

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 088 779**

21 Número de solicitud: 201201079

51 Int. Cl.:

A47J 36/34

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.11.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.08.2013

71 Solicitantes:

**SANCHEZ , Jose María (100.0%)
Caballo del Mar, N° 272 Zona Boverals
12500 Vinaros (Castellón) ES**

72 Inventor/es:

SANCHEZ , Jose María

54 Título: **Trébede con mecanismo nivelador para paellas**

ES 1 088 779 U

Trébede con mecanismo nivelador para paellas

5

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

El presente modelo de utilidad se refiere a un trébede con un mecanismo nivelador para
10 facilitar la cocción de alimentos en sartenes tipo paellas. El trébede de la presente invención
presenta una estructura y un mecanismo mecánico manual que permite regular la altura y
nivelar la posición de los sartenes tipo paella con relación al desnivel del terreno. Su diseño
sencillo y funcional permite adaptar el trébede a cualquier diámetro de paella y sobre
cualquier tipo de superficie o suelos desnivelados.

15

CAMPO DE LA INVENCION

La invención se enmarca dentro de la industria dedicada a la fabricación de aparatos y
dispositivos para cocinar alimentos de forma directa sobre el fuego o brasas.

20

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Existen una infinidad de estructuras, soportes o dispositivos destinados a la cocción de
alimentos de manera directa sobre el fuego y más concretamente en la utilización de
25 sartenes tipo paellas.

Los trébedes son dispositivos usados desde la antigüedad y se refieren a un aro o triángulo
de hierro con tres pies que sirve para poner al fuego sartenes o recipientes. El término
trébede se utilizará en el presente documento de igual forma al término soporte o estructura
cuando se refiera de manera general a las características descritas.

30 Los trébedes han evolucionado hasta la actualidad en cuanto a tamaño, forma y diseño. Sin
embargo, uno de los problemas que se presenta en la cocción de alimentos de forma rústica
mediante el uso de un trébede convencional o sobre cualquier otra estructura similar es la
deficiente adaptabilidad que tienen frente a las irregularidades que puede presentar el
terreno en el momento de preparar una hoguera o brasa, fundamentalmente en aquellas
35 destinadas a la cocción de alimentos en sartenes tipo paellas.

La presente invención brinda una solución práctica a esta problemática ya que se logra
disponer de un soporte que amplía la función del trébede tradicional consiguiendo a través
de su diseño una graduación o nivelación a distintos niveles de altura, irregularidades del

terreno y para diferentes tamaños de sartenes. El trébede, soporte o estructura de la presente invención presenta mayor adaptabilidad que los soportes comúnmente conocidos, ya que además de las ventajas mencionadas, su diseño permite la posibilidad de separarse en sus partes y plegarse para guardar, de manera sencilla y compacta, lo cual garantiza que su transportación se pueda realizar de forma cómoda y práctica.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un trébede o soporte con un mecanismo nivelador para sartenes tipo paellas que consiste esencialmente en una estructura tipo araña que consta de tres soportes alargados de forma rectangular que se interceptan en una base triangular mediante remaches, una patas conectadas a los soportes que se regulan en extensión mediante guías que se desplazan sobre los soportes rectangulares y se fijan en posición en función del tamaño del sartén paella mediante un tornillo tipo palometa.

Para conformar el trébede, una estructura circular puede fijarse sobre los soportes para colocar el sartén en caso de que este pueda asentarse en posición horizontal con relación al terreno. La estructura circular se fija a los soportes mediante unas ranuras en su parte inferior que impide su movimiento proporcionando rigidez a todo el conjunto.

Adicionalmente puede acoplarse a dos de los soportes rectangulares un dispositivo nivelador que consiste en un soporte base desplazable con una guía paralela a un espárrago sin fin. La misión de este dispositivo es elevar una pletina roscada horizontal que va conectada a la guía a través de un agujero evitando que dicha pletina horizontal pueda girar. Unida a ella en una sola pieza se encuentra una pletina vertical que se agarra en un punto de apoyo al sartén tipo paella.

