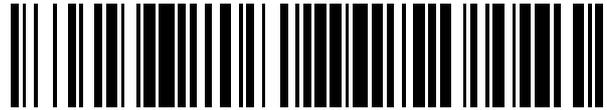


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 574 534**

51 Int. Cl.:

**A47J 37/07** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **12.12.2014 E 14197588 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **09.03.2016 EP 2888978**

54 Título: **Aparato portátil para asar a la parrilla alimentos, en particular carne**

30 Prioridad:

**31.12.2013 IT TO20131092**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

**20.06.2016**

73 Titular/es:

**NECSULIU, GHEORGHE (100.0%)**

**Via San Ponzio, 1  
10060 None (Torino), IT**

72 Inventor/es:

**NECSULIU, GHEORGHE**

74 Agente/Representante:

**DEL VALLE VALIENTE, Sonia**

**ES 2 574 534 T3**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

## DESCRIPCIÓN

Aparato portátil para asar a la parrilla alimentos, en particular carne

### 5 **Campo técnico**

La presente invención se refiere, en general, a un aparato para cocinar alimentos tales como carnes de cerdo, ternera, pescado, etc.

10 En particular, la presente invención se refiere a un aparato comúnmente denominado barbacoa (término usado preferiblemente a continuación en el presente documento), que permite cocinar carnes u otros alimentos mediante brasas o llamas dispuestas casi en contacto directo con los mismos.

### 15 **Técnica anterior**

15 Por ejemplo, las barbacoas conocidas pueden ser de tipo fijo, fabricadas con ladrillo o mampostería y ubicadas preferiblemente en el exterior de edificios, o de tipo móvil.

20 Las barbacoas móviles, a las que se hace referencia a continuación en el presente documento, tienen preferiblemente un armazón o cuerpo de metal que comprende una zona en la que se producen las brasas o las llamas para cocinar y una zona en la que se disponen los alimentos que van a cocinarse.

El documento GB-A-2 020 167 da a conocer un aparato según el preámbulo de la reivindicación 1.

25 Una parrilla especial está adaptada para separar las dos zonas y para soportar los alimentos de manera que se cocinen mediante las brasas o llamas, a las que a continuación en el presente documento se hará referencia como llama o llamas, puesto que las brasas también pueden generar llamas.

30 Un problema general de las barbacoas conocidas es que de vez en cuando los alimentos, mientras se cocinan, pueden quemarse por las llamas o ahumarse con el humo generado por las llamas. Como se conoce, si los alimentos, tal como carne, se queman o ahúman, los alimentos pueden capturar sustancias perjudiciales de manera que ingerirlos puede resultar peligroso para aquellos que los comen.

35 El solicitante ha observado que, en general, la técnica anterior no puede resolver con eficacia el problema de cocinar alimentos con una barbacoa sin que estos corran el riesgo de quemarse o ahumarse hasta el punto de convertirse en nocivos para la salud de los que los comen.

### **Descripción de la invención**

40 El objeto de la presente invención es resolver los problemas anteriores de la técnica anterior. Este objeto se logra mediante el aparato portátil para cocinar alimentos, en particular carne, tal como se reivindica.

Las reivindicaciones son una parte fundamental de la enseñanza técnica proporcionada en el presente documento en relación con la invención.

45 La siguiente breve descripción de la invención se facilita para proporcionar una comprensión básica de algunos aspectos de la invención.

50 Esta breve descripción no es una descripción amplia y, como tal, no debe entenderse como que está adaptada para identificar elementos clave o críticos de la invención, o adaptada para describir el alcance de la invención. Su único objetivo es presentar algunos conceptos de la invención de manera simplificada como un avance de la descripción detallada a continuación.

55 Según la invención, el aparato comprende un cuerpo que tiene una superficie a la que están conectadas horizontalmente una o más barras de manera externa con respecto al cuerpo, y dispuestas para suspender verticalmente, por medio de ganchos de cocina apropiados, alimentos que van a cocinarse, y uno o más cajones extraíbles ubicados en una posición más baja que las barras, debajo de las barras, y dispuestos para recoger posibles residuos de comida que dejan los alimentos suspendidos verticalmente.

