

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 066 820**

21 Número de solicitud: U 200701652

51 Int. Cl.:
F24C 15/20 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **26.07.2007**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **16.03.2008**

71 Solicitante/s: **Pedro Lucas Abellaneda
Ctra. Aguilas-Tiata
30800 Lorca, Murcia, ES**

72 Inventor/es: **Lucas Abellaneda, Pedro**

74 Agente: **No consta**

54 Título: **Campaña extractora de humos con fogón fija y regulable para la elaboración personalizada de carnes a la piedra.**

ES 1 066 820 U

DESCRIPCIÓN

Campana extractora de humos con fogón fija y regulable para la elaboración personalizada de carnes a la piedra.

Objeto de la invención

El Modelo de Utilidad objeto de la descripción se refiere en este caso al novedoso diseño de una campana extractora creada para su uso en los restaurantes donde se ofrezca o quiera ofrecerse especialmente, esta elaboración de carnes a la piedra de forma personalizada. Consiguiendo mediante la aplicación de la invención que cada comensal pueda ser personalmente quien cocine o compruebe en cada momento y a su gusto tanto la carne como otros alimentos cómodamente. Incorporando, esta serie de campanas fijas y regulables con fogón, la iluminación correcta y adecuada en toda la zona de cocción.

Campo de la invención

El ámbito de aplicación de la invención sería el que abarca toda la industria dedicada a la fabricación de chimeneas; barbacoas; campanas extractoras; parrillas para cocina a la brasa o fogones. Así como al propio sector de la hostelería en general y particularmente al especializado en la elaboración de carnes a la piedra. Incluyéndose además en este mismo ámbito a fabricantes de elementos o conjuntos cuya función sea similar a la de la invención.

Antecedentes de la invención

Por parte del solicitante, se desconoce en la actualidad la existencia de una invención que presente las características descritas en la propia memoria del Modelo de Utilidad.

Existiendo actualmente y desde hace algunos años la carne cocinada a la piedra como especialidad en un sector de la hostelería ofreciendo esta técnica culinaria. Pero no desarrollando concretamente su aplicación en restaurantes de una manera tan personalizada. Con fogones relativamente altos y campanas regulables en altura independientes para cada mesa. Disponiendo interiormente de iluminación directa enfocando siempre a la comida que se esté preparando.

Descripción de la invención

La campana extractora de humos fija y regulable en altura a la cual se refiere propiamente esta descripción consiste en la realización de una determinada campana que se configura formalmente a partir de un tramo recto con su sección circular. Ocupando longitudinalmente el espacio que queda entre la campana propiamente dicha en un extremo del tubo y la embocadura realizada para una conexión del extremo opuesto a la instalación prevista en el falso techo. Siendo la campana de diferentes formas en lo referente a su diseño. Quedando protegidas todas ellas en el registro de Diseños Industriales como variaciones de presentación al mercado.

Ofreciendo la posibilidad de intercambiar el tramo rígido o tubo de la campana, por otro. Que en este caso será plegable o extensible. Obteniéndose una invención más versátil adaptada a cualquier entorno y ubicación determinada según sea más conveniente incluso en un mismo recinto. Estando compuesto el tubo plegable por varios tramos. Intercalándose entre dos del mismo diámetro, uno de diámetro mayor. De tal manera que se muestren encajados. Permaneciendo conectados entre sí por uniones roscadas. Figurando con rosca interior los extremos del tubo con mayor diámetro y con exterior las de los tubos anexos

al central. Evitando así las posibles fugas de humo y logrando la longitud total deseada dependiendo de la longitud de cada tramo conectado. Pudiendo ser de diversas dimensiones. Consiguiendo diferentes configuraciones adaptadas a cada una de las mesas con la finalidad de hacer más cómoda y práctica la cocción de los alimentos en función de las estaturas que presenten los comensales que vayan a degustar la cocina a la piedra en los restaurantes destinados a este fin. Sirviendo, además de diferenciador de alturas para la campana extractora como elementos desmontables de práctica aplicación. Tanto en lo referido al montaje como al desmontaje y principalmente al almacenamiento de las piezas.

Solucionando también la función que permite la regulación, a partir de los tramos descritos anteriormente pero sin variar sus dimensiones. Prolongando la longitud de las roscas interiores y exteriores. Para determinar la altura correcta de la campana. Oculando las roscas que le sobresalen a las juntas de conexión de tramos mediante el empleo de abrazaderas considerablemente anchas que además permitirán el bloqueo de los tramos una vez seleccionada la altura adecuada.