El desplazamiento de la pletina horizontal roscada se produce mediante un mecanismo manual que consiste en una maneta en forma de Z que al girarse completamente se produce el movimiento de la pletina horizontal por todo el trayecto del espárrago sin fin pudiéndose fijar a la altura deseada de acuerdo a las irregularidades del terreno.

El conjunto formado por el dispositivo nivelador se fija sobre el soporte rectangular mediante un tornillo tipo palometa.

El trébede de la presente invención puede desarmarse en un conjunto de piezas que conforman las patas y el dispositivo nivelador. En el caso de los soportes rectangulares estos pueden plegarse de manera compacta gracias al movimiento que se produce en los remaches de la zona de unión de los soportes con la base triangular.

DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

Con el objetivo de facilitar la comprensión de la invención, la presente memoria descriptiva se complementa con un juego de figuras, ilustrativas del ejemplo preferente y nunca
5 limitativo de la invención.

La Figura 1, corresponde a una representación esquemática de una vista en perspectiva del trébede con mecanismo nivelador y sartén tipo paella en posición desnivelada al terreno.

La figura 2, corresponde a una representación esquemática de una vista en perspectiva del trébede con estructura circular en posición nivelada al terreno

10 La figura 3 a, corresponde a una representación esquemática de una vista en perspectiva del dispositivo nivelador

La figura 3b, corresponde a una representación detallada de las partes que conforman el dispositivo nivelador.

15 La figura 4 a, corresponde a una representación esquemática de los soportes alargados de forma rectangular unidos a la base triangular

La figura 4b, corresponde a una representación de los soportes en forma plegada.

EXPOSICIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

20 A la vista de lo anteriormente enunciado, la presente invención se refiere a un trébede que presenta un mecanismo nivelador para su uso en sartenes tipo paellas.

En una realización particular de la presente invención tal como aparece en la figura 1 el trébede está formado por una estructura de tres soportes alargados (1) de forma rectangular en disposición de araña. Dos de los soportes se unen a una base triangular (1.2) mediante
25 remaches (1.3) y uno de forma fija tal como se muestra en la figura 2. Las patas (2) son regulables en extensión mediante guías (5) que se desplazan sobre los soportes (1) y en función de las necesidades se fijan mediante tornillos tipo palometas (6).

Una estructura circular (1.1) tal como aparece en la figura 2 puede fijarse sobre los soportes (1) para conformar el trébede y donde se asienta el sartén cuando las condiciones del
30 terreno son regulares y la sartén puede posicionarse de manera horizontal. La estructura circular según se muestra en la figura 2, se fija a los soportes mediante unas ranuras (1.4) en su cara inferior que impide su movimiento.

Sobre dos de los soportes rectangulares se acopla un dispositivo nivelador (4) tal como se representa en la figuras 1, 3a y 3b que consiste en un soporte base desplazable (4.9) con
35 una guía paralela (4.2) a un espárrago sin fin (4.1) que se introduce en un tubo soporte de espárrago (4.3). Dicho espárrago sin fin permite elevar una pletina roscada horizontal (4.4)

que va conectada a la guía (4.2) a través de un agujero evitando que gire dicha pletina horizontal. Unida a ella en una sola pieza se encuentra una pletina vertical (4.5) que se agarra en un punto de apoyo al sartén tipo paella tal como se muestra en la figura 1. El soporte base desplazable (4.9) del dispositivo nivelador (4) se fija al soporte rectangular (1) mediante un tornillo tipo palometa (4.6) como aparece representado en la figura 3a.

El desplazamiento de la pletina horizontal roscada (4.4) se produce mediante un mecanismo manual que consiste en una maneta en forma de Z (4.7), donde uno de sus extremos va sujeto al espárrago (4.1) y el otro extremo lleva un tubo rotatorio (4.8) que facilita su giro y que al girarse completamente se produce el movimiento de la pletina horizontal por el trayecto del espárrago sin fin pudiéndose fijar a la altura deseada de acuerdo a las irregularidades del terreno.

Debido a su diseño el trébede puede desarmarse en sus partes y la configuración de los soportes rectangulares permite que sea totalmente plegable tal como se representa en las figuras 4a y 4b, permitiendo su transportación de forma cómoda.

