

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 957 405**

51 Int. Cl.:

A23G 9/12 (2006.01)

A23G 9/22 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **06.02.2020** **E 20155961 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **30.08.2023** **EP 3692799**

54 Título: **Accesorio de heladera para batidora de pedestal, kit de heladera para una batidora de pedestal y una batidora de pedestal**

30 Prioridad:

06.02.2019 IT 201900001727

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
18.01.2024

73 Titular/es:

**SMEG S.P.A. (100.0%)
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla, RE, IT**

72 Inventor/es:

**CREMA, ANDREA;
BAZZICALUPO, LEOPOLDO y
MANGIAROTTI, RAFFAELLA**

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 957 405 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

Accesorio de heladera para batidora de pedestal, kit de heladera para una batidora de pedestal y una batidora de pedestal

5

Campo técnico

La invención se refiere a una batidora de pedestal y a un kit de heladera para una batidora de pedestal.

10 En concreto, la invención se refiere a una batidora de pedestal con un movimiento "planetario".

Antecedentes de la técnica

15 Las batidoras de pedestal de este tipo, en efecto, están provistas de diferentes accesorios, que amplían las funciones de la propia batidora de pedestal más allá de la simple acción de mezclar. Los ejemplos de batidoras de pedestal de este tipo se divulgan en los documentos WO 2012/113018, DE 3921115, EP3336454 y EP3369353.

20 El objetivo de los fabricantes se centra en proporcionar accesorios que sean fáciles de utilizar y, al mismo tiempo, garantizar resultados satisfactorios desde el punto de vista funcional.

Divulgación de la invención

25 Por lo tanto, un objeto de la invención es proporcionar una batidora de pedestal que sea capaz de crear helado de una manera simple y efectiva, garantizando un resultado de alta calidad.

25

Según este objeto, la invención se refiere a una batidora de pedestal como la reivindicada en la reivindicación 1.

Otro objeto de la invención es proporcionar un kit de heladera que sea fácil de montar y, al mismo tiempo, garantice resultados satisfactorios desde el punto de vista funcional.

30

De acuerdo con este objeto, la invención se refiere a un kit de heladera según la reivindicación 11.

Breve descripción de los dibujos

35 Otras características y ventajas de la invención se comprenderán mejor tras la lectura de la siguiente descripción de una realización no limitante de la misma, haciendo referencia a los dibujos adjuntos, en donde:

40 - la figura 1 es una vista en perspectiva de una batidora de pedestal, con algunas partes eliminadas para mayor claridad;

- la figura 2 es una vista en perspectiva despiezada, con algunas partes eliminadas para mayor claridad, de un primer detalle de un kit de heladera según la invención y de una porción de la batidora de pedestal;

45 - la figura 3 es una vista en perspectiva de un segundo detalle del kit de heladera de la figura 2;

- la figura 4 es una vista en perspectiva en sección de un tercer detalle del kit de heladera de la figura 2;

50 - la figura 5 es una vista en perspectiva despiezada, con algunas partes eliminadas para mayor claridad, de un cuarto detalle de un kit de heladera según la invención y de una porción de la batidora de pedestal;

- la figura 6 es otra vista en perspectiva despiezada, con algunas partes eliminadas para mayor claridad, del cuarto detalle de la figura 5 desde otro ángulo;

55 - la figura 7 es una vista en perspectiva, con algunas partes eliminadas para mayor claridad, de la batidora de pedestal y del kit de heladera según la invención.

Mejor modo de llevar a cabo la invención

60 En la figura 1, el número de referencia 1 indica una batidora de pedestal. La batidora de pedestal 1 está normalmente diseñada para colocarse sobre una mesa.

La batidora de pedestal 1 es básicamente un electrodoméstico provisto de una base 2, un montante 3 que se proyecta verticalmente desde la base 2, un cuerpo principal 4 articulado al montante vertical 3, al menos un motor (no visible en las figuras adjuntas) y al menos una cubeta 6.

65

La base 2 está provista de un asiento 7, que está diseñado para trabar selectivamente la cubeta 6.

La base 2 y la cubeta 6 están configurados preferentemente para establecer un acoplamiento firme, por ejemplo, un acoplamiento de bayoneta.

5 Según una variante que no se muestra en el presente documento, la cubeta 6 se puede fijar al montante 3, por ejemplo, por medio de uno o más brazos.

El cuerpo principal 4 se extiende alrededor de un eje A y está articulado al montante 3 para poder moverse entre una posición de funcionamiento y una posición no operativa.

10 En la posición de funcionamiento, el eje A del cuerpo principal 4 es sustancialmente ortogonal al eje vertical. Dicho de otra forma, el eje A del cuerpo principal es horizontal.

15 En la posición no operativa, el cuerpo principal 4 se eleva con respecto a la posición de funcionamiento. En la posición no operativa, el eje A del cuerpo principal es transversal al eje vertical, pero no ortogonal al mismo.

El motor (que no se muestra en las figuras adjuntas por motivos de simplicidad) se aloja preferentemente en el cuerpo principal 4.

20 El cuerpo principal 4 también alberga, en el interior, un engranaje (tampoco visible en las figuras), que está configurado para transformar el movimiento giratorio del árbol del motor (no visible) en un movimiento planetario de un pasador de ataque 8, que está provisto de una porción libre 9 que sobresale del cuerpo principal 4.

25 La porción libre 9 del pasador de ataque 8 está configurada para acoplarse, durante el uso, a una herramienta respectiva (no mostrada en las figuras adjuntas).

La herramienta, por lo general, suele ser una herramienta para amasar, como por ejemplo unas varillas o un gancho amasador, etc.

30 En la posición de funcionamiento, la porción libre 9 del pasador de ataque 8 siempre mira hacia el interior de la cubeta 6 durante todo el movimiento planetario. De esta forma, la herramienta, durante el uso, se aloja dentro de la cubeta 6.

