



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS  
  
ESPAÑA



(11) Número de publicación: **1 070 566**

(21) Número de solicitud: U 200930190

(51) Int. Cl.:

**A47J 37/07** (2006.01)

(12)

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

(22) Fecha de presentación: **17.06.2009**

(71) Solicitante/s: **Emilio Grañena Miguel**  
Polígono Industrial Los Arcos  
Ctra. Alcañiz, s/n  
50700 Caspe, Zaragoza, ES

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **29.09.2009**

(72) Inventor/es: **Grañena Miguel, Emilio**

(74) Agente: **No consta**

(54) Título: **Barbacoa transformable.**

ES 1 070 566 U

## DESCRIPCIÓN

Barbacoa transformable.

### Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una barbacoa transformable, prevista para poderse utilizar tanto para asar carnes y mariscos a la plancha, u otros productos comestibles, así como para preparar paellas o comidas de cocción.

El objeto de la invención es aunar en un solo conjunto una plancha y una barbacoa para poder hacer indistintamente asados y comidas de cocción.

### Antecedentes de la invención

Las barbacoas suelen estar constituidas a partir de un bastidor que incorpora un receptáculo para leña o material combustible, así como una rejilla superior donde se depositan los productos comestibles que se pretenden asar.

Evidentemente, este tipo de barbacoas no permite la preparación de comidas de cocción, como puede ser una simple paella, guiso, etc.

Por otra parte, las barbacoas de rejilla presenta el inconveniente de que el asado de productos de pequeño tamaño lleva consigo que muchos de éstos se "cuelan" a través de la rejilla, cayendo sobre las brasas, independientemente de que en las barbacoas de rejilla resulta imposible recoger las grasas desprendidas por los productos que se asan, así como el poder asar los productos en una superficie que pudiera ser impregnada de aceite o grasa para conseguir una mayor jugosidad del producto.

Pues bien, para evitar los inconvenientes referidos anteriormente, se utilizan planchas que en el caso de formar parte de una barbacoa, no se pueden utilizar para otros fines, como es el de poder llevar a cabo la preparación de una paella o cocción de alimentos.

### Descripción de la invención

La barbacoa que se preconiza ha sido concebida para resolver la problemática anteriormente expuesta, ya que permite por un lado utilizarse como plancha y previo desmontaje de ésta poderse utilizar para preparar comidas de cocción, como puede ser una paella u otro tipo de alimentos.

Mas concretamente, la plancha de la invención, se constituye como es convencional a partir de un bastidor o estructura con patas de apoyo y ruedas para su desplazamiento, que presenta la particularidad de que en su parte superior incluye una meseta sobre la que se ha previsto un calentador de gas, formado por anillos concéntricos con orificios y conectado lógicamente a una fuente de gas, como es una bombona de butano, que quedará situada en una base inferior de la propia estructura o bastidor general de la barbacoa, con la particularidad de que sobre ese calentador y a través de respectivos soportes, se puede disponer una paellera, o un recipiente para en el primer caso preparar una pella o para cocer un guiso, etc.

Otra característica que presenta la barbacoa es que en correspondencia con las esquinas de esa parte superior de la estructura general, se han previsto elementos sobre los que son acoplables otras tantas patas pertenecientes a una plancha con un ala perimetral y una canaleta de salida de grasas, pudiendo éstas ser recogidas mediante un recipiente apropiado que puede ser colgado de la canaleta de salida, con la particularidad de que esa plancha quedará acoplada superiormente y se utilizará para asar mariscos, carnes u otros productos.

El conjunto de la barbacoa o estructura general referida se complementa con una parrilla lateral que en posición de uso queda dispuesta horizontalmente para permitir el apoyo sobre la misma de platos u otros utensilios, siendo además abatible para quedar situada verticalmente y adosada lateralmente a la estructura general de la barbacoa en posición inoperante o de no uso.

Por consiguiente, la barbacoa de la invención presenta la particularidad de que tiene una plancha que permite asar sobre la misma cualquier tipo de alimentos, ya sea carne, ya sea marisco, verduras, etc., y cuya plancha permite recoger fácil y cómodamente las grasas o residuos originados en el asado, siendo además desmontable para permitir utilizar la barbacoa en la preparación de alimentos cocinados, como puede ser una paella, un guiso, etc. que se realizará sobre el calentador alimentado a gas situado bajo la comentada plancha, de manera que cuando ésta se retira lógicamente queda al descubierto el calentador y sobre el mismo se podrá disponer la paellera para la preparación de la paella u otro recipiente para la preparación de otro tipo de alimento cocido o guisado.

