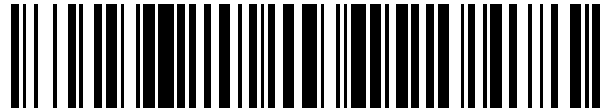


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 612 980**

51 Int. Cl.:

**A47J 37/07**

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **28.03.2014** **E 14162190 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **02.11.2016** **EP 2912977**

54 Título: **Barbacoa**

30 Prioridad:

**26.02.2014 CN 201420084715 U**

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

**19.05.2017**

73 Titular/es:

**LIEN, HUNG MEI (100.0%)  
7F-3, No. 167, Fu Xing North Road  
Taipei 10547, TW**

72 Inventor/es:

**LIN, CHIH-JEN**

74 Agente/Representante:

**CARPINTERO LÓPEZ, Mario**

**ES 2 612 980 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

Barbacoa

**Campo técnico**

La presente invención se refiere al campo técnico de un utensilio de asar y, más particularmente, a una barbacoa.

**5 Antecedentes**

La barbacoa es un dispositivo que cocina los alimentos por el aire caliente es por lo general con una estructura cerrada o semicerrada, y también puede hacer referencia a un dispositivo que implementa un tratamiento a alta temperatura por aire caliente.

10 En la técnica anterior, la barbacoa incluye un cuerpo de la barbacoa, el cuerpo de la barbacoa teniendo una cavidad con una abertura en un extremo superior, una cabeza de horno de calentamiento estando dispuesta en la cavidad, y una malla de alambre de asar estando dispuesta en la abertura de la cavidad, de tal manera que durante el horneado o asado, el alimento para ser asado se coloca sobre la malla de alambre de asar, el cabezal del horno de calentamiento encontrándose en un estado caliente, el calor haciendo que el aire se caliente para calentar el alimento en la malla de alambre de asar.

15 Cuando se asan algunos alimentos cárnicos, el aceite del alimento cárnico cae a lo largo de la malla de alambre de asar y luego en el cabezal del horno de calentamiento, por lo tanto, se provoca un incendio, que no sólo afecta a la calidad del asado, sino que también conduce a accidentes peligrosos, además, una mancha de aceite se forma sobre el cabezal del horno de calentamiento después de un largo tiempo, lo que reducirá la eficacia del calentamiento del cabezal del horno de calentamiento.

20 Para el problema mencionado anteriormente, un deflector está dispuesto en una parte de la malla de alambre de asar que corresponde al cabezal del horno de calentamiento para evitar que el aceite generado gotee de los alimentos cárnicos en el cabezal del horno de calentamiento. Sin embargo, el deflector está dispuesto directamente sobre la malla de alambre de asar, de manera que el alimento cárnico se pone directamente sobre el deflector y el deflector separa el alimento cárnico, esto reducirá la eficacia de calentamiento del cabezal del horno de calentamiento del alimento, es decir, los alimentos a asar necesitan un tiempo más largo de asado, un mayor consumo de energía, y el efecto de asado es pobre.

25 La solicitud US 2004025862 (A1) describe un escudo quemador de ventilación para su uso con un elemento quemador de una parrilla, el escudo incluyendo una primera y una segunda superficies inclinadas, cada una de dichas superficies inclinadas primera y segunda teniendo un borde proximal y un borde distal, el borde proximal siendo adyacente a un nervio central y las superficies inclinadas primera y segunda inclinadas hacia debajo de la misma. También se incluye un par de bordes opuestos, cada uno de los bordes opuestos estando dispuesto en extremos opuestos de dicho nervio central, y al menos un borde de esquina, el borde de esquina intersectando uno de dichos bordes proximales y uno de dichos bordes opuestos.

**Sumario**

35 El propósito de la presente invención es proporcionar una barbacoa, que se dirige a resolver el problema de que la barbacoa en la técnica anterior está provista de un deflector directamente sobre la malla de alambre de asar para bloquear el aceite lo que conduce a una eficiencia de calentamiento inferior del cabezal de calentamiento del horno, gran consumo de energía y pobre efecto de asado.

La presente invención se implementa mediante una barbacoa de acuerdo con la reivindicación 1.

40 Además, una porción media de la placa caliente tiene forma levantado, dos lados de la placa caliente se inclinan hacia abajo para formar una placa inclinada respectivamente, y las placas inclinadas se proporcionan con el orificio de ventilación, respectivamente.

Además, los orificios de ventilación son en forma de tira y están dispuestos a lo largo de una dirección paralela a un lado de la placa inclinada.

45 Además, una parte inferior de la cavidad está provista de un orificio de caída de aceite, un extremo inferior del cuerpo de la barbacoa está conectado a una ranura de aceite del que se proporciona un rebaje para la alineación con el orificio de caída de aceite.

50 Además, el cabezal del horno de calentamiento es un tubo de calentamiento, el tubo de calentamiento se dobla en la cavidad y se extiende más allá de la cavidad para formar una cabeza de tubo de conexión para conectar con un depósito de gas, y el cabezal de tubo de conexión está conectado a un dispositivo de encendido.

Además, los dos extremos del cuerpo de la barbacoa están conectados, respectivamente, a un bastidor de soporte, el bastidor de soporte incluyendo dos brazos de soporte conectados a los dos lados de los dos extremos del cuerpo

de la barbacoa, respectivamente, un extremo superior del brazo de soporte estando conectado a una pared lateral exterior y un extremo inferior del brazo de soporte se extiende hacia abajo y estando dispuesto fuera del cuerpo de la barbacoa.

5 Además, el extremo superior del brazo de soporte se extiende alejándose del cuerpo de la barbacoa y forma una tira que se extiende, una placa de colocación estando dispuesta entre y conectada con dos tiras que se extienden de los brazos de soporte en el extremo del cuerpo de la barbacoa, la placa de colocación siendo horizontal.

Además, la barbacoa incluye un bastidor móvil, un extremo superior del bastidor móvil estando conectado al bastidor de soporte y un extremo inferior del bastidor móvil estando provisto de una rueda de desplazamiento.