Encajando el tubo fijo o regulable según sea más conveniente junto a la campana extractora y por el extremo superior del mismo, en otro tubo que emerge del techo para conectar la campana a una instalación comparable a la de los conductos de ventilación o aire acondicionado. Repitiéndose esta conexión a lo largo y ancho del techo en función de las mesas que ocupen el restaurante. Para ofrecer un servicio de forma personalizada a cada una de las mesas.

Siendo el fogón una estructura considerablemente alta realizada con barras o pletina de hierro macizo a modo de soporte. Con travesaños que refuerzan a una altura media ofreciendo además la función de repisa sobre la que se dejan los alimentos que se vayan a cocinar.

Asentando sobre la estructura una bandeja provista de varios asideros que alberga a la placa de material pétreo actuando como fogón. Al ser calentada dicha placa, bien sea previamente o sobre la bandeja empleando carbón.

Concluyendo la descripción con la instalación de iluminación en la campana para poder comprobar en cualquier momento el estado de los alimentos en la zona de cocción.

Teniendo en cuenta por último, la posibilidad de ofrecer este servicio en la hostelería tanto para prepararse sobre la misma mesa en la que se realiza la comida como en una mesa o supletorio anexo a ella.

Descripción de los dibujos

Para complementar esta descripción que se está realizando y con el objeto de contribuir a un entendimiento más detallado de las características que ofrece la novedad se adjuntan a la presente memoria descriptiva y como parte integrante de la misma una serie de dibujos lineales que representarán los siguientes motivos ilustrativos:

La figura número 1.- Muestra a través de una vista en perspectiva, la campana extractora y el fogón con un único tramo sobre la campana. Proporcionando una altura concreta y determinada sin posibilidad de ser regulada.

La figura número 2.- Representa en otra perspectiva la misma campana extractora y fogón con varios tramos unidos sobre ella. Posibilitando distintas posi-

ciones y variando la altura de la campana extractora con respecto a las fijas.

La figura número 3.- Se caracteriza por ser como podría ser el caso de la figura 2, con la diferenciación de mostrar esta representación una serie de tubos roscados con la abrazadera ocultando la prolongación de la rosca. De tal manera que les permite ser regulables en altura relativamente.

Realización preferente de la invención

A la vista de la figura número 1 esta campana extractora de los humos con fogón fija y regulable en la elaboración personalizada de carnes a la piedra (1), se configura a partir de una campana (9) que figura en este caso representada por la forma cilíndrica con tronco de cono sobre la misma. Realizando diversas configuraciones en cuanto a combinaciones de formas. Siendo todas ellas aplicables a la invención, por quedar presentadas en el Registro de Diseños Industriales. Diseñándose además con la finalidad de que todas puedan encajar en los tramos rígidos (11); los tramos roscados (13); y los de rosca prolongada (19). Utilizándose la pieza de conexión (10) para unir la campana (9) a los tramos citados. Dotándose todos los diseños de campanas extractoras además, de un conjunto de iluminación (8) previsto para instalarse en el interior de cada campana (9). Ofreciéndose una fuente de luz localizada enfocando correctamente a toda la zona en la que se realiza la cocción de los alimentos.

Escogiendo a continuación el tipo de campana (9) a montar entre la conexión al techo (15) y la mesa (2) para la acomodación de los comensales. Bien sea con los tramos rígidos (11) o con los regulables (12); (13); (19) y (20). Colocando las campanas (9) a la altura deseada en cada mesa de comensales (2). Pudiendo ser regulables algunas de ellas para poderse ajustar precisamente en el momento en que se va a realizar la cocción de los alimentos. Ya que los tramos regulables (19) y (20), permiten acortar y prolongar la separación entre campana (9) y mesa (2) de comensales. Al subirse o bajarse desbloqueándose la abrazadera (14). Dejando, parcialmente liberados a los tramos regulables (19) y (20). Bloqueando finalmente de nuevo la abrazadera (14) para inmovilizar la campana (9).

Sirviendo esta versatilidad como diferenciación en multitud de alturas para cada mesa (2) según sean

las necesidades que se presenten por la altura de los propios comensales y además como solución más práctica en todo lo referido a desmontaje y almacenamiento de los tubos.

5 Uniéndose la campana (9) y los tramos de tubo ya descritos, a la pieza de conexión al techo (15). Mediante los tornillos de bloqueo (16). Quedando anclada dicha pieza en la parte vista del falso techo (17). Encauzando el humo generado por la cocción (21), a una instalación general de conductos para la ventilación (18) que se ocupa de extraerlo totalmente al exterior del recinto.