### 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 según una perspectiva general de la barbacoa objeto de la invención, en donde la plancha superior está en explosión para dejar ver el calentador establecido superiormente, es decir por debajo de esta plancha cuando la misma está colocada sobre la propia barbacoa.

La figura 2.- Muestra una representación en perspectiva lateral de la barbacoa representada en la figura anterior, con la plancha debidamente colocada ocultando el calentador de gas.

### Realización preferente de la invención

Como se puede ver en las figuras referidas, la barbacoa de la invención se constituye a partir de una estructura o bastidor general (1) en el que están establecidas cuatro patas, dos de ellas fijas y otras dos telescopicas para poder regular su altura, incorporando además unas ruedas (2) para permitir el cómodo desplazamiento del conjunto de la barbacoa, cuya estructura o bastidor (1) presenta inferiormente un soporte (3) para una bombona de gas (4) representada en línea de trazos en la figura 1.

La estructura de la barbacoa incluye unos agaraderos (5) para llevar a cabo su manipulación, e inmediatamente por encima de esos agaraderos una meseta (6) sobre la que se ha previsto un calentador de gas (8) formado por anillos concéntricos, con unos soportes (8') para permitir situar sobre el mismo una paellera y poder preparar una paella, o bien otro recipiente y poder cocinar otros alimentos, siendo dicho conjunto del calentador (8) desmontable y retirable respecto de la meseta (6), quedando en cualquier caso oculto bajo una plancha (7) que a través de correspondientes patas (13) se acopla sobre las esquinas de la parte superior y concretamente sobre las esquinas de la meseta (6) de la estructura general (1) de la barbacoa.

La plancha (7), además de un ala perimetral (9)

para delimitar su superficie, incluye un canal lateral (10) de recogida y salida de grasas, que serán recogidas en un recipiente (11) colgado de unas muescas (12) o garganta establecida en el borde superior de la comentada canaleta (10) de salida y recogida de grasas.

Por consiguiente, la barbacoa, al igual que cualquier tipo de barbacoa, puede ser manipulada de acuerdo con las características referidas, y podrá utilizarse como plancha para asar mariscos, carnes, verduras, etc., sobre la propia plancha (7) y recoger los jugos o grasas desprendidos a través de la canaleta (10) establecida en uno de los laterales, con la particularidad de que esa plancha (7) es desmontable para dejar al descubierto el calentador (8) y poder ser utilizado éste, a través de la combustión del gas proporcionado

5 por una bombona (4), en la preparación de, por ejemplo, una paella situada sobre los soportes (8') de ese calentador (8), o bien situar sobre esos soportes (8') un recipiente en el que se pueden cocer otros tipos de alimentos, por lo que la barbacoa en su conjunto puede utilizarse indistintamente como plancha y como medio para cocinar alimentos mediante cocción.

10 Finalmente decir que la barbacoa incluye en uno de sus laterales una rejilla (14) complementada con unos tirantes (15) que permiten mantener aquella en posición horizontal para su uso como soporte de platos u otros enseres, y cuyos tirantes (15) están posibilitados de desenclavarse respecto de la estructura de la barbacoa y llevar a cabo al abatimiento o plegado de la rejilla (14) quedando situada verticalmente en posición inoperante o de no utilización.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

**REIVINDICACIONES**

1. Barbacoa transformable, que constituyéndose a partir de una estructura o bastidor general con patas de apoyo y ruedas para facilitar su transporte, se **caracteriza** porque superiormente incluye una plancha desmontable para asado de mariscos, carnes y otros alimentos, y bajo dicha plancha una meseta en la que va dispuesto un calentador de gas con soportes para una paellera o recipientes para cocinar alimentos por cocción; habiéndose previsto que dicha plancha y calentador de gas son desmontables e intercambiables para permitir el uso indistinto de la barbacoa como plancha o como calentador de cocción.

