



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

CARTA PATENTE Nº BR 102019014618-4

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL concede a presente PATENTE DE INVENÇÃO, que outorga ao seu titular a propriedade da invenção caracterizada neste título, em todo o território nacional, garantindo os direitos dela decorrentes, previstos na legislação em vigor.

(21) Número do Depósito: BR 102019014618-4

(22) Data do Depósito: 16/07/2019

(43) Data da Publicação Nacional: 26/01/2021

(51) Classificação Internacional: A47J 37/04; A23B 4/044.

(54) Título: DEFUMADOR MONTÁVEL EM ESPETO DE CHURRASCO

(73) Titular: RICARDO GROISMAN LOPES, Profissional de marketing, de publicidade e de comercialização. CGC/CPF: 93944225015. Endereço: RUA TEIXEIRA DE CARVALHO, 223, PORTO ALEGRE, RS, BRASIL(BR), 90880-300, Brasileira

(72) Inventor: RICARDO GROISMAN LOPES.

Prazo de Validade: 20 (vinte) anos contados a partir de 16/07/2019, observadas as condições legais

Expedida em: 05/11/2024

Assinado digitalmente por:

Alexandre Dantas Rodrigues

Diretor de Patentes, Programas de Computador e Topografias de Circuitos Integrados



DEFUMADOR MONTÁVEL EM ESPETO DE CHURRASCO

Campo da invenção

[01] O presente modelo de patente de invenção pertence, de maneira geral, ao setor tecnológico de utensílios domésticos e se refere, mais especificamente, a uma nova configuração para ser acoplada a espetos de churrasco de tamanho grande, simples ou duplos. Com design exclusivo, de belo aspecto estético, leve e de fácil utilização, o modelo aqui apresentado trata-se de um defumador de carnes para espetos de churrasco.

Estado da técnica conhecido

[02] No setor tecnológico a que pertence o presente objeto, existe uma variedade grande de churrasqueiras defumadoras, também chamadas de “smokers”, “barbecue (ou bbq) smokers”, “churrasqueiras a bafo” e outras denominações similares. Esse tipo de churrasqueira é muito popular nos Estados Unidos e nos últimos anos, elas começaram a aparecer aqui no Brasil com mais frequência. O combustível usado para dar o sabor de defumação à carne é geralmente a lenha (madeira) aromática. Esta, deve ser colocada dentro da churrasqueira, junto ao carvão em brasa, na forma de tora (pedaços grandes de madeira) ou na forma de lascas. Estas, também chamadas de “wood chips”, podem ser encontradas comercialmente em embalagens plásticas, previamente prontas para a defumação, vendidas em casas de carne especializadas.

Novidade e objetivos do modelo proposto

[03] A nova configuração construtiva apresentada neste relatório descritivo objetiva simplificar a vida dos adoradores de churrascos e carnes defumadas. A invenção foi pensada e projetada para que o consumidor não precise comprar uma churrasqueira defumadora para sentir o sabor de um gostoso churrasco defumado. Se este consumidor já possui uma churrasqueira para espetos grandes, basta adquirir o defumador para espetos de churrasco, introduzir algumas lascas de lenha (wood chips) em um recipiente previamente projetado para este intuito - que fica na parte de baixo do defumador acoplá-lo em um espeto individual, colocar este espeto na sua churrasqueira e pronto, ele

terá o seu churrasco defumado sem precisar comprar uma churrasqueira especial para tal finalidade. Ainda podem ser citadas como vantagens do objeto apresentado em relação às churrasqueiras defumadoras existentes no mercado: o defumador para espetos de churrasco ocupa menos espaço na residência e gasta-se muito menos com lenha, pois o objeto aqui apresentado concentra a fumaça praticamente toda na carne espetada, conseqüentemente, a lenha queimada é melhor aproveitada e defuma a carne em muito menos tempo.

Descrição detalhada do modelo

[04] Para melhor compreensão do aqui exposto, o objeto do presente relatório descritivo está representado abaixo através de figuras ilustrativas.

[05] A figura 1 representa uma vista em perspectiva do defumador em espeto de churrasco.

[06] A figura 2 representa uma vista frontal do defumador em espeto de churrasco.

[07] A figura 3 representa uma vista superior do objeto (defumador em espeto de churrasco), aberto.

