



⑯ OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS  
ESPAÑA



⑯ Número de publicación: **1 070 945**

⑯ Número de solicitud: **U 200901212**

⑯ Int. Cl.:

**A47J 37/07** (2006.01)

⑯

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑯ Fecha de presentación: **04.08.2009**

⑯ Solicitante/s: **José Manuel Camba Vales**  
**Avda. de Villagarcía, s/n**  
**36634 Corbillón-Cambados, Pontevedra, ES**

⑯ Fecha de publicación de la solicitud: **24.11.2009**

⑯ Inventor/es: **Camba Vales, José Manuel**

⑯ Agente: **Fernández Fanjul, Fernando**

⑯ Título: **Barbacoa.**

ES 1 070 945 U

## DESCRIPCIÓN

Barbacoa.

### Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una barbacoa, que incluyendo un receptáculo para el material combustible, y unas patas con ruedas en dos de ellas para facilitar su desplazamiento de un lugar a otro, presenta la particularidad de incluir dos parrillas colaterales e independientes, facultadas de regularse en altura para aproximarse y/o alejarse del fuego, a conveniencia y deseo del usuario.

### Antecedentes de la invención

Las barbacoas convencionales suelen estar constituidas por un bastidor en el que están establecidas unas patas de apoyo sobre el suelo, que a veces incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento de un lugar a otro, en cuya estructura o bastidor va dispuesto superiormente un receptáculo, que puede ser rectangular, circular, o de cualquier configuración, en donde se deposita la leña, carbón o material combustible para hacer el fuego que permita asar los productos sobre la correspondiente parrilla que se dispone manualmente en correspondencia con el receptáculo a mayor o menor altura o distanciamiento del fuego.

Este tipo de barbacoas requieren de distintos puntos de soporte o apoyo para la parrilla al objeto de permitir situar ésta a mayor o menor altura.

Además, cuando se quieren asar distintos tipos de productos, es decir pescado y carne, por ejemplo, simultáneamente, o carne y verduras, etc., se presenta el problema de que unos productos se asan en menor tiempo que otros, debiendo estar constantemente cambiando los productos, además de que en su manipulación se corre el riesgo de que se produzcan quemaduras.

### Descripción de la invención

La barbacoa que se preconiza ha sido concebida para resolver la problemática anteriormente expuesta, de manera que estando constituida, como es convencional, a partir de un receptáculo de configuración general prismática rectangular, abierto por su frente, con una base con orificios para la leña o producto combustible, y un bastidor con patas e incluso con unas ruedas de apoyo, presenta la particularidad de que incorpora dos parrillas totalmente independientes, que en posición operativa quedan dispuestas colateralmente la una con respecto a la otra, con posibilidad de situarse a distintas alturas y así disponer las mismas con mayor o menor distanciamiento del fuego, dependiendo del tipo de producto que se va a asar en cada parrilla.

Por lo tanto, en virtud de las dos parrillas, se pueden asar, en una parrilla un tipo de producto, y en la otra parrilla otro tipo de producto, por ejemplo carne en una, pescado o verduras en otra, etc, siempre de forma independiente y sin necesidad de mezclarlos y de tener que ir sacando las que se hacen antes y colocando en su lugar otros, etc.

Cada parrilla está vinculada a un soporte formado por un brazo articulado a modo de compás, que en su extremidad libre incorpora una guía para la propia parrilla, materializada esa guía por una pletina vertical a la que se vincula la parrilla mediante el correspondiente mango que es roscable sobre la propia parrilla, de manera que el roscado en un sentido, por ejemplo a izquierdas, permite liberar la pletina, y por lo tanto la parrilla, posibilitando situar ésta a mayor o menor

altura respecto de la guía constitutiva de la pletina, y así situarla con mayor o menor distanciamiento respecto del fuego, mientras que el giro, por ejemplo, a derechas del mango, lleva consigo el apriete del tornillo sobre el borde de la pletina o guía, estableciendo la fijación de la propia parrilla a la altura deseada y que previamente se haya escogido.

La parrilla, en cada caso, puede desvincularse totalmente de la guía o pletina vertical, al objeto de facilitar su limpieza y lavado, mientras que en posición operativa, la parrilla, al estar montada sobre un soporte o brazo articulado a modo de compás, puede ser colocada sobre el fuego o fuera de él, sin necesidad de tocar para nada la parrilla, sino únicamente girar ese brazo articulado a modo de compás y posicionar la parrilla donde se desee, siempre en el plano horizontal que es en el que queda el brazo articulado referido.

