

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 077 931**

21 Número de solicitud: 201200866

51 Int. Cl.:

A47J 37/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22

Fecha de presentación: **26.09.2012**

71

Solicitante/s:
Jon Joseba ARRIETA OLASCOAGA (100.0%)
Elaunde Garaikoa nº 42
20492 Berastegi, Gipuzkoa, ES

43

Fecha de publicación de la solicitud: **29.10.2012**

72

Inventor/es:
ARRIETA OLASCOAGA, Jon Joseba

74

Agente/Representante:
LÁZARO CERRADA, Jesús

54

Título: **Plancha de asar perfeccionada**

ES 1 077 931 U

PLANCHA DE ASAR PERFECCIONADA

D E S C R I P C I O N

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, según expresa el enunciado de esta memoria se refiere a una plancha de asar perfeccionada, concebida para ser utilizada tanto en zonas interiores como exteriores, en la que se evacúa automáticamente el exceso de grasas exudadas de los alimentos así como el agua y se elimina el exceso de calor sin molestar al usuario, teniendo además la opción de ampliar sus posibilidades de uso cuando se trate de colectividades, sociedades gastronómicas, asociaciones, clubs, albergues, campings, casas rurales, zonas de esparcimiento, áreas de descanso y lugares concurridos en general, al poder funcionar previo pago a través de dinero, fichas, tarjetas identificativas de usuario, teléfono móvil, etc, regulándose el control de tiempo, permitiendo su explotación comercial.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Se conoce la existencia de las tradicionales barbacoas de carbón o planchas de asar, ya sean fijas o portátiles que originan al contacto de la grasa con el calor un exceso de humo y calor con molestias al usuario o que obligan al acarreo de combustible conllevando peligro de incendios y resultando sucias, por lo que pueden estar prohibidas en determinados lugares y/o épocas del año.

Por ello, lo que se ha buscado con la presente invención es dotar al usuario de una mayor comodidad, al encontrar una plancha de asar, que al emplearse elimina rápidamente las grasas o líquidos exudados de los alimentos así como el agua de la limpieza o de la lluvia en caso de ubicarse en el exterior y así mismo el exceso de calor

sin molestias para el usuario.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

5 La plancha de asar perfeccionada, propuesta en la invención, es una plancha de funcionamiento eléctrico o a gas, configurada como una placa metálica horizontal de contorno preferentemente poligonal, circular u ovalada, resistente a la intemperie y a las altas temperaturas, la cual se puede
10 calentar por su parte inferior mediante una resistencia eléctrica o quemador de gas, según proceda, permitiendo alcanzar temperaturas apropiadas para el asado de los alimentos colocados encima, pudiendo ser usada tanto en interior como exterior.

15 La plancha de asar dispone de al menos un orificio de drenaje en la zona central de su superficie destinado a evacuar el exceso de grasa o líquidos exudados de los alimentos, así como el agua de la limpieza o de la lluvia en
20 caso de ubicarse en el exterior, conectándose el orificio a través de a un tubo de drenaje hasta un recipiente decantador. El líquido después de pasar por el recipiente decantador puede verterse directamente al desagüe. En caso de
25 instalación exterior, el líquido quedaría almacenado en el recipiente decantador.

30 Para facilitar la salida de líquidos hacia el drenaje, la placa metálica horizontal que configura la plancha está diseñada de manera que al calentarse se curve hacia abajo por su parte central, por efecto de la dilatación del metal.

35 La plancha cuenta con unas aberturas o salidas de aire constituidas por rebordes multiperforados en los laterales y parte trasera que sirven para evacuar el exceso

de calor sin molestar al usuario.

La plancha incorpora un sistema de control, tanto del tiempo de funcionamiento a través de un temporizador, como de la temperatura a través de un termostato, siendo seleccionables ambos por parte del usuario mediante una serie de mandos tales como pulsadores, reguladores giratorios, pantallas informativas táctiles, etc. Este sistema permite un ciclo de esterilización de su superficie de asado mediante altas temperaturas.

