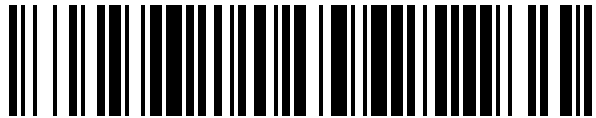


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 242 844**

21 Número de solicitud: 201931271

51 Int. Cl.:

**A47J 37/07** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**24.07.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**05.03.2020**

71 Solicitantes:

**AGUILAR SANGÜESA, Enric (100.0%)  
C. Sant Llorenç 68  
08221 TERRASSA (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**AGUILAR SANGÜESA, Enric**

74 Agente/Representante:

**CONTRERAS PÉREZ, Yahel**

54 Título: **BARBACOA**

**ES 1 242 844 U**

## DESCRIPCIÓN

### BARBACOA

#### OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente invención se refiere a una barbacoa para cocer alimentos, que permite diversos tipos de cocción de alimentos, incluso el mantenimiento o recalentamiento de estos, evitando su resecado y la absorción de metales pesados tóxicos.

10

#### ESTADO DE LA TÉCNICA

Son conocidas barbacoas, para uso en cocinas domésticas o profesionales, utilizadas para cocinar alimentos mediante la aplicación de una fuente de calor directa, en donde, al finalizar su cocción, los alimentos son retirados para ser servidos en recipientes aparte, como bandejas o platos independientes.

15

Además, las barbacoas existentes utilizan rejas o dispositivos similares fabricados de material metálico, que pueden depositar productos tóxicos en los alimentos durante su cocción.

20 Por otro lado, dichas rejas están diseñadas para cocer alimentos un cierto tiempo. Sin embargo, según el tiempo de cocción deseado, o si se intenta utilizar la barbacoa para recalentar alimentos previamente cocidos, son propensas a resecar los alimentos y drenar los jugos que puedan retener en su interior.

25 También cabe destacar la poca versatilidad de los diseños de barbacoas estándar, pensadas siempre para realizar el mismo tipo de asado, ya sea mediante carbón, resistencia eléctrica o gas, excluyendo las cocciones que necesitan de la retención de los jugos del alimento en cuestión para llevarse a cabo.

30 Por todo ello, sería deseable mejorar la versatilidad y prestaciones de los dispositivos del mercado, para permitir realizar distintas cocciones de alimentos, por ejemplo, cocción en sartén, paella, vaporera, a la piedra, etc.

35

## DESCRIPCIÓN

Se propone una barbacoa para cocer alimentos, que presenta una gran versatilidad referente a distintos tipos de cocción de alimentos, permitiendo incluso el mantenimiento y recalentamiento de alimentos ya cocidos evitando el resecado de los mismos, y permitiendo una cocción de alimentos que evita la absorción de metales pesados tóxicos por parte de la comida.

La barbacoa comprende una bandeja adecuada para soportar una fuente de calor, un elemento de soporte para una parrilla, y una parrilla adecuada para colocar alimentos, y se caracteriza por el hecho de que la bandeja es de material cerámico, la parrilla es de material cerámico, y la parrilla comprende una pluralidad de orificios.

En uso, la parrilla se coloca encima del elemento de soporte, de manera estable, y se coloca una fuente de calor en la bandeja, que permite cocer los alimentos que se coloquen en la parrilla.

La utilización de material cerámico tipo gres de alta temperatura, que vitrifica y cierra el poro, en sustitución de los componentes metálicos de las barbacoas existentes, hace que los alimentos no absorban metales pesados tóxicos en el proceso de cocción, evitando la contaminación de estos.

Entre las cerámicas de alta temperatura más adecuadas para su utilización en la presente invención, destacan las que contienen elementos que aumentan su resistencia al choque térmico, la cual ya es elevada en el conjunto de cerámicas de alta temperatura.

La resistencia final y la porosidad de la cerámica dependerá de la naturaleza de las materias primas utilizadas, así como de las proporciones de cada elemento en la fórmula química de la pasta cerámica utilizada.

Las pastas de gres en el sistema triaxial  $\text{-MgO-Al}_2\text{O}_3\text{-SiO}_2\text{-}$  son pastas de contenido en cordierita variable en una red de mullita formada durante la cocción. Son caracterizadas por su baja expansión térmica y por consiguiente resistencia al choque térmico. Se pueden formular a partir de arcillas (siendo por ejemplo importantes las de origen secundario o arcillas grasas, refractarias o semi-refractarias, o las basadas en las fórmulas que contengan, por

ejemplo cantidades aproximadas de: SiO<sub>2</sub>: 50-65%, - Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 20-35%) y de materias primas como por ejemplo el caolín, talco, carbonato magnésico y alúmina.

5 Es importante el aporte de magnesio para la formación de la cordierita, pudiendo contener hasta aproximadamente un 15% de óxido de magnesio (MgO) para la obtención de cordierita pura. Esta cordierita pura, una vez calcinada, se convierte en una chamota ideal para este tipo de pastas, y le transfiere aún más resistencia al choque térmico al introducirse en una nueva pasta cerámica.

