

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 048 135**

21 Número de solicitud: U 200100138

51 Int. Cl.⁷: A47J 37/07

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **19.01.2001**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **16.06.2001**

71 Solicitante/s: **Antonio Martínez González**
Ronda Norte, Esc. dcha. Entlo. C
30009 Murcia, ES

72 Inventor/es: **Martínez González, Antonio**

74 Agente: **Pérez Aldegunde, Antonio**

54 Título: **Barbacoa perfeccionada.**

ES 1 048 135 U

DESCRIPCION

Barbacoa perfeccionada.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una barbacoa, del tipo de las utilizadas para el asado de todo tipo de carnes y/o pescado, convenientemente ubicados sobre una parrilla, y de las que utilizan gas como combustible.

El objeto de la invención es conseguir que durante el asado de los alimentos no se produzca la combustión de los aceites utilizados en el aliño de tales alimentos y de las grasas desprendidas de los mismos, ofreciendo además dicha barbacoa una serie de prestaciones complementarias que se irán evidenciando a lo largo de la presente descripción.

Antecedentes de la invención

En una barbacoa convencional, concretamente del tipo de las que utilizan gas como combustible, se establece una solera inferior, en la que se sitúan los quemadores de gas, y sobre ella la parrilla de sustentación de los alimentos, convenientemente distanciados del foco calorífico, para conseguir unas óptimas condiciones de asado para dichos alimentos.

Esta estructuración de las barbacoas convencionales trae consigo una amplia problemática, que se centra fundamentalmente en los siguientes aspectos:

- Por efecto del calor, los alimentos desprenden grasas y aceites que caen directamente sobre los quemadores, generándose en su combustión componentes volátiles que se impregnan en los alimentos y que según la opinión más reciente de los expertos algunos de ellos son agentes cancerígenos.
- Por la misma razón se produce simultáneamente una gran cantidad de humo, que hace incómoda la utilización de la barbacoa y que por otro lado impide su utilización en establecimientos públicos que carezcan de una salida de humos de características apropiadas.
- La propia disposición de los elementos con respecto al foco calorífico, hace que la cara de los mismos que se encuentra enfrentada a dicho foco calorífico, sobre la que está actuando fundamentalmente éste último, quede oculta a la vista del usuario de la barbacoa, de manera que éste se ve forzado a voltear los alimentos repetidamente, para ir controlando las condiciones de asado, o bien a extraer la parrilla en su conjunto y a sobreelevarla convenientemente para poder observar la cara inferior de la misma, lo que supone un trabajo notable e incómodo.
- Los residuos quemados de grasas y aceites ensucian considerablemente los quemadores, siendo preciso un elevado mantenimiento para conseguir mantener la barbacoa en condiciones higiénicas y de correcto funcionamiento.

Descripción de la invención

La barbacoa que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en todos y cada uno de los diferentes aspectos comentados.

Para ello y de forma más concreta dicha barbacoa centra sus características en el hecho de que sus quemadores de gas, en número variable en función de la capacidad operativa de la misma, están situados por encima de la parrilla, es decir en contraposición a lo que es habitual, y obviamente debidamente encarados hacia dicha parrilla.

De esta manera las grasas y aceites desprendidos de los alimentos por efecto del calor, que reciben superiormente, caen por gravedad hacia la zona inferior de la barbacoa, es decir hacia una zona relativamente fría, donde no se produce la combustión de los mismos, evitándose los efectos derivados de dicha combustión a que se ha hecho mención con anterioridad, y de donde pueden ser fácilmente eliminados, bien mediante una canalización apropiada durante la propia fase operativa de la barbacoa, bien a término de la utilización de la misma al contar la barbacoa con una bandeja o rehundido inferior adecuado para tal recogida de residuos. Paralelamente la propia posición de los quemadores de gas hace que éstos queden debidamente preservados de los efectos anteriormente citados, con lo que el mantenimiento de los mismos se ve sustancialmente reducido.

Obviamente la nueva concepción estructural de la barbacoa obliga a que ésta esté cerrada superiormente, concretamente a través de una campana que alberga los quemadores y sus accesorios, la cual deberá estar dotada de una rejilla superior de ventilación.

