

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 077 674**

21 Número de solicitud: 201230779

51 Int. Cl.:

A47J 37/07

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **17.07.2012**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **07.09.2012**

71 Solicitante/s:

**JOSE ANTONIO CARPIO RAMIREZ
CALLE HELECHOS 12, 5F
29640 FUENGIROLA, Málaga, ES y
ANTONIO JESUS MARTINEZ PORRAS**

72 Inventor/es:

**CARPIO RAMIREZ, JOSE ANTONIO y
MARTINEZ PORRAS, ANTONIO JESUS**

74 Agente/Representante:

No consta

54 Título: **CAJON ASADOR TIPO BARBACOA**

ES 1 077 674 U

DESCRIPCION

OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente solicitud de Modelo de Utilidad consiste en un CAJON ASADOR TIPO BARBACOA el cual ha sido diseñado para obtener alimentos asados, de notable calidad y sabor que otros asadores del mercado no alcanzan.

El aspecto distintivo de esta invención radica en que la fuente de calor, producido por la combustión de carbón o leña, se ubica encima y debajo de la zona de cocción y que ésta última se realiza en una cámara cerrada.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

10 Se conocen innumerables modelos de asadores tipo barbacoa, sin embargo tienen la fuente de calor en la parte inferior de la zona de cocción. En este sentido el sistema más parecido a nuestro producto se encuentra en Cuba desde donde se expandió por Hispanoamérica sin llegar a Europa, el sistema cubano consiste en un diseño en donde la fuente de calor se ubica únicamente en la parte superior a la zona de cocción. Este sistema, utilizado solamente para carnes, presenta el inconveniente que el alimento no alcanza una cocción uniforme, a pesar que durante el proceso se voltea la carne para lograr una apariencia homogénea, otro inconveniente es que la carne se reseca, esto es evidente si se considera que en una primera etapa de cocción la parte inferior de la misma no se encuentra debidamente sellada perdiendo la mayor parte de sus jugos.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

20 Los elementos o dispositivos se materializan en un cajón de madera forrado interiormente con chapa de acero galvanizado, al interior del cajón parrillas, hogares y similares que disponen del volumen suficiente para que en su interior pueda producirse la cocción del alimento. El cajón presenta tres niveles horizontales, en la parte inferior del cajón, sobre dos travesaños inferiores y sobre una bandeja se pondrá una fuente de calor formado por un lecho de carbón o leña en brasas. En medio, sobre los travesaños ubicados a media altura del cajón y entre dos parrillas de acero inoxidable se colocará el alimento a asar, el calor inferior será importante ya que sellará la parte inferior de la carne y evitará la pérdida de jugos, concentrando el sabor. Finalmente, sobre los travesaños superiores y hacia la parte externa del cajón una bandeja conteniendo carbón o leña. Adicionalmente, mientras que la cocción se lleva a cabo al interior del cajón, se puede colocar una parrilla elevada sobre la bandeja superior y asar unas piezas adicionales.

30 La cocción de un cochinito mediano se lleva a cabo en un par de horas en donde la presencia del usuario será necesaria únicamente para dar la vuelta a la parrilla situada en la zona intermedia del cajón y redistribuir las brasas en la bandeja superior. El cajón asador sirve perfectamente para asar carnes, pescados, mariscos, verduras, patatas, batatas, y cualquier otro alimento aderezado o no.

DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS

La figura n.- 1, es una vista isométrica del cajón de madera.

35 La figura n.- 2, es una vista isométrica del recubrimiento interior del cajón de madera hecho en acero galvanizado.

La figura n.- 3, es una vista isométrica de los travesaños de soporte.

La figura n.- 4, es una vista isométrica de las bandejas para carbón o leña.

La figura n.- 5, es una vista isométrica de las parrillas.

40 La figura n.- 6, es una vista isométrica de la disposición de travesaños, bandejas y parrillas en el interior del cajón.

La figura n.- 7, es una vista isométrica de la parrilla opcional que se ubicará sobre la bandeja superior.

La figura n.- 8, es una vista isométrica del conjunto del cajón asador tipo barbacoa.

Seguidamente relacionaremos los diversos elementos numerados en los dibujos adjuntos a la presente memoria: (1) cajón de madera, (2) asa, (3) pata de soporte, (4) orificios para travesaños, (5) ruedas de transporte, (6) recubrimiento interior del cajón, (7) reborde de acero galvanizado, (8) eje macizo del travesaño, (9) cabeza del travesaño, (10) bandeja metálica, (11) asa de parrilla, (12) barras de acero inoxidable, (13) marco de parrilla.

