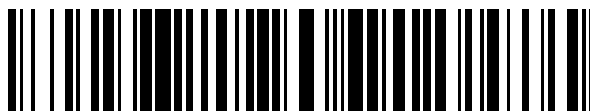


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 657 621**

51 Int. Cl.:

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 37/12 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **09.08.2013** **E 13179982 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **22.11.2017** **EP 2695551**

54 Título: **Aparato de cocción**

30 Prioridad:

10.08.2012 DE 102012015912

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la
traducción de la patente:

06.03.2018

73 Titular/es:

FRIMA-T SAS (50.0%)
4, rue de la Charente
68270 Wittenheim, FR y
FRIMA INTERNATIONAL AG (50.0%)

72 Inventor/es:

WASSMUS, REINHARD y
LINGENHEIL, MARKUS

74 Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

ES 2 657 621 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Aparato de cocción

- 5 La invención se refiere a un aparato de cocción destinado a la preparación de alimentos de acuerdo con el concepto general de la reivindicación 1.

Los aparatos de cocción con cacerolas se pueden utilizar de forma absolutamente universal. Con ellos es posible asar, cocinar, freír, calentar y realizar preparaciones similares en la cacerola. Los aparatos de cocción existentes con
10 recipientes para cocinar, tales como las cacerolas, están unidos a una estructura que, o bien llega hasta el suelo y a menudo se pueden mover mediante ruedas, o se pueden colgar en una pared. La estructura, formada principalmente por tubos, cuenta generalmente con una cubierta de chapa metálica que forma la carcasa. La cacerola se inclina con el borde delantero para el vaciado, por ejemplo, para alimentos líquidos entre 60 ° y 90 ° aproximadamente hacia abajo para traspasar las comidas desde la cacerola a un recipiente.

15 En la patente DE 35 25 845 A1 se da a conocer un aparato de cocción con una cacerola, colocada entre dos partes de la estructura, que se puede inclinar.

La patente DE 203 10 602 U1 muestra un aparato de cocción con una estructura con columnas, que se utiliza para
20 colocar el aparato de cocción, de forma que en cada uno de los lados opuestos de la estructura hay una cacerola que está unida a la estructura por los lados a través de un eje de giro.

La invención tiene como objetivo proporcionar un aparato de cocción en forma de un aparato de cocción tipo sobremesa, que básicamente tiene todas las funciones de los aparatos actuales de mayor tamaño con estructura
25 apoyada sobre el suelo.

Un objeto de la invención es proporcionar un aparato de cocción tipo sobremesa que sea compacto y tenga una cacerola lo suficientemente inclinable.

30 Esto se consigue a través de un aparato de cocción del tipo mencionado mediante las propiedades que se indican en la reivindicación 1.

En una variante de la invención, la parte de la estructura destinada a la cacerola tiene forma de «L» (vista en planta) y se extiende a lo largo de la parte trasera y uno de los dos bordes laterales. La cacerola se encuentra colocada
35 entre la «L». El volumen de construcción lateral se reduce aún más por la ausencia de estructura en un lado de la cacerola.

De acuerdo con la invención, el aparato de cocción se puede equipar con una única cacerola, sin embargo, en una segunda variante de acuerdo con la invención están dispuestas dos cacerolas una junto a la otra. La estructura tipo
40 sobremesa es una estructura tipo sobremesa común y está construida en forma de «T» (vista en planta). Entre las cacerolas está dispuesta una barra central. Una barra transversal de la «T» se extiende a lo largo de los bordes traseros de ambas cacerolas. Por lo tanto, ninguna de las dos cacerolas cuenta con parte de la estructura en sus bordes laterales exteriores, sino solamente en el borde orientado hacia la otra cacerola.

45 Una estructura tipo sobremesa de acuerdo con la invención tiene una altura tal que todo el aparato de cocción alcanza los 400 mm, preferentemente 350 mm, desde el pie de la estructura hasta el borde superior, que puede estar formado por la tapa u opcionalmente por la parte de la estructura que sobresale de la tapa. Con el fin de reducir la profundidad del aparato de cocción y a la vez para colocar la cacerola lo más adelante posible, el aparato de cocción tipo sobremesa, de acuerdo con la invención, cuenta con una estructura tipo sobremesa, que está
50 completamente hueca en la zona del borde delantero, es decir, en el lado delantero de la cacerola. En otras palabras, en la zona del borde delantero, es decir, delante de la cacerola o debajo de la cacerola en la zona del borde delantero no hay estructura.

El espacio entre el extremo inferior del borde delantero y la mesa está vacío, de manera que la cacerola puede
55 inclinarse hacia esta zona.

La estructura es la parte del aparato de cocción que lo sustenta, la cual redirige el peso de la cacerola hasta su base de fijación, o sea, el suelo, una pared o en caso de un aparato de sobremesa, a la mesa, de forma que en este caso, como es lógico, se puede contar también con patas o patas ajustables.