35 En detalle, el engranaje está configurado para girar una tapa 10 del cuerpo principal 4 alrededor de un primer eje de giro O1 y para girar el pasador de ataque 8 alrededor de otro eje de giro O2. El pasador de ataque 8 está fijado a la tapa giratoria 10. El primer eje de giro O1 y el segundo eje de giro O2 son paralelos.

El sentido de giro de la tapa 10 alrededor del primer eje de giro es preferentemente contrario al sentido de giro del pasador de ataque 8 alrededor del segundo eje O2.

40 De esta forma, durante el uso, se optimiza la acción de la herramienta en el interior de la cubeta 6.

Básicamente, gracias al engranaje, el pasador de ataque 8 realiza un movimiento planetario, ya que realiza un movimiento de giro alrededor de su propio eje (O2) y, al mismo tiempo, un movimiento de giro alrededor de otro eje paralelo (O1).

45 La cubeta 6 se extiende alrededor de un eje B y define una cámara de procesamiento 12. En detalle, la cubeta 6 tiene una pared inferior 13 y una pared lateral 14. La pared inferior 13 y la pared lateral 14 se fabrican preferentemente como una sola pieza.

50 La pared inferior 13 define una cara inferior interna (no visible en las figuras adjuntas), que mira hacia la cámara de procesamiento 12, y una pared inferior externa (no visible en las figuras adjuntas), que se acopla preferentemente a la base 2.

La pared inferior interna tiene preferentemente una forma sustancialmente semiesférica.

55 La pared lateral 14 define una cara lateral interna 16, que mira hacia la cámara de procesamiento 12 y una cara lateral externa 17, que está provista de un asa 18.

60 La cubeta 6, cuando se acopla a la base, preferentemente está centrada con respecto al eje de giro O1. Dicho de otra forma, cuando la cubeta está acoplada a la base, el eje B coincide con el eje O1.

La figura 2 muestra un primer accesorio de heladera 20 de un kit de heladera 21 según la invención.

65 El kit de heladera 21 comprende además un segundo accesorio 22 (mostrado en las figuras 5, 6 y 7) y una pala para procesar los ingredientes 23 (visible en las figuras 5, 6).

ES 2 957 405 T3

El primer accesorio 20 comprende un recipiente de doble pared 25 y un sistema de fijación 26 configurado para fijar el recipiente de doble pared 25 a la cubeta 6 de la batidora de pedestal 1.

5 Con referencia a la figura 4, el recipiente de doble pared 25 se extiende alrededor de un eje C y comprende una pared externa 28 y una pared interna 29, que se acoplan para definir, entre la pared externa 28 y la pared interna 29, un espacio sellado 30, en donde se dispone un fluido refrigerante 31, preferentemente un líquido refrigerante.

10 El líquido refrigerante 31 es preferentemente una mezcla de agua y cloruro de sodio. La concentración de dicho cloruro de sodio oscila preferentemente entre el 20 % y el 30 % y preferentemente es igual al 23 %.

La pared interna 29 está preferentemente configurada para definir una cámara 32 con una forma sustancialmente cilíndrica.

15 La pared interna 29 preferentemente está hecha al menos parcialmente de un material metálico (por ejemplo, acero inoxidable) para mejorar la transmisión de calor, así como el enfriamiento de los ingredientes dispuestos en la cámara 32 del recipiente de doble pared 25.

20 Con referencia a la figura 2, el recipiente de doble pared 25 está al menos parcialmente alojado, durante el uso, dentro de la cámara de procesamiento 12 de la cubeta 6 y está provisto de una pluralidad de pasadores de soporte 33, que están configurados para descansar contra la pared inferior interna de la cubeta 6. Los pasadores de soporte 33 están hechos preferentemente de un material antideslizante.

25 Durante el uso, el recipiente de doble pared 25 debe reservarse en un congelador durante un período de tiempo de al menos 12 horas, para que el líquido refrigerante se congele. Después de haberse congelado, el líquido refrigerante puede conservar una temperatura deseada (por ejemplo, aproximadamente -10 °C) durante un tiempo de al menos 2 horas. Esto permite la reducción de la temperatura de los ingredientes para que espesen durante la mezcla.

30 El sistema de fijación 26 comprende un elemento anular 35 que se extiende alrededor de un eje D y que está provisto de un borde interno 36 y de un borde externo 37. El borde interno 36 está acoplado al recipiente de doble pared 25 y el borde externo 37 está acoplado a la cubeta 6 de la batidora de pedestal 1.

El borde interno 36 está preferentemente acoplado al recipiente de doble pared 25 por medio de un sistema de acoplamiento de bayoneta.

35 En el ejemplo no limitante descrito y mostrado en el presente documento, el recipiente de doble pared 25 está provisto de dos componentes de bayoneta macho 38, que sobresalen del recipiente de doble pared 25, sustancialmente cerca de un borde periférico 39 del recipiente 25, para así trabar dos componentes de bayoneta hembra 40 respectivos (siendo solo uno de ellos visible en la figura 3) del borde interno 36 del elemento anular 35.

40 Los componentes de bayoneta macho 38 son preferentemente dos dientes, que sobresalen de la pared interna 29, cerca del borde periférico 39 del recipiente de doble pared 25.

45 Con referencia a la figura 3, los componentes de bayoneta hembra 40 son dos ranuras (solo una de ellas es visible en la figura 3) hechas en una pared anular 41 que sobresale axialmente del borde interno 36 del elemento anular 35.

El borde externo 37 del elemento anular 35 está acoplado a la cubeta 6 por medio de un dispositivo antigiro 43. El dispositivo antigiro 43 está configurado para evitar que el recipiente de doble pared 25 y la cubeta 6 giren entre sí.

50 En el ejemplo no limitante que se muestra en el presente documento, el dispositivo antigiro 43 comprende un elemento de fijación 44, que se puede acoplar al asa 18 de la cubeta 6.

