

ITALIAN PATENT OFFICE

Document No.

102012902090865A1

Publication Date

20140410

Applicant

F.LLI GUIDETTI S.R.L. CON UNICO SOCIO

Title

BARBECUE DI TIPO PERFEZIONATO

DESCRIZIONE

del brevetto per invenzione industriale dal titolo:

"BARBECUE DI TIPO PERFEZIONATO"

di F.LLI GUIDETTI S.R.L. CON UNICO SOCIO

di nazionalità italiana

con sede: VIA MATTEOTTI, 5 FRAZIONE CADRIANO

GRANAROLO DELL'EMILIA (BO)

Inventore: GUIDETTI Mauro

* * *

La presente innovazione è relativa ad un barbecue di tipo perfezionato.

Come è noto, i barbecue attualmente in commercio comprendono una telaio che supporta un elemento scatolare all'interno del quale viene installata una fonte di calore (braci, una resistenza elettrica o uno o più ugelli tipici di un fornello a gas). Ad un livello superiore al citato elemento scatolare, il suddetto telaio porta un corpo che a sua volta supporta i prodotti alimentari che devono essere cucinati; tale corpo essendo definito da una griglia o da una barra orizzontale eventualmente girevole attorno al proprio asse longitudinale.

Uno dei principali problemi che si riscontrano nei barbecue sopra descritti consiste nel fatto che il corpo che supporta i prodotti alimentari o presenta una posizione fissa rispetto alla fonte di calore o può essere

posizionato in due o tre posizioni a distanze prestabilite dalla fonte di calore. Ora potendo scegliere una sola posizione o due o tre posizioni prestabilite del corpo che supporta i prodotti da cucinare, appare evidente che la fase di cottura risulta più problematica. Infatti può capitare che il prodotto sia troppo vicino alla fonte di calore e quindi venga bruciato o che il prodotto sia troppo distante alla fonte di calore e quindi i tempi di cottura siano elevati. A complicare il tutto, nel caso si usassero le braci, è da considerare anche la quantità di braci presenti che definiscono la distanza dal corpo porta prodotti da cucinare. E' da sottolineare poi che durante la fase di cottura lo spessore del letto di braci diminuisce man mano incrementando la distanza fra le braci ed i prodotti da cucinare.

Un ulteriore inconveniente che si riscontra nei barbecue sopra descritti che utilizzano come fonte di calore le braci consiste nel fatto che ogni tanto l'utilizzatore deve ravvivare le braci magari utilizzando una specie di ventaglio (ad esempio un foglio di giornale). Appare evidente che questa modalità di ravvivamento delle braci comporta spesso l'innalzamento dal letto di braci di cenere che poi potrebbe sedimentarsi sui prodotti ancora in fase di cottura.

Scopo della presente innovazione è quello di

realizzare un barbecue di tipo perfezionato che sia privo degli inconvenienti sopra citati e che cioè presenti un sistema per regolare a piacere la distanza fra il prodotto da cucinare e la fonte di calore anche durante la fase di cottura (si pensi a quei prodotti che devono essere dapprima scottati e poi cotti lentamente) e che presenti un sistema per ravvivare le braci ostacolando la volatilità della cenere.

1 In base alla presente innovazione viene realizzato un barbecue di tipo perfezionato comprendente:

un telaio di base supportante un primo corpo in cui è presente una fonte di calore;

un secondo corpo di supporto dell'alimento da cucinare;

caratterizzato dal fatto di comprendere mezzi per regolare la posizione del detto secondo corpo e quindi per regolare la distanza fra il detto primo corpo ed il detto secondo corpo.

Per una migliore comprensione della presente innovazione viene ora illustrata una forma preferita di attuazione con riferimento ai disegni allegati in cui:

la figura 1 è una vista prospettica di un barbecue realizzato secondo i dettami della presente invenzione;

le figure da 2 è una vista laterale del barbecue di figura 1; e

le figure 3 e 4 sono viste prospettiche del barbecue di figura 1 con un accessorio diverso.