Los materiales, forma, tamaño y disposición serán susceptibles de variación siempre y cuando ello no suponga una alteración a las características esenciales del invento.

Los términos en los que se ha descrito esta memoria deberán ser tomados siempre con carácter amplio y nunca limitativo de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Trébede con mecanismo nivelador para paellas caracterizado porque comprende una estructura de tres soportes rectangulares (1) que se unen hacia el centro en una base en forma de triángulo (1.2), unas patas (2) regulables en extensión sobre los soportes (1), un dispositivo nivelador (4) y una estructura circular (1.1).
2. Trébede con mecanismo nivelador para paellas según la reivindicación 1 caracterizado porque las patas se regulan en extensión sobre los soportes mediante una guía (5) y unos tornillos tipo palometas (6) para fijar su posición.
3. Trébede con mecanismo nivelador para paellas según la reivindicación 1 caracterizado porque el dispositivo nivelador (4) consiste en un soporte base desplazable (4.9), con una guía paralela (4.2) a un espárrago sin fin (4.1) que mediante su movimiento desplaza sobre él una pletina roscada horizontal (4.4) conjuntamente con una pletina vertical (4.5) que se engancha en un punto de apoyo al sartén.
4. Trébede con mecanismo nivelador para paellas según la reivindicación 3 caracterizado porque el soporte base desplazable se fija al soporte rectangular mediante un tornillo tipo palometa.
5. Trébede con mecanismo nivelador para paellas según la reivindicación 1 caracterizado porque la estructura circular (1.1) puede acoplarse sobre los soportes rectangulares.
6. Trébede con mecanismo nivelador para paellas según la reivindicación 1 caracterizado por que puede desarmarse en sus partes y los soportes rectangulares (1) plegarse desde la base triangular (1.2) para su almacenamiento y transportación.

