

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **1 069 563**

②1 Número de solicitud: U 200900090

⑤1 Int. Cl.:  
**A47J 27/12** (2006.01)

①2

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

②2 Fecha de presentación: **21.01.2009**

⑦1 Solicitante/s: **JANÉ, S.A.**  
**Mercaders, nº 34**  
**Polígono Industrial Riera de Caldes**  
**08184 Palau Solità i Plegamans, Barcelona, ES**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **16.04.2009**

⑦2 Inventor/es: **Jané Santamaría, Manuel**

⑦4 Agente: **Pastells Teixidó, Manuel**

⑤4 Título: **Dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos.**

ES 1 069 563 U

## DESCRIPCIÓN

Dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos.

### Objeto de la invención

Dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos.

### Campo de la invención

Este dispositivo constituye un aparato mediante el que se puede cocer, calentar y/o descongelar alimentos con la particularidad de que también pueden ser batidos para su homogeneización y se utiliza principalmente para la alimentación de los niños.

### Antecedentes de la invención

Desde hace tiempo son conocidos este tipo de aparatos que comprenden un generador de vapor; pasando el vapor a un recipiente de cocción provisto de tapa y donde se deposita el alimento en un cestillo de fondo perforado y alojado en el recipiente de cocción y en el que penetra el vapor para luego salir al exterior del aparato. Para evitar la compactación del alimento y obtener su correcta cocción, en la parte inferior del recipiente de cocción está dispuesta una cuchilla giratoria para obtener la homogeneización del alimento por batido.

### Sumario de la invención

Es objeto de esta invención un dispositivo para cocer y/o calentar alimentos homogeneizándolos que permite diversificar sus operaciones, adaptando en cada momento la potencia del generador de vapor, la velocidad de la cuchilla de batido, y la duración de la operación, según sea la necesidad y de acuerdo con el tipo de alimento y su preparación, todo ello conseguible con gran facilidad y con un aparato sencillo y de fácil manejo con un eficaz funcionamiento.

En este dispositivo es característico el hecho de que el recipiente de cocción presenta lateralmente un orificio por el que recibe el vapor, el cual desciende por el cestillo y una vez atravesados los orificios de su fondo asciende por el propio cestillo para salir por un entrante angular previsto en la periferia de la tapa, apoyándose periféricamente el cestillo en el fondo del recipiente de cocción.

Este dispositivo, además del interruptor de puesta en marcha y paro, comprende los mandos para las diversas operaciones ya indicadas, comprendiendo, además, un mando para el paro provisional durante la fase operativa, complementado ello con una pantalla donde se reflejan los datos de la operación escogida.

El cestillo presenta en su periferia una aleta mediante la que se ajusta a la pared del recipiente de cocción para minimizar las fugas de vapor entre las paredes del cestillo y del recipiente de cocción.

Estas y otras características se desprenderán mejor de la descripción detallada que sigue, para facilitar la cual se acompaña de dos láminas de dibujos en las que se ha representado un caso práctico de realización que se cita solamente a título de ejemplo no limitativo del alcance de la presente invención.

### Sumario de la invención

En los dibujos:

La figura 1 muestra en perspectiva el conjunto del dispositivo objeto de la invención,

las figuras 2 y 3 ilustran en perspectiva el cuerpo-base de este dispositivo y el recipiente de cocción, respectivamente,

la figura 4 es una sección en alzado ampliada del recipiente de cocción con el cestillo según corte por

la línea IV-IV de la figura 3, y

la figura 5 es un detalle de los mandos con la pantalla indicadora.

### Descripción detallada

De acuerdo con los dibujos el dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos comprende un cuerpo-base (1) que en una mitad forma el alojamiento (2) para el generador de vapor, formado por un depósito de agua de material plástico con su fondo metálico que recibe el calor, por ejemplo, de una resistencia eléctrica, y para el electromotor que ha de accionar la cuchilla batidora (3), presentado dicho alojamiento (2) una abertura (4) superior, con tapón (4'), para la carga de agua al depósito.

La otra mitad del cuerpo-base (1) forma una plataforma (5) sobre la que se acoplará el recipiente de cocción (6) que en su interior comprende la disposición del cestillo (7) (figura 4) donde se dispondrán los alimentos. Esta plataforma presenta una guía circular (8) en la que encaja el borde periférico (9) del fondo del recipiente de cocción, el cual queda centrado mediante la introducción de pestañas (10) de dicho borde en encajes (11) previstos en la indicada ranura (8).