Con riferimento alle figure 1 e 2 è indicato nel suo complesso con 1 un barbecue di tipo perfezionato comprendente:

un telaio di base 2 a forma di tavolino;

un corpo scatolare 3 aperto superiormente, portato dal telaio 2 e definito da una lastra 4 a profilo perimetrale rettangolare e che giace su un piano orizzontale e da quattro pareti laterali 5a e 5b che si estendono verso l'alto dal profilo perimetrale della lastra 4;

una griglia 6 posta ad un livello superiore del corpo 3; e

mezzi 9 per la regolazione del livello della griglia 6 rispetto alla lastra 4 del corpo 3.

Le pareti 5a sono parallele fra loro e presentano una estensione superficiale inferiore a quella delle pareti 5b che naturalmente sono parallele fra loro. Il telaio 2 comprende il suddetto corpo 3, quattro gambe 7 di appoggio alla pavimentazione ed un ripiano 8 a profilo perimetrale rettangolare e portato dalle gambe 7 parallelamente alla lastra 4 ed al di sotto di questa. Le coppie di gambe 7 poste in corrispondenza dei lati minori del ripiano 8, e quindi delle pareti 5a, sono unite da una rispettiva barra orizzontale 11. Le gambe 7 sono provviste, alla loro

estremità inferiore, di una rispettiva ruota 12 che consente la movimentazione del barbecue 1. In uso all'interno del corpo 3 vengono immesse le braci in modo da fare un letto sostanzialmente omogeneo delle stesse.

I mezzi 9 comprendono:

un albero orizzontale 13 supportato tramite due staffe 14 ognuna delle quali fissata ad una rispettiva barra 11;

due ruote dentate 15 ognuna delle quali è calettata ad una corrispondente estremità longitudinale dell'albero 13 all'esterno dello spazio racchiuso fra le staffe 14;

una manovella 16 azionabile manualmente per ruotare l'albero 13 e quindi le ruote dentate 15 ed applicata ad una estremità longitudinale dell'albero 13;

due cremagliere 17 ad asse longitudinale verticale, ognuna delle quali presenta per un lungo tratto un bordo dentato ingranante con una corrispondente ruota dentata 15;

due manicotti 18 a forma prismatica, ognuno dei quali fissato ad una corrispondente barra 11 ed alla corrispondente parete laterale 5a ed atti ad alloggiare una corrispondente cremagliera 17;

una finestra 21 realizzata nel manicotto 18 in corrispondenza della corrispondente ruota dentata 15 in modo da permettere l'ingranamento fra questa e un tratto a vista della cremagliera 17; e

due perni 20 uno installato in corrispondenza

dell'estremità superiore della cremagliera 17 ed il secondo installato in corrispondenza dell'estremità inferiore della cremagliera 17.

La griglia 6 presenta una conformazione perimetrale rettangolare e presenta sostanzialmente le medesime dimensioni della lastra 4. Dalla griglia 6 su tre lati si originano delle pareti 6a e 6b che si estendono verso l'alto; le due pareti 6a essendo complanari con le pareti 5a e la parete 6b essendo complanare con la corrispondente parete 5b. Le pareti 6a sulla propria faccia esterna portano un rispettivo manicotto 22 aperto solo verso il basso ed a forma prismatica. All'interno del manicotto 22 è alloggiata una porzione di estremità superiore della cremagliera 17.

I mezzi 9 sono inoltre provvisti di un organo 23 che realizza il bloccaggio e lo sbloccaggio fra una ruota dentata 15 e la corrispondente cremagliera 17. L'organo 23 comprende una leva 24 presenta una prima estremità longitudinale incernierata ad una gamba 7 e presentante ad una seconda estremità longitudinale un nottolino 25 (figura 2). In uso contro l'azione di una molla 26 manualmente è possibile ruotare la leva 24 da una posizione di riposo in cui il nottolino 25 risulta al di sopra della ruota dentata 15 ad una posizione di bloccaggio (fra la ruota dentata 15 e la cremagliera 17) in cui il nottolino 25 va ad

alloggiarsi in corrispondenza della finestra 21 fra due denti della ruota dentata 15 impedendo qualsiasi rotazione di questa.

