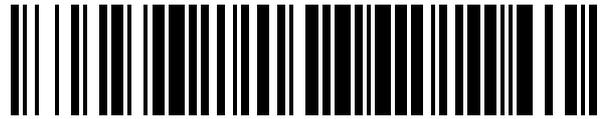


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 249 909**

21 Número de solicitud: 202030983

51 Int. Cl.:

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.05.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.07.2020

71 Solicitantes:

**CUEZVA JUBETE, Marina (100.0%)
C/. Antonio Concha, 78 - 35º B
10300 Navalmoral de la Mata (Cáceres) ES**

72 Inventor/es:

CUEZVA JUBETE, Marina

74 Agente/Representante:

TRIGO PECES, José Ramón

54 Título: **BARBACOA DESMONTABLE Y TRANSPORTABLE PARA ASAR AL ESPETO**

ES 1 249 909 U

DESCRIPCIÓN

BARBACOA DESMONTABLE Y TRANSPORTABLE PARA ASAR AL ESPETO

5 **Campo técnico de la invención**

La presente invención se refiere al campo de la fabricación de artículos para cocinar, especialmente artículos para cocinar al aire libre. En particular se refiere a una barbacoa desmontable y transportable, especialmente diseñada para asar al
10 espeto.

Objeto de la Invención

Se pretende por medio de la presente invención, superando la técnica
15 existente, la implementación de un sistema que permita cocinar un alimento al espeto o al estilo pastor sin necesidad de usar adaptadores fijos, de modo tal que se pueda evitar el cocinado irregular de los alimentos del espeto o la mezcla de sabores en el mismo. Se pretende asimismo posibilitar al usuario un ajuste completamente versátil de la distancia y orientación entre el soporte que contiene los alimentos y la fuente de
20 calor.

Para lograr el objetivo propuesto, el dispositivo de la invención incluye una serie de estructuras básicas y unos principios de unión específica entre las mismos para, por un lado, lograr la disposición de los espetos sobre la fuente de calor de una
25 manera firme y estable, y por otro, permitir la movilidad de dichos espetos por medio de un sistema de brazos articulados, que pueden girar y son graduables en distancia y altura a voluntad del usuario.

Antecedentes y Sumario de la Invención

30

Se conocen en el estado de la técnica multitud de tipos de barbacoas transportables que se encuentran en el mercado y están concebidas para el cocinado de alimentos a la brasa o a la lumbre.

35

Los artefactos de este tipo empleados normalmente en espacios abiertos y que

resultan equiparables a la presente invención, consisten esencialmente en un recipiente metálico destinado a albergar las brasas o el fuego, que habitualmente posee forma de cuenco troncoesférico o de balde paralelepípedo, que se sostiene sobre unas patas (normalmente 3 ó 4) y en cuya parte posterior se adapta un resalte también metálico de altura variable según el modelo de barbacoa y cuya función es tanto impedir que las brasas caigan por la parte posterior del artilugio como sostener la rejilla o parrilla sobre la que se colocan los alimentos. Mientras que en un horno convencional hay una temperatura máxima y un perfil de temperatura controlables, este no es el caso en los sistemas de barbacoa. La temperatura en los sistemas de barbacoa resulta altamente incontrolable, lo que en combinación con episodios de llama abierta a menudo lleva a la quema o al asado irregular de los alimentos. Es este motivo el que ha provocado el uso de bandejas de metal o parrillas para cocinar los comestibles. El método más usual para variar la distancia de dicha parrilla con respecto a la fuente de calor (y por lo tanto el aporte de energía calórica que recibe el alimento) consiste en el uso de unos soportes practicados a diferentes alturas en el mencionado resalte metálico de la barbacoa en los que se introducen unas protuberancias que posee la propia parrilla a tal efecto. Resulta de este sistema el inconveniente de que la altura a la que se puede colocar la parrilla viene prefijada por la distancia existente entre los mencionados soportes, no pudiendo seleccionarse cualquier altura deseada. Además, si se desea cocinar de manera simultánea varios tipos de alimentos, existe la desventaja de que sus sabores acaban mezclados de un modo desagradable al tener que compartir una única parrilla, lo que provoca que los fluidos resultantes de la cocción se ligen, y los alimentos no puedan conservar su sabor original quedando en parte contaminados por los que se cocinan a su lado.

Existen por otra parte diferentes adaptadores para incorporar a barbacoas de esta índole un espeto o estilete en el que se ensartan los alimentos para su cocinado según este método tradicional, que salva algunos de los inconvenientes anteriormente descritos. Sin embargo, el uso de estos adaptadores es normalmente incómodo por consistir los mismos en una multitud de piezas que encajan entre sí y con la barbacoa y otras destinadas a fijar el alimento en el propio espeto y que no se desplace a su través, lo que acaba resultando engorroso. Dichos adaptadores presentan asimismo el inconveniente de que no son movibles en altura sino que quedan fijos a la estructura de la propia barbacoa, de tal modo que los alimentos no pueden cocinarse de manera óptima, acercándolos o separándoles de la fuente de calor a voluntad. Por

último, estos sistemas presentan también la desventaja de que no se proporciona al usuario la posibilidad de utilizar de manera simultánea múltiples espetos, de tal modo que los diferentes alimentos no pueden cocinarse por separado, subsistiendo el inconveniente ya descrito de que, durante la cocción, sus sabores pueden acabar mezclándose.

5

Hay también en el mercado barbacoas que ofrecen soluciones más sofisticadas, incorporando sistemas de polea o cadena para hacer que la parrilla se eleve o descienda con respecto a la brasa o lumbre, e incluso algunos modelos poseen sistemas automáticos para cumplir esta función. Estos modelos tienen el inconveniente de que tienen un elevado precio, un tamaño y un peso mayor, lo que no los hace fáciles de transportar o de desmontar, y su mantenimiento y limpieza es más costoso.

10

Con la presente invención se ha desarrollado una barbacoa que supera los problemas arriba mencionados gracias al desarrollo y creación de un conjunto de elementos que permiten el cocinado de los alimentos al espeto en una barbacoa por medio de una lumbre o unas brasas de un modo homogéneo, sin necesidad de parrilla, eficaz y sencillo, en un sistema muy versátil en cuanto a la movilidad de los espetos con respecto a la fuente de calor, fácilmente desmontable y transportable.

