

⑫

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

②② Date de dépôt : 22.03.17.

③⑦ Priorité : 30.03.16 ES ES201630386U.

⑦① Demandeur(s) : EGUILEOR ITUARTE FERNANDO
JAVIER — ES.

⑦② Inventeur(s) : A COMPLETER et EGUILEOR
ITUARTE FERNANDO JAVIER.

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 06.10.17 Bulletin 17/40.

⑤⑥ Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la
procédure de rapport de recherche.

⑥⑦ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

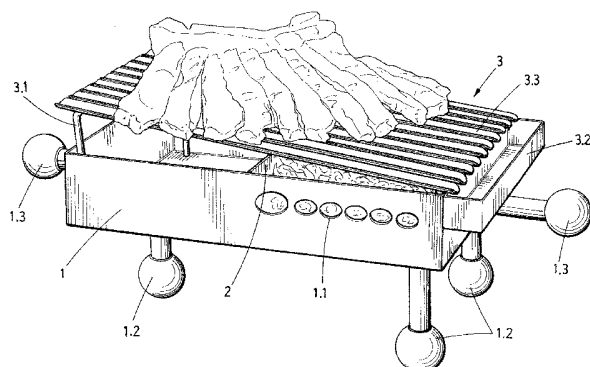
⑦③ Titulaire(s) : EGUILEOR ITUARTE FERNANDO
JAVIER.

○ Demande(s) d'extension :

⑦④ Mandataire(s) : DEJADE & BISET.

⑤④ **BRASERO PORTATIF.**

⑤⑦ La présente invention concerne un braséro portatif
pour la cuisson d'aliments, pouvant se poser directement
sur la table et ne produisant ni fumée ni odeurs pendant la
cuisson.



BRASÉRO PORTATIF

DESCRIPTION

- 5 La présente invention concerne un braséro portatif pour la cuisson d'aliments, pouvant se poser directement sur une table et ne produisant ni fumée ni odeurs pendant la cuisson.

Antécédents de l'invention

- 10 Il est très fréquent que certains aliments destinés à être braisés soient servis à table crus ou à peine cuits, pour que, à table, le convive finisse lui-même la cuisson à son goût. A cet effet, on installe en général au centre de la table une pierre chaude ou un plat réfractaire et c'est le client qui pose l'aliment sur cette pierre ou dans le plat, le temps qu'il considère nécessaire à la cuisson.

- 15 Il existe également des grills portatifs de table, comme celui décrit dans le modèle d'utilité portant le numéro de publication U1090033. Le grill barbecue décrit dans ledit modèle d'utilité se compose d'un caisson pourvu de poignées pour en faciliter le transport. Le caisson contiendra le combustible à brûler et une grille est posée sur le caisson.

- 20 Le problème principal rencontré avec tous ces grills, pierres, etc., ce sont les fumées et les odeurs produites dans le restaurant ou le local lors de la cuisson.

- 25 Par conséquent, on voit qu'il est nécessaire de développer de nouveaux grills qui évitent les inconvénients actuellement connus dans l'état de la technique.

Description de l'invention

- 30 Le braséro de l'invention permet de résoudre les inconvénients décrits ci-dessus.

- Le braséro de l'invention se présente sous la forme d'une cuve qui est la base des autres éléments. Dans la cuve est disposé un élément intermédiaire qui, avec la cuve, forme le foyer de combustion. Cet élément intermédiaire évite la déformation de la cuve sous l'effet de la chaleur et prévient la chauffe de la nappe ou de la table sur laquelle le braséro est posé. Enfin, le braséro comprend une grille inclinée dotée à une extrémité d'un bac de récupération. L'inclinaison de la grille permet d'obtenir deux zones où la chaleur est
- 35

différente : une zone plus proche du foyer et donc plus chaude, une autre zone plus haute et plus éloignée du foyer, donc moins chaude.

5 Le braséro portatif de l'invention comprend donc : une cuve qui est le foyer de combustion associée à un élément intermédiaire, où est disposé l'élément utilisé comme combustible, qui se trouve à l'intérieur de la cuve, ainsi qu'une grille inclinée dotée d'éléments d'appui permettant de se positionner sur la cuve et d'un bac de récupération à l'une de ses extrémités.

10 Le bac de récupération a pour fonction de récupérer les liquides formés lors de la cuisson des aliments. Les barres de la grille sont de préférence creuses de sorte que les liquides formés lors de la cuisson puissent être orientés vers le bac de récupération. En particulier, les barres de la grille ont une section en "V".