10 En la cerámica utilizada en la presente invención, por ejemplo, la pasta puede contener hasta un 25% de dicha chamota. Se puede regular la porosidad final del producto mediante distintas chamotas utilizadas, así como las arcillas empleadas, y en general, dependiendo de los elementos utilizados como fundentes de la pasta.

15 Regulando todos estos elementos, se pueden conseguir productos resistentes al choque térmico, completamente sinterizados con una absorción de agua nula, cuando las proporciones y formulas están ajustadas en su debida manera.

20 Las pastas cerámicas adecuadas para la invención comprenden elementos como el talco, las micas y refractarios molidos como la cordierita que, en proporciones de hasta un 50% (preferiblemente 25%), proporcionan una mayor resistencia al choque térmico.

25 Además, dichas pastas, al ser calentadas y enfriadas en repetidas ocasiones, no se observan fisuras ni roturas en su superficie. Más concretamente, resisten sin roturas o fisuras ciclos repetidos de calentamiento y enfriamiento a velocidades rápidas, como por ejemplo pasar de fuego directo o horno a temperatura de hasta 1000°C, a un cubo o bañera de agua fría.

Un ejemplo de pasta cerámica utilizada en la presente invención puede ser la de una pasta de cordierita con una composición:

30

1- ARCILLA 75% de fórmula:

SiO<sub>2</sub>: 51,60% + Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 34,38% + TiO<sub>2</sub>: 0,40% + Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 0,68% + CaO: 0,28% + MgO: 0,30% + Na<sub>2</sub>O: 0,65% + K<sub>2</sub>O: 2,90% + P.Calc.: 8,40%

35 -APORTE DE MAGNESIO:

+MgO: 13,05% (del total de la arcilla)

2- CHAMOTA 25%:

Cordierita pura calcinada:

5 (a partir de 1200°C – absorción de agua de 0,5%, a 1300°C:  $X < 0,5\%$ )

Sistema MgO-SiO<sub>2</sub>-Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>:

2MgO-2Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>-5SiO<sub>2</sub> – Cordierita pura, posterior cocción hasta 1350°C para simetrizarla completamente.

10 La pasta resultante, fabricada a 1250°, tiene una porosidad final de entre el 1% i el 2%. En caso de sobrepasar los 1280°C durante su fabricación, la porosidad bajaría todavía más.

En este ejemplo, la pasta comprende cuarzo en su formulación, pero en su forma final, no contiene cuarzo libre (SiO<sub>2</sub>): necesita tener la granulometría y tratamientos adecuados para  
15 formar cordierita y, simultáneamente, mullita.

Como se desprende de los ejemplos anteriores, este tipo de cerámica tiene excelentes propiedades de resistencia al choque térmico, lo que la hace resistente a altas temperaturas durante el proceso de cocción de alimentos, hecho que la hace adecuada para su utilización  
20 con una amplia variedad de fuentes de calor, como pueden ser la leña o el carbón, o las de más alta temperatura durante la combustión, como llamas de gas, etc.

Además, la utilización de la cerámica permite evacuar mejor el calor y mantener a temperaturas más bajas ciertas partes de la pieza en cuestión. Así, añadiendo elementos  
25 como asas, mangos o tiradores, la utilización de la barbacoa es más cómoda y baja el riesgo de quemarse al manipularla. Por ejemplo, al utilizar la parrilla como utensilio para servir los alimentos ya cocidos en la mesa, recalentar o mantener dichos elementos después de haber sido retirados de la barbacoa, se puede mover la parrilla de la barbacoa con facilidad sin riesgo de quemarse.

30

La presente barbacoa es también compatible con distintas fuentes de calor, como puedan ser leña, gas o electricidad, siendo la más común en su uso corriente la combustión de carbón realizada en la bandeja de la barbacoa.

El elemento de soporte puede tener diversas formas. Puede ser, por ejemplo, una abrazadera que soporta la parrilla por una parte de la misma o su totalidad, un elemento de anclaje de la parrilla a la barbacoa en forma de gancho, o por ejemplo, en una realización, un aro, cerrado o no, en el cual se puede apoyar y encajar de manera estable la parrilla.

5

Por otra parte, la bandeja puede comprender una base de soporte para un combustible, y una placa amovible con orificios en la base. Así, en una realización, la placa con orificios comprendería, por ejemplo, agujeros o ranuras, que dejan pasar el calor que proviene de la fuente de calor comprendida en la base de soporte de la bandeja, permitiendo cocer los alimentos situados en la parrilla.

10

Al ser amovible, la placa puede desprenderse de la base para su limpieza, para rellenar la base con combustible, introducir una fuente de calor, retirar material combustible ya quemado u otra fuente de calor.