15

20

Breve descripción de los dibujos

La figura 1 es una proyección isométrica del dispositivo de la invención, con uno de los brazos espeto montado y listo para su uso, en la que puede apreciarse que el artefacto se compone de varios elementos, a saber, una base (1) en forma de cruz con cuatro patas (2) regulables, que da soporte a un cuenco central (3) troncoesférico, y de la que nacen unos brazos guía (4), dispuestos en un ángulo de aproximadamente 120 grados con respecto a la mencionada base (1), y el cuenco central (3), a los cuales es posible unir, por medio de unas abrazaderas especiales (5), los brazos espeto (6). En el detalle que muestra la figura 1 puede verse una proyección isométrica del modo de encaje de uno de los brazos guía (4) y uno de los extremos (7) huecos de la base (1).

30

35

La figura 2 muestra una vista esquemática, en alzado y planta, del mismo dispositivo con uno de los brazos espeto (6) en posición de uso. Puede apreciarse aquí que los brazos guía (4) se unen a la base (1) formando un ángulo obtuso con la misma y con el cuenco central (3), y que la invención permite al usuario desplazar el brazo espeto (6) en altura a lo largo del brazo guía (4) accionando la abrazadera (5), que al ser aflojada permite también acercar o alejar el espeto (6) de la fuente de calor, así como girarlo en cualquier sentido. Puede verse también la posición de las patas (2) o apoyos.

La figura 3 muestra una vista esquemática, en alzado y planta, de la base (1) del dispositivo, en la que puede apreciarse que dicha base está constituida primeramente por un elemento en forma de cruz constituido por tramos tubulares huecos de sección cuadrangular de idéntica longitud. En los cuatro extremos de esta base (1) nacen hacia la zona inferior otras tantas patas o apoyos (2), constituidos, cada uno de ellos, por un resalte paralelepípedo seguido de una varilla roscada (2a) y un remate final plano (2b). Se muestra igualmente que los extremos de esta base (1) en forma de cruz son huecos (7), de tal modo que en ellos puede encajarse la parte inferior (4a) del brazo guía (4) cuando el aparato se monta para su uso. Puede verse asimismo el cuenco central (3) de forma troncoesférica, cuyo diámetro es algo menor que la base (1) en forma de cruz recién descrita, y como se apoya en dicha base por medio de cuatro secciones (3a a 3a'') tubulares cilíndricas.

La figura 4 muestra una vista esquemática, en perfil, alzado y planta, de uno de los brazos guía (4), en la que puede apreciarse que dicho brazo está constituido por una primera sección (4a) tubular de sección cuadrangular, que encajará al montar el aparato en los extremos (7) huecos de la base (1) en forma de cruz, a la que se encuentra unido un elemento superior (4b) de sección rectangular apreciablemente menor, curvado en forma de U invertida, colocado en un ángulo de aproximadamente 120 grados con respecto a la primera sección (4a) del brazo, de tal modo que, una vez montado, el brazo guía (4) se proyecta hacia afuera con respecto al cuenco central (3), tal y como se ilustra en las figuras 1 y 2.

La figura 5a presenta una proyección isométrica de una de las abrazaderas especiales (5), constituida primeramente por una pieza (5a) plana rectangular, que posee unos rebordes (5a') en sus extremos y que presenta una longitud y tamaño

tales que dichos rebordes distales encajan exteriormente en ambas caras externas del elemento superior (4b) de los brazos guía. Esta pieza posee en su zona central una perforación (5a'') a través de la cual pasa una varilla roscada (5b) con una tuerca (5b') que termina en un tramo cilíndrico perpendicular a la misma a modo de mango (5b'') que permite accionarla. Se aprecia en esta vista que el otro extremo de la abrazadera comprende una pieza (5c) tubular cilíndrica recortada en sus extremos distales interiores (5c') de modo tal que dicho recorte encaja en ambas caras internas de la parte superior (4b) de los brazos guía. El encaje de las piezas (4b), (5a) y (5c) se ilustra en la figura con ayuda de una línea oculta que representa la primera de ellas.

5

10 La pieza (5c) tubular cilíndrica presenta en su zona central un resalte roscado (5c'') hembra de escasa altura a través del cual se introduce la varilla roscada (5b). También se muestra en esta vista como dicha varilla roscada es capaz de presionar el tramo (6a) del brazo espeto, reproducido aquí también por medio de una línea oculta, que pasa a través de la pieza tubular cilíndrica (5c) de tal modo que el conjunto queda

15 fijado a la parte superior (4b) del brazo guía.

La figura 5b consiste en una vista esquemática en alzado, perfil y planta de una de las abrazaderas especiales (5) en la que puede apreciarse con claridad la configuración y ensamblaje de todas las piezas que la forman, tal y como se ha

20 descrito en el párrafo anterior.

La figura 6 consiste en una vista esquemática en alzado, perfil y planta de uno de los brazos espeto (6), que presenta un primer tramo (6a) formado por un tubo de sección cuadrangular de tamaño adecuado para ser albergado y girar sobre su eje longitudinal dentro de la pieza tubular cilíndrica (5c) de la abrazadera (5), y un

25 segundo tramo (6b) conformado por dos largas varillas rectas y paralelas unidas en forma de U en su zona inferior, de tal modo que presenta dos extremos o pinchos (6b') y (6b'') que constituyen el espeto en sí. La figura muestra asimismo que en la parte central del tramo que une ambas varillas existe una perforación roscada interiormente

30 (6d). La figura ilustra cómo, a través de esta perforación (6d), por medio de un espárrago roscado (6a') y una tuerca (6a''), se produce la fijación de ambas partes del brazo espeto (6a y 6b) entre sí. Puede apreciarse igualmente como las dos secciones paralelas (6b' y 6b'') están biseladas en sus extremos, de forma que resulten puntiagudas, y que en la parte inferior de las mismas existe una varilla transversal

35 (6c), perpendicular a estas secciones paralelas (6b' y 6b''), que las une firmemente.