[08] A figura 4 representa uma vista inferior do objeto (defumador em espeto de churrasco), aberto.

[09] As figuras 5 e 6 representam vistas das laterais do defumador em espeto de churrasco.

[10] A figura 1 ilustra o defumador composto por um semi-cilindro ovalado (1), conectado através de duas dobradiças (9), com o semi-cilindro ovalado da parte de baixo (2), que possui partes retangulares na parte superior e paralelos entre si (3), uma conexão através de uma entrada (4), um cilindro (5) conectado à parte de baixo (2) e um cilindro removível (6). Fecha-se o defumador através das presilhas (7 e 8).

[11] A figura 2 apresenta o semi-cilindro ovalado (1), o semi-cilindro da parte de baixo (2), com recorte retangular (3), um cilindro (5) conectado à parte de baixo (2) e um cilindro removível (6).

[12] A figura 3 ilustra o semi-cilindro ovalado (1), o semi-cilindro da parte

de baixo (2) e uma entrada (4) que conecta o cilindro (5) à parte de baixo do semi-cilindro (2).

[13] A figura 4 ilustra o cilindro removível (6), as dobradiças (9) que conectam o semi-cilindro ovalado (1) e o semi-cilindro da parte de baixo (2).

[14] A figura 5 ilustra o semi-cilindro ovalado (1), o semi-cilindro da parte de baixo (2), um cilindro (5) conectado à parte de baixo (2), o cilindro removível (6) e as presilhas (7, 8).

[15] A figura 6 apresenta o semi-cilindro ovalado (1), o semi-cilindro da parte de baixo (2), um cilindro (5) conectado à parte de baixo (2), um cilindro removível (6) e as dobradiças (9).

[16] O defumador montável em espeto de churrasco é leve, por ser composto de alumínio, exceto o cilindro inferior, removível (6) que é composto de aço galvanizado, pois este fica em contato mais próximo ao fogo.

REIVINDICAÇÃO

1- Defumador Montável em Espeto de Churrasco caracterizado por compreender um semi-cilindro ovalado (1), conectado, através de duas dobradiças (9) por outro semi-cilindro ovalado (2) que diferencia-se do primeiro por dois recortes retangulares na parte superior e paralelos entre si (3), um cilindro (5) conectado à parte de baixo (2), localizado na extremidade final deste, uma conexão através de uma entrada (4) e um outro cilindro (6) de largura um pouco maior e altura menor do que o cilindro (5), conectado neste, sendo o cilindro (6) a única parte removível desta configuração aplicada em espeto de churrasco.

