

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 041 860**

21 Número de solicitud: U 9803111

51 Int. Cl.⁶: A47J 37/07

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **10.12.98**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **01.08.99**

71 Solicitante/s: **José Barqueros Ibáñez**
Ctra. Mazarrón, Km. 6 Nave 8 N° 5
30833 Sangonera la Verde-Torre
Guil, Murcia, ES

72 Inventor/es: **Barqueros Ibáñez, José**

74 Agente: **González Crespo, Carmen**

54 Título: **Horno de brasa perfeccionado.**

ES 1 041 860 U

DESCRIPCION

Horno de brasa perfeccionado.

Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a una solicitud de Modelo de Utilidad, relativo a un horno de brasa perfeccionado, cuya finalidad estriba en permitir a tenor del mismo la preparación de una pluralidad de productos alimenticios, pudiendo incluso incorporarse espadas o elementos de sustentación rotativos, disponiendo de puertas independientes para el acceso al interior, concretamente para el acceso a la cámara del horno y a la cámara de braseado y combustión, presentando las puertas el pertinente acristalamiento con medios de seguridad, lo cual redundará en permitir la visualización directa de la zona interna del horno y consecuentemente de los productos alimenticios sometidos a la actuación del horno en su cámara de horneado o de braseado, teniendo una sola fuente generadora de calor, que se sitúa en la parte inferior de la cámara principal, alimentada por carbón vegetal, y potenciada por el aire suministrado a través del registro situado en la parte inferior de la misma, en concreto sobre un cajón cenicero, presentando la cualidad de permitir regular la combustión y como consecuencia del contexto de la actuación del horno de braseado en cuestión.

Campo de la invención

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de hornos, especialmente de hornos modulares para el tratamiento de productos alimenticios.

Antecedentes de la invención

El solicitante tiene conocimiento de la existencia en la actualidad un gran número de hornos, que presentan como antecedente histórico el tradicional horno romano fabricado a partir de una serie de piezas fabricadas en adobe, las cuales debidamente colocadas dan como consecuencia la configuración de una bóveda semiesférica, que en colaboración con una puerta y la pertinente salida de humos, generan el calentamiento paulatino de la zona interna, a tenor de la introducción en el interior del cuerpo semiesférico, de leña que durante su combustión genera el calentamiento de la bóveda, permitiendo con posterioridad la introducción de alimentos para su pertinente horneado.

El solicitante tiene también conocimiento de una pluralidad de modelos de hornos, que alimentados por gas o energía eléctrica, en colaboración con quemadores o resistencias, producen el calentamiento perimetral de las cámaras de horneado, generan el pertinente calor en colaboración directa con las chapas que recubren la zona interna, que potencian y distribuyen el calor recibido de las resistencias o de los quemadores, actuando en este último caso como difusores directos del calor.

El solicitante conoce la existencia de hornos configurados como estructuras metálicas en cuya zona interna pueden incorporarse distintos elementos cerámicos que en colaboración con una fuente generadora de calor, producen el calentamiento perimetral de la superficie externa del área cerámica interna, consiguiendo que las piezas cerámicas generen un calor en la zona interna

facilitando la preparación de diferentes productos alimenticios, generalmente del horneado o soasado de los productos introducidos en el interior del horno así configurado.

Sin embargo, el solicitante no tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de un horno que alimentado directamente por carbón vegetal o combustible similar, permita la actuación del horno en cuestión en su zona superior como un horno convencional, mientras que en la zona inferior permite el pertinente braseado de los productos alimenticios introducidos en la cámara inferior, con independencia de que éstos se sitúen en espadas posicionadas transversalmente, o bien sobre parrillas, contando con los correspondientes elementos que actúan como graseros, y teniendo las correspondientes bandejas receptoras de las cenizas producidas por el combustible.

Descripción de la invención

El horno de brasa perfeccionado que la invención propone, se configura en sí mismo como una evidente novedad dentro de su campo específico de aplicación, al presentar en su contexto una pluralidad de ventajas no conocidas hasta el momento en hornos convencionales utilizados de forma general para la preparación de productos alimenticios.