60 Según una característica adicional de la presente invención, las barras comprenden una pluralidad de ranuras dispuestas para suspender los alimentos a diferentes distancias de la superficie del cuerpo.

Según otra característica de la presente invención, los cajones extraíbles comprenden, en uso, una capa de arena u otro material dispuesto para absorber los residuos de comida que dejan los alimentos.

65 Según la presente invención, una abertura o conector diseñado para poder conectarse a un conducto de humos está

previsto en la superficie del cuerpo.

**Breve descripción de los dibujos**

- 5 Estas y otras características y ventajas de la presente invención se aclararán con la siguiente descripción de una realización preferida proporcionada meramente a modo de ejemplo no limitativo, con referencia a los dibujos adjuntos, en los que los elementos indicados con números de referencia iguales o similares indican elementos que tienen funcionalidad y construcción iguales o similares y en los que:
- 10 la figura 1 muestra una vista en perspectiva de un aparato para cocinar alimentos según la invención;
- la figura 2 muestra una vista frontal de un aparato para cocinar alimentos según la invención; y
- 15 la figura 3 muestra una vista desde arriba de un aparato para cocinar alimentos según la invención.

**Descripción de una realización preferida**

20 Con referencia a la figura 1, un aparato 10 para cocinar carnes (barbacoa) según la presente invención comprende un cuerpo 12 en posición vertical, por ejemplo un cuerpo con una superficie cilíndrica, que tiene una parte inferior y una parte superior. El cuerpo comprende un conjunto de componentes adaptados para permitir realizar la barbacoa 10.

25 El cuerpo 12, en la realización preferida, está fabricado con chapa metálica de acero al carbono preferiblemente lijada y recubierta al menos en la superficie exterior con una pintura que no es tóxica en condiciones de temperaturas elevadas, por ejemplo el tipo de pintura HTA25 de la empresa MILAI S.r.l.

30 Según otras realizaciones, el cuerpo puede tener otras formas, por ejemplo forma de paralelepípedo, puede fabricarse con materiales que no sean el especificado, siempre que no sean tóxicos y sean resistentes a temperaturas elevadas, por ejemplo aproximadamente 600°C, puede estar cubierto, en su superficie exterior y/o interior con una pintura resistente a temperaturas elevadas y no tóxica, o puede no estar cubierto con pintura.

Según realizaciones adicionales, el cuerpo 12 puede estar recubierto, en su superficie exterior y/o interior, por ejemplo, con una pintura que consiste en esmalte cerámico.

35 Preferiblemente, en todas las realizaciones, un primer borde 11a de refuerzo adaptado para conferir solidez al cuerpo 10 de la barbacoa está previsto en la parte inferior del cuerpo 12.

40 Preferiblemente, un segundo borde 11b de refuerzo configurado para conferir solidez al cuerpo y, por ejemplo, para soportar algunos componentes de la barbacoa está previsto en la parte superior del cuerpo.

En particular, según la realización preferida, al menos dos asas 12a adaptadas para permitir transportar la barbacoa, por ejemplo al cargarla en un vehículo u otro medio de transporte, están fijadas al segundo borde 11b de refuerzo.

45 Preferiblemente, el primer borde de refuerzo tiene una altura vertical de 0,5 – 1,5 cm y el segundo borde de refuerzo tiene una altura vertical de 3 - 7 cm.

En la parte inferior del cuerpo, la barbacoa comprende uno o más cajones 23 extraíbles del cuerpo y que tienen preferiblemente bordes rebajados y están dotados de respectivas asas 33 de cajón.

50 En la realización preferida hay 4 cajones 23 dispuestos de 2 en 2 en lados opuestos del cuerpo y que pueden deslizarse sobre guías previstas, por ejemplo, justo por encima del primer borde 11a de refuerzo.