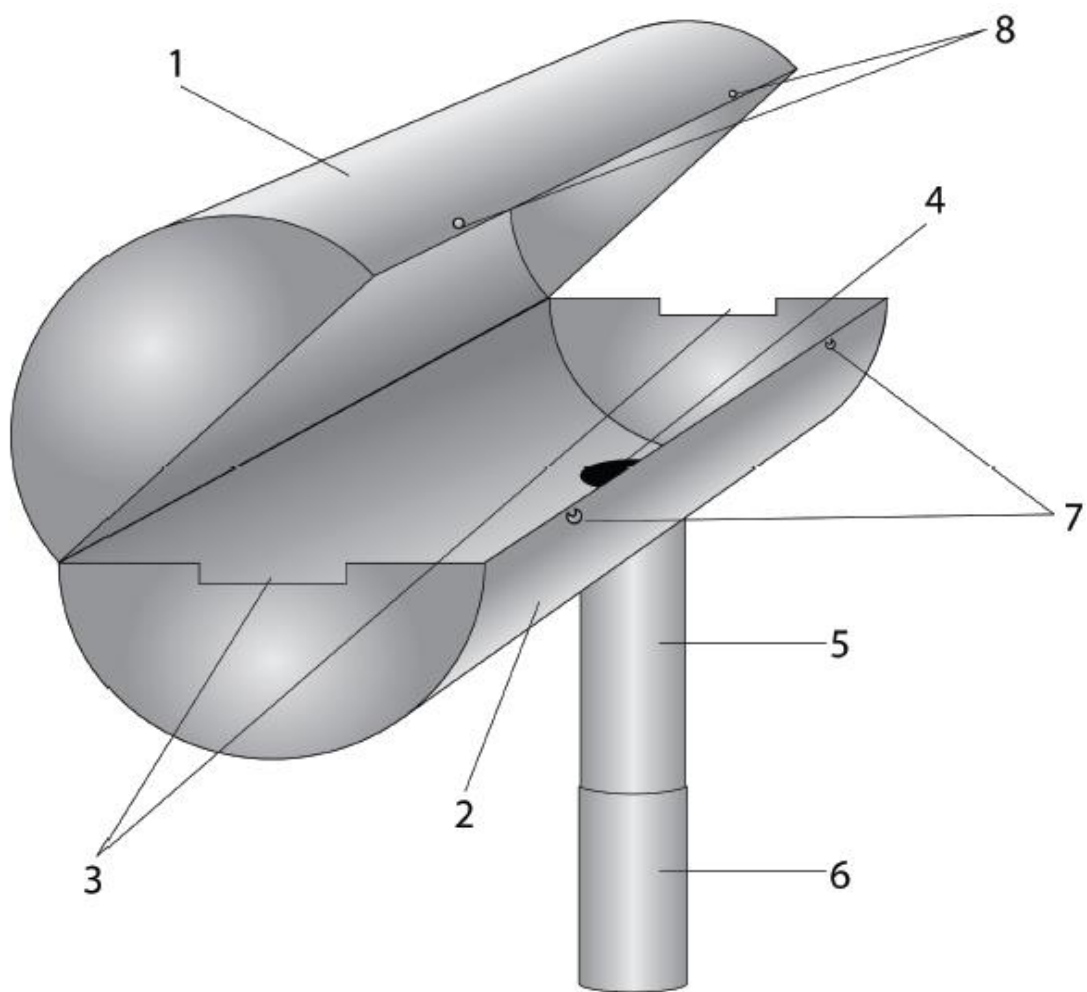


Fig. 1

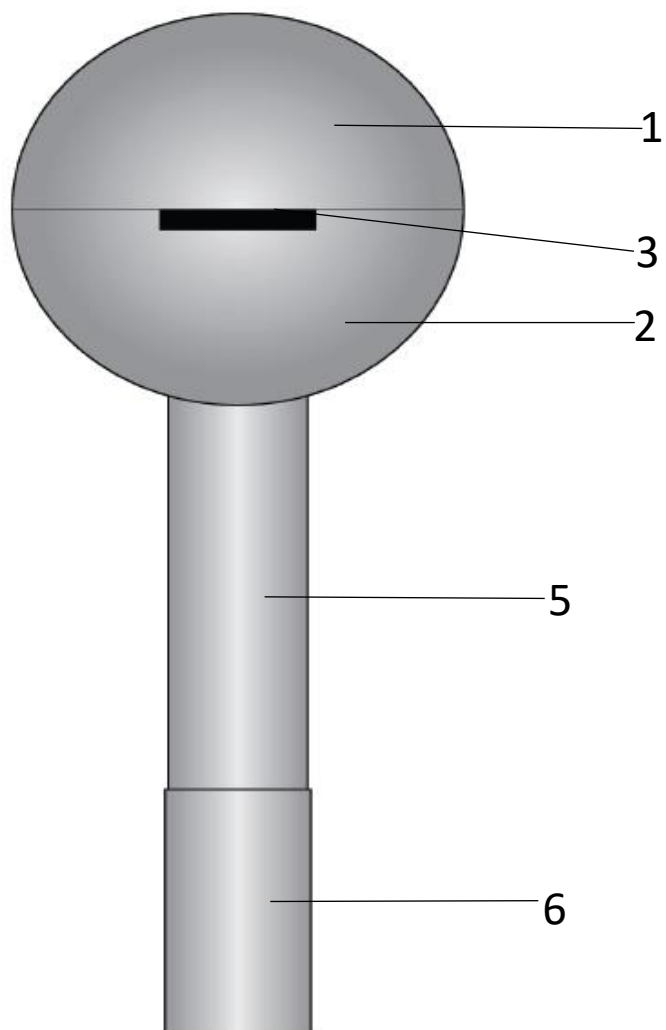