De forma más concreta, el horno de brasa perfeccionado objeto de la invención, está constituido a partir de un cuerpo fabricado en material metálico, debidamente aislado en su zona interna, en el cual se contempla la existencia de dos cámaras yuxtapuestas, una situada en la zona superior y otra en la zona inferior, concretamente destinada la cámara superior para el pertinente horneado de alimentos, mientras que la situada en la parte inferior, en correspondencia directa con el combustible generador del calor, está destinada a ser utilizada como zona de braseado, con independencia de que los productos a tratar, concretamente los productos alimenticios, sean incorporados sobre parrillas, espadas o bandejas.

En la zona inferior, el cuerpo del horno presenta las pertinentes patas de soporte provistas de conteras o ruedas que permiten su desplazamiento, formando un hueco inferior entre las patas de soporte en el que se incorpora un carro con ruedas, destinado al almacenaje del carbón vegetal o combustible similar, existiendo en la zona inferior del frontal del horno, un volante destinado a la regulación de la cámara de combustión, presentando a continuación y siempre en sentido vertical ascendente, un frontal provisto de un cajón cenicero, dotado de registros para permitir la introducción en mayor o menor medida del aire que genere una mayor o menor aceleración en la combustión solicitada al combustible incorporado sobre la tolva constitutiva de la cámara de combustión, en la cual se realiza la combustión directa de la fuente generadora del calor solicitado por el horno para las operaciones de braseado u horneado.

El horno presenta dos puertas de acceso al interior, debidamente acristaladas con vidrios de seguridad, fijadas con tornillos de regulación, contando interiormente cada uno de los receptáculos constitutivos de la cámara de braseado y de horneado con los pertinentes elementos para el fin

solicitado en su actuación.

La parte superior del horno presenta un reloj termométrico, así como un tubo de salida de gases de diámetro apropiado, y disponiendo de un mando para la regulación del tubo de la salida de gases, disponiendo internamente de un difusor cortallamas posicionado junto a la salida.

De esta forma, el combustible incorporado sobre la bandeja situado en la cámara de braseado produce el calentamiento del contexto de la cámara inferior y de la superior, permitiendo en esta cámara inferior el braseado de los alimentos, y en la parte superior las pertinentes operaciones de horneado, entre las que se contempla las que se contempla la introducción de alimentos sobre una sartén o paella para la preparación de productos que requieran un horneado ulterior a la preparación del alimento sobre otra fuente generadora de calor.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, una hoja de planos en la cual con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en alzado frontal parcialmente seccionado del objeto de la invención, relativo a un horno de brasa perfeccionado.

Realización preferente de la invención

A la vista de esta figura, puede observarse como el horno de brasa perfeccionado (1), está constituido a partir de un cuerpo de cualquier naturaleza, debidamente protegido interiormente y aislado de forma adecuada, que presenta patas (3) en la parte inferior, provistas de conteras antideslizantes o en su sustitución de unas ruedas de giro libre para permitir su pertinente desplazamiento, presentando las patas (3) entre las mismas un espacio (4) destinado a permitir la introducción de un carro de ruedas (5) destinado a permitir la introducción de un carro con ruedas (5) destinado a permitir el almacenamiento de carbón vegetal o combustible similar para la alimentación del horno de brasa (1).

A continuación y sobre la estructura del cuerpo (2) del horno (1), se ha previsto la incorporación de un volante (6) para la regulación de la cámara de combustión, disponiendo a continuación de una zona transversal constitutiva de un frontal en el que se encuentra situado un cajón receptor de cenizas (7) provisto de registros (8), a tenor de los cuales y con su pertinente apertura en mayor o menor medida, se introduce un caudal de aire en el interior de la cámara de braseado, situada en la zona inferior, en la que se ha incorporado una tolva (9), en la que se incorpora el carbón vegetal o combustible similar, generador de la fuente de calor que facilitará el horneado o el braseado en las cámaras (30) y (31) situadas respectivamente en la parte superior e inferior del cuerpo (2) del horno (1).

En la cámara (31) se ha previsto la incorporación de un canalón recoge-grasas (10), así como parrillas (11) o bien opcionalmente una espada giratoria (12), constitutiva de un rustidor,

cerrándose la cámara (31) con una puerta (20) provista de un vidrio de seguridad (22) fijada con medios (21) configurados como tornillos que permiten su pertinente regulación.

