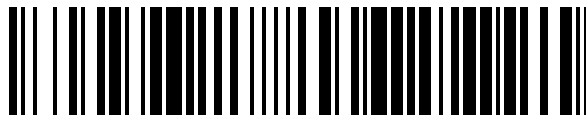


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 103 555**

21 Número de solicitud: 201430304

51 Int. Cl.:

F24B 1/20 (2006.01)

A21B 1/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

07.03.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

19.03.2014

71 Solicitantes:

BARQUEROS LÓPEZ, Jose Narciso (100.0%)
POL. IND. TORRE GUIL, NAVE 8
30830 SANGONERA LA VERDE (Murcia) ES

72 Inventor/es:

BARQUEROS LÓPEZ, Jose Narciso

74 Agente/Representante:

GONZÁLEZ MARTÍNEZ, Daniel

54 Título: **HORNO ASADOR MÚLTIPLE A LEÑA O CARBÓN VEGETAL**

ES 1 103 555 U

HORNO ASADOR MÚLTIPLE A LEÑA O CARBÓN VEGETAL

D E S C R I P C I Ó N

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un horno asador múltiple a leña o carbón vegetal, el cual aporta, a la función a que se destina, varias ventajas y características de novedad que se describirán en detalle más adelante y que suponen una mejora frente los sistemas actualmente conocidos en el estado de la técnica para el mismo fin.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un horno asador que, conformado a partir de un cuerpo metálico prismático con puertas frontales, entre otras peculiaridades, presenta la particularidad de incorporar un innovador sistema de bastidores móviles verticalmente, aptos para acoplar en ellos diferentes útiles intercambiables, tal como parrillas, espadas, pinchos, soportes, etc., para depositar los alimentos por encima de la bandeja con la leña o carbón vegetal que se utiliza en él para hacer brasas como fuente de calor, gracias al cual, dichos utensilios y, consecuentemente los alimentos, se pueden alejar o aproximar a dicha fuente de calor, según convenga, de modo práctico y rápido a través del accionamiento manual del mecanismo que incorpora para su desplazamiento vertical.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se centra en el sector de la industria dedicado a la fabricación de hornos para la elaboración de alimentos, centrándose particularmente en el ámbito de los hornos asadores de leña o carbón vegetal.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro horno asador del tipo que aquí concierne que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

En dicho sentido, cabe señalar que, generalmente, los hornos existentes hasta ahora, para la colocación de los diferentes utensilios que se utilizan para colocar los alimentos, cuentan con medios guías o soportes fijos y, a menudo, específicos para cada tipo de utensilio, por lo que si el horno está pensado para pollos, solo cuenta con soportes para las espadas o útil similar en el que se insertan los pollos, o si por ejemplo está destinado a otro tipo de carnes cuenta con guías laterales fijas en varias posiciones para colocar en ellas parrillas u otros elementos, pero que, si se desea modificar su posición, debe ser extraídos de la guía o soporte en el que están colocados y volver a situarlos en la nueva posición deseada, lo cual hace que la labor sea engorrosa, especialmente cuando el horno está ya funcionando y el utensilio está cargado de alimentos.

El objetivo de la presente invención es, pues, dotar al mercado de un nuevo modelo de horno asador que sea mucho más versátil para acoplarle cualquier tipo de utensilio y, sobre todo, mucho más fácil y práctico de poder variar la altura de los alimentos moviendo la posición del utensilio.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

Así, el horno asador múltiple a leña o carbón vegetal que la presente invención propone se configura como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación y de forma taxativa se alcanza satisfactoriamente el objetivo anteriormente señalado, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen de lo ya conocido, convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva del mismo.

De forma concreta, lo que la invención preconiza es un nuevo horno asador de brasas configurado a partir de un cuerpo metálico, realizado en hierro y acero fundido, y que, preferentemente, tiene una configuración prismática, determinada por sendas paredes laterales y una posterior, así como sendas bases superior e inferior y puertas frontales, y en cuyo interior, que preferentemente está dividido por una zona inferior de almacenamiento y una superior de asado bajo la que se incorporan las bandejas de brasa, presenta la particularidad de contar con unos bastidores móviles, en sentido vertical, los cuales, cuentan con medios para acoplar en ellos diferentes útiles intercambiables para depositar los alimentos, tales como parrillas simples de varillas, parrillas dobles de varillas, cestas de dimensiones específicas para cada producto, parrillas de perfil acanalado que recogen la

grasa resultante del braseado y la conducen hasta un canalón o depósito, espadas, pinchos, soportes para paellas y otros utensilios propios para dicho fin, es decir, para depositar sobre ellos los alimentos para su exposición sobre el fuego y las brasas que producen la leña o carbón depositados en las bandejas antedichas.