55 Los cajones 23, en uso, se mantienen extraídos del cuerpo, facilitan la entrada de aire hasta el combustible gracias a los bordes rebajados e incluyen una capa de arena u otro material, adaptado para absorber, por ejemplo, residuos de comida que dejan los alimentos, tales como grasa, aceite, etc., tal como se describirá en detalle para el funcionamiento.

60 En una zona superior del cuerpo, preferiblemente dentro del segundo borde 11b, por ejemplo a una distancia de 2 - 6 cm desde la parte superior del cuerpo, e, incluso más preferiblemente, en una posición intermedia con respecto a los cajones 23 cuando están extraídos, la barbacoa comprende elementos 21 de enganche (ganchos), por ejemplo fijados al borde 11b superior, adaptados para permitir enganchar soportes 31 para alimentos (soportes), por ejemplo barras dispuestas, en uso, en una dirección horizontal de manera externa con respecto a la superficie del cuerpo.

65 Preferiblemente, las barras 31 se fabrican con acero inoxidable y, lo más preferiblemente, comprenden una o más ranuras 31a a lo largo de su longitud que están adaptadas, cuando están en uso, para usarse para suspender verticalmente, por medio de ganchos apropiados, alimentos que van a cocinarse a diferentes distancias de la

## ES 2 574 534 T3

superficie del cuerpo, tal como se describirá en detalle a continuación en el presente documento.

Los ganchos para alimentos son preferiblemente giratorios para exponer los alimentos a cocinar en lados diferentes. De hecho, el cocinado de los alimentos que cuelgan de las barras se produce mediante la radiación de calor desde

5

En la realización preferida, las barras 31 están fijadas a los ganchos 21 mediante tornillos.

Según otras realizaciones, las barras 31 están fijas a los ganchos mediante enclavamiento u otras disposiciones de uso común.

10

Según la realización preferida, una primera cubierta 25 está prevista en el cuerpo 12 justo por encima o ligeramente por encima de los cajones 23, por ejemplo a una distancia vertical de 2 - 10 cm; preferiblemente la primera cubierta 25 no está perforada y está adaptada para soportar, en uso, material combustible de tipo sólido, tal como madera, carbón vegetal, etc.

15

Incluso más preferiblemente, el material combustible sólido es madera.

La cubierta 25 inferior está fabricada preferiblemente con el mismo material que el cuerpo 12 y se soporta mediante soportes adecuados dispuestos a lo largo de la periferia interior del cuerpo.

20

Convenientemente, una puerta 51 de apertura está prevista en un lado del cuerpo 12, preferiblemente con su base ubicada cerca de la primera cubierta 25.

La puerta 51 comprende, preferiblemente en su parte inferior, una pluralidad de orificios 53 dispuestos para permitir que el aire fluya hasta el material combustible para facilitar la combustión del mismo.

25

Naturalmente, en otras realizaciones, pueden proporcionarse otras soluciones tales como orificios o hendiduras en la superficie del cuerpo para permitir que el aire fluya hasta el material combustible.

30

La puerta 51, en el ejemplo descrito, tiene bisagras en el lateral, pero nada impide que las bisagras puedan colocarse en cualquiera de los otros lados.

De manera vertical a lo largo del cuerpo 12, preferiblemente en los ganchos 21 y en el interior de la superficie del cuerpo, está prevista una segunda cubierta 27, que preferiblemente no está perforada.

35

Incluso más preferiblemente, la barbacoa 10 comprende una parrilla 29 ubicada por encima de los ganchos 21 para las barras 31 y cerca de la parte superior del cuerpo, por ejemplo a una distancia de 0,5 - 1,0 cm, para cocinar alimentos colocados horizontalmente.

40

La segunda cubierta 27 está en posición vertical en una posición más baja que la parrilla 29 y, en uso, está cubierta con arena u otro material dispuesto para recoger posibles residuos de comida que dejan los alimentos colocados horizontalmente y, en uso, está cubierta con arena u otro material resistente a temperaturas elevadas y dispuesto para absorber, por ejemplo, residuos de comida que dejan los alimentos, tales como grasa, aceite, etc., y para cocinar alimentos mediante radiación, tal como se describirá en detalle para el funcionamiento.