Fig. 2

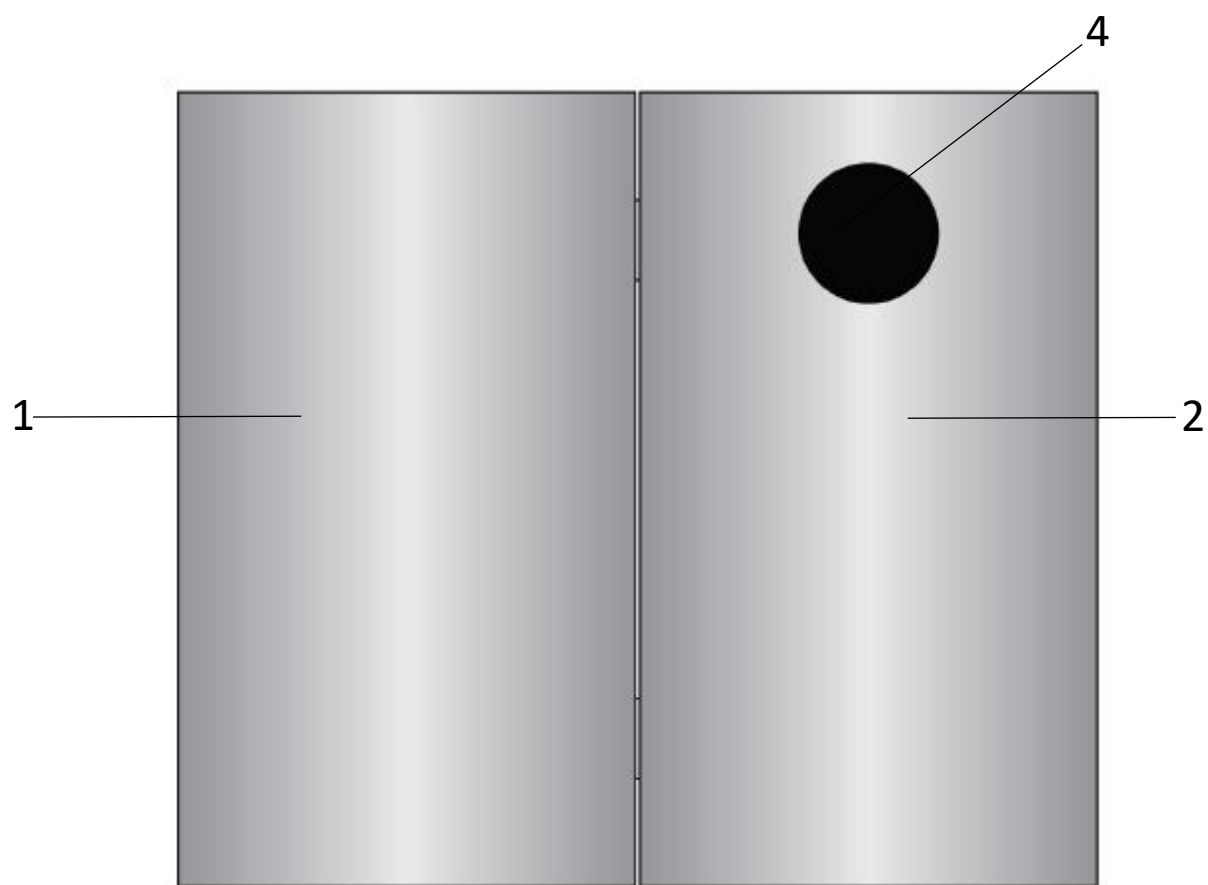


Fig. 3