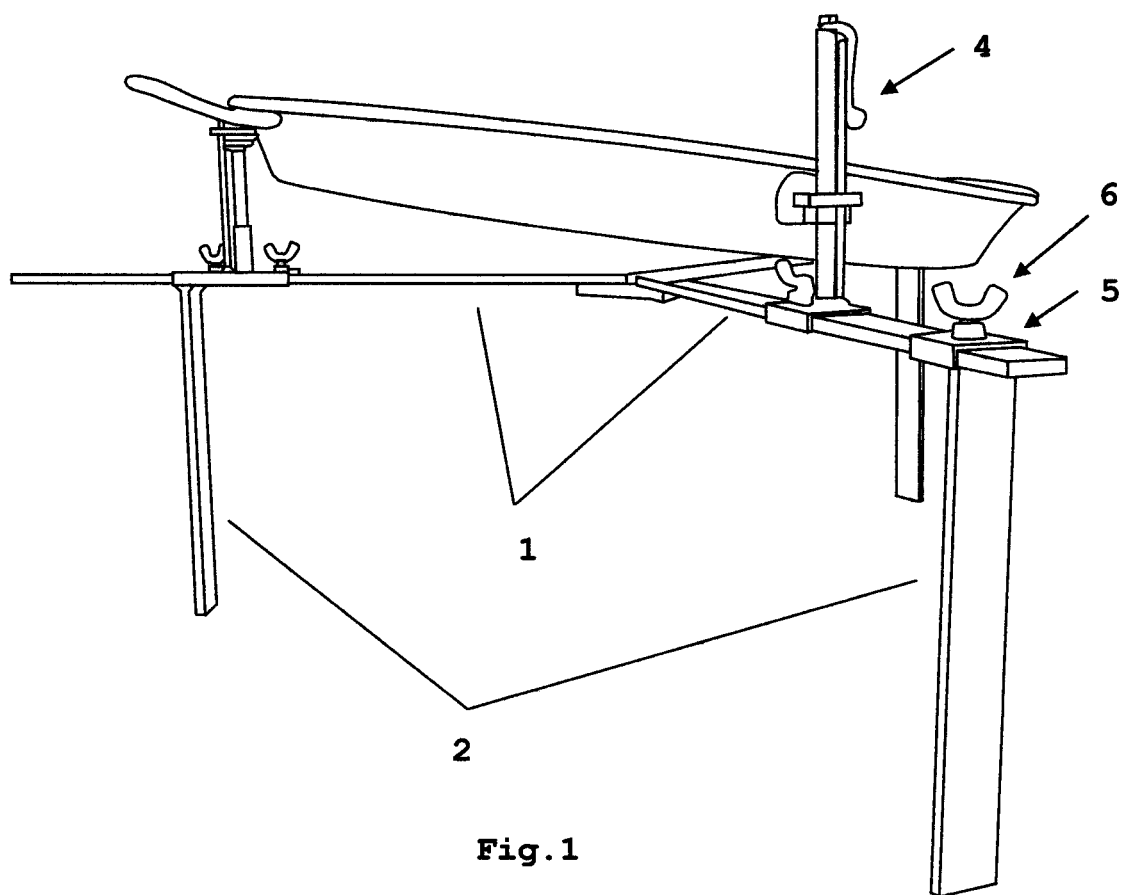


Fig.1

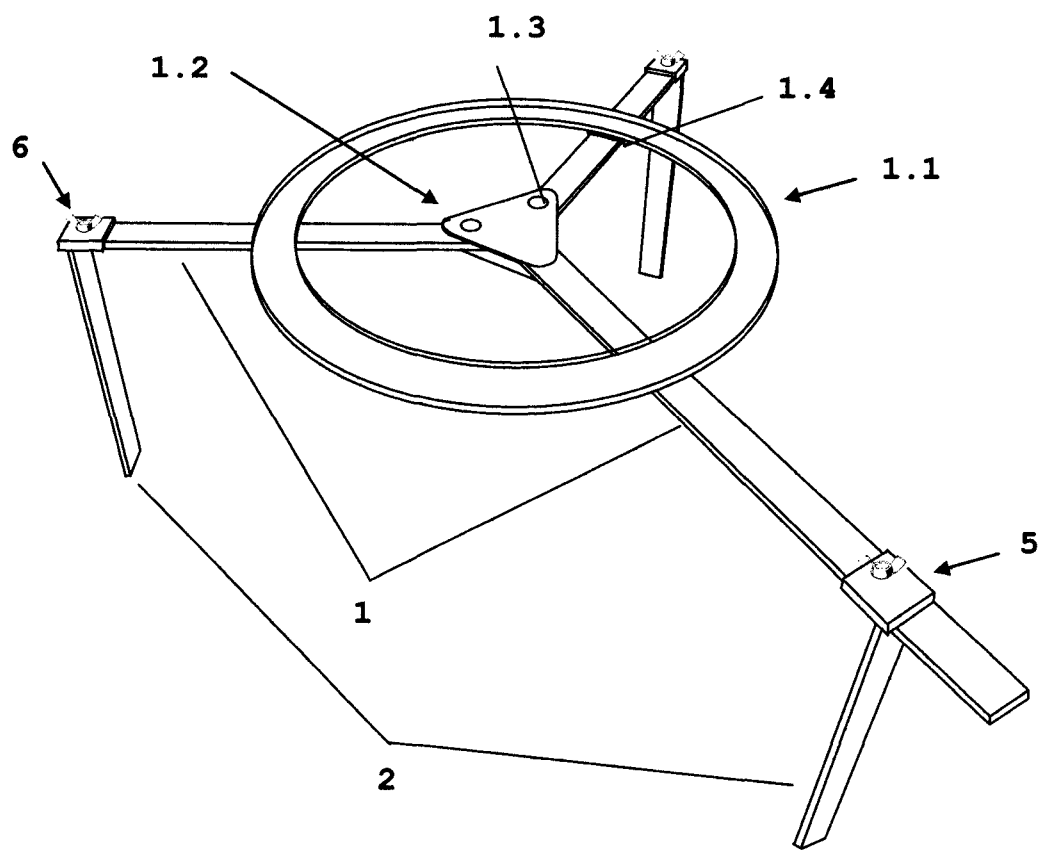


