

C/6852



191254 F27B

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Correspondiente al registro de Modelo de Utilidad que, por veinte años, se solicita a favor de Don Nactali GONZALEZ LOPEZ y Don Jorge ALIBAU PAGES, ambos de nacionalidad española, residentes en Barcelona, calle Torre Damians, nº 38,

5.

p o r

"NUEVO BARBACOA"

=====

El objeto del presente Modelo de Utilidad se refiere a un nuevo barbacoa que presenta la novedad de que el mismo además de barbacoa puede utilizarse como horno para la cocción al vapor de los alimentos introducidos en el mismo.

10.

Gracias, pues a su especial construcción se consi-

191254



que que la cocción de los alimentos sea efectuada en un tiempo determinado sin tener además que vigilar durante el período de cocinado para que el alimento no sea demasiado hecho o que esté aun crudo cuando se procede a servirlo.

5. Para una correcta interpretación se describe, a continuación, un caso de realización práctica, a título de ejemplo, no limitativo del nuevo barbacoa, acompañándose de una hoja de dibujos en la que:

10. En la figura 1, se representa el nuevo barbacoa esquematizado y en sección.

En la figura 2, una vista en perspectiva y a menor escala de la figura 1.

15. En la figura 3, es a menor escala y esquemáticamente el propio barbacoa de la figura 1 con sus tres partes separadas y en línea.

En la figura 4, es el barbacoa de la figura anterior con sus tres partes unidas.

20. En la figura 5, es la representación a mayor escala de la figura 3 pero vuestas las dos partes superiores en perspectiva.

En la figura 6, es el propio barbacoa de la figura 2, pero con un cuerpo central intermedio adicional.

25. En la figura 7, son la fuente calórica; el plato de agua y la parrilla, vistos en perspectiva, superpuestos y separados del cuerpo del barbacoa de la figura 5.

Y en la figura 8, el barbacoa sin plato con agua ni campana, actuando como simple barbacoa.

30. Consiste la invención en que el barbacoa consite en un cuerpo cilíndrico (1), sin fondo, en el interior del cual hay dispuesto otro cuerpo cilíndrico concéntrico (2) de menor diámetro que el extremo (1) y encima se dispone una

191254



- campana (3) existiendo en el cuerpo cilíndrico interno (2) la fuente de calor oportuna (4), más abajo que la boca (5) de este cuerpo cilíndrico (2) en la que hay la parrilla (6) pudiendo ser acercada más o menos la fuente del calor (4) hacia la parrilla (6) o viceversa, pues existen en las paredes internas del cuerpo cilíndrico interno (2), distintos puntos de apoyo (7) de ambos elementos (4 y 6) antes mencionados y cuando el barbacoa se desea utilizarlo además como horno, se pone entre la fuente calórica (4) y el elemento a cocinar, un recipiente con agua (8) que al actuar la fuente calórica contra la base de dicho recipiente con agua (8), produce vapor que se eleva entrando en contacto con el alimento a cocinar que se encuentra dispuesto sobre la parrilla (6) del barbacoa, pasando y envolviendo el mismo, se almacena en la campana (3) puesta sobre la parrilla (6) a fin de que el mismo vapor pueda descender y vuelva a humedecer el alimento que se está cocinando, actuando de esta manera para efectuar el cocinado al vapor del alimento puesto en la parrilla (6).
20. En el agua contenida en el recipiente (8) se disponen esencias odoríficas, para impartir olor y sabor al alimento cocinado al gusto del consumidor.
- Además de ello se dispone en la fuente calórica (4) un pedazo de madera olorosa para aumentar el olor o producir humo de olor especial para que el ahumado del alimento sea aun más apetitoso.
- Entre la pared del cuerpo externo (1) y el cuerpo circular cilíndrico interno (2) queda un espacio para determinar una cámara anular (9) por la que circula el aire actuando a modo de chimenea.
30. La campana (3) es de diámetro inferior que el



191254

5. cuerpo externo (1) del barbacoa y no obstante es del mismo diámetro que el cuerpo cilíndrico interno (2) a fin de permitir el paso del aire al exterior y no obstante no entre dentro de la campana (3) de almacenamiento del vapor de agua, para que no pueda salir al exterior manteniendo así el elemento cocinado durante horas en temperatura constante.

10. La base inferior del cuerpo cilíndrico interno (2) está tapada y presenta en el centro del tabique transversal (4) un orificio (10) para que pueda entrar el aire del exterior.

