



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 303 638**

51 Int. Cl.:
A47J 37/04 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **04733907 .2**

86 Fecha de presentación : **19.05.2004**

87 Número de publicación de la solicitud: **1656059**

87 Fecha de publicación de la solicitud: **17.05.2006**

54 Título: **Dispositivo para asar alimentos ensartados en espetón.**

30 Prioridad: **20.08.2003 IT RM03A0402**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
16.08.2008

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
16.08.2008

73 Titular/es: **Officine Vitileia Nicolino & C. S.n.c.**
Contrada Congiunti, 125
65010 Collectorvino, IT

72 Inventor/es: **Vitileia, Nicolino**

74 Agente: **Temño Cenicerros, Ignacio**

ES 2 303 638 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

ES 2 303 638 T3

DESCRIPCIÓN

Dispositivo para asar alimentos ensartados en espetón.

5 La presente invención se refiere a un dispositivo para asar alimentos ensartados en un espetón (por ejemplo, salchichas, perritos calientes, etc.), tal y como se revela en la patente US 5.156.083 A, la cual incorpora la técnica anterior más parecida.

10 Los productos alimenticios ensartados en un espetón o los alimentos asados (denominados también brocheta o kebab) son bien conocidos en el mercado de los alimentos y consisten, generalmente, en alimentos cortados en dados que se atraviesan con varillas de madera, metal u otro material adecuado. Los productos alimenticios atravesados con un espetón pueden ser carne, pescado, queso, fruta, verdura y, excepto en el caso de la fruta, pueden asarse utilizando diferentes medios y servirse calientes.

15 Actualmente, tal como se describirá con mayor detalle, estos alimentos pueden asarse en aparatos específicos empleando el calor producido por el carbón, la leña, la energía eléctrica o el gas ciudad, el gas metano o el gas de escape.

20 Los aparatos más utilizados tienen la forma de un canal en forma de U abierta en el que se sitúa la fuente de calor y cuyos bordes sujetan los extremos de los espetones en los que se insertan los alimentos que se van a asar.

Entre los aparatos más utilizados se pueden mencionar los siguientes:

- 25 - aparatos que usan el carbón y/o la leña (por ejemplo, la barbacoa);
- aparatos que usan la energía eléctrica;
- aparatos que emplean el gas.

30 En los aparatos del primer tipo, el carbón o la leña se colocan dentro del canal, se queman para formar brasas de carbón vegetal y cuando el fuego relumbra, los espetones se colocan contiguos en los bordes superiores del canal en forma de U para, de este modo, asar el alimento tanto por irradiación como por los gases de combustión.

35 En los aparatos eléctricos, el calor y la irradiación se generan por las resistencias eléctricas localizadas por debajo o por arriba de los espetones y, en algunos casos, por delante y por detrás si éstos se colocan en filas verticales.

40 Por último, en los aparatos de gas, el calor y la irradiación se producen por la combustión del gas combustible por medio de quemadores, cuyas boquillas se disponen por debajo de los espetones o, a veces, por delante y por detrás de los mismos si se colocan unos sobre otros en filas verticales.

En todos los casos anteriormente citados, el asado del alimento en el espetón necesita un aparato específico y su propia fuente de calor que requiere una potencia considerable que es normalmente superior a 1.000 W si se utiliza una fuente de energía eléctrica.

45 Un gran inconveniente de tales aparatos conocidos es que la grasa de la carne se derrite y gotea sobre la fuente de calor por lo que se evapora produciéndose una gran cantidad de humo que puede resultar repugnante y maloliente para mucha gente, ya que impregna la ropa y, generalmente, todas las estancias que se comunican con la cocina.

50 Por este motivo, si la cocina o la estancia en la que uno de dichos aparatos conocidos está instalado no están provistas con un potente extractor, el asado de los productos alimenticios ensartados en los espetones se realiza habitualmente al aire libre.

