

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 066 103**

21 Número de solicitud: U 200701744

51 Int. Cl.:  
**A47J 37/04** (2006.01)  
**A47J 37/07** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **13.08.2007**

30 Prioridad: **30.01.2007 DE 20 2007 001 616 U**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.2007**

71 Solicitante/s: **Stefan Hafner  
Sutten 68  
83700 Rottach-Egern, DE**

72 Inventor/es: **Hafner, Stefan**

74 Agente: **Elzaburu Márquez, Alberto**

54 Título: **Asador de mesa.**

ES 1 066 103 U

# ES 1 066 103 U

## DESCRIPCIÓN

Asador de mesa.

5 El invento se refiere a un asador de mesa para combustión de carbón vegetal, con un cuerpo para alojamiento del carbón en un hogar y con una tapa del asador para colocar los alimentos a asar y el caldo, la cual en servicio está apoyada sobre el cuerpo por encima del carbón.

10 Un asador de mesa semejante es por ejemplo el denominado sombrero tártaro. Se trata de un asador de mesa de metal. Se compone de un hornillo de tres patas y de una tapa del asador cónica y hueca que se puede poner encima, que en su vértice lleva un anillo como asidero. En caso de servicio el carbón vegetal arde en un aro de rejilla sobre el hornillo. Las brasas calientan la tapa del asador situada por encima, que en el borde está configurada como canal. Los alimentos a asar están espetados sobre la superficie cónica sobre puntas dobladas hacia fuera y en caso necesario puede ser vertido por encima caldo, que luego fluye en el canal. En caso de servicio la tapa del asador puede ser más pesada  
15 que el Hornillo que la soporta. Por tal motivo el sombrero tártaro corre el peligro de volcar. En servicio el sombrero tártaro sólo difícilmente puede ser cambiado de sitio, porque existe el peligro de quemadura en el asador caliente.

20 Es por eso el problema del invento especificar un asador de mesa de funcionamiento mejorado y manejo más seguro.

En el asador de mesa mencionado al principio este problema es solucionado según el invento porque la masa del cuerpo es un múltiplo de la masa de la tapa del asador. Esta distribución de masas puede conseguirse por ejemplo mediante una forma maciza o un material pesado. El invento observa el principio de dimensionar la masa del cuerpo de manera que el centro de gravedad del asador de mesa incluso en servicio, es decir, cuando está cargado con alimentos a  
25 asar, esté situado en la zona inferior del cuerpo. De este modo el asador de mesa permanece estable en todo momento.

Según una ventajosa configuración del invento la masa del cuerpo alcanza un múltiplo de la masa de la tapa del asador hasta un punto razonable, es decir, aproximadamente al menos el cuádruplo del cuerpo. Puesto que la tapa del asador no puede ser lo ligera que se quiera, la relación de masas puede elegirse más pequeña, es decir por ejemplo el  
30 doble hasta al menos una vez y media. De este modo el peso total del asador de mesa puede resultar menor. El asador de mesa presenta así en todo momento, pero especialmente durante su uso conforme a lo prescrito con peso adicional sobre la tapa del asador una distribución de pesos que punto menos que excluye un peligro de vuelco.

Según una ventajosa configuración del invento la tapa del asador es escamoteable dentro del cuerpo. El cuerpo rodea en lo esencial la tapa del asador con su pared de contorno. De este modo la tapa del asador está sostenida en  
35 dirección horizontal por todos los lados. La tapa del asador ajusta para ello exactamente en el borde superior del cuerpo. La tapa del asador puede tener además un engrosamiento en el borde superior de los cantos, que se apoya sobre el borde del cuerpo. Alternativamente a esto en o dentro del cuerpo puede estar dispuesto un apoyo para la tapa de la parrilla. La finalidad del apoyo es que la tapa del asador no pueda deslizarse hacia abajo o para adentro en el  
40 cuerpo, sino que se apoye de forma estable. Esto es ventajoso sobre todo en servicio, puesto que el canal con el caldo es rodeado por el cuerpo y el centro de gravedad de la tapa del asador con caldo está situado por lo tanto en la zona del cuerpo. No existe por consiguiente un peligro de vuelco.

Según otra ventajosa configuración del invento la pared exterior del cuerpo está configurada en esencia cerrada. El calor apenas puede ser irradiado en el ambiente a través de la pared exterior, sino que calienta sobre todo la tapa del  
45 asador. Otra ventaja de la pared exterior en esencia cerrada es que en caso de uso del asador de mesa al aire libre las brasas están protegidas contra el viento. No hay por lo tanto ninguna proyección de chispas fuera del cuerpo del asador de mesa. Pequeñas aberturas en la pared exterior del cuerpo pueden posibilitar una admisión de aire controlada.

