



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior
e Serviços
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) BR 102015013898-9 A2

(22) Data do Depósito: 12/06/2015

(43) Data da Publicação: 13/03/2018



(54) Título: CHURRASQUEIRA PRÁTICA

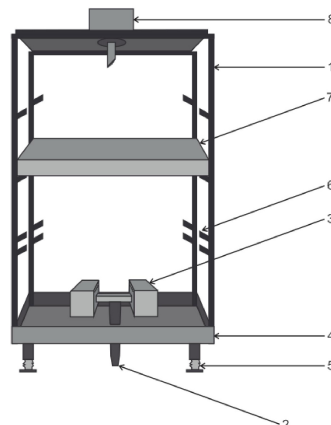
(51) Int. Cl.: A47J 37/07

(73) Titular(es): JOSELITO TENÓRIO DOS SANTOS 001743197833

(72) Inventor(es): JOSELITO TENÓRIO DOS SANTOS

(74) Procurador(es): WAGNER JOSÉ FAFÁ BORGES

(57) Resumo: Trata-se de uma churrasqueira portátil e de fácil manuseio, e que permitirá ser adaptada aos fogões domésticos ou outros, onde poderá ser retirada a boca do queimador, para o encaixe da churrasqueira e assim alimentações de gás à mesma, pelo comando do fogão, além de permitir através de alguns suportes para facilitar a estabilidade da mesma sobre a superfície do fogão, ajuste da altura da chama até a chapa e a adaptação de um suporte para temperos líquidos, composto por armação metálica (1); bico de gás (2); queimador (3); base (4); pés ajustáveis (5); suportes laterais (6); grelha removível (7) e dosador com conta gotas (8) formando uma churrasqueira prática para o uso, de fácil adaptação, econômica pois utiliza-se do gás do próprio fogão doméstico, e tornando-se assim uma churrasqueira revolucionária por sua performance e propriedades.



“CHURRASQUEIRA PRÁTICA”

[001] Refere-se a presente patente de invenção a uma churrasqueira prática que permite a função de assar carnes quando adaptada ao orifício de umas das saídas de gás do fogão ou também diretamente de botijas de gás através de seus acessórios.

[002] Atualmente existem churrasqueiras independentes que assam carnes ou outros alimentos, através da alimentação de chamas com a utilização de carvão, por resistências elétricas em que atingem altas temperaturas, ou por combustão de gás permitindo que assem os alimentos, como também outros meios pouco convencionais.

[003] No caso das churrasqueiras a carvão pode se destacar, o trabalho e a demora de se acender o carvão, e assim o calor excessivo e fumaças que se propagam para ao ambiente. No caso das churrasqueiras elétricas pode-se destacar o consumo elevado de energia elétrica, que traz assim prejuízos econômicos ao usuário da churrasqueira. E no caso das churrasqueiras a gás, as quais funcionam recebendo através de acessórios o gás proveniente direto de uma botija ou gás de reservatórios específicos que são muito caros e difíceis de comprar, se tornando pouco rentável economicamente principalmente para o preparo de pequenas porções de assados.

[004] Com o intuito de solucionar tais inconvenientes desenvolveu-se a churrasqueira prática que poderá ser facilmente adaptada a uma das saídas de gás do próprio fogão de casa ou diretamente de botijas de gás através de acessórios, e assim ao encaixar poderá assar de forma mais fácil e de maneira mais funcional devido à facilidade de manuseio da churrasqueira sobre o fogão.

[005] A churrasqueira prática possui (opcionalmente) o revolucionário dosador de tempero líquido que fica acima da churrasqueira através de suportes removíveis.

[006] O dosador de tempero líquido possui um micro furo lateral na sua parte inferior que tem a função de deixar cair o tempero líquido em conta gotas em cima da carne e outros alimentos próprios para se assar com dosagens mínimas de tempero por alguns minutos, visando diminuir o ressecamento dos assados.

[007] O dosador de tempero líquido ainda possui no seu interior uma peneira extremamente fina removível, que tem a função de evitar o entupimento de seu micro furo por temperos líquidos misturados a temperos sólidos colocados no seu interior.