45

Preferiblemente, la segunda cubierta 27 está fabricada con el mismo material que el cuerpo 12 mientras que la rejilla 29 está fabricada preferiblemente con acero inoxidable y configurada para poderse extraer con facilidad de la parte superior del cuerpo, por ejemplo por medio de asas 39 apropiadas aplicadas a la rejilla.

50

Tanto la segunda cubierta 27 como la rejilla 29 se soportan en su posición mediante soportes adecuados dispuestos a lo largo de la periferia interior del cuerpo 12.

En la realización preferida, de manera lateral con respecto al cuerpo 12, por ejemplo en una posición frente a la puerta 51 y en una posición verticalmente más baja que la segunda cubierta 27, por ejemplo 2 - 5 cm, está prevista una abertura 24 o conector para un conducto 14 de humos.

55

La abertura está diseñada para poder conectarse con facilidad a un conducto 14 de humos, que en la realización preferida es extensible y ajustable como se desee de manera conocida.

60

La abertura 24 para el conducto 14 de humos está configurada preferiblemente de manera que, en uso, cuando está conectada al conducto de humos, impide la fuga de humos en la conexión al conducto 14 de humos.

En la realización preferida, la barbacoa 10 comprende un carro 15 aplicado o aplicable en uso a la parte inferior del cuerpo 12 y que tiene al menos un par de ruedas 18 laterales adaptadas para mover la parrilla 10, y al menos un soporte 19 central por ejemplo ajustable en altura, y dispuesto, en forma de al menos un trípode, para mantener la

65

## ES 2 574 534 T3

barbacoa 10 en equilibrio. Preferiblemente, el soporte 19 central puede conectarse de manera conocida a una varilla o barra conocida *per se* y dispuesta para facilitar el movimiento de la barbacoa 10.

5 El funcionamiento de la barbacoa 10 descrita es el siguiente.

Inicialmente, la barbacoa se coloca en un lugar apropiado y se conecta preferiblemente al conducto 14 de humos.

10 La presencia del conducto de humos también permite colocar la barbacoa 10 en un apartamento de un edificio de viviendas si es posible, por ejemplo, conectar el conducto 14 de humos a un conducto de humos del edificio de viviendas.

Ventajosamente, en este caso la barbacoa puede usarse dentro del apartamento sin molestar a la gente que vive en el bloque.

15 Posteriormente a las operaciones iniciales anteriores, los cajones 23 se extraen, la parrilla 29 se extrae opcionalmente y se deposita una capa de arena en los cajones y sobre la superficie de la cubierta 27 superior.

20 Finalmente, las barras 31 se conectan a los ganchos 21 y posiblemente la parrilla 29 se reubica sobre los soportes específicos.

En este punto la barbacoa está lista para usarse.

25 Posteriormente se introduce madera o carbón vegetal sobre la primera cubierta o cubierta 25 inferior a través de la puerta 51 y se prende el material combustible.

Según la presente realización, la ignición del material combustible se facilita por la presencia de los orificios 53 en la base de la puerta 51 y de los bordes rebajados previstos en los cajones 23.

30 Una vez que se enciende el fuego, es posible suspender alimentos de las barras 31 por medio de los ganchos de cocina y/o ubicar alimentos sobre la parrilla 29.

35 Preferiblemente, los ganchos de cocina además de ser giratorios pueden ser de varios tipos, por ejemplo ganchos tipo garfio, conocidos *per se*, para suspender alimentos, o incluso parrillas dobles, conocidas *per se*, adaptadas para contener alimentos tales como pescado u otros alimentos que de otra forma se desprenderían de los ganchos tipo garfio.

El cocinado de alimentos suspendidos de las barras 31 se lleva a cabo por medio de radiación de calor desde la superficie exterior del cuerpo 12 que en cualquier caso no es tóxica a temperaturas elevadas.

40 El cocinar de alimentos ubicados en la rejilla 29 se produce, por ejemplo, mediante radiación desde la arena depositada en la cubierta 27 superior.