60

La estructura puede estar formada por cuerpos huecos unidos entre sí, por ejemplo, por tubos prefabricados, soldados entre sí o perfilados e interconectados entre sí, por ejemplo, mediante piezas de chapa soldadas.

La forma de implementación preferida prevé que el aparato incluso también se realice sin estructura en uno de los bordes delanteros adyacente al borde lateral, es decir en un lado de la cacerola, al menos en la zona de transición al borde delantero, de modo que por lo menos toda la zona de la esquina quede libre.

Es importante, por supuesto, que el centro de gravedad de todo el aparato de cocción se encuentre siempre dentro del polígono que está circunscrito por los puntos de contacto de la estructura con la mesa sobre la que se encuentra. De esta forma, el aparato de cocción no se puede volcar, independientemente de su nivel de llenado y el ángulo de giro de la cacerola.

En particular, a lo largo de todo el borde lateral tampoco hay disponible ninguna estructura tipo sobremesa. Esto significa que también aquí el espacio entre la mesa y el extremo inferior del borde lateral está vacío. Con ello se mejora, por un lado, la accesibilidad a la cacerola, y por otro lado, además se maximiza el ángulo de giro de la cacerola y su volumen, con una anchura mínima del aparato de cocción, ya que lateralmente no existe estructura por debajo ni junto a la cacerola, si bien, esto solo es así para una de las dos caras laterales.

El aparato de cocción tipo sobremesa, de acuerdo con la invención, es estable por sí mismo, independientemente de su estado de carga.

Si la barra central sobresale por encima de la parte superior de la tapa cuando está cerrada, puede también servir como una protección contra salpicaduras, al menos hasta cierto punto, evitándose además así que los alimentos puedan salpicar de una cacerola a la cacerola de al lado.

En la estructura de tipo sobremesa se colocan, al menos, algunos de los componentes eléctricos. Los componentes electrónicos son, por ejemplo, placas de circuitos impresos que se pueden ubicar en la propia estructura de forma segura, lo que además ahorra espacio. Los componentes eléctricos, tales como contactores o transformadores, que tienen un gran volumen y peso, también se alojan en la estructura. Los componentes electrónicos son un subgrupo de los componentes eléctricos.

Los componentes eléctricos, tales como contactores y transformadores deben ser alojados en la barra transversal, debido a que su peso asegura que el centro de gravedad global del aparato de cocción se mueve hacia atrás y mediante la correspondiente distribución, a la izquierda o la derecha según sea necesario, se alcanza un medio estable.

En este sentido, una implementación que resulta ventajosa prevé que los componentes eléctricos y/o componentes destinados al transporte de fluidos estén alojados en la barra central. Si están presentes componentes eléctricos y componentes para el transporte de fluidos, estos deben tener una pared de separación entre los espacios dentro de la barra central en los que se han dispuesto los componentes eléctricos, y los espacios en los que se han dispuesto los componentes para el transporte de fluidos. Con ello también se separa físicamente la corriente de agua.

Como es lógico, esta forma de implementación, que está enfocada a la colocación de los componentes eléctricos, también se puede aplicar a las implementaciones mencionadas anteriormente y combinarse con ellas.

En la barra central puede apoyarse un eje de giro que se proyecta libremente en la cacerola asociada. En concreto, el eje de giro forma en su interior un canal de descarga que sale del fondo de la cacerola y que transcurre longitudinalmente por la barra central en dirección a la barra transversal. Para esta forma de implementación no es necesario contar, en el extremo de delante del fondo de la cacerola y/o en el extremo inferior de la pared de la cacerola, con un grifo de descarga que se extienda hacia abajo o similar, cosa que de nuevo tendría un impacto negativo en el ángulo de giro. Más bien, el contenido de la cacerola, por ejemplo, agua o un líquido de limpieza con agua, se puede descargar a través del eje de giro. En este contexto, el eje de giro puede ser fijo o también incorporarse en forma de un tubo doble, de forma que el tubo interior está fijo y el tubo exterior forma la parte inclinable del cojinete. Entre el tubo interior y el exterior hay por tanto un espacio anular que sirve como un canal de descarga.

En el aparato de cocción según la invención, la sección a lo largo del borde posterior de la estructura tipo sobremesa transcurre por debajo del borde posterior de la cacerola. Esto significa que la estructura (vista en planta) no se extiende de forma adyacente al borde trasero de la cacerola, sino al menos parcialmente, preferiblemente completamente por debajo de la cacerola, con lo que la profundidad del aparato de cocción se puede mantener baja

con un gran volumen de la cacerola.

