

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 053 852**

21 Número de solicitud: U 200300203

51 Int. Cl.<sup>7</sup>: A47J 37/06

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **29.01.2003**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **16.05.2003**

71 Solicitante/s: **José Barqueros Ibáñez**  
**Pol. Ind. Torre Guil, Nave 8**  
**30833 Sangonera la Verde, Murcia, ES**

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

74 Agente: **González Crespo, Carmen**

54 Título: **Asador múltiple.**

ES 1 053 852 U

## DESCRIPCION

Asador múltiple.

### Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a una solicitud de Modelo de Utilidad, correspondiente a una asador múltiple, cuya finalidad estriba en configurarse como un cuerpo capacitado para ser utilizado para la preparación cm productos alimenticios, incorporando una plancha en la parte inferior provista de su pertinente grasero o recogedor de grasas, disponiendo en la parte superior de la plancha de parrillas de altura regulable, y sobre esta zona un horno provisto en la parte superior de una chapa ciega, carente de perforación alguna, que sirve como zona superior del horno, y al mismo tiempo puede ser aplicada para mantener los alimentos a una temperatura adecuada.

La invención cuenta con patas de altura regulable para ser situada debidamente nivelada sobre cualquier superficie.

### Campo de la invención

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de aparatos, dispositivos y elementos auxiliares para la preparación de alimentos.

### Antecedentes de la invención

Por parte del solicitante se tiene conocimiento de la existencia en la actualidad de un gran número de aparatos que pueden ser utilizados para la preparación de productos alimenticios, tal y como pueden ser hornos, parrillas, etc., muchos de ellos alimentados por energía eléctrica, gas y leña, incluso carbón.

Sin embargo, por parte del solicitante se desconoce la existencia en la actualidad de una invención que se configure como un asador múltiple, el cual presente una pluralidad de posibilidades para la preparación de alimentos en diferentes formas.

### Descripción de la invención

El asador múltiple que la invención propone, presenta en su contexto la posibilidad de preparar alimentos sobre su estructura en una plancha, en parrillas o en el interior de un horno, configurándose como un cuerpo capacitado para realizar todas las funciones en un solo elemento.

De forma más concreta, el asador múltiple objeto de la invención, está constituido a partir de una estructura fabricada en material metálico, que presenta en la parte inferior interna una batería de quemadores, los cuales someten a calentamiento una plancha situada en horizontal, presentando en la parte delantera de la plancha un recoge-grasas o grasero, y en la parte inferior de este elemento los pertinentes mandos que generan la apertura y cierre del paso de gas a los quemadores, contemplando la invención una toma o conexión a una bombona de gas o similar.

La estructura presenta en los laterales superiores de la zona de la plancha sendos rehuidos, estando cerrada por la parte posterior.

En paralelo con la superficie de la plancha se han previsto parrillas de altura regulable, para lo cual presenta uno o varios ganchos giratorios que permite la elevación o descenso de las parrillas, contando en la parte posterior interna igualmente

con otros ganchos que permiten el posicionado de la parrilla acorde con la altura elegida por el usuario en el gancho anterior.

Sobre esta superficie se ha previsto otra batería de quemadores en posición invertida, es decir que el fuego dimanado de los quemadores emerge en sentido vertical descendente, contando con la pertinente llave para la regulación de la salida del gas y consecuentemente la potencia solicitada a la batería de quemadores, incorporando superiormente una plancha perforada constitutiva de la zona inferior del horno y sobre éste elemento a una altura superior, otra plancha fabricada en chapa ciega totalmente carente de perforación alguna, estando situadas la plancha superior y la plancha inferior en paralelo, configurando el horno que presenta una puerta de cristal insistente al calor, provista de un asidero, situándose la citada puerta en diagonal a tenor de la estructura de la parte superior delantera de la invención.

Debe indicarse que los ganchos situados en la parte frontal interna, permiten el descolgado de la parrilla para su manipulación sin extraerla del asador, evitando consecuentemente el goteo de la parrilla y cayendo las gotas de grasa a la parte inferior donde pasan a ser recogidas en la canalización anterior situada transversalmente configurada como un grasero.