55 En concreto, el elemento de fijación 44 comprende una lengüeta 45, que sobresale axialmente del borde externo 37 del elemento anular 35 hacia la cubeta 6, para así cooperar con al menos una porción del asa 18. La lengüeta 45 está preferentemente provista de un asiento abierto 46, que está configurado para albergar, durante el uso, una porción del asa 18 de la cubeta 6 de la batidora de pedestal 1, con el fin de bloquear los movimientos giratorios del elemento anular 35 con respecto a la cubeta 6. La figura 7 muestra el asa 18 trabada al asiento 46.

60 Dicho de otra forma, el asiento 46 es un rebaje de la lengüeta 45 que tiene una longitud axial tal que aloja una porción del asa 18 suficiente para evitar el movimiento giratorio relativo entre el elemento anular 35 y la cubeta 6.

La lengüeta 45 actúa básicamente como un tenedor que, acoplado al asa 18 de la cubeta 6, evita que el recipiente de doble pared 25 gire libremente durante el funcionamiento de la batidora de pedestal 1.

65 Según una variante que no se muestra en el presente documento, el borde externo del elemento anular 35 está provisto de uno o más elementos de bloqueo configurados para fijar el elemento anular 35 al borde de la cubeta 6.

Ventajosamente, el elemento anular 35 garantiza que el recipiente de doble pared 25 esté centrado con respecto a la cubeta 6. Dicho de otra forma, el eje C del recipiente de doble pared 25 coincide con el eje B de la cubeta 6.

El elemento anular 35 está preferentemente provisto de una corredera 48 provista de un plano de deslizamiento 49.

5 La corredera 48 está acoplada al elemento anular 35, de manera que el plano de deslizamiento 49 de la corredera 48 está conectado al borde interno 36 del elemento anular 35 sin espacios.

10 La corredera 48, durante el uso, ayuda a que los ingredientes del helado se introduzcan en el recipiente de doble pared 25 incluso cuando el motor esté activo.

Las figuras 5 y 6 muestran el segundo accesorio de heladera 22 y la pala de procesamiento de ingredientes 23 del kit de heladera 21 según la invención.

15 El segundo accesorio de heladera 22 comprende un elemento adaptador 50, que está configurado para provocar el giro de la pala de procesamiento de ingredientes 23 acoplada al mismo alrededor de un eje de giro 03. El eje de giro 03 coincide preferentemente con el eje de giro O1.

20 Dicho de otra forma, el elemento adaptador 50 está configurado para obtener un movimiento giratorio de la pala de procesamiento de ingredientes 23 alrededor de un solo eje, preferentemente el mismo eje de giro O1 que la tapa 10.

El elemento adaptador 50 está acoplado a la tapa móvil 10 del cuerpo principal 4.

25 El acoplamiento entre el elemento adaptador 50 y la tapa móvil 10 es preferentemente un acoplamiento magnético.

El elemento adaptador 50 comprende preferentemente un imán 53 y la tapa 10 (o el cuerpo principal 4) comprende al menos un elemento metálico (no visible en las figuras adjuntas) capaz de atraer el imán 53. La tapa móvil 10 comprende preferentemente un elemento de hierro fundido (no visible en las figuras adjuntas).

30 El elemento adaptador 50 comprende una placa 54 provista de una cara interna 55 (que se ve mejor en la figura 6), que está diseñada para acoplarse a la tapa 10 del cuerpo principal 4, y con una cara externa 56 (que se ve mejor en la figura 5), que está diseñada para orientarse, durante el uso, hacia el recipiente de doble pared 25.

35 A lo largo de la cara externa 56, el elemento adaptador 50 está provisto de un elemento de acoplamiento 58, que está configurado para acoplarse a la pala de procesamiento de ingredientes 23.

El elemento de acoplamiento 58 es preferentemente un pasador que sobresale de la cara externa 56, sustancialmente ortogonal a la cara externa 56.

40 El pasador 58 está dispuesto preferentemente de manera coaxial al eje de giro O1 de la tapa 10 del cuerpo principal 4.

El pasador 58 preferentemente es hueco.

45 El pasador 58 tiene una forma para preferentemente acoplarse con facilidad a la pala de procesamiento de ingredientes 23. En concreto, la forma del pasador 58 facilita el autocentrado del propio pasador 58 en un respectivo asiento 59 hecho en un árbol 60 de la pala de procesamiento de ingredientes 23.

50 Según una variante que no se muestra en el presente documento, la pala de procesamiento de ingredientes 23 está provista de un pasador que se traba a un asiento respectivo obtenido en el elemento adaptador 50.

El pasador 58 se fabrica preferentemente como una sola pieza junto con la placa 54.

55 Con referencia a la figura 5, el pasador 58 tiene una porción final cilíndrica 61 y una porción dentada 62, que está provista de dientes 63 con laterales oblicuos y es contigua a la porción final cilíndrica 61.

La porción dentada 62 tiene una parte sustancialmente troncocónica 65 y una parte sustancialmente cilíndrica 66. La parte troncocónica 65 se pone en contacto con la porción final 61 y tiene un diámetro que aumenta desde la porción final 61 hasta la parte cilíndrica 66.

60 Con referencia a la figura 6, el asiento 59 del árbol 60 de la pala de procesamiento de ingredientes 23 está definido por una pared 68 provista de una cara interna 69 que tiene unas ranuras 70 con laterales oblicuos, que son complementarias a los dientes 63 de la porción dentada 62 del pasador 58.

65 La placa 54 tiene además un orificio pasante 71, que está situado para trabar el pasador de ataque 9 cuando el elemento adaptador 50 se acopla a la tapa 10 del cuerpo principal 4.