5

Más concretamente, dicho conjunto de bastidores móviles está conformado por una o más placas verticales que se disponen adosadas sobre la pared posterior del horno, en la descrita parte superior de asado y por encima de las bandejas de las brasas, las cuales placas se deslizan en sentido vertical, insertadas sobre unas guías verticales previstas al efecto, a través de un mecanismo de piñones y ejes asociado a una manivela, situada en el frontal del horno, para su accionamiento manual, contemplándose un mecanismo y una manivela independiente para cada placa.

10

Asimismo, para el acoplamiento de los diferentes utensilios, cada placa está dotada de un par de hendiduras en las que se insertan los correspondientes anclajes de soporte del utensilio y que, lógicamente, están diseñados y dimensionados para encajar y quedar convenientemente sujetos.

15

De este modo, se hace fácil y rápido el acoplamiento alternativo de todos los utensilios de que dispone el horno para realizar su función como asador múltiple, así como su desplazamiento vertical, permitiendo alejar o aproximar el producto a la fuente de calor, ajustando así la intensidad calorífica que precise en cada momento para su perfecta elaboración.

20

Por otra parte, el horno preconizado cuenta con unas puertas acristaladas frontales deslizantes de accionamiento semi-vertical, ya que presentan cierta inclinación, las cuales, se acoplan por su propio peso sobre la abertura frontal del horno para cerrarlo frontalmente. Hay que señalar, sin embargo, que el horno por su estructura, puede utilizarse tanto abierto como cerrado.

25

Asimismo, cabe destacar que, entre los múltiples accesorios que se pueden incorporar en el interior del horno preconizado, dispone de una parrilla acanalada que conduce la grasa resultante hasta un canalón situado en el marco frontal del horno, bajo las puertas y junto a las bandejas de brasa, desaguando en un depósito extraíble de residuos situado entre los cajones de recogida de ceniza.

30

35

El horno está dotado también de una plancha rompe fuegos en su parte superior interna para evitar la subida de llamas por la salida de gases, la cual, por otra parte, está provista de regulador de tiro accionable a través de un mando frontal. Además, el cuerpo del horno está dotado interiormente de forro aislante para evitar pérdida de calor y procurar un funcionamiento más efectivo.

Finalmente, en la parte inferior del cuerpo de horno se ha previsto un espacio de almacenamiento para diferentes utensilios y accesorios.

El descrito horno asador múltiple a leña o carbón vegetal representa, pues, una estructura innovadora de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora para el fin a que se destina, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en perspectiva de un ejemplo de realización del horno asador múltiple a leña o carbón vegetal, objeto de la invención, apreciándose su configuración general externa así como las principales partes y elementos que comprende.

La figura número 2.- Muestra una vista en perspectiva y en sección de otro ejemplo del horno asador, según la invención, apreciándose en ella con mayor detalle la configuración del conjunto de bastidores móviles que incorpora sobre su pared posterior para acople de los distintos utensilios.

La figura número 3.- Muestra de nuevo una vista completa en perspectiva del horno preconizado, en este caso representado sin estar cerrado superior y frontalmente.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo preferido, pero no limitativo, del horno asador múltiple a leña o carbón vegetal preconizado, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

5

Así, tal como se observa en la figura 1, el horno (1) en cuestión se configura a partir de un cuerpo (2) metálico, que en el ejemplo representado tiene una configuración prismática, con dos paredes laterales (21) una pared posterior (22) una base inferior (23) y una superior (24) con la salida de gases, que determinan un espacio interior dividido, en una zona inferior (2a) de almacenamiento y una zona superior (2b) de asado, por unas bandejas (3) donde se colocan las brasas, existiendo bajo las mismas unos cajones para la recogida y extracción de las cenizas (4).

