

19 ES 11 21 22	NUMERO <b>294765</b>	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION <b>13 JUN. 1986</b>	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 MAR. 1987

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
------------------------------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL <b>A47J 37/07</b>
------------------------	---

54 TITULO DE LA INVENCIÓN  <b>"BARBACOA MIXTA"</b>	
--	--

71 SOLICITANTE (S) D. MANUEL ACERO RUIZ D. JOSE TOMAS ACERO RUIZ D. FRANCISCO ACERO RUIZ	
---	--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Ramón y Cajal, 5 General Franco, 12 Plaza San Francisco, 1 CALATAYUD (ZARAGOZA)	
--	--

72 INVENTOR (ES) D. MANUEL ACERO RUIZ D. JOSE TOMAS ACERO RUIZ D. FRANCISCO ACERO RUIZ	
---	--

73 TITULAR (ES) D. MANUEL ACERO RUIZ D. JOSE TOMAS ACERO RUIZ D. FRANCISCO ACERO RUIZ	
--	--

74 REPRESENTANTE D. FERNANDO ALVAREZ LOPEZ Agente Oficial de la Propiedad Industrial	
--	--

## EXTRACTO DEL MODELO

Consiste este Modelo en una barbacoa mixta que posee la característica de contar con un cuerpo circular dividido en tres sectores mediante tabiquillos, estando situados los fondos a distintas alturas con objeto de permitir en uno de ellos, la existencia de un espadín con manivela giratoria manual o automática en la zona de apoyo que abarca dos sectores en línea prevista para la introducción de troncos, etc., existiendo perimetralmente una amplia pestaña circular superior sectorizada, para apoyo de elementos a utilizar con los alimentos a preparar, todo ello con la particularidad de que la parrilla es giratoria y por ello elevable en altura.

## APLICACION

La preparación de alimentos en formas diferentes, con posibilidad de hacerlo con mayor o menor temperatura, al separar más o menos la parrilla del fuego utilizar grandes troncos como combustible. Además de la utilización normal o doméstica, está prevista también su construcción en módulos como juguete.

## FIGURA PREFERENTE

La figura 1.

Esta memoria tiene por objeto describir las características y peculiaridades de una nueva barbacoa que ofrece la innovación de ser mixta, con lo que amplía y mejora la aplicación tradicional de este tipo de elementos.

5

Como es suficientemente sabido, las barbacoas conocidas hasta ahora, consisten funcionalmente en una parrilla o asador colocado a cierta distancia de un lecho o plancha de fuego donde se sitúa el combustible.

10

Con ello, la utilización de la barbacoa no admite más... utilización que la derivada de su aplicación tradicional.

La barbacoa propuesta, contrariamente, ofrece una construcción completamente diferente a la de las tradicionales y presenta aplicaciones y posibilidades hasta ahora desconocidas.

15

De modo fundamental, la realización que se preconiza consiste en un cuerpo circular dividido en tres sectores circulares colaterales mediante tabiquillos separadores y cuyos sectores poseen sus fondos o planchas de fuego a alturas diferentes entre sí, de manera que sobre el más bajo, que comprende todo el semicírculo, puede situarse un espadín giratorio que puede manipularse eventualmente por el punto diametralmente opuesto, bien manualmente o a través de motor, y está previsto para introducir grandes troncos; sobre uno intermedio cabe posi-

20

25

cionar varillas para el apoyo de utensilios de cocinar, etc.

5 Sobre este conjunto, se sitúa la parrilla circular que está dividida en cuatro sectores colaterales, de los que dos alternativos son abatibles sobre los otros dos fijos, para permitir un mejor acceso a los espacios sobre los que se sitúan.

10 Ventajosamente, existe perimetralmente contorneando el cuerpo de la barbacoa, una amplia pestaña circular a modo de pequeño mostrador o mesa circular, dispuesto sectorialmente a distintas alturas, que se destina a soportar utensilios, etc. de utilización para los productos a preparar.

15 También ventajosamente, todo el conjunto circular de la parrilla, es elevable por simple giro, debido a poseer un casquillo axial roscado en una varilla igualmente roscada dispuesta central y verticalmente. Con ello, basta girar manualmente la parrilla para según el sentido que se impulse, conseguir la elevación o el descenso deseado.