5 Cuando la estructura está formada por una carcasa fija autoportante del aparato de cocción, ya no se necesita ningún revestimiento adicional (cubierta). De esta forma se fusionan, por así decirlo, el revestimiento y la estructura, lo que permite minimizar el número de componentes. Además, con esto se consigue que el revestimiento sea, en general, muy estable y robusto, ya que está formado por la estructura. Las capas de revestimiento resistentes al calor, a las ralladuras, de gran volumen y similares pueden, por lo tanto, no ser necesarias al menos parcialmente.

10 El aparato de cocción conforme a la invención puede contar en la zona de la parte posterior de la estructura tipo sobremesa con un hueco reservado para las conexiones, retraído hacia la parte delantera, en el que al menos termina una conexión de agua y/o por lo menos una conexión eléctrica. Bajo la denominación «conexión de agua» se entiende tanto una conexión de agua fresca como una de desagüe. Gracias al hueco reservado para las conexiones, las piezas de acoplamiento que se requieren de manera obligatoria en los extremos de las mangueras de agua o cables eléctricos ya no sobresalen del aparato de cocción por su parte trasera. Además, las conexiones 15 de las mangueras y las conexiones eléctricas ya no están cargadas mecánicamente de forma permanente, porque de lo contrario constituirían la parte que más sobresale por detrás del aparato de cocción conectado y, a menudo se verían sometidas a presión de forma permanente contra la pared adyacente.

20 Cuando no se encuentra inclinada, la cacerola debe apoyarse en la zona del borde se trasero sobre la estructura tipo sobremesa, de manera que esta forma una especie de tope. Al apoyarse a lo largo del borde aumenta la estabilidad del aparato y, sobre todo de la cacerola a la hora de cocinar.

25 La tapa y/o la cacerola deben ser inclinables por accionamiento mecánico y/o a través de un motor. Pero también puede ser un movimiento de giro asistido por un sistema de resorte por gas a presión o mecánico, para reducir las fuerzas motrices necesarias.

30 El aparato de cocción de acuerdo con la invención incluye, de acuerdo con una forma de implementación, una ducha de mano extensible, equipada un mecanismo de manguera o tipo carrete, preferiblemente con un mecanismo de enrollado para la manguera. El mecanismo de enrollado junto con la manguera está alojado en la estructura tipo sobremesa. Cuando la ducha de mano está retraída, su cabezal, que se encuentra fuera del aparato tipo sobremesa para que el usuario lo pueda coger, y la manguera están colocados de tal forma que el canal, definido por el cabezal de la ducha y la manguera, transcurre hacia arriba en diagonal desde la salida hasta alcanzar el mecanismo de enrollado. De esta forma se evita que cualquier resto de comida en el área del cabezal de la ducha pudiera dar lugar a la contaminación de la manguera que porta agua. En la invención, la manguera se extiende hacia abajo hasta la 35 salida a través del cabezal de la ducha. Esta idea también se puede combinar con las ideas mencionadas anteriormente.

40 Otras características y ventajas de la invención resultarán evidentes a partir de la siguiente descripción y de los dibujos siguientes, que se incluyen a modo de referencia. En los dibujos se muestra lo siguiente:

- En la Figura 1, una vista en perspectiva desde arriba de una primera implementación del aparato de cocción según la invención.
- En la Figura 2, el aparato de cocción de la Figura 1 con tapas abatibles hacia arriba y una cacerola inclinada,
- En la Figura 3, una vista en perspectiva desde arriba de una segunda implementación del aparato de cocción 45 según la invención.
- En la Figura 4, una vista en perspectiva lateral del aparato de cocción de la Figura 3 con tapas abatibles hacia arriba y una cacerola inclinada.
- En la Figura 5, una vista en perspectiva de una tercera implementación del aparato de cocción según la invención, en la que se omite una tapa para mejorar la claridad.
- 50 - En la Figura 6, una vista posterior del aparato de cocción de la Figura 3 con una sección en la pared trasera.
- En la Figura 7, una vista en sección longitudinal del aparato de cocción de la Figura 3 a lo largo de la barra central.
- En la Figura 8, una vista frontal de la barra central de un aparato de cocción según la invención.

55 En la Figura 1 se muestra un aparato de cocción para preparar alimentos, desarrollado como un aparato de mesa. Esto significa que la altura máxima h del aparato de cocción, medida desde la superficie de la mesa sobre la que se coloca, es de 400 mm, en concreto solo 350 mm como máximo, si el aparato está cerrado.

60 El aparato de cocción incluye dos cacerolas (10) y (12), que se abren hacia arriba, dentro de un contenedor de una sola pieza (véase la Figura 2). Las cacerolas (10) y (12) se pueden abrir o cerrar gracias a unas tapas (14) y (16) que resultan ventajosas por el hecho de ser abatibles.

En la parte inferior de cada una de las cacerolas (10) y (12) hay elementos calefactores que permiten calentar eléctricamente el fondo de las cacerolas para cocinar los alimentos o calentar el agua que se encuentren en las cacerolas (10) y (12). Las cacerolas tienen forma rectangular.

