



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 303 989**

51 Int. Cl.:
A47J 37/06 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **05102339 .8**

86 Fecha de presentación : **23.03.2005**

87 Número de publicación de la solicitud: **1625817**

87 Fecha de publicación de la solicitud: **15.02.2006**

54 Título: **Aparato mejorado para preparar comida, en particular a la parrilla.**

30 Prioridad: **13.08.2004 IT PN04A0057**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
01.09.2008

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
01.09.2008

73 Titular/es: **ELECTROLUX PROFESSIONAL S.p.A.**
Viale Treviso 15
33170 Pordenone, IT

72 Inventor/es: **Vassallo Rossi, Alessandro**

74 Agente: **Zuazo Araluze, Alexander**

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 mejorado para preparar comida, en particular a la parrilla.

5 La presente invención se refiere a un tipo mejorado de placa para cocinar a la parrilla, mediante grill y para tostar comida, en particular lonchas de carne, bolas de carne, tostadas y similares (por ejemplo pizzas pequeñas) o, más en general, toda aquella comida que presenta una conformación de espesor plano.

10 Es un hecho conocido ampliamente que, tanto en aplicaciones de preparación de comida profesionales como domésticas para aplicaciones de restauración comerciales y no comerciales y usos de consumo, cocinar la comida a la parrilla o los procesos mediante grill en una superficie similar, es una práctica muy utilizada debido tanto a las velocidades de cocinado como a los peculiares resultados de cocinado que ofrece. Sin embargo, este tipo de preparación de comida está también relacionado con algunos inconvenientes y problemas peculiares, que pueden resumirse como sigue:

15 - uno primero de tales inconvenientes radica en el hecho de que la comida que se apoya sobre la placa para cocinarse a la parrilla, por supuesto sólo se cocina por su lado inferior, es decir la superficie que está en contacto con la placa, de modo que, para permitir que se cocine a la parrilla también por el lado opuesto, surge la necesidad de darle la vuelta debidamente; esta operación, sin embargo, requiere generalmente cierta destreza manual y, además, de manera bastante frecuente provoca que las zonas que rodean la placa de cocinado a la parrilla se ensucien;

20 - un segundo inconveniente está relacionado con la propia práctica de cocinar mediante grill o a la parrilla; con bastante frecuencia, de hecho, la comida que va a cocinarse mediante grill, a la parrilla, o tostarse va acompañada de sustancias aplicadas para mejorar el gusto y aroma de la misma, tales como por ejemplo salsas, especias naturales, aliños, sal y aromatizantes similares; estas operaciones, aunque son generalmente fáciles de realizar, requieren sin embargo que estas sustancias primero se preparen y posiblemente se mezclen entre sí; además, incluso la operación que debe realizarse en vistas a aplicar o verter tales ingredientes sobre la comida colocada en la placa para cocinarse a la parrilla puede acarrear inherentemente algún problema de dosificación incorrecta e incluso implicar el riesgo de quemarse, debido a que las manos que vierten o aplican directamente dichos ingredientes a la comida se mueven próximas a la placa sobre la que está la propia comida.

25 Tanto del documento US 2.423.964 como del documento US 4.669.373 se conoce un tipo de dispositivo para cocinar de dos lados, alimentado eléctricamente, y que puede cocinar mediante grill platos individuales, específicamente para restaurantes de tamaño comercial; sin embargo a los artículos que han de cocinarse mediante dichos dispositivos no se les puede añadir, durante el proceso de cocinado, sustancias especiales aplicadas para mejorar el gusto y aroma de los mismos, tales como salsas, especias, aliños, sal y aromatizantes similares.

30 Por tanto sería deseable, y en realidad es un objeto principal de la presente invención, proporcionar una placa de cocinado a la parrilla que pueda funcionar de un modo y manera tradicionales para proporcionar los resultados de cocinado a la parrilla generalmente esperados, mientras que está dotado sin embargo de medios y/o dispositivos que están adaptados para eliminar y/o al menos minimizar los inconvenientes anteriormente señalados.

35 Según la presente invención, este objetivo se alcanza en un tipo particular de placa de cocinado a la parrilla asociada con las disposiciones que incorporan las características según se exponen en las reivindicaciones adjuntas.

