



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **1 047 969**

② Número de solicitud: U 200100055

⑤ Int. Cl.⁷: A47J 37/07

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **11.01.2001**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.06.2001**

⑦ Solicitante/s: **José Barqueros Ibáñez**
Ctra. Mazarrón Km. 6 - N. 8 N° 5
30833 Sangonera La Verde-Torre Guil,
Murcia, ES

⑦ Inventor/es: **Barqueros Ibáñez, José**

⑦ Agente: **González Crespo, Carmen**

⑤ Título: **Barbacoa de leña o carbón perfeccionada.**

ES 1 047 969 U

DESCRIPCION

Barbacoa de leña o carbón perfeccionada.

Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a una solicitud de Modelo de Utilidad, relativo a una barbacoa de leña o carbón perfeccionada, cuya finalidad estriba en configurarse como un elemento capacitado para realizar sobre la misma distintos tipos de cocinado, permitiendo tanto el tratamiento con fuego de leña o carbón de alimentos incorporados en recipientes como pueden ser paelleras, guisos a la cazuela, etc., o bien mediante el abatido de las parrillas superiores, puede realizarse el soasado de carnes, pescados, etc., incorporando el cuerpo de la barbacoa en la zona frontal un elemento situado longitudinalmente que actúa como receptor de las grasas dimanadas del tratamiento de los alimentos, impidiendo a nivel de la configuración cóncava de los cuerpos transversales constitutivos de las barbacoas, que los líquidos o flujos vayan cayendo paulatinamente en el receptáculo receptor de los mismos.

La invención puede estar implementada en sus laterales o bien en uno solo de los mismos con una zona hueca que presenta en la parte superior un cuerpo pétreo para el depósito de los alimentos a tratar, disponiendo internamente esta zona del pertinente juego de cadenas que generan con la ayuda de una manivela externa la elevación en mayor o menor medida de la zona receptora de las brasas para la obtención de un aprovechamiento total de las mismas.

Campo de la invención

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de barbacoas y similares.

Antecedentes de la invención

Por parte del solicitante se tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de un gran número de modelos de barbacoas, los cuales oscilan desde los elementos más simplificados, tal y como pueden ser barbacoas configuradas a partir de un cuerpo hueco provisto de tres patas de soporte sobre el cual se encuentra situada una parrilla sobre la cual se incorporan los alimentos a tratar previa incorporación y combustión de un producto combustible, tal y como puede ser leña o carbón, utilizándose generalmente carbón vegetal, existiendo modelos de gran complejidad y virtuosismo que presentan hornos, quemadores posteriores, planchas elevables y abatibles, ventiladores, chimeneas dobles, etc.

Todos estos objetos configurados como barbacoas, en líneas generales tienen una aplicación particular, siendo utilizados en excursiones campestres, los más sencillos e instalados los que presentan mayor complejidad en parcelas de casas de campo, fincas de recreo, etc.

Sin embargo cuando se requiere la utilización de este tipo de medios de cocinado de forma industrial, el empresario de un establecimiento hostelero, se ve obligado en la mayoría de los casos a realizar una instalación particular en su establecimiento con el fin de conseguir servir a su clientela carnes a la brasa o leña, paellas a la leña, etc., debiendo indicarse que no en todos los casos

las instalaciones realizadas presentan una utilidad óptima.

La solución evidente a la problemática existente en la actualidad en esta materia, dimanada de la inexistencia de cuerpos de barbacoa que permitan por un lado el asado sobre parrillas y a la vez el tratamiento sobre el fuego de leña de distintas preparaciones alimenticias, tal y como puede ser el arroz a la paella, obliga a incorporar fogones de grandes dimensiones que en la mayoría de los casos son infrutilizados.

Como consecuencia de lo anteriormente citado, sería deseable contar con una barbacoa que pudiese ser utilizada con leña o carbón, que permitiera al mismo tiempo disponer de una zona superior de grandes dimensiones, aplicables para la preparación de carnes y pescados a la brasa de forma convencional, sin impedimento de que las grasas cayesen sobre la superficie del fuego y que a la vez esta misma zona pudiese ser utilizada puntualmente para la preparación de productos alimenticios sobre cazuelas y paellas.

Sin embargo por parte del solicitante no se tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de una invención que presente las características señaladas anteriormente como idóneas.

