

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **1 066 190**

②1 Número de solicitud: U 200701995

⑤1 Int. Cl.:
A47J 27/02 (2006.01)

①2

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

②2 Fecha de presentación: **02.10.2007**

⑦1 Solicitante/s: **Norberto Jorge García**
c/ **Benigno Soto, nº 9**
28002 Madrid, ES

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.2007**

⑦2 Inventor/es: **Jorge García, Norberto**

⑦4 Agente: **Carpintero López Francisco**

⑤4 Título: **Cocina giratoria de alto rendimiento.**

ES 1 066 190 U

DESCRIPCIÓN

Cocina giratoria de alto rendimiento.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una cocina para restaurantes y locales similares, que está especialmente diseñada para permitir la utilización de un alto número de recipientes de cocinar en relación al tamaño o superficie de trabajo de la cocina.

La cocina objeto de la invención está especialmente indicada para la preparación de platos grandes superficies de cocción tales como paellas o patellas.

Antecedentes de la invención

Tradicionalmente las cocinas domésticas o profesionales están diseñadas en base a una superficie de trabajo horizontal, generalmente rectangular, en la que se disponen diversos fogones. Para aumentar la capacidad de trabajo de la cocina, se aumenta la superficie horizontal que ésta ocupa para disponer de un mayor número de fogones. Las cocinas convencionales disponen exclusivamente de una zona de acceso por una de las caras de la cocina, ya que el acceso a las caras laterales o posteriores se encuentra cerrado por una pared o algún mueble contiguo.

Por otro lado, las paellas o patellas crecen en diámetro pero no en altura, ya que los cocineros buscan una gran superficie de cocción que permita cocinar arroces secos. Para ello, es imprescindible una capa muy reducida de granos sobre el fondo del recipiente de cocción, lo que equivale a grandes superficies del recipiente en relación con unos escasos gramos de arroz. Por ello, los restaurantes especializados en arroces en paella se encuentran con el problema de la necesidad de grandes superficies de fuegos (y por lo tanto de fogones y cocinas) para poder cocinar un gran número de paellas al mismo tiempo.

Las cocinas rectangulares actuales, ya sean centrales o adosadas a la pared, tienen el inconveniente de que en la medida que crece el diámetro de las paellas, estas van invadiendo el fuego vecino privándonos aún de más fuegos.

Lo normal, en la mayoría de los casos, es que la paella vaya a terminarse en el horno tan pronto como se pueda manejar, con el fin de liberar uno de los pocos fuegos. Las consecuencias de este hecho son negativas, por una parte los arroces terminados al horno, se secan por arriba y se quedan melosos por debajo, todo lo contrario de lo que gusta a los aficionados a los arroces secos. Por otra parte el tamaño de los hornos limita el diámetro de las paellas que se pueden terminar en ellos de modo que para poderlas terminar en el horno y liberar fuegos, se usan tamaños de paella muy pequeños y por tanto, con una capa de arroz mucho más gruesa de lo que "el buen paladar" recomendaría.

Descripción de la invención

La presente invención resuelve el problema técnico planteado, mediante la materia inventiva comprendida en la adjunta reivindicación independiente.

Uno de los aspectos de la invención se refiere a una cocina que comprende al menos una primera superficie de trabajo en la que se dispone de forma convencional de una pluralidad de fuentes de calor, tales como fogones de gas, placas de inducción, placas eléctricas de calentamiento o cualquier combinación de las mismas.

Dicha primera superficie de trabajo está delimitada por un contorno perimetral, el cual está libre de cualquier elemento que impida o dificulte el acceso

por parte de un cocinero a las mencionadas fuentes de calor. De este modo, uno o mas cocineros pueden moverse alrededor de la cocina y tener fácil acceso a todas las fuentes de calor desde la zona del contorno de la cocina a la que se encuentren más próximos.

El referido contorno de la primera superficie de trabajo, preferentemente tiene forma circular, elíptica o poligonal de al menos 5 lados, ya que estas formas libres de esquinas pronunciadas facilitan el movimiento de un cocinero alrededor de la cocina.

La cocina de este primer aspecto de la invención, se caracteriza porque dichas fuentes de calor pueden girar simultáneamente respecto al punto central de dicha superficie, ya sea por accionamiento manual o por el accionamiento de un motor eléctrico por ejemplo.

De este modo, cuando el cocinero lo estime conveniente puede hacer girar la cocina para acceder a cada uno de los recipientes en los que está preparando un plato, sin necesidad de desplazarse continuamente desde un recipiente a otro, ya sea para comprobar el estado de cocción de un plato, para añadir algún ingrediente o remover el contenido de un recipiente.