La figura 7 consiste en una vista esquemática, de perfil (salvo la base, que se muestra en planta) a modo de catálogo, de todas las piezas de que se forma la presente invención, a saber, una base (1) en forma de cruz con un cuenco central (3) troncoesférico, cuatro brazos guía (4 a 4'''), cuatro abrazaderas especiales (5 a 5'''), y cuatro brazos espeto (6 a 6''').

Descripción detallada de la invención

La presente invención se refiere a una barbacoa para asar al espeto, y se caracteriza porque comprende una base (1), un elemento central (3) que alberga la fuente de calor, al menos un brazo guía (4), y al menos un brazo espeto (6) articulados entre sí.

La barbacoa objeto de esta invención aporta la novedad, frente a artefactos conocidos con el mismo destino o utilidad, de ser un aparato diseñado de manera específica para cocinar los alimentos al estilo pastor, es decir, por medio de espetos en los que se ensartan los alimentos y que se colocan sobre un fuego o sobre unas brasas. Este objetivo se logra, en particular, a través de una estructura desmontable y portátil, apta para este cometido y que comprende una serie de espetos o pinchos, manipulables a diferentes alturas y distancias, para lograr el asado del alimento hasta un punto idóneo a gusto del usuario.

El aparato permite la colocación, de una manera sencilla y funcional, de los alimentos a diferentes alturas con respecto a la fuente de calor y otorga la posibilidad de hacer esto de una forma totalmente progresiva, así como de poder variar la orientación y el ángulo de la comida con respecto a dicha fuente de calor. Esta novedad permite el cocinado gradual, homogéneo y parejo de los alimentos, facilita al usuario el asado del comestible hasta obtener el punto de cocción a su gusto de una manera más cómoda, visible e intuitiva que en los sistemas de barbacoa tradicionales, y permite asimismo, a diferencia de los instrumentos existentes, el asado de varios tipos de alimentos (carne y pescado por ejemplo) de manera simultánea, usando espetos independientes para cada alimento, sin que los sabores de los mismos se mezclen ni se alteren.

35

Para lograr el objetivo mencionado, la invención ha previsto el empleo de un cuenco central (3), apoyado sobre una estructura a modo de base (1) con patas (2) y unos extremos huecos (7) a los que se adosan unos armazones tubulares curvados (4), en forma de U invertida y oblicua hacia afuera, donde van colocados, por medio
5 de unas abrazaderas especiales (5), unos brazos (6) dotados en sus extremos distales de unos pinchos o espetos.

Esta configuración, como se explicará en detalle más adelante, permite el desplazamiento de los espetos a lo largo de las estructuras en forma de U invertida y
10 su movimiento a lo largo de las mismas, logrando un ángulo y distancia idóneos con respecto a la fuente de calor. El aparato posibilita también la introducción variable del espeto en la abrazadera que lo alberga, de modo que la distancia del alimento a las brasas se ajusta asimismo de este modo. Finalmente, el sistema también prevé el giro
15 de dichos espetos sobre su eje longitudinal, de modo que se logra una perfecta colocación del alimento a cocinar con respecto a la lumbre o las brasas por tres vías distintas de ajuste.

Así, atendiendo en primer lugar a la figura 1, se muestra una proyección isométrica de una realización particular de una barbacoa desmontable y transportable
20 para asar al espeto, en la que se dispone primeramente una estructura o base (1). En esta realización, dicha base (1) tiene forma de cruz y está formada por tubos cuadrangulares huecos que podrían ser de cualquier grosor o tamaño (siempre que el conjunto resultante sea apto para su transporte) y de la misma longitud, en cuyos
25 cuatro extremos nacen, proyectándose hacia abajo, otras tantas patas o apoyos (2 a 2'''). Más particularmente, estas patas (2) comprenden, cada una de ellas, un corto tramo paralelepípedo que se proyecta hacia abajo con respecto a la base y acaba en un tubo roscado (2a) y en una pieza plana rectangular (2b). La función de este conjunto, en esta realización, es el ajuste independiente en altura de cada una de las
30 patas o apoyos de modo que el aparato quede siempre estable aún en terreno irregular. Este efecto, no obstante, puede conseguirse mediante cualquier otra realización idónea que consiga el mismo resultado. Asimismo, en la realización particular que se muestra, aparece una base (1) en forma de cruz, es decir con cuatro extremos y otras tantas patas, pero el número de los mismos puede diferir siempre que el conjunto permanezca estable, así, podría implementarse una estructura en
35 forma de estrella hexagonal con seis patas y seis brazos con espetos, por ejemplo, o

cualquier otra disposición simétrica y estable.

En la realización particular que se muestra, sobre todo ello, unido a la base (1) por unos tubos cilíndricos (3a a 3a'') de escasa longitud y grosor –según se ilustra en la figura 3-, descansa un cuerpo (3) central que en esta realización particular tiene forma de cuenco troncoesférico. Más particularmente, este cuenco (3), y en general todas las piezas que conforman esta barbacoa, está fabricado en un material preferentemente metálico, que puede ser hierro fundido o cualquier otro idóneo, siempre que sea resistente a las altas temperaturas. Asimismo el tamaño, forma y profundidad de este cuenco (3) también puede variar con tal de que resulte eficaz para su cometido, es decir, albergar de manera eficiente la fuente de calor para el cocinado del alimento. En esta realización particular el diámetro de este cuenco central (3) es inferior a la longitud de los brazos de la base (1), de modo tal que los extremos de dicha base (1) sobresalen ligeramente con respecto al cuenco (3) troncoesférico central. Esta configuración particular, tal y como se describe a continuación, facilita el acople de los brazos guía.

En una realización particular de la invención según una cualquiera de las realizaciones anteriores, los cuatro extremos (7 a 7'') de los brazos de la estructura inferior o base (1) son aptos para que se inserten en ellos los brazos guía (4 a 4''). Dichos brazos comprenden una primera sección (4a) tubular cuadrangular a modo de base que presenta una menor sección que los extremos (7) huecos de la base (1), de modo que se produzca el encaje entre los mismos de manera efectiva, y una parte superior (4b) constituida por un armazón curvado en forma de U alargada e invertida unida a esta primera pieza. Ambas partes unidas, base y armazón, forman un todo, que, una vez montado en su lugar, se coloca en un ángulo preferentemente obtuso (en un rango de entre 100 y 150 grados) hacia afuera con respecto a la base (1) y el cuenco (3) central troncoesférico. Más particularmente, estos brazos (4) actuarán a modo de guía o raíl a lo largo del cual se desplazarán en altura los brazos (6) que incorporan los espetos.