Por lo demás y como es convencional, la barbacoa podrá disponer de una o más parrillas, en este último caso destinadas a diferentes tipos de alimentos, como por ejemplo una para carnes y otra para pescados, al objeto de evitar que se mezclen sabores, parrillas que serán también de posicionamiento regulable en altura, para variar a voluntad su distanciamiento con respecto a los quemadores de gas superiores.

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, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra, según una vista general en perspectiva, una barbacoa realizada de acuerdo con los perfeccionamientos objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una perspectiva similar a la figura anterior, en la que la barbacoa aparece desprovista de la rejilla de su campana superior, para mostrar su estructura interior.

Realización preferente de la invención

A la vista de las figuras reseñadas puede observarse como la barbacoa que se preconiza está

estructurada a partir de un chasis (1), acanalado, de configuración en "U", con su concavidad orientada frontalmente, destinado a apoyar sobre una plataforma base (2), que cierra inferiormente dicho chasis (1) y que en su versión más simple configura una bandeja (3) para recogida de los aceites y grasas desprendidas de los alimentos, la cual puede prolongarse frontalmente en una meseta (4) que facilite las manipulaciones del asado, complementándose el citado chasis (1) con una pareja de paneles laterales (5-5') determinantes así mismo de cámaras laterales que aislan convenientemente la zona de asado del exterior, para evitar por un lado pérdidas térmicas y por otro para evitar accidentes por contacto personal con la barbacoa, complementándose esta estructura con una campana superior (6), materializada en una especie de marco rectangular, a cuya embocadura inferior se acoplan los quemadores de gas (7), que en el ejemplo de realización práctica representado en las figuras son tres pero cuyo número puede variar sin que ello afecte en absoluto a la esencia de la invención, mientras que a nivel superior dicha campana se cierra con una rejilla (8), que además de proteger y aislar a los citados quemadores (7) permite la necesaria ventilación de los mismos, definiéndose entre los quemadores (7) y la rejilla (8) una cámara superior comunicada con las cámaras laterales establecidas entre el chasis (1) y los laterales (5-5') donde a su vez se establecen los clásicos accesorios para alimentación y gobierno de los citados quemadores (7), cuyos mandos (9) se implantan sobre uno de los rebor-

des frontales (10) a través de los que el chasis (1) se une a los laterales (5-5').

Como complemento de la estructura descrita el chasis (1) incorpora en sus ramas laterales guías para implantación, con posibilidad de regulación en altura, de la clásica parrilla (11) sobre la que han de establecerse los alimentos a asar, de manera que éstos puedan aproximarse o distanciarse a voluntad con respecto a los quemadores (7), en función de su propia naturaleza o de las condiciones de asado previstas al efecto.

Como se deduce de la estructuración descrita y salta a la vista de la observación de las figuras, los quemadores (7) se mantienen por su posición superior totalmente aislados de las grasas y aceites desprendidos de los alimentos durante el asado, grasas y aceites que caen sobre la bandeja inferior (3), evitando así la clásica combustión de los mismos, así como la generación de humos, de donde son posterior y fácilmente eliminables, a la vez que al estarse produciendo el asado de los alimentos por la cara superior de los mismos, éstos resultan directamente visibles al usuario, para comprobar el momento adecuado para efectuar el volteo de los mismos, sin necesidad de ningún tipo de manipulación.

Sólo resta señalar por último que la barbacoa puede constituir un elemento de sobremesa, de acuerdo con la representación de los dibujos, o bien puede estar dotada de patas que, convenientemente asociadas a su plataforma base (2), la eleven adecuadamente con respecto al suelo.

REIVINDICACIONES

1. Barbacoa perfeccionada, del tipo de las que utilizan como foco calorífico uno o más quemadores de gas y de las que cuentan con medios de regulación posicional para una parrilla, que permiten distanciar adecuadamente los alimentos depositados sobre la misma con respecto al foco calorífico constituido por los quemadores, **caracterizada** porque el quemador o quemadores de gas están situados por encima de la parrilla, debidamente enfrentados a ésta última, en orden a que dichos quemadores queden aislados de las grasas y/o aceites que se desprenden de los alimentos durante el asado de los mismos, los cuales caen por gravedad hacia una bandeja inferior situada bajo la parrilla.