- 5 En la figura n.- 1 podemos ver que el cajón asador está formado básicamente por una caja de madera (1) compuesta por dos laterales y dos frontales, los frontales llevan cada uno dos patas (3) que elevarán el cajón lo suficiente para que pueda ser manipulado con comodidad, en este sentido se han instalado dos ruedas (5) para facilitar el transporte. El cajón no lleva tapa ni base, las caras se ensamblan entre sí, mediante tornillos de cabeza hexagonal. En la cara frontal opuesta a la que tiene las ruedas se ha colocado una asa (2). En las paredes laterales se perforan seis orificios (4) en cada una, de forma que queden enfrentados, por estos orificios se atraviesan travesaños que sirven como elemento de apoyo a bandejas y parrillas.

- 10 Internamente la caja de madera está recubierta con una delgada chapa de acero galvanizado (6) plegada en su parte superior (7) para que cubra inclusive los bordes superiores de madera. Estas chapas están perforadas de la misma forma que el cajón de madera (4), ver figura n.- 2. El cajón no contiene tapa superior ni inferior y además está conformado por 4 piezas independientes.

Las uniones entre las partes del cajón de madera y entre la madera y la chapa metálica se realizan mediante tornillos de acero galvanizado con arandelas y tuercas.

En la figura n.- 3 se presentan los seis travesaños de sujeción para bandejas y parrillas, están contruidos en acero macizo (8) y en uno de sus extremos finalizan en una cabeza de mayor diámetro que sirve como tope.

- 20 En la figura n.-4 se observa el detalle de las dos bandejas (10), la bandeja inferior es exactamente igual a la superior, son contruidas en chapa de acero de forma rectangular, en los bordes presentan un perfil metálico, poseen dos asas para su fácil manipulación. Ambas bandejas encajan dentro del cajón y descansan sobre dos travesaños cada una, en el caso de la bandeja inferior sobre los travesaños de los orificios inferiores y, en el caso de la bandeja superior, sobre los travesaños de los orificios superiores.

- 25 Las parrillas metálicas de la figura n.- 5 están compuestas por dos parrillas de acero inoxidable formadas por perfiles de sección transversal circular (12), en los bordes presentan un perfil metálico (13) que aporta rigidez a la pieza, poseen dos asas para su fácil manipulación (11). El conjunto de las dos parrillas descansan sobre los dos travesaños intermedios.

- 30 En la figura n.- 6 se presenta la disposición final del conjunto formado por bandeja superior, parrillas y bandeja inferior que descansan sobre sus correspondientes travesaños.

Se incluye una parrilla, figura n.- 7, de menor tamaño, la cual se colocará sobre la bandeja superior para asar de forma convencional. Esta parrilla está formada por perfiles de sección transversal circular dispuestos en paralelo unidas a un marco rectangular, contiene cuatro patas alargadas que como se ha indicado descansarán sobre la bandeja superior, figura n.- 8.

- 35 Durante la operación un 20% del carbón o leña se deposita en la bandeja inferior y el 80% restante sobre la bandeja superior. El modelo permite una fácil manipulación durante la limpieza, asimismo permite guardar todas las piezas al interior del mismo o en su defecto desarmar todo el aparato facilitando su almacenamiento y transporte.

- 40 Se comprenderá después de observados los dibujos y la explicación que hemos efectuado de ellos que la solicitud de Modelo de Utilidad que motiva la presente Memoria, proporciona una construcción sencilla, rápida y efectiva que puede ser llevada a la práctica con gran facilidad, constituyendo, sin duda alguna, un resultado industrial nuevo en donde el sistema de cocción interno produce menos humos que la barbacoa tradicional pudiéndose utilizar sin problemas en terrazas y balcones.

- 45 Se hace constar a los efectos oportunos, que en el objeto que constituye la presente solicitud de Modelo de Utilidad, podrán introducirse todas aquellas variaciones y modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando con las variantes que se introduzcan no se modifique la esencia que queda resumida en las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1.- Cajón asador tipo barbacoa caracterizado por estar formado por un cajón de madera forrado interiormente con chapa metálica, dentro de la cual se produce la cocción del alimento.

5 2.- Cajón asador tipo barbacoa caracterizado por tener una zona de calor encima y otra debajo de la zona de cocción.