El recipiente de cocción (6) presenta lateralmente un orificio (12) que recibe el vapor desde una salida (13) prevista en la pared (14) del alojamiento (2) a la que queda yuxtapuesto el recipiente de cocción.

El vapor (V) (figura 4) desciende por el cestillo (7) atravesando los orificios (15) de su fondo (figura 4) y luego asciende por el propio cestillo para salir por un entrante angular (16) previsto en la periferia de la tapa (17) que cierra al recipiente de cocción y que presenta un asidero (18) formado por un saliente diametral.

El cestillo (7) se apoya periféricamente mediante patas (19) sobre el fondo (20) del recipiente de cocción y periféricamente presenta una aleta (21) mediante la que se ajusta a la pared del recipiente de cocción (6) minimizando las fugas de vapor entre las paredes de dichos cestillo y recipiente de cocción.

La cuchilla (3) para el batido del alimento está dispuesta entre el fondo del recipiente de cocción y el fondo del cestillo y está conectada a un eje (22) que comprende medios de acoplamiento (23) a un soporte giratorio (24) instalado en la plataforma (5), el cual es accionado mediante una transmisión desde el electromotor.

En el alojamiento (2) del cuerpo de base se ha dispuesto el cuadro de mandos (25) que comprende un interruptor (26) de puesta en marcha y paro (figura 5) rodeando el cual se encuentran los mandos (27 y 28) para aumentar o disminuir, respectivamente, la velocidad de giro de la cuchilla (3) batidora, los (29 y 30) para proporcionar más o menos potencia en el generador de vapor, respectivamente, y el (31) para obtener un paro provisional en el funcionamiento.

Además están los mandos (32 y 33) para aumentar o disminuir, respectivamente, el tiempo de funcionamiento principalmente en las operaciones de cocción.

Todo el programa escogido se refleja en una pantalla (34).

Todos los mandos y la pantalla cuando están en funcionamiento están iluminados.

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran solo en detalle de la indicada únicamente a título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, fabricar-

se este dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos en cualquier forma y tamaño, con los medios y materiales más adecuados y con los accesorios más convenientes, pudiendo

los elementos componentes ser sustituidos por otros técnicamente equivalentes, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

## REIVINDICACIONES

1. Dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos, que comprende un generador de vapor, un recipiente de cocción y batido que recibe el vapor y que contiene un cestillo con orificios en su fondo que contendrá el alimento, siendo cerrado el recipiente con una tapa, y en su parte inferior está dispuesta una cuchilla giratoria para el batido, **caracterizado** porque el recipiente de cocción presenta lateralmente un orificio por el que recibe el vapor el cual desciende por el cestillo y una vez a atravesado los orificios de su fondo asciende por el propio cestillo para salir por un entrante angular previsto en la periferia de la tapa, y porque el cestillo se apoya periféricamente sobre el fondo del recipiente de cocción.

2. Dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos, según reivindicación

1, **caracterizado** porque el cestillo presenta en su periferia una aleta mediante la que se ajusta a la pared del recipiente de cocción obstaculizando el paso del vapor entre las paredes del cestillo y del recipiente de cocción.

3. Dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos, según reivindicación 1, **caracterizado** porque comprende, además del interruptor de puesta en marcha y paro, mandos independientes para diferentes velocidades de la cuchilla de batido, para diferentes potencias en el generador de vapor, y para diferentes tiempos de funcionamiento, y un mando para paro provisional, quedando todo ello reflejado en una pantalla.