10

Pues bien, de forma caracterizadora, dicho cuerpo (2) cuenta en la zona superior (2b) con uno o más bastidores móviles (5) (dos preferentemente) con desplazamiento vertical mediante un actuador manual (6) y que están dotados de medios para acoplar en ellos diferentes útiles accesorios (25) que son intercambiables (por ejemplo un accesorio paellero o un accesorio parrilla acanalada antigoteo) para depositar los alimentos situándolos a alturas variables, regulables mediante dicho actuador, sobre la fuente de calor que constituyen el fuego y las brasas de las bandejas (3).

15

20

En concreto, como muestra la figura 2, cada uno de dichos bastidores móviles (5) consiste en una placa (51) metálica rectangular, dispuesta verticalmente entre dos guías (7) verticales adosadas sobre la pared posterior (22) del cuerpo del horno, estando dichas placas (51) asociadas a un mecanismo de piñones y ejes (no representado) que, a su vez, se vincula a una manivela, situada en el frontal cuerpo (2) del horno, la cual constituye el citado actuador manual (6) para, a través de su giro, hacer que la placa (51) correspondiente se eleve o se aproxime a la bandeja (3) de brasas.

25

En cuanto a los medios para acoplar los útiles intercambiables en las placas (51) de cada bastidor móvil (5), estos están determinados por la existencia de unas hendiduras (8) previstas en ambos lados de cada placa, siendo aptas para insertar en ellas los correspondientes anclajes de soporte con que está convenientemente provisto cada utensilio accesorio (25).

30

35

Por último, el cuerpo (2) del horno cuenta, preferentemente, con puertas frontales deslizantes (9) acristaladas y de accionamiento semi-vertical, ya que presentan cierta inclinación, que se acoplan por su propio peso, para cerrar frontalmente el horno, siendo posible su uso tanto con dichas puertas abiertas como cerradas.

5

Lógicamente, si bien, tal como se ha descrito, el cuerpo (2) del horno (1) del ejemplo representado en las figuras 1 y 2 presenta una configuración prismática, con paredes laterales (21), posterior (22), base inferior (23) y superior (24) que determinan un espacio interior que está dividido, en una zona inferior (2a) de almacenamiento y una zona superior (2a) de asado, por las bandejas (3) para las brasas, ello no supone en absoluto una limitación, ya que se pueden contemplar distintos modelos de horno, siendo las únicas premisas la existencia de la pared posterior (22) sobre la que se adosan los bastidores móviles (5) formados por las placas (51) y guías (7) verticales, así como, lógicamente, la estructura apropiada para la colocación de las bandejas (3) de brasas y el mecanismo de accionamiento de los bastidores móviles (5) y actuador manual (6), pero sin que sean imprescindibles las paredes laterales (21), las puertas frontales (9) o la división del espacio interior en dos zonas independientes.

No obstante, preferentemente, el horno (1) preconizado es una estructura prismática cerrada como la descrita en cuya base superior (24) cuenta con un sistema de regulación tiro para la salida de gases (26) a través de un mando de regulación (27), además, en su zona central dispone de un canalón (28) recoge grasa que desemboca en un cajón para la recogida de grasa (29), situado entre los cajones de cenizas (4), y en la parte inferior (2a) de un cajón para cubiertos u otros utensilios (30), de un alojamiento (31) para los utensilios accesorios de soporte para alimentos, como las parrillas o paellero, para lo cual se han previsto guías laterales en él y sendos compartimientos (32) para almacenar carbón o leña, estando dicha estructura, también preferentemente, provista de ruedas giratorias (33) con freno que facilitan su desplazamiento en caso necesario.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o

modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- HORNO ASADOR MÚLTIPLE A LEÑA O CARBÓN VEGETAL que, siendo del tipo que se configura a partir de un cuerpo (2) metálico, en el que, al menos, se contempla una pared posterior (22) una base inferior (23) y una superior (24) que determinan un espacio interior con una zona de asado con bandejas (3) donde se colocan las brasas, está **caracterizado** por contar con uno o más bastidores móviles (5) con desplazamiento vertical mediante un actuador manual (6) y dotados de medios para acoplar en ellos diferentes útiles intercambiables para depositar los alimentos situándolos a alturas variables, regulables mediante dicho actuador, sobre la fuente de calor que constituyen el fuego y las brasas de las bandejas (3).