40 Las características y ventajas de la presente invención se comprenderán de todas formas más fácilmente a partir de la descripción que se da a continuación a modo de ejemplo no limitativo con referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

45 - la figura 1 es una vista en perspectiva de un aparato según el estado de la técnica;

- la figura 2 es una vista en sección transversal, esquemática por la mitad del aparato mostrado en la figura 1;

50 - la figura 3 es una vista en sección transversal, esquemática de una realización mejorada del aparato mostrado en las figuras 1 y 2 según la presente invención;

55 - la figura 4 es una vista en sección transversal, esquemática de una realización mejorada adicionalmente del aparato mostrado en la figura 3;

60 - la figura 5 es una vista esquemática de una realización diferente del aparato mostrado en la figura 4;

- la figura 6 es una vista esquemática de una realización mejorada adicionalmente del aparato mostrado en la figura 4;

65 - la figura 7 es una vista esquemática de todavía otra realización diferente del aparato mostrado en la figura 4.

Con referencia a las figuras 1 y 2, el estado de la técnica está basado esencialmente en la característica según la cual la comida se cocina a la parrilla, mediante grill o se tuesta en ambas caras opuestas de la misma al mismo tiempo,

ES 2 303 989 T3

y no sucesivamente. Con este fin, se proporciona un aparato 1 móvil manualmente, que no está atado o restringido por cualquier otro cuerpo rígido, de manera que pueda adoptar cualquier posición y orientación deseadas; tal aparato, que se fabrica preferiblemente de metal debido a las razones que se comprenderán más claramente más adelante en la siguiente descripción, está dotado de una placa 2 plana en un lado, que puede presentar posiblemente una superficie
5 ondulada con corrugaciones espaciadas uniformemente, para simular el efecto de una parrilla, y, en el otro lado, de un asa 3 que permite variar la posición y la orientación del mismo aparato como se desee.

Dentro de esta placa 2 plana están instalados uno o más elementos 4 de calentamiento, cuyas disposiciones y potencias de salida se seleccionan para garantizar que el calor generado y liberado por estos elementos de calenta-
10 miento hará que la superficie exterior de dicha placa 2 plana se ponga al rojo, proporcionando de ese modo la segunda superficie de cocinado a la parrilla de comida.

Finalmente, los elementos 4 de calentamiento eléctricos mencionados anteriormente están alimentados a través de una conexión 5 eléctrica flexible común a una fuente de alimentación (no mostrada).

El modo en que la presente invención funciona puede en este punto apreciarse completa y claramente: de hecho es suficiente que dichos elementos de calentamiento se energicen eléctricamente para que la superficie de dicha placa 2 se ponga al rojo adecuadamente y pueda colocarse sobre y, posiblemente, incluso presionarse contra la superficie superior de la comida 6 que se encuentra convencionalmente sobre una segunda placa 7 mucho más ancha, tal como
20 se ilustra de manera esquemática en la figura 1.

De manera más adecuada, otros trozos de comida que han de cocinarse a la parrilla pueden colocarse de manera ventajosa sobre dicha segunda placa 7, de manera que el usuario u operario podrá agarrar el asa 3 y presionar dicha placa 2 contra el resto de dichos trozos de comida en una secuencia, obteniendo de ese modo un efecto de cocinado a la parrilla uniforme de ambos lados de la comida que está tratándose, sin que surja la necesidad de dar la vuelta o manipular dicha comida de ninguna manera.

La solución anteriormente descrita permite implementar varias mejoras ventajosas. De modo que, por ejemplo, con referencia a la figura 3 una primera mejora radica en la posibilidad de asociar a dicho aparato 1 un hervidor 8 estacionario, previsto en una ubicación remota, y adaptado para suministrar un conducto flexible con un flujo de vapor, así como prever dentro de dicho aparato 1 una pluralidad de conductos 10 interiores que desembocan con un orificio 11 respectivo en la superficie de dicha placa 2 plana. Tal conducto 9 flexible está por supuesto conectado a dichos conductos 10 interiores posiblemente a través de una caja 12 de vapor, de manera que el vapor generado en y que fluye desde dicho hervidor 8 puede alcanzar dichos conductos 10 interiores y a continuación salir a través de dichos orificios 11 para extenderse sobre la superficie exterior de dicha placa 2.