10 Por otra parte, el bastidor móvil incluye dos soportes transversales paralelos espaciados y un bastidor de instalación conectado al bastidor de soporte, cada soporte transversal incluyendo dos brazos del soporte, y las porciones medias de los dos brazos del soporte están articuladas entre sí, el bastidor de instalación estando conectado, respectivamente, a un extremo superior del brazo del soporte respectivo, la rueda de desplazamiento estando dispuesta en un extremo inferior del brazo de soporte en un lado de los dos soportes transversales, y un vástago de fijación estando conectado a los extremos inferiores del brazo de soporte en el otro lado de los dos soportes transversales.

15 En comparación con la técnica anterior, la barbacoa de la presente invención tiene la placa caliente dispuesta en la cavidad y cubriendo toda la parte superior del cabezal del horno de calentamiento, que puede evitar que el aceite generado por el goteo de los alimentos cárnicos en el cabezal del horno de calentamiento, de tal manera que el cabezal del horno de calentamiento no genera un incendio, por lo tanto, la calidad del asado puede ser asegurada y se pueden evitar accidentes peligrosos, además, la mancha de aceite no se formará en el cabezal del horno de calentamiento, e incluso después de su uso a largo plazo, la barbacoa todavía puede asegurar la eficiencia de calentamiento del cabezal del horno de calentamiento y el consumo de energía puede reducirse. La placa caliente se proporciona con el orificio de ventilación para permitir que el calor pase a su través, la superficie superior de la placa caliente siendo en forma de superficie inclinada y estando provista de una pluralidad de placas de cobertura en las posiciones correspondientes a los orificios de ventilación, cada placa de cobertura cubriendo la parte superior de todo el orificio de ventilación, y un hueco está dispuesto entre la superficie superior de la placa caliente y la placa de cobertura, de manera que el aire caliente no será bloqueado. La placa caliente está muy lejos de la malla de alambre de asar, de manera que cuando el alimento se pone sobre la malla de alambre de asar, la placa caliente no bloquea el alimento y afecta al calentamiento del alimento en la malla de alambre de asar, por lo tanto, la eficacia del calentamiento es alta y la eficiencia de asar es buena.

### **Breve descripción de los dibujos**

La figura 1 es una vista esquemática en perspectiva de una barbacoa de una realización de la presente invención;

35 La figura 2 es una vista esquemática en perspectiva de la barbacoa de la forma de realización de la presente invención;

La figura 3 es una vista en despiece esquemática de la barbacoa de la forma de realización de la presente invención;

La figura 4 es una vista frontal esquemática de la barbacoa de la forma de realización de la presente invención;

40 La figura 5 es una vista superior esquemática de la barbacoa de la forma de realización de la presente invención;

La figura 6 es una vista esquemática en perspectiva de una parte de la barbacoa de la forma de realización de la presente invención;

La figura 7 es una vista esquemática en perspectiva de una placa caliente de la forma de realización de la presente invención.

### **Descripción detallada**

Para hacer los objetivos, las soluciones técnicas y ventajas de la presente invención más claros, la presente invención se describirá adicionalmente a continuación con referencia a los dibujos y formas de realización adjuntas. Se entenderá que, las formas de realización descritas en este documento sólo pretenden ilustrar, pero no limitar la presente invención.

50 El implemento de la presente invención se describirá en detalle con referencia a las realizaciones.

Haciendo referencia a las figuras 1-7, se proporciona una realización de la presente invención.

La barbacoa 1 en la forma de realización se utiliza para hornear o asar un alimento, la barbacoa incluyendo un cuerpo 103 de la barbacoa, el cuerpo 103 de la barbacoa tiene una cavidad 1031 con una abertura en un extremo superior, un cabezal 109 de horno de calentamiento para la generación de calor está dispuesto en la cavidad 1031.

55 Cuando el cabezal 109 de calentamiento del horno trabaja, el aire en la cavidad 1031 se calienta y se convierte en aire caliente, y el aire caliente se extiende desde la abertura de la cavidad 1031. Una malla 110 de alambre de asar estando dispuesta en la abertura de la cavidad 1031, cuando hay una necesidad de asar comida, el alimento se pone en la malla 110 de alambre de asar y el alimento en la malla 110 de alambre de asar se calienta mediante el

aire caliente que se extiende desde la abertura de la cavidad 1031 para asar u hornear los alimentos.

Una placa 108 caliente también estando dispuesta en la cavidad 1031, la placa 108 caliente estando dispuesta encima del cabezal 109 del horno de calentamiento, conectada a una pared lateral de la cavidad 1031, y abarcando toda una parte superior del cabezal 109 del horno de calentamiento. La superficie superior de la placa caliente es una superficie inclinada y está provista de una pluralidad de orificios de ventilación (no mostrado), la pluralidad de orificios de ventilación pasando a través de un extremo superior y un extremo inferior de la placa 108 caliente, respectivamente, a través del orificio de ventilación, el aire caliente, calentado por el cabezal 109 del horno de calentamiento puede pasar a través de la placa 108 caliente. Por supuesto, el aire caliente pasa también a través del hueco 1083 entre la placa 108 caliente y la pared lateral para calentar el alimento en la malla 110 de alambre de asar.

Cuando el aceite generado por el alimento en la malla 110 de alambre de asar gotea, el aceite cae sobre la placa 108 caliente. Para evitar que el aceite pase a través de la placa 108 caliente directamente y caiga sobre el cabezal 109 del horno de calentamiento, una pluralidad de placas 1082 de cubierta estando dispuesta en las posiciones correspondientes a los orificios de ventilación. Un extremo de la placa 1082 de cubierta está conectado a la superficie superior de la placa 108 caliente, y las placas 1082 de cubierta extendiéndose oblicuamente hacia abajo y cubriendo los orificios de ventilación respectivos, un hueco 1083 está dispuesto entre la superficie superior de la placa 108 caliente y el otro extremo de la placa de cubierta.

Por lo tanto, cuando el aceite cae sobre la superficie superior de la placa 108 caliente, el aceite fluye hacia abajo a lo largo de la superficie superior de la placa 108 caliente. Debido a que un extremo de la placa 1082 de cubierta está conectado a un extremo superior del orificio de ventilación, el aceite no goteará en el orificio de ventilación. Y la placa 1082 de cubierta cubre todo el orificio de ventilación, lo que evita el goteo de aceite en el orificio de ventilación. Además, el hueco 1083 está dispuesto entre la superficie superior de la placa 108 caliente y el otro extremo de la placa 1082 de cubierta, no se impedirá que el aire caliente pase a través de orificio de ventilación de la placa 108 caliente.