2.- HORNO ASADOR MÚLTIPLE A LEÑA O CARBÓN VEGETAL, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque cada uno de los bastidores móviles (5) consiste en una placa (51) metálica rectangular, dispuesta verticalmente entre dos guías (7) verticales adosadas sobre la pared posterior (22) del cuerpo del horno.

3.- HORNO ASADOR MÚLTIPLE A LEÑA O CARBÓN VEGETAL, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque las placas (51) están asociadas a un mecanismo de piñones y ejes que, a su vez, se vincula a una manivela, situada en el frontal cuerpo (2) del horno, la cual constituye el actuador manual para, a través de su giro, hacer que la placa (51) correspondiente se eleve o se aproxime a la bandeja (3) de brasas.

4.- HORNO ASADOR MÚLTIPLE A LEÑA O CARBÓN VEGETAL, según cualquiera de las reivindicaciones 1-3, **caracterizado** porque los medios para acoplar los útiles intercambiables en las placas (51) de cada bastidor móvil (5), consisten en hendiduras (8) previstas en ambos lados de cada placa (51), siendo aptas para insertar en ellas los correspondientes anclajes de soporte con que está provisto cada utensilio.

5.- HORNO ASADOR MÚLTIPLE A LEÑA O CARBÓN VEGETAL, según cualquiera de las reivindicaciones 1-4, **caracterizado** porque el cuerpo (2), que tiene una configuración prismática, con dos paredes laterales (21) una posterior (22) base inferior (23) y superior (24) que determinan un espacio interior dividido, en una zona inferior (2a) de almacenamiento y una zona superior (2b) de asado, por las bandejas (3) de las brasas, cuenta con puertas frontales deslizantes (9) metálicas y de accionamiento semi-vertical, que

se acoplan por su propio peso.

