

ASADOR ABATIBLE

1. SECTOR DE LA TÉCNICA

La invención pertenece al sector de los gasodomésticos de cocción, se trata específicamente de una parrilla o asador a gas natural o propano para uso en exteriores totalmente abatible, que tiene una cámara para cocinar alimentos.

2. ESTADO DE LA TECNICA

Actualmente se cuenta con una oferta de parrillas o asadores para cocción de alimentos, principalmente en dos presentaciones según el combustible usado para calentar y cocinar, los más utilizados son de gas o de combustibles sólidos.

Estos asadores tienen comúnmente una caja de materiales metálicos donde se contiene el combustible utilizado para cocinar, y sobre esta caja una rejilla donde se puedan colocar los alimentos expuestos al calor, pero evitando el contacto directo con el combustible. La caja con parrilla está normalmente soportada por una estructura tipo base, trípode, patas o por un mueble que mantienen el asador en posición horizontal para su funcionamiento.

Las parrillas o asadores de gas, emplean un quemador de gas o un grupo de quemadores para cocinar los alimentos que están soportados sobre una rejilla por encima del (de los) quemador(es). La fuente de combustible de las parrillas de barbacoa de gas consiste normalmente de gas propano líquido o gas natural.

Las parrillas o asadores de combustible sólido utilizan combustible sólido, normalmente carbón o leña, para cocinar los alimentos, sobre una rejilla por encima del carbón o leña.

Un ejemplo de asador de combustible sólido en el medio local se muestra en la Patente NC2018/0011242, actualmente en evaluación, conteniendo la típica cámara para la leña con una parrilla donde se colocan los alimentos.

Respecto a las parrillas con combustible de gas podemos citar a la Patente US5186159A, donde se describe un asador con un conjunto de indicador de combustible, una repisa moldeada y un conjunto de cabeza de parrilla de dos partes que incluye un recinto superior estacionario soportado entre los montantes verticales y un cajón inferior del gabinete para soportar y retener una unidad de quemador.

Como ejemplo reciente de asadores portátiles con soportes plegables se encuentra la Patente DE202018106159U1, es una parrilla de gas multifuncional portátil, que tiene un soporte de parrilla pequeño y plegable, por lo que la parrilla tiene un volumen pequeño y es fácil de transportar, con funciones de asar a la parrilla, así como guisar al cerrar la tapa superior.

3. RESUMEN DE LA INVENCION

Asador a gas abatible para cocción de alimentos, que se caracteriza por el desplazamiento entre una posición vertical, colgado de un soporte cuando no está en función operativa, a posición horizontal, a 90° del soporte para ponerlo en función de cocción.

Tiene cuatro ejes tipo pivote, que se encuentran asegurados a la caja del asador, diseñados para encajar y desplazarse por la guía del soporte, previamente instalado en la pared mediante chazos. Cuando el asador se encuentra en forma vertical, mantiene todos sus componentes en su lugar y

reduce hasta un 65% el espacio utilizado, respecto a la posición horizontal. Ideal para usarlo en áreas de espacio reducido como balcones y terrazas que se encuentran comúnmente en apartamentos.

Tiene dos bandejas receptoras de goteo de grasa en la parte inferior, ubicadas debajo de las dos parrillas y de los dos quemadores de gas. Las bandejas tienen la misma área de la parrilla por lo tanto recibe todos los desechos y grasa originados durante la cocción. Estas bandejas, al igual que las parrillas son totalmente extraíbles para fácil limpieza.

De diseño compacto, tiene un área de parrilla de 2100 cm² y una tapa de forma convexa cóncava que cuando se cierra permite controlar las salpicaduras y temperatura del asador, con un termostato ubicado en la tapa, permitiendo una cocción más rápida y uniforme de los alimentos. Cuando está en posición vertical la tapa queda cerrada, cubriendo y protegiendo todos los componentes internos del asador.

4. DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

FIG. 1 Muestra una vista estructural esquemática del presente modelo de utilidad.

FIG. 2 Muestra una vista estructural principal del cuerpo principal de la parrilla según el modelo de utilidad actual.

FIG. 3 Muestra una vista sin las dos parrillas superiores, mostrando los escudos de calor y su disposición interior.

FIG. 4 Muestra una vista de los dos quemadores y bandejas para materiales de desecho.

FIG. 5 Muestra una vista del uso de las bandejas inferiores en su posición de entrada y salida.

FIG. 6 Muestra una vista lateral del asador en su posición vertical, cuando se encuentra sin uso.

FIG. 7 Muestra una vista lateral del asador en su posición horizontal, para su operación

5. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

Asador abatible que ha sido concebido para resolver la problemática de espacio, que actualmente se presenta en las grandes ciudades. La mayoría de los desarrollos de construcción habitacional están concentrados en apartamentos, donde las áreas de esparcimiento privadas de uso exclusivo al aire libre con que cuentan, son pequeños balcones o terrazas.

Una alternativa seguida por muchas personas para disfrutar de este espacio es colocar un asador, pues este elemento de cocina les permite disfrutar de reuniones familiares o de amigos alrededor de la cultura del asado, realizar celebración de fechas especiales, eventos o simplemente comer algo sano de muy buen sabor a la parrilla.

La oferta que se encuentra actualmente en el mercado para satisfacer esta necesidad, son los asadores tradicionales a gas o carbón, que cuentan con la caja de asado con parrilla, soportada en patas, mueble o base para sostener la caja del asador. Sin importar si el asador está siendo usado o no, este ocupa siempre el mismo espacio, dejando gran parte del área de balcón permanentemente ocupada por este artefacto, que normalmente se tapa con un protector negro o gris, obstruyendo la vista y haciendo lucir este espacio desordenado.

El asador abatible le permitirá al usuario graduar su posición dependiendo si está en uso o no, brindándole la funcionalidad completa de una parrilla que puede alistar solo en segundos para ser utilizada y posteriormente abatirla a posición vertical para que el espacio que ocupe en el balcón sea reducido hasta un 65% de cuando se encuentra en funcionamiento.

En la figura número 1 tenemos el asador abatible formado por una caja (1) con orificios de forma ovalada en los laterales (2) que permiten la entrada del aire, una tapa convexa cóncava (3) con un termostato (4) y un soporte (5) que permite colocar el asador en la pared para realizar su función abatible de posición vertical cuando no se usa, a horizontal para realizar la cocción.

La figura número 2 muestra la caja (1) soporta las dos parrillas de acero inoxidable (6) donde se colocan los alimentos para su cocción. Cada parrilla es una pieza de acero inoxidable (6) doblada en pliegues en forma de V con ángulos de 90°, lo que significa que no existe separación de material en la parrilla (6). Esta cuenta con perforaciones ovaladas a lo largo de todos los pliegues, para que por estas perforaciones salga la grasa y no se acumule en la parrilla (6) y que también permita una mejor radiación de calor. Las parrillas (6) pueden ser extraídas del asador de manera individual, para manipularlas y limpiarlas.

Como se observa en la figura número 3, debajo de las parrillas (6) se encuentran dos piezas metálicas que actuarán como escudos protectores de calor (7) sobre cada quemador (8), estos se encuentran abiertos a 136 grados sobre el quemador o flauta (8), permitiendo que la grasa que caiga sobre ellos se deslice hasta las bandejas (12) y no tenga contacto directo con el quemador (8).

La figura número 4 permiten observar los dos quemadores metálicos (8), con perforaciones circulares en sus laterales para permitir la salida de la llama. En un extremo el quemador o flauta (8) cuenta con una ventana con malla metálica que permite la regulación de entrada del oxígeno, según el tipo de gas con que se esté trabajando. En el otro extremo están conectados el múltiple de gas (9) que tiene los inyectores o válvulas de entrada de gas (10). En esa misma figura se observan las perillas (11) reguladoras de entrada de gas a los inyectores (10), que permitirán regular la intensidad de la llama.