Según la invención, la placa 108 caliente está dispuesta en la cavidad y por encima del cabezal 109 del horno de calentamiento, que puede evitar que el aceite generado por la comida gotee en el cabezal 109 del horno de calentamiento, y evitar que el cabezal 109 del horno de calentamiento genere fuego, por lo tanto la calidad de asar puede ser asegurada y pueden evitarse accidentes peligrosos, por otra parte, la mancha de aceite no se formará en el cabezal 109 del horno de calentamiento, e incluso después de su uso a largo plazo, la barbacoa todavía puede asegurar la eficacia del calentamiento del cabezal 109 del horno de calentamiento y el consumo de energía se puede reducir. Además, la placa 108 caliente está lejos de la malla 110 de alambre de asar, de manera que cuando el alimento se pone sobre la malla 110 de alambre de asar, la placa 108 caliente no bloquea el alimento, y el aire caliente calentado por el cabezal 109 del horno de calentamiento puede pasar a través del orificio de ventilación, el calor para el alimento con la malla 110 de alambre de asar no se verá afectado, por lo tanto, la eficacia del calentamiento es alta y la eficiencia de asar es buena.

En esta realización, solamente cabezal 109 del horno de calentamiento está dispuesto en la cavidad 1031, por lo tanto, el volumen de la barbacoa 1 se puede reducir en gran medida y la barbacoa 1 es fácil de transportar. Incluso para asar al aire libre, la barbacoa es fácil de transportar. En otra forma de realización, dos o más cabezales 109 del horno de calentamiento están dispuestos en la cavidad 1031, el número de cabezales 109 del horno de calentamiento estando en función de las necesidades reales.

El cabezal 109 del horno de calentamiento es un tubo de calentamiento, el tubo de calentamiento está doblado en la cavidad 1031 y se extiende más allá de la cavidad 1031 para formar una cabeza de tubo de conexión para conectar con el depósito 106 de gas externo, el gas entra en el tubo de calentamiento y se utiliza para el calentamiento, de tal manera que el tubo de calentamiento se calienta y por lo tanto el aire se calienta.

En esta realización, la barbacoa 1 incluye además un depósito 106 de gas, el volumen del depósito 106 de gas puede ser pequeño o grande, y el volumen del depósito de gas puede ser en función del medio ambiente y del tiempo de uso. Además, para facilitar la ignición del cabezal 109 del horno de calentamiento de la barbacoa 1, el cabezal del tubo de conexión del tubo de calentamiento estando conectado a un dispositivo 113 de encendido. Cuando el gas entra en el tubo de calentamiento, el dispositivo 113 de encendido se presiona o se retuerce para encender el gas para implementar el calentamiento.

La porción media de la placa 108 caliente tiene la forma levantada, las dos caras de la placa caliente estando inclinadas hacia abajo para formar una placa 1081 inclinada, respectivamente, las placas 1081 inclinadas se proporcionan con la pluralidad de orificios de ventilación, respectivamente. Las placas 1081 inclinadas se proporcionan con una pluralidad de placas 1082 de cubierta que corresponden respectivamente a cada orificio de ventilación.

En esta realización, los orificios de ventilación son en forma de tira y están dispuestas a lo largo de la dirección paralela al lado de la placa 1081 inclinada. Los orificios de ventilación pueden ser circulares o con otra forma, no se limita la forma en esta realización.

5 En otra realización, la placa 108 caliente puede estar con otra estructura. En esta realización, la placa 108 caliente está formada por la conexión de dos placas 1081 inclinadas juntas. La placa 108 caliente también puede estar formada por una placa 1081 inclinada y se inclina de un lado a otro lado. O la superficie superior de la placa 108 caliente puede ser cónica, la porción media de la placa caliente es en forma levantada y la periferia de la placa caliente se inclina hacia el exterior, la estructura específica puede ser dependiente de la necesidad real.

Para facilitar el montaje y desmontaje de la placa 108 caliente, la pared lateral interior del cuerpo 103 de la barbacoa estando provista de dos topes 1032 siendo dispuestos en oposición, los dos topes 1032 están dispuestos respectivamente en un lado exterior del cabezal 109 del horno de calentamiento y están dispuestos de forma opuesta, de manera que toda la placa 108 caliente cubre la parte superior del horno 109 de calentamiento.

10 El tope 1032 está provisto de una tira 111 de conexión que estando provista de una tira 114 elástica que se extiende hacia arriba. En consecuencia, la placa 108 caliente está provista de un orificio de instalación. La placa 108 caliente estando conectado constantemente al tope 1032 mediante la inserción de la tira 114 elástica en el orificio de instalación. Debido a que la tira 114 elástica tiene el efecto de deformación elástica, facilita el montaje y desmontaje de la placa 108 caliente.

15 Cada tira 111 de conexión está provista de dos tiras 114 elásticas. En consecuencia, se proporcionan dos placas 1081 inclinadas de la placa 108 caliente, respectivamente, con un orificio de instalación, de manera que las placas calientes fijadas en el tope 1032 son más estables y se pueden equilibrar.

20 El aceite gotea sobre la placa 108 caliente, y luego cae en la parte inferior de la cavidad. Para evitar que el aceite se acumule en la parte inferior de la cavidad 1031 y para facilitar la recogida del aceite, en esta realización, la parte inferior de la cavidad 1031 está provista de un orificio 1033 de caída de aceite. El orificio 1033 de caída de aceite se comunica con la cavidad 1031 y el exterior. El extremo inferior del cuerpo 103 de la barbacoa está conectado a una ranura 112 de aceite que está provista de un rebaje 1121 para contener el aceite. Después de que la ranura 112 de aceite está conectada al extremo inferior del cuerpo 103 de la barbacoa, el orificio 1033 de caída de aceite está alineado con el rebaje 1121.

25 El área del extremo superior del rebaje 1121 debe ser mayor que la del orificio 1033 de caída de aceite para evitar que el aceite del orificio 1033 de caída de aceite esté fuera del rebaje 1121.