También debe tenerse en cuenta que la parrilla con sus alimentos incorporados es sometida a la acción del fuego de la batería de quemadores por la parte superior, evitando consecuentemente que los alimentos puedan coger el sabor de los gases y la humedad del mismo, consiguiendo que los alimentos presenten un estado de mayor jugo y sabor.

En resumen, el asador múltiple está compuesto de tres elementos, disponiendo en la parte superior de un horno para cocción, con puerta de cristal, superficie inferior de chapa perforada, a través de la cual recibe el calor procedente de los quemadores situados en la parte inferior de la chapa, estando estos quemadores en posición invertida, presentando el horno en la parte superior una chapa ciega de planta similar a la plancha situada en la parte inferior y en paralelo con la constitutiva de la base del horno, debajo de la cual se encuentran los quemadores posicionados invertidos.

Los citados quemadores posicionado invertidos tienen como finalidad, por un lado el hecho de calentar el horno, y al mismo tiempo ser utilizados como fuente principal de calor para el segundo elemento constitutivo de la invención que actúa de asador-gratinador para los elementos que se depositan sobre las parrillas y bajo las pantallas o quemadores, consiguiendo su asado, soasado o gratinado, sin que la humedad y olor del gas afecten a los alimentos incorporados para su cocinado, consiguiendo los resultados solicitados.

Las citadas parrillas se sitúan bajo las pantallas o quemadores mediante la actuación de uno o varios ganchos colocados a diferentes alturas, y en el interior de esta cámara puede realizarse el colgado y descolgado de las parrillas a la altura requerida, El incluso girarlas con objeto de dar la vuelta a las mismas, sin tener que extraerlas del

aparato, evitando que las gotas de grasa caigan al exterior, ya que las mismas van paulatinamente situándose en la plancha inferior, la cual dispone en su zona anterior externa de un depósito o canalón dispuesto para recogerlas.

En la parte inferior del asador se encuentra la tercera aplicación de la invención, destinada a ser utilizada como una plancha o asador.

#### 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.- Muestra una vista en perspectiva por la zona frontal del objeto de la invención, correspondiente a un asador múltiple.

La figura número 2.- Presenta una vista en alzado lateral del objeto mostrado en la figura número 1.

#### Realización preferente de la invención

A la vista de estas figuras, puede observarse como el asador múltiple (1), está constituido a partir de un cuerpo fabricado en material metálico, tal y como puede ser chapa, presentando el cuerpo en su parte inferior patas de altura regulable, y estando abierto por la zona frontal con excepción de la zona inferior donde se sitúan los mandos y el grasero y cerrado por la parte posterior, incorporando sendos rehundidos armónicos en la parte central lateral.

En la parte inferior el asador (1) presenta una batería (11') de quemadores alimentados por gas, teniendo lateralmente una toma de energía (12) o boquilla de acoplamiento a la conducción de gas, disponiendo en la zona frontal de dos reguladores (5) y (5') que permiten una mayor o menor entrada de gas a la batería de quemadores (11'), disponiendo de una plancha (3) en la parte superior de la batería de quemadores (11') de la que se dimana hacia la zona externa anterior una pieza transversal (4) constitutiva de un recoge-grasas o grasero.

En paralelo con la plancha (3) existe una segunda batería de quemadores (11) que emiten su flujo de calor en sentido vertical descendente, con objeto de los alimentos incorporados sobre una plancha (10) de altura regulable reciban el calor por la parte superior y eviten consecuentemente que puedan tomarse sabores dimanados del gas.

La batería de quemadores (11) presenta a estos quemadores (11) en posición invertida, con objeto de que por un lado actúen como el medio que consigue calentar el horno (14) situado en la parte superior delimitado por una plancha per-

forada (6) que actúa como base del horno (14), presentando en paralelo en la zona superior del cuerpo (2) una segunda chapa (9) carente de perforación alguna, que actúa como zona superior del horno (14), sobre la cual puede realizarse la incorporación de recipientes, con objeto de calentar su contenido o mantener su temperatura.