En la figura número 4, debajo de los quemadores de gas (8), se pueden observar dos placas metálicas que corresponden a las bandejas receptoras de la grasa (12) y de cualquier residuo que se genere durante la cocción. En el centro donde se unen las bandejas (12), se ha colocado un protector metálico (13) o riel central para que la grasa siempre caiga en las bandejas recolectoras. Las bandejas están soportadas por rieles metálicos, que permiten que estas se deslicen dentro y fuera del asador para que sean totalmente extraíbles y retiradas para su limpieza y manipulación. En la parte lateral de la caja (1), se encuentra un seguro que permite sostener las bandejas (12) cuando el asador se encuentra en posición vertical, de manera que estas no se vayan a deslizar o caer.

En la figura número 5 se muestran las bandejas rectangulares formada de material metálico doblado (12) que tienen una profundidad de 1.35 cm cada una, permitiendo almacenar hasta 1,500 cm³ de grasa por bandeja. La bandeja cuenta con soldadura en sus cuatro esquinas para el sellado de la pieza como una sola y evitar fugas de grasa.

En la figura número 6 se muestra el asador en posición vertical, es decir la posición en la que permanecerá cuando este no se encuentre en funcionamiento, liberando espacio del área de balcón. En la posición vertical queda totalmente paralelo a la pared donde se haya realizado la instalación del soporte metálico (5). En esta misma figura número 6 y en la figura número 1 se puede visualizar el eje o pivote cilíndrico de metal (14) destinado a guiar el movimiento del asador para desplazarse, girar y reposar en el soporte metálico (5) y poder tener la función abatible de vertical a horizontal y viceversa.

El soporte metálico (5) está formado por una sola pieza que se encuentra doblada en los dos extremos a un ángulo de 90°. En los laterales tiene el canal perforado que sirve de guía para el ingreso del pivote del asador y para realizar el movimiento. También tiene dos hendiduras en forma

cóncava donde reposan los ejes fijos (14) del asador para mantener su posición horizontal. En la superficie más larga que se pega a la pared, cuenta con 8 perforaciones circulares para la ubicación de los tornillos y chazos que permitan darle soporte y rigidez para sostener el asador en cualquier da las dos posiciones.

La figura número 7, muestra el asador en la posición horizontal, al cual se lleva levantando de las manijas (15) que se encuentran a los costados del asador y se observan también en la figura 3. Soportado en el pivote (14), se realiza el giro de abajo hacia arriba para hacer el desplazamiento sobre el soporte (5) y dejarlo en posición perpendicular a la pared a un ángulo de 90°. En esta posición ya está listo el asador para ser usado en la función de cocción. Desde esta posición también permite la apertura y cierre de la tapa convexa (3), a discreción del usuario o necesidades de cocción.

6. REINVINDICACIONES

1. Asador a gas abatible para cocción de alimentos, se caracteriza porque tiene cuatro ejes cilíndricos fijos (14), tipo tornillo, asegurados con una tuerca en los laterales interiores de la caja del asador. Los ejes están sobre el soporte (5).

Tiene tapa de forma convexa cóncava (3), unida al asador por dos bisagras (16), la tapa reposa sobre la caja del asador (1) o se abre a un ángulo 90° respecto a la caja del asador (1).

Las bandejas de recolección de grasa y residuos (12), sostenida por rieles, están en el área inferior de la caja del asador (1), debajo de los quemadores (8), escudos de calor (7) y parillas (6).

Tiene dos manijas laterales de agarre (15), aseguradas a la caja del asador (1).