Il barbecue 1 è provvisto inoltre di un dispositivo 31 atto a determinare una areazione del letto di braci comprendente:

una pompa motorizzata 32 posta al di sotto del corpo 3;

una piastra 33 in sezione conformata a U rovesciata, fissata sulla lastra 4 nella mezzeria di questa, di lunghezza pari alla distanza fra le pareti 5a, di larghezza ridotta e presentante una parete superiore 33a e due pareti laterali 33b;

una pluralità di ugelli 34 ricavati per tutta la lunghezza delle pareti 33b;

un condotto 35 atto a collegare la pompa 32 con l'interno dello spazio racchiuso dalla piastra 33; ed

un pannello 36 di comando della pompa 32.

In uso tramite i mezzi 9 è possibile regolare a piacere la distanza fra la griglia 6 ed il letto di braci posto sulla lastra 4 per tener conto sia dello spessore del letto di braci che durante la cottura pian piano si riduce, sia della tipologia dell'alimento sottoposto a cottura e sia delle richieste dell'utilizzatore in merito alla cottura dell'alimento. Infatti l'azionamento manuale della

manovella 16 comporta la traslazione in verticale delle cremagliere 17 e quindi della griglia 6. I perni 20 sono sostanzialmente dei finecorsa superiore ed inferiore che impediscono la fuoriuscita della cremagliera 17 dal corrispondente manicotto 18. Inoltre tramite il dispositivo 31 è possibile ravvivare le braci da entrambe le parti della piastra 33 e naturalmente è possibile regolare la portata dell'aria in uscita dagli ugelli 34.

Nella figura 3 è illustrata una griglia 6 conformata a scala in modo da presentare due superfici di appoggio dell'alimento, superfici a diverso livello.

Nella figura 4 al posto della griglia 6 è installato un girarrosto 41 definito da una barra orizzontale 42 girevole lungo il proprio asse longitudinale tramite una manovella 43 azionabile manualmente e da due manicotti 44 simili e con le stesse funzioni dei manicotti 22 ma presentanti inoltre una porzione superiore conformata ad U per supportare tratti di estremità longitudinale della barra 42.

Appare evidente che come fonte di calore, in alternativa al letto di braci, possono essere utilizzati una resistenza elettrica od un fornello a gas. In questi casi il barbecue 1 risulterà sprovvisto del dispositivo 31.

Da quanto descritto ed illustrato risultano evidenti i vantaggi ottenuti con la realizzazione della presente

invenzione.

In particolare, si è realizzato un barbecue in cui è possibile regolare a piacere e con una semplice operazione la distanza fra il corpo di supporto dell'alimento e la fonte di calore con indubbi vantaggi. Inoltre nel caso si utilizzino come fonte di calore le braci è possibile ravvivare queste a piacere.

RIVENDICAZIONI

1. Barbecue di tipo perfezionato comprendente:
un telaio di base (2) supportante un primo corpo (3) in cui
è presente una fonte di calore;

un secondo corpo (6, 41) di supporto dell'alimento da
cucinare;

caratterizzato dal fatto di comprendere mezzi (9) per
regolare la posizione del detto secondo corpo (6, 41) e
quindi per regolare la distanza fra il detto primo corpo
(3) ed il detto secondo corpo (6, 41).

2. Barbecue secondo la rivendicazione 1 caratterizzato dal
fatto che i detti mezzi (9) comprendono:

un albero orizzontale (13) supportato dal detto telaio
(2) al di sotto del detto primo corpo (3);

due ruote dentate (15) ognuna delle quali è calettata
ad una corrispondente estremità longitudinale del detto
albero (13);

una prima manovella (16) azionabile manualmente per
ruotare il detto albero (13) e quindi le dette ruote
dentate (15);

due cremagliere (17) ad asse longitudinale verticale,
ognuna delle quali presenta per un lungo tratto un bordo
dentato ingranante con una corrispondente detta ruota
dentata (15);

due primi manicotti (18) portati dal detto telaio (2)

ed all'interno dei quali è atta a scorrere una corrispondente detta cremagliera (17) che supporta il detto secondo corpo (6, 41).