Cuando se desea que el barbacoa actúe únicamente como tal, se elimina la campana (3), cocinando además el alimento sin el recipiente de agua (8) intermedio entre la fuente calórica (4) y el alimento que se condimenta.

15. Para cuando se precise una mayor tiraje en acción de chimenea el cuerpo externo (1) está provisto por su base inferior de otro cuerpo adicional (1') con lo que se efectúa un aumento de la altura del cuerpo externo (1), lo que permite además colocar en esta parte adicional interna otro cilindro interno concéntrico (2) el cual a su vez permite disponer otro recipiente con agua y una parrilla intermedia de cocinado, con lo que se tienen pues dos parrillas de cocinado y uno o dos platos o recipientes con agua (8) en una sola fuente calórica y aparato, lográndose la cocción simultánea de distintos alimentos.

20. Se sobreentiende que en el presente caso serán variables cuantos detalles de construcción y acabado, no alteren, cambien o modifiquen la esencia de la invención.

N O T A



191254

Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

5. 1ª.- Nuevo barbacoa, caracterizado por el hecho de que el barbacoa consiste en un cuerpo cilíndrico, sin fondo, en el interior del cual hay dispuesto otro cuerpo cilíndrico concéntrico de menor diámetro que el externo y encima se dispone una campana existiendo en el cuerpo cilíndrico interno la fuente de calor oportuna, más abajo que la boca de este
10. cuerpo cilíndrico en la que hay la parrilla pudiendo ser acercada más o menos la fuente del calor hacia la parrilla o viceversa, pues existen en las paredes internas del cuerpo cilíndrico interno, distintos puntos de apoyo de ambos elementos antes mencionados y cuando el barbacoa se desea utilizarlo además como horno, se pone entre la fuente calórica
15. y el elemento, a cocinar, un recipiente con agua que al actuar la fuente calórica contra la base de dicho recipiente con agua, produce vapor que se eleva entrando en contacto con el alimento a cocinar que se encuentra dispuesto sobre
20. la parrilla del barbacoa, pasando y envolviendo el mismo, se almacena en la campana puesta sobre la parrilla, a fin de que el mismo vapor pueda descender y vuelva a humedecer el alimento que se está cocinando, actuando de esta manera para efectuar el cocinado al vapor del alimento puesto en
25. la parrilla.

2ª.- Nuevo barbacoa, según la anterior reivindicación, en el que en el agua contenida en el recipiente se disponen esencias odoríficas para impartir olor y sabor al alimento cocinado al gusto del consumidor.

3ª.- Nuevo barbacoa, según las anteriores reivindicaciones, en el que entre la pared del cuerpo externo y el

191254-71



cuerpo circular cilíndrico interno queda un espacio para de-  
terminar una cámara anular por la que circula el aire ac-  
tuando a modo de chimenea.

5. 4a.- Nuevo barbacoa, según las anteriores reivin-  
dicaciones, en el que la campana es de diámetro inferior que  
el cuerpo externo del barbacoa y no obstante es del mismo  
diámetro que el cuerpo cilíndrico interno a fin de permitir  
el paso del aire al exterior y no obstante no entre dentro  
de la campana de almacenamiento del vapor de agua, para que  
10. no pueda salir al exterior manteniendo así el elemento coci-  
nado durante horas en temperatura constante.

15. 5a.- Nuevo barbacoa, según las anteriores reivin-  
dicaciones, en el que la base inferior del cuerpo cilíndri-  
co interno está tapada y presenta en el centro del tabique  
transversal un orificio para que pueda entrar el aire del  
exterior.

20. 6a.- Nuevo barbacoa, según las anteriores reivin-  
dicaciones, en el que cuando se desea que el barbacoa actúe  
unicamente como tal, se elimina la campana, cocinando además  
el alimento en el recipiente de agua intermedio entre la  
fuente calórica y el alimento que se condimenta.

25. 7a.- Nuevo barbacoa, según las anteriores reivin-  
dicaciones, en el que para cuando se precise una mayor ti-  
raje en acción de chimenea el cuerpo externo está provisto  
por su base inferior de otro cuerpo adicional con lo que se  
efectúa un aumento de la altura del cuerpo externo, lo que  
permite además colocar en esta parte adicional interna otro  
cilindro interno concéntrico el cual a su vez permite dis-  
poner otro recipiente con agua y una parrilla intermedia de  
30. cocinado, con lo que se tienen pues dos parrillas de coci-  
nado y uno o dos platos o recipientes con agua en una sola

191254-7.15



fuentes calóricas y aparato, lográndose la cocción simultánea de distintos alimentos.