4. Dispositivo para cocer, calentar y/o descongelar alimentos homogeneizándolos, según reivindicación 3, **caracterizado** porque todos los mandos y la pantalla quedan iluminados cuando están en funcionamiento.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

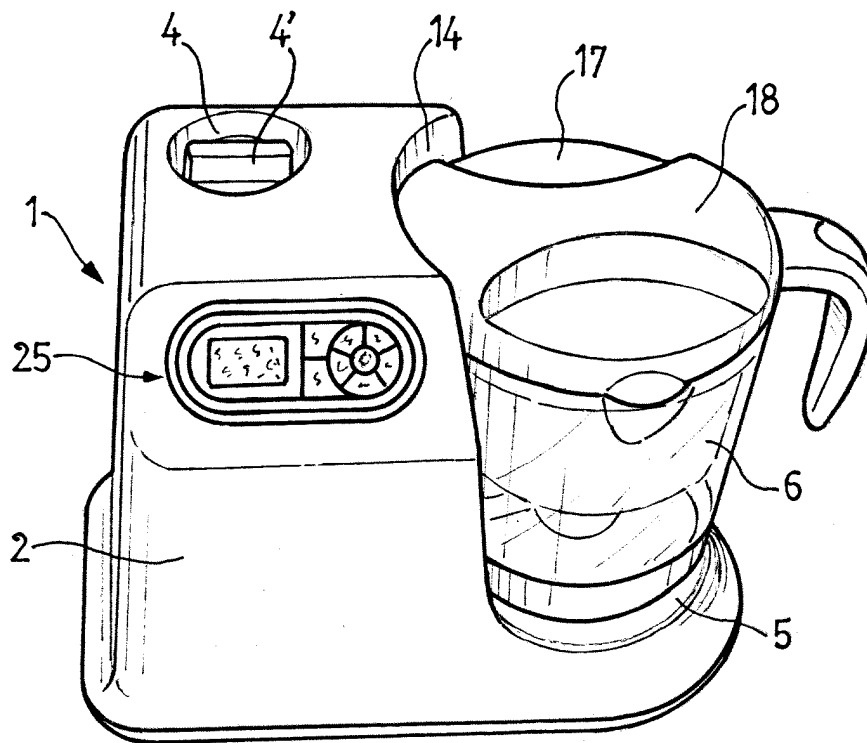


Fig. 1

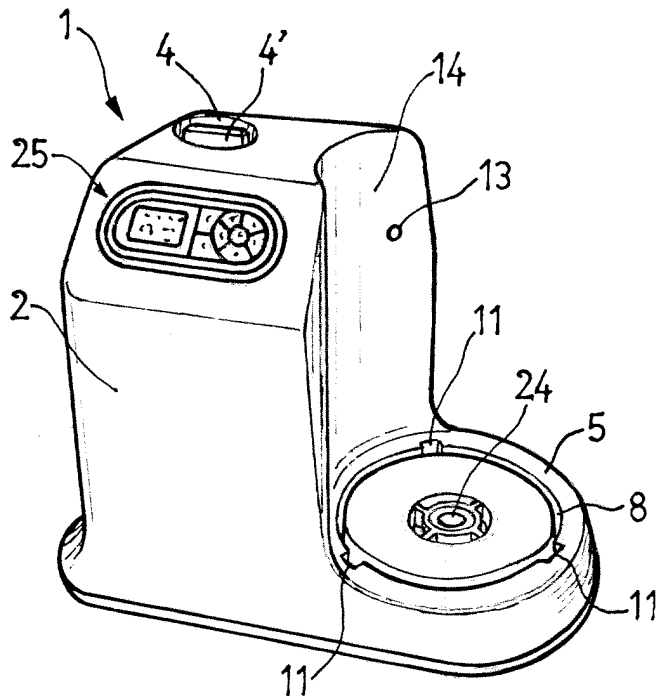


Fig. 2

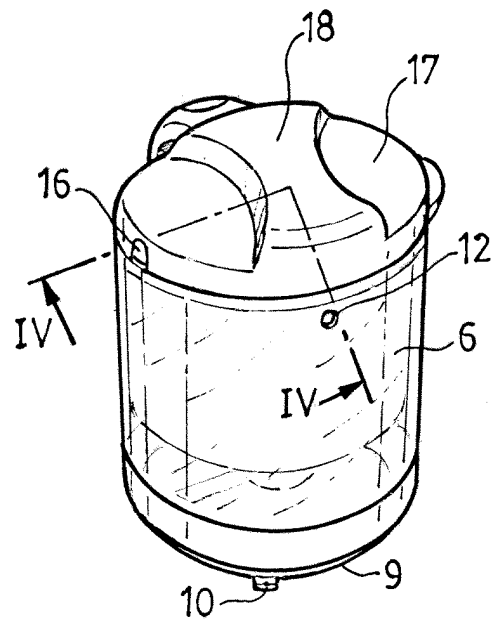


Fig. 3

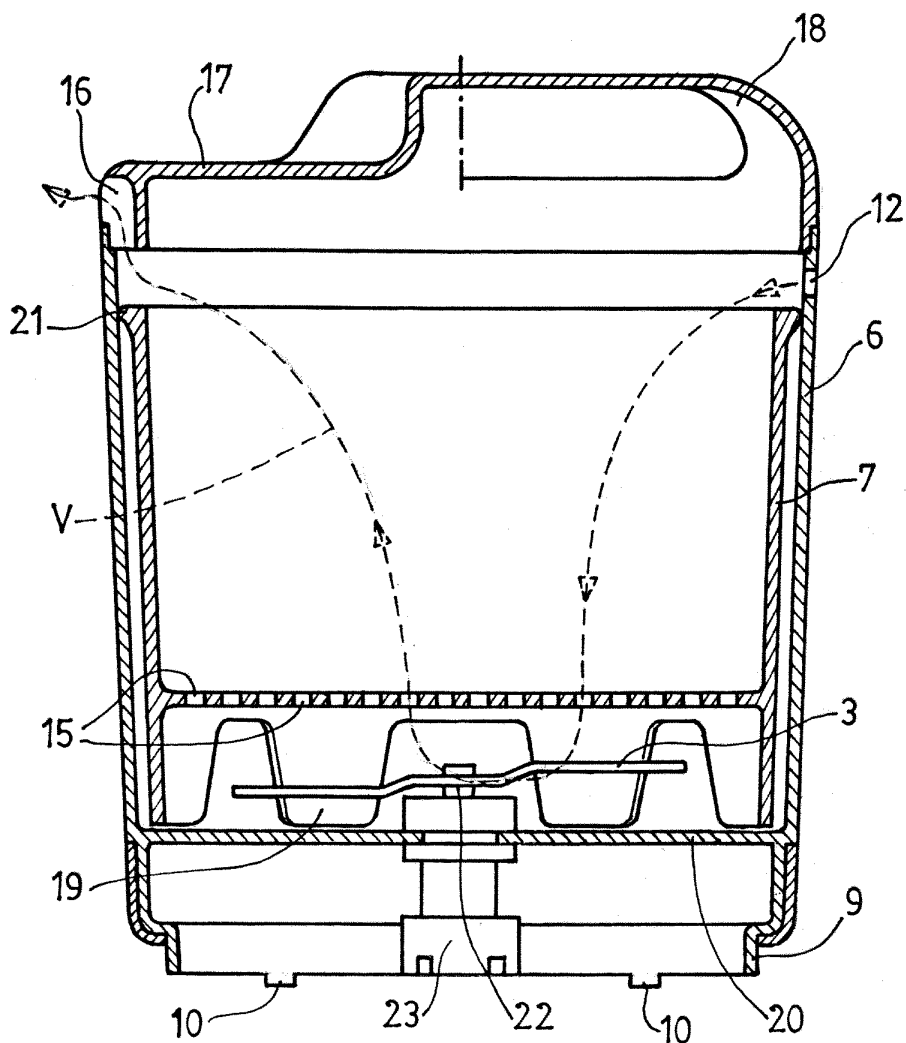


Fig. 4

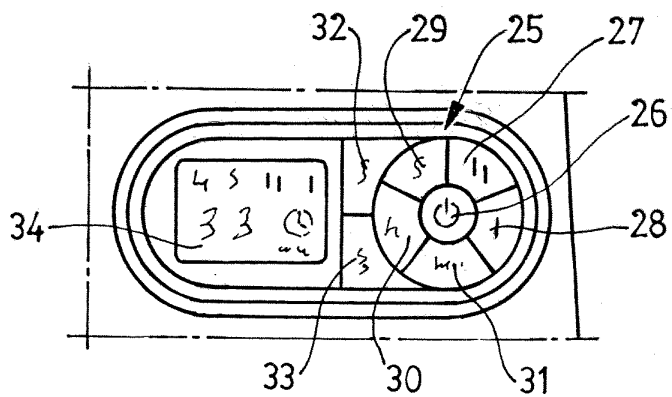


Fig. 5