50 Ventajosamente el material del cuerpo es cerámica, como por ejemplo arcilla. Este material debido a su gran capacidad térmica garantiza una buena acumulación de calor. Los alimentos a asar y el caldo de ese modo no se enfrían tan deprisa cuando el fuego se apaga por descuido o al final del asado. Además mediante el material en sí o su elaboración especial puede obtenerse un aspecto agradable del asador de mesa.

55 Según otra ventajosa configuración del invento el hogar del cuerpo está separado por una parrilla horizontal en dos zonas superpuestas. La zona superior queda limitada por la tapa del asador y la parrilla, y la zona inferior por la parrilla y una sección de fondo del cuerpo. Lateralmente ambas zonas están cerradas por la pared exterior del cuerpo. Sobre la parrilla está situado en servicio el carbón vegetal. La ceniza que se forma cae en la zona situada debajo de la parrilla. A través de la parrilla el carbón recibe desde la zona inferior el aire necesario para arder y ponerse al rojo.  
60 La parrilla favorece por lo tanto un encendido seguro del carbón vegetal. Además la zona inferior del hogar forma un aislamiento térmico adicional entre el carbón vegetal incandescente y la sección de fondo del asador de mesa.

Ventajosamente para un manejo estable del asador de mesa están dispuestas en el borde superior del cuerpo dos  
65 asas opuestas una a otra. De este modo el asador de mesa en caso necesario es fácil de transportar. El manejo estable es ventajoso sobre todo para el cambio de sitio del asador de mesa completo, por lo tanto de la tapa del asador inclusive. Las asas no están tan calientes como la pared exterior del cuerpo. Puede renunciarse a una protección adicional contra el calor, como por ejemplo paños de cocina.

## ES 1 066 103 U

Según otra ventajosa configuración del invento la tapa del asador de mesa comprende una campana de asar para colocar los alimentos a asar. Ésta puede tener por ejemplo una configuración semiesférica o una forma oval o de huevo. En servicio los alimentos a asar se dejan sobre la campana de asar y en caso necesario se vierte caldo sobre ellos. El caldo, la grasa que corre hacia abajo y el jugo del asado de la carne son recogidos en un canal que se desarrolla  
5 alrededor de la campana de asar. En el caldo que es recogido en el canal puede hervirse adicionalmente verdura, que puede servir como guarnición para la carne. La pendiente de la campana de asar varía desde un desarrollo empinado  
10 junto al canal circular hasta uno horizontal en el punto más alto. En conjunto la campana de asar elegida tiene una pendiente más plana que la del sombrero tártaro. En la zona más plana de la campana se engancha la carne asada más ligeramente, por ejemplo como en una sartén. Este comienzo del asado, que en una sartén se emplea para preparar una salsa, puede ser desprendido de la campana mediante vertido de caldo y aclarado en el canal. De este modo el caldo en el canal circular y la verdura hervida en él reciben un sabor más intenso. Debido a la pendiente en conjunto plana los alimentos a asar en la campana de asar sólo tienen que colocarse encima y no tienen que ser espetados. Gracias a la menor altura de la campana de asar el asador de mesa además no quita la vista de personas que se sientan opuestas  
15 unas a otras.

Las diferentes inclinaciones de la campana de asar ofrecen además la posibilidad de influir en el resultado del asado de los alimentos a asar. En la zona plana superior de la campana de asar los alimentos a asar se asan más tiempo en su propia grasa, mientras que más abajo en un sitio con pendiente más empinada la grasa y el jugo de carne escurren más deprisa. Aquí se suspenden los alimentos a asar más rápido en la campana de asar. En el siguiente vertido esto lleva a un gusto más sabroso del caldo en el canal circular.

Ventajosamente la campana de asar tiene ranuras radiales con bordes realzados. Las ranuras pueden estar troqueladas y abiertas por doblado. Por lo tanto resulta una pared de contorno en los lados longitudinales de las ranuras. De este modo la grasa y el caldo no pueden gotear en el fuego, no pueden arder allí y por lo tanto tampoco pueden formar materias perjudiciales para la salud. Para obtener la deseada admisión de aire, las ranuras pueden ser variadas libremente en su longitud, en tanto que se desarrollen radialmente y lo permita la estabilidad de la campana de asar. El ancho de las ranuras es limitado debido a que la grasa y el caldo no deben gotear en las brasas. Para impedir esto incluso en caso de ranuras más anchas, alternativamente puede estar abocardado un borde enteramente continuo alrededor de las ranuras.