55 Los alimentos insertados en los espetones pueden también asarse sobre una plancha caliente o una piedra cerámica pero los resultados organolépticos no son los mejores puesto que en el alimento se queda la grasa derretida y, a veces, quemada y además, en este caso, la producción de humo es enorme.

60 El principal objeto de la presente invención es proporcionar un dispositivo o equipo que permita asar los productos alimenticios insertados en un espetón utilizando fuentes de calor normalmente disponibles en las cocinas de las casas, tales como hornos de gas de diversos tamaños, que superen por tanto los problemas antes mencionados.

Otro objeto de la invención es proporcionar un equipo para asar alimentos insertados en un espetón con poca o ninguna producción de humo para que de este modo pueda utilizarse en espacios cerrados sin necesidad de asar los alimentos al aire libre. Por consiguiente, puede usarse en cualquier condición meteorológica.

65 Esto se ha llevado a cabo según la invención proporcionando un dispositivo que comprende esencialmente un soporte que sostiene varios espetones y está provisto de medios que dirigen los gases calientes a estos últimos y de medios que se calientan sólo moderadamente por la fuente de calor y que pueden recoger los líquidos que gotean del alimento evitando su evaporación.

ES 2 303 638 T3

A continuación, una mejor comprensión de la invención será más evidente a partir de la siguiente descripción detallada con referencia a los dibujos que se acompañan que se muestran por medio de un ejemplo no limitativo de una realización preferida y de una variación de la misma.

5 En dichos dibujos:

La figura 1 es una vista axonométrica del dispositivo;

10 La figura 2 es una vista en sección del dispositivo de la figura 1 situado en un horno doméstico ordinario a lo largo de un plano vertical de simetría; y

15 La figura 3 muestra una variación de la invención que es particularmente adecuada para asar a la vez una gran cantidad de alimentos ensartados en un espetón y proporciona una serie de dispositivos similares a los de la figura 1 dispuestos en un único horno de longitud apropiada.

20 De acuerdo con una característica peculiar de la invención, cuando el aparato revelado se coloca en un horno de gas, se forma un auténtico conducto de chimenea con tal forma que todos los espetones situados en el mismo se calientan por igual por medio de los productos de combustión procedentes de dicho horno, el cual puede ser de cualquier tipo, es decir, horno de gas doméstico, hornillo de camping u otros.

Además, para evitar la suciedad y el humo se coloca un recipiente por debajo del soporte que puede retirarse y lavarse fácilmente y que puede recoger las gotas que caen de los alimentos durante el asado.

25 Una segunda característica peculiar de la invención consiste en que dicho recipiente se calienta sólo moderadamente por la fuente de calor, de tal modo que las gotas de grasa, procedentes de los alimentos ensartados en los espetones, que caen en el recipiente se enfrían rápidamente y no se produce humo.

30 Con este fin se instala una cámara fría entre el recipiente y el conducto de chimenea para que el humo sea desviado y la máxima temperatura alcanzada por el recipiente sea lo suficientemente baja como para prevenir que la grasa que gotea de los alimentos insertados en los espetones se evaporen o sublimen.

35 Como claramente se muestra en la figura 2, la base de dicho conducto de chimenea tiene la amplitud suficiente como para capturar el calor y los gases de combustión emitidos por el horno y es inclinado desde la zona vertical hasta el soporte que sostiene a los espetones y se va estrechando hacia arriba.

En otras palabras, el conducto de chimenea consiste en un conducto inclinado con una sección transversal en forma de U que se abre hacia abajo.

40 Asimismo, el soporte es inclinado como en el caso del conducto de chimenea de tal modo que cada espetón se proyecta ligeramente con respecto al espetón subyacente y todos los espetones se proyectan con respecto al recipiente por lo que las gotas procedentes del alimento caen en el recipiente y no se calientan por los gases de combustión calientes.

45 De acuerdo con la invención, la mayor parte de los gases de combustión calientes son emitidos lateralmente por el conducto enfrentado a los espetones, dispuestos en el ya revelado soporte, durante su ascenso hacia el extremo superior del conducto de chimenea.

