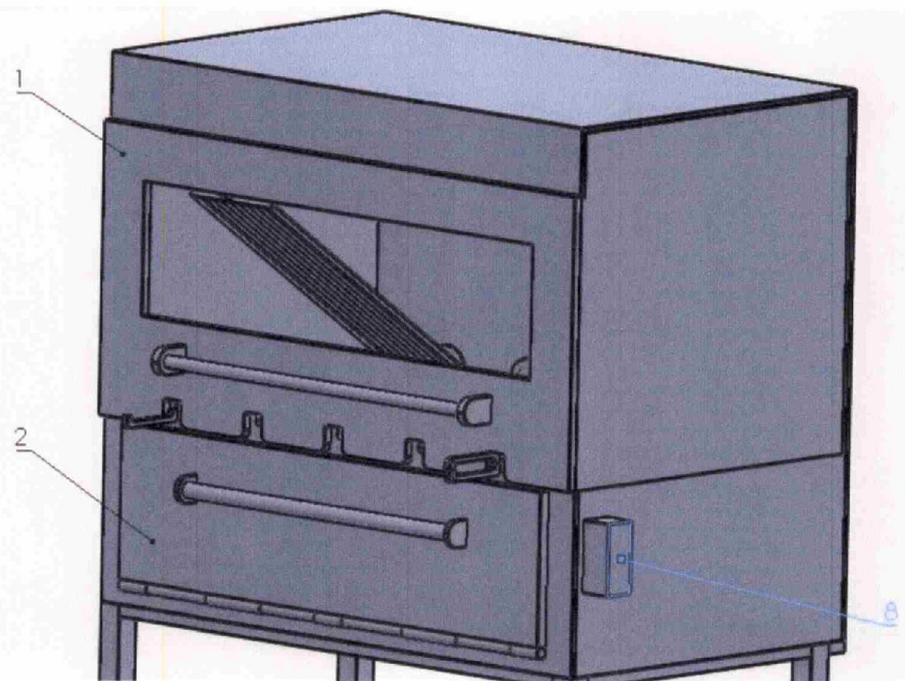


Figura 1.

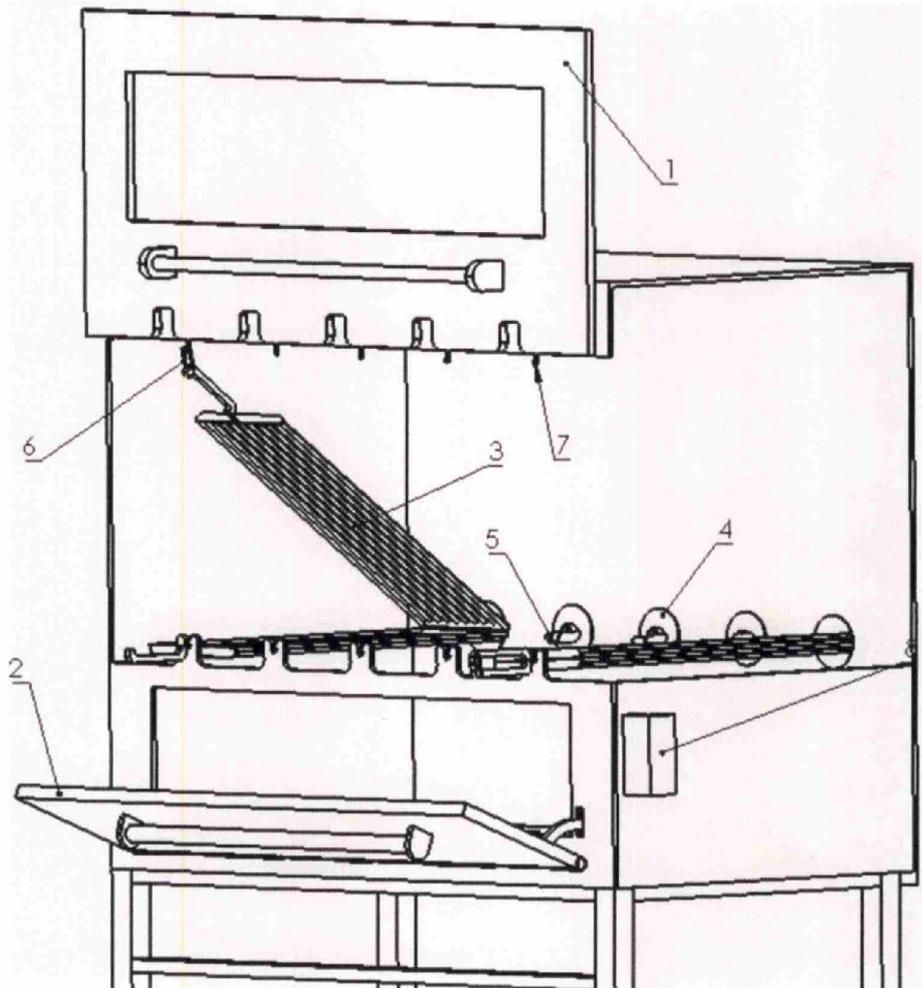


Figura 2.