El horno (14) dispone de una puerta de cristal (13) resistente al calor, dotada de un asidero (15).

Los mismos quemadores (11) situados invertidos actúan como fuente principal de calor para conseguir una actuación de asador-gratinador para los alimentos, que depositados sobre las parrillas (10) que se fijan al gancho o ganchos (8) puedan ser cocinados adecuadamente, consiguiendo su asado, soasado o gratinado sin que la humedad y olor del gas afecten a los alimentos situados en las parrillas.

En resumen, las parrillas (10) fijadas a los ganchos (8) quedan dispuestas bajo las pantallas o quemadores (11) a diferentes alturas en el interior de la cámara central, permitiendo colgar y descolgar las parrillas a la altura precisa, incluso girarlas para dar la vuelta a las mismas, sin tener que extraerlas del asador, evitando que las gotas de grasa caigan al exterior, debido a que las mismas son recogidas en el grasero (4) posicionado en la zona delantera inferior.

La zona frontal externa del área donde se incorporan las baterías de quemadores (11) presenta el pertinente medio de regulación (7), así como ganchos (8) que presentan longitudes diferenciadas en ambos extremos, al configurarse como ganchos (8) dobles con el fin de adecuarse a la altura en la cual se quieren posicionar las parrillas (10) que por la zona externa se fijan a los ganchos dobles (8), y por la zona interna a dos pronunciaciones ganchudas situadas en la pared posterior del cuerpo del asador (1).

La parte superior de las baterías de quemadores (11) están cubiertas por una plancha perforada (6), y sobre ésta y en paralelo una segunda chapa ciega (9), configurando entre las dos un horno (14).

En resumen, la cámara del horno (14) está delimitada por las baterías (11), chapa perforada inferior (6) y superior (9) totalmente ciega y, sin perforación alguna, constitutiva de un calentador, reiterándose que esta chapa ciega (9) y la chapa perforada (6) junto con la zona trasera de la estructura general del cuerpo (2) y la puerta (14) configuran el horno.

También se reitera que en colaboración con los ganchos (8) situados en la zona frontal delantera colaboran ganchos (8') situados sobre la estructura interna de la zona posterior del cuerpo (2).

## REIVINDICACIONES

1. Asador múltiple, de los destinados a ser utilizados para la preparación de diferentes alimentos en un solo mueble, **caracterizado** por estar constituido a partir de un cuerpo (2) fabricado en material metálico, que dispone en la parte inferior de una plancha (3), dotada en su zona externa de un graseo (4), presentando en la zona inferior del graseo y en la parte frontal del cuerpo (2) dos llaves o elementos de regulación (5) y (5') aplicables al paso del gas, que penetrando por una toma (12) situada lateralmente alimenta la batería de quemadores (11') situada en la parte inferior de la plancha, existiendo sobre la zona superior y en paralelo con la plancha, parrillas (10) que se fijan por la parte posterior a ganchos (8') y por la parte anterior a ganchos (8) de configuración doble que presenta pronunciaciones de longitud diferenciada, disponiendo en

la zona frontal de una llave o regulación (7) para la apertura y, cierre del gas que alimenta una batería (11) situada en paralelo con la batería de quemadores (11'), cerrándose por la parte superior de la zona donde se incorpora la batería de quemadores (11) por una plancha o chapa perforada (6) situada en paralelo con otra segunda chapa ciega (9) carente de perforación alguna, situada a una altura superior, constitutiva de un calienta-platos, configurándose entre la chapa o plancha perforada (6) y la plancha ciega (9) situada en la parte superior un horno (14) provisto de una puerta de cristal (13) resistente al calor y un asidero (15).

2. Asador múltiple, según la primera reivindicación, **caracterizado** porque la batería de quemadores (11) incorpora los quemadores invertidos, emergiendo el flujo de calor en sentido vertical descendente sobre las parrillas (10).