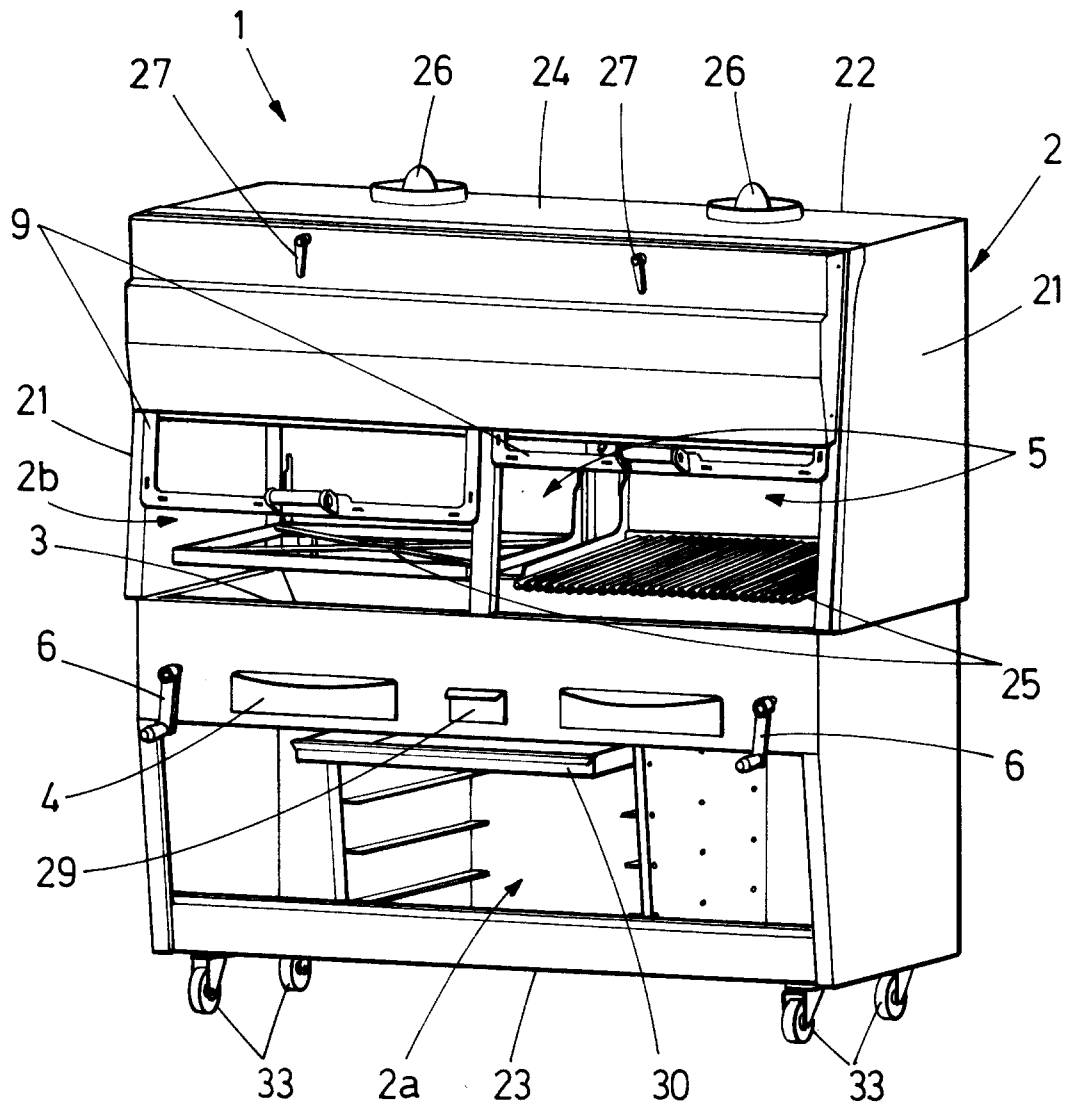


FIG.1

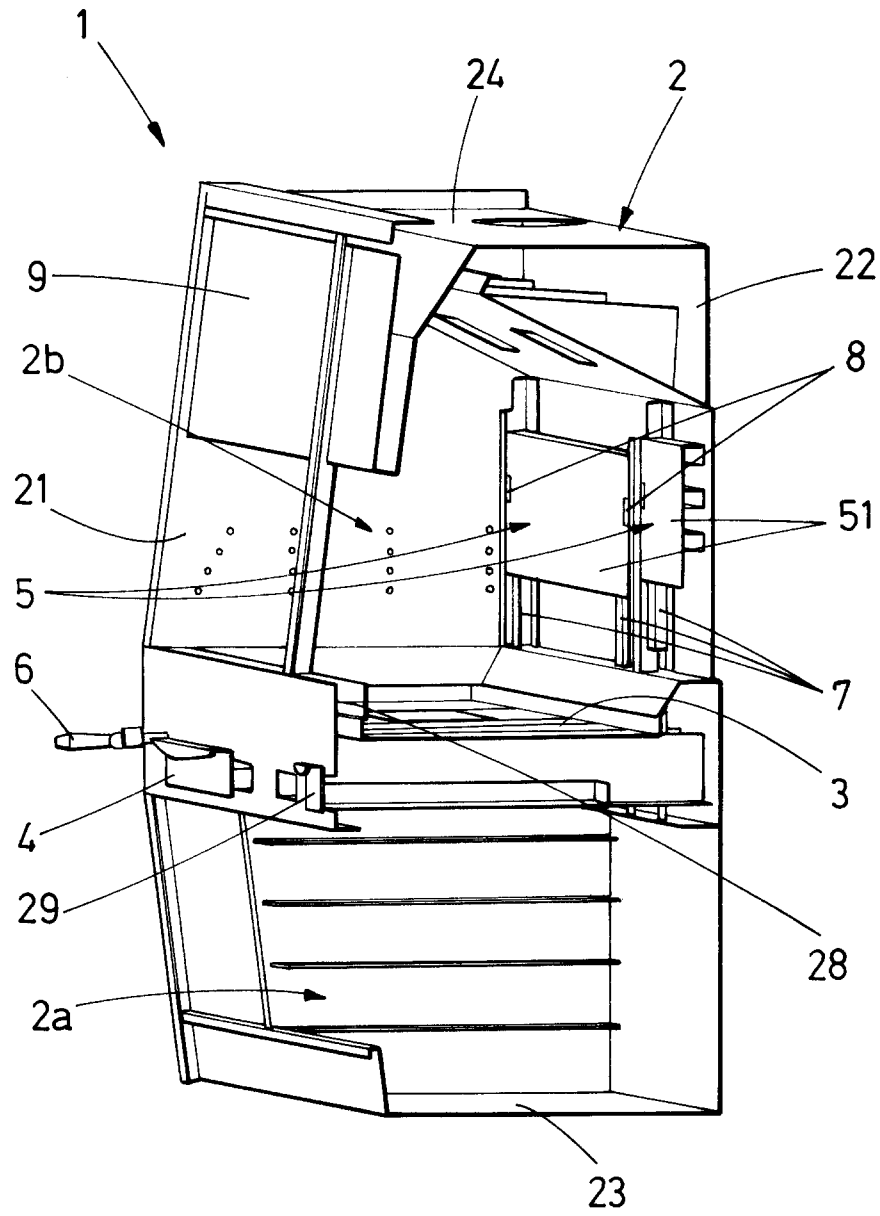