Según otra ventajosa configuración del invento en la parte exterior en la tapa del asador se encuentran dos asideros mutuamente opuestos. Pueden estar dispuestos en la pared del contorno en la zona del engrosamiento. En el manejo de la tapa del asador resulta de ese modo una maniobra estable, puesto que el centro de gravedad de la tapa del asador con caldo se encuentra por debajo de los asideros. De este modo por lo menos se reduce el peligro de vuelco y aún  
35 incluso, según la carga de la campana de asar, ya no existe en absoluto. Esto simplifica la maniobra al cambiar de sitio el asador o al reponer el carbón vegetal.

Ventajosamente los asideros en la tapa del asador están provistos de un aislamiento térmico. Éste puede ser por ejemplo un revestimiento de plástico o de corcho. De este modo no es necesario el empleo de paños de cocina o similares como protección contra el calor. La tapa puede manejarse por lo tanto con las manos desnudas sin protección adicional.

Además ventajosamente la tapa del asador está realizada de metal. El metal debido a su conductividad térmica es muy apropiado como base del asador. Especialmente con una forma semiesférica de la tapa del asador con el canal circular ésta puede ser fabricada de metal de manera particularmente fácil.

Según otra ventajosa configuración del invento el cuerpo presenta una sección de fondo, cuya masa corresponde al menos a la masa del resto del cuerpo. La sección de fondo comprende la superficie de asiento del asador de mesa sobre una base. Debido a la pesada sección de fondo el centro de gravedad del asador de mesa está situado particularmente  
50 bajo. De este modo el asador de mesa permanece muy estable, de manera que no puede volcar sin más incluso en la carga con alimentos a asar y caldo. Además la mayor masa de la sección de fondo representa también un amortiguador térmico frente a la superficie de asiento del asador de mesa.

Ventajosamente puede estar previsto un soporte separado del cuerpo por debajo del fondo. El soporte como pieza separada entre el cuerpo y por ejemplo una mesa puede además estar especialmente configurado en su zona de contacto con el cuerpo, de manera que el cuerpo esté de pie ajustado, forme con el soporte un conjunto funcional y por lo tanto no pueda volcar. Como piezas individuales el soporte y el cuerpo pueden manejarse también más fácilmente, puesto que por separado son menores y así más fáciles de transportar y guardar. La distancia entre los fondos del soporte y del cuerpo impide una buena transmisión térmica, de manera que el fondo del soporte no se calienta tan fuertemente y de ese modo protege del calor a la base.

El principio del invento se explica a continuación a manera de ejemplo aún con más detalles con ayuda de un dibujo. En el dibujo muestran:

65 La Figura 1 partes individuales de un asador de mesa para combustión de carbón vegetal en una sección, la Figura 2 el asador de mesa ensamblado en una vista lateral,

## ES 1 066 103 U

la Figura 3 la tapa del asador del asador de mesa en una vista en planta y

la Figura 4 el cuerpo del asador de mesa en una vista en planta.

5 La Figura 1 muestra en una sección partes individuales de un asador de mesa para combustión de carbón vegetal. La parte más baja del asador de mesa es un soporte 3 de arcilla, que de ese modo tiene una masa grande. Se compone de una pared exterior 3.1 en esencia cerrada con pocas aberturas 3.3 para ventilación y enfriamiento del soporte y de un fondo macizo 3.2.

10 Por encima se encuentra un cuerpo 2 redondeado en sección transversal. Está fabricado de arcilla, que proporciona una buena acumulación de calor y una masa grande del cuerpo 2. El interior del cuerpo 2 forma un hogar 2.1, al cual -prescindiendo de pequeñas aberturas 2.6- rodea una pared exterior maciza 2.3 en esencia cerrada. El diámetro de la pared exterior 2.3 se agranda desde abajo hacia arriba. En la zona inferior hay un estrechamiento, sobre el cual se coloca en el hogar 2.1 una parrilla horizontal 2.2. Ésta separa el hogar 2.1 en dos zonas superpuestas, una zona 2.1a del carbón vegetal y una zona 2.1b de la ceniza. En servicio el fuego de carbón vegetal arde sobre la parrilla 2.2 en la zona 15 2.1a del carbón vegetal. La ceniza que resulta de ello cae a través de la parrilla 2.2 en la zona 2.1b de la ceniza situada debajo de ella. Desde la zona 2.1b de la ceniza fluye en servicio aire a través de la parrilla 2.2 en la zona superior 2.1a del carbón vegetal, para favorecer un buen encendido del carbón vegetal. El hogar 2.1 queda limitado lateralmente por una pared exterior 2.3 en esencia cerrada y hacia abajo por el fondo 2.5 del cuerpo. En el borde superior de la pared exterior 2.3 para el manejo seguro del cuerpo 2 están dispuestas dos asas 2.4 opuestas una a otra. Para 20 garantizar un buen encendido en la pared exterior 2.3 del cuerpo se encuentran aberturas redondas 2.6 para admisión de aire.