3. Barbecue secondo la rivendicazione 1 e/o 2 caratterizzato dal fatto che il detto secondo corpo comprende una griglia (6) piana.

4. Barbecue secondo la rivendicazione 1 e/o 2 caratterizzato dal fatto che il detto secondo corpo comprende una griglia (6) presentante almeno due piani di appoggio a diverso livello.

5. Barbecue secondo la rivendicazione 1 e/o 2 caratterizzato dal fatto che il detto secondo corpo comprende un girarrosto (41) girevole tramite una seconda manovella (43).

6. Barbecue secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto di comprendere un organo (23) che realizza il bloccaggio e lo sbloccaggio fra una detta ruota dentata (15) e la corrispondente detta cremagliera (17).

7. Barbecue secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che la fonte di calore è definita da una letto di braci e caratterizzato dal fatto di comprendere un dispositivo (31) atto a determinare una areazione del letto di braci.

8. Barbecue secondo la rivendicazione 7 caratterizzato

dal fatto che il detto dispositivo (31) comprende:

una pompa motorizzata (32);

una piastra (33) in sezione conformata a U rovesciata, fissata sul detto primo corpo (3) e presentante una parete superiore (33a) e due pareti laterali (33b);

una pluralità di ugelli (34) ricavati in almeno una delle dette pareti laterali (33b);

un condotto (35) atto a collegare la detta pompa (32) con l'interno dello spazio racchiuso dalla detta piastra (33); ed

un pannello (36) di comando della detta pompa (32).

p.i.: F.LLI GUIDETTI S.R.L. CON UNICO SOCIO

Corrado MODUGNO

TITLE: "IMPROVED KIND OF BARBECUE"

CLAIMS

1. An improved kind of barbecue comprising:
a base frame (2) supporting a first body (3), in which a
heat source is provided

a second body (6, 41) for supporting the food to be
cooked;

characterised in that it comprises means (9) for
adjusting the position of said second body (6, 41) and,
therefore, for adjusting the distance between said first
body (3) and said second body (6, 41).

2. A barbecue according to claim 1, characterised in that
said means (9) comprise:

a horizontal shaft (13), which is supported by said
frame (2) under said first body (3);

two gear wheels (15), each of which is splined to a
corresponding longitudinal end of said shaft (13);

a first crank (16), which can be manually operated to
rotate said shaft (13) and, therefore, said gear wheels
(15);

two racks (17) with a vertical longitudinal axis, each
of which presents, along a long section, a toothed edge
meshing with a corresponding gear wheel (15);

two first sleeves (18), which are supported by said
frame (2) and inside which a corresponding rack (17)

Corrado MODUGNO
(Iscrizione Albo N.359/BM)

supporting said second body (6, 41) is suited to slide.

3. A barbecue according to claim 1 and/or 2, characterised in that said second body comprises a flat grill (6).

4. A barbecue according to claim 1 and/or 2, characterised in that said second body comprises a grill (6) presenting at least two support surfaces at a different level.

5. A barbecue according to claim 1 and/or 2, characterised in that said second body comprises a spit (41), which is rotated by means of a second crank (43).

6. A barbecue according to any of the previous claims, characterised in that it comprises an organ (23), which performs the locking and the release between a gear wheel (15) and a corresponding rack (17).

7. A barbecue according to any of the previous claims, characterised in that the heat source is defined by a bed of embers and characterised in that it comprises a device (31), which is suited to determine an aeration of the bed of embers.