La cámara superior (30), cuenta en la zona inferior con un canalón recoge-grasas (13), rejillas de soporte (14) para las bandejas portadoras de los productos alimenticios y en la parte superior con un soporte (15) para la sustentación de recipientes o paellas.

El cuerpo (2) se remata en la parte superior por un difusor cortallamas situado interiormente, presentando en el frontal superior un reloj (16), un tubo de salida de gases (17) con diámetro adecuado, y un mando de regulación (18) para la salida de los gases a través de los tubos (17), debiendo indicarse que todos los elementos situados en la zona interna, tal y como pueden ser parrillas, bandejas, graseros, rejillas, etc., se fijan a las paredes laterales del cuerpo (2) mediante elementos de soporte (19).

En resumen, la invención constituida por el horno de brasa perfeccionado, incorpora un cuerpo en el que se ha previsto una sola cámara, en la que se destacan tres compartimentos unidos entre sí, cada uno de ellos destinado a un fin, disponiendo de dos puertas independientes, concretamente la puerta superior (20) para el acceso a la cámara superior (30), destinada a ser utilizada como una cámara de horno propiamente dicha, mientras que la puerta inferior (20') permite el acceso a la cámara de braseado y combustión (31), estando ambas puertas (20) y (20') provistas de cristales (22), mediante los cuales se logra la visión de la zona interna, lo que facilita la pertinente manipulación y actuación sobre los alimentos.

El horno de brasa (1), está alimentado por una sola fuente de calor situada en la parte inferior de la cámara (31), siendo dicha cámara de combustión configurada como un soporte o bandeja (9) alimentada por carbón vegetal y regulada por el aire que le suministra los registros (8) situados en el frontal del cajón cenicero (7), consiguiendo de esta forma regular la combustión al mismo tiempo de la cámara superior (30) del horno (1), a la que se accede por una puerta independiente y debiendo indicarse que se incorporan guías laterales (19) para la colocación de los pertinentes soportes, rejillas, bandejas, etc..

La espada giratoria (12) puede estar implementado con un mando eléctrico.

La bandeja o soporte (9) alimentada por carbón vegetal y regulada por el aire suministrado por los registros (8), está capacitada para ser movilizadada en sentido vertical ascendente y descendente, con objeto de incrementar o reducir la acción del combustible transformado en brasas, tanto sobre los productos alimenticios incorporados en la cámara (31) o en la cámara superior (30), realizándose la movilización de esta bandeja o soporte (9) a tenor de la actuación realizada por el usuario del horno (1) sobre el volante (6) incorporado en la zona frontal superior.

No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de la misma se derivan.

Los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos serán susceptibles de variación, siempre y cuando ello no suponga una alteración a la esencialidad del invento.

Los términos en que se ha descrito esta memoria deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Horno de brasa perfeccionado, de los constituidos a partir de un cuerpo (2) que puede adoptar cualquier configuración que se estime oportuna, estando fabricado en materiales provistos de los pertinentes revestimientos aislantes, incorporando patas (3) provistas de conteras o ruedas de giro libre, y presentando puertas (20) dotadas de vidrios de seguridad (22), provistas de elementos de regulación y abisagrado (21), **caracterizado** porque en la zona inferior del cuerpo (2) y entre las patas (3) se encuentra situado un hueco constitutivo de un compartimento (4), en el que se encuentra incorporado un recipiente (5) presentando en la parte inferior delantera un volante (6) para la regulación de la cámara de combustión, teniendo a continuación un frontal constituido por un cajón cenicero (7) con registros para la toma de aire (8), disponiendo de una tolva (9) constitutiva de la cámara de combustión situada en la zona inferior del área (31), en la que se encuentra situada transversalmente un canalón recoge-

grasas (10), así como parrillas (11) o bien opcionalmente una espada giratoria (12) accionada eléctricamente, teniendo en la parte superior una cámara de horneado (30) provista inferiormente de un canalón recoge-grasas (13), y en la parte superior rejillas de soporte (14) para bandejas y similares, y a continuación un soporte (15) para paellas y similares, estando sustentados todos los elementos introducidos en las cámaras superior e inferior (30) y (31) respectivamente, por soportes (19) emergentes transversalmente de los costados internos de las cámaras superior e inferior del cuerpo (2) del horno (1).