5 El elemento adaptador 50 está provisto preferentemente de un elemento de cubierta 72 en el área del orificio pasante 71, que está configurado para cubrir el pasador de ataque 9. El elemento de cubierta 72 está preferentemente definido por un cuerpo hueco, que se extiende alrededor del orificio pasante 71 y sobresale de la cara externa 56 de la placa 54. De esta manera, el pasador de ataque 9 queda protegido de las posibles salpicaduras durante el funcionamiento de la batidora de pedestal 1 provista del kit de heladera 21.

El elemento de cubierta 72 tiene preferentemente una porción final con forma troncocónica.

10 El elemento de cubierta 72 se fabrica preferentemente como una sola pieza junto con la placa 54.

15 El elemento de cubierta 72 se orienta hacia el pasador 58. En el ejemplo no limitante descrito y mostrado en el presente documento, el elemento de cubierta 72 y el pasador 58 sobresalen de una protuberancia 73 de la cara externa 56, que corresponde a un rebaje 74 de la cara interna 55. El rebaje 74 aloja, durante el uso, una respectiva protuberancia 74 de la tapa 10.

El imán 53 está preferentemente alojado en una respectiva cavidad 76 de la cara interna 55 correspondiente a un saliente 77 de la cara externa 56 de la placa 54.

20 La pala de procesamiento de ingredientes 23 está provista de un árbol 60, que se extiende a lo largo de un eje longitudinal E, y de al menos un elemento de procesamiento 80.

Durante el uso, la pala 23 está dispuesta en el recipiente de doble pared 25 y está acoplada al pasador 58.

25 Cuando se activa el motor de la batidora de pedestal 1, la pala 23 gira alrededor del eje de giro 03 del pasador 58.

El elemento de procesamiento 80 está preferentemente configurado para llevar a cabo una acción combinada de mezcla-elevación-incorporación de aire durante el giro de la pala 23.

30 En concreto, el elemento mezclador 80 comprende una placa sustancialmente en forma de U 81, que está provista de una base 82 y de dos brazos 83a, 83b, que se extienden sustancialmente paralelos al árbol 60. Un brazo 83a tiene un borde externo corrugado 84. El otro brazo 83b tiene un borde externo 85, que tiene una forma para raspar sustancialmente una porción de la pared interna 29 del recipiente de doble pared 25.

35 Los brazos 83a, 83b se extienden preferentemente en paralelo al eje E y la base 82 es ortogonal al eje E.

Preferentemente, el elemento de mezcla 80 también está provisto de un elemento de unión 86, que conecta el extremo libre del brazo 83b a la base del brazo 83a. El elemento de unión 86 detiene preferentemente el árbol 60.

40 Según una variante que no se muestra en el presente documento, el elemento de unión 86 conecta el extremo libre del brazo 83a a la base del brazo 83b.

45 El elemento mezclador 80 también está preferentemente provisto de dos aletas 88, que se extienden desde las caras opuestas de la base 82 de la placa 81 ortogonalmente respecto a la base 82. Las aletas están preferentemente inclinadas con respecto al eje E de la pala 23 y son simétricas con respecto al eje E.

En el ejemplo no limitante descrito y mostrado en el presente documento, las aletas 88 tienen un borde plano 89, que está diseñado para colocarse en contacto con el fondo del recipiente de doble pared 25 y, un borde redondeado 90.

50 Las aletas 88, durante el uso, permitan que la pala 23 descansa firmemente contra el fondo del recipiente de doble pared 25 y endurezca la pala 23.

Al mismo tiempo, las aletas 88 ayudan a que la acción de mezcla sea efectiva, en concreto, en las fases iniciales, cuando se puede formar una costra helada en contacto con la pared interna del recipiente de doble pared 25.

55 La figura 7 muestra una batidora de pedestal 1 en la que se monta un kit de heladera 21 según la invención.

60 La instalación consiste en acoplar el accesorio de heladera 20 a la cubeta 6 de la batidora de pedestal 1 y fijar la cubeta 6 a la base 2 de la batidora de pedestal. El accesorio de heladera 20 debe acoplarse a la cubeta 6 después de que el recipiente de doble pared 25 se haya enfriado lo suficiente (por ejemplo, se haya dejado en un congelador durante al menos 12 horas).

65 Así mismo, el accesorio de heladera 22 tiene que estar acoplado a la tapa 10 del cuerpo principal 4 cuando el cuerpo principal 4 está en la posición no operativa. Esta última fase se puede realizar tanto antes del acoplamiento del accesorio 20 a la cubeta 6 como después.

Posteriormente, la pala 23 se coloca de modo que descansa contra el fondo del recipiente de doble pared 25 de la batidora de pedestal 1 y, a continuación, el cuerpo principal 4 se mueve hacia la posición de funcionamiento. Al pasar de la posición no operativa a la posición de funcionamiento, el pasador 58 se traba al asiento 59 del árbol 60 de la pala 23, autocentrandose así la pala 23 con respecto al pasador 58.

5 La activación controlada del motor (por ejemplo, a través de la perilla 91 del cuerpo principal 4) determina el giro de la pala 23.

10 Ventajosamente, el kit de heladera 21 según la invención es fácil de instalar y garantiza la producción de helados de alta calidad.

En concreto, el accesorio de heladera 20 permite aprovechar la cubeta 6 que viene con la batidora de pedestal 1 para hacer helados sin requerir sistemas especializados para el acoplamiento a la base 2 y sin comprometer el aspecto final de la batidora de pedestal 1.

15 El accesorio de heladera 22 permite que la pala 23 funcione de manera estable y segura. El acoplamiento al cuerpo principal 4 es sencillo y eficaz y, de nuevo, el aspecto final de la batidora de pedestal 1 no se ve afectado.