[008] a churrasqueira prática poderá ser melhor compreendida através da descrição detalhada em consonância com as seguintes figuras em anexo, onde:

FIGURA 01 Apresenta uma vista lateral da churrasqueira prática.

FIGURA 02 Apresenta uma vista frontal da churrasqueira prática.

[009] com referencias a essas figuras pode-se observar que a churrasqueira prática compreende-se de uma armação metálica (1) constituindo a churrasqueira em si.

[010] Primeiramente leva-se a churrasqueira prática para o fogão doméstico comum. Abaixo da base (4) da mesma, encontra-se um bico de gás (2) onde será encaixado no orifício de saída de gás dos queimadores do fogão ou de acessórios vindos diretamente de botijas de gás, onde este será encaixado. O gás passará pelo bico de gás (2) e alimentará o queimador (3) da churrasqueira e assim após aceso, a chama irá passar pelos orifícios contidos ao logo do mesmo.

[011] A base (4) conterà em sua superfície o queimador (3) citado e servirá de bandeja para o acúmulo de gordura escorrida dos alimentos assado evitando que suje a superfície do fogão, e também de forma a facilitar sua possível limpeza após a utilização.

[012] Ainda na base (4), será fixado pés ajustáveis (5) que permitira, através de rosca ou outro tipo de ajuste, estabilizar a churrasqueira sobre o fogão, se adaptando às deformidades e assim deixando-a mais fixa e segura.

[013] A churrasqueira se constitui de uma armação metálica (1), como visto acima, que conterà ao longo de suas arestas, suportes laterais (6) constituindo em patamares de apoios nivelados onde será ajustada a altura da grelha removível (7) ficará da chama, relativo ao que o utilizador irá fazer ou a rapidez com que o alimento será feito.

[014] Poderá também ser adaptado na armação metálica (1), sobre a qual ou entre os suportes laterais (6), um dosador com conta gotas (8) que permitirá conter temperos líquidos onde, em gotas, ser acrescentados à carne e mantendo-a sempre úmida e temperada.

[015] Como visto acima, as incorporações preferenciais ou alternativas aqui descritas não tendem de forma a limitar a presente invenção às formas estruturais, podendo haver variações construtivas que sejam equivalentes sem, no entanto, fugir do escopo de proteção da invenção.

REIVINDICAÇÕES

1. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, caracterizada por apresentar armação metálica (1) que compreende na estrutura da churrasqueira; por apresentar bico de gás (2) localizado na superfície inferior da churrasqueira; por apresentar queimador (3) que compreenderá em um suporte para a saída das chamas; por apresentar base (4) onde será acumulada a gordura escorrida do alimento; por apresentar pés ajustáveis (5) que compreende nos pés da churrasqueira; suportes laterais (6) que determinará a altura em que a grelha removível (7) ficará das chamas do queimador (3); por apresentar grelha removível (7) que compreende na superfície onde será assado o alimento; por apresentar dosador com conta gotas (8) para temperar o alimento;
2. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por armação metálica (1) que compreende em uma estrutura resistente que formará a churrasqueira, onde suas proporções em altura e área poderão ser determinadas pelo fabricante;
3. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por bico de gás (2) que compreende em um tubo afunilado localizado na superfície inferior da churrasqueira onde será encaixado à saída de gás do queimador do fogão ou a acessórios provenientes diretamente de botijas de gás, de forma a alimentar a chama na churrasqueira;
4. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por queimador (3) que compreende em um suporte que virá fixado na churrasqueira de forma que permitirá a passagem da chama através de orifícios ao longo do mesmo;
5. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1 e 2, caracterizado por base (4) que compreende em uma bandeja onde servirá de armazenador de gordura escorrida do alimento, como também de base para da armação metálica (1), de forma a conter a possibilidade de sujar a superfície do fogão;
6. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1 e 2, caracterizado por pés ajustáveis (5) que compreende em pés para a churrasqueira, e que permitirá, através de um ajuste contido no mesmo, estabilizar a armação metálica (1) sobre a superfície do fogão;

7. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por suportes laterais (6) que compreende em patamares de apoios para o nivelamento onde será ajustada a altura da grelha removível (7);

8. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1 e 7, caracterizado por grelha removível (7) que compreende em uma chapa de área adequada à seção transversal da churrasqueira, onde será assado os alimentos, e que será construída de vários tipos de materiais como pedras, argila (material da panela de barro), aramado e outros;

9. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por dosador com conta gotas (8) que compreende localizado na extremidade superior da armação metálica (1) em que se encontra centralizada em relação à grelha removível (7), permitindo o devido tempero do alimento, em função da escolha do utilizador, e por ser em conta gotas;

10. CHURRASQUEIRA PRÁTICA, de acordo com a reivindicação 1 e 9, caracterizado pelo fato de que o dosador em conta gotas (8) será um acessório opcional, onde poderá ser adaptado por escolha do utilizador.

FIGURA 01

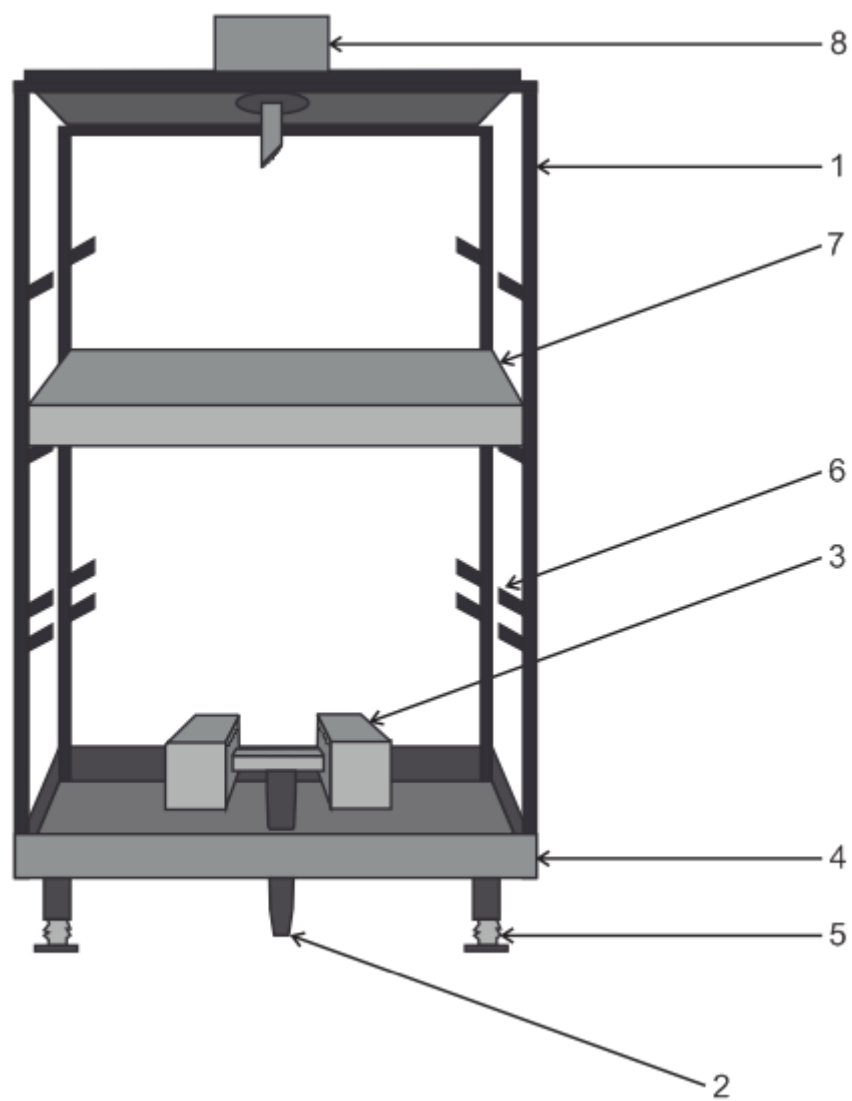