10 Asentando, finalmente y sobre la mesa para los comensales (2), la estructura (3) que constituye al fogón propiamente. Compuesta por pletinas macizas metálicas que se encuentran unidas a través de soldaduras. Generando un soporte con apoyos que descansan sobre la mesa (2) de los comensales alcanzando una considerable altura. Disponiendo a una altura media, de unos tirantes o refuerzos también realizados con la misma pletina. Cruzándose de forma que refuercen la estructura (3) dotándola de estabilidad y de equilibrio. Dándole conscientemente la función de repisa (7) para la preparación de los alimentos a cocinar.

15 Incorporando una bandeja (4) a modo de tapa de la estructura o soporte (3) en la que se alberga encajada entre los resortes que se disponen lateralmente, la placa de material pétreo (5). Utilizada para la realización de carnes y otros alimentos cocinados a la piedra. Emergiendo unos asideros (6) en ambos lados de la placa (5) para el traslado y colocación de la placa de piedra (6) que habrá sido calentada previamente, sobre la bandeja (4) adherida al soporte (3). Posibilitando el empleo del carbón sobre ésta última para el mantenimiento de la fuente de calor.

20 Los materiales utilizados en la realización de esta campana extractora de humos con fogón fija y regulable para la elaboración personalizada de carne a la piedra (1), serán todos los descritos en la presente invención. Pudiendo variar o modificar las dimensiones de la totalidad de elementos en función de las variaciones que se presenten al mercado.

25 Los términos en que queda descrita la presente memoria del Modelo de Utilidad, serán siempre tomados con carácter amplio y no limitativo.

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Campana extractora de humos con fogón fija y regulable para la elaboración personalizada de carne a la piedra (1), **caracterizada** por configurarse a partir de la combinación seleccionable de los tubos o tramos rígidos (11); de los tramos roscados (12) y (13); y de los de rosca prolongada (19) y (20), unidos superiormente a la pieza de conexión a techo (15) en la cara vista del falso techo (17) e inferiormente a la pieza de conexión (10) entre los tubos y la campana (9). Proporcionando diferentes alturas para la ubicación definitiva de la campana (9). Que siempre llevará incorporada en su interior un conjunto de iluminación

(8). Cuya función suponga un enfoque localizado y correcto que ocupe, dejando perfectamente iluminada, toda la zona de cocción.

2. Campana extractora de humos con fogón fija y regulable para la elaboración personalizada de carne a la piedra (1), según reivindicación anterior, **caracterizada** por generarse la cocción de los alimentos en la zona superior de una estructura o soporte (3) con apoyos que asientan en la propia mesa de los comensales (2). Sobre la placa de material pétreo (5) con asideros (6) que se encaja en la bandeja (4). A una altura considerable y adecuada para la concentración del foco de calor y para la correcta extracción del humo (21) por la campana extractora (9) fija y regulable en altura.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