15 Selon une réalisation préférée, la cuve comporte une zone perforée dont la fonction est de faciliter le tirage de l'air et le maintien d'une bonne combustion. La zone perforée se trouve donc à la hauteur de la zone où se produit la combustion.

20 Selon une réalisation préférée, la cuve prend appui sur trois points, ce qui assure une plus grande stabilité du braséro si celui-ci est posé sur une surface irrégulière. L'appui sur trois points permet de stabiliser le braséro et évite les oscillations de la cuve si la surface de la table est irrégulière ou si la cuve se déforme sous l'effet de la chaleur. Si la cuve se déforme sous l'effet de la chaleur, elle reprendra sa forme normale en refroidissant.

25 Selon une réalisation préférée, le braséro portatif est pourvu de deux poignées pour en faciliter le transport.

Selon une réalisation préférée, l'élément intermédiaire a une section en L.

30 Selon une réalisation préférée, la grille est inclinée de 4° à 8° par rapport à l'axe horizontal.

Brève description des dessins

35 Pour une meilleure compréhension de la description ci-dessus, les dessins fournis présentent un cas pratique de réalisation, de façon schématique et seulement à titre d'exemple non limitatif.

La FIG.1 est une vue en perspective d'un mode de réalisation du braséro conforme à la présente invention.

5 La FIG.2 est une vue éclatée du braséro présenté à la FIG.1.

Description d'une réalisation préférée

10 Selon une réalisation préférée présentée à la FIG.1, le braséro de l'invention permet de présenter une côtelette sur une table en un endroit choisi. Le braséro se compose d'une cuve (1) pourvue de deux poignées (1.3) de transport, qui, dans ce cas particulier, sont terminées par des boules de bakélite. La cuve repose sur trois pieds (1.2) terminés par des boules de bakélite. La cuve comporte également une zone perforée (1.1).

15 A l'intérieur de la cuve (1) se trouve l'élément intermédiaire (2). Dans cette réalisation préférée, sur cet élément intermédiaire (2) est déposé du charbon de chêne qui sera le combustible utilisé pour cuire la côtelette.

20 Enfin, il y a la grille (3), inclinée dans ce cas particulier à 6°. L'une des extrémités de la grille est pourvue de deux pieds (3.1) pour s'appuyer à l'intérieur de la cuve (1). Dans ce cas particulier, la grille est dotée de 10 pièces (3.3) avec une section en "V". A l'extrémité opposée des pieds (3.1), la grille se termine par un bac de récupération (3.2) des graisses qui se forment lors de la cuisson de la côtelette.

25 A l'allumage du charbon de chêne, qui est disposé sur l'élément intermédiaire (2), situé au milieu de la cuve (1) où l'espace entre la cuve (1) et la grille (3) est le plus petit, la température obtenue sur la partie supérieure ou la plus inclinée de la grille est environ de 50° C, tandis que la température obtenue sur la partie inférieure ou la moins inclinée de la grille et qui est disposée sur l'élément intermédiaire (2) est d'environ 190° C, ce qui permet
30 de déplacer les morceaux de viande de la partie supérieure à la partie inférieure de la grille pour les cuire jusqu'à obtenir le résultat voulu.