8. A barbecue according to claim 7, characterised in that said device (31) comprises:

a motorised pump (32);

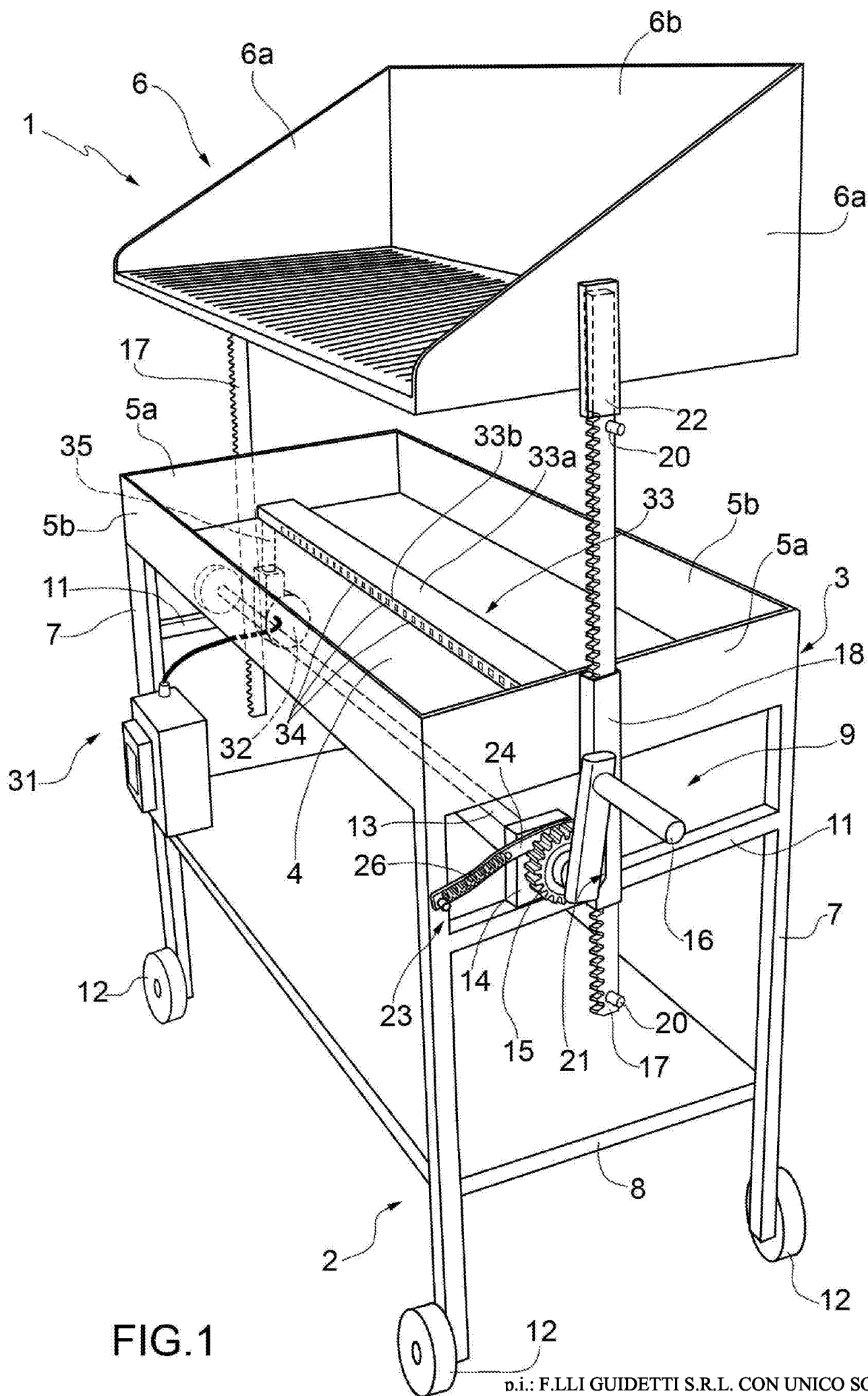
a plate (33) with a section having the shape of an upside-down "U", which is fixed to said first body (3) and

presents an upper wall (33a) and two lateral walls (33b);

a plurality of nozzles (34), which are obtained in at least one of said lateral walls (33b);

a duct (35), which is suited to connect said pump (32) to the inside of the space enclosed by said plate (33); and

a control panel (36) of said pump (32).