30 El extremo inferior del cuerpo 103 de la barbacoa está conectado a una placa 115 de instalación. La placa 115 de instalación está provista de un orificio 1151 pasante. Después de que la placa 115 de instalación está conectada al extremo inferior del cuerpo 103 de la barbacoa, el orificio 1151 pasante está alineado con el orificio 1033 de caída de aceite. Un extremo inferior de la placa 115 de instalación está provisto de dos raíles de deslizamiento que son paralelos y espaciados. En consecuencia, dos raíles de deslizamiento están dispuestos en los dos lados de la ranura 112 de aceite y son paralelos y espaciados. El rail de deslizamiento puede estar dispuesto en la ranura de deslizamiento y se desliza en la ranura de deslizamiento para facilitar el montaje y desmontaje de la ranura 112 de aceite y la placa 115 de instalación, por lo que es conveniente para el usuario para limpiar las manchas de aceite en el rebaje 1121 de la ranura 112 de aceite.

35 El modo de conexión entre la ranura 112 de aceite y la placa 115 de instalación puede estar con otra estructura que permite que la ranura 112 de aceite sea conectada o desconectada a la placa 115 de instalación, por ejemplo, la ranura de deslizamiento puede estar dispuesta en dos lados de la ranura 112 de aceite, el carril de deslizamiento puede estar fijado en el extremo inferior de la placa 115 de instalación.

40 En esta realización, el cuerpo 103 de la barbacoa está conectado a una tapa 101 superior, la pared lateral de la tapa 101 superior estando articulada con una pared lateral del cuerpo 103 de la barbacoa, la tapa 101 superior puede estar conectada el cuerpo 103 de barbacoa con la estructura de articulación común en la técnica anterior, de manera que la tapa 101 superior puede ser abierta y se expone la malla 110 del alambre de asar. La tapa 101 superior puede cubrir el cuerpo 103 de la barbacoa y el cuerpo 103 de la barbacoa está cerrado, entonces el alimento a la parrilla que se puede conseguir más efectos de asado, no siendo necesario entrar en más detalles.

45 Para facilitar la colocación del cuerpo 103 de la barbacoa, dos caras del cuerpo 103 de la barbacoa están conectadas, respectivamente, a un bastidor de soporte, dos bastidores de soporte estando dispuestos de forma opuesta para soportar la totalidad del cuerpo 103 de barbacoa. Cuando el cuerpo 103 de la barbacoa se coloca en el suelo u otro objeto, debido al soporte del bastidor de soporte, el extremo inferior del cuerpo 103 de la barbacoa estando por encima del suelo u otro objeto.

50 Específicamente, el bastidor de soporte incluye dos brazos 105 de soporte que están dispuestos respectivamente en dos lados del extremo del cuerpo 103 de la barbacoa y estando dispuestos de forma opuesta. El extremo superior del brazo 105 de soporte está conectado a la pared exterior lateral del cuerpo 103 de la barbacoa y el extremo inferior del brazo 105 de soporte se extiende hacia abajo y está dispuesto fuera del cuerpo 103 de la barbacoa, de manera que el conjunto del brazo 105 de soporte está doblado. Esta estructura, por un lado, facilita la recogida del extremo superior del cuerpo 103 de la barbacoa y el brazo 105 de soporte, por otro lado, facilita el soporte del extremo inferior del brazo 105 de soporte al cuerpo 103 de la barbacoa.

Así, el bastidor de soporte incluye cuatro brazos 105 de soporte que están conectados, respectivamente, a las cuatro esquinas del cuerpo 103 de la barbacoa para soportar mejor el cuerpo 103 de la barbacoa.

5 El extremo superior del brazo 105 de soporte está conectado a la pared lateral exterior del cuerpo 103 de la barbacoa, y se extiende alejándose del cuerpo 103 de la barbacoa y forma una tira 1051 que se extiende. Una placa 102 de colocación estando dispuesto entre y conectado con dos tiras que se extienden 1051 de los brazos 105 de soporte en el extremo del cuerpo 103 de la barbacoa, la placa 102 de colocación es horizontal en una dirección lejos del cuerpo 103 de la barbacoa. Cuando se utiliza la barbacoa, el objeto y los alimentos requeridos pueden ser colocados en la placa 102 de colocación, que es conveniente para que el usuario utilice.

10 Para facilitar la realización de la barbacoa, dos lados del extremo interior de la placa 102 de colocación están giratoriamente conectados a las tiras 1051 que se extienden, de tal manera que el extremo exterior de la placa 102 de colocación puede ser girado hacia arriba, y el volumen de la barbacoa es reducido para facilitar la realización de la barbacoa. Cuando se utiliza la placa 102 de colocación, el extremo exterior de la placa 102 de colocación se bascula hacia abajo y la placa 102 de colocación es horizontal.

15 En esta realización, la barbacoa 1 incluye un bastidor 107 móvil, el extremo superior del bastidor 107 móvil estando conectado al bastidor de soporte y el extremo inferior del bastidor 107 móvil está provisto de una rueda 1072 de desplazamiento. La barbacoa se puede mover girando la rueda 1072 de desplazamiento, lo cual es muy conveniente.

20 Específicamente, el bastidor 107 móvil incluye dos soportes transversales paralelos que están separados y un bastidor 1073 de instalación, cada soporte transversal incluye dos brazos 1071 de soporte de las cuales porciones medias estando articulados entre sí, el bastidor 1073 de instalación está conectado, respectivamente, al extremo superior del brazo 1071 de soporte respectivo, el bastidor de soporte está conectado al bastidor 1073 de instalación, la rueda 1072 de desplazamiento está dispuesta en el extremo inferior del brazo 1071 de soporte.

25 Cuando la barbacoa se coloca en un lugar adecuado, para facilitar la fijación de la barbacoa 1, el número de la rueda 1072 de desplazamiento es de dos, y las dos ruedas 1072 de desplazamiento están conectadas respectivamente a un extremo inferior del brazo 1071 de soporte en un lado de los dos soportes transversales. Una varilla 1074 de anclaje está conectada a los extremos inferiores de brazo del soporte en el otro lado de los dos soportes transversales. Dos extremos de la varilla 1074 de anclaje están doblados hacia abajo, de manera que pueden evitar que la barbacoa se mueva bajo la acción de la rueda de desplazamiento al topar con la varilla 1074 de fijación con el suelo u otro objeto. Cuando el usuario necesita mover la barbacoa 1, el usuario puede levantar la varilla 1074 de fijación y empujar directamente el bastidor 107 móvil, de manera que bajo la acción de la rueda 1072 de desplazamiento, la barbacoa 1 se puede mover, es muy conveniente para mover la barbacoa 1 y se ahorra mano de obra.