FIG. 1

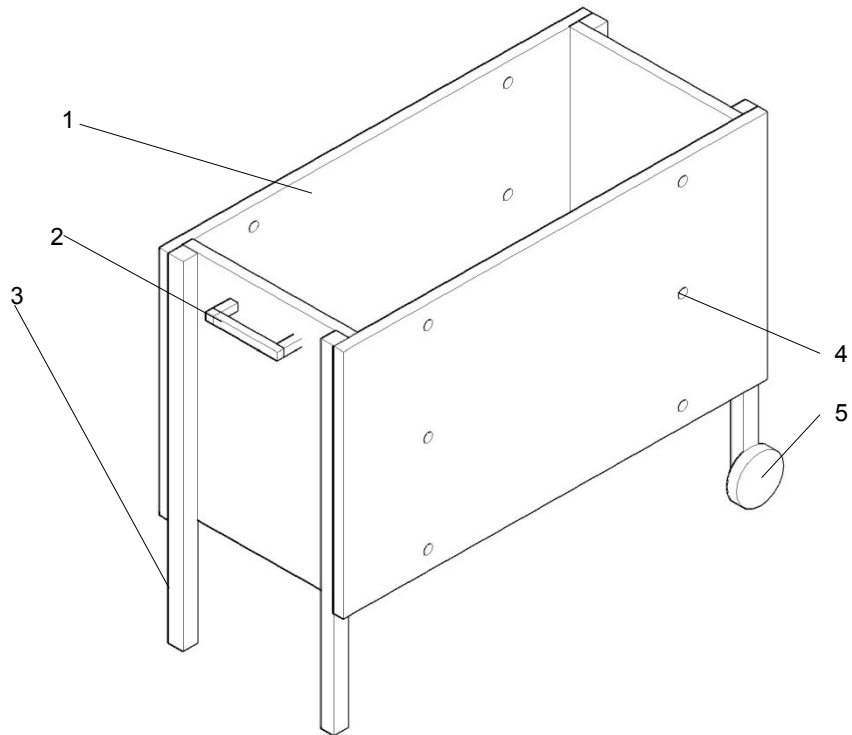


FIG. 2

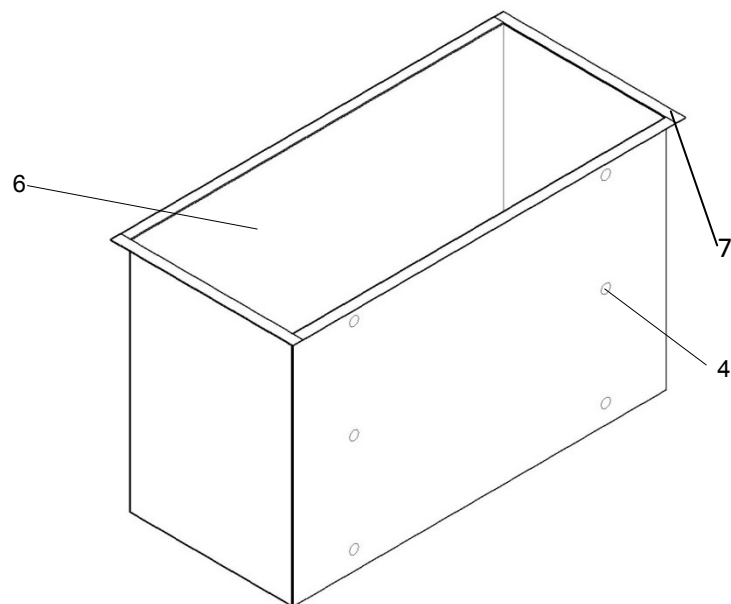


FIG. 3

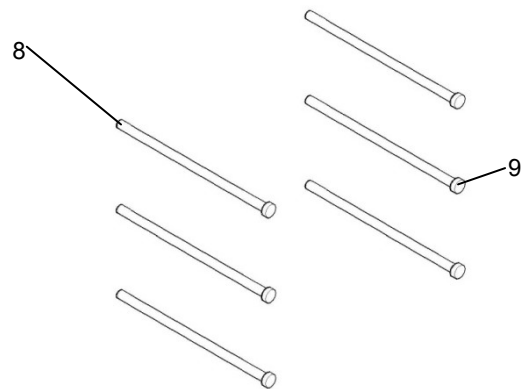


FIG. 4