15

La bandeja puede comprender un receptáculo amovible respecto a la base de soporte, por ejemplo un cajón, donde almacenar la fuente de calor, que en una realización puede ser, por ejemplo, carbón. De esta manera el producto resultante de la combustión de dicho material se almacena limpiamente dentro del cajón.

20

Alternativamente, la base puede comprender una fuente de calor eléctrica o de gas, colocada de manera que el calor pase a través de los orificios de la placa.

La parrilla puede comprender una superficie plana con una pluralidad de orificios, y una pared lateral en forma cóncava que aloja dicha superficie plana, definiendo una abertura en el extremo opuesto a la superficie plana. Un ejemplo de dicha realización podría ser la de un recipiente cóncavo cuya superficie plana, al fondo del recipiente, comprende una pluralidad de perforaciones de diverso tamaño que dejan pasar el calor proveniente de la fuente de calor. Al ser dicha superficie plana de la parrilla de material cerámico, permite colocar los alimentos sobre ella, realizando una cocción equivalente a la del asado en barbacoa, sin riesgo de contaminación alguna, y pudiendo manipular la parrilla en cualquier momento de la cocción.

25

30

Además, la presente barbacoa puede comprender también un plato cerámico con fondo plano sin orificios, y al menos una pared lateral en forma cóncava que aloja dicho fondo plano, definiendo una abertura en el extremo opuesto al fondo plano, de modo que el diámetro del

35

fondo plano y el diámetro de la abertura de la parrilla son adecuados para montar el plato encima de la parrilla. De este modo, el plato cerámico puede ser utilizado para cocer alimentos en su interior, calentándolos a través de los orificios de la parrilla (sin radiación directa a los alimentos), pero sin perder los jugos que caerían en caso de que tuviera orificios en su fondo plano.

Por otra parte, al finalizar la cocción en su interior, es posible servir el plato cerámico directamente en la mesa con el alimento sin pérdida de jugos.

También es posible, mediante la colocación del plato encima o dentro de la parrilla, y colocando el conjunto en la barbacoa, mantener o recalentar alimentos dentro del plato, evitando el resecado de los mismos por la pérdida de jugos a través de orificios.

Más concretamente, se conseguiría este efecto colocando el plato encima o dentro de la parrilla, y colocando el conjunto en el soporte de la barbacoa, consiguiendo mediante la fuente de calor de la bandeja de la barbacoa el recalentamiento de los alimentos.

Además, una realización de la presente barbacoa puede comprender una tapa cerámica que cubre al menos la apertura del plato cerámico. Así, cubriendo al menos la apertura del plato se consiguen una variedad todavía más amplia de cocciones, como por ejemplo cocciones al vapor o manteniendo todavía más los jugos en los alimentos. Además, en caso de recalentamiento de alimentos, el proceso sería todavía más eficiente, dado que, a parte de evitar la pérdida de jugos mediante goteo, la utilización de la tapa evitaría todavía más el resecado de alimentos evitando el escape de calor y, por ejemplo, vapor, de dentro del plato cerámico.

En otro ejemplo, la tapa podría ser de tal tamaño que cubriera también la abertura de la parrilla, reteniendo más efectivamente el calor en caso de que el plato cerámico esté colocado en el interior de la parrilla. Esta retención sería útil tanto si el conjunto de plato y parrilla estuviera colocado en la barbacoa, siendo calentado por la fuente de calor alojada en la bandeja, como en la utilización de la parrilla como utensilio para servir los alimentos en la mesa, habiendo colocado previamente una fuente de calor, como podría ser carbón, en la superficie plana con orificios de la parrilla, manteniendo calientes así los alimentos sobre la superficie plana del fondo plano del plato, y manteniendo también más eficazmente y durante más tiempo el calor en el interior de la parrilla.

La presente barbacoa puede comprender también un brasero de material cerámico con fondo a dos niveles, que comprende una pluralidad de orificios para la entrada de aire, y al menos una pared lateral en forma cóncava unida a dicho fondo a dos niveles, definiendo una abertura  
5 en el extremo opuesto al fondo a dos niveles, de modo que el diámetro de la abertura y el diámetro de la superficie plana de la parrilla son adecuados para montar la parrilla encima del brasero.

Mediante la utilización del brasero, al terminar la cocción de los alimentos dentro de la parrilla  
10 cerámica, se puede utilizar el conjunto de parrilla montada encima del brasero, colocando una fuente de calor en el fondo a dos niveles (como por ejemplo carbón), para utilizar el conjunto en servicio, manteniendo así la temperatura de los alimentos dentro de la parrilla durante más tiempo al llevarlos a la mesa.

15 Alternativamente, colocando la fuente de calor en el fondo a dos niveles (por ejemplo, carbón), se podrían cocinar los alimentos colocados en el interior de la parrilla, en la misma mesa.

El fondo a dos niveles evita que, en caso de utilizar carbón u otro material que deje cenizas después de su combustión, estas caigan en la mesa a través de los agujeros, evitando  
20 ensuciar la superficie sobre la que se ponga el brasero.