45 En todos los casos, gracias a la presencia de la cubierta 27 superior y el conducto de humos, el fuego no envuelve los alimentos o el humo no alcanza los alimentos, y cualquier grasa que salga de los alimentos o cualquier aceite o aliño añadido mientras se cocina termina en la arena de los cajones o en la arena ubicada en la cubierta 27 superior sin contaminar los alimentos con sustancias perjudiciales.

50 Además, la presencia del conducto de humos, aparte de facilitar el tiro del fuego, permite retirar el humo de los alimentos y de las personas que están cocinando.

La barbacoa descrita permite cocinar alimentos sin que estos entren en contacto directo con la llama y/o con el humo generado por la llama.

55 Además, gracias a la estructura de la parrilla descrita, cualquier grasa fundida por el calor se retiene por la arena para permitir un cocinado en el que los alimentos están libres de sustancias perjudiciales.

60 Cocinar alimentos suspendidos de las barras es rápido y gracias al hecho de que al menos la superficie exterior del cuerpo está cubierta, por ejemplo, con una pintura que no es tóxica en condiciones de temperaturas elevadas, esto garantiza un cocinado en el que los alimentos están libres de sustancias perjudiciales.

Por supuesto, son posibles cambios y/o variaciones evidentes de la descripción anterior, en dimensiones, formas, materiales y componentes, así como en los detalles de la construcción ilustrada y en el método de funcionamiento sin apartarse del alcance de la invención tal como se define en las reivindicaciones adjuntas.

**REIVINDICACIONES**

1. Aparato portátil para cocinar alimentos, en particular carne, que comprende un cuerpo (12) en posición vertical que tiene una superficie, una parte inferior y una parte superior, comprendiendo además dicho aparato
- 5
- un carro (15) aplicado o aplicable a la parte inferior del cuerpo y dispuesto para permitir moverse al aparato (10);
- 10
- una parrilla (29) ubicada en la parte superior del cuerpo y dispuesta para cocinar alimentos colocados horizontalmente;
- una primera cubierta (25) ubicada cerca de la parte inferior y de manera interna con respecto al cuerpo, estando diseñada dicha primera cubierta para soportar material combustible de tipo sólido;
- 15
- estando el aparato caracterizado por
- una o más barras (31) conectadas horizontalmente, en uso, de manera externa con respecto a la superficie del cuerpo, cerca de la parte superior del cuerpo, y dispuestas para suspender verticalmente, por medio de ganchos de cocina apropiados, alimentos que van a cocinarse; y por
- 20
- uno o más cajones (23) extraíbles, ubicados entre la parte inferior y la primera cubierta (25) y alineados con respecto a las barras, y dispuestos para recoger posibles residuos de comida que dejan los alimentos suspendidos verticalmente.
- 25
2. Aparato según la reivindicación 1, en el que las barras (31) comprenden una pluralidad de ranuras (31a) dispuestas para suspender los alimentos a diferentes distancias de la superficie del cuerpo.
3. Aparato según la reivindicación 1 ó 2, en el que los cajones (23) extraíbles comprenden, en uso, una capa de arena u otro material dispuesto para absorber los residuos de comida que dejan los alimentos.
- 30
4. Aparato según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, que comprende una segunda cubierta (27) en posición vertical en una posición más baja que la parrilla (29) y dispuesta para recoger posibles residuos de comida que dejan los alimentos colocados horizontalmente.
- 35
5. Aparato según la reivindicación 4, en el que dicha segunda cubierta (27), en uso, está cubierta con arena u otro material dispuesto para absorber, por ejemplo, los residuos de comida que dejan los alimentos colocados horizontalmente.
- 40
6. Aparato según la reivindicación 4 ó 5, en el que entre la primera cubierta (25) y la segunda cubierta (27) está prevista una abertura o conector diseñado para poder conectarse a un conducto (14) de humos.
7. Aparato según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en el que en la superficie del cuerpo en una posición más elevada que la primera cubierta (25) está prevista una puerta (51) dispuesta para introducir el material combustible sobre la primera cubierta.
- 45
8. Aparato según la reivindicación 7, en el que la puerta (51) comprende una pluralidad de orificios (53) dispuestos para permitir que el aire fluya hasta el material combustible para facilitar la combustión del mismo.
- 50
9. Aparato según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, en el que dicho carro comprende al menos un par de ruedas (18) dispuestas para permitir moverse al aparato (10).
10. Aparato según la reivindicación 9, en el que dicho carro (15) puede conectarse a una varilla o barra dispuesta para facilitar el movimiento del aparato (10).
- 55