20

Por otra parte, los citados sectores colaterales, de modo alternativo poseen la peculiaridad de ser dobles al estar formados por dos parrillas superpuestas, destinadas a situar entre ambas el producto a asar, acción que puede realizarse por las dos caras, debido a que

25

una de las parrillas vincula a la otra en un costado, pero es giratoria centralmente, quedando fijada en posición de utilización mediante un cuadradillo susceptible de alojarse en un cajeadado, al ser desplazado mediante una maneta.

El eje axial que sustenta a la parrilla giratorio-elevable, se prolonga ascendentemente soportando una campana que concluye en una corta chimenea.

Las particularidades y características más notables de la realización, mejor que a través de la descripción puramente literal efectuada hasta aquí, se apreciarán en el transcurso de la explicación que de los dibujos adjuntos se efectuará seguidamente y en los que sólo a título de ejemplo, se representa una preferente forma de ejecución.

En dichos dibujos:

La figura 1 muestra una perspectiva de la bacoa propuesta.

La figura 2 representa una sección vertical de la misma.

La figura 3, finalmente, muestra un detalle de la parrilla vista en planta, en la que uno de los módulos está cerrado y por tanto, en disposición de volcar y el otro se representa con la parrilla abierta.

Según se aprecia, en la realización representa

da en estos dibujos, se han señalado sus partes más importantes con números sucesivos, cuya significación es la siguiente:

- 5 1) Plancha de fuego, que sirve de lecho al combustible más voluminoso, como grandes troncos, etc.
- 2) Amplia pestaña circular, tanto en la zona superior como inferior a modo de mostrador o mesa circular, dispuesta sectorialmente para apoyo de útiles, condimentos, etc.
- 10 3) Sectores en que se divide la parrilla, dos de ellos alternativos basculantes sobre los otros dos.
- 4) Eje de giro de los sectores basculantes.
- 5) Armario dotado con puertas.
- 6) Cajón o bandeja receptora de las cenizas.
- 15 7) Casquillo axial roscado, de la parrilla circular. Mediante este casquillo, situado en el eje igualmente roscado 8, se consigue según el sentido de giro que se eleve o descienda la citada parrilla.
- 20 8) Eje roscado en el que se sitúa el casquillo también roscado 7 de la parrilla circular.
- 9) Casquillo de acoplamiento del suplemento del eje 8, que se eleva para soportar la campana 10.
- 10) Campana receptora de humos.
- 25 11) Tubo superior de la campana, en función de chimenea.

12) Interior de la campana por el que ascienden los humos.

13) Espadín para ensartar pollos, de accionamiento manual o motorizado. Este espadín puede situarse en la posición en que se encuentra en la figura 2 o a la inversa, en el punto opuesto.

14) Extremo del espadín destinado a ensartar los asados.

15) Bandeja para las cenizas, situada dentro del armario 5.

16) Ruedas para el eventual traslado de la bacoca de su emplazamiento.

17) Parrilla cerrada susceptible de volteo.

18) Cuadradillo de posicionamiento de la parrilla 17, que encaja en la escotadura 18.

19) Escotadura para alojar el cuadradillo.

20) Pletina de sustentación del eje 22.

21) Hueco para salvar la pletina 20.

22) Eje de la parrilla 17.

23) Parrilla basculante.

24) Eje de giro de la parrilla basculante.

25) Encajes de la parrilla basculante.

La realización propuesta, puede constituirse en tamaños normales para uso familiar tanto en interiores como en el jardín, en tamaños grandes para su empleo



REIVINDICACIONES

1ª.- Barbacoa mixta, que esencialmente se caracteriza por comprender un cuerpo circular, dividido en tres sectores circulares a través de tabiquillos separa  
5 dores, de fondos constitutivos de los lechos para el combustible situados a alturas distintas, y cuyo cuerpo está contorneado sectorialmente por una amplia mesa circular superior e inferiormente, a modo de pequeño mostrador, destinada a servir de apoyo a los útiles.

10 2ª.- Barbacoa mixta, según reivindicación anterior, que esencialmente se caracteriza porque la parrilla, que está dividida en cuatro sectores circulares de los que dos son basculantes sobre los otros dos, cuenta con un  
casquillo axial roscado, dispuesto sobre un eje igualmente axial y roscado vinculado al cuerpo circular, con  
15 lo cual, girando dicha parrilla circular en uno u otro sentido, se consigue la elevación o el descenso de la misma sobre el lecho del fuego.