En una realización particular de la invención según una cualquiera de las realizaciones anteriores, la unión entre los brazos guía (4) y los brazos espeto (6) se consigue por medio de una palomilla o abrazadera especial (5) que comprende en esta realización, primeramente, una pieza plana rectangular (5a), con rebordes (5a')

en ambos extremos y de una longitud y tamaño tales que dichos rebordes distales (5a') encajan exteriormente en ambas caras externas del brazo guía (4), tal y como ilustra particularmente la figura 5a. Se aprecia cómo, en una realización preferible, a esta pieza se le ha practicado una perforación central (5a''), por la que pasa una varilla roscada (5b) con una tuerca (5b'). Preferiblemente, la varilla roscada (5b), en su extremo exterior, comprende un mango (5b'') perpendicular a la propia varilla que facilita su accionamiento, y que permite apretarla o aflojarla. El otro extremo de la abrazadera, más particularmente, comprende una pieza (5c) tubular cilíndrica recortada en sus extremos distales interiores de modo tal que dicho recorte (5c') encaje en ambas caras internas del brazo guía (4), tal y como se muestra en la figura 5a. En esta realización, esta pieza (5c) cilíndrica posee en su centro un resalte (5c'') roscado hembra por el que pasa la varilla roscada (5b) ya descrita. Tal y como se puede ver de manera especialmente ilustrativa en la figura 5a, la realización que se muestra prevé que, a través de esta última pieza (5c) tubular cilíndrica de la abrazadera se inserte otro tubo cuadrangular que constituye la parte inferior (6a) del brazo que termina en los pinchos o espetos. Así, más particularmente, cuando se gira el mango (5b'') de la varilla roscada (5b) de la abrazadera, el extremo de dicha varilla presiona sobre el tubo cuadrangular (6a) insertado en la pieza tubular cilíndrica (5c), fijándolo de manera efectiva al brazo guía (4), posibilitando también, si se afloja la abrazadera (5), su desplazamiento en altura por el brazo guía, que actúa a modo de rail, así como su giro sobre sí mismo y desplazamiento dentro del tubo (5c), para girarlo, acercarlo o alejarlo con respecto a la fuente de calor.

En una realización particular de la invención según una cualquiera de las realizaciones anteriores, los brazos (6) de los espetos comprenden, primeramente, una varilla cuadrangular (6a) de sección adecuadamente menor que la de la pieza (5c) tubular cilíndrica de la abrazadera (5) destinada a albergarla, que, en su extremo distal, se halla unida a la pieza que constituye el propio espeto (6b). Más particularmente, cuando la abrazadera (5) está suelta, el usuario, por una simple manipulación de empuje, tracción o giro sobre sí mismo, tiene la posibilidad de variar la profundidad y orientación a la que la sección (6a), y con ella todo el brazo espeto, se introduce en la pieza tubular de la abrazadera (5c), de modo tal que la distancia y orientación a la fuente de calor, además de por el desplazamiento en altura del brazo espeto (6) a lo largo del brazo guía (4) que acaba de describirse, es regulable también por dicha manipulación variable.

En una realización particular de la invención según una cualquiera de las realizaciones anteriores, la unión entre ambas secciones de los brazos espeto (6a) y (6b), se realiza mediante un espárrago roscado (6a') que forma parte de la primera, y una tuerca (6a''). Más particularmente, dado que el espeto (6b) comprende una varilla cilíndrica, se ha previsto una pieza roscada (6d) que une basalmente los dos pinchos (6b') y (6b'') del espeto y que, a través del taladro roscado que presenta, permite tanto el paso de la varilla roscada (6a') como la fijación de la tuerca (6a'').

En una realización particular de la invención según una cualquiera de las realizaciones anteriores, los espetos (6b) o pinchos en sí comprenden una varilla metálica en forma de U muy alargada que termina en dos secciones (6b' y 6b'') paralelas, cortadas en ángulo en su extremo final de forma que resulten puntiagudas y aptas para ensartar los alimentos, en cuya parte inferior existe otra varilla transversal (6c), perpendicular a ellas, que las une. Más particularmente, esta sección horizontal sirve, primero como refuerzo del espeto, para evitar que las secciones paralelas (6b' y 6b'') pudieran ceder o doblarse por el peso del alimento y, segundo, como tope para que los alimentos no se deslicen y puedan descender por efecto de la gravedad por debajo de dicha varilla horizontal (6c).

Los elementos manipulables, especialmente las varillas (6 a 6'') y las abrazaderas (5 a 5''), pueden estar recubiertas o enfundadas con un material termoaislante (no representado), con objeto de evitar un exceso de calentamiento y optimizar su manipulación.

No se considera necesario hacer más extenso el contenido de la presente descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y las ventajas que de la misma se derivan, así como llevar a cabo la realización práctica de su objeto.

REIVINDICACIONES

5 1.- Barbacoa desmontable y transportable para asar al espeto, caracterizada porque comprende una base (1) con patas (2), un cuenco central (3) que alberga la fuente de calor, al menos un brazo guía (4), y al menos un brazo espeto (6), articulados entre sí por una abrazadera (5).

10 2.- Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque comprende cuatro brazos guía (4), cuatro brazos espeto (6) y cuatro abrazaderas (5).

15 3.- Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque comprende tantos brazos guía (4), tantos brazos espeto (6) y tantas abrazaderas (5), como distintas configuraciones estables y simétricas pueden concebirse de la base (1).

4.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque las patas (2) de la base (1) son regulables en altura.

20 5.- Barbacoa de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el medio de unión entre los brazos espeto (6) y los brazos guía (4) es móvil en altura, a modo de rail.

25 6.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el medio de unión entre los brazos guía (4) y los brazos espeto (6) es una abrazadera especial (5) dotada de una palomilla con rosca (5b) y un mango de accionamiento (5b").