25 Sobre el cuerpo 2 se encuentra una tapa 1 del asador de metal. Se compone de una campana 1.1 del asador semiesférica dispuesta en el centro y de un canal 1.3 que se desarrolla alrededor de su base con una pared de contorno 1.4 situada en la parte exterior. El borde superior de esta pared de contorno 1.4 forma un borde engrosado 1.4a, por debajo del cual están fijados dos asideros 1.5 de metal opuestos uno a otro. Éstos sirven para el manejo estable de la tapa 1 del asador. Para el aislamiento del calor los asideros 1.5 tienen un revestimiento de plástico 1.5a. En la campana 1.1 del asador se encuentran ranuras 1.2. Éstas tienen un realzado de los bordes, que impide que la grasa y el caldo 30 que fluyen hacia abajo goteen en el fuego.

La Figura 2 muestra en una vista lateral el asador de mesa ensamblado. En la parte inferior está el soporte 3 del asador de mesa como aislante del calor. En esta representación es visible la pared exterior 3.1 del soporte 3 en esencia cerrada. Sobre él descansa con ajuste exacto el cuerpo 2 del asador de mesa, cuya pared exterior 2.3 es asimismo 35 visible. Por encima en el cuerpo 2 abierto en la parte superior se inserta con ajuste exacto la tapa 1 del asador. Ésta por lo tanto en el caso del asador de mesa ensamblado limita hacia arriba el hogar 2.1. El diámetro de la tapa 1 del asador está adaptado al diámetro interior del cuerpo 2, de manera que la tapa 1 del asador no puede desprenderse lateralmente. La pared de contorno 1.4 de la tapa 1 del asador en esencia se oculta en el cuerpo 2. Solamente el engrosamiento 1.4a en la parte superior de la pared lateral 1.4 junto con los asideros 1.5 de la tapa 1 del asador sobresale sobre el cuerpo 40 2. Puesto que el diámetro exterior del engrosamiento 1.4a es mayor que el diámetro de la abertura del cuerpo 2, la tapa 1 del asador no puede deslizarse hacia dentro en el cuerpo 2. Además los asideros 1.5 de la tapa 1 del asador y las asas 2.4 del cuerpo 2 garantizan mediante su enlazado entre sí una posición estable de la tapa 1 del asador en el cuerpo 2. Sobresaliendo sobre el cuerpo 2 puede verse nada más que una parte de la campana de asar 1.1 con sus ranuras 1.2 con el borde realzado. Es decir, la parte inferior de la campana de asar 1.1, que puede cargarse con los 45 alimentos a asar, y el canal 1.3, que recoge el caldo, están escamoteados por completo en el cuerpo 2. Su centro de gravedad está situado por consiguiente dentro del cuerpo 2 y confiere por lo tanto al asador de mesa cargado una mayor estabilidad.

La Figura 3 muestra una vista en planta de la tapa 1 del asador. En el centro se encuentra la campana de asar 1.1 50 con las ranuras 1.2 con el borde realzado dispuestas radialmente. Alrededor de la campana de asar 1.1 se desarrolla el canal 1.3, que en el lado exterior está limitado por la pared de contorno 1.4 con su borde engrosado 1.4a. En él están fijados los dos asideros 1.5 mutuamente opuestos. Éstos llevan un revestimiento de plástico 1.5a como aislamiento. De este modo la tapa 1 del asador puede ser transportada en servicio sin protección adicional contra el calor, como por ejemplo paños de cocina. Esto es ventajoso por ejemplo al cambiar de sitio el asador de mesa en servicio o al verter el 55 caldo.

La Figura 4 muestra una vista en planta del cuerpo 2 En el centro está situada la parrilla horizontal 2.2, que separa el hogar 2.1 en dos zonas superpuestas 2.1a y 2.1b. Sobre la parrilla 2.2 arde en servicio el carbón vegetal. Alrededor 60 puede verse la parte superior de la pared exterior 2.3 del cuerpo en esencia cerrada con sus aberturas 2.6 dispuestas circularmente. En el borde exterior de la pared exterior están fijadas dos asas 2.4 mutuamente opuestas para un manejo estable. Las asas 2.4 son grandes de manera que garantizan un manejo estable. Sostienen el cuerpo 2 en dos puntos respectivamente lo más alejados uno de otro. Incluso en servicio con la tapa 1 del asador completamente cargada el cuerpo 2 puede por lo tanto ser transportado de manera estable y segura.