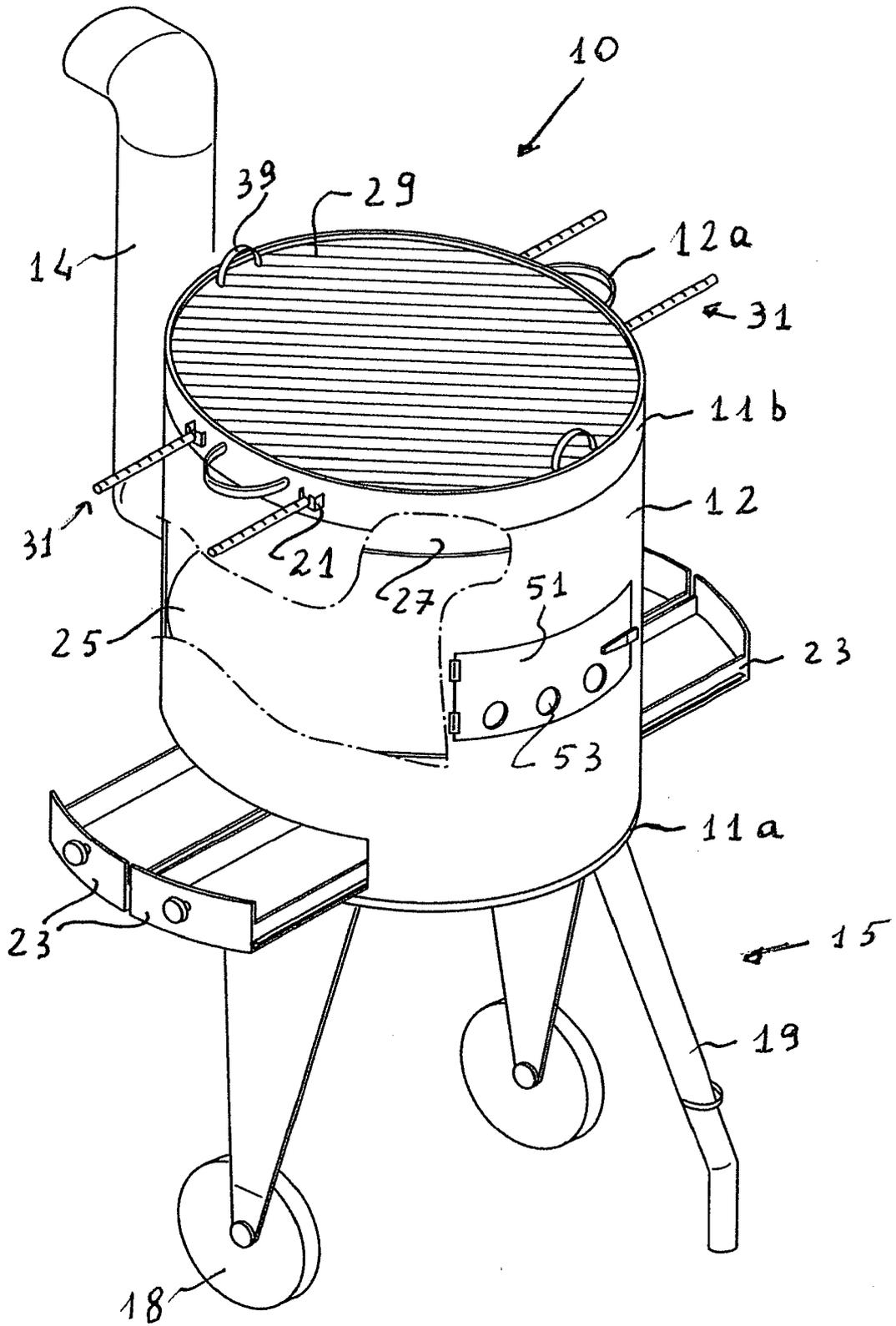


Fig. 1