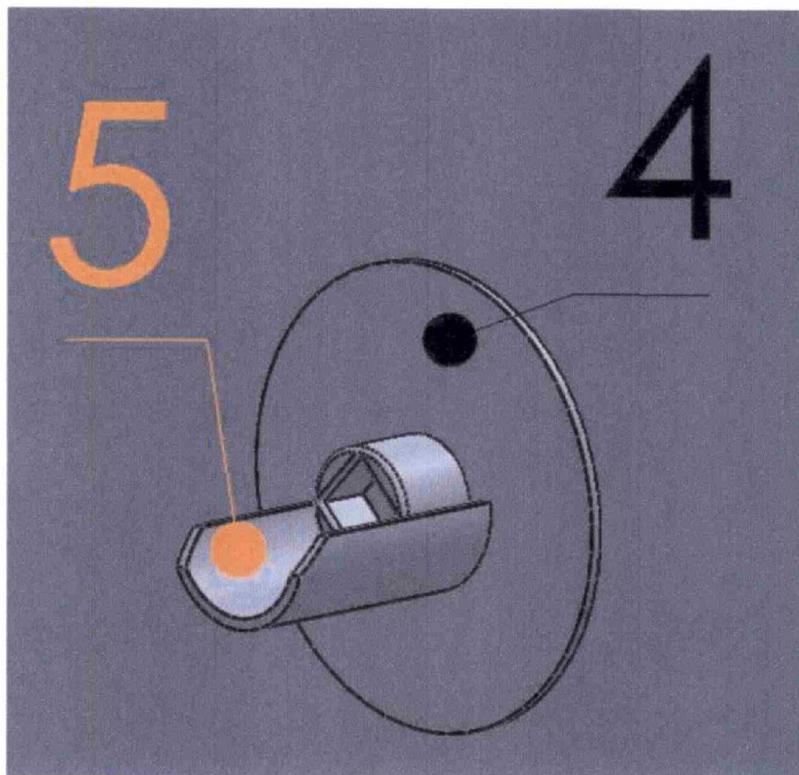


Figura 3.

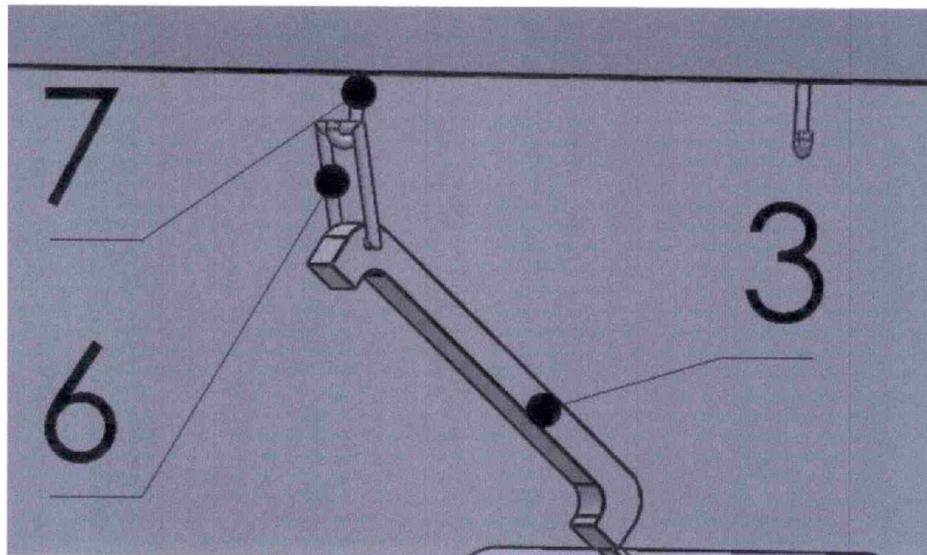


Figura 4.