5

Cada cacerola (10) y (12) tiene un fondo, un borde delantero (18) (lado frontal), un borde opuesto posterior (20) (lado trasero), así como un primer borde lateral (22) y un borde lateral opuesto (24) (lados). Los bordes laterales (24) de las cacerolas (10) y (12) están unos frente a los otros.

10 Las cacerolas (10) y (12), así como las tapas (14) y (16) están unidas de forma abatible a una estructura tipo sobremesa (26), que a su vez hace la función de carcasa del aparato de cocción.

La estructura tipo sobremesa (26) está construida en el aparato de cocción en forma de «T» visto en planta, con una barra central (28) entre las cacerolas contiguas (10) y (12), y las tapas (14) y (16), así como por una barra transversal (30) unida a la barra central (28). La barra transversal (30) se extiende a lo largo de la parte trasera de los bordes (20) de ambas cacerolas (10) y (12), por así decirlo, desde el lado exterior izquierdo del aparato de cocción hasta el lado exterior derecho del aparato de cocción.

La barra central (28) y la barra transversal (30) están formadas a base de cuerpos huecos.

20

Al menos la barra transversal (30) de la «T» está diseñada de modo que la estructura constituye a la vez una carcasa exterior autoportante. Esto es aplicable para todas las otras implementaciones.

La barra central (28) puede también estar diseñada de la misma forma, o la estructura puede aquí volver a estar revestida, ya que la estructura incluye piezas muy voluminosas, lo que requiere grandes aberturas en la estructura para su montaje.

25

Ambas cacerolas (10) y (12) son, como puede verse en la Figura 2, inclinables respecto a la estructura, más concretamente respecto a la barra central (28), de forma que los ejes de giro (32) se proyectan hacia ambos lados del fondo de la cacerola (véanse las Figuras 1 y 7) desde dicha barra central (28). Los ejes de giro (32) sirven al mismo tiempo de canal de desagüe y tienen un eje de rodamiento central fijo (34) así como un eje de rotación (36) que rodea el eje de rodamiento, de forma que el eje del rodamiento (34) y el eje de rotación (36) están compuestos por tubos. Entre el eje de rodamiento (34) y el eje de rotación (36) se encuentra el espacio anular (38) que está diseñado como un canal de descarga.

35

El eje de giro (32) está situado muy cerca del borde delantero (10) y se encuentra relativamente lejos con respecto al fondo de la cacerola. Cada una de las cacerolas (10) y (12) tiene, en la zona de su fondo o del extremo inferior de su pared frontal y en la zona central delantera, una salida (40) (véase la Figura 2) que se puede cerrar cuando sea necesario y que cuando está abierta se comunica con el canal de descarga (38).

40

En la zona de la salida (40) está previsto que en la parte interior de la pared frontal de cada cacerola (10), 12 haya una boca de vertido 42, que permita un vertido completo de los contenidos de las cacerolas cuando se inclinan completamente dichas cacerolas (10) y (12).

45 Entre el eje de rodamiento (34) y el eje de rotación (36), como es lógico, están dispuestos rodamientos, de forma que el eje de rotación (36) pueda girar alrededor del eje de rodamiento (34).

El eje de rotación (36) tiene en la zona de la barra central (28) (véase la Figura 7) una salida que comunica con otra zona adicional del conducto de salida (38'), y que se extiende a lo largo del fondo de la barra central (28) hasta la parte posterior (44) del aparato de cocción y termina hacia abajo en una boquilla de descarga (46) en forma de «L». En la boquilla de descarga (46) se debe conectar, por la parte de abajo, un tubo flexible de drenaje.

50

Además, las tapas (14) y (16) están acopladas de forma que son abatibles sobre la estructura tipo sobremesa (26), y precisamente (véase la Figura 2) sobre los ejes de giro (48) que se proyectan desde la barra central (28) y terminan en esta implementación libremente en las respectivas tapas (14) y (16).

55

El eje de giro (48), que también se ve en la Figura 7, puede opcionalmente diseñarse como una alimentación para el agua fresca, de forma que, por ejemplo, aquí también haya un canal de suministro (50) entre una parte fija y una parte inclinable.

60

El aparato de cocción es extremadamente compacto, si bien cuenta con unas cacerolas muy grandes y se puede acomodar en una mesa normal de una cocina profesional sin sobresalir lateralmente ni por el frente de la mesa. La profundidad del aparato de cocción es preferiblemente menor de 850 mm. Dependiendo del diseño y del posicionamiento de la pantalla para su manejo (52), la cual sobresale en la Figura 1 hacia delante, pueden 5 conseguirse profundidades inferiores a 800 mm.