65

## ES 1 066 103 U

### Lista de signos de referencia

1	Tapa del asador
5	1.1 Campana de asar
	1.2 Ranuras con realzado de bordes
	1.3 Canal para caldo
10	1.4 Pared de contorno de la tapa del asador
	1.4a Borde engrosado de la pared de contorno
15	1.5 Asidero
	1.5a Revestimiento de plástico del asidero
20	2 Cuerpo
	2.1 Hogar
	2.1a Zona del carbón vegetal
25	2.1b Zona de la ceniza
	2.2 Parrilla
	2.3 Pared exterior del cuerpo
30	2.4 Asa
	2.5 Sección de fondo
35	2.6 Abertura
	3 Soporte
40	3.1 Pared exterior
	3.2 Fondo
	3.3 Abertura.
45	
50	
55	
60	
65	

REIVINDICACIONES

- 5 1. Asador de mesa para combustión de carbón vegetal, con un cuerpo (2) para alojamiento del carbón en un hogar (2.1) y con una tapa (1) del asador para colocar los alimentos a asar, la cual en servicio está apoyada sobre el cuerpo por encima del hogar (2.1), **caracterizado** porque la masa del cuerpo (2) es un múltiplo de la masa de la tapa (1) del asador.
- 10 2. Asador de mesa según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la masa del cuerpo (2) es aproximadamente el cuádruplo, de preferencia el doble, preferentemente al menos una vez y media de la masa de la tapa (1) del asador.
- 15 3. Asador de mesa según la reivindicación 1 o 2, con una tapa (1) del asador, la cual presenta una pared de contorno (1.4) para el caldo, **caracterizado** porque la tapa (1) del asador preferentemente es escamoteable con su pared de contorno (1.4) en el cuerpo (2).
- 20 4. Asador de mesa según una de las reivindicaciones arriba mencionadas, con una pared exterior (2.3) del cuerpo (2), la cual limita lateralmente el hogar (2.1) **caracterizado** porque la pared exterior (2.3) está configurada en esencia cerrada.
- 25 5. Asador de mesa según una de las reivindicaciones arriba mencionadas, **caracterizado** por cerámica como material del cuerpo (2).
- 30 6. Asador de mesa según una de las reivindicaciones arriba mencionadas, **caracterizado** por una parrilla horizontal (2.2) en el hogar del cuerpo (2).
- 35 7. Asador de mesa según una de las reivindicaciones 2 a 5, **caracterizado** por dos asas (2.4) mutuamente opuestas en el cuerpo (2).
- 40 8. Asador de mesa según una de las reivindicaciones arriba mencionadas, **caracterizado** porque la tapa (1) del asador presenta una campana de asar (1.1) para colocar los alimentos a asar.
- 45 9. Asador de mesa según la reivindicación arriba mencionada, **caracterizado** por ranuras (1.2) que se desarrollan radialmente como aberturas pasantes en la campana de asar (1.1).
- 50 10. Asador de mesa según la reivindicación arriba mencionada, **caracterizado** por un borde abocardado en las ranuras (1.2).
- 55 11. Asador de mesa según una de las reivindicaciones arriba mencionadas, **caracterizado** por dos asideros (1.5) mutuamente opuestos en el contorno de la tapa (1) del asador.
- 60 12. Asador de mesa según la reivindicación arriba mencionada, **caracterizado** por un aislamiento térmico (1.5a) de los asideros (1.5).
- 65 13. Asador de mesa según una de las reivindicaciones arriba mencionadas, **caracterizado** por una tapa (1) del asador de metal.
14. Asador de mesa según una de las reivindicaciones arriba mencionadas, **caracterizado** por una pesada sección de fondo del cuerpo (2), la masa de la cual corresponde al menos a la masa del resto del cuerpo (2).
15. Asador de mesa según una de las reivindicaciones 1 a 13, **caracterizado** por una base (3) configurada separada del cuerpo (2).