30 Lo descrito anteriormente son únicamente formas de realización de la presente descripción preferida pero no tienen la intención de limitar el alcance de la presente descripción, todas las modificaciones, sustituciones y mejoras etc. equivalentes efectuadas dentro del alcance de las reivindicaciones adjuntas deben ser incluidas en el alcance de protección de la presente invención.

REIVINDICACIONES

1. Una barbacoa, que comprende un cuerpo de la barbacoa (103) que tiene una cavidad (1031) con una abertura en un extremo superior, en la que un cabezal (109) del horno de calentamiento está dispuesto en la cavidad (1031), y una malla (110) de alambre de asar que está dispuesta en la abertura de la cavidad (1031), **caracterizada porque** una placa (108) caliente está dispuesta en la cavidad (1031), la placa (108) caliente cubriendo toda la parte superior del cabezal (109) del horno de calentamiento y está provista de una pluralidad de orificios de ventilación, y una superficie superior de la placa (108) caliente está inclinada y está provista de una pluralidad de placas (1082) de cubierta en las posiciones correspondientes a los orificios de ventilación, cada placa (1082) de cubierta cubre toda la parte superior del orificio de ventilación, un extremo de la placa (1082) de cubierta estando conectado a la superficie superior de la placa (108) caliente y el otro extremo extendiéndose hacia abajo de forma oblicua y un espacio (1083) estando dispuesto entre la superficie superior de la placa (108) caliente y el otro extremo de la placa de cubierta (1082); una pared lateral interior de la cavidad (1031) estando provista de dos topes (1032) estando dispuestos en oposición, el tope (1032) estando dispuesto en un lado exterior del cabezal (109) del horno de calentamiento, y los dos lados de la placa (108) caliente estando conectados respectivamente a los topes (1032); **caracterizada porque** el tope (1032) está provisto de una tira (111) de conexión que está provista de una banda (114) elástica que se extiende hacia arriba, y la placa (108) caliente estando provista de un orificio de instalación para ser insertado por la tira (114) elástica tal que la placa (108) caliente es capaz de ser desmontada desde los dos topes (1032).
2. La barbacoa de la reivindicación 1, **caracterizada porque** una porción media de la placa (108) caliente en forma alzada, estando dos lados de la placa (108) caliente inclinados hacia abajo para formar una placa (1081) inclinada, respectivamente, y las placas (1081) inclinadas se proporcionan con el orificio de ventilación, respectivamente.
3. La barbacoa de la reivindicación 2, **caracterizada porque** los orificios de ventilación están en forma de tira y están dispuestas a lo largo de una dirección paralela a un lado de la placa (1081) inclinada.
4. La barbacoa de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizada porque** una parte inferior de la cavidad (1031) está provista de un orificio (1033) de caída de aceite, un extremo inferior del cuerpo de la barbacoa (103) estando conectado a una ranura (112) de aceite de la que se proporciona un rebaje (1121) para alinear con el orificio (1033) de caída de aceite.
5. La barbacoa de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizada porque** el cabezal (109) del horno de calentamiento es un tubo de calentamiento, el tubo de calentamiento estando doblado en la cavidad (1031) y que se extiende más allá de la cavidad (1031) para formar una cabeza de tubo de conexión para conectar con un depósito (106) de gas, y la conexión de cabeza del tubo estando conectada a un dispositivo de encendido.
6. La barbacoa de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizada porque** los dos extremos del cuerpo de la barbacoa (103) están conectados, respectivamente, a un bastidor de soporte, el bastidor de soporte comprendiendo dos brazos (105) de soporte conectados a los dos lados de los dos extremos del cuerpo de la barbacoa (103), respectivamente, una parte superior extremo del brazo (105) de soporte estando conectada a una pared lateral exterior, y un extremo inferior del brazo (105) de soporte extendiéndose hacia abajo y estando dispuesto fuera del cuerpo de la barbacoa (103).
7. La barbacoa de la reivindicación 6, **caracterizada porque** el extremo superior del brazo (105) de soporte se extiende fuera del cuerpo de la barbacoa (103) y forma una banda (1051) que se extiende, una placa (102) de colocación estando dispuesta entre y conectada con dos tiras (1051) que se extienden de los brazos (105) de soporte en el extremo del cuerpo de la barbacoa (103), la placa (102) de colocación es horizontal.
8. La barbacoa de la reivindicación 6, **caracterizada porque** la barbacoa comprende un bastidor (107) móvil, un extremo superior del bastidor (107) móvil estando conectado al bastidor de soporte y un extremo inferior del bastidor (107) móvil estando provisto de una rueda (1072) de desplazamiento.
9. La barbacoa de la reivindicación 8, **caracterizada porque** el bastidor (107) móvil comprende dos soportes transversales paralelos espaciados y un bastidor (1073) de instalación conectado al bastidor de soporte, cada soporte transversal comprende dos brazos (1071) de soporte, y las porciones medias de los dos brazos (1071) de soporte estando articuladas con entre sí, el bastidor (1073) de instalación estando conectado, respectivamente, a un extremo superior de los respectivos brazos (1071) de soporte, la rueda (1072) de desplazamiento estando dispuesta en un extremo inferior del brazo (1071) de soporte en un lado de los dos soportes transversales, y una varilla (1074) de fijación estando conectado a los extremos inferiores del brazo (1071) de soporte en el otro lado de los dos soportes transversales.