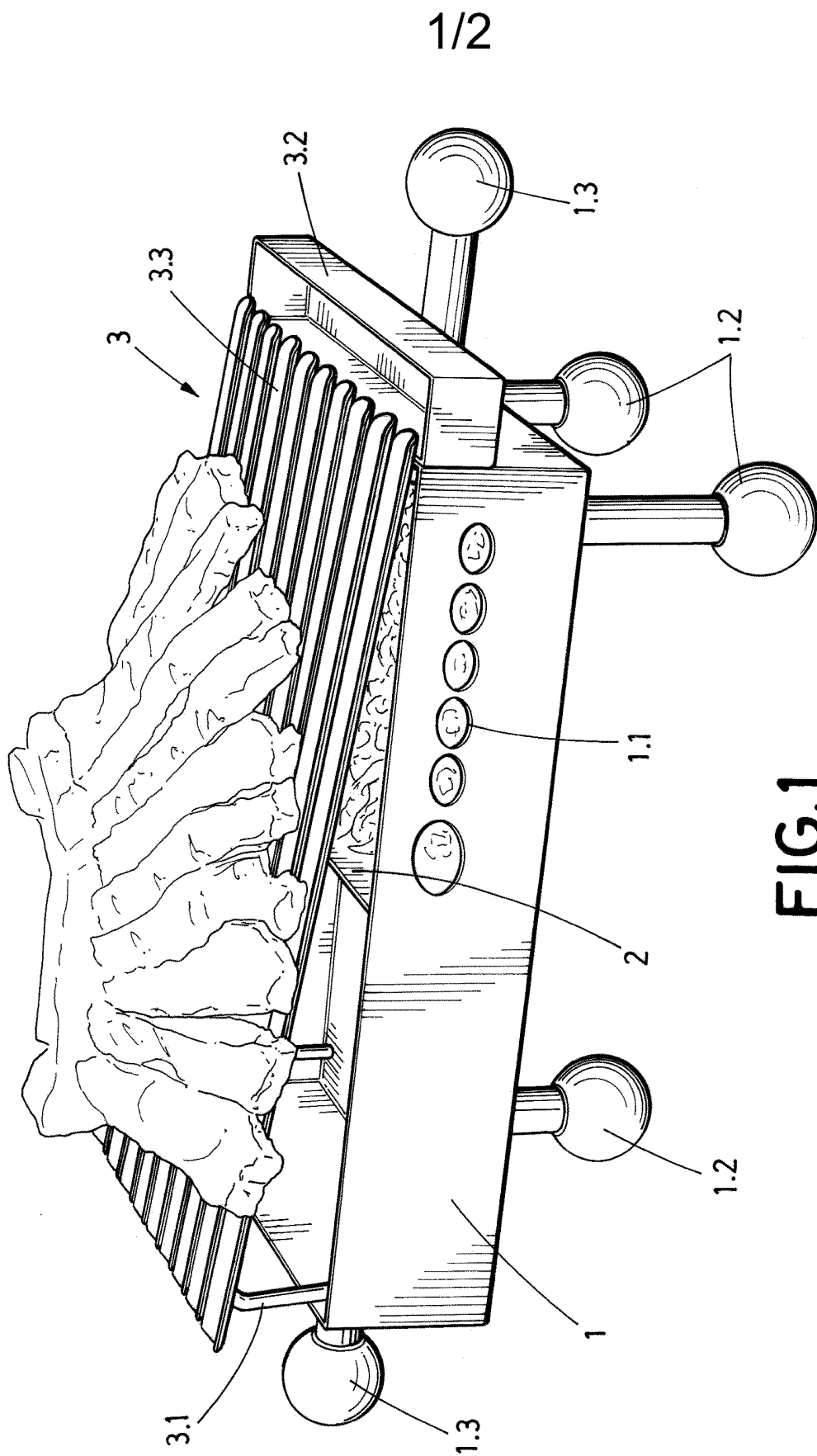
35 Le bac de récupération (3.2), qui se situe du côté de la zone de combustion, récupère les graisses de cuisson pour qu'elles ne restent pas sur la grille et ne produisent pas d'odeurs ni de fumées.

Dans la réalisation particulière décrite, la cuve (1), l'élément intermédiaire (2) et la grille (3)

sont en acier inoxydable. La cuve (1) peut être peinte à l'extérieur avec de la peinture anti-chaueur résistant à des températures de 500° C.

REVENDICATIONS

1. Braséro portatif caractérisé en ce qu'il comprend : une cuve (1) qui est le foyer de combustion avec un élément intermédiaire (2) où est disposé l'élément utilisé comme combustible, situé dans la cuve (1), et une grille (3) inclinée comprenant des éléments d'appui (3.1) pour être posée sur la cuve (1) et dont l'une des extrémités est pourvue d'un bac de récupération (3.2).
5
2. Braséro portatif selon la revendication 1 caractérisé en ce que la cuve (1) comporte une zone perforée (1.1).
10
3. Braséro portatif selon les revendications 1-2 caractérisé en ce que la cuve (1) prend appui sur trois points (1.2).
4. Braséro portatif selon les revendications 1-3 caractérisé en ce que la cuve (1) est pourvue de deux poignées (1.3).
15
5. Braséro portatif selon les revendications 1-4 caractérisé en ce que l'élément intermédiaire (2) a une section en "L".
20
6. Braséro portatif selon les revendications 1-5 caractérisé en ce que la grille est inclinée à un angle compris entre 4° et 8° par rapport à l'axe horizontal.
7. Braséro portatif selon les revendications 1-6 caractérisé en ce que la grille (3) se compose de barres creuses (3.3).
25
8. Braséro portatif selon la revendication 7 caractérisé en ce que les barres creuses (3.3) ont une section en "V".



2/2

