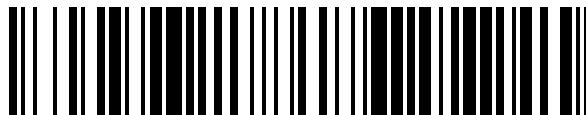


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 134 105**

21 Número de solicitud: 201431296

51 Int. Cl.:

A47J 37/07

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

06.10.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.11.2014

71 Solicitantes:

**BARRIOS FLAMAND, Hector (100.0%)
SEVILLA, 95 - URBANIZACION PINOSOL
28280 EL ESCORIAL (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

BARRIOS FLAMAND, Hector

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Nuria

54 Título: **BARBACOA PERFECCIONADA**

ES 1 134 105 U

DESCRIPCIÓN

BARBACOA PERFECCIONADA

5 OBJETO DE LA INVENCION

La presente solicitud de invención tiene por objeto el registro de una barbacoa perfeccionada, que incorpora notables innovaciones y ventajas frente a las técnicas utilizadas hasta el momento.

10

Más concretamente, la invención propone el desarrollo de una barbacoa perfeccionada, que por su particular disposición, permite facilitar el tiro en la combustión generadora de brasas, así como la dosificación de dichas brasas una vez generadas.

15 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son conocidas en el actual estado de la técnica las habituales barbacoas, que utilizan el engorroso sistema tradicional de encender el carbón o leña en el mismo lugar que utilizan luego para asar la carne, pescado o verdura.

20

Este sistema enfrenta a los asadores a la dificultad de no obtener un encendido rápido y de no regular eficazmente el calor que se necesita para cada operación.

Además carecen de un dispositivo que ayude a acelerar el encendido del carbón o leña y
25 tampoco tienen un dispensador de brasas que les permita utilizarlas con un simple recogedor y esparcir las en cantidad específica bajo la parrilla, regulando así el calor necesario para el asado de carnes, pescados o verduras.

La presente invención contribuye a solucionar y solventar la presente problemática, pues
30 consigue facilitar el tiro en la combustión generadora de brasas, así como la dosificación para la utilización de dichas brasas, todo ello utilizando una única disposición.

35

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar una barbacoa perfeccionada, de las que utilizan el calor generado por unas brasas para la cocción de unas
5 piezas de alimento, que se caracteriza esencialmente por el hecho de que comprende un contenedor dispensador, con una entrada en su parte superior habilitada para la introducción de combustible sólido, y una salida en su parte inferior que es resultante del abatimiento parcial de dos láminas sobre el interior de dicho contenedor y desde posiciones opuestas en el propio contenedor.

10

Preferentemente, en la barbacoa perfeccionada, el contenedor presenta una geometría paralelepípedica de base rectangular, y las láminas son una extensión de dos lados opuestos del propio contenedor en su parte inferior.

15 Adicionalmente, en la barbacoa perfeccionada, las dos láminas presentan en su superficie una pluralidad de aberturas.

Añadidamente, en la barbacoa perfeccionada, el contenedor está hecho de material ignífugo.

20

Gracias a la presente invención, se consigue facilitar el tiro en la combustión generadora de brasas, así como la dosificación para la utilización de dichas brasas generadas, todo ello utilizando una única disposición.

25 Otras características y ventajas de la barbacoa perfeccionada resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

30

Figura 1.- Es una vista en perspectiva y esquemática de una modalidad de realización preferida de la barbacoa perfeccionada de la presente invención.

Figura 2.- Es una vista en perspectiva y esquemática del contenedor de una realización preferida de la barbacoa perfeccionada de la presente invención representada en la figura 1.

35 Figura 3.- Es una vista en perspectiva y esquemática del mismo contenedor representado en la figura 2 con las líneas ocultas representadas a trazos.

Figura 4.- Es una vista en perspectiva y esquemática con la representación aislada de unos lados y láminas del mismo contenedor de las figuras 1, 2 y 3.

Figura 5.- Es una vista en esquemática y en planta de un desplegado del mismo contenedor de las figuras 1, 2 y 3.

5

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Tal y como se muestra esquemáticamente en las figuras 1, 2 y 3, la barbacoa 1 perfeccionada de la invención, de las que utilizan el calor generado por unas brasas para la cocción de unas piezas de alimento, comprende un contenedor 2 dispensador, con una entrada 21 en su parte superior habilitada para la introducción de combustible sólido, y una salida 24 en su parte inferior que es resultante del abatimiento parcial de dos láminas 22 sobre el interior de dicho contenedor 2 y desde posiciones opuestas en el propio contenedor 2.