El gran volumen de las cacerolas combinado con la compacidad y un gran ángulo de inclinación de las cacerolas (10) y (12) de hasta 60 °, o incluso más, se consigue principalmente gracias a la implementación especial de la estructura tipo sobremesa (26). La estructura tipo sobremesa (26), con su forma de «T» soporta cada una de las 10 cacerolas (10) y (12), es decir, solamente en vista en planta tiene forma de «L» y se extiende solamente a lo largo del borde trasero (20) y un borde lateral de (24). En el borde delantero (18), así como en la implementación mostrada, incluso a lo largo de todo el borde lateral (22) la estructura tipo sobremesa no cuenta con marco ni estructura, es decir, no existe ninguna zona portante de la estructura en la parte exterior ni en el lado frontal de cada cacerola. Gracias a esto, tal y como se muestra en la Figura 2, y para una implementación como la de la Figura 4, se 15 puede ver claramente que la cacerola se puede inclinar completamente hasta el extremo inferior del aparato de cocción.

En la implementación mostrada en la Figura 1, la barra central (28) termina verticalmente aproximadamente a ras con la parte superior de las tapas (14) y (16), de modo que el punto más alto del aparato de cocción en la zona del 20 extremo posterior es la tapa (14, 16). En la implementación según la Figura 5, la barra central (28) sobresale por la parte superior de la tapa (14), (16), para formar una protección contra salpicaduras.

La implementación según las Figuras 3 y 4 corresponde esencialmente con la anterior, encontrándose la pantalla (52), sin embargo, dispuesta de una manera diferente. Aunque en lo referente a todas las demás características se 25 puede hacer referencia a las implementaciones anteriores según las Figuras 1 y 2. Además de la pantalla (52), hay otra diferencia entre estas implementaciones, y es que la barra transversal (30) sobresale lateralmente un poco de las cacerolas (10, 12), así como la presencia de un soporte (56) para sustentar el eje de giro (48) en el segundo extremo del eje de giro (48).

30 En todas las implementaciones el borde trasero (20) de cada cacerola (10, 12) está situado en la parte superior o en un hombro de la barra transversal (30) cuando las respectivas cacerolas (10) y (12) no están inclinadas. Además, también puede existir una superficie de apoyo adicional sobre la barra central (28).

El movimiento de inclinación de las cacerolas (10) y (12), así como de sus correspondientes tapas (14) y (16) se 35 realiza preferentemente de forma puramente mecánica. Las respectivas asas 60 de las tapas (14) y (16) o de las cacerolas (10) y (12) son fáciles de implementar. Otra alternativa es que las dos cacerolas (10) y (12) y se inclinen de forma motorizada.

En general, el movimiento de volcado o de inclinación puede estar asistido mediante resortes de gas a presión 62, 40 los cuales están indicados solo simbólicamente en la Figura 1.

La implementación según la Figura 5 difiere de la anterior en que la barra transversal (30) se extiende por debajo del borde trasero (20) de la cacerola (10, 12), de manera que incluso desde arriba queda oculta. Otra alternativa es que el borde (14) que se ve desde arriba de la barra transversal (30) también pueda estar cubierto solo parcialmente. 45 Esto permite aumentar el volumen de la cacerola.

En esta implementación en particular la colocación de la tapa es importante. En este caso, la tapa (14, 16) debe estar soportada en la medida de lo posible bien atrás y por encima, para poder abatirse lo suficiente y dejar sitio para que las cacerolas se inclinen. En este sentido, puede ser útil que la tapa (14), (16) esté colocada ligeramente 50 excéntrica, de modo que el eje (48) también pivote hacia arriba al levantar la tapa.

Con el fin de que el aparato de cocción sea lo más compacto posible y para conseguir superficies exteriores lisas, al menos una parte de los componentes eléctricos, preferiblemente todos los componentes eléctricos, en particular todos los componentes electrónicos (70), deben alojarse en el interior de la estructura (26). En la Figura 6 se puede 55 observar que los componentes electrónicos (70) se han ubicado en la zona de la pared posterior.

Además, en la barra transversal (30) se aloja un transformador (72).

Como es lógico, también pueden incluirse en el interior de la barra central (28) componentes eléctricos y 60 electrónicos. En la Figura 7 se muestran componentes eléctricos (74) tales como relés o interruptores de encendido

y apagado.

Como se puede ver claramente en la sección de la Figura 7, también se pueden incluir dentro de la estructura (26) las canalizaciones para el agua, los drenajes, así como el cableado eléctrico.

5

Todas las conexiones asociadas a las fuentes de energía están disponibles en la parte posterior (44) (véase la Figura 6). Para conseguirlo, la parte posterior cuenta con un hueco reservado para las conexiones (80), retraído hacia la parte delantera, en el que la conexión del agua fresca (82), la conexión eléctrica (84), así como la conexión de desagüe terminan con la boquilla (46) y quedan completamente integradas.