20 3ª.- Barbacoa mixta, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque una realización preferente de los sectores de la parrilla, reciben alternativamente a los contiguos por abatimiento de éstos, mediante giro sobre un eje central, para permitir que los productos situados entre ambos puedan recibir el fuego por  
25 sus dos caras, fijándose en una u otra posición el con-

junto, a través de un cuadradillo accionado por una maneta, dispuesto en el propio eje de giro y susceptible de alojarse en una escotadura de asiento.

La presente solicitud de registro de Modelo  
5 de Utilidad, debe recaer sobre:

4ª.- BARBACOA MIXTA.

Todo ello según queda sustancialmente descrito en la presente memoria y reivindicaciones, la cual consta de diez hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras y representado por los adjuntos  
10 dibujos para los fines especificados.

MADRID, 13 JUN. 1986

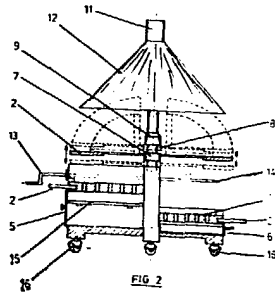
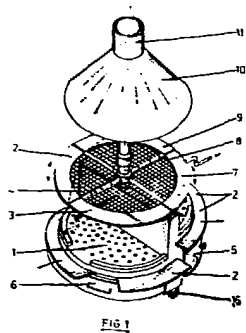
EL AGENTE OFICIAL