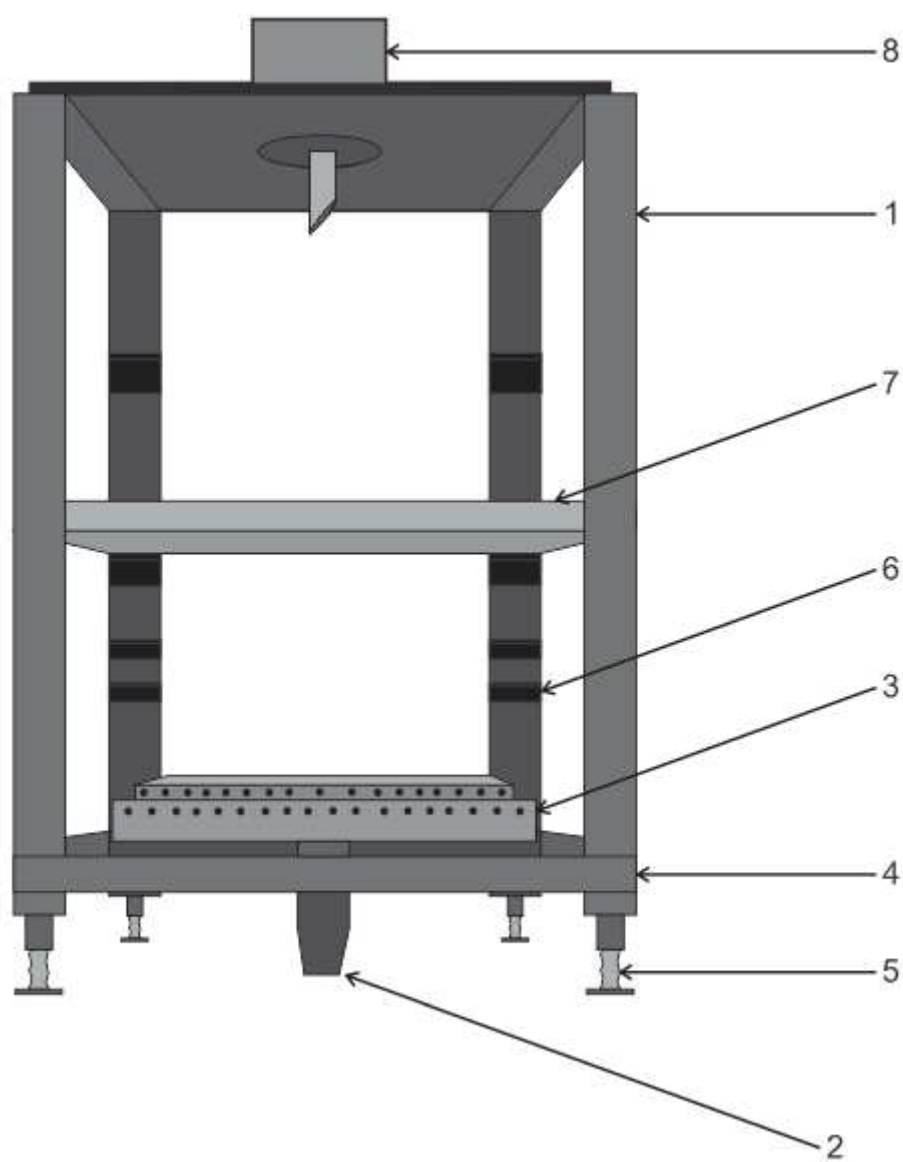


FIGURA 02



RESUMO

CHURRASQUEIRA PRÁTICA. Trata-se de uma churrasqueira portátil e de fácil manuseio, e que permitirá ser adaptada aos fogões domésticos ou outros, onde poderá ser retirada a boca do queimador, para o encaixe da churrasqueira e assim alimentações de gás à mesma, pelo comando do fogão, além de permitir através de alguns suportes para facilitar a estabilidade da mesma sobre a superfície do fogão, ajuste da altura da chama até a chapa e a adaptação de um suporte para temperos líquidos, composto por armação metálica (1); bico de gás (2); queimador (3); base (4); pés ajustáveis (5); suportes laterais (6); grelha removível (7) e dosador com conta gotas (8) formando uma churrasqueira prática para o uso, de fácil adaptação, econômica pois utiliza-se do gás do próprio fogão doméstico, e tornando-se assim uma churrasqueira revolucionária por sua performance e propriedades.