Además, se podría colocar también el plato cerámico encima o dentro de la parrilla, y montar la parrilla encima del brasero (también con una fuente de calor como carbón encima del fondo a dos niveles), obteniendo un efecto similar en los alimentos que hubiera encima del fondo  
25 del plato cerámico, manteniendo la temperatura de los alimentos y evitando también la pérdida de jugos y/o resecado de los alimentos, prolongando todos estos efectos en el tiempo.

Además, ofrece la ventaja de que el cliente, al disponer del juego de platos completo, según la comida a preparar, puede cocinar los alimentos con el conjunto de brasero la parrilla sobre  
30 la mesa, y guardar el plato cerámico y la tapa al lado, para ir guardando la comida en su interior sin que se enfrie al terminar de cocinarla.

De cualquier modo, se evitan también quemaduras durante la manipulación de la parrilla cerámica y el plato cerámico al ser utilizados para servir sacando alimentos de la barbacoa,  
35 o cocinar encima de la mesa, debido al material cerámico del brasero.



El montaje de la parrilla encima del brasero puede ser mediante un encaje de los bordes de la abertura del brasero que se complementen con el borde de la superficie plana de la parrilla al colocarse una encima del otro.

5

También se podría realizar un montaje en el cual parte de la superficie plana de la parrilla se colocase en el interior de la abertura del brasero cerrando parcial o totalmente la abertura, con o sin libertad de movimiento, aunque sería preferible un montaje en que el brasero no tuviera libertad de movimiento respecto a la parrilla, para su más segura y eficaz manipulación a la hora de, por ejemplo, servir el conjunto de brasero y parrilla (o brasero, parrilla y plato) en una mesa.

10

La presente barbacoa puede comprender también al menos dos bandejas adecuadas para soportar una fuente de calor, dos soportes para una parrilla, y dos parrillas, y al menos un pie de soporte para montar las bandejas y los soportes de parrilla.

15

Además, las bandejas, los soportes para parrilla y las parrillas, pueden estar montadas alrededor del pie. De esta manera, se pueden diseñar formas complementarias para las bandejas que, al estar montadas alrededor del pie, maximizaran la superficie que utilizan cualquiera de estos elementos (bandejas, soportes y parrillas). Un ejemplo de ello sería diseñar uno o más elementos con una forma poligonal que, al ser colocada alrededor del pie, ensamblara la una con la otra utilizando el máximo de superficie alrededor del mismo (forma pentagonal, por ejemplo).

20

En otra realización, las bandejas están fijadas al pie de modo amovible, de modo que sea más cómodo retirar las fuentes de calor (por ejemplo, el carbón), separándolas de la barbacoa para, por ejemplo, recargar el carbón en la bandeja.

25

Además, los soportes para parrilla pueden estar montados fijos al pie. Así se hace más segura la manipulación de una parrilla al querer desmontarla de la barbacoa para ser utilizada, por ejemplo, en el servicio en una mesa.

30

En otra realización, el pie presenta forma de columna, en donde el extremo superior de la columna y el extremo inferior de la columna presentan formas complementarias para apilar una columna sobre otra. Se consigue así una mejor colocación de un conjunto de barbacoas,

35

en caso de la utilización de varias de ellas en, por ejemplo, una cocina profesional o industrial, con el consecuente ahorro y optimización del espacio disponible.

5 El pie y los soportes de la barbacoa pueden ser de material metálico, dado que no tienen contacto con los alimentos, y se consigue así mayor robustez y soporte de las demás piezas de la barbacoa durante su uso, además de un ahorro en su fabricación.

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

10

A continuación, se describirán diversos ejemplos no limitativos de la presente barbacoa, con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales:

15 La figura 1 muestra una vista en perspectiva y despiece de un primer ejemplo de barbacoa de acuerdo con la presente invención.

La figura 2 muestra una vista en perspectiva y despiece de la bandeja del ejemplo de la figura 1, de acuerdo con la presente invención.

20 Las figuras 3A y 3B muestran vistas en perspectiva de un ejemplo de brasero, de acuerdo con la presente invención.

La figura 4 muestra un ejemplo de conjunto de parrilla, plato, brasero y tapa, de acuerdo con la presente invención.

25

### DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS REALIZACIONES

30 Se describirán en detalle ejemplos de una barbacoa de acuerdo con el presente modelo de utilidad.

La figura 1 ilustra una realización de una barbacoa según la presente invención, en vista expandida, mostrando los elementos que la componen. En esta realización, la barbacoa comprende tres bandejas cerámicas (1) para soportar carbón en combustión y tres elementos  
35 de soporte (2) en forma de aros metálicos. Además, comprende también tres módulos

individuales que comprenden a su vez una parrilla (3), un plato cerámico (4), y una tapa cerámica (5), de los cuales se muestra uno en despiece (200) y uno montado (201) sobre uno de los aros . Las tres bandejas (1) y los tres aros están fijados a un pie en forma de columna (7) de manera estable, y en su utilización, uno de los aros soporta la parrilla (3), que contiene en su interior el plato cerámico (4) y está tapada por la tapa cerámica (5), que cubre toda la abertura de la parrilla (32).