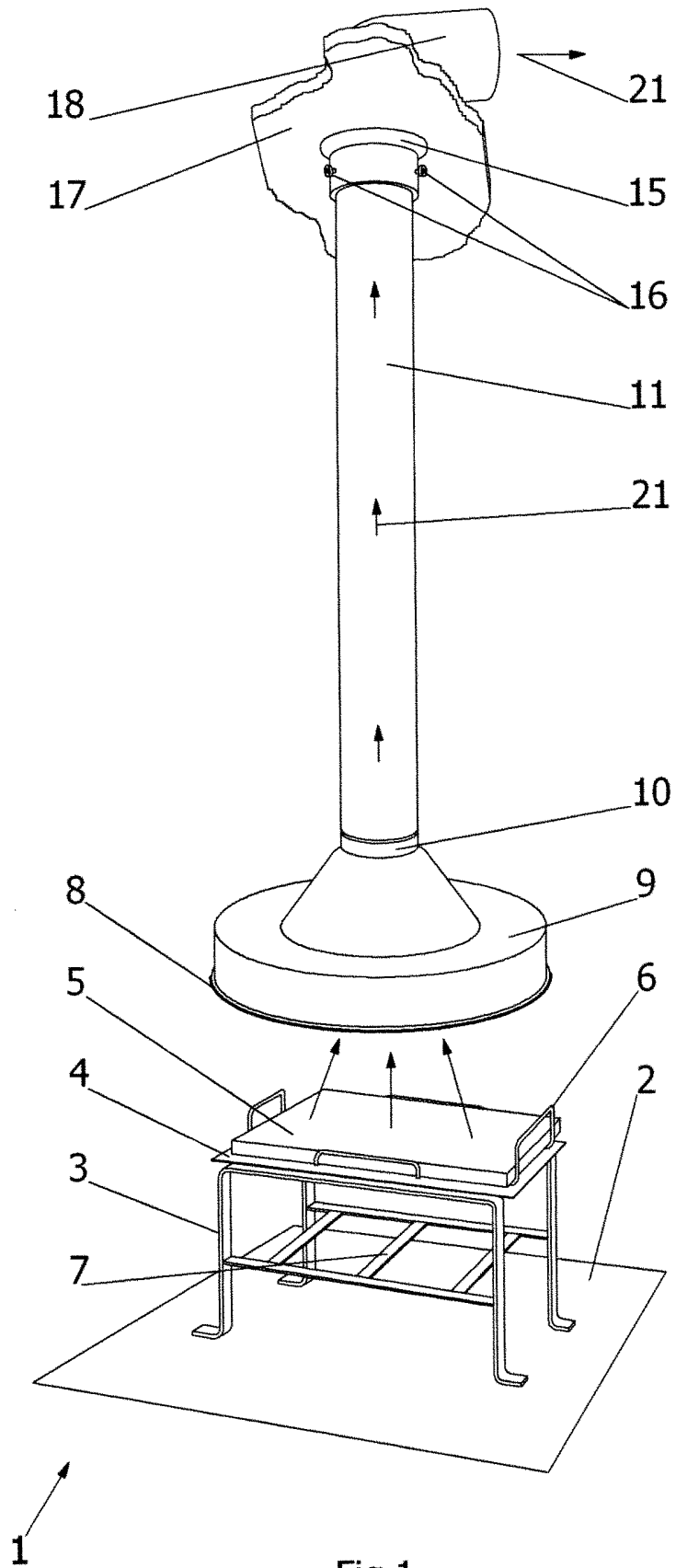


Fig.1

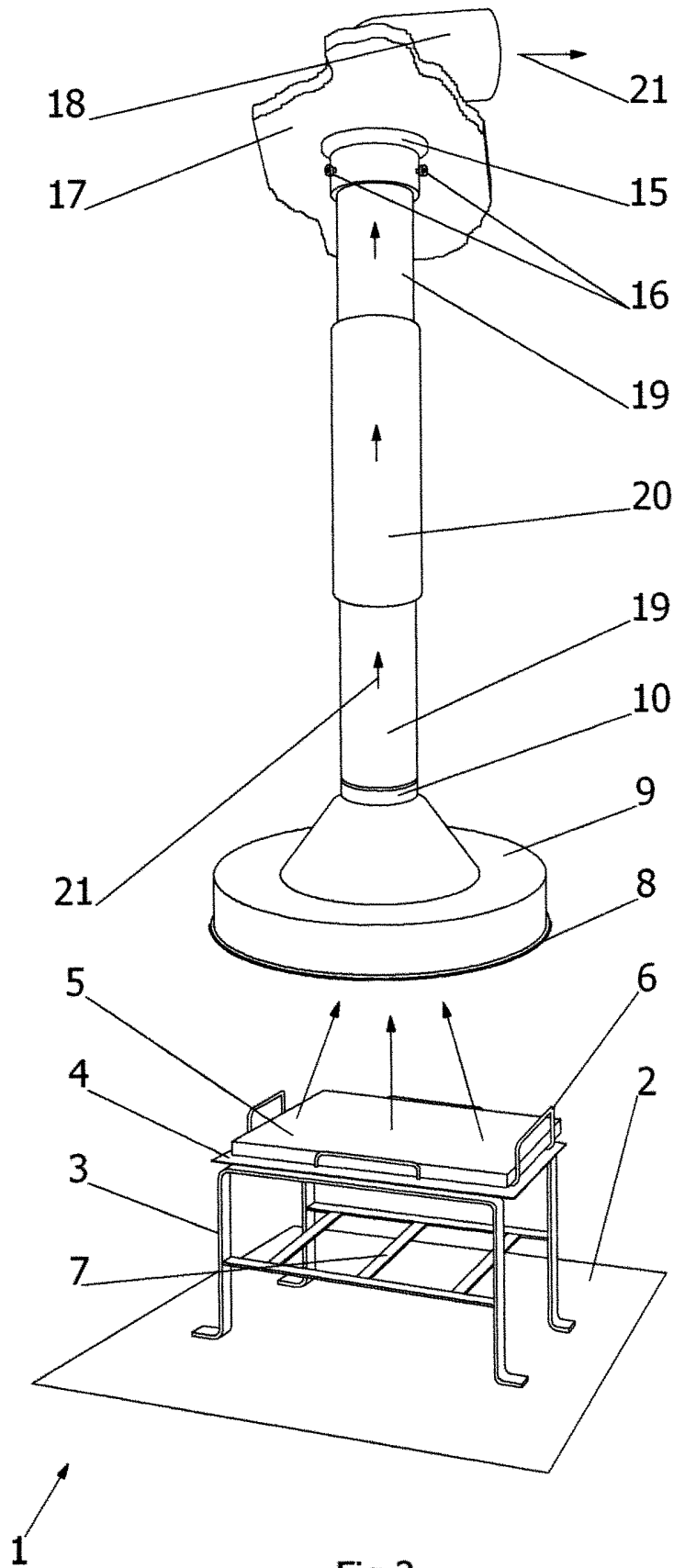


