

MECANISMO DE COCCIÓN A BASE DE CARBÓN CON MEDIOS DE GRADUACIÓN MEJORADOS

CAMPO TÉCNICO

La presente invención se relaciona con los dispositivos de cocción al aire libre, específicamente para cocinar con carbón o combustibles similares, particularmente la presente invención se relaciona con un artefacto de cocción a base de carbón, con configuración desmontable, base modular, con medios de graduación o variación de la altura de las parrillas fijas o móviles, con un sistema de broches o muescas, con parrillas cruzadas, en donde la base de cocción es semiesférica, con orificios en la base y en la tapa que permiten la circulación del aire al momento de taparse; cuenta con elementos de broche entre la tapa y el contenedor de cocción y recubrimiento cerámico.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

La cocción de alimentos usando productos de combustión como el carbón o elementos similares ha sido explorada por la humanidad desde sus orígenes, es así como, se han desarrollado múltiples técnicas de asado, desde procesos de ahumado, hasta proceso de cocción fuego directo o indirecto.

Así las cosas, existe en el estado del arte una preocupación constante por presentar mecanismos de cocción cada vez más eficientes, o con mecanismo que faciliten el proceso de cocción. Así las cosas, en el estado del arte se tiene por ejemplo el documento KR20150094117A que da a conocer una parrilla 30 colocada en el extremo superior de la carcasa 20 para soportar la carne y una bandeja de aceite 40 instalada en la parte inferior de la carcasa 20. En horneado, la parrilla 30 incluye un marco 31 soportado por la carcasa 20 y una barra de parrilla 32 fijada a intervalos regulares en el marco 31, la varilla de parrilla 32 presiona el centro del tubo cilíndrico 32a en la dirección longitudinal para formar una línea cóncava 32b y ambas líneas convexas laterales 32c a ambos lados de la línea cóncava 32b, y se asegura la parte inferior convexa (32d).

Un objeto de la presente invención es proporcionar un quemador capaz de maximizar la eficiencia térmica controlando la altura vertical de una lata de energía térmica mediante una unidad de elevación montada en una carcasa.

Sin embargo, este documento, no enseña, un artefacto de cocción a base de carbón, con configuración desmontable, base modular, con medios de graduación o variación de la altura de las parrillas fijas o móviles, con un sistema de broches o muescas, con parrillas cruzadas, en donde la base de cocción es semiesférica, con orificios en la base y en la tapa que permiten la circulación del aire al momento de taparse; cuenta con elementos de broche entre la tapa y el contenedor de cocción y recubrimiento cerámico.

De otra parte, se tiene el documento DE102016013727A1 el cual divulga una parrilla (modular) utilizando una varilla roscada central (1) montada en el centro de la parrilla y las contratuercas roscadas en la rejilla de la parrilla (8). Dichos hogares tienen medios para recibir una fuente de calor. Estas pueden ser fuentes de calor en forma de carbón vegetal, briquetas o gránulos. La forma de estas chimeneas es concebible en una variedad de diseños y ya realizada en forma de hemisferio u otras formas geométricas como cuadrados, etc. En las parrillas actualmente en el mercado, la distancia entre la comida a la parrilla y la fuente de calor es firme definido, o sólo mediante un ajuste aproximado del borde exterior. La eliminación de la plataforma de sujeción también está firmemente definida. La invención/patente ofrece la posibilidad de espaciar de forma infinita, rápida y segura todos los elementos esenciales de la parrilla. La construcción modular de la invención permite adaptar la función de este hogar al usuario individual.

Sin embargo, este documento, no enseña, un artefacto de cocción a base de carbón, con configuración desmontable, base modular, con medios de graduación o variación de la altura de las parrillas fijas o móviles, con un sistema de broches o muescas, con parrillas cruzadas, en donde la base de cocción es semiesférica, con orificios en la base y en la tapa que permiten la circulación del aire al momento de taparse; cuenta con elementos de broche entre la tapa y el contenedor de cocción y recubrimiento cerámico.

Por otro lado, se tiene el documento US4932390A, en donde la presente parrilla dispone de una rejilla de apoyo a los alimentos regulable tanto en vertical como en rotación. El ajuste vertical determina el espacio entre los alimentos que se cocinan sobre el carbón u otra fuente de calor. El ajuste giratorio permite colocar los alimentos a un lado del carbón u otra

fuentes de calor, por ejemplo, para proporcionar un modo de mantenimiento del calor para alimentos ya cocinados o un modo de descongelación para alimentos congelados que aún no se han cocinado.

Sin embargo, este documento, no enseña, un artefacto de cocción a base de carbón, con configuración desmontable, base modular, con medios de graduación o variación de la altura de las parrillas fijas o móviles, con un sistema de broches o muescas, con parrillas cruzadas, en donde la base de cocción es semiesférica, con orificios en la base y en la tapa que permiten la circulación del aire al momento de taparse; cuenta con elementos de broche entre la tapa y el contenedor de cocción y recubrimiento cerámico.