En esta realización, la parrilla (3), cuando está montada sobre el aro , y con una fuente de calor de carbón alojada dentro de la bandeja (1), deja pasar el calor a través de los orificios de su superficie interior (30). En uso, se colocan los alimentos en el fondo (40) del plato cerámico (4), y se introduce éste en el interior de la parrilla (3). Si se desea, se puede utilizar la tapa (5) para tapar tanto la abertura del plato cerámico (42) como la abertura de la parrilla (32).

De este modo el calor que desprende el carbón en combustión alojado en la bandeja (1) pasa a través de los orificios de la parrilla (3) situados en la superficie plana (30) y calienta el plato cerámico (4) alojado en su interior, cocinando los alimentos situados encima del fondo del plato cerámico (40), evitando la pérdida de sus jugos, tanto a través de la parte inferior, ya que el fondo (40) no tiene orificios, como por la parte superior, gracias a la tapa cerámica (5), que evita que vapores y otros líquidos puedan salir al exterior y los alimentos se cuecen con ellos).

Así, se pueden realizar distintos tipos de cocciones sin utilizar radiación directa en los alimentos (vaporizar, hervir, cocer en jugo, etcétera...) utilizando una fuente de calor como el carbón o leña en combustión, que queman a altas temperaturas, sin pérdida de jugos y sin depositar metales tóxicos típicos de las barbacoas metálicas.

En caso de querer utilizar radiación directa, se quitaría el plato cerámico (4) del interior de la parrilla (3) y se colocarían los alimentos en la superficie (30) con orificios, para realizar una cocción equivalente a las realizadas con barbacoa convencional (asado, ahumado, etcétera), evitando, mediante el uso del material cerámico, la contaminación de los alimentos.

En ambos casos, al terminar la cocción o alcanzar el punto de cocción deseado, se pueden servir los alimentos en la mesa simplemente sacando de la barbacoa, en el primer caso, la parrilla (3) con el plato cerámico (4) en su interior (que a su vez tiene los alimentos en su interior, o en el segundo caso, únicamente la parrilla (3) con los alimentos en su interior.

En la figura 2 se puede observar un detalle de una realización de la bandeja cerámica (1) en vista expandida, que comprende un cajón (12) para alojar carbón o leña para su combustión, que, al ser quemado, desprende calor, que sale a través de la placa con ranuras (11). Ambas piezas están soportadas por la base (10) de la bandeja, todo ello fabricado con material cerámico, de modo que el riesgo de quemaduras se reduce durante su manipulación (por ejemplo, para extraer las cenizas del interior del cajón (12)).

En las figuras 3A y 3B se puede observar un ejemplo de brasero (6) para ser montado debajo de una de las parrillas (3) de la barbacoa. El brasero, también fabricado de material cerámico, se utiliza para servir la parrilla (3) o la combinación de parrilla (3) y plato cerámico (4) en la mesa, de modo que se puede alojar una cantidad de brasas de carbón o leña todavía en combustión en el espacio definido entre las paredes (61), permitiendo que continúen quemando mediante los pequeños orificios de su fondo (60). Por su tamaño, los orificios permiten la entrada de aire, pero evitan en gran parte la salida de ceniza, manteniendo la mesa más limpia.

En la figura 4 se puede observar el brasero (6) en uso para servicio de alimentos que se hallan, en este caso, en el interior del plato cerámico (4) alojado a su vez en la parrilla (3). Para mantener los alimentos a una cierta temperatura, se montan el brasero debajo de la parrilla encajando la abertura del brasero (62) con el fondo (30) de la parrilla, alojando brasas en el espacio definido en el interior del brasero. Si se desea mantener los alimentos calientes de una manera todavía más eficiente, se puede utilizar la tapa (5) para cerrar la abertura (32) de la parrilla y mantener todo en su interior caliente durante más tiempo.

El hecho de que todas las piezas sean cerámicas hace que el proceso de montaje del brasero con la parrilla y su posterior manipulación en mesa tenga mucho menos riesgos de quemadura, manteniendo a su vez todas las ventajas ya comentadas (no resecado, evitar la pérdida de jugos y no contaminación de los alimentos).

Todo ello es extrapolable al caso en que los alimentos no estén 100% cocidos, y la última cocción se desee realizar durante el servicio, mediante las brasas colocadas en el brasero.

Otra opción sería el querer recalentar los alimentos, lo cual también se puede conseguir mediante la utilización del brasero (6) montado debajo de la parrilla (3).