Fig.2

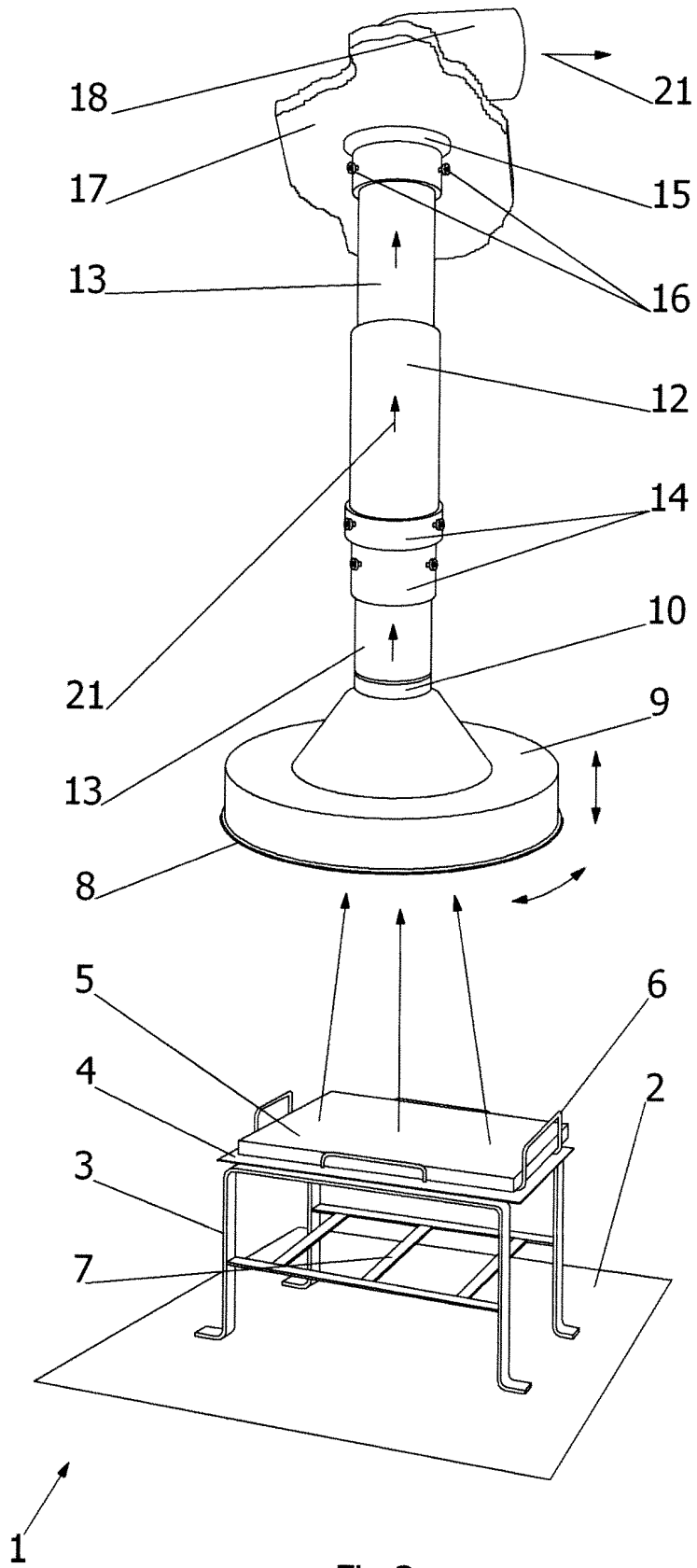


Fig.3