FIG.2

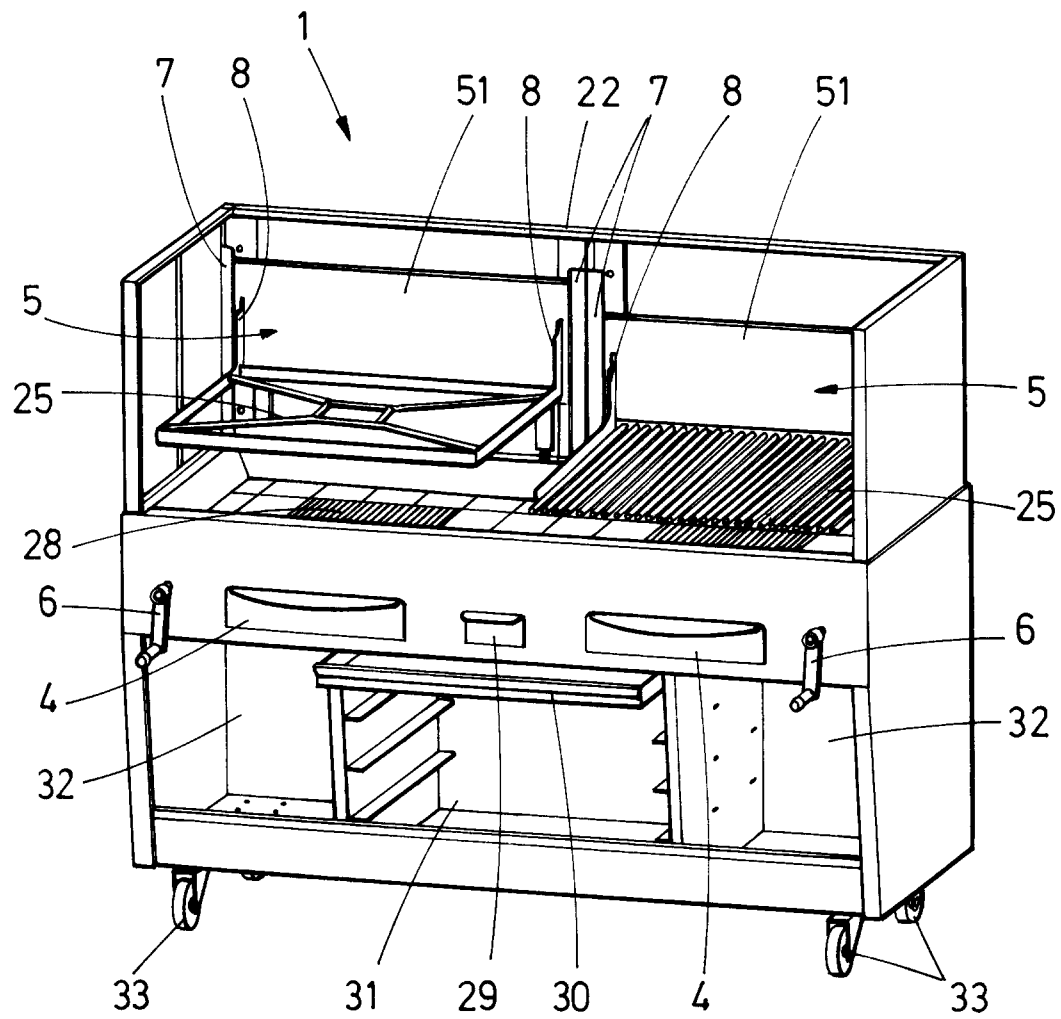


FIG.3