10

El hueco para las conexiones (80) es lo suficientemente profundo como para garantizar que, cuando los cables y mangueras están conectados, estos no sobresalen por detrás la pared posterior (44), de modo que la pared posterior puede empujarse hasta hacer tope completamente contra una pared.

15

La Figura 7 muestra la línea eléctrica (90), que se extiende desde la conexión (84) y llega hasta la pantalla (52) y al interruptor de encendido y apagado (componente eléctrico (74) en el lado delantero). La conexión de agua fresca (82) transcurre hasta el canal (50) a través de una línea que no se muestra.

20

Es preferible que exista una pared de separación (92) (véase la Figura 7) entre los componentes eléctricos y el cableado eléctrico y las partes que transportan el agua, de modo que el interior de la barra central (28) quede dividida en dos zonas.

Estas y otras características de las diversas implementaciones del aparato de cocción se pueden combinar entre sí.

25

La Figura 8 muestra otra posibilidad para optimizar el aparato de cocción, que también se puede combinar con todas las demás características mostradas en los otros aparatos de cocción.

30

El aparato de cocción lleva integrada una ducha de mano en la barra central (26). La ducha de mano cuenta con un cabezal (94), así como una manguera (96) que sale de dicho cabezal de ducha, que termina en un mecanismo de enrollado (98), que se encuentra en la barra central (26) y está acoplado a la conexión de agua fresca (82).

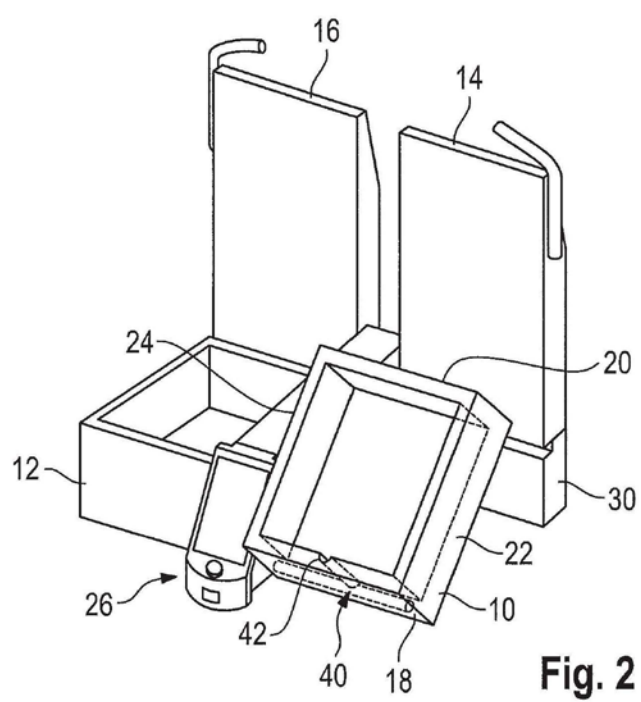
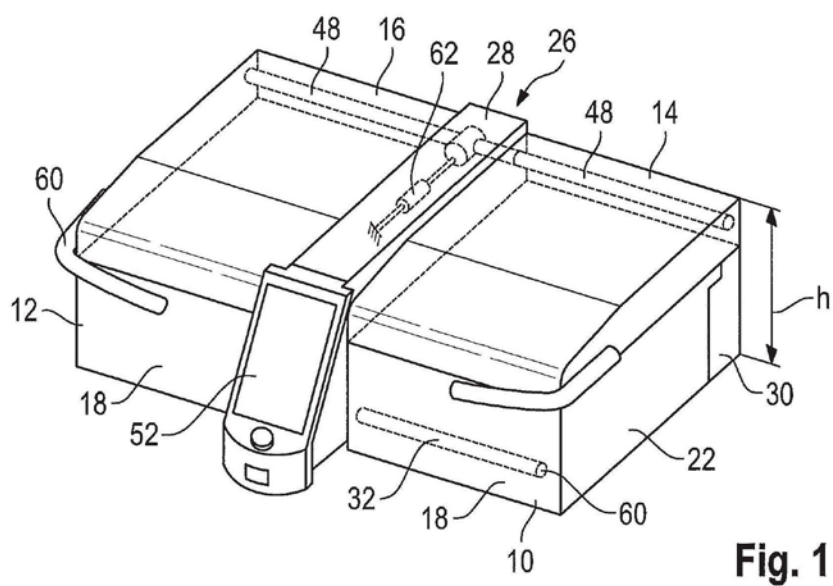
35

El cabezal de ducha (94) (también mostrado en la Figura 3) está alojado en un soporte (100), cuya forma está adaptada al cabezal de ducha (94), de forma que dicho cabezal de ducha tiene una orientación definida cuando el cabezal de ducha está retraído. En esta orientación, la salida (102) se encuentra en el cabezal de ducha (94) horizontal o hacia abajo. La guía de la manguera del cabezal de ducha (94) está dirigida hacia el mecanismo de enrollado (98) en diagonal y hacia arriba. Esto da como resultado un canal de agua dulce en diagonal hacia arriba.