FERNANDO ALVAREZ

15

20

25



ESCALA VARIABLE

MADRID, 13 JUN. 1986

EL AGENTE OFICIAL

FERNANDO ALVAREZ



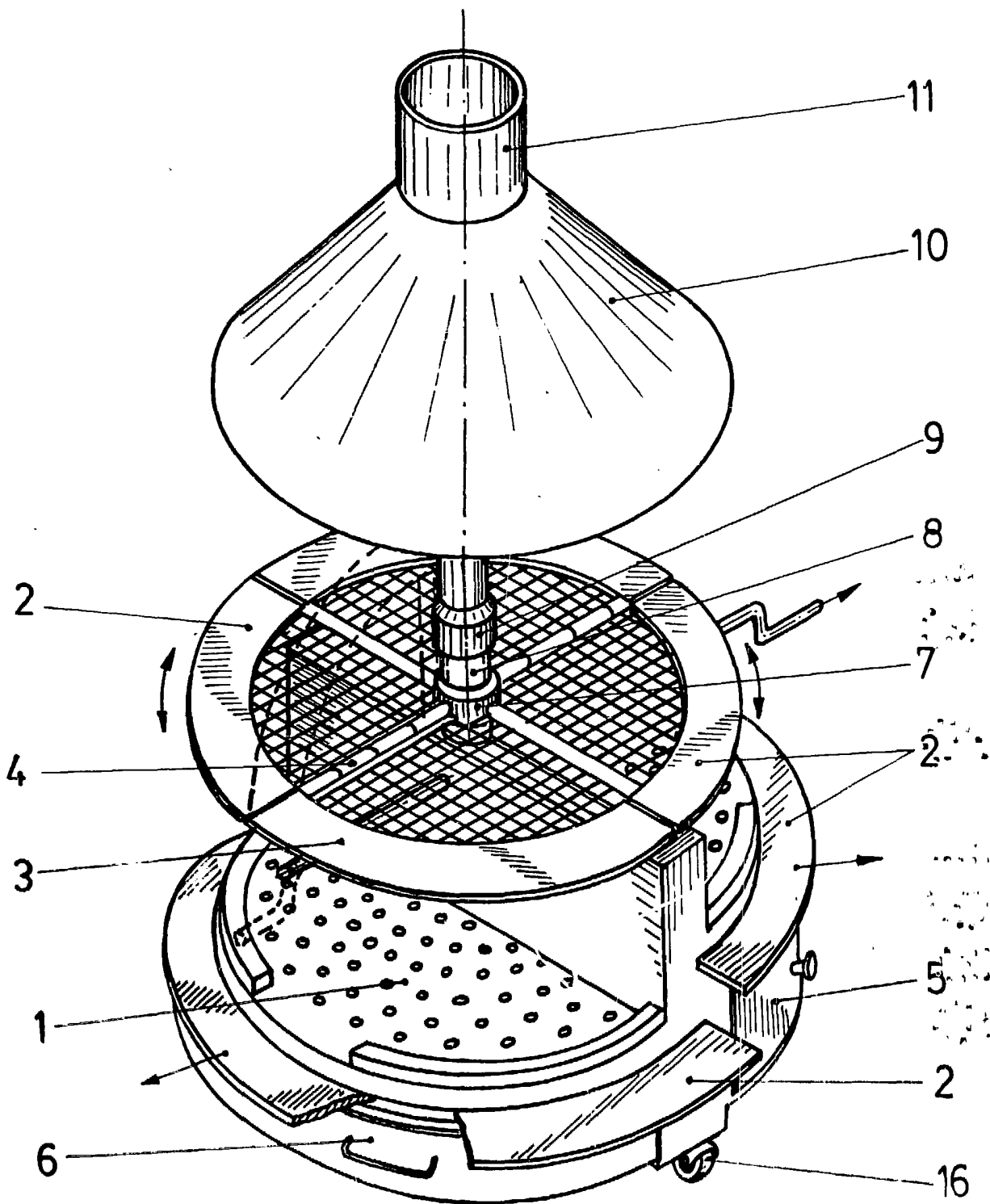


FIG. 1

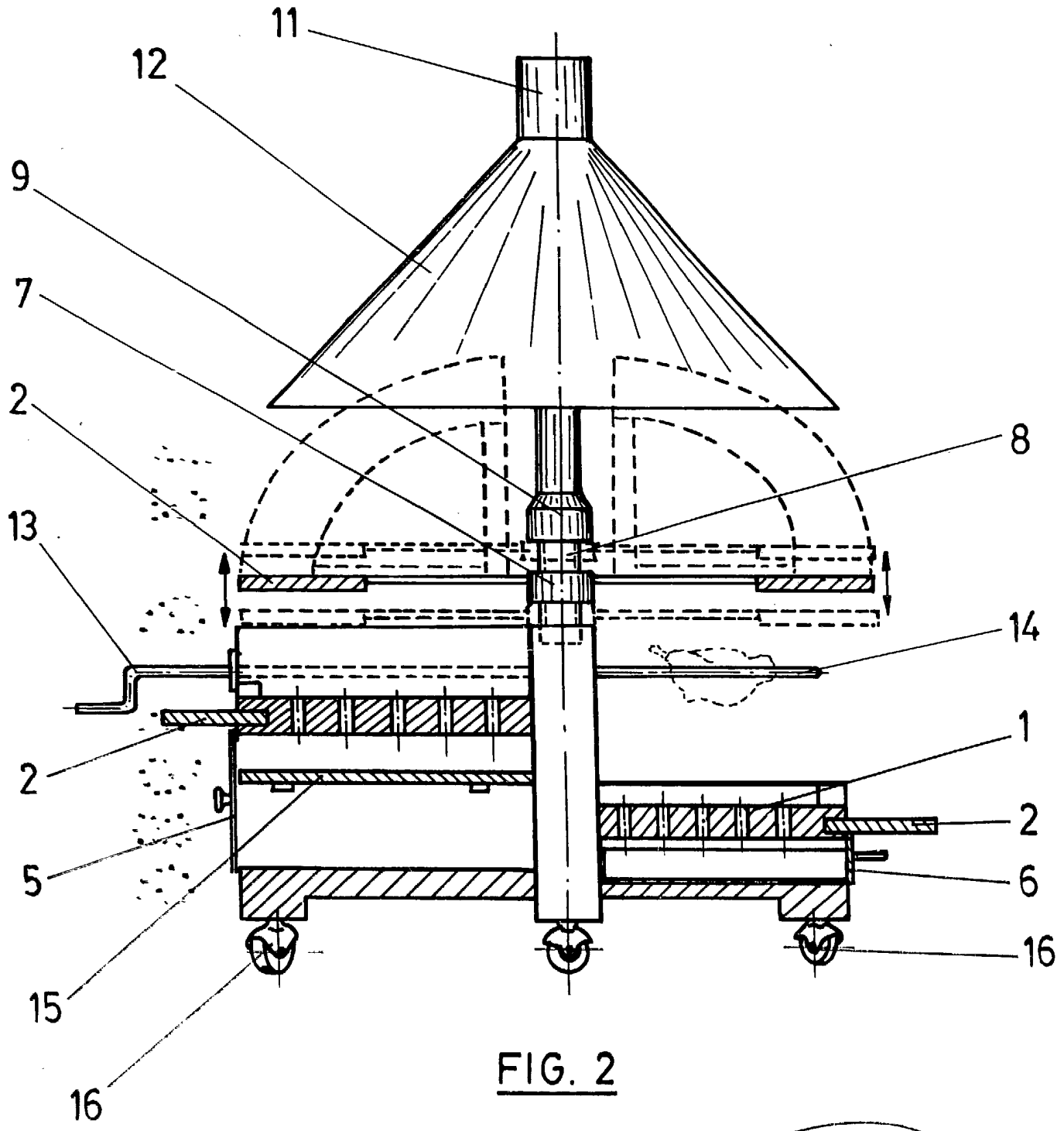