Fig. 2

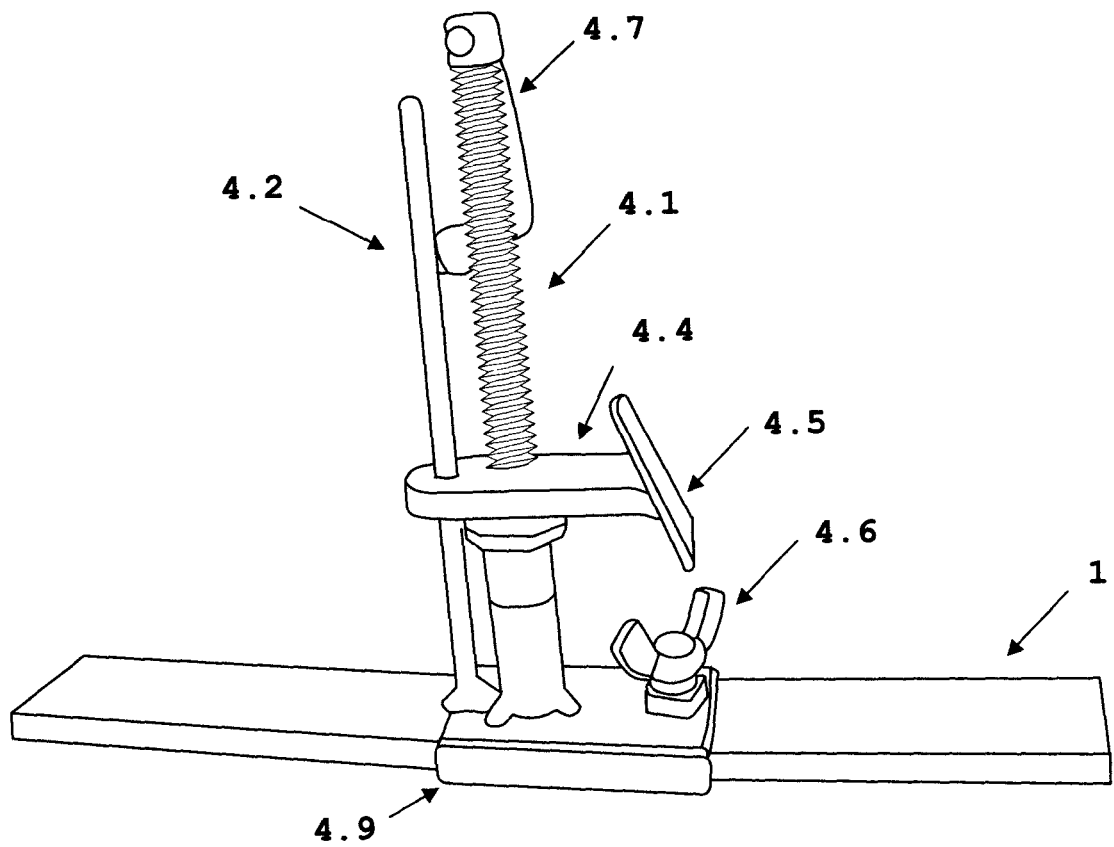


Fig.3a