Otro aspecto de la invención se refiere a una cocina que tiene una pluralidad de fuentes de calor en una superficie de trabajo, y en la que se dispone de soportes para recipientes de cocinar. La cocina se caracteriza porque los soportes están posicionados de manera que los recipientes quedan situados de forma excéntrica respecto a una fuente de calor. De este modo, el centro de dichos soportes no coincide con el punto central de las fuentes de calor, pero está situado en su proximidad de manera que una parte de un recipiente colocado sobre el soporte, queda por encima de la fuente de calor para ser calentada por la misma.

Ambos aspectos de la invención pueden ser combinados en una realización preferente de la misma.

El calor recibido en una parte del recipiente se transmite por conducción térmica del metal al resto del recipiente, lo que permite terminar la cocción de un plato. La invención también prevé que los referidos soportes giren de forma automática a una velocidad adecuada, para la correcta cocción de un guiso en todas las partes de un recipiente.

Esta disposición excéntrica de los recipientes respecto a las fuentes de calor, permite multiplicar la superficie efectiva total de la cocina, ya que permite utilizar recipientes de gran área sin ocupar el espacio de una fuente de calor cercana.

Por lo tanto, la invención proporciona una cocina radial con un perfil circular o radial poligonal con fuegos excéntricos que permiten a las paellas crecer en diámetro sin invadir por ello el fuego vecino, ya que según crecen de diámetro se van colocando más excéntricamente respecto al eje central de la cocina, pero manteniéndose encima de la fuente de calor lo suficiente para que no se detenga la cocción uniforme.

Con esta forma se duplica el número de porciones de arroz que se pueden cocer al mismo tiempo.

En una cocina rectangular de 145*155 cm. queda una superficie de 2,24 metros cuadrados caben sin molestarse como máximo 6 paellas de 50 cm de diámetro, o sea 1,178 metros cuadrados de superficie de cocción como máximo.

En una cocina circular de 80 cm de radio da una superficie de cocina de 2,010 metros cuadrados y caben 6 paellas de 70 cm de diámetro sin molestarse, es decir una superficie de cocción de 2,309 metros cua-

drados de superficie de cocción, prácticamente el doble.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1.- muestra una vista en alzado frontal de una representación esquemática de la cocina objeto de la invención. En esta realización práctica, la cocina dispone de dos niveles con fuentes de calor.

La figura 2.- muestra una vista en planta superior de una representación esquemática de la cocina objeto de la invención. En la realización práctica de la figura 2, la cocina dispone de un solo nivel.

Realización preferente de la invención

En la figura 1 se ha representado una realización práctica de la invención que se compone de una plataforma inferior (1) en el que se define una primera superficie de trabajo (12), y una plataforma superior (3) en la que se define una superficie superior de trabajo (13). La plataforma superior (3) está montada sobre un mástil (4) situado axialmente en la cocina, el cual está fijado ortogonalmente en el centro de la plataforma inferior (1), la cual a su vez está montada sobre un cuerpo de cocina (2) que dispone de medios para fijarse o reposar sobre el piso (11).

La plataforma inferior (1) está montada sobre el cuerpo (2) con capacidad de giro, que puede ser aplicado de forma manual o bien mediante un motor eléctrico (8). Por lo tanto las plataformas (1,3) y todas las fuentes de calor (9a-9e) que se disponen en las mismas, pueden girar de forma simultánea.

Obviamente la cocina puede girar en ambos sentidos.

El experto en la materia sabe como construir una cocina giratoria como la anteriormente descrita, de forma que sea accionada de manera manual o por la acción de un motor, por lo que no se considera necesario describir los detalles constructivos de la misma.

Como se puede apreciar en la figura 1, la plataforma superior (3) es de menor diámetro que la plataforma inferior (1), y por encima de ella se dispone de dos superficies de almacenamiento (5) fijadas al mástil (4), cuya utilidad es la de permitir almacenar temporalmente recipientes con guisos ya terminados con objetos de mantenerlos calientes hasta que sean despachados a los comensales.

Superiormente una campana extractora de humos (6), está dispuesta en el mástil (4) para aspirar los vapores emanados durante el uso de la cocina.

Una pluralidad de fuentes de calor (9a-9e) se disponen en las plataformas (1,3). Estas fuentes de calor pueden ser de cualquier tipo, por ejemplo: fogones de gas, placa de inducción, placa eléctrica de calentamiento, grill, etc.