Adicionalmente para ampliar sus posibilidades de uso, la utilización pública de la plancha de asar tanto al aire libre o como en interior, puede regularse mediante un sistema de pago por uso a través del gobierno del temporizador por parte de un mecanismo de cobro (dinero, fichas, tarjetas identificativas de usuario, teléfono móvil, etc), permitiendo de ese modo su explotación comercial.

Adicionalmente la plancha puede instalarse tanto en mobiliario individual o múltiple, en forma de encimera lineal, de isla o mobiliario modular en general, para adaptarse a las necesidades del usuario, o en mobiliario convencional, como puede ser una encimera de cocina, quedando bien a la vista, bien con una cubierta deslizante que la oculta posteriormente.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando, se acompaña como parte integrante de dicha descripción unos dibujos donde con carácter ilustrativo y no limitativo se representan los elementos que participan en la plancha de asar realizada de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura número 1, representa una vista frontal de la plancha despiezada y una vista superior del objeto de la invención.

5 La figura número 2, representa la vista de un detalle del reborde multiperforado de la plancha para la evacuación del calor.

10 La figura número 3, representa la vista de un ejemplo adicional de una plancha (con la pared frontal superior parcialmente retirada para ver la placa metálica) instalada sobre un mueble.

15 La figura número 4, representa la vista de un ejemplo adicional de varias planchas instaladas en un mismo mueble.

En ellas se numeran los siguientes detalles:

- 20 1.- Placa metálica
 2.- Reborde multiperforado
 3.- Orificio de drenaje
 4.- Elemento calefactor
 5.- Sistema de control
25 6.- Decantador
 7.- Tubo de Drenaje
 8.- Termostato
 9.- Temporizador

30 **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

 A la vista de las figuras reseñadas puede observarse que la plancha de asar perfeccionada que se preconiza, está configurada como una placa metálica (1) de forma preferentemente poligonal, circular u ovalada,
35 resistente a la intemperie y las altas temperaturas, dotada

con al menos un elemento calefactor (4) tal como una resistencia eléctrica o un quemador de gas, presentando la placa metálica (1) preferentemente en los laterales y parte trasera un reborde multiperforado (2) que permite la evacuación del exceso de calor y en la zona central de su superficie al menos un orificio de drenaje (3) que se conecta a través de un tubo de drenaje (7) hasta un recipiente decantador (6), destinado a evacuar el exceso de grasa o líquidos exudados de los alimentos, así como el agua de la limpieza o de la lluvia. Para facilitar la salida de líquido hacia el orificio de drenaje (3) la placa metálica (1) al calentarse se curva hacia abajo por su centro al dilatarse el metal.

La plancha de asar está dotada de un sistema de control (5) constituido por un temporizador (9) y un termostato (8) reguladores del tiempo de funcionamiento así como de temperatura que permite alcanzar diferentes temperaturas y la realización de un ciclo de esterilización térmica de la superficie de asar.

REIVINDICACIONES

5 1.- Plancha de asar perfeccionada, de las configuradas como una placa metálica (1) de forma preferentemente poligonal, circular u ovalada, **caracterizada** por estar dotada con al menos un elemento calefactor (4) presentando la placa metálica (1) en la zona central de su superficie al menos un orificio de drenaje (3) que se conecta a través de un tubo de drenaje (7) hasta un recipiente decantador (6).

10

15 2.- Plancha de asar perfeccionada, según la reivindicación primera, **caracterizada** por presentar la placa metálica (1) un reborde multiperforado (2) preferentemente en los laterales y parte trasera.

20 3.- Plancha de asar perfeccionada, según la reivindicación primera, **caracterizada** por disponer de un sistema de control (5) constituido por un temporizador (9) y un termostato (8) reguladores de tiempo de funcionamiento y temperatura.