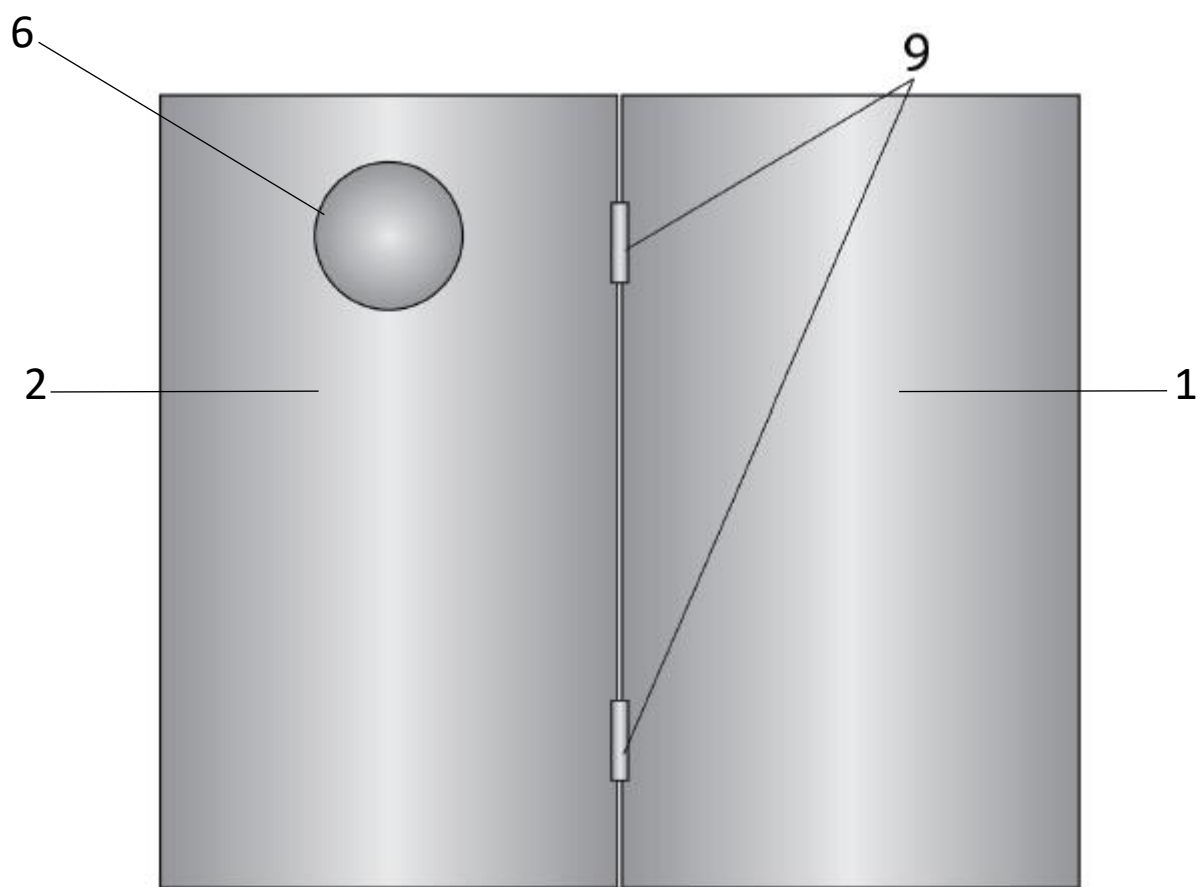


Fig. 4

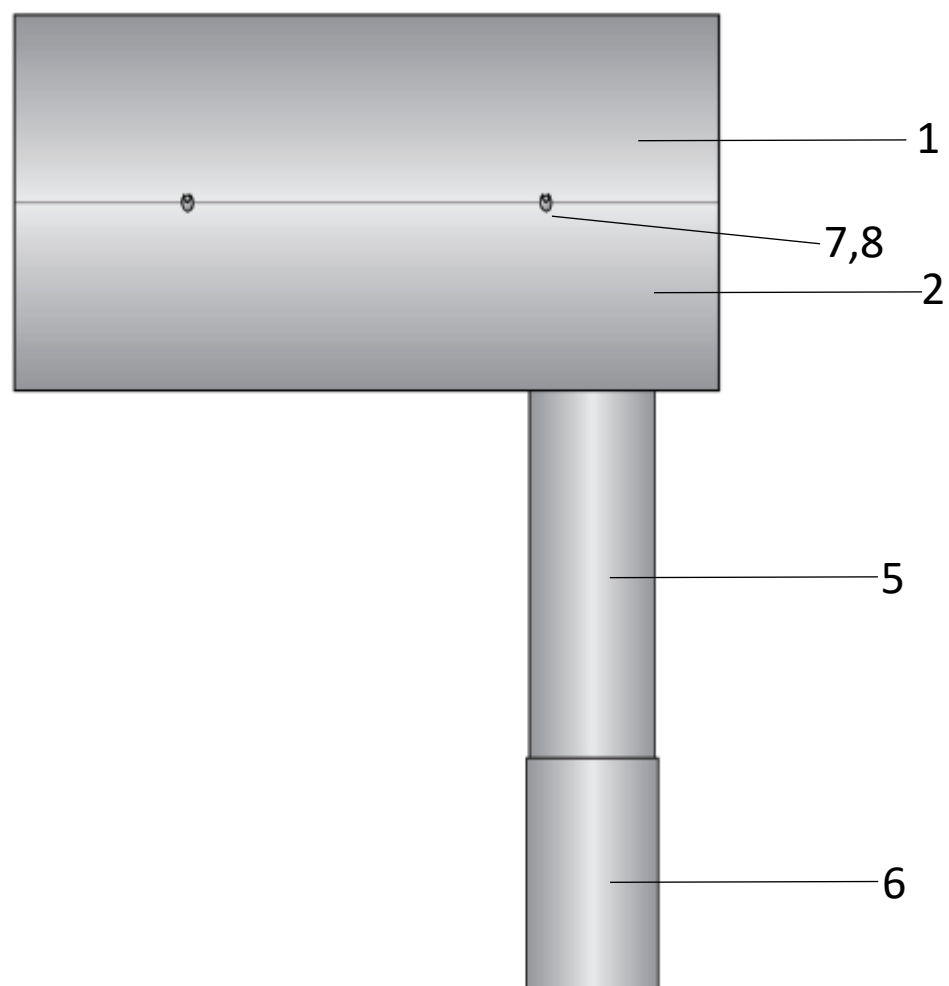