## REIVINDICACIONES

1. Barbacoa que comprende al menos una bandeja (1) adecuada para soportar una fuente de calor, un elemento de soporte (2) para una parrilla, y una parrilla (3) adecuada para colocar alimentos, caracterizada por el hecho de que la bandeja (1) es de material cerámico, la parrilla (3) es de material cerámico, y la parrilla (3) comprende una pluralidad de orificios.
2. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada por el hecho de que el elemento de soporte (2) comprende un aro de soporte.
3. Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la bandeja (1) comprende una base de soporte (10) y una placa con orificios (11) amovible en la base (10).
4. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 3, caracterizada por el hecho de que la bandeja (1) comprende además un receptáculo (12) para albergar la fuente de calor, amovible respecto a la base de soporte (10).
5. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizada por el hecho de que el receptáculo (12) es un cajón para albergar carbón.
6. Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la parrilla (3) comprende una superficie plana (30) con una pluralidad de orificios, y al menos una pared lateral (31) en forma cóncava que aloja dicha superficie plana (30), definiendo una abertura (32) en el extremo opuesto a la superficie plana (30).
7. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 6, caracterizada por el hecho de que comprende también un plato cerámico (4) con fondo plano sin orificios (40), y al menos una pared lateral (41) en forma cóncava que aloja dicho fondo plano, definiendo una abertura (42) en el extremo opuesto al fondo plano (40), de modo que el diámetro del fondo plano (40) y el diámetro de la abertura (32) de la parrilla (3) son adecuados para montar el plato (4) encima de la parrilla (3).
8. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizada por el hecho de que comprende también una tapa cerámica (5) que cubre al menos la apertura (42) del plato cerámico (4).

9. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 8, caracterizada por el hecho de que la tapa cerámica (5) cubre también la apertura (32) de la parrilla (3).

5 10. Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que comprende al menos dos bandejas (1) adecuadas para soportar una fuente de calor, dos soportes (2) para una parrilla, y dos parrillas (3), y al menos un pie de soporte (7) para montar las bandejas (1) y los soportes (2) de parrilla.

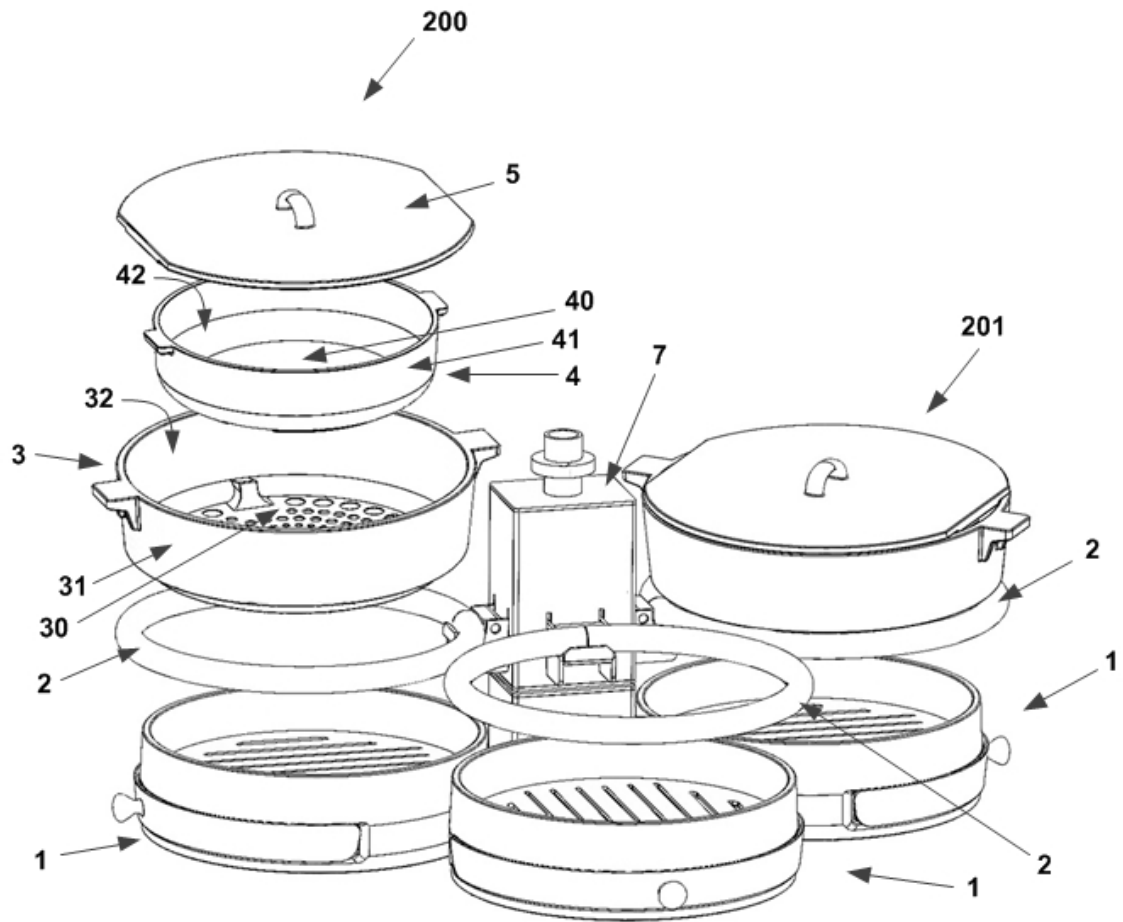
10 11. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 10, caracterizada por el hecho de que las bandejas (1), los soportes (2) para parrilla y las parrillas (3), están montadas alrededor del pie (7).

12. Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 10, caracterizada por el hecho de que las bandejas (1) están fijadas al pie de modo amovible.

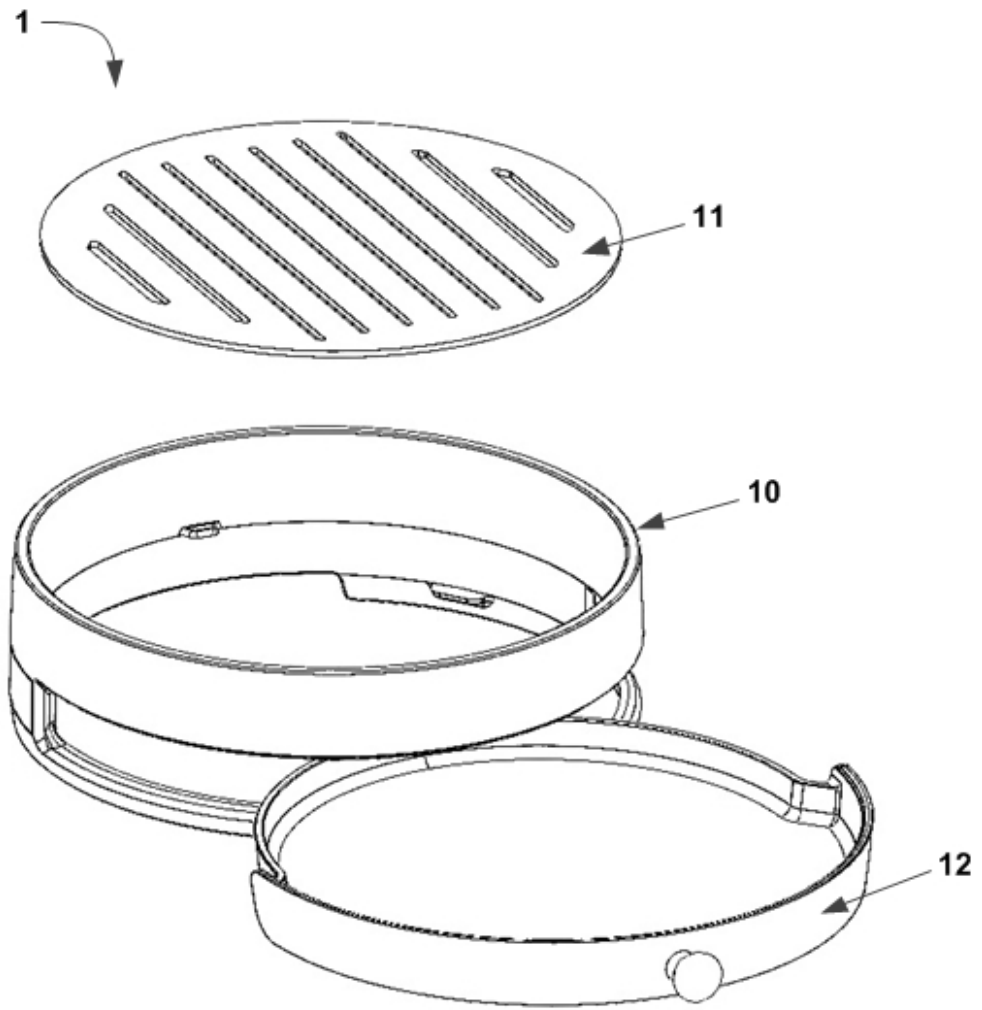
15

13. Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 10 a 12, caracterizada por el hecho de que los soportes (2) para parrilla están montados fijos al pie (7).