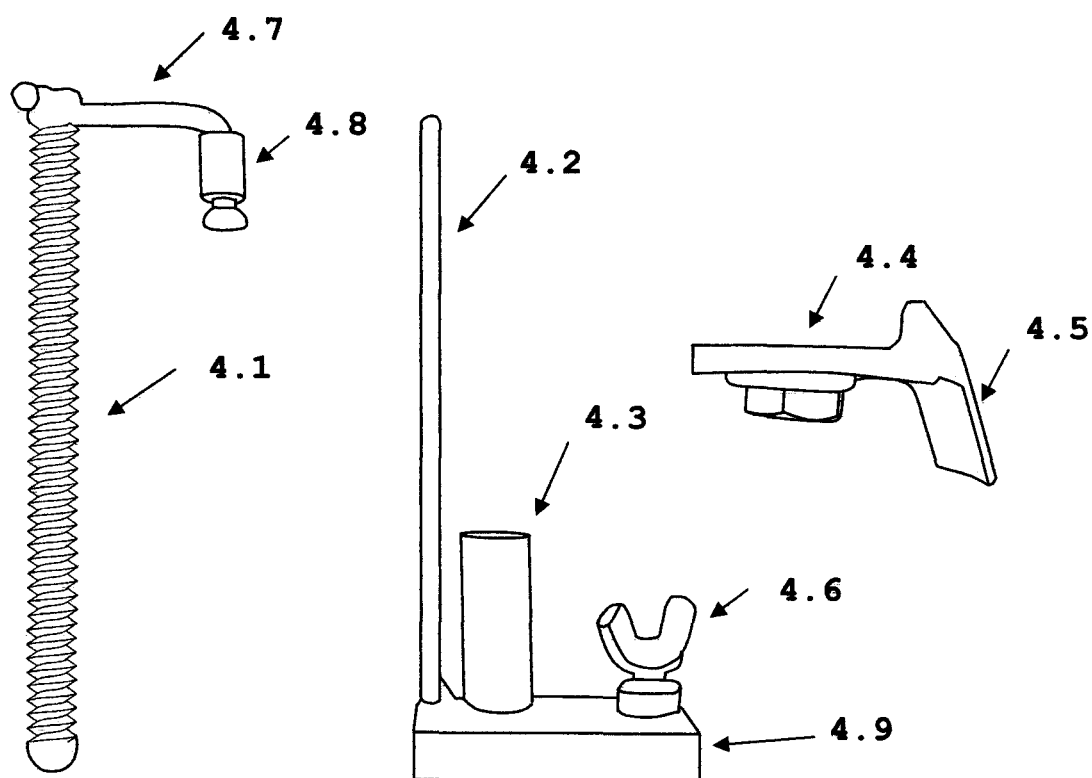


Fig. 3b

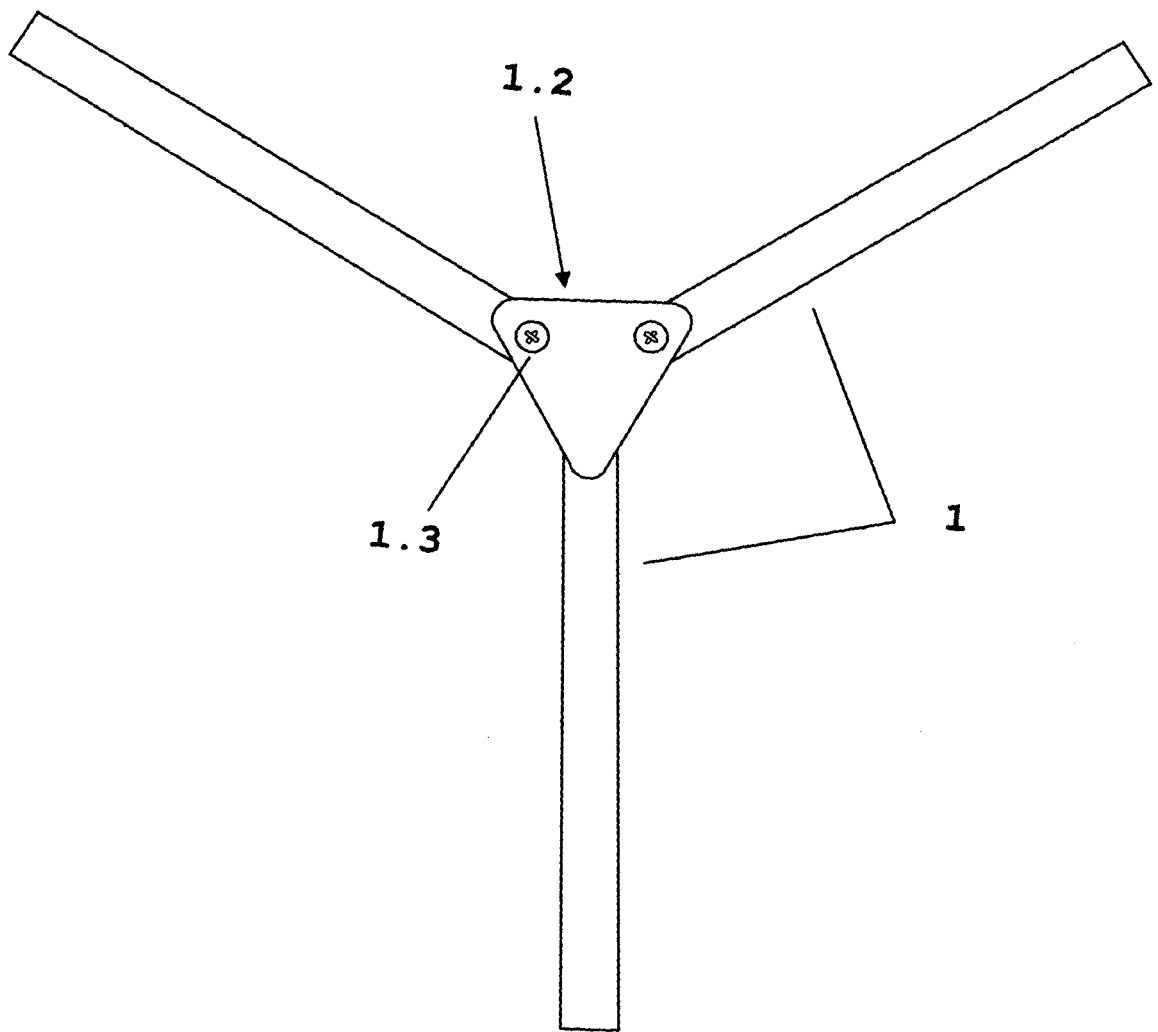