20 Por último, está claro que el accesorio de heladera, el kit de heladera y la batidora de pedestal descritos en el presente documento pueden someterse a cambios y variaciones, sin por ello desviarse del alcance de protección de las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

1. Batidora de pedestal, que comprende:
al menos una cubeta (6) y al menos un accesorio de heladera (20); comprendiendo el accesorio de heladera (20):
- 5 un recipiente de doble pared (25) que comprende una pared externa (28) y una pared interna (29), que están acopladas para definir entre la pared externa (28) y la pared interna (29) un espacio estanco (30), en donde se dispone un fluido refrigerante (31); estando dimensionado el recipiente de doble pared (25) para disponerse, durante el uso, dentro de la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1);
- 10 un sistema de fijación (26) configurado para fijar el recipiente de doble pared (25) a la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1); en donde el sistema de fijación (26) comprende un elemento anular (35) que se extiende alrededor de un eje (D) y provisto de un borde interno (36) y un borde externo (37); estando acoplado el borde interno (36) al recipiente de doble pared (25) y estando acoplado el borde externo (37) a la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1).
- 15 2. Batidora de pedestal según la reivindicación 1, en donde el borde interno (36) está acoplado al recipiente de doble pared (25) por medio de un sistema de acoplamiento de bayoneta.
- 20 3. Batidora de pedestal según la reivindicación 2, en donde el recipiente de doble pared (25) está provisto de al menos un componente de bayoneta macho (38), que sobresale del recipiente de doble pared (25) sustancialmente cerca de un borde perimetral (39) del recipiente de doble pared (25), y el borde interno (36) del elemento anular (35) está provisto de al menos un respectivo componente hembra de bayoneta (40).
- 25 4. Batidora de pedestal según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el borde externo (37) del elemento anular (35) está acoplado a la cubeta (6) por medio de un dispositivo antigiro (43), configurado para bloquear el giro relativo entre el recipiente de doble pared (25) y la cubeta (6).
- 30 5. Batidora de pedestal según la reivindicación 4, en donde el dispositivo antigiro 43) comprende un elemento de fijación (44) acoplable a un asa (18) de la cubeta (6).
- 35 6. Batidora de pedestal según la reivindicación 5, en donde el elemento de fijación (44) comprende una lengüeta (45), que sobresale axialmente del borde externo (37) del elemento anular (35) y está provista de un asiento abierto (46) configurado para albergar, durante el uso, una porción del asa (18) de la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1), para así bloquear los movimientos de giro del elemento anular (35) con respecto a la cubeta (6).
- 40 7. Batidora de pedestal según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el elemento anular (35) está provisto de una corredera (48) que tiene un plano deslizante (49); estando acoplada la corredera (48) al elemento anular (35) de modo que el plano de deslizamiento (49) de la corredera (48) quede conectado al borde interno (36) del elemento anular (35) sin divisiones.
- 45 8. Batidora de pedestal según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el recipiente de doble pared (25) está provisto de una pluralidad de pasadores de soporte (33) configurados para situarse en una cara inferior de la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1).
- 50 9. Batidora de pedestal según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores del tipo de movimiento planetario.
- 55 10. Batidora de pedestal según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende:
una base (2);
un montante (3) que sobresale verticalmente de la base (2);
un cuerpo principal (4) articulado al montante (3);
al menos un motor; y
al menos un engranaje acoplado al árbol del motor y configurado para girar un elemento (10) del cuerpo principal (4) alrededor de un primer eje de giro (01) y para girar un pasador de ataque (8) alrededor de un eje de giro (02) adicional; estando fijado el pasador de ataque (8) al elemento giratorio (10).
- 60 11. Kit de heladera para batidora de pedestal provista de una cubeta (6), que comprende:
- un accesorio de heladera (20) provisto de un recipiente de doble pared (25) que comprende una pared externa (28) y una pared interna (29), que están acopladas para definir entre la pared externa (28) y la pared interna (29) un espacio estanco (30), en donde se dispone un fluido refrigerante (31); estando dimensionado el recipiente de doble pared (25) para disponerse, durante el uso, dentro de la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1); y con un sistema de fijación (26) configurado para fijar el recipiente de doble pared (25) a la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1); en donde el sistema de fijación (26) comprende un elemento anular (35) que se extiende alrededor de un eje (D) y provisto de un borde interno (36) y un borde externo (37); estando acoplado el borde interno (36) al recipiente de doble pared (25) y estando acoplado el borde externo (37) a la cubeta (6) de la batidora de pedestal (1);
- 65

ES 2 957 405 T3

- una pala (23) para procesar ingredientes, que está configurada para alojarse, durante el uso, en el recipiente de doble pared (25) del accesorio de heladera (20); y
- otro accesorio de heladera (22), configurado para acoplarse, durante el uso, a un elemento giratorio (10) de la batidora de pedestal (1) y a la pala (23); estando configurado el accesorio de heladera (22) adicional para provocar el giro de la pala (23) alrededor de un eje de giro (03).