20

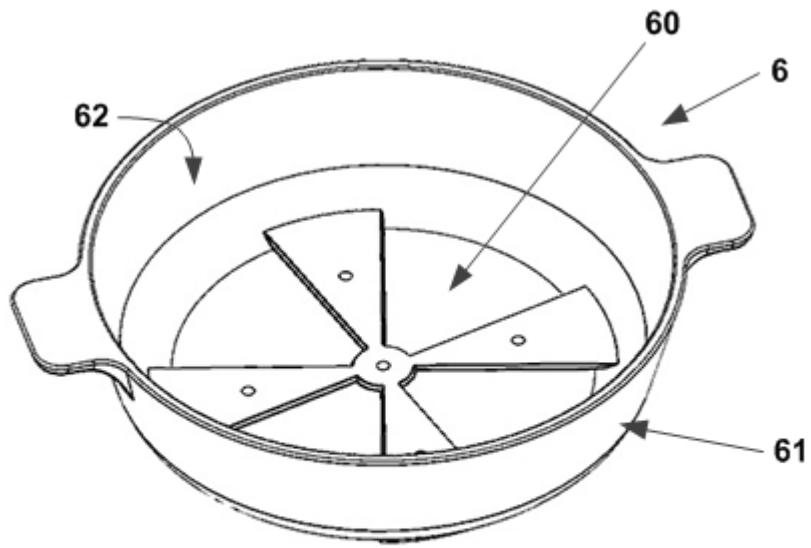


**FIG.1**

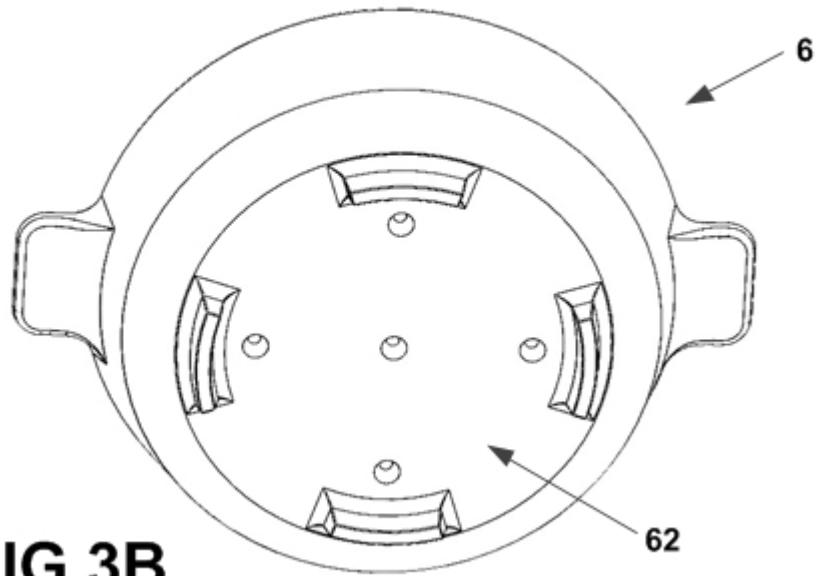


**FIG.2**

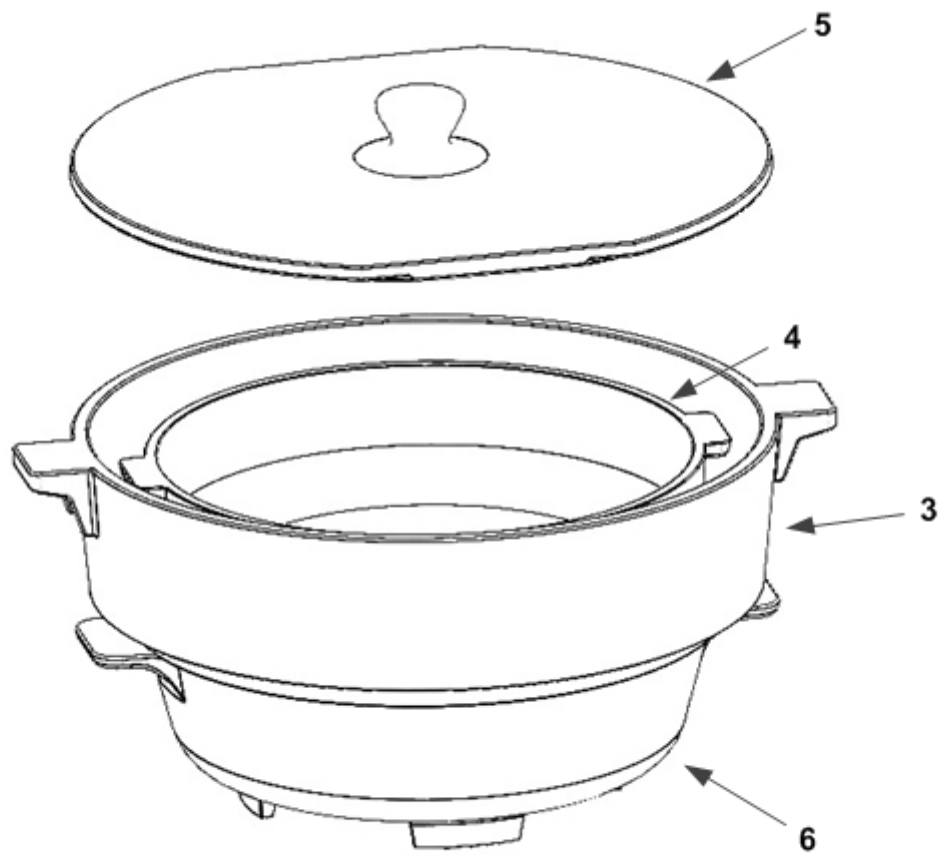




**FIG. 3A**



**FIG. 3B**



**FIG.4**