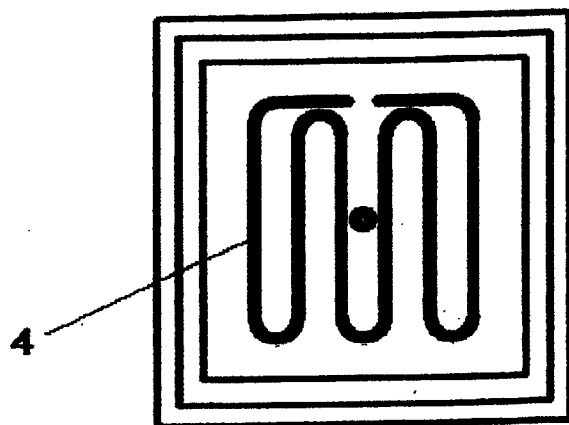
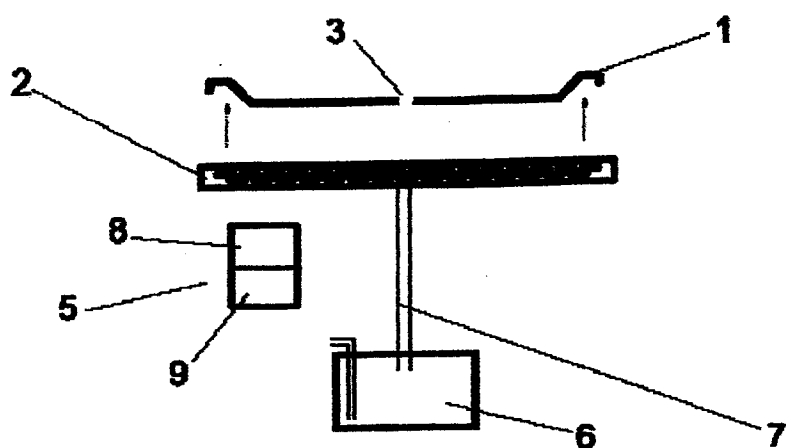