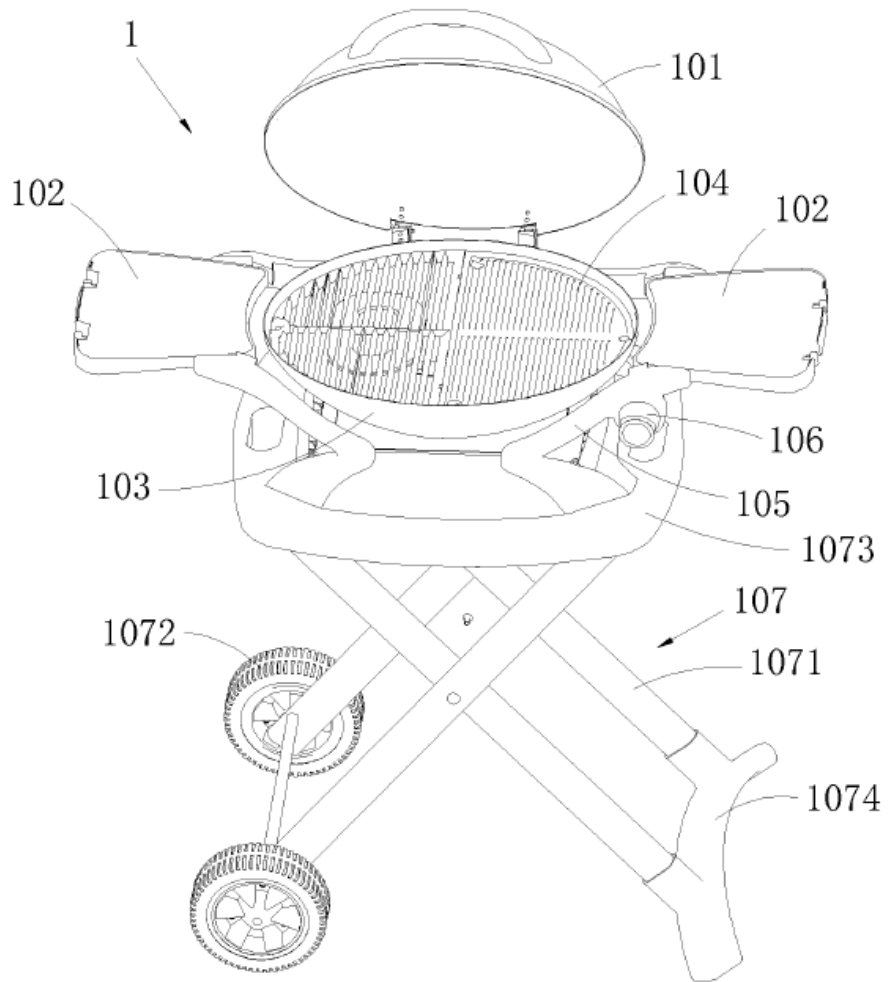


FIG. 1



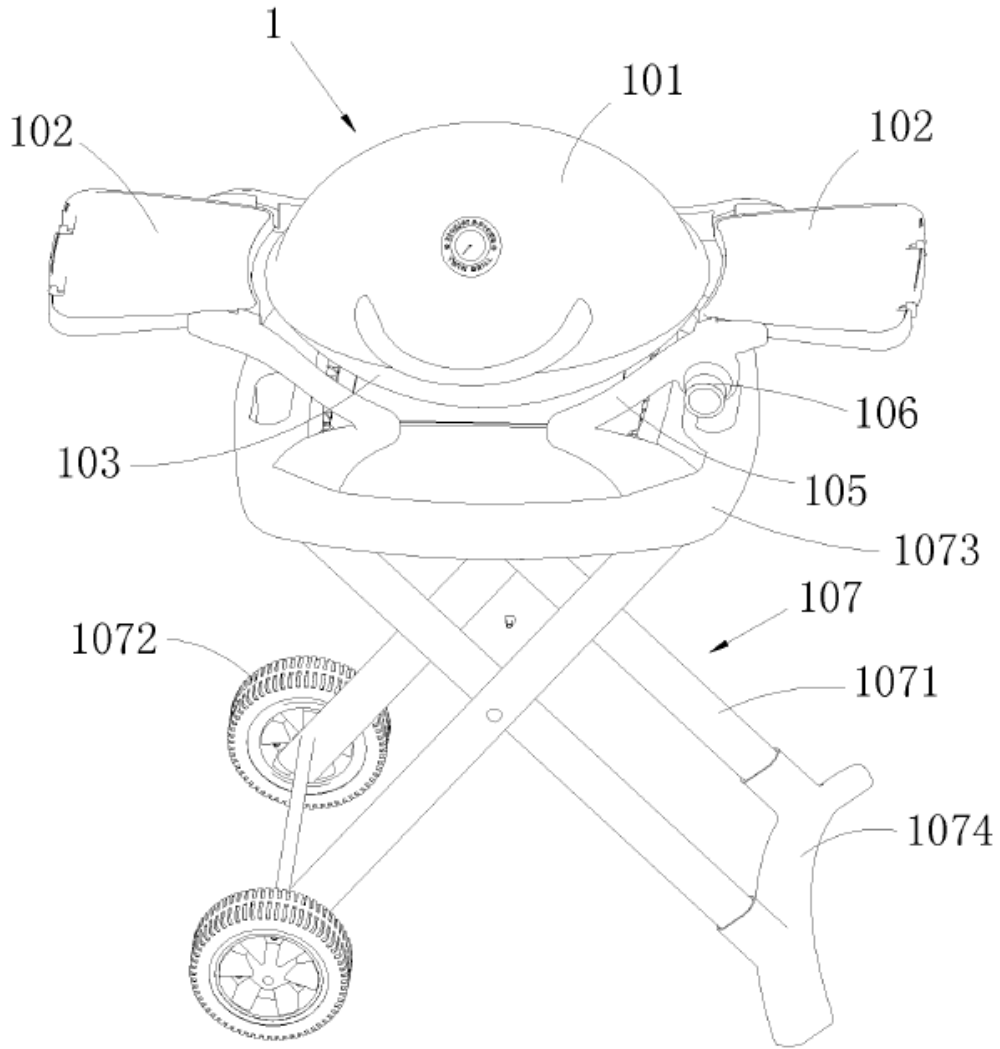


FIG. 2