(Iscrizione Albo nr. 359/BM)

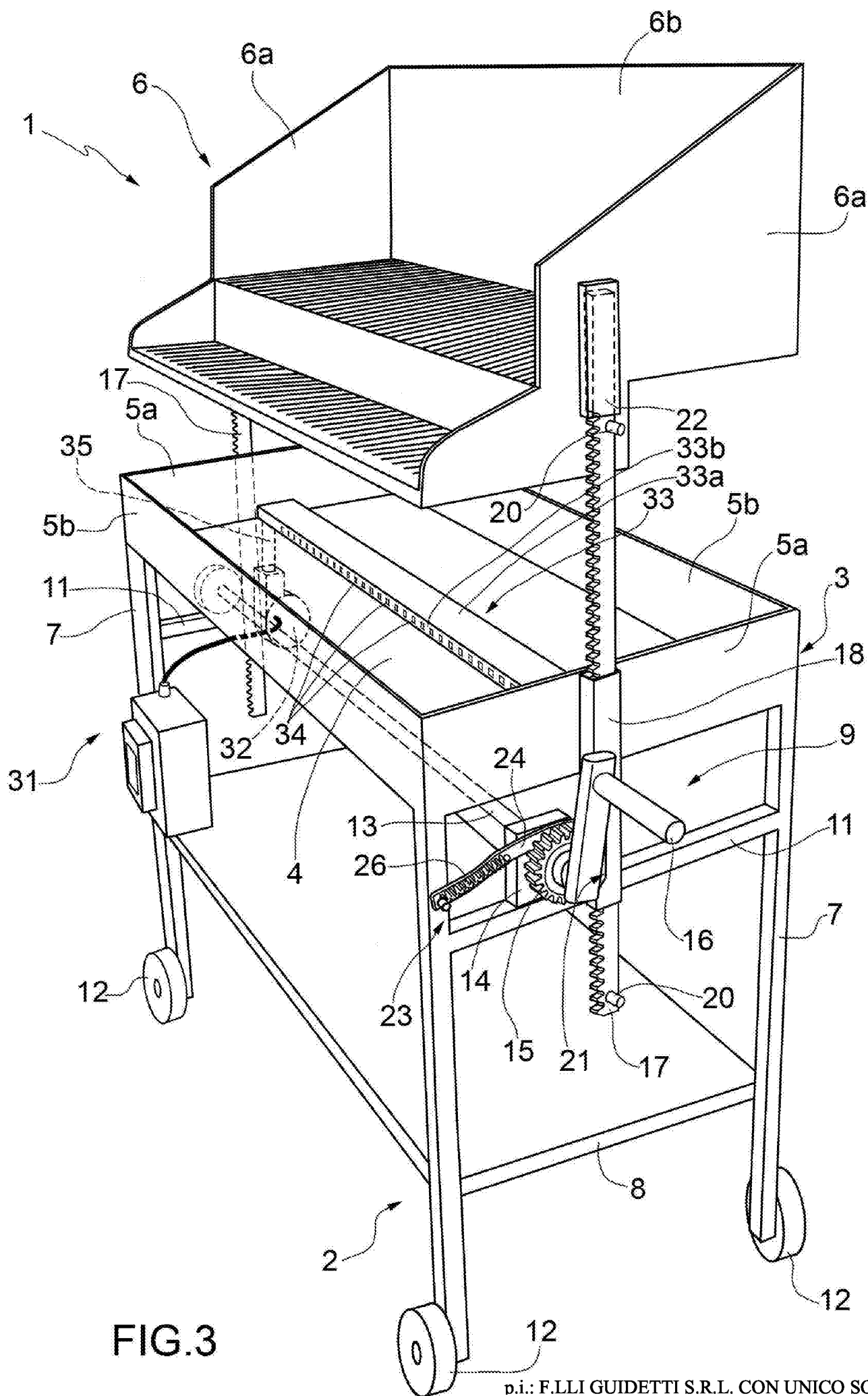