Fig. 5

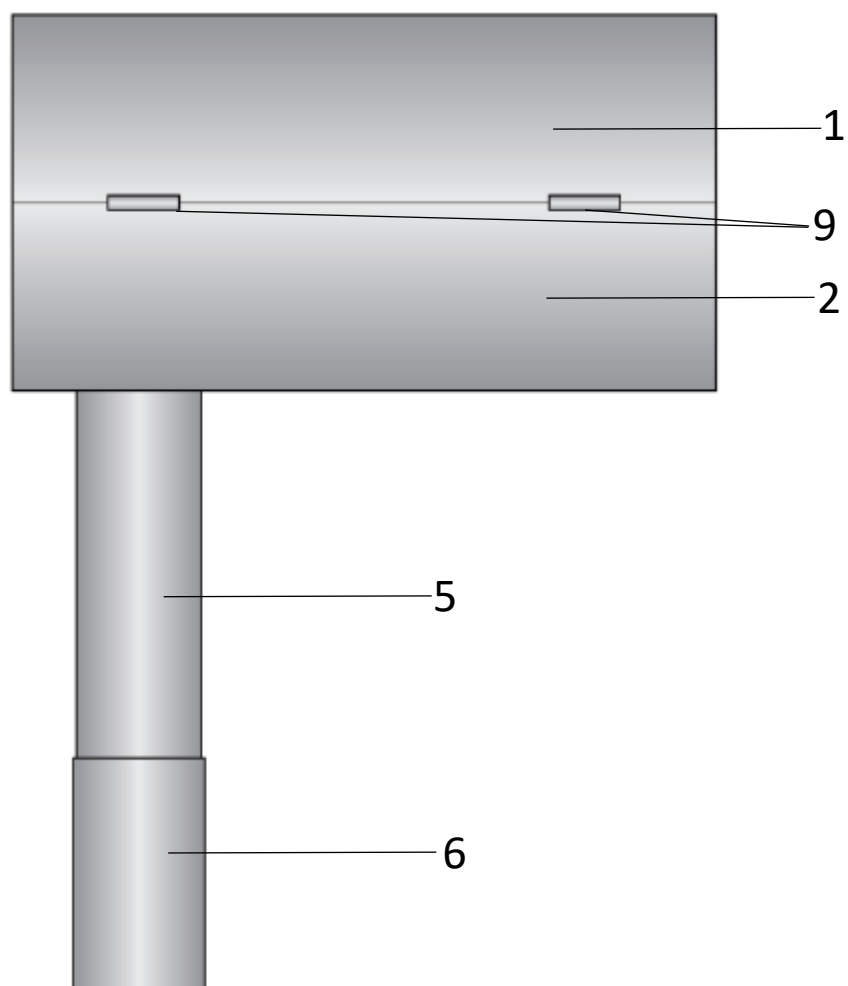


Fig. 6