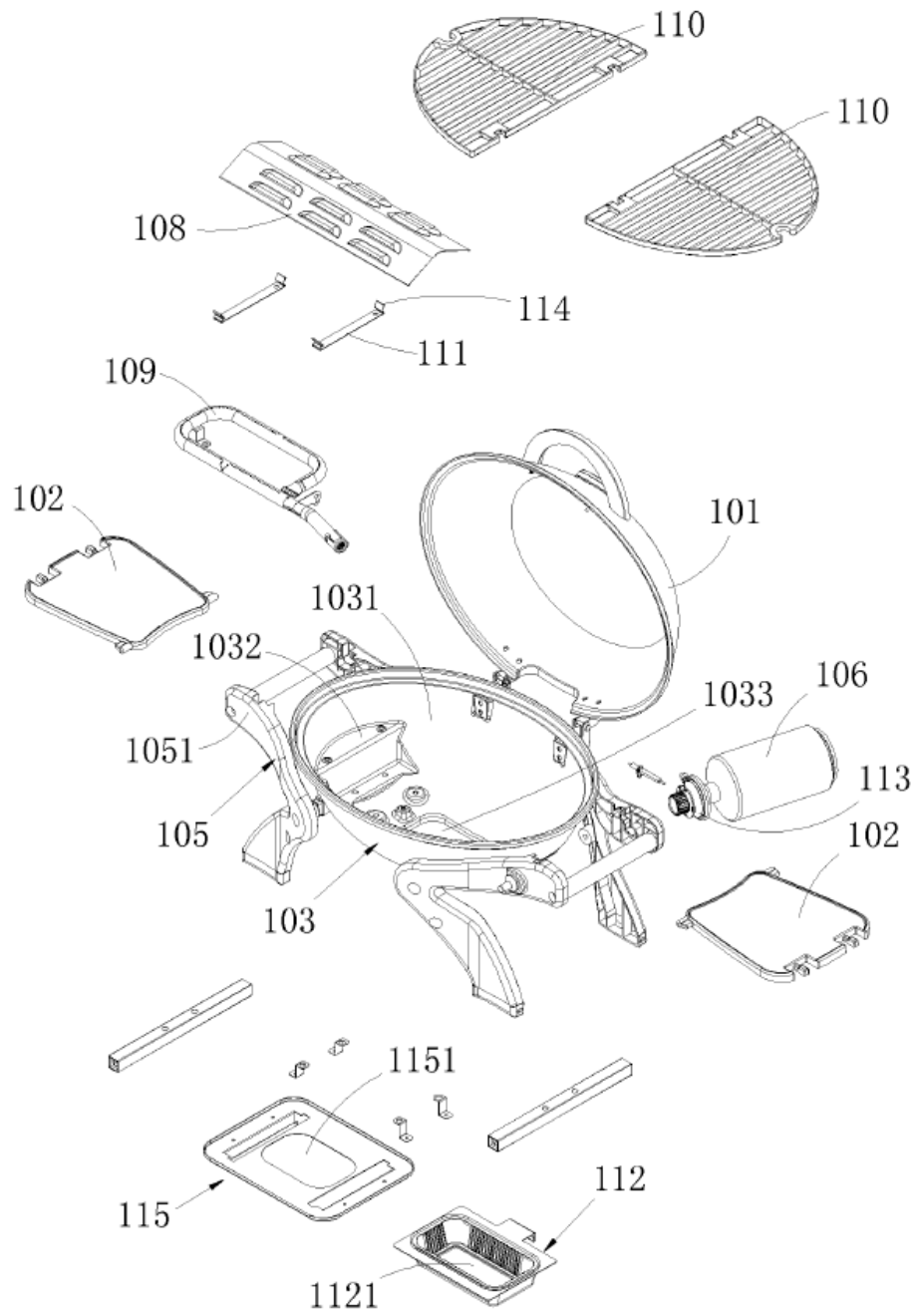


FIG. 3

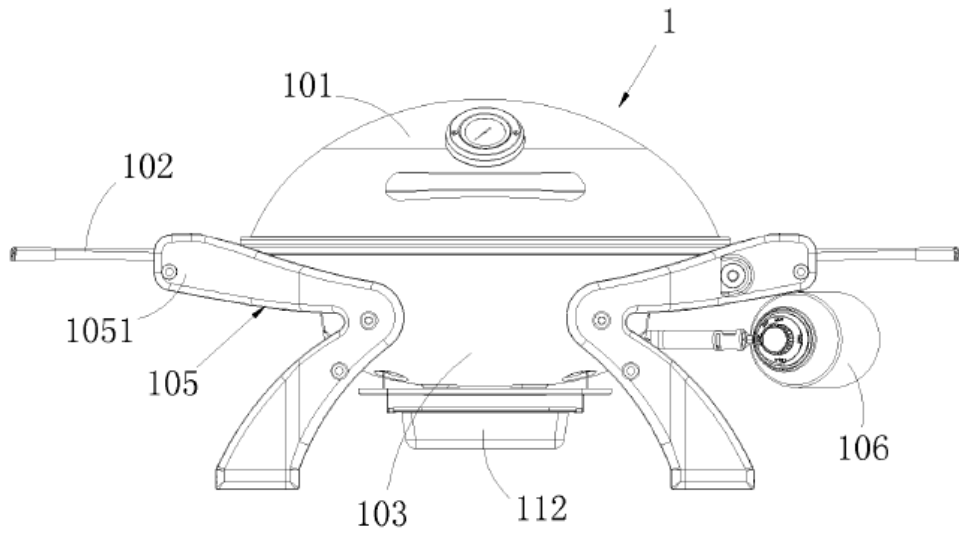


FIG. 4

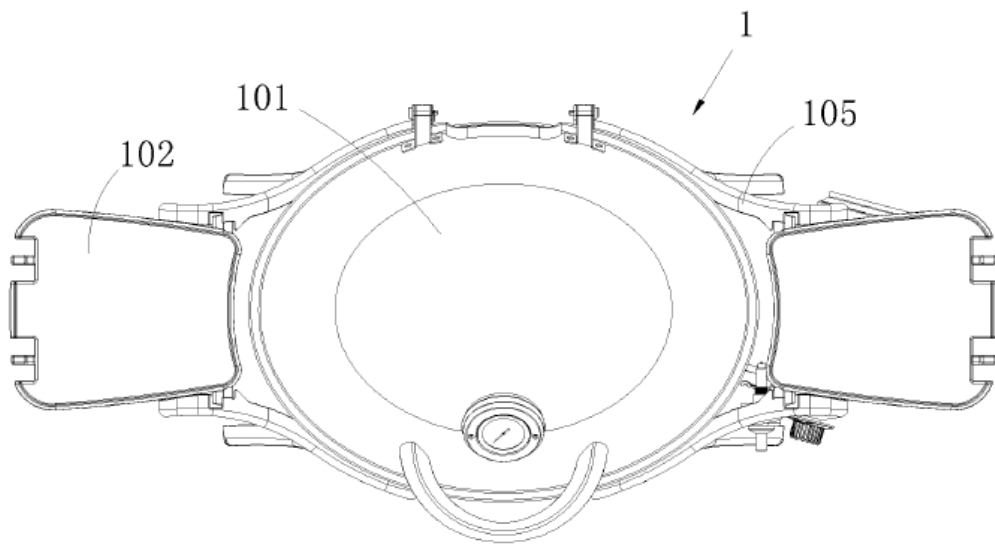