Fig. 4a

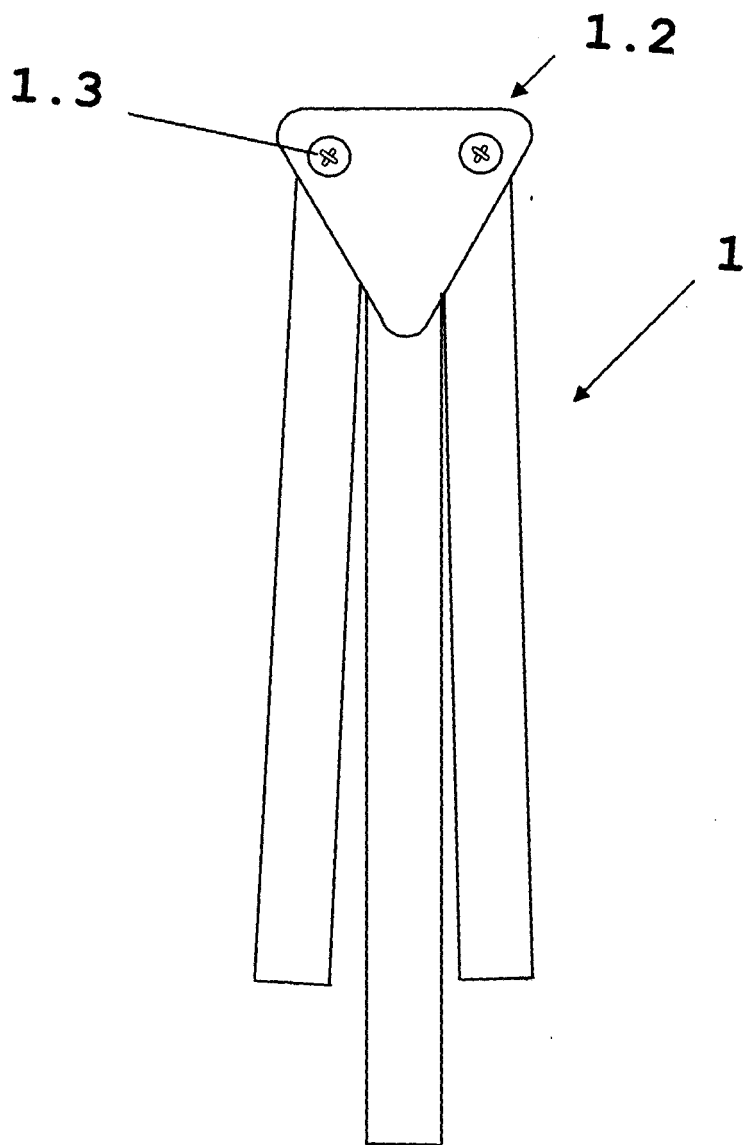


Fig. 4b