FIG.3

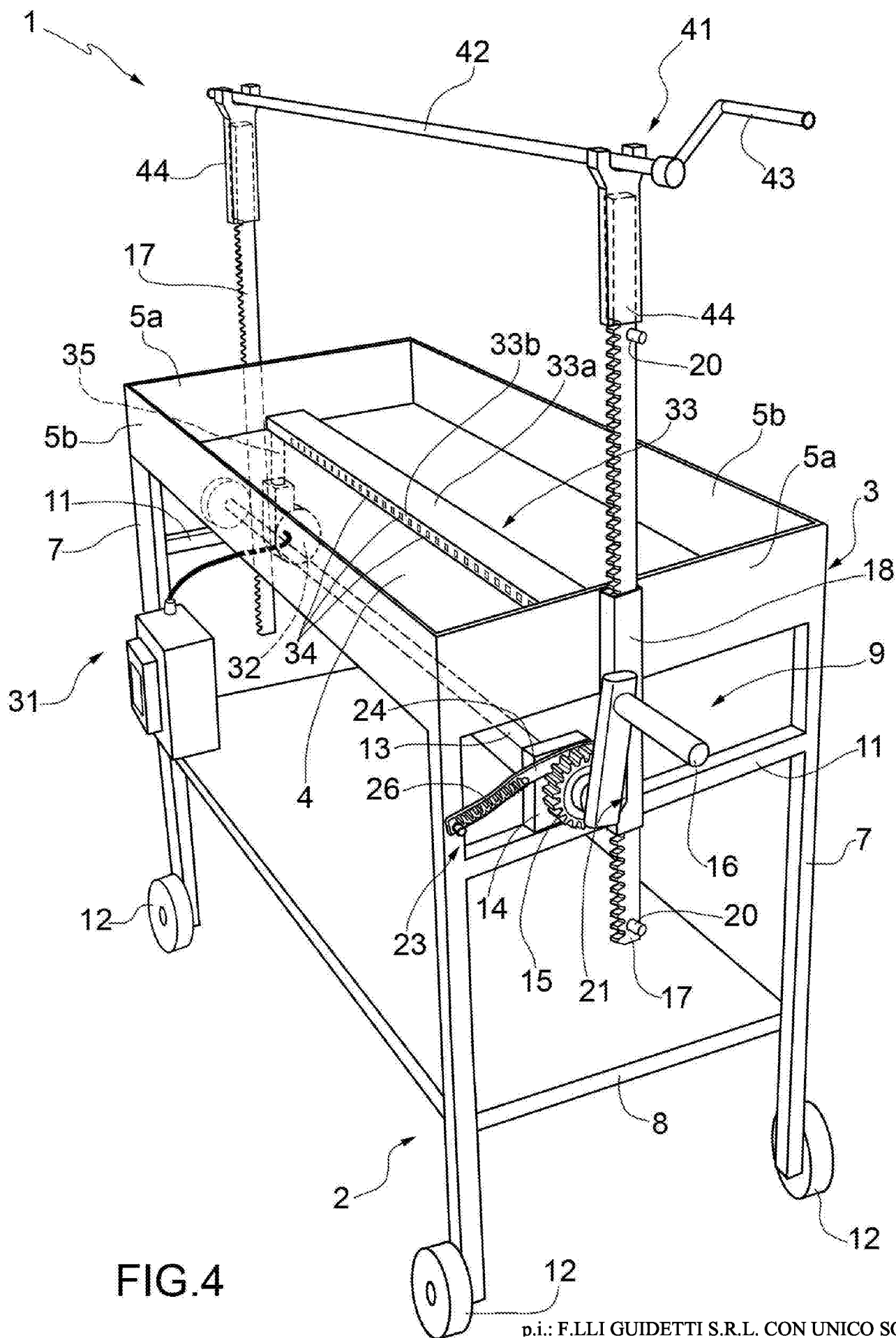


FIG.4