30 7.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque los brazos espeto (6) se introducen y se fijan variablemente a través de las abrazaderas especiales (5).

35 8.- Barbacoa de acuerdo con las reivindicaciones 6 y 7, caracterizada porque los espetos (6) se desplazan longitudinalmente, pivotan y giran manualmente aflojando la abrazadera (5).

9.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por estar fabricada en un material metálico resistente al fuego.

5

10.- Barbacoa de acuerdo con la reivindicación 9, en donde el material metálico es hierro fundido.

11.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde los medios de manipulación (6 a 6'') y (5 a 5''), están recubiertos con un material termoaislante.

10

12.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde los medios de manipulación (6 a 6'') y (5 a 5''), están enfundados con un material termoaislante.

15

13.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque es desmontable.

20

14.- Barbacoa de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque es transportable.

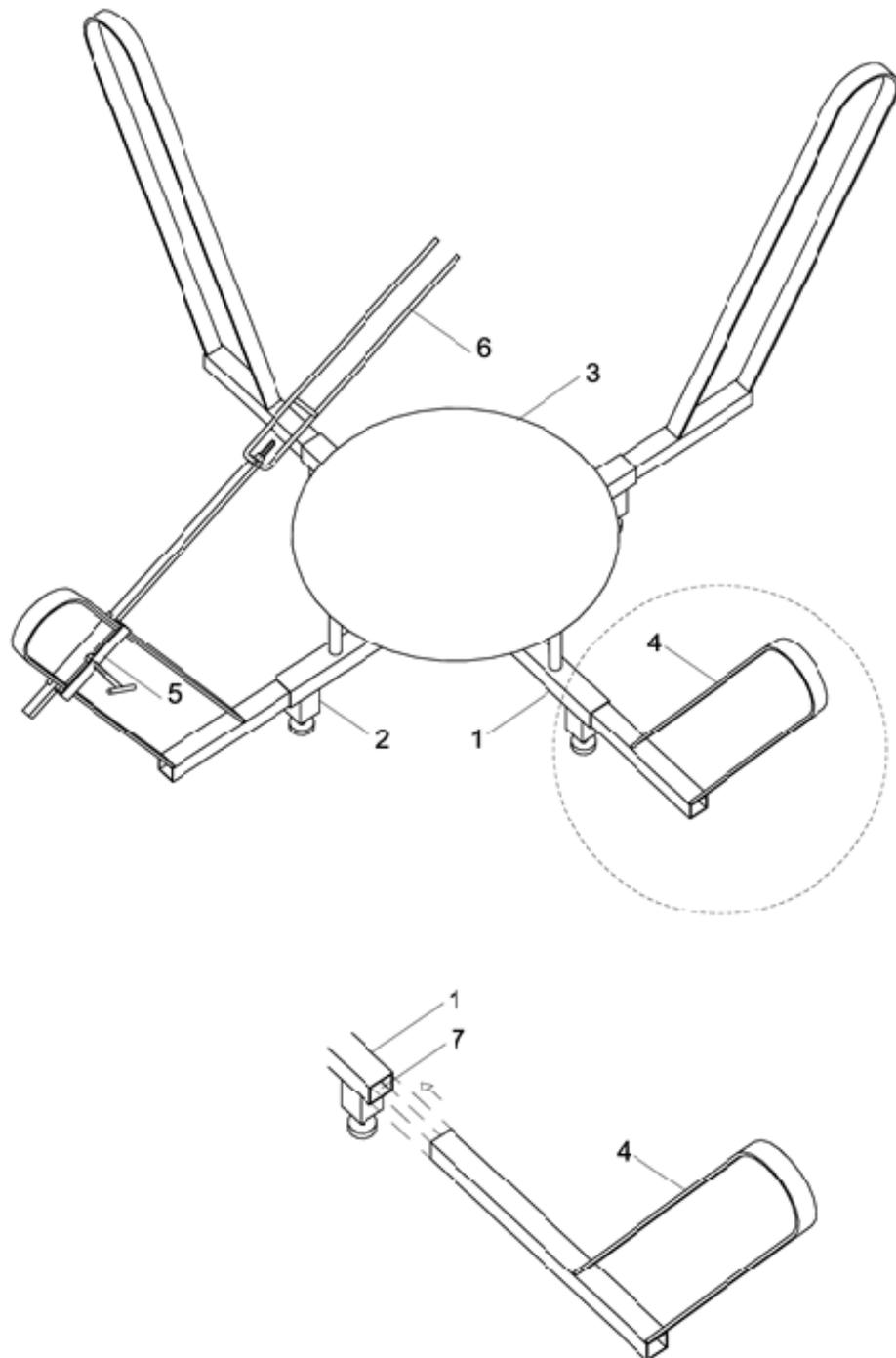


FIG. 1

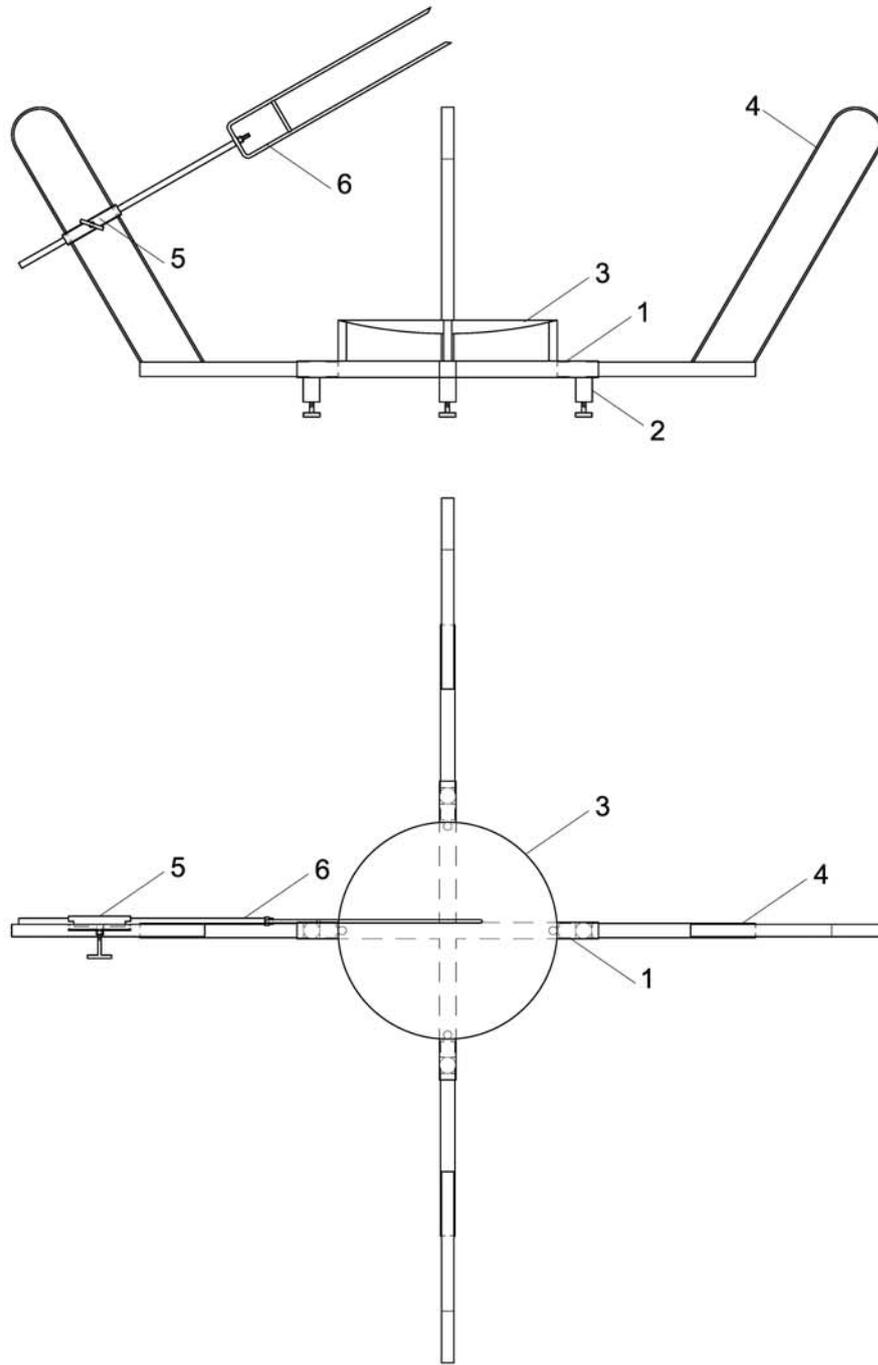


FIG. 2

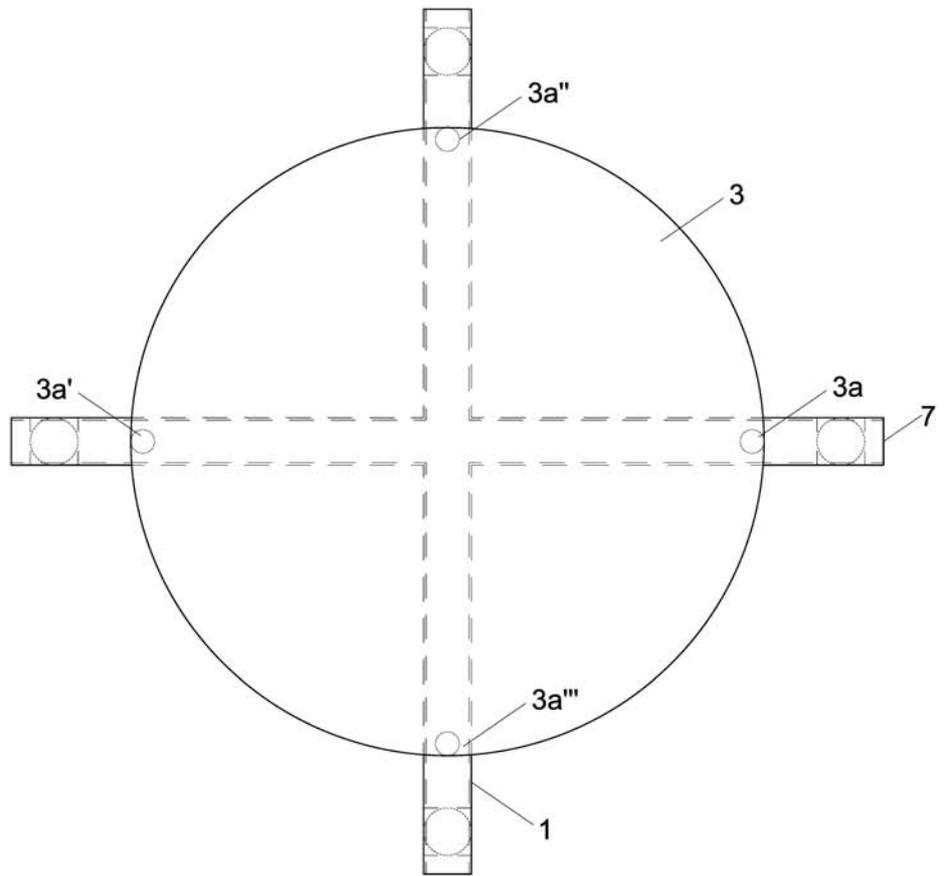
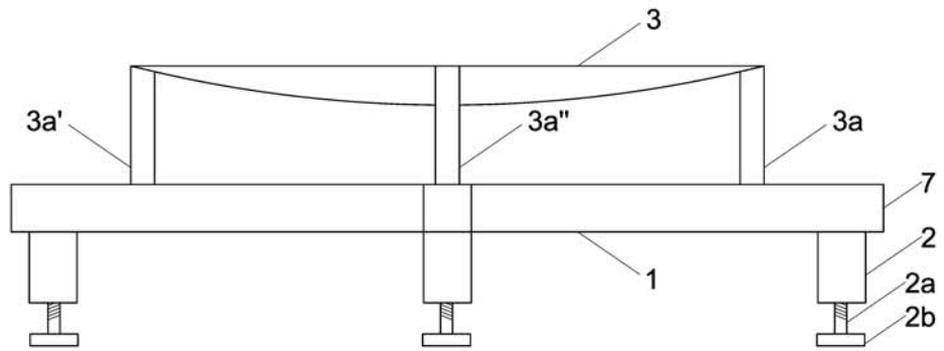