Finalmente, se tiene el documento UK201418859, que presenta una barbacoa regulable en altura compuesta por una paila de carbón y una parrilla que se apoyan en una barra central roscada que los sostiene en su eje central. La bandeja para carbón y la parrilla se enroscan en la barra roscada, y la altura deseada de la bandeja para carbón y la parrilla se logra girando la bandeja y la parrilla, lo que permite enrollar la bandeja y la parrilla hacia arriba o hacia abajo en la barra roscada. La capacidad de modificar la posición vertical de la bandeja y la parrilla permite al usuario colocar la bandeja a la altura óptima de cocción y la parrilla a la altura óptima de cocción en relación con la bandeja de carbón dependiendo de los alimentos que se cocinan. La barbacoa puede tener una cubierta/tapa que también se puede subir y bajar mediante su fijación a la barra roscada a lo largo de su eje central (fig. 3). La bandeja para carbón, la parrilla y la cubierta/tapa pueden tener manijas para ayudar en la rotación de las secciones; la barra roscada es independiente y está sostenida por pies. La parrilla puede tener parrillas semicirculares removibles.

Sin embargo, este documento, no enseña, un artefacto de cocción a base de carbón, con configuración desmontable, base modular, con medios de graduación o variación de la altura de las parrillas fijas o móviles, con un sistema de broches o muescas, con parrillas cruzadas, en donde la base de cocción es semiesférica, con orificios en la base y en la tapa que permiten la circulación del aire al momento de taparse; cuenta con elementos de broche entre la tapa y el contenedor de cocción y recubrimiento cerámico.

De acuerdo con lo anterior, es claro que en el estado del arte existe una necesidad por diseñar e implementar un artefacto para la cocción de productos a base de carbón, que cuente con medios de graduación de la altura, que tenga una geometría que optimice el

recurso calórico y demás que sea modular y fácil de transportar, en donde dicho artefacto cuente con materiales aislantes térmicos que concentren el calor, y permita fusionar los métodos de cocción a fuego directo y asador de barril, en un único dispositivo.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

La presente invención se entiende de forma más clara a partir de las siguientes figuras donde se muestran los componentes y resultados asociados al presente desarrollo, así como las características novedosas con respecto al estado del arte, en donde, las figuras no pretenden limitar el alcance de la invención, el cual está únicamente dado por las reivindicaciones adjuntas, en donde:

La Figura 1 corresponde a una vista explosionada del mecanismo de cocción, de acuerdo con la presente invención.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

La presente invención se relaciona con un artefacto de cocción a base de carbón, caracterizado porque comprende los siguientes elementos, una base modular (1), un contenedor de carbón (2), una tapa (3), parrillas (4).

En donde, dicha base modular incluye elementos desmontables (11) y un mecanismo de ajuste (12) que recibe el trinquete (21) del contenedor de carbón (2).

En donde dicho contenedor de carbón (2) tiene una base con geometría semiesférica, en donde dicho contenedor de carbón (2) incluye un mecanismo de tope o trinquete (12) en la parte inferior externa, que interactúa con el mecanismo de ajuste (12) de la base, en donde, dicho contenedor de carbón (2) incluye, un soporte de parrilla principal (24), incluye soportes de parrilla secundarios (23), e incluye orificios (22) para el ingreso del oxígeno.

En donde dicha tapa (3) incluye medios de sujeción (33), mecanismos de cierre tipo broche (32), orificios (31) para la salida del humo o vapor y un termómetro (34), en donde dicha tapa (3) tiene una geometría cilíndrica alargada con terminación semiesférica.

En donde, dichos soportes de parrilla secundarios pueden ser fijos o móviles.

En donde, dichas parrillas 4 pueden ser redondas (41) o semicirculares (42), en donde dichas parrillas pueden tener una rejilla cruzada, en donde dichas parrillas (4) incluyen aros (410) para soportar ganchos.

El artefacto de cocción de la presente invención puede estar fabricado en acero inoxidable, en hierro o en acero inoxidable o hierro con recubrimiento cerámico interno.

El artefacto de cocción de la presente invención puede estar fabricado en material cerámico.

En una modalidad el artefacto puede cambiar la fuente de calor por gas u otro combustible usual en la cocción de alimentos asados.

Aunque la anterior descripción define las modalidades preferidas de la presente invención, dicha invención no se encuentra limitada a éstas, sino que, por el contrario, también se pretende incluir dentro del alcance de la presente solicitud todas las variaciones o modificaciones que sean evidentes para los expertos en la materia y que no afectan y cambian el espíritu de la invención.