5

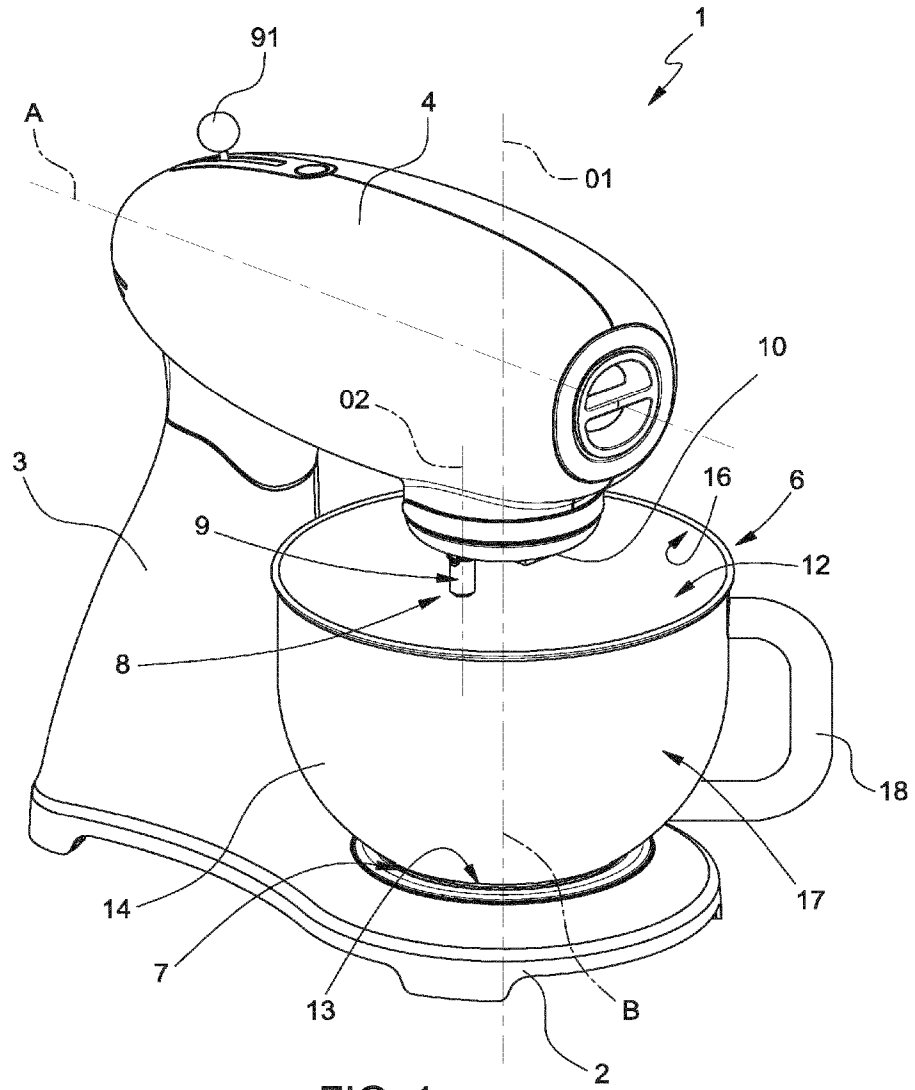
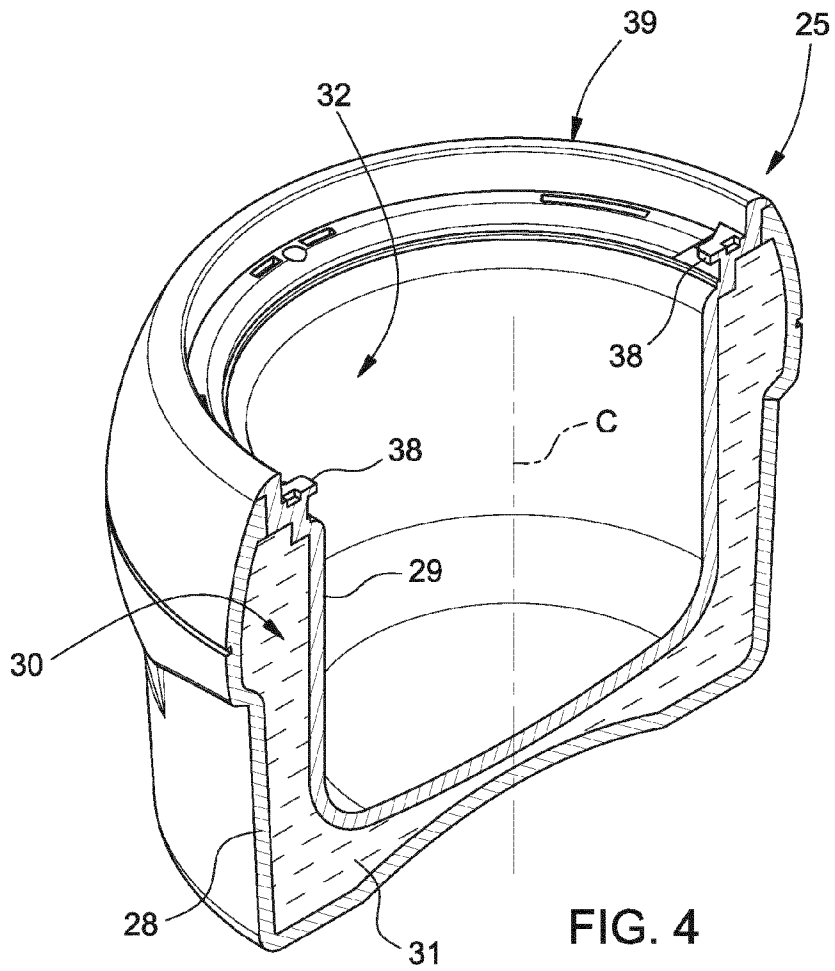
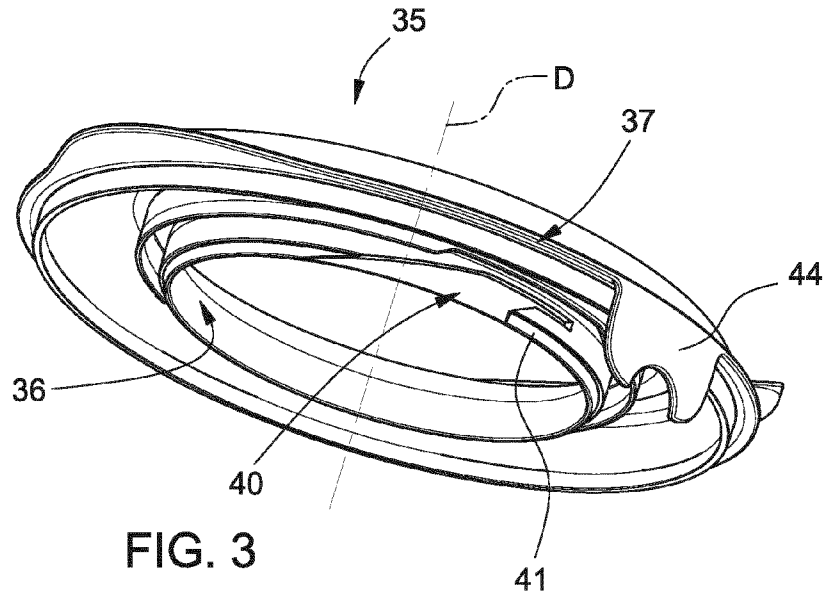