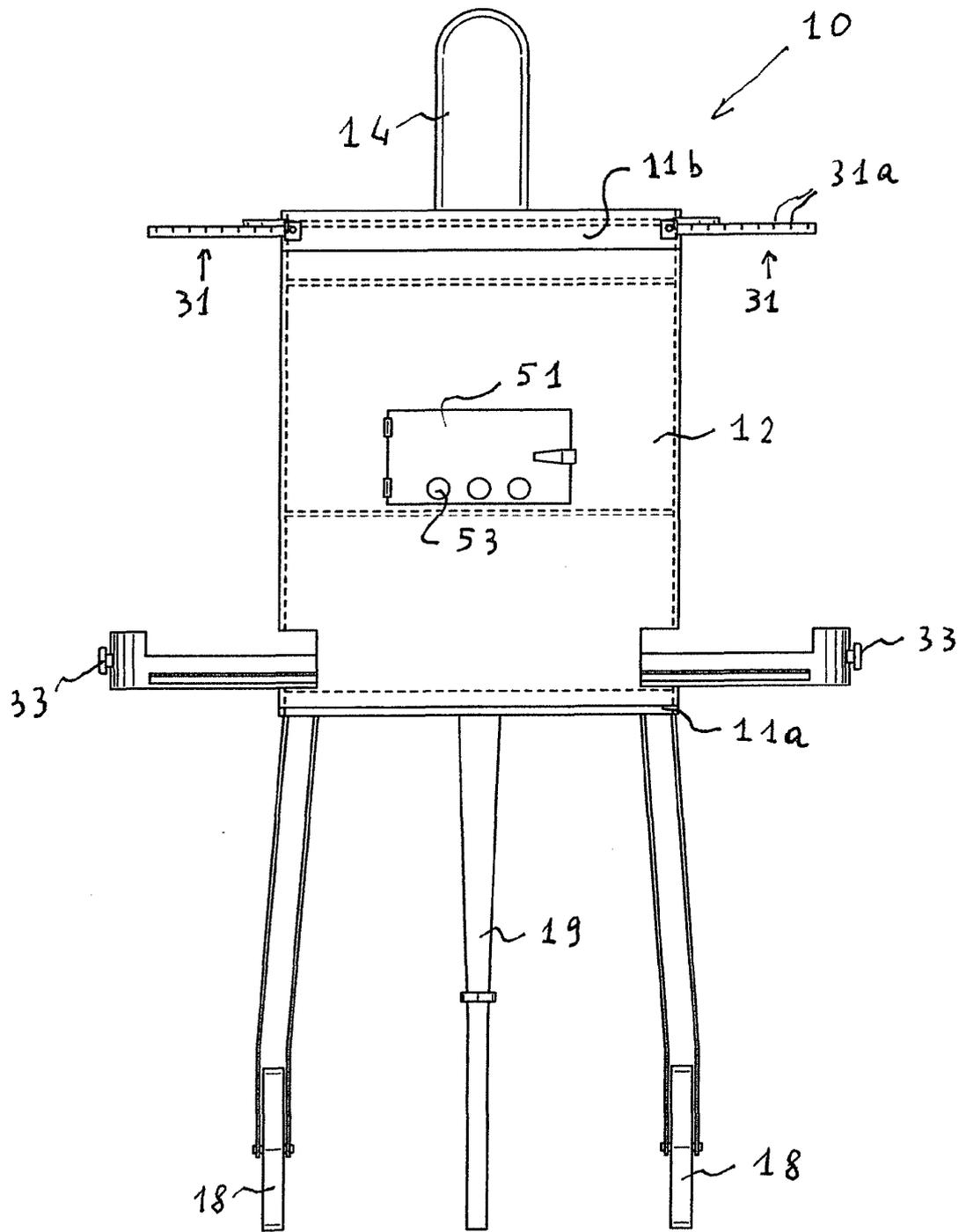


Fig. 2