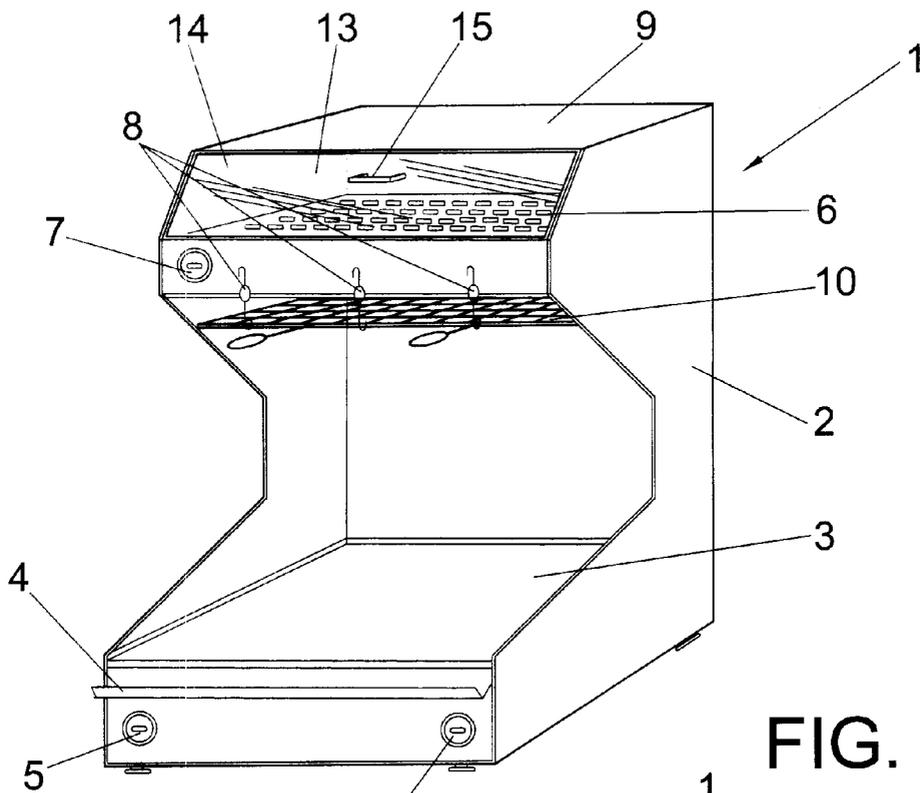


FIG. 1

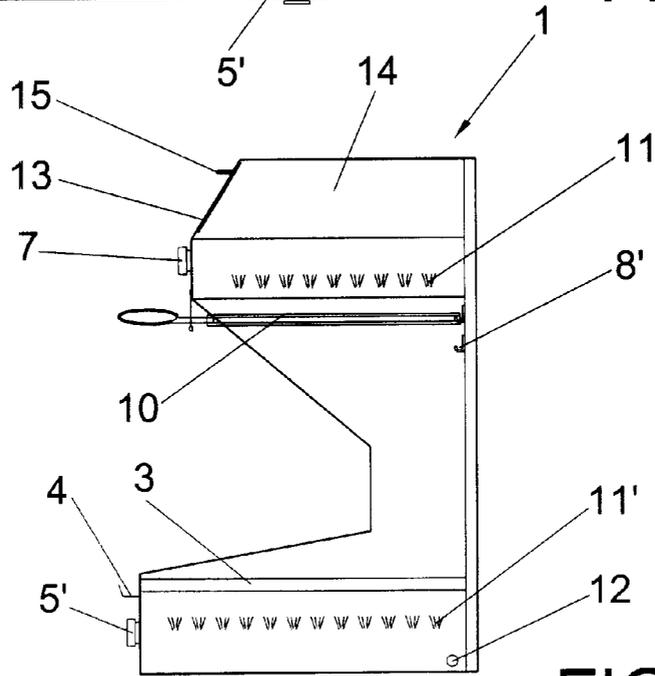


FIG. 2