2. Barbacoa perfeccionada, según reivindicación 1^a, **caracterizada** porque la citada bandeja inferior forma parte de una plataforma base sobre la que se establece un chasis determinante de una cámara de asado, abierta frontalmente,

enmarcada por dos cámaras laterales y cerradas, chasis rematado superiormente por un cabezal materializado en un marco rectangular, que constituye el soporte para los quemadores de gas y que se cierra superiormente mediante una rejilla que permite la aireación de dichos quemadores, habiéndose previsto que entre los quemadores y la rejilla se establezca una cámara superior, en comunicación con las cámaras laterales, donde se establecen a su vez los medios de alimentación de los quemadores de gas, cuyos mandos de gobierno se sitúan en la pared frontal de una de las cámaras laterales.

3. Barbacoa perfeccionada, según reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque la bandeja inferior es susceptible de prolongarse frontalmente en una meseta para manipulación de los alimentos, y la cámara de asado establecida por encima de dicha bandeja cuenta con guías laterales para implantación, con posibilidad de regulación en altura, de la complementaria y clásica parrilla soporte de los alimentos.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

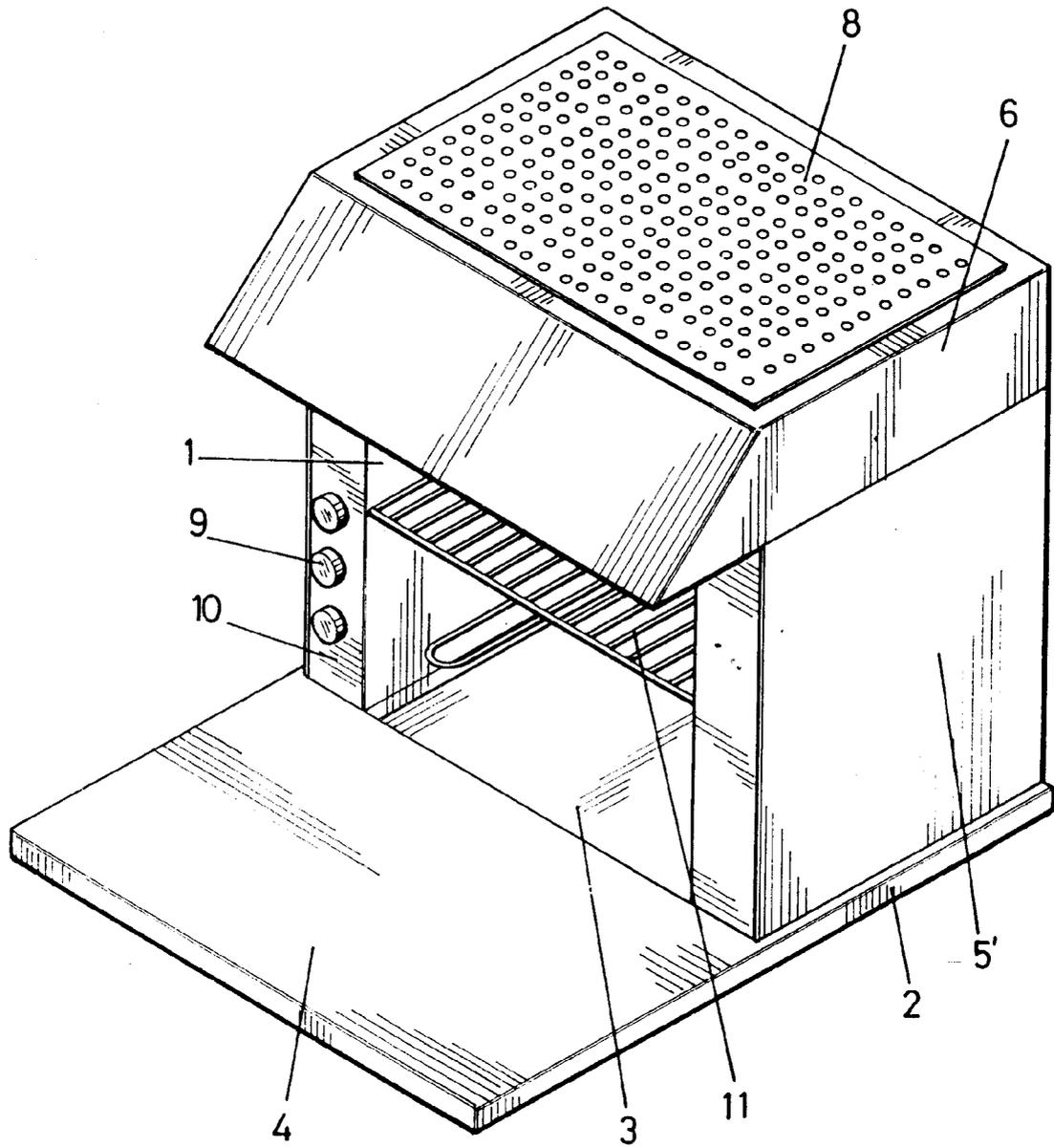


FIG.1

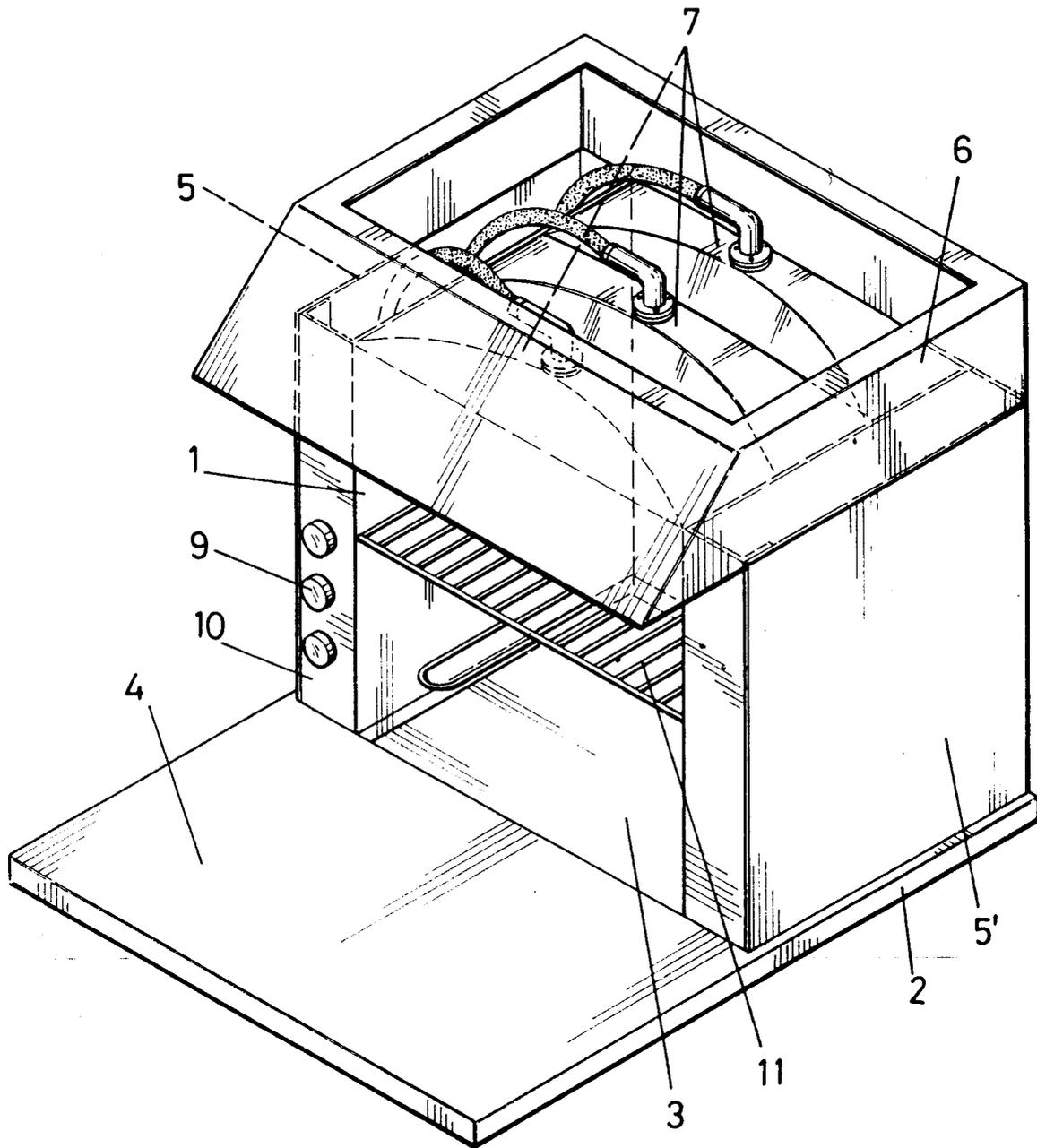


FIG.2