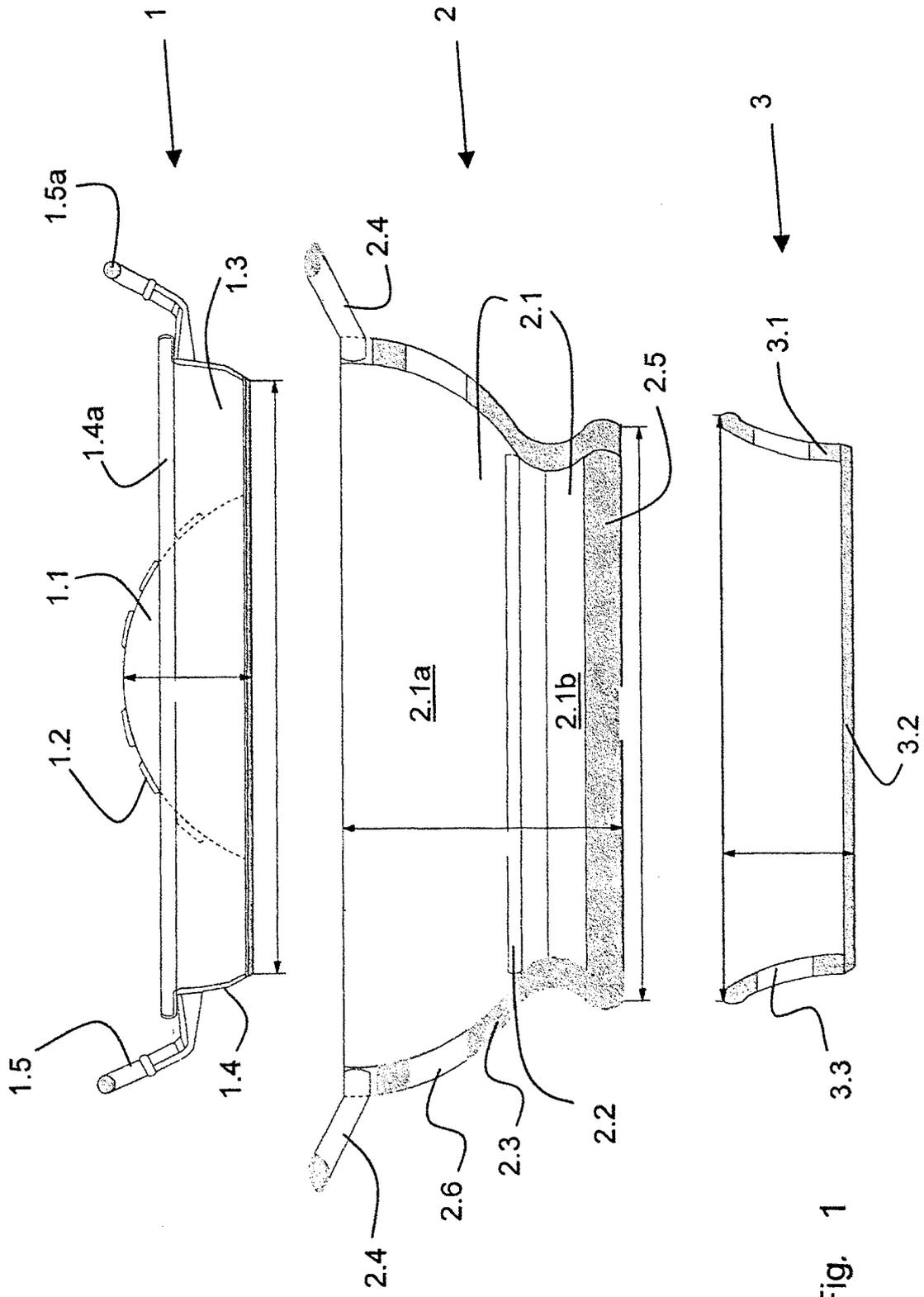


Fig. 1