50 Por tanto, ventajosamente cada espetón es calentado de forma constante tanto por los gases de combustión que abandonan lateralmente el conducto de chimenea como por los gases que todavía están dentro del mismo.

En la realización preferida revelada, el dispositivo se divide verticalmente en dos mitades que se atraviesan mutua y horizontalmente de tal modo que el ancho del soporte puede cambiarse para que coincida con la longitud de los productos alimenticios (por ejemplo, carne) del espetón.

55 Además, los apoyos del soporte tienen varias muescas para poder asar alimentos, ensartados en los espetones, de diferente tamaño transversal.

En una variación de la invención particularmente adecuada para pequeños colectivos y/o restaurantes se colocan una serie de dispositivos del tipo descrito en un quemador de gas de longitud y potencia apropiadas.

60 La presente invención ha sido descrita e ilustrada según una realización preferida y una variación de la misma, aunque, se sobreentiende que aquellos expertos en la técnica pueden hacer modificaciones y/o sustituciones técnicamente equivalentes sin apartarse del alcance de la presente invención industrial.

65

REIVINDICACIONES

5 1. Un dispositivo para asar alimentos ensartados en el espetón, **caracterizado** porque está provisto, en conjunto, de un soporte frontalmente abierto que sujeta a varios espetones, medios para dirigir los gases calientes a los espetones y medios que se calientan sólo moderadamente por la fuente de calor y que pueden recoger los líquidos que gotean del alimento evitando que éstos se evaporen; por lo tanto, y con todo esto, cuando se coloca en un horno de gas, se forma un auténtico conducto de chimenea con tal forma que todos los espetones colocados en el mismo se calientan por igual por medio de los productos de combustión procedentes de dicho horno que puede ser de cualquier tipo, es decir, horno de gas doméstico, hornillo de camping u otros.

10 2. El dispositivo según cualquier reivindicación anterior, **caracterizado** porque dichos medios de recogida consisten en un recipiente que se coloca por debajo del soporte de tal modo que puede ser retirado y lavado fácilmente y puede también recoger las gotas que caen de los alimentos ensartados en los espetones durante el asado.

15 3. El dispositivo según la reivindicación anterior, **caracterizado** porque se instala una cámara fría entre el recipiente y el conducto de chimenea para que el humo sea desviado y la máxima temperatura alcanzada por el recipiente sea lo suficientemente baja como para prevenir que la grasa que gotea de los alimentos insertados en los espetones se evaporen o sublimen, de tal forma que las gotas de grasa, procedentes de los alimentos ensartados en los espetones, que caen en el recipiente se enfrían rápidamente y no producen humo.

20 4. El dispositivo según cualquier reivindicación a partir de la 1, **caracterizado** porque la base de dicho conducto de chimenea tiene la amplitud suficiente como para capturar el calor y los gases de combustión emitidos por el horno y es inclinado desde la zona vertical hasta el soporte que sostiene a los espetones y se va estrechando hacia arriba, consistiendo este conducto de chimenea en un conducto inclinado con una sección transversal en forma de U que se abre hacia abajo.

25 5. El dispositivo según cualquier reivindicación a partir de la 2, **caracterizado** porque el soporte es inclinado como en el caso del conducto de chimenea de tal modo que cada espetón se proyecta ligeramente con respecto al espetón subyacente y todos los espetones se proyectan con respecto al recipiente de recogida por lo que las gotas procedentes del alimento caen en el recipiente y no se calientan por los gases de combustión calientes.

30 6. El dispositivo según cualquier reivindicación a partir de la 1, **caracterizado** porque la mayor parte de los gases de combustión calientes son emitidos lateralmente por el conducto enfrente a los espetones, dispuestos en el soporte, durante su ascenso hacia el extremo superior del conducto de chimenea, siendo cada espetón constantemente calentado tanto por los gases de combustión que abandonan lateralmente el conducto de chimenea como por los gases que todavía están dentro del mismo.

