



ESPAÑA

ES

11  
21  
22

NUMERO
261602
FECHA DE PRESENTACION
20-11-81

Y

MODELO DE UTILIDAD

1 MAYO 1982

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. Cl. B27d 3707

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"BARBACOA PERFECCIONADA"

71 SOLICITANTE (S)
TALLERES MECANICOS ORESGA, S.L.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
TORREJON DE ARDOZ (Madrid).-Alamo, 5

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)
TALLERES MECANICOS ORESGA, S.L.

74 REPRESENTANTE
D. José M <sup>a</sup> TORO ARENAL, Agente Oficial de Propiedad Industrial.

La presente invención se refiere, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva a una barbacoa que ha sido sensiblemente perfeccionada en orden a mejorar su funcionalidad y eficacia.

- 5.- La barbacoa que se preconiza ha sido especialmente concebida y diseñada para, utilizando como combustible leña o carbón, permitir un encendido rápido, una perfecta graduación del fuego, una también perfecta regulación entre el distanciamiento entre la parrilla y el fuego y una especial capacidad para transformarse en un horno de asar, además de otra serie de ventajas de menor importancia que irán siendo reflejadas a lo largo de la presente descripción.

- 10.-
- 15.- Básicamente la barbacoa que se preconiza está constituida a partir de un carro o bastidor soporte, provisto de dos ruedas para facilitar su transporte, sobre el que existe un contenedor prismático rectangular, abierto superiormente y con su base proyectada hacia abajo según una configuración troncopiramidal, rematada por su base menor en un cilindro al que se acopla un recipiente colector de ceniza. En correspondencia con la imaginaria base del mencionado prisma determinado por el contenedor se establece con carácter desmontable una tupida rejilla que actúa como contenedor del combustible, pero que permite el paso a través de la misma de aire para la combustión, así como la caída de cenizas hacia el recipiente colector inferior. Esta zona inferior del contenedor está asistida por una toma de aire forzado lateral, a
- 20.-
- 25.-

base de un ventilador manual y mediante otras dos tomas  
30.- provistas de trampilla regulable para aireación natural.

En las paredes laterales del contenedor se definen ranuras alargadas verticalmente y provistas de muescas laterales que permiten regular en altura el posicionamiento de la parrilla, así como otras escotaduras en su  
35.- embocadura que permiten la disposición de espadachines u otros elementos complementarios para la sustentación de los productos que se han de cocinar.

Constituye un complemento esencial de la barbacoa que se preconiza, un horno de configuración general prismático rectangular con su base superior proyectada hacia  
40.- arriba según una configuración troncopiramidal y abierta por su base inferior, el cual presenta un dimensionado acorde para ser acoplado en el contenedor inferior a través de su embocadura, el cual presenta sus paredes térmicamente aisladas incorporando en su interior guías para  
45.- regulación en altura de una bandeja contenedora de los alimentos mientras que sobre una de sus paredes laterales existe una doble puerta, en la que el sector superior de la misma determina el acceso al horno mientras  
50.- que el sector inferior determina un acceso a la zona de combustión para poder efectuar las manipulaciones que se estimen oportunas sobre el combustible.

Se consigue de esta manera una barbacoa capaz de permitir al usuario asados a la parrilla o al horno,  
55.- con un encendido rápido del combustible y con una perfecta regulación en el tiro del mismo en orden a ajus-

tar el foco calorífico a las necesidades de cada caso.

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de una hoja única de planos en la que en su única figura y con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado una vista en perspectiva de la barbacoa perfeccionada que constituye el objeto de la presente invención, la cual aparece parcialmente desplazada y seccionada en orden a que pueda observarse mejor su estructura.

A la vista de esta figura puede observarse como la barbacoa que se preconiza está constituida a partir de un carro o bastidor (1) provisto de dos ruedas (2) que facilitan su transporte con la colaboración de un asidero (3) dispuesto en oposición a tales ruedas, mientras que entre las cuatro patas constitutivas de dicho carro y en un plano inferior se sitúa una bandeja (4) que permite la disposición de útiles de cocina variados, tales como platos, condimentos, etc. En la zona superior del carro (1) se dispone un contenedor (5) prismático rectangular, obtenido en chapa de acero al igual que el resto de la estructura de la barbacoa, abierto superiormente y con su base inferior proyectada hacia abajo según un tronco de pirámide (6) rematada en su base menor por un cuello cilíndrico (7) al que se acopla un recipiente (8) colector de ceniza por un

85.- sistema convencional (9) de tipo bayoneta. En correspondencia con la imaginaria base del prisma rectangular (5) existe una tupida reja metálica (10) que actúa, como anteriormente se ha dicho, como elemento contenedor para el combustible, ya sea éste leña o carbón, permitiendo el paso ascendente del aire y la caída a través de la misma de las cenizas hacia el recipiente colector inferior (8).

95.- En correspondencia con la proyección troncopiramidal inferior (6) existe una conducción (11) de entrada de aire forzado a través de un ventilador (12) de accionamiento manual, para forzar el encendido del combustible, existiendo además otras dos ventanas laterales para entrada libre de aire controladas mediante sendas trampillas (13) de posición regulable en orden a estrangular en mayor o menor grado tales pasos de aire.

100.- El contenedor (5) cuenta con escotaduras verticales (14) considerablemente alargadas y preferentemente en número de tres, dos en su cara anterior y una centrada en su cara posterior, cada una de cuyas acanaladuras cuenta con escotes o escalones laterales (15) en los que son susceptibles de acoplarse las barras de accionamiento (16) y una varilla (17) prolongación de la parrilla (18) de asado. Con ello se consigue distanciar adecuadamente dicha parrilla (18) con respecto al fuego, de acuerdo con las necesidades de cada caso.