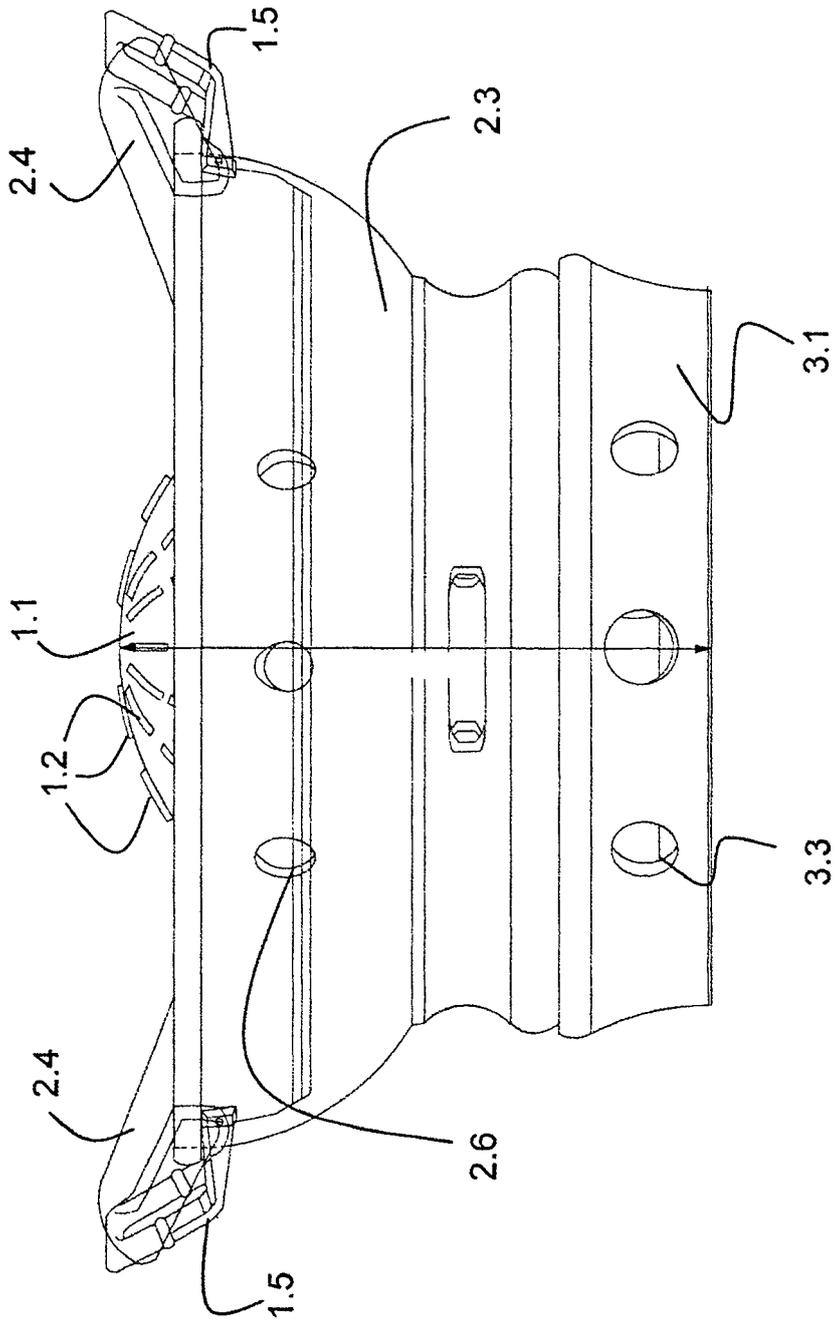


Fig. 2

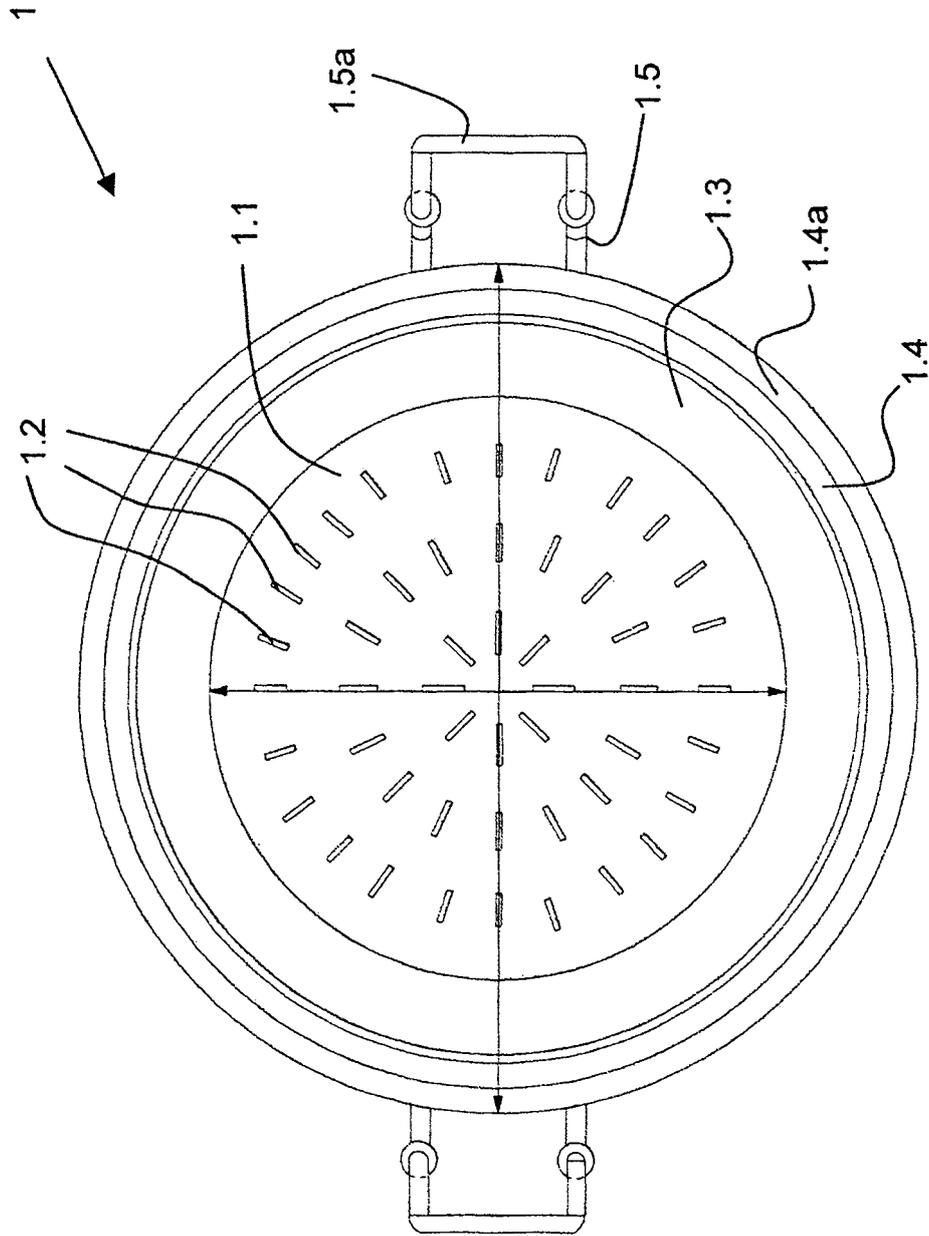