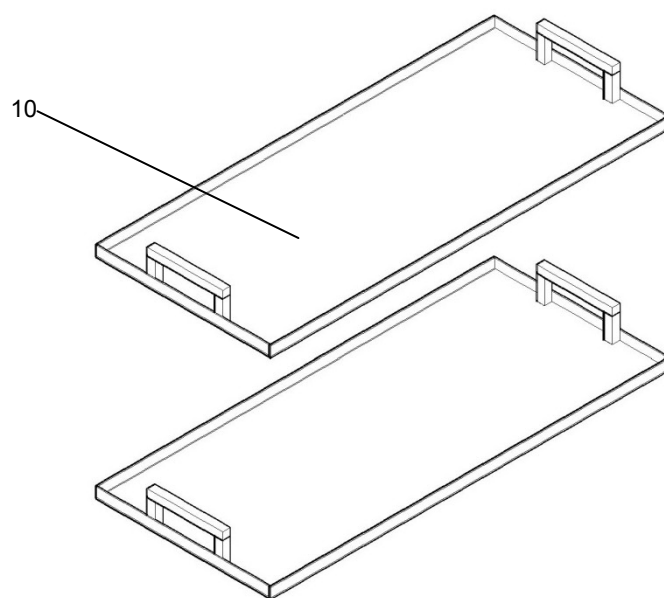


FIG. 5

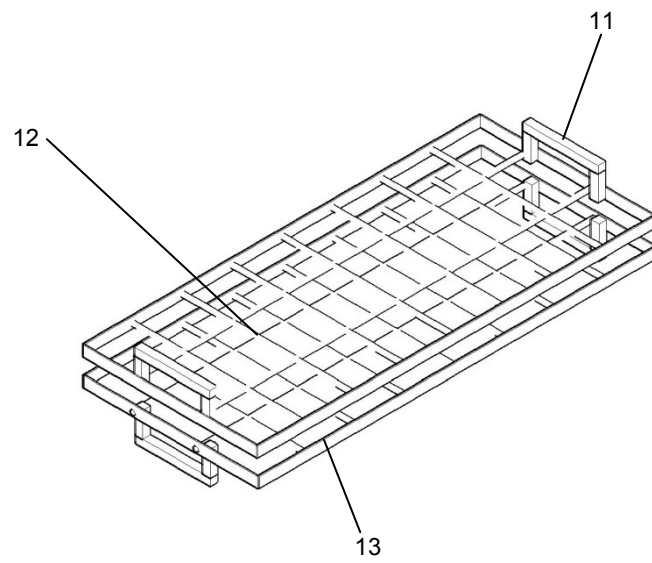


FIG. 6

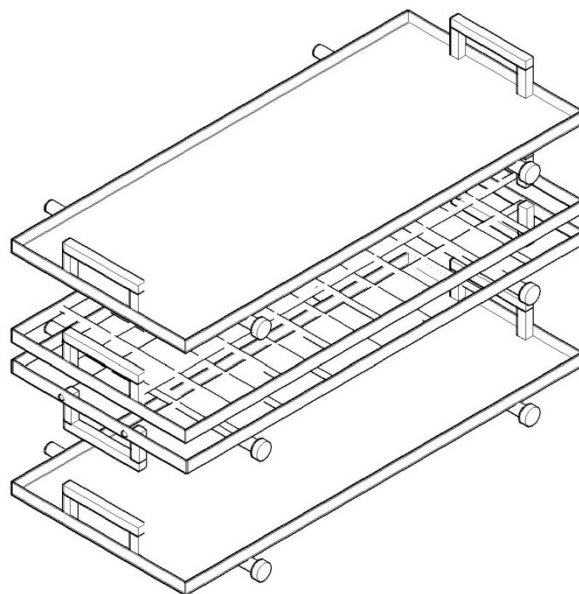


FIG. 7

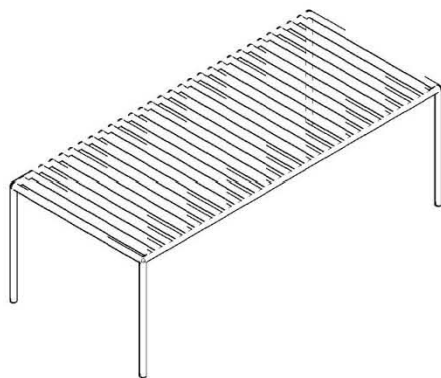


FIG. 8