35 7. El dispositivo según cualquier reivindicación anterior, **caracterizado** porque está dividido verticalmente en dos mitades que se atraviesan mutua y horizontalmente de tal modo que el ancho del soporte puede cambiarse para que coincida con la longitud de los productos alimenticios (por ejemplo, carne) del espetón.

40 8. El dispositivo según cualquier reivindicación anterior, **caracterizado** porque el soporte está provisto de apoyos con varias muescas para poder asar alimentos, ensartados en espetones, de diferente tamaño transversal.

45 9. Un método para asar alimentos ensartados en un espetón para pequeños colectivos y/o restaurantes, **caracterizado** porque se colocan una serie de dispositivos de las reivindicaciones anteriores en un quemador de gas de longitud y potencia apropiadas.

50

55

60

65

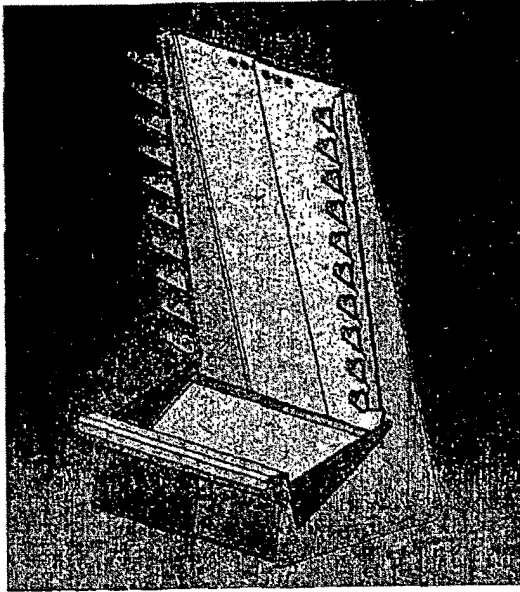


FIG. 1

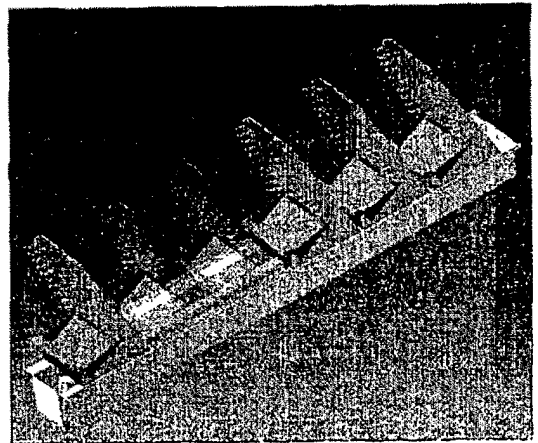


FIG. 3

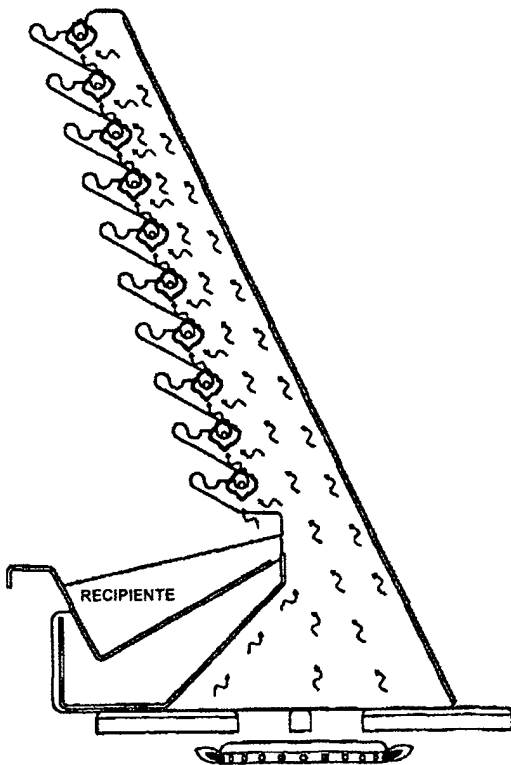


FIG. 2