Fig. 3

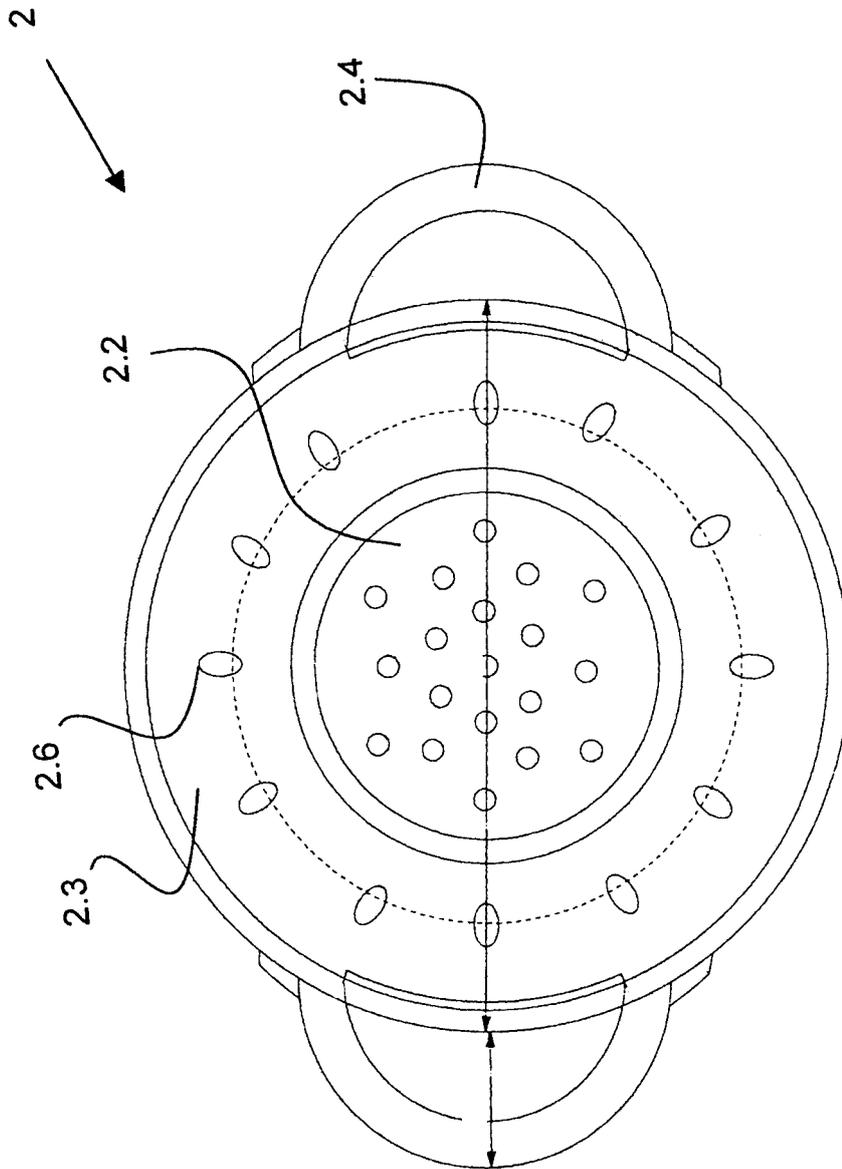


Fig. 4