Consecuentemente, en la retirada de la parrilla o parrillas fuera de lo que es la zona de fuego de la barbacoa, se evitan quemaduras, pudiendo manipular el producto que se está asando sin ningún peligro.

### Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra una representación sobre una perspectiva frontal de la barbacoa de la invención con las dos parrillas situadas en el mismo plano horizontal y en la posición operativa, es decir sobre la zona donde se dispondrá la leña o producto combustible.

La figura 2.- Muestra otra vista en perspectiva como la de la figura anterior, con una de las parrillas retirada hacia el exterior, pero sostenida en esa posición mediante el soporte o brazo articulado a modo de compás que sostiene cada una de las parrillas.

### Realización preferente de la invención

Como se puede ver en las figuras referidas, la barbacoa de la invención se constituye a partir de un bastidor en el que está establecido un receptáculo (1), como es convencional, con una base (2) con orificios donde se pone la leña, carbón o material combustible para permitir el asado de productos, base (2) que está afectada de orificios para paso de las cenizas que son recogidas a través de un cajón (3) situado por debajo de aquella, como se representa en la propia figura 1, todo ello como es convencional, incluyendo la barbacoa unas patas (4) con ruedas (5) en dos de ellas, para facilitar su traslado de un lugar a otro, viéndose así mismo que la estructura general de la parrilla incluye un estante o bandeja (6) a una altura intermedia para situar objetos, productos que se pretenden asar, etc.

Pues bien, a partir de estas características, la barbacoa de la invención se caracteriza por incluir dos parrillas (7) dispuestas colateralmente entre si de forma totalmente independiente, estando cada una de ellas montada sobre un soporte formado por un brazo articulado a modo de compás (8) con un extremo articulado a la propia estructura de la barbacoa (1), según la referencia (9), mientras que el otro extremo del brazo articulado (8), que está formado por dos tramos articulados entre si, presenta una guía o pletina (10) vertical constituida por una pletina a través de

la cual se puede vincular y sujetar la correspondiente parrilla (7), ya que ésta contará en su borde frontal con un perfil de posicionado de la guía o pletina (10), fijándose mediante un mango (11) que presenta en su extremo interno un tramo de tornillo o vástago rosulado que rosca sobre ese perfil (12) de la parrilla (7), e incide en el sentido de apriete sobre el borde correspondiente a la guía o pletina (10), estableciendo así la fijación de la parrilla (7) a la altura que se desee, mientras que el giro en sentido opuesto del mango (11) lleva consigo la liberación respecto de la guía o pletina (10) y por tanto respecto a la parrilla (7), permitiendo en este caso desplazar en sentido ascendente y descendente la propia parrilla (7) para llevar a cabo su regulación en altura y aproximarla o alejarla respecto del fuego situado sobre la base (2) anteriormente comentada.

En base a las características referidas, la barbacoa de la invención está dotada de dos parrillas independientes (7), lo que posibilita el situar sobre una y otra

5 productos distintos, evitando la mezcla de sabores y permitiendo mantener los mismos el tiempo necesario para su asado, ya que se tratará de productos similares en lo que respecta al tiempo de asado de los mismos, lógicamente los situados en cada parrilla (7).

Además, en virtud del brazo articulado (8) al que se vinculan las parrillas (7), éstas pueden situarse en la posición operativa, es decir sobre el fuego, o retirarse hacia fuera, como se ve en la figura 2, permitiendo así una manipulación de los productos a asar con mayor comodidad, sin peligro de quemaduras, independientemente de la posibilidad y facilidad de regular en altura las parrillas (7) sin mas que accionar en giro en uno u otro sentido el asa o mango (11) cuyo vástago rosulado incidirá sobre el borde de la guía o pletina (10) y cuando se gira en sentido contrario, es decir en sentido de desenroscado, se libera la parrilla (7) correspondiente, bien para situarla a mayor o menor altura, o bien para independizarla totalmente y llevar a cabo su limpieza o lavado.