REIVINDICACIONES

1. Aparato de cocción para la preparación de alimentos, con al menos una cacerola resistente al calor incorporada (10, 12) montada de forma inclinable, una tapa abatible (14, 16) que resulta ventajosa para la apertura y
5 cierre de la cacerola (10,12), así como una estructura tipo sobremesa (26) que soporta una cacerola (10, 12), en la que la cacerola (10, 12) tiene un borde frontal, trasero y lateral (18-24), de modo que la estructura tipo sobremesa (26) en el borde frontal (18) de la cacerola (10, 12) está libre de marco. Aparato caracterizado también por el hecho de que una cacerola (10, 12) está ubicada en la parte de la estructura que vista en planta tiene forma de «L» y que transcurre a lo largo de la parte posterior y un borde lateral (20, 24), o por el hecho de que dos cacerolas ubicadas la
10 una junto a la otra (10, 12) están presentes y la estructura tipo sobremesa (26) está realizada en forma de «T» vista en planta, con una barra centra (28) que se extiende entre las cacerolas (10, 12) y la barra transversal (30) a lo largo del borde posterior.
2. Aparato de cocción según la reivindicación 1, caracterizado porque dicho aparato está realizado sin
15 marco en un borde lateral (22) adyacente a un borde frontal (18), al menos en la zona de transición al borde frontal (18).
3. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la barra central (28) sobresale de la parte superior de la tapa cerrada (14, 16).
20
4. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los componentes eléctricos (74) y/o los componentes destinados al transporte de fluidos están alojados en la barra central (28), en particular, cuando se cuenta con una pared de separación (92) entre los espacios dentro de la barra central (28) en los que se han dispuesto los componentes eléctricos (74) y los espacios en los que se han dispuesto
25 los componentes para el transporte de fluidos.
5. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la barra central (28) se monta una eje de giro (32) que se proyecta hacia la cacerola asociada (10, 12), en particular cuando el eje de giro (32) en su interior forma un canal de descarga (38) que sale desde un fondo de la cacerola y/o que
30 sale de una pared de la cacerola y que se extiende a lo largo de la barra central (28) en la dirección de la barra transversal (30).
6. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la sección de la estructura tipo sobremesa que transcurre a lo largo del borde trasero (20) se extiende por debajo del borde trasero
35 (20) de la cacerola (10, 12).
7. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, visto en planta, la sección de la estructura tipo sobremesa (26) que transcurre a lo largo del borde trasero (20) no sobresale del borde trasero (20) de al menos una cacerola (10, 12).
40
8. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la estructura tipo sobremesa (26) está formada por cuerpos huecos.
9. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la estructura
45 tipo sobremesa (26) constituye la carcasa de sujeción del propio aparato de cocción.
10. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la estructura tipo sobremesa (26) cuenta con una parte trasera (44) con un hueco reservado para las conexiones (80), retraído hacia el lado frontal, en el que al menos termina una conexión para el agua y/o una conexión eléctrica (84,82).
50
11. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la cacerola (10, 12) se coloca en estado no inclinado en la zona de su borde posterior (20) en la estructura tipo sobremesa (26).
12. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la tapa (14, 16)
55 y/o al menos una cacerola (10, 12) se pueden inclinar de forma mecánica y/o movimiento de inclinación asistido por un sistema de resorte de gas a presión (62).
13. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, en la estructura tipo sobremesa (26) se aloja una ducha de mano extensible con un mecanismo de enrollado (98), donde
60 en el estado retraído de la ducha de mano, su cabezal (94) y su manguera (96) están colocados de modo que el

canal definido a través de la salida (102) en el cabezal de ducha (96) transcurren hasta llega al mecanismo de enrollado (98) en diagonal y hacia arriba.