Fig. 1

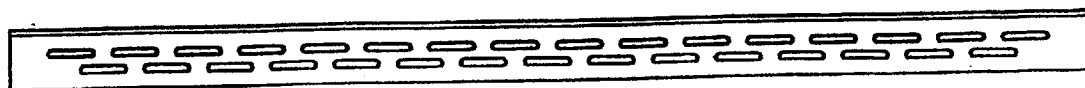


Fig. 2

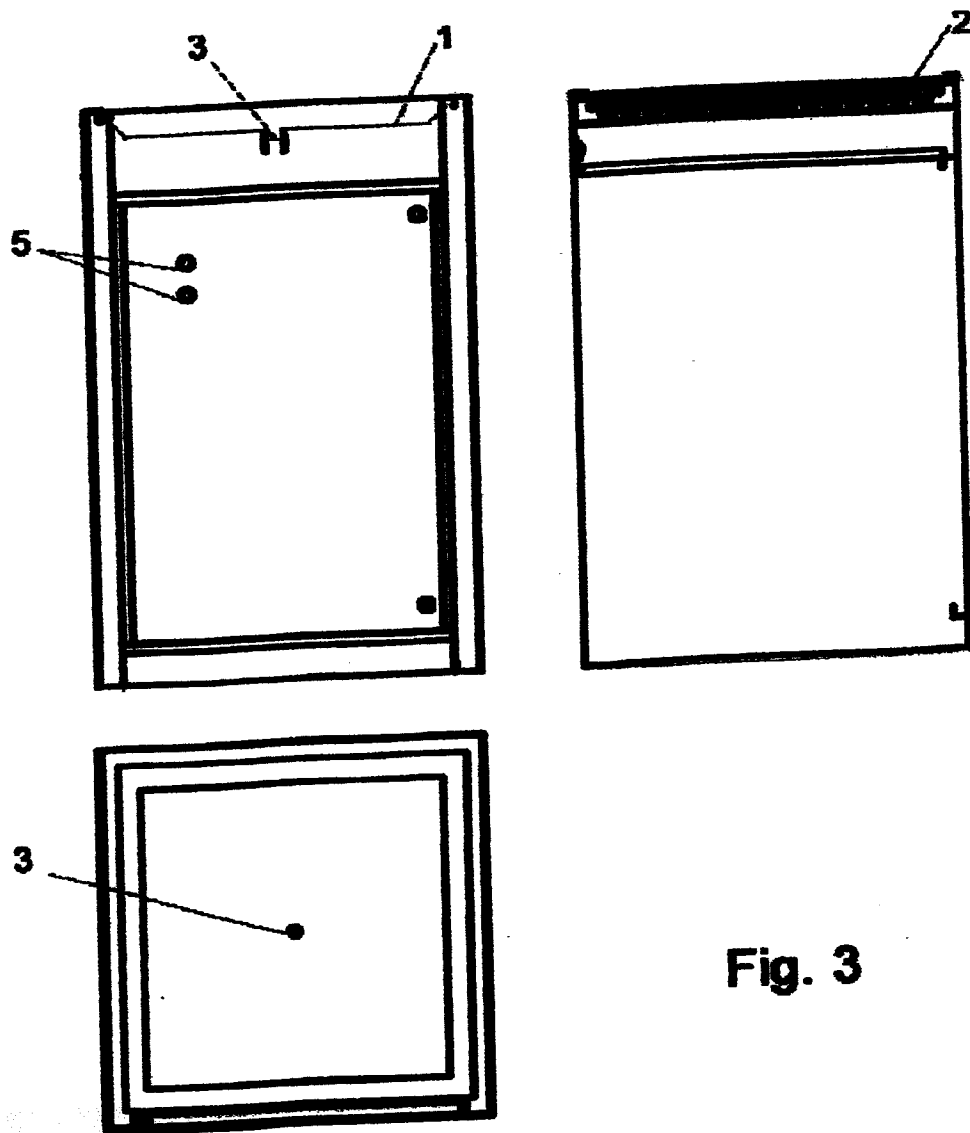


Fig. 3

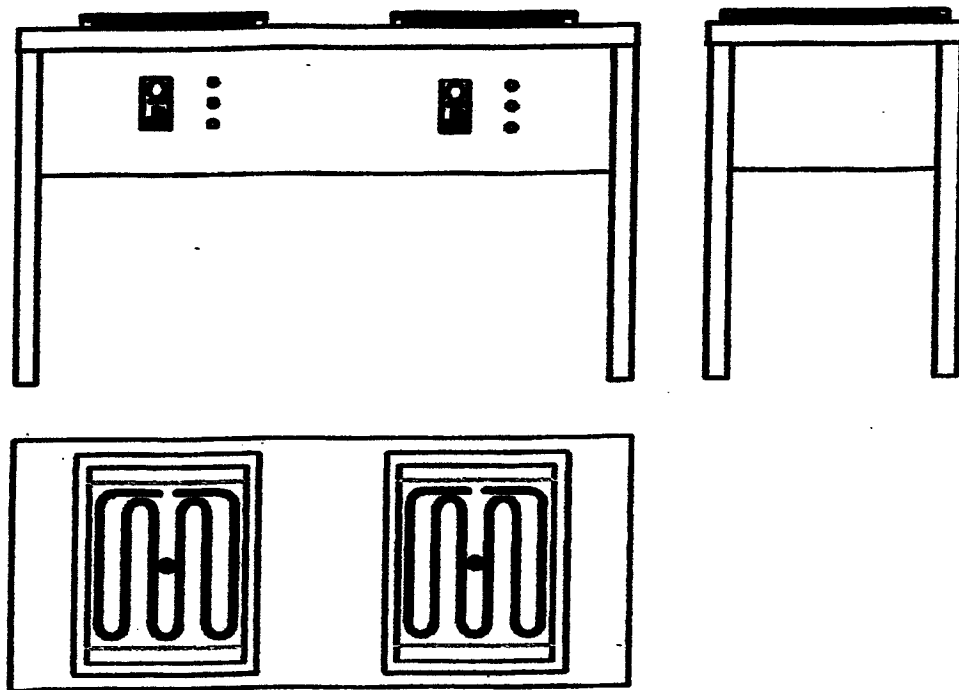


Fig. 4