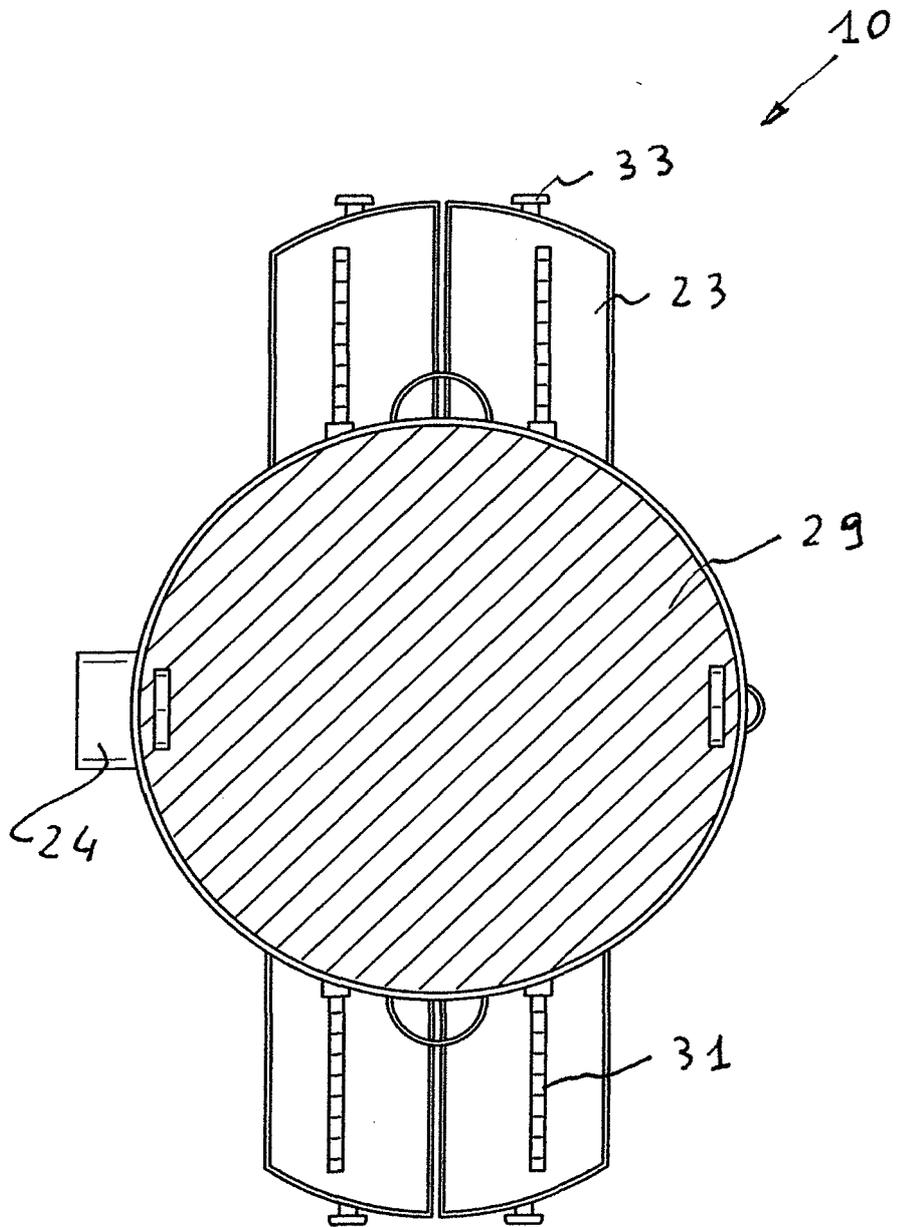


Fig. 3