15

Tal y como se puede apreciar en la figura 1 y un poco más detalladamente en la figura 2, en esta modalidad de realización preferida, el contenedor 2 está hecho de metal ignífugo (por ejemplo latón, hierro, acero, etc), en forma de paralelepípedo de base sensiblemente rectangular, en el cual se vierte el combustible sólido, por ejemplo carbón o leña, por una entrada 21 habilitada en la parte superior del contenedor 2.

20

En la figura 3 aparece representado el mismo contenedor 2 de la figura 2, pero con sus líneas ocultas representadas a trazos. En la parte inferior del contenedor 2 existen dos láminas 22, que son extensiones o prolongaciones de dos lados 23 opuestos del propio contenedor 2, posicionados en la misma parte inferior.

25

Dichas láminas 22 están abatidas y plegadas parcialmente hacia el interior del propio contenedor 2, pero sin llegar a introducirse en su interior. Ello permite que configuren en la parte inferior del contenedor 2 una salida 24.

30

En la figura 4 aparecen, para ayudar en su comprensión, únicamente representados los lados 23 del contenedor 2 con las láminas 22. Además, las láminas 22 presentan en su superficie unas aberturas 25, visibles en la figura 4. En la figura 5 aparece el contenedor 2 desplegado en planta, en donde se aprecian en mayor detalle las aberturas 25 presentes en las láminas 22.

35

Para el adecuado servicio y funcionamiento de la barbacoa 1 perfeccionada de la presente invención, el carbón o leña utilizado como combustible sólido es vertido en el interior del contenedor 2 por la entrada 21, y acto seguido es encendido utilizando procedimientos y/o
5 medios conocidos en el estado de la técnica, y que no son objeto de la presente invención.

Una vez encendido el carbón o leña, la disposición descrita del contenedor 2 permite la entrada de una corriente de aire a través de la salida 24, subiendo por el interior del contenedor 2 y facilitando el mantenimiento de un rápido y eficaz encendido del carbón o
10 leña introducido en él.

La salida 24 resultante del abatimiento parcial de las láminas 22, así como las aberturas 25 presentes en éstas, permiten la succión del aire exterior hacia el interior del contenedor 2, para que así pueda producirse el tiro necesario para una adecuada combustión del carbón o
15 leña introducido y alojado en el interior del contenedor 2 ya encendido.

Del mismo modo, la misma salida 24 así dispuesta es adecuada y suficiente para una adecuada dispensación y evacuación de las brasas resultantes de la combustión del carbón o leña alojado en el interior del mismo contenedor 2.

La misma disposición permite la fácil evacuación de las brasas resultantes de la combustión del carbón o leña introducido, por la salida 24 resultante de las dos láminas 22 parcialmente abatidas.

La barbacoa 1 perfeccionada de la presente invención facilita extraordinariamente la engorrosa tarea del encendido del carbón o leña, al estimular el tiro acelerador porque permite la entrada de una corriente de aire desde la parte inferior del contenedor 2, subiendo por el interior de éste facilitando un rápido y eficaz encendido del carbón o leña depositado en él.

Se consigue además unificar la adecuada combustión del carbón y/o leña así como su adecuada dispensación, todo ello en una misma ubicación, y además una ubicación diferenciada del lugar en donde se utilizan, a diferencia de las soluciones conocidas en el estado de la técnica que utilizan el engorroso sistema de encender el carbón y/o leña en el
35 mismo lugar en donde son utilizadas para asar los alimentos.

Las brasas producidas en la barbacoa perfeccionada de la invención, pueden ser fácilmente recogidas para su uso en la misma barbacoa con un simple recogedor, y esparcidas en cantidad específica y deseada bajo la parrilla, regulando así el calor necesario para el asado
5 de carnes, pescados o verduras.

Todo ello con un fácil montaje y desmontaje, tanto en terrazas como en jardines, permitiendo a todos disfrutar de la tarea de asar, logrando resultados mucho más
10 excelentes.

Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en la fabricación de la barbacoa perfeccionada de la invención, podrán ser convenientemente sustituidos por otros que sean técnicamente equivalentes y no se aparten de la esencialidad de la invención ni del ámbito definido por las reivindicaciones
15 que se incluyen a continuación.