Descripción de la invención

La barbacoa de leña o carbón perfeccionada que la invención propone, reúne en su contexto todas las ventajas decantadas como idóneas, incorporando al mismo tiempo ruedas con frenos para facilitar el desplazamiento de la barbacoa a la zona donde se requiera su utilización, tal y como pueden ser en unas instalaciones hosteleras que funcionan en invierno dentro de un recinto cerrado y en verano al aire libre.

De forma más concreta la barbacoa de leña o carbón perfeccionada objeto de la invención, está constituida a partir de un cuerpo fabricado en material metálico que adopta la configuración plantar rectangular, presentando en la zona frontal dos amplias puertas de apertura lateral, a través de las cuales se realiza la carga de combustible, con independencia de que éste sea de leña o carbón, situándose el combustible sobre una rejilla de planta rectangular situada en el interior del cuerpo metálico de planta rectangular.

Estas puertas de acceso pueden estar dotadas en su zona central de un vidrio resistente al fuego, a través del cual el usuario visualizará en todo momento el estado de las ascuas.

En coincidencia con ambas puertas para la incorporación o introducción del combustible, se ha previsto la existencia en la zona inferior de dos cajones de extracción deslizante hacia el exterior sobre los cuales irán cayendo paulatinamente las cenizas y residuos de la combustión.

En la parte inferior, y en coincidencia con puntos próximos a los vértices, existen cuatro patas dotadas en la parte inferior de ruedas de giro libre implementadas con frenos.

En uno o en dos de sus laterales se ha previsto la existencia de una encimera de piedra que se sitúa sobre un resalte rectangular, que delimita uno o dos de los laterales, dentro del cual existe un engranaje que genera la elevación o descenso de la parrilla interior portadora del carbón en el caso de existir solamente una encimera lateral, o

bien en la situada en el lado opuesto el pertinente engranaje para la elevación de la mitad de la parrilla portadora del combustible.

La zona superior existente sobre las puertas a través de las cuales se introduce el combustible, presenta un ligero rehundido, estando dotada de las pertinentes ranuras y medios de cocinado convencionales, sobre las cuales se pondrán recipientes contenedores de alimentos, tal y como pueden ser paellas, carnes, pescados, etc.

El cuerpo general de la barbacoa dispone en el lado mayor posterior de un resalte vertical al cual se encuentran abisagradas dos parrillas idénticas que al ser abatidas sobre la superficie superior se sitúan inclinadas hacia la zona delantera, con objeto de lograr que las grasas dimanadas del asado o soasado de los productos alimenticios incorporados sobre estas parrillas, formadas por piezas acanaladas, escurra paulatinamente debido a la inclinación existente y caigan los fluidos sobre un cuerpo receptor, situado en la zona frontal de la barbacoa en coincidencia con la zona superior de las puertas de acceso al interior, quedando estos líquidos o fluidos debidamente recogidos en esta canalización y consecuentemente no cayendo sobre la superficie donde se está realizando la combustión de la leña o el carbón, y evitando que consecuentemente los productos que se están sometiendo al tratamiento sobre las parrillas sufran el efecto de las llamas.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, 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.- Representa una vista en perspectiva por la zona anterior del objeto de la invención relativo a una barbacoa de leña o carbón perfeccionada.

La figura número 2.- Corresponde a una nueva vista en perspectiva del objeto representado en la figura número 1, en la cual puede apreciarse como las parrillas se encuentran elevadas, permitiendo el tratamiento de productos alimenticios incorporados sobre recipientes culinarios, tal y como pueden ser cazuelas o paellas sobre la superficie superior del cuerpo general de la barbacoa, debajo del cual se encuentran situados el hogar generador del calor necesario para el tratamiento de los productos culinarios.

La figura número 3.- Representa por último una vista nuevamente en perspectiva del objeto mostrado en las figuras anteriores, en la cual puede visualizarse al mueble constitutivo de la barbacoa, con las puertas de introducción del combustible abiertas y una de las parrillas superiores elevada y la otra situada en posición de tra-

bajo, permitiendo consecuentemente al cocinero realizar al mismo tiempo dos tipos de guisos diferenciados en cazuelas o directamente sobre la parrilla abatida.