25

30

35

40

45

50

55

60

65

**REIVINDICACIONES**

1. Barbacoa, que constituyéndose a partir de un receptáculo con una base en la que se sitúan los materiales combustibles, como puede ser leña, carbón y similares, con el fin de producir el fuego, y contando con unas patas de apoyo y ruedas para facilitar su desplazamiento de un lugar a otro, se **caracteriza** porque incluye dos parrillas colaterales e independientes, cada una de ellas montada sobre un soporte formado por un brazo articulado a modo de compás, que por un extremo se articula al cuerpo del receptáculo o bastidor

5

10

general de la barbacoa, mientras que el extremo libre incluye una guía vertical constituida por una pletina a través de la cual se vincula la correspondiente parrilla, fijándose ésta a mayor o menor altura respecto a esa guía vertical o pletina, por accionamiento en giro del correspondiente mango de la parrilla, mango que se remata en un vástago roscado sobre un perfil de la propia parrilla, con facultad de incidir y presionar contra la guía para fijar la parrilla, o separarse de ésta para permitir el desplazamiento hacia arriba y hacia debajo de tal parrilla y regular su altura, e incluso independizar dicha parrilla para su limpieza y lavado.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

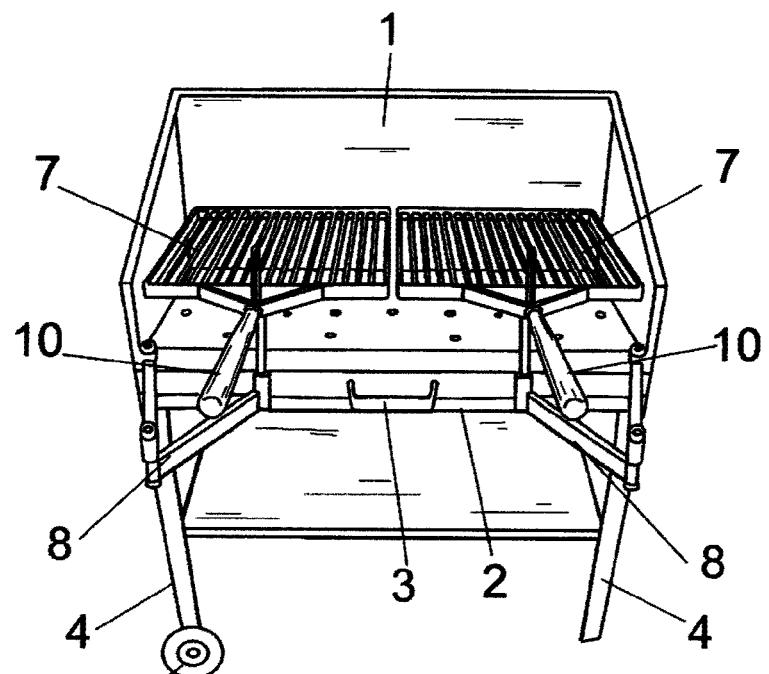


FIG. 1

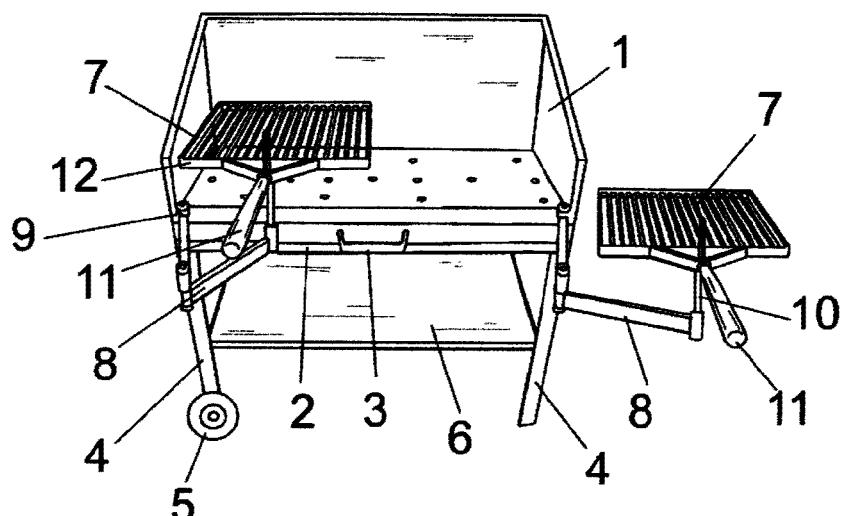


FIG. 2