FIG. 3

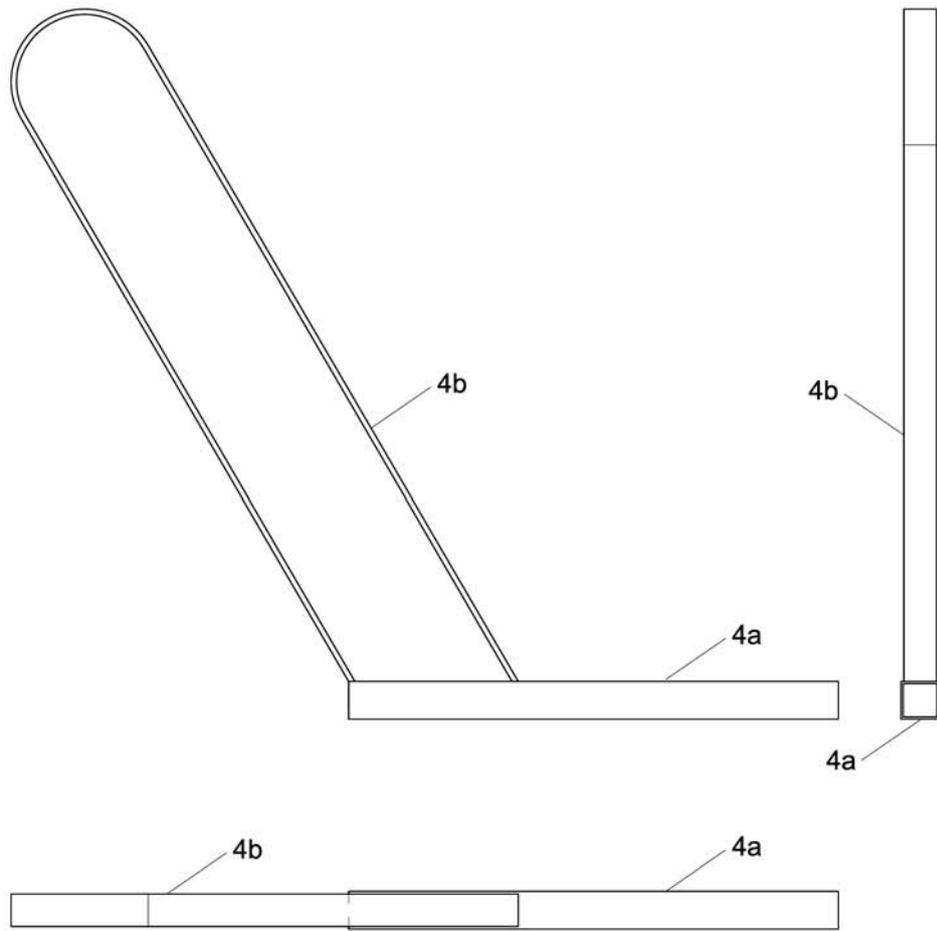


FIG. 4

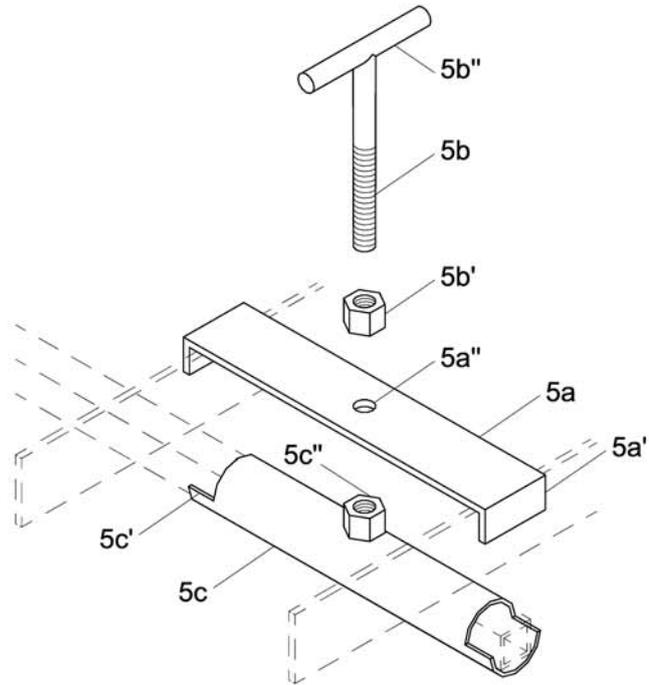


FIG. 5a

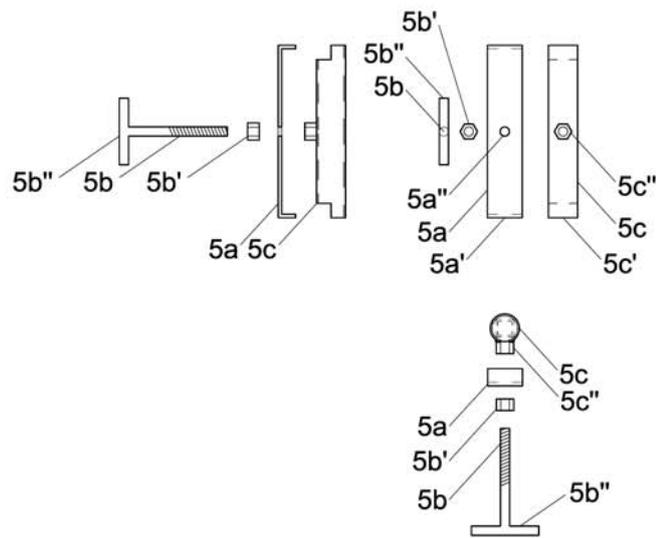