8a.- NUEVO BARBACOA.

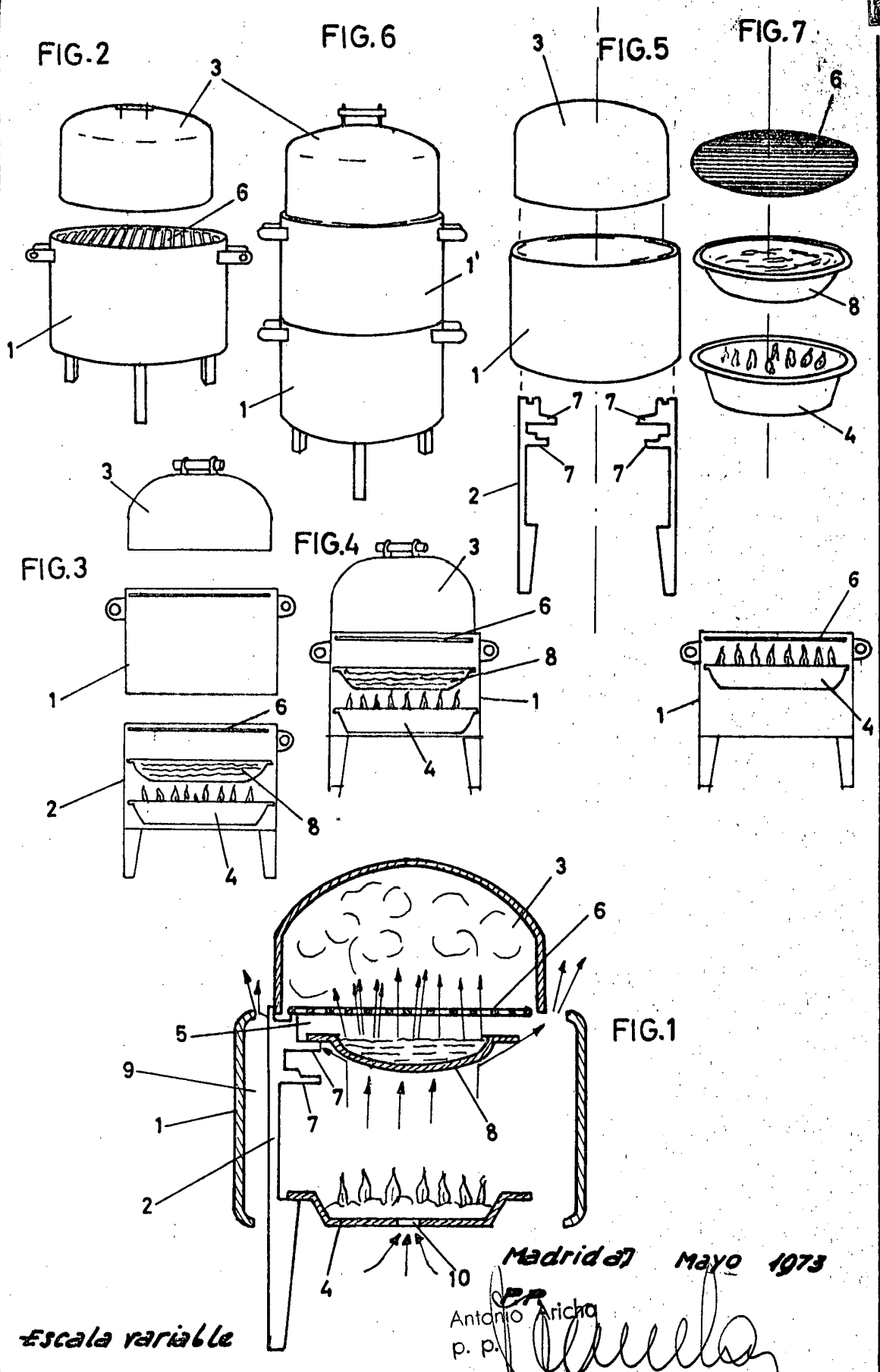
Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva que consta de siete hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 7 de Mayo de mil novecientos setenta y tres.

P.A.,

Antonio Aricha

P. P.



Escala variable

Madrid 7 Mayo 1973

Antonio Aricha  
p. p. *[Signature]*