FIG. 2

MADRID,

13 JUN. 1986

OFICIAL

FERNANDO ALVAREZ

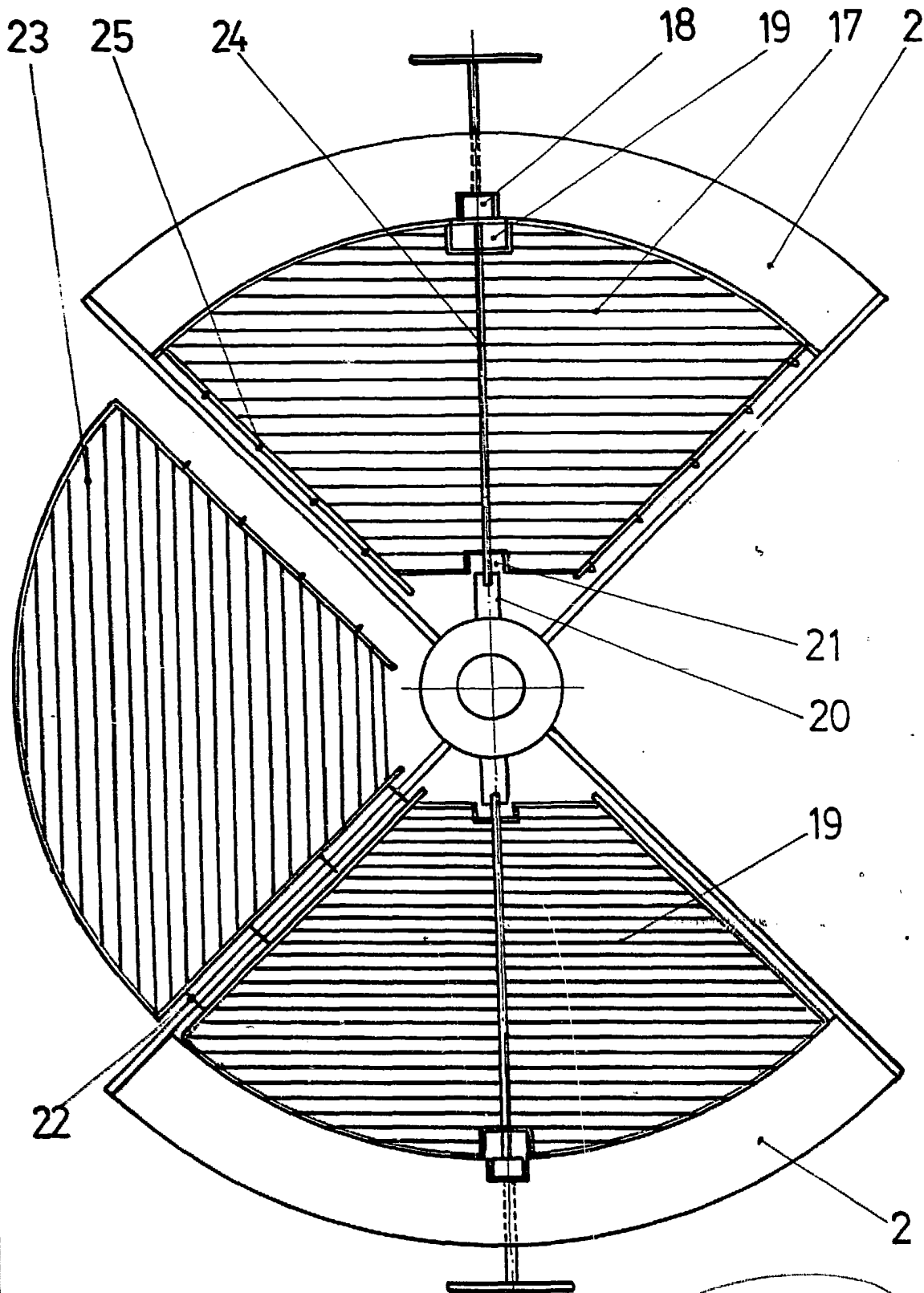


FIG.3

MADRID, 13 JUN 1986

FERNANDO ALVAREZ

Escala variable