2. Horno de brasa perfeccionado, según la primera reivindicación, **caracterizado** porque en la zona inferior del cuerpo superior constitutivo del remate del cuerpo (2) del horno (1), se ha previsto un difusor cortallamas, existiendo en el frontal superior del cuerpo (2) un reloj termométrico (16), un tubo de salida de gases (17), y un regulador o mando de regulación de la salida de los gases (18).

25

30

35

40

45

50

55

60

65

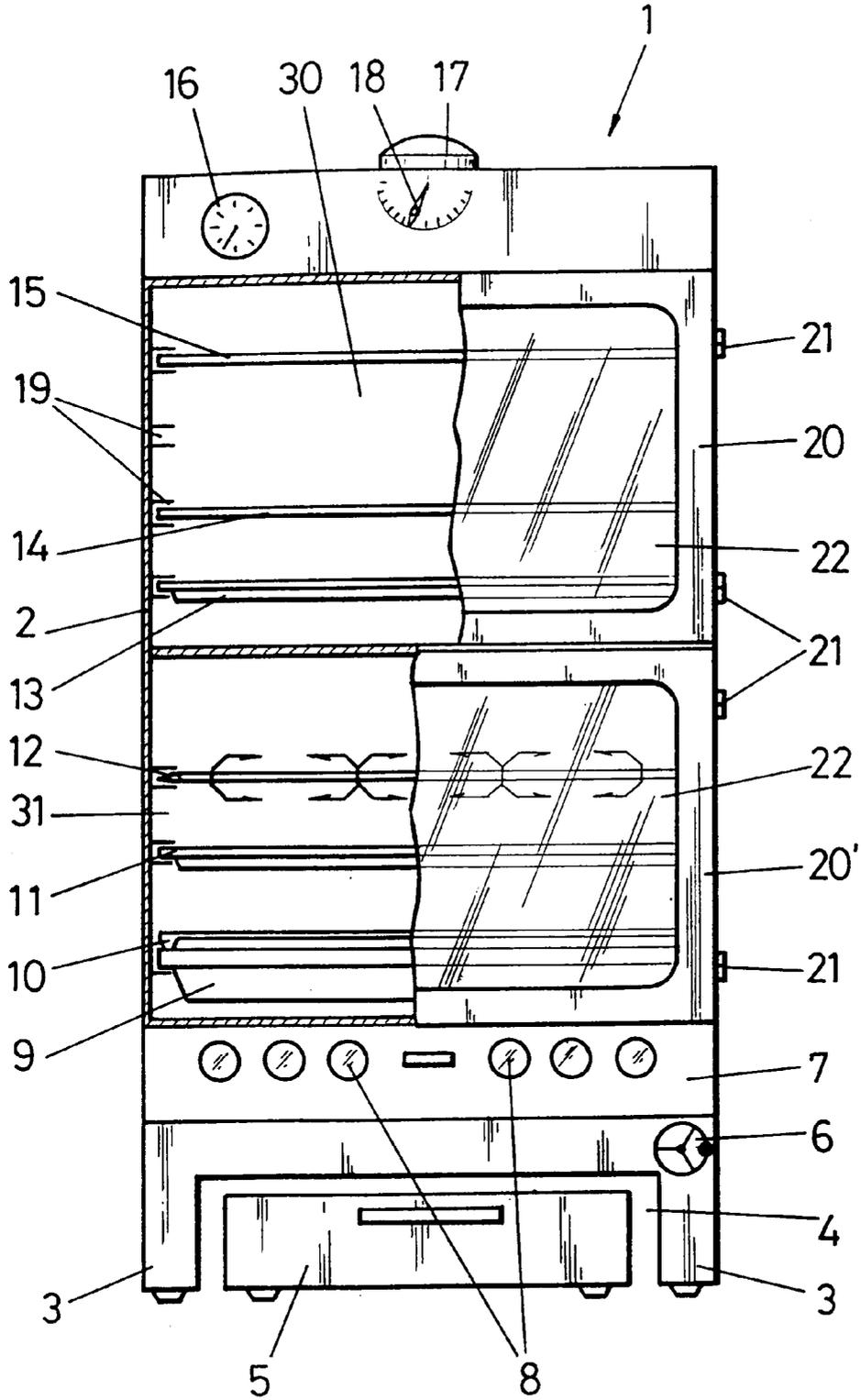


FIG-1