FIG. 5

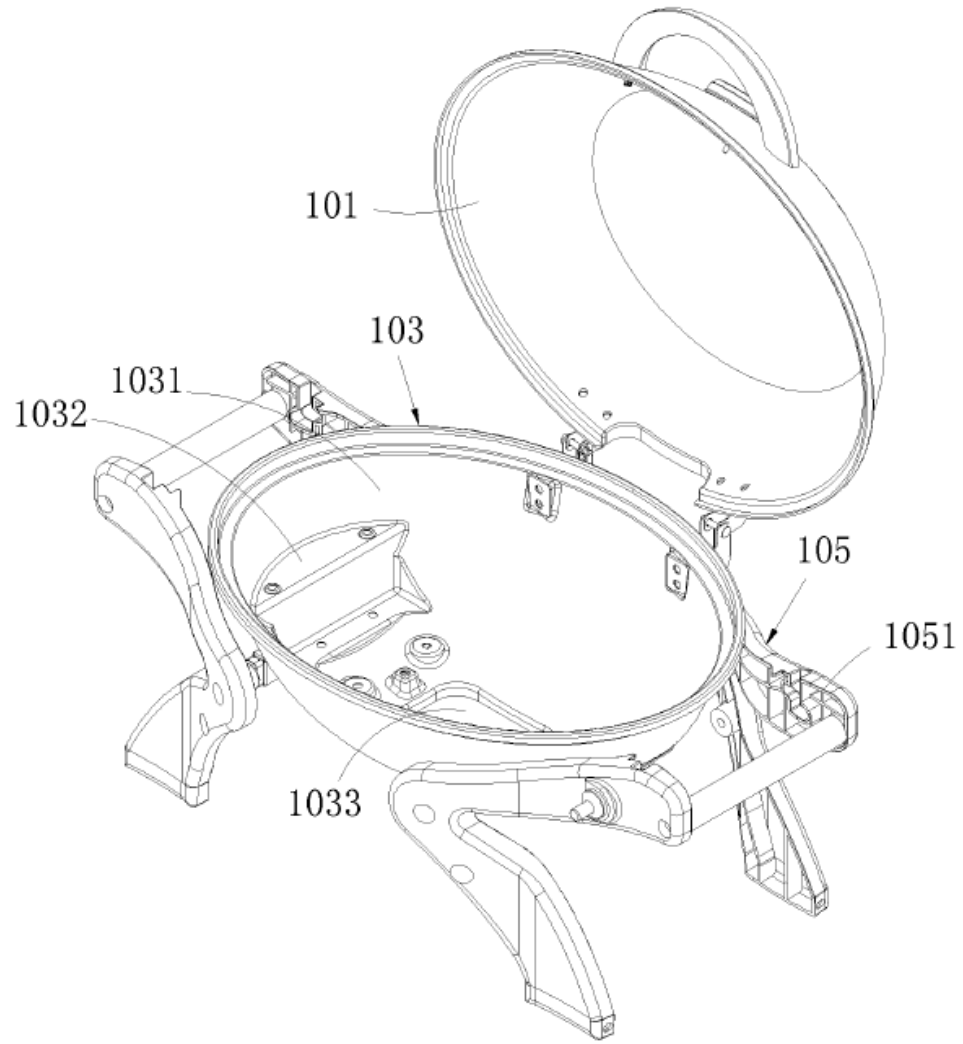


FIG. 6

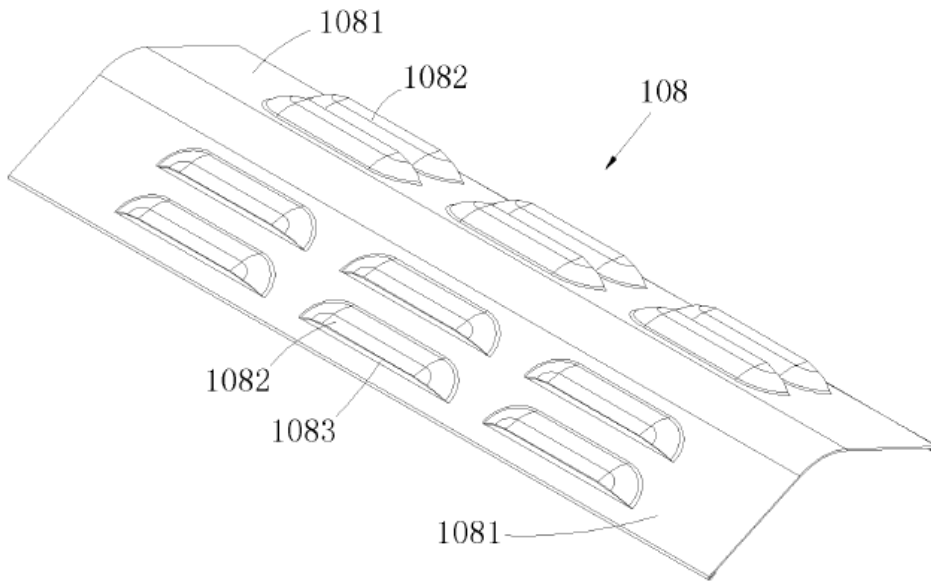


FIG. 7