FIG. 1



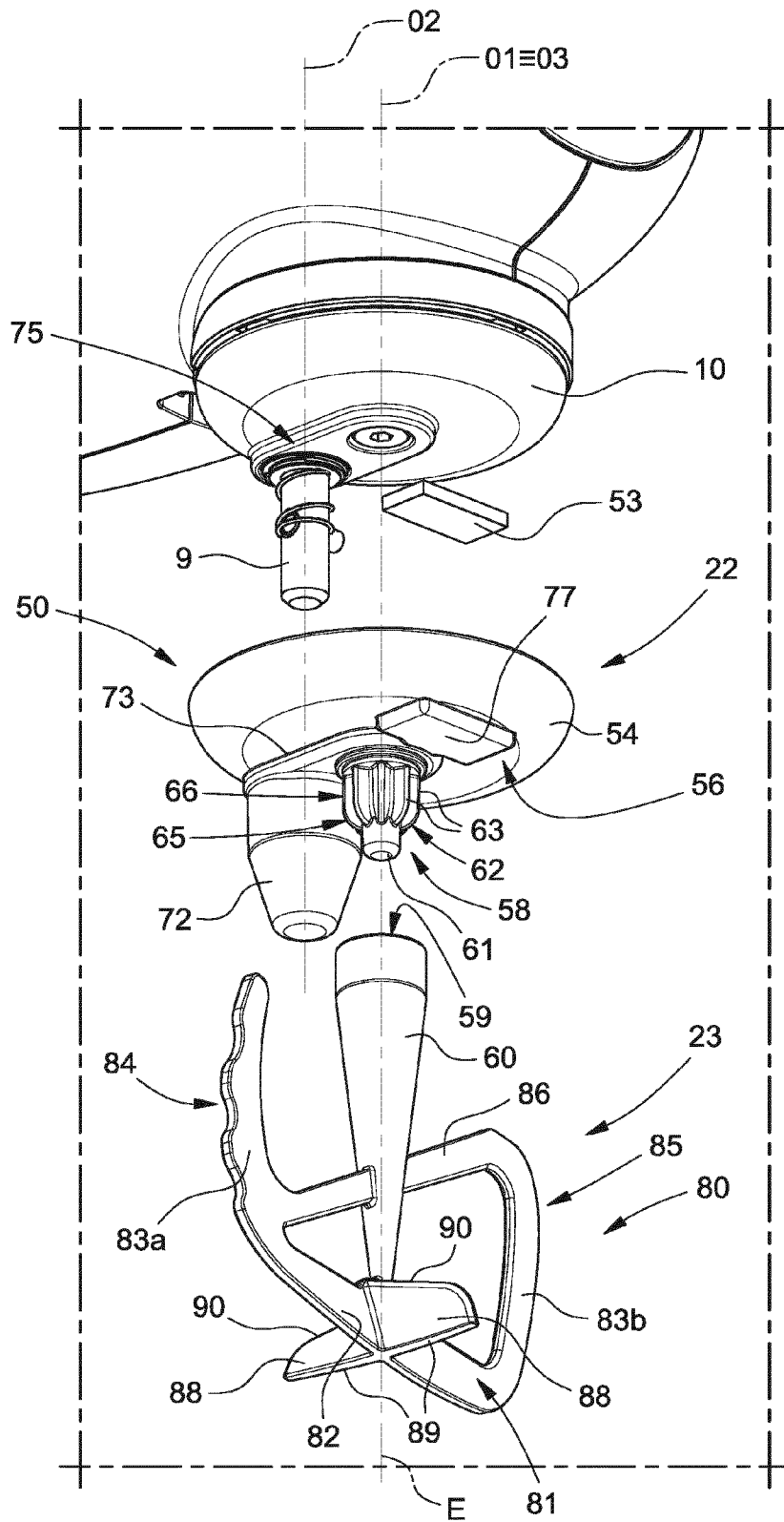


FIG. 5