2. El soporte (5) como se menciona en la reivindicación 1, es una sola pieza, doblada hacia adentro en cada extremo en ángulo de 90°. Cada lateral tiene las ranuras tipo guía o canal (17) donde se soportan los ejes del asador. La parte posterior del soporte tiene perforaciones circulares (18) para tornillos.
3. La parte superior de la tapa del asador (3), es una pieza doblada en forma convexa cóncava, que está unida a la parte inferior de la tapa con tornillos. Los laterales de la tapa (19) están formados por cuatro piezas con pestañas unidas entre sí con tornillos para formar la base de la tapa.
4. Las bandejas colectoras de grasa y residuos (12) del asador a gas abatible, como se menciona en la reivindicación 1, son dos bandejas dobladas en pliegues a 90° en todos sus bordes, unidos por soldadura para hacer una caja sin tapa (12). Las bandejas reposan dentro del asador en rieles. En los extremos exteriores de cada bandeja, hay perforación en forma de anillo (20) para extraer la bandeja del asador.
5. Las manijas laterales (15), como se menciona en la reivindicación 1, son agarraderas de forma tubular, con curvatura a 90° en sus esquinas y unidas a los laterales de caja del asador con tornillos.

7. DIBUJOS

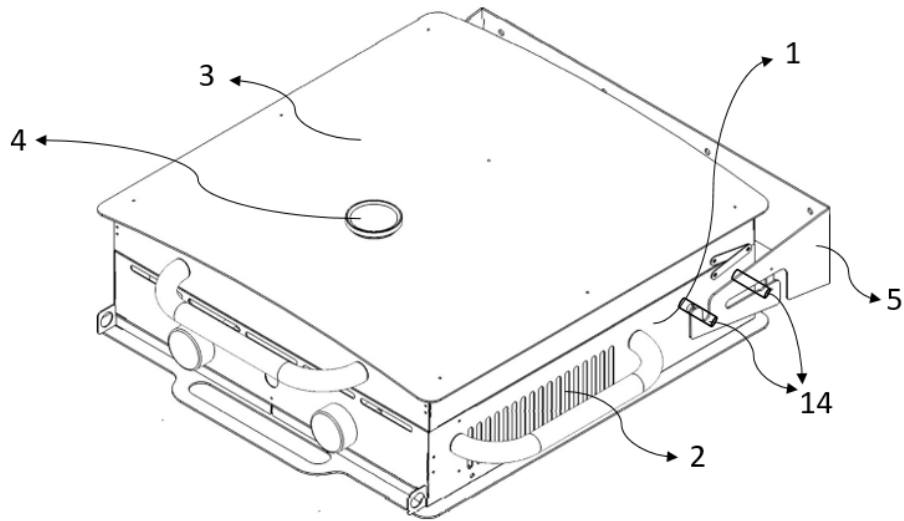


Fig. 1

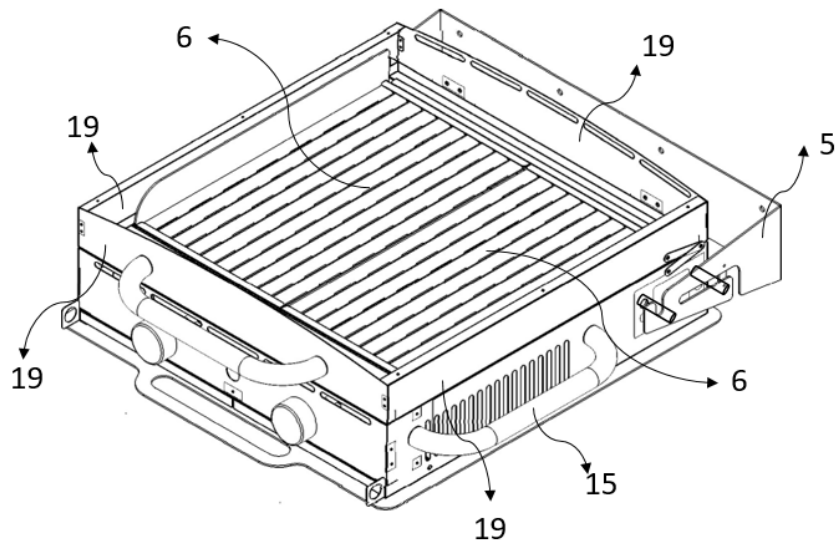


Fig. 2

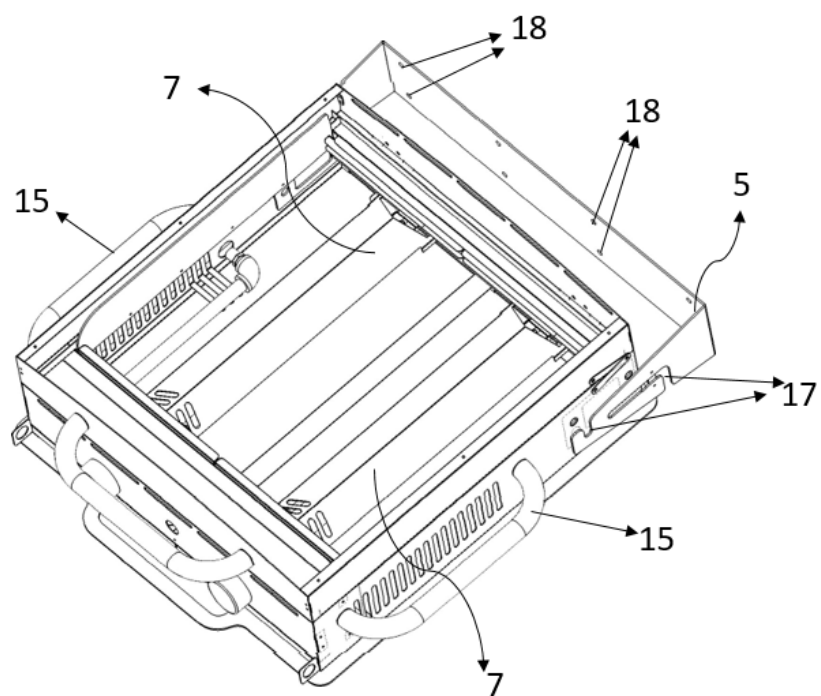


Fig. 3

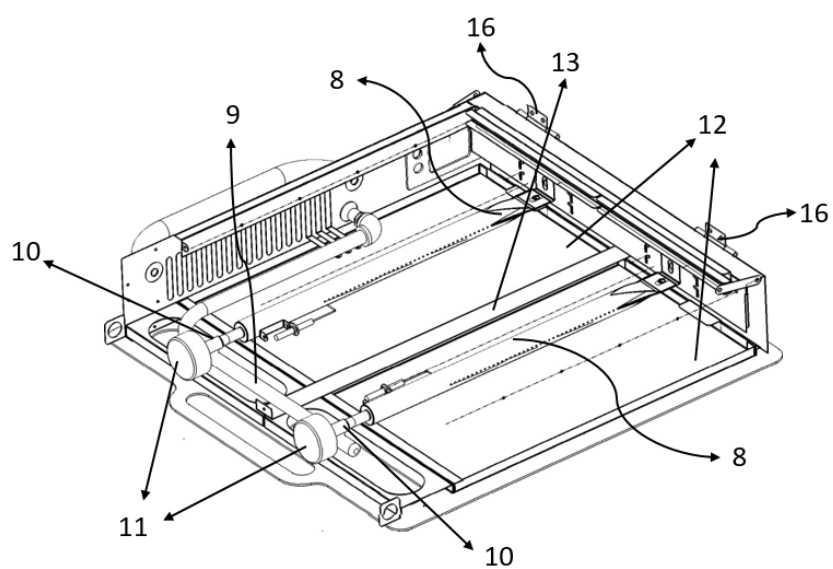


Fig. 4

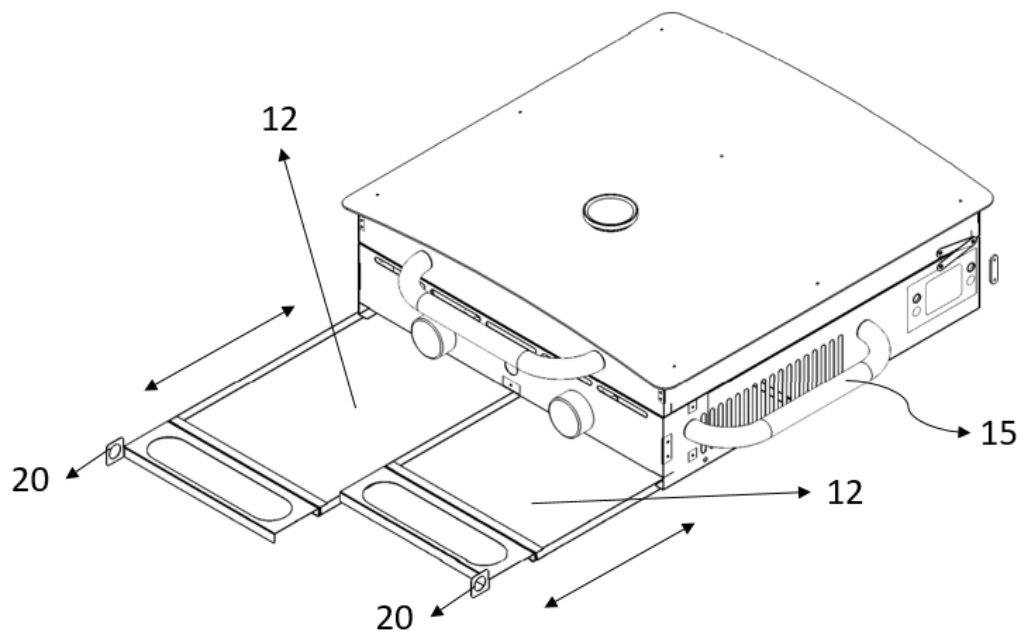


Fig. 5

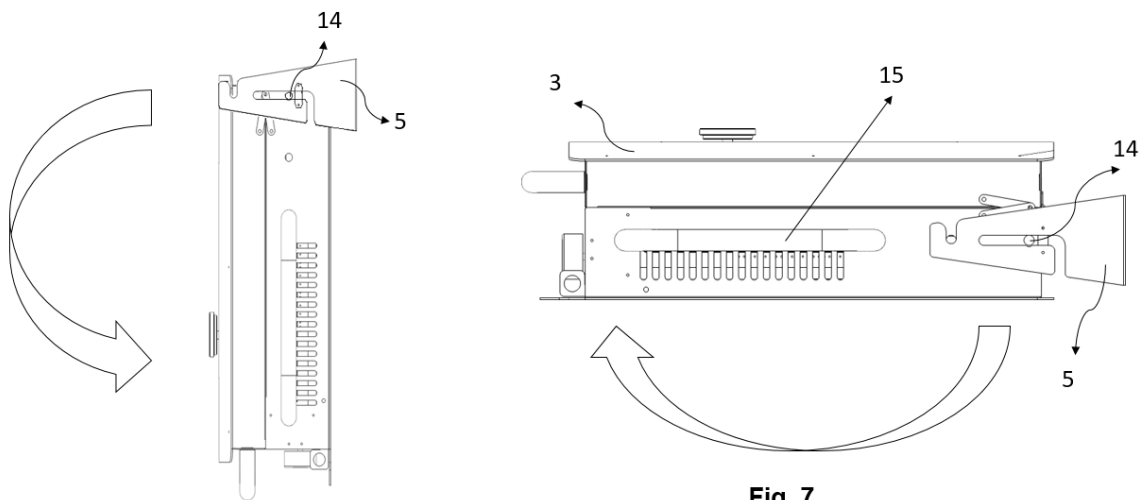


Fig. 6

Fig. 7