FIG. 5b

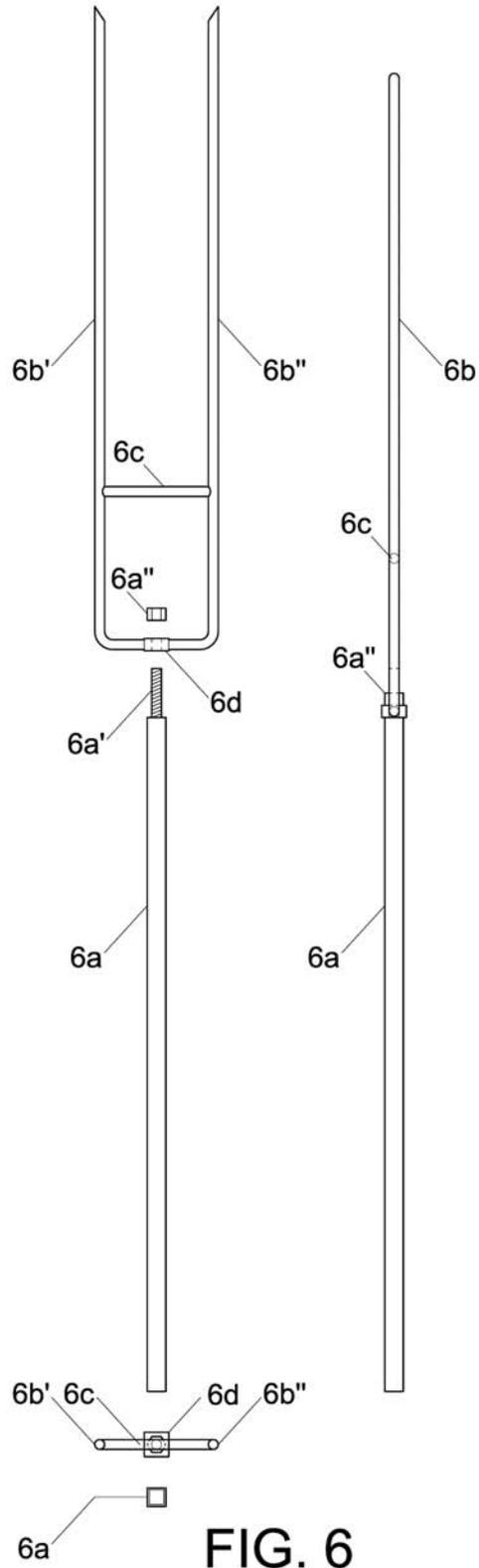


FIG. 6

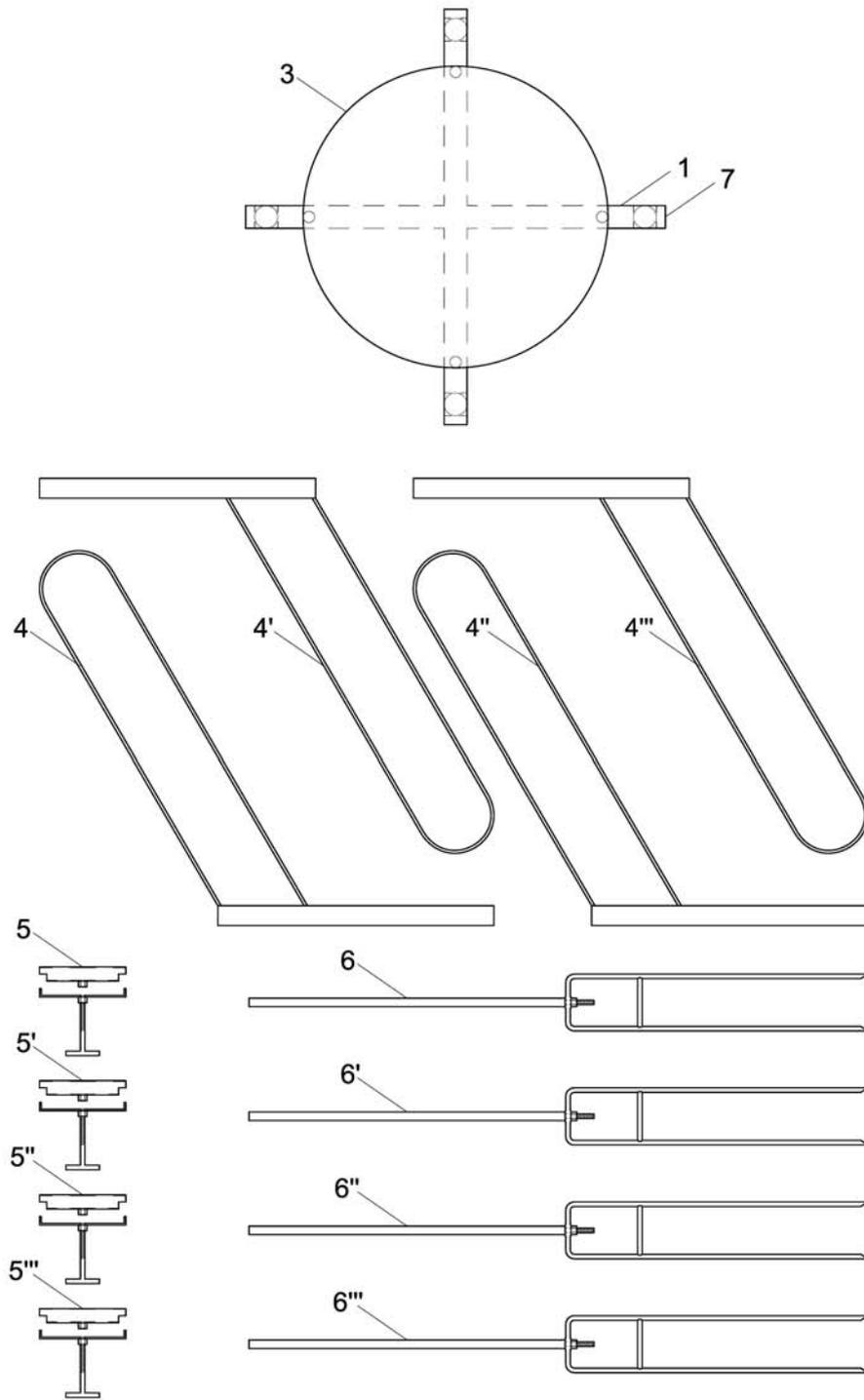


FIG. 7