Realización preferente de la invención

A la vista de estas figuras puede observarse como la barbacoa de leña o carbón perfeccionada (1), está constituida a partir de un cuerpo (2) de material metálico, que adopta la forma plantar rectangular y que se configura como un cuerpo paralelepípedo hueco interiormente, que presenta en la parte inferior y en coincidencia con sus cuatro vértices pronunciaciones verticales que actúan a manera de patas, dotadas en su parte inferior de ruedas (3) y de frenos (3').

En la zona frontal y concretamente en la zona media superior se encuentran situadas dos puertas (4) y (4') provistas de asideros y dotadas de láminas vítreas en su zona central con objeto de visualizar el combustible situado sobre la bandeja ranurada (11) existente en la zona interna, la cual es movilizada desde el exterior en sentido vertical ascendente y descendente a tenor de la actualización del usuario de la barbacoa (1) sobre la manivela (10) situada en la zona frontal de la encimera lateral existente en uno o los dos lados, provista en la zona superior de un revestimiento pétreo (9) para la colocación tanto de alimentos como de cazuelas, paellas, etc.

En coincidencia con la zona frontal de las encimeras o encimera existente en los laterales, se ha previsto la existencia de una rejilla (12) a través de la cual el calor se difumina al exterior.

En la zona frontal inferior se encuentran situados dos cajones (5) y (5') que se extraen hacia el exterior por tracción en los cuales se van situando de forma paulatina los residuos de la combustión realizada dentro de la bandeja ramurada (11).

En la parte superior frontal existe un cuerpo cóncavo alargado (8) sobre el cual se van depositando los líquidos y grasas dimanados del tratamiento de los productos alimenticios sobre las parrillas (7) y (7'), que fijadas mediante bisagras a un resalte posterior (13) emergente de la zona superior en su zona trasera, presentan en posición de trabajo una superficie inclinada dirigida a sus cuerpos constitutivos transversales en una configuración cóncava, determinando la evacuación de los líquidos recogidos sobre estas zonas hacia la zona de recepción (8).

Como puede observarse tanto en la figura número 2 como en la figura número 3, sobre la superficie del cuerpo (2) pueden situarse recipientes (14) cuando la parrilla (7) o (7') está situada en vertical por haberse movilizad hasta alcanzar esta posición, consiguiendo consecuentemente que los recipientes (14) puedan ser incorporados sobre la superficie (6) y permitir el tratamiento de los alimentos incorporados en los mismos.

REIVINDICACIONES

1. Barbacoa de leña o carbón perfeccionada, de las constituidas a partir de un cuerpo metálico (2), provisto en la parte inferior y en coincidencia con sus vértices de patas de soporte provistas de ruedas (3) de giro libre, implementadas con frenos (3'), **caracterizada** porque en la zona frontal del cuerpo (2) existen dos puertas (4) y (4') implementadas en la zona central con vidrios resistentes al fuego provistas de asideros, a través de las cuales se accede al interior con el combustible para la incorporación del mismo sobre una bandeja ranurada (11), movilizable en sentido vertical ascendente mediante una manivela (10), situada en uno o en los dos laterales, presentando las zonas laterales en la parte superior la configuración de una encimera (9), provista de un revestimiento pétreo, disponiendo en la zona frontal las encimeras provistas de la manivela (10) de unas láminas

ranuradas (12).

2. Barbacoa de leña o carbón perfeccionada, según la primera reivindicación, **caracterizada** porque en la zona inferior de las puertas (4) y (4') existen cajones (5) y (5') receptores de cenizas de la combustión.

3. Barbacoa de leña o carbón perfeccionada, según las anteriores reivindicaciones, **caracterizada** porque en la zona superior de las puertas y en coincidencia con la zona frontal del cuerpo (2) existe un cuerpo hueco alargado (8) para la recepción de los fluidos dimanados del tratamiento de alimentos sobre las parrillas (7) y (7') posicionadas en la parte superior, fijadas a un resalte longitudinal (13) emergente del lado mayor posterior del cuerpo (2).

4. Barbacoa de leña o carbón perfeccionada, según las anteriores reivindicaciones, **caracterizada** por estar dotada en la parte superior del cuerpo (2) de una superficie de cocinado (6).

25

30

35

40

45

50

55

60

65