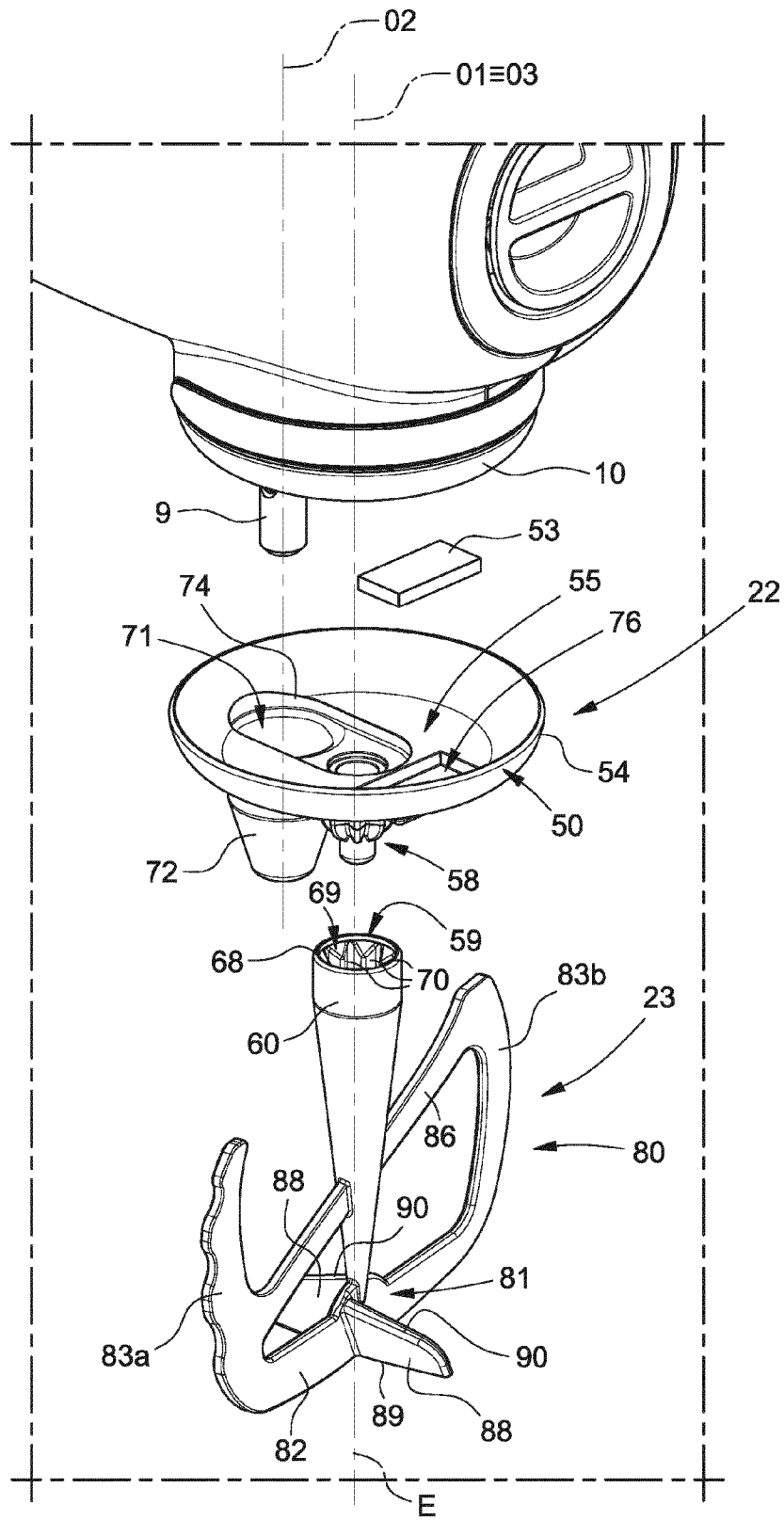


FIG. 6

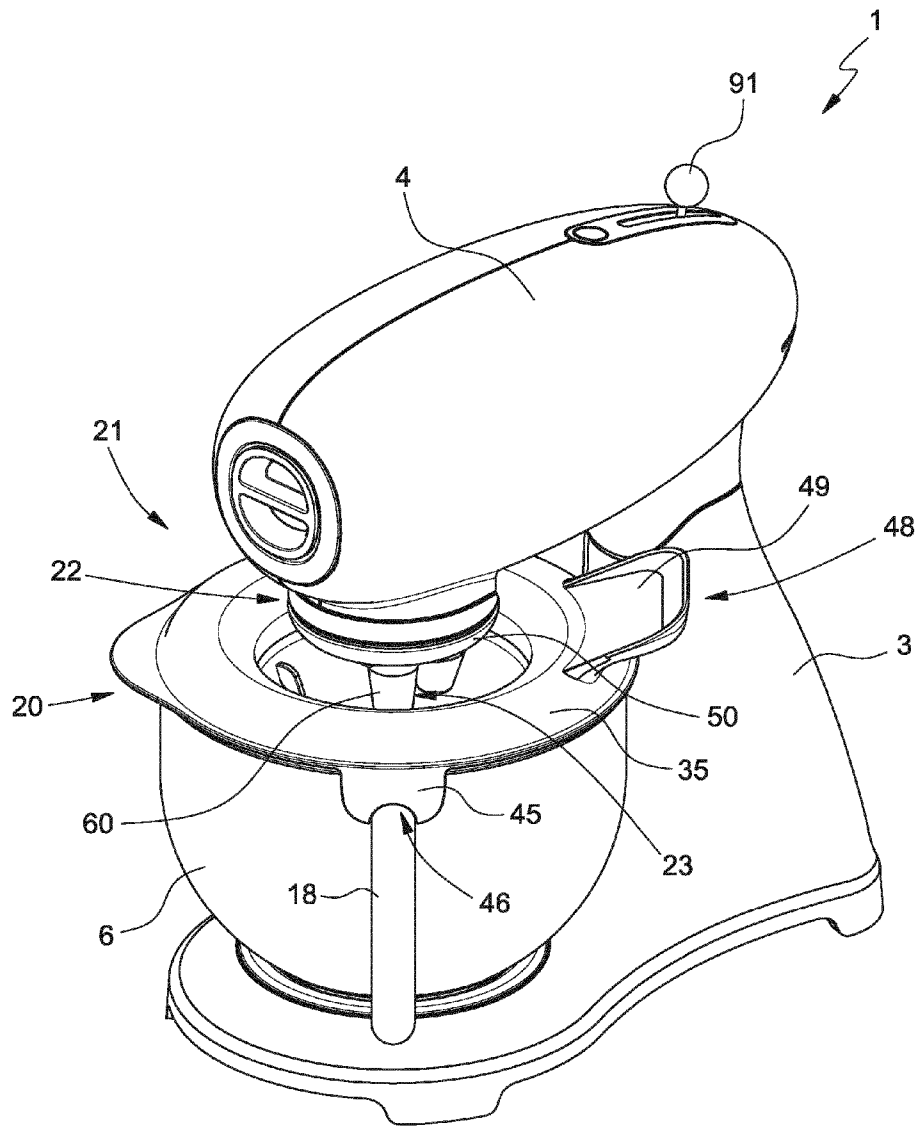


FIG. 7