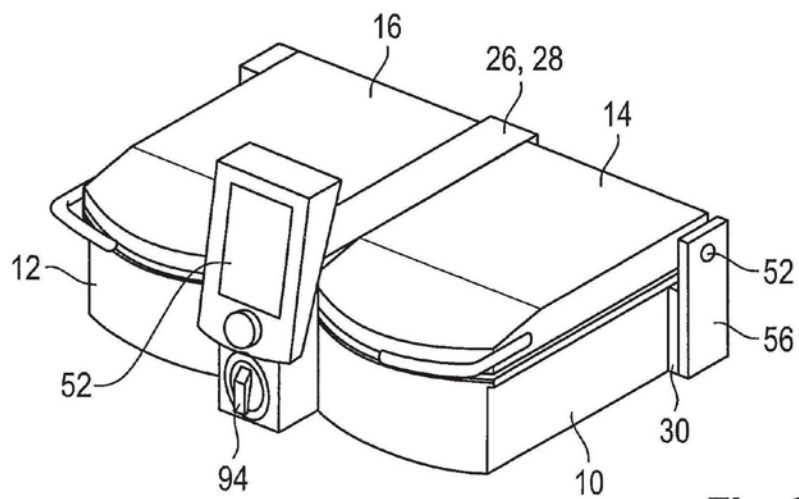


Fig. 3

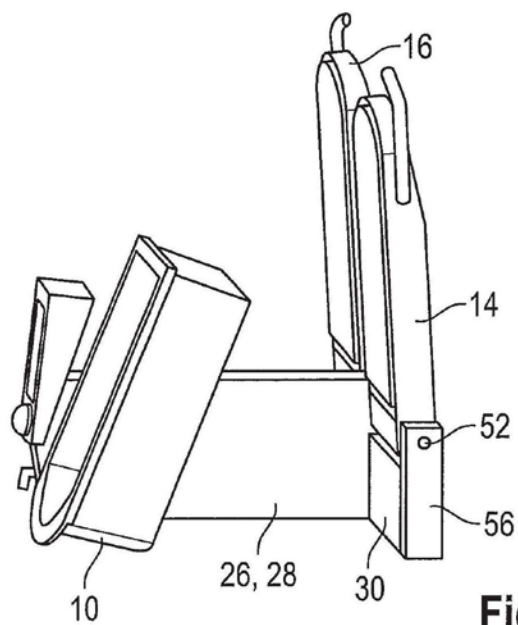


Fig. 4

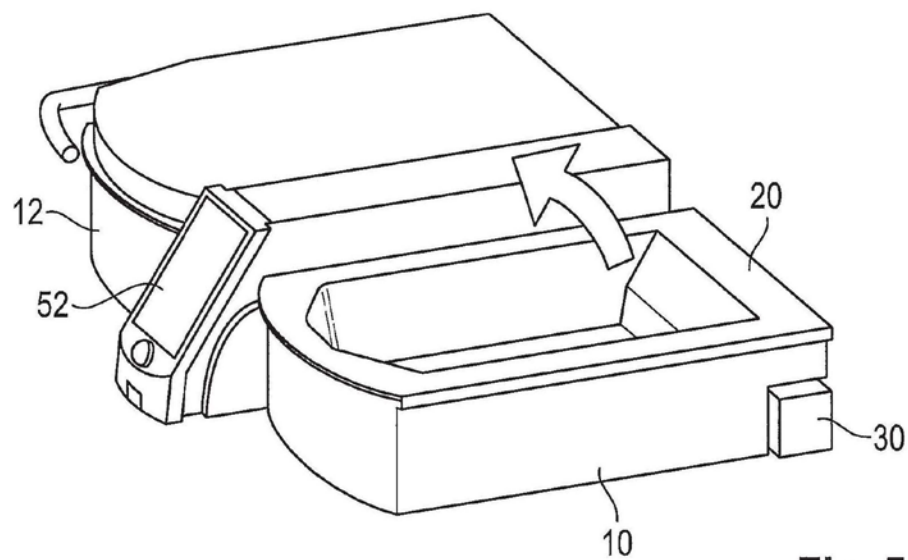


Fig. 5

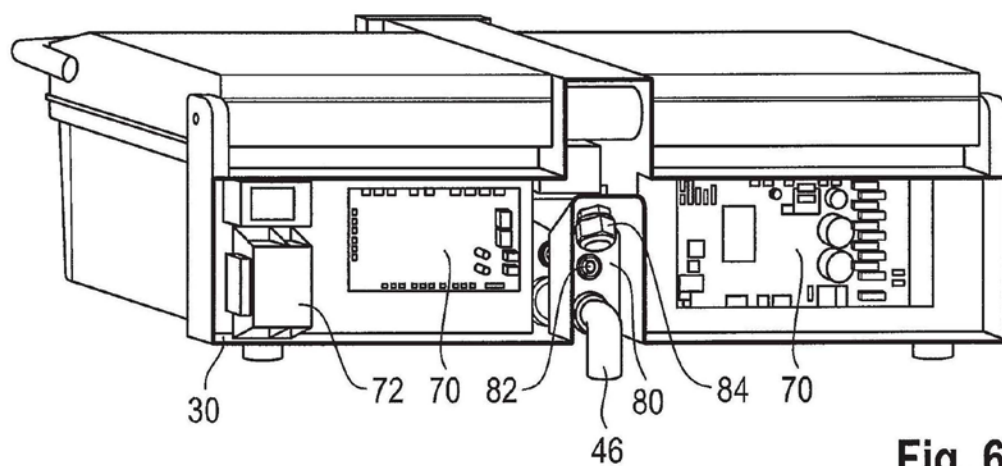


Fig. 6