2. Barbacoa transformable, según reivindicación 1, **caracterizada** porque inferiormente incluye un soporte para una bombona de gas de alimentación del

5 calentador de gas establecido en la meseta superior.  
10 3. Barbacoa transformable, según reivindicación 1, **caracterizada** porque la plancha cuenta con patas acoplables con carácter desmontable sobre respectivos elementos establecidos al efecto en la parte superior correspondiente a la meseta de soporte del calentador de gas, incluyendo además dicha plancha un ala perimetral y en uno de sus laterales una canaleta para salida y recogida de grasas.

15 4. Barbacoa transformable, según reivindicación 1, **caracterizada** porque sobre uno de los laterales de la estructura o bastidor general se ha previsto una rejilla con unos tirantes abatibles que permiten disponer la misma en posición horizontal para su uso como soporte de platos y otros enseres, u ocupar una posición abatida e inoperante sobre el lateral respectivo del bastidor o estructura general.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

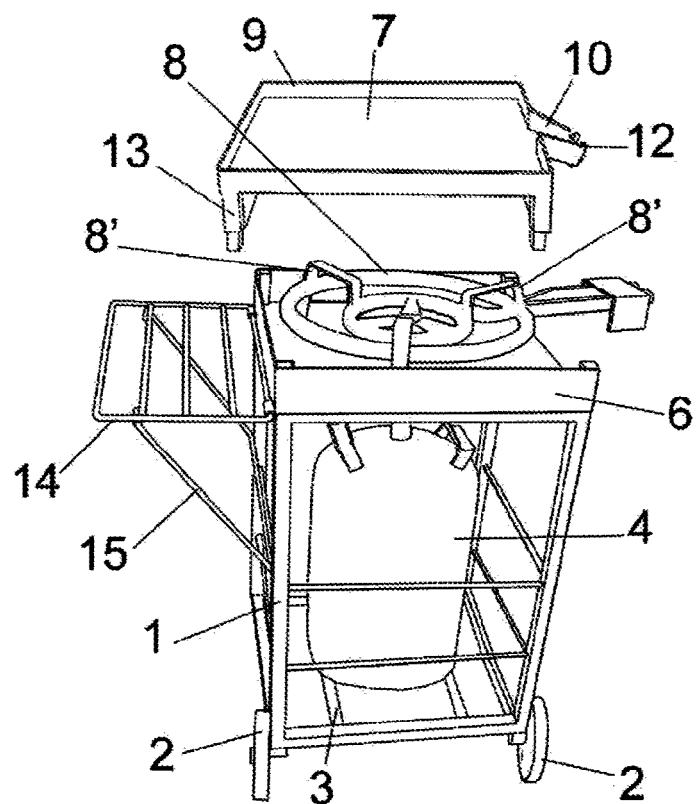


FIG. 1

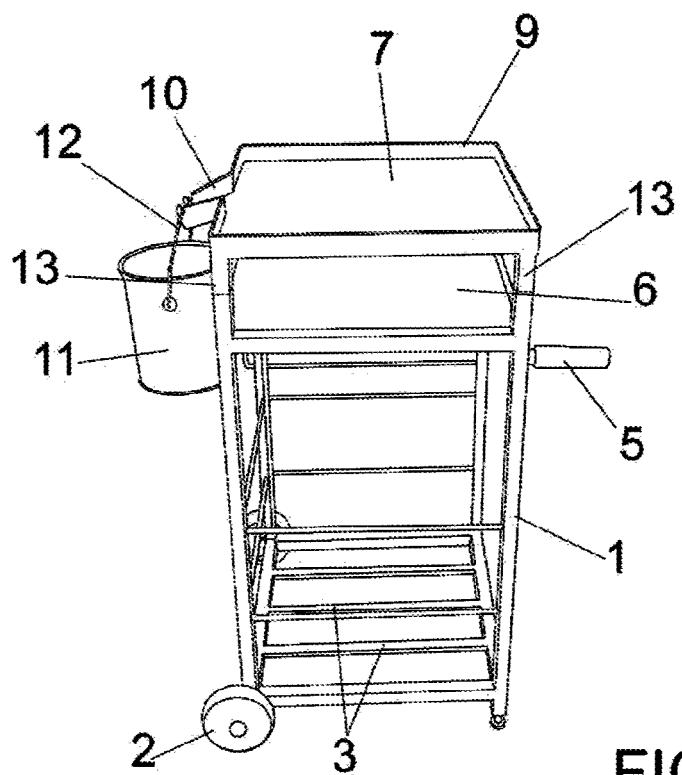


FIG. 2