110.- Además en la embocadura del contenedor (5) existen pequeñas escotaduras (19) destinadas al posicionamiento

de otros accesorios, tales como espadachines de asado u otros elementos similares.

115.- Como complemento de la estructura anterior, la barbacoa que se preconiza incorpora un horno (20), también de configuración prismático rectangular y provisto de cortas patas (21) que encajan en el interior del contenedor (5) hasta hacer tope sobre la rejilla metálica

120.- (10) que constituye el fondo del mismo para el combustible, presentando dicho horno (20) sus paredes convenientemente aisladas desde el punto de vista térmico, al objeto de impedir en lo posible las pérdidas caloríficas y contando con su base superior (22) proyectada según

125.- un tronco de pirámide tal como se observa en la figura. En su interior existen guías laterales (23) que permiten regular en altura una bandeja (24) destinada a recibir a los alimentos que se pretende asar al horno.

130.- Cabe citar también que en una de sus paredes laterales existe una doble puerta de manera que el sector superior (25) de la misma establece el acceso al interior del horno (20), mientras que el sector inferior (26) constituye una trampilla de acceso a la zona de

135.- combustión que permite manipular sobre el combustible sin necesidad de desacoplar el horno (20) con respecto al contenedor (5).

140.- Finalmente, cabe también citar el hecho de que en el mencionado contenedor (5) y en correspondencia con uno de sus vértices inferiores existe un pequeño colector de grasa (27) que se prolonga en un tubo inferior

de vertido (28), que lo hace sobre una cazoleta (29) asociada al propio carro o bastidor (1).

De acuerdo con la estructuración descrita los alimentos se depositarán sobre la bandeja (24) y ésta se  
145.- dispondrá en el interior del horno (20) a mayor o menor altura, cuando se desea que dichos alimentos sean asados al horno, y cuando no, tales alimentos se dispondrán sobre la parrilla (18), que puede ser sencilla o doble, regulando su altura con respecto al fuego en función del  
150.- posicionamiento de sus barras (16 y 17) con respecto a los escotes laterales (15) de las ranuras verticales (14), consiguiéndose un rápido encendido del combustible mediante el ventilador de conducción forzada (12) y controlándose posteriormente el tiro mediante las trampillas (13) que obturan en mayor o menor grado las  
155.- entradas de aire. Las cenizas producidas en la combustión caen a través del cuello inferior (7) al recipiente colector (8) que lo cierra y éste recipiente se desacopla por bayoneta para la eliminación de las cenizas, también  
160.- de una forma rápida, cómoda y sencilla.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como un ejemplo de realización práctica del mismo, solamente cabe añadir que en el conjunto y partes descritas es posible introducir cambios de materias, formas y disposición de sus elementos componentes, siempre  
165.- que tales alteraciones no supongan variación sustancial en el objeto del invento.

## REIVINDICACIONES

- 170.- 1ª).- "BARBACOA PERFECCIONADA", esencialmente caracterizada por estar constituida a partir de un carro o bastidor, provisto de dos ruedas que facilitan su transporte en colaboración con un asidero lateral, sobre cuyo carro se dispone superiormente un contenedor prismático rectangular en correspondencia con cuya base se sitúa una rejilla tupidada y desmontable para deposición sobre la misma del combustible, mientras que dicha base se encuentra proyectada hacia abajo según un tronco de pirámide invertido rematado en un cuello cilíndrico, que recibe, por bayoneta, a un recipiente colector de cenizas, habiéndose previsto que en correspondencia con esta proyección troncopiramidal exista una entrada forzada de aire a expensas de un ventilador manual y dos entradas naturales de aire reguladas por sendas trampillas obturadoras, con la particularidad además de que el citado contenedor cuenta con ranuras verticales de considerable amplitud, provistas de escotes laterales, que permiten regular en altura el posicionamiento de la rejilla constitutiva de la parrilla de asado, en orden a distanciarla adecuadamente con respecto al foco calorífico, así como otras escotaduras de menor amplitud en sus bordes destinadas a la ubicación de espachines y otros elementos similares de sustentación de los productos a asar.

190.- 2ª).- "BARBACOA PERFECCIONADA", según reivindicación primera, caracterizada porque sobre el mencionado contene-

195.- dor es susceptible de disposición un horno de configuración prismático rectangular, que se proyecta hacia abajo y patas que penetran en el contenedor a través de su embocadura hasta hacer tope sobre la rejilla constitutiva del fondo de la zona de combustión, cuyo horno presenta sus paredes dotadas de una capa de material térmicamente aislante, cuya base superior se proyecta hacia arriba según una configuración troncopiramidal y en cuyo interior se definen guías que permiten regular en altura el posicionamiento de una bandeja interior destinada a la ubicación de los productos a asar, habiéndose previsto que en una de sus paredes laterales exista una doble puerta, de la que el sector superior constituye el elemento de acceso al interior del horno, mientras que el elemento inferior constituye una trampilla de acceso a la zona de combustión.

210.- 3ª).- "BARBACOA PERFECCIONADA".

La presente memoria descriptiva consta de nueve hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de doscientas catorce líneas, incluidas las presentes.

Madrid, 20 de Noviembre de 1.981.-

P. A. el Agta. Of. de  
La Propiedad Industrial

JOSE M. TORO  
P.P.

Firmado: Andrés Berges