REIVINDICACIONES

1. Barbacoa perfeccionada, de las que utilizan el calor generado por unas brasas para la cocción de unas piezas de alimento, caracterizado por el hecho de que comprende un
5 contenedor (2) dispensador, con una entrada (21) en su parte superior habilitada para la introducción de combustible sólido, y una salida (24) en su parte inferior que es resultante del abatimiento parcial de dos láminas (22) sobre el interior de dicho contenedor (2) y desde posiciones opuestas en el propio contenedor (2).
- 10 2. Barbacoa perfeccionada según la reivindicación 1, caracterizada por el hecho de que el contenedor (2) presenta una geometría paralelepípedica de base rectangular, y las láminas (22) son una extensión de dos lados (23) opuestos del propio contenedor (2) en su parte inferior.
- 15 3. Barbacoa perfeccionada según la reivindicación 1 o 2, caracterizada por el hecho de que las dos láminas (22) presentan en su superficie una pluralidad de aberturas (25).
4. Barbacoa perfeccionada según alguna de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que el contenedor (2) está hecho de material ignífugo.

20

FIG. 1

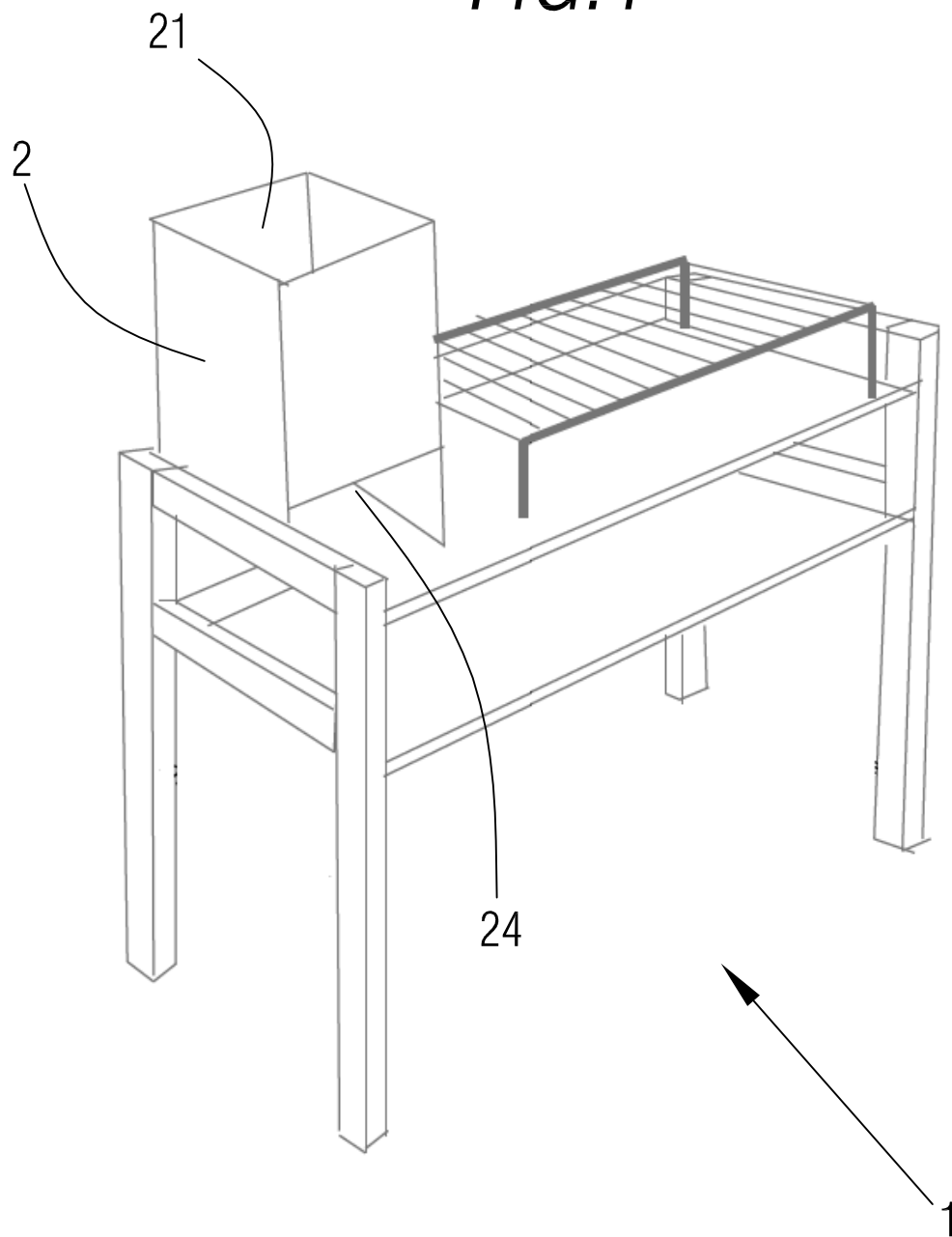


FIG. 2

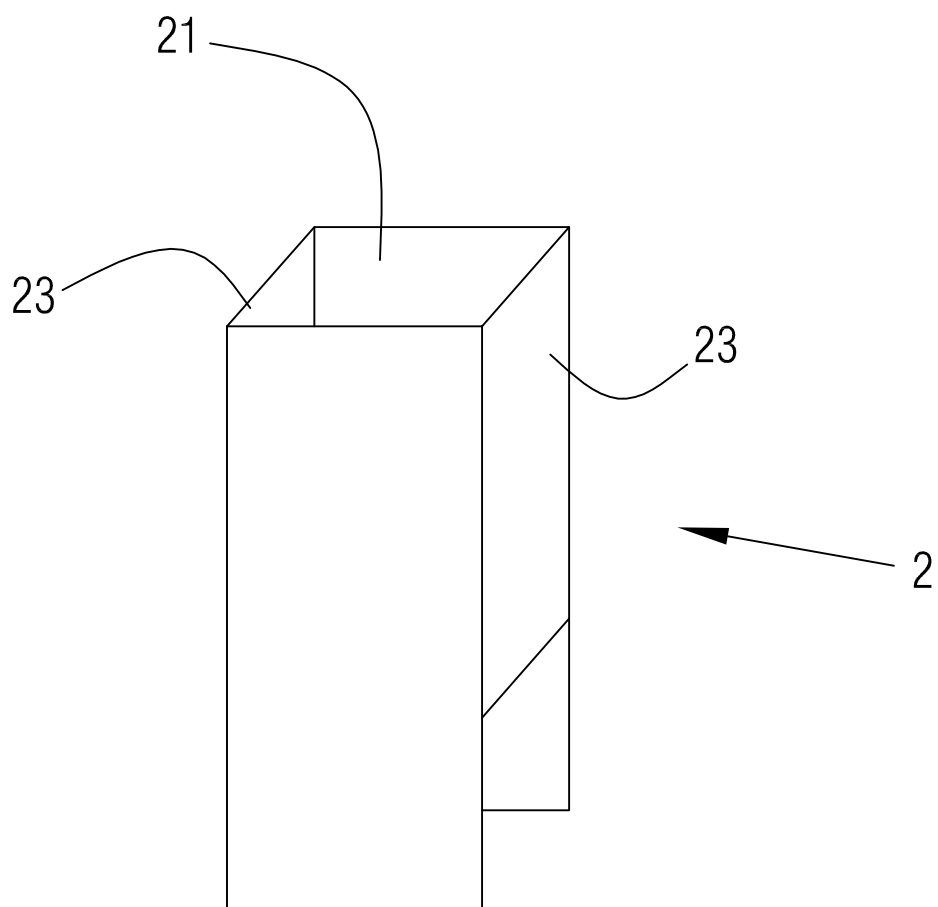


FIG. 3

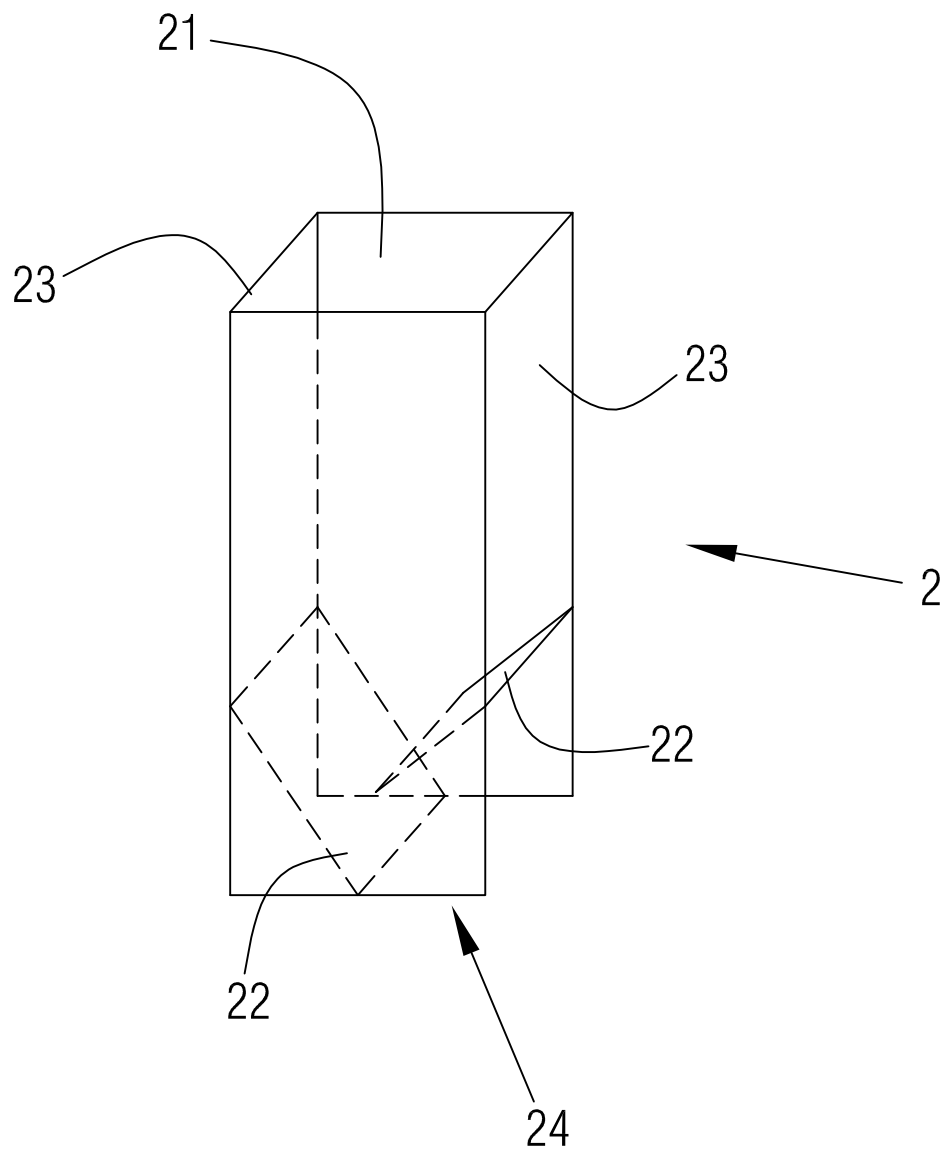


FIG. 4

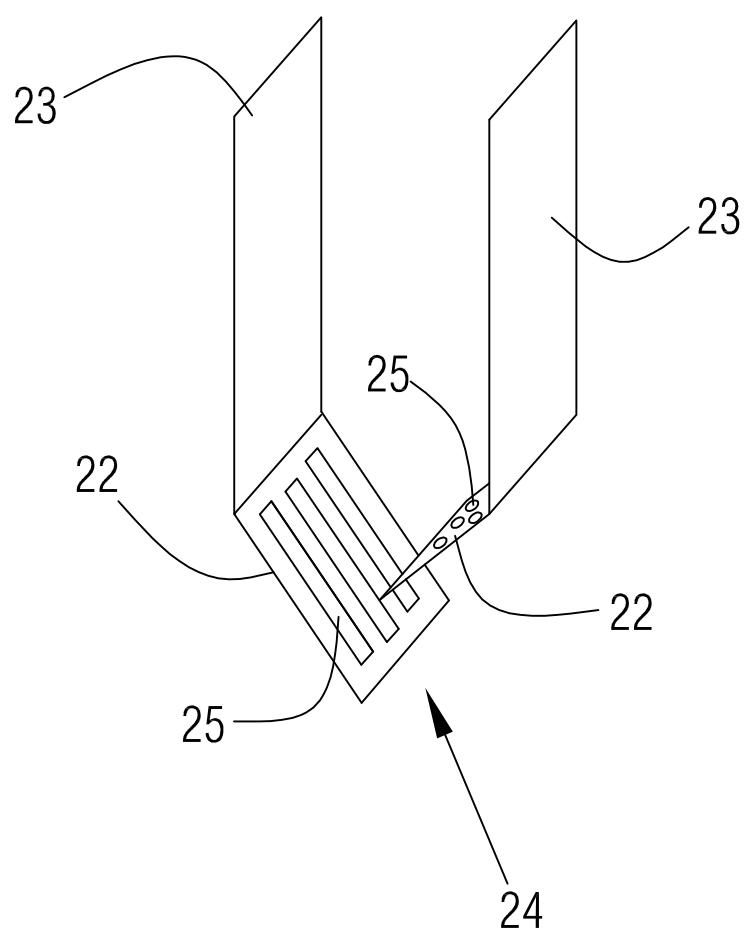


FIG. 5