En la figura 1 se observa también la disposición excéntrica de alguno o todos los soportes para recipientes (14a, 14b). De manera más concreta, un soporte (14a) está montado mediante su eje en la plataforma inferior (1), de manera que un motor eléctrico

(7d) situado dentro de la plataforma (1), está asociado a dicho eje para hacer girar al soporte (14a) y por lo tanto hacer girar a un recipiente de cocina (10b).

Tal y como se aprecia en la figura 1, el soporte está montado de forma excéntrica respecto a una fuente de calor (9e) cercana, por lo que el calor generado por la misma alcanza directamente a una zona descentrada del recipiente (10b). Con el giro del recipiente, el calor alcanza a toda su zona perimetral permitiendo la adecuada cocción dentro del mismo.

La ventaja de esta disposición, es que se pueden utilizar recipientes de cocina de gran superficie, como los empleados para la preparación de guisos de arroz tal y como las paellas, de manera que gran parte del recipiente queda dispuesto fuera de la superficie de trabajo (1) sin ocupar las fuentes de calor adyacentes, las cuales quedan libres para colocar otros recipientes.

Dicho de otro modo, durante el uso de la cocina la mayor parte de los recipientes de cocinar (10) se encuentran fuera de la superficie de trabajo sobre la que están dispuestos. De esta manera se obtiene una cocina de alto rendimiento, ya que para una determinada área de la cocina se obtienen grandes superficies de cocción.

En la figura 2 se observa como en esta realización preferida, el contorno de la superficie de trabajo inferior es circunferencial, y las fuentes de calor (9a-9f) están radialmente distribuidas respecto al centro de dicha superficie.

Como se aprecia en la figura, todas las fuentes de calor son accesibles desde el referido perímetro o contorno de la superficie de trabajo inferior (12), puesto que no existe ningún elemento que impida que un cocinero pueda acceder a una fuente de calor desde cualquier punto de dicho perímetro.

Preferentemente, las fuentes de calor están distribuidas de forma circunferencial y equidistante al centro de la superficie de trabajo inferior (12). En la superficie superior la distribución puede ser similar a la representada en la figura 2.

Alternativamente, la superficie de trabajo puede ser elíptica o poligonal de al menos 5 lados, de manera que se facilite el movimiento de un cocinero alrededor de la cocina, o si lo prefiere el cocinero puede quedarse quieto y hacer girar la cocina para acceder a cada uno de los recipientes.

Otra característica de la invención consiste en que los soportes para recipientes (14a,14b) tienen distinta altura, como es el caso de los recipientes (10b) y (10c) de la figura 1, lo que permite que los recipientes adyacentes puedan solaparse parcialmente, como se observa en la figura 2.

Diversas realizaciones prácticas de la invención, se describen en las adjuntas reivindicaciones dependientes.

A la vista de esta descripción y juego de figuras, el experto en la materia podrá entender que las realizaciones de la invención que se han descrito pueden ser combinadas de múltiples maneras dentro del objeto de la invención. La invención ha sido descrita según algunas realizaciones preferentes de la misma, pero para el experto en la materia resultará evidente que múltiples variaciones pueden ser introducidas en dichas realizaciones preferentes sin exceder el objeto de la invención reivindicada.

REIVINDICACIONES

1. Cocina giratoria de alto rendimiento que comprende

al menos una primera superficie de trabajo delimitada por un contorno perimetral, en la que se dispone de una pluralidad de fuentes de calor radialmente distribuidas respecto al centro de dicha superficie,

caracterizada porque

dichas fuentes son accesibles desde el referido perímetro de la superficie de trabajo,

y porque dichas fuentes de calor tienen capacidad de giro simultáneo respecto al centro de dicha superficie.

2. Cocina según la reivindicación 1 **caracterizada** porque dispone de un cuerpo de cocina que dispone de una parte inferior dotada de medios para su fijación al piso, y de una parte giratoria montada con capacidad de giro sobre dicha parte inferior, de manera que la referida superficie de trabajo está dispuesta en dicha parte giratoria y queda posicionada de forma substancialmente paralela al piso durante la normal utilización de la cocina.

3. Cocina según la reivindicación 2 **caracterizada** porque la parte giratoria puede girar por accionamiento manual.

4. Cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada** porque dispone de al menos un motor eléctrico asociado a dicha parte giratoria para hacerla girar.

5. Cocina según la reivindicación 3 o 4 **caracterizada** porque la parte giratoria puede girar selectivamente en ambos sentidos.

6. Cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada** porque dispone de al menos un grupo de fuentes de calor distribuidas de forma circunferencial y equidistante al centro de dicha superficie de trabajo.

7. Cocina según la reivindicación 6 **caracterizada** porque dichas fuentes de calor se seleccionan entre: fogones de gas, placa de inducción, placa eléctrica de calentamiento, grill, barbacoa.

8. Cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada** porque dispone de una superficie de trabajo superior dispuesta a cierta distancia sobre dicha primera superficie de trabajo, disponiendo la superficie superior de una pluralidad de fuentes de calor radicalmente distribuidas respecto al centro de dicha segunda superficie.

9. Cocina según la reivindicación 8 **caracterizada** porque dicha superficie superior se dispone en, una plataforma superior montada solidariamente sobre el centro de dicha primera superficie de trabajo, de forma que ambas superficies pueden girar de forma simultánea.

10. Cocina según cualquiera de la reivindicación 9 **caracterizada** porque dicha plataforma superior dispone de al menos un dispositivo extractor de humos.

11. Cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada** porque dicha plataforma superior dispone de al menos un grill.

12. Cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada** porque dicha superficie de trabajo tiene una forma circular, elíptica o poligonal de al menos 5 lados.

13. Cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizada** porque dispone de al menos un soporte para un recipiente de cocina, y porque dicho soporte está montado de forma excéntrica respecto a una fuente de calor próxima.

14. Cocina según la reivindicación 13 **caracterizada** porque dicho soporte es giratorio.

15. Cocina según la reivindicación 14 **caracterizada** porque dispone de un motor asociado a dicho soporte para hacerlo girar.

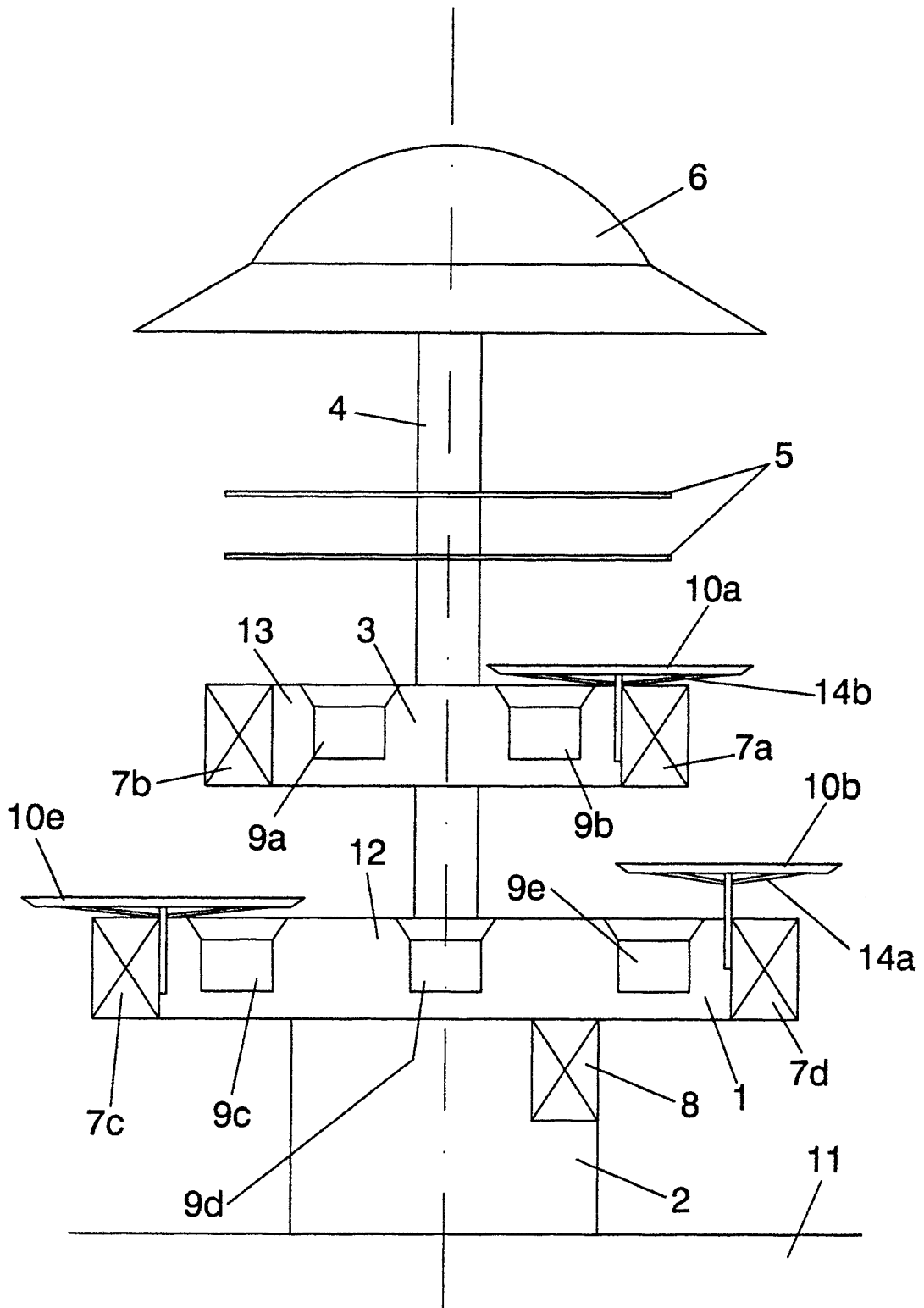


FIG. 1

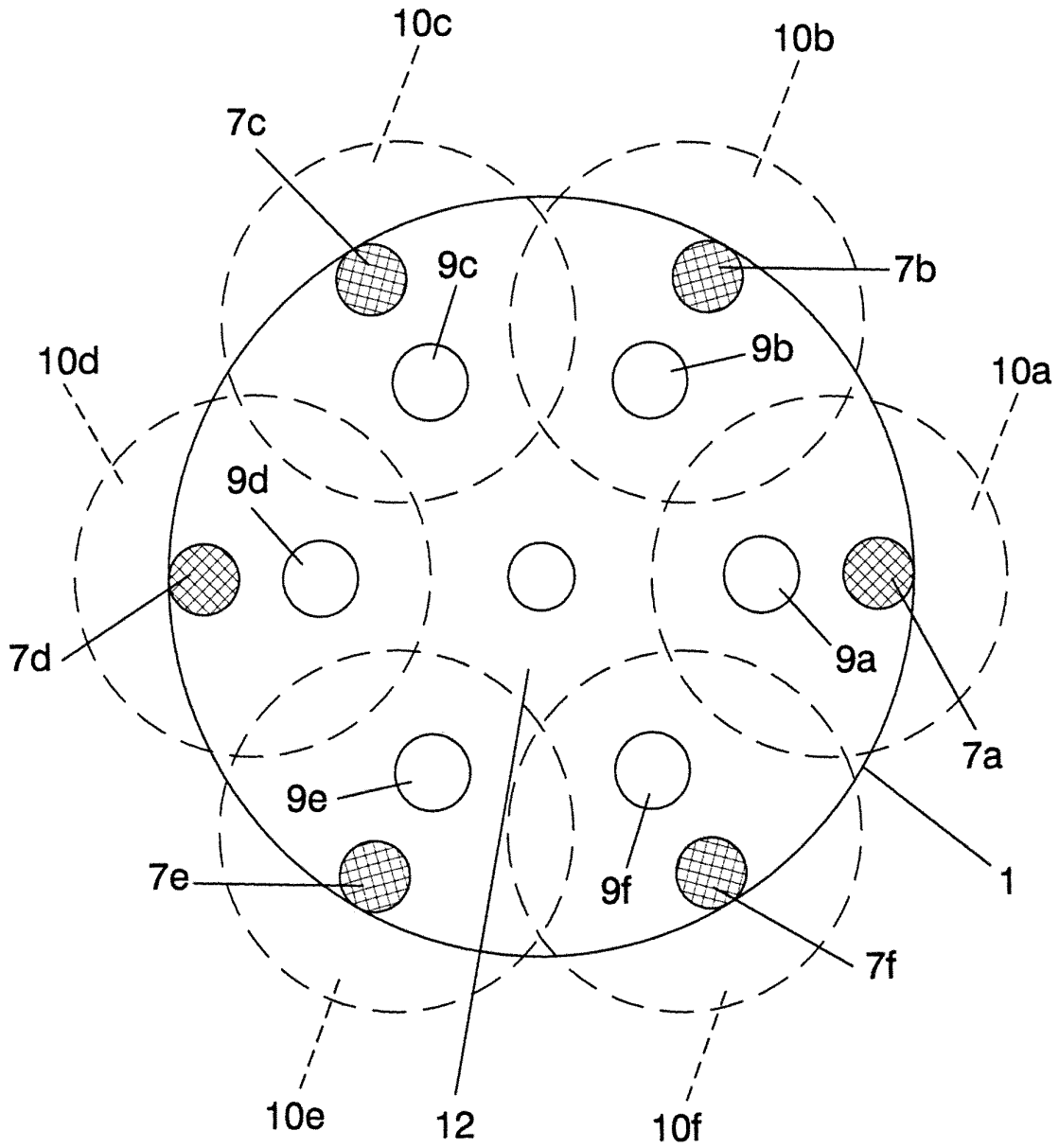


FIG. 2