Esta mejora permite llevar a cabo un tratamiento de cocinado a la parrilla de la comida más completo con un efecto de distribución de calor más uniforme, mientras se evitan que la comida que está tratándose presente zonas indeseablemente abrasadas, quemadas o incluso cocinadas a la parrilla insuficientemente.

Además, el vapor puede resultar efectivo para sellar la superficie de la carne que está cocinándose, lo que es beneficioso para reducir pérdidas de líquido durante el cocinado a la parrilla y aumentar la jugosidad de la misma.

Con referencia a la figura 4, puede implementarse una segunda mejora según lo siguiente: además de la mejora descrita anteriormente con referencia a la figura 3, se proporciona un depósito 20 externo que contiene una sustancia aromatizante, una salsa o cualquier ingrediente similar adaptado para ayudar a dar a la comida que está cocinándose a la parrilla un gusto particular, aroma o una apariencia más apetecible. Este depósito está conectado a través de un conducto 21 respectivo a dichos conductos 10 interiores, posiblemente a través de una cámara de distribución a modo de colector proporcionada en el interior de dicho aparato 1, en el que dicha cámara de distribución puede ser la misma caja 12 de vapor anteriormente descrita.

Esta mejora funciona prácticamente permitiendo que no sólo el vapor generado en el hervidor 8, sino también dichas sustancias aromatizantes o similares contenidas en el depósito 20 externo, alcancen la superficie de la placa 2, en la que dichas sustancias aromatizantes o similares pueden bombearse hacia y a través de dicho conducto 21 mediante una pequeña bomba 22 que puede actuarse selectivamente apropiada instalada en la sección libre de dicho conducto 21 y adaptada para succionar, es decir aspirar dichas sustancias de dicho depósito 20.

Con referencia a la figura 5, dichas sustancias aromatizantes o similares pueden aspirarse también de su depósito, debido a un efecto Venturi, interrumpiendo dicho conducto 9 flexible en el interior del mismo aparato 1 y dotando a la parte de extremo terminal resultante de dicho conducto de una boquilla 91 apropiada, en cuya proximidad está dispuesta la salida de dicho conducto 21 procedente del depósito 20 externo. Las sustancias contenidas en dicho depósito prácticamente se aspiran y se traen a lo largo del conducto hasta la placa mediante el mismo vapor que fluye a través de dichos conductos 10 interiores, donde tal efecto de aspiración se facilita por el hecho de que el calor del vapor ayuda a aumentar la fluidez y, como resultado, mejorar la distribución de dichas sustancias.

Con referencia a la figura 6, una mejora adicional consiste en proporcionar medios de cierre apropiados, normalmente de tipo hidráulico, válvulas 9A, 21A que pueden actuarse manualmente adaptadas para abrir y/o cerrar dichos conductos 9, 21 que conectan dicho hervidor y dicho depósito, respectivamente, a dicho aparato 1. De manera venta-

ES 2 303 989 T3

josa, estas válvulas 9A, 21A están dispuestas directamente en dicha asa 3 del aparato 1, para hacer su uso más cómodo y práctico.

Con referencia a la figura 7, otra mejora adicional, respecto a las realizaciones descritas e ilustradas con referencia a las figuras 4 a 6, consiste en el hecho de que, en dicho aparato 1, se proporciona un orificio 40 de acceso que permite que dichos conductos 10 interiores, o dicha caja de vapor o cámara 12 de distribución, se comuniquen con el ambiente exterior, y que en este orificio de acceso pueda disponerse un recipiente, tal como por ejemplo una cápsula o cartucho 41, dotado de una boca 42 que permite que el interior de dicho recipiente 41 se comunique con el exterior. Este orificio de acceso y esta boca están dimensionadas, y están dotadas de medios de unión (no mostrados) que permiten que se acoplen entre sí, para permitir que las sustancias contenidas en dicho recipiente 41 se transfieran fácilmente o bien hacia el conducto 9 flexible procedente de dicho hervidor 8 o bien directamente hacia dichos conductos 10 interiores del aparato 1 debido al efecto de succión del vapor que fluye a través del conducto 9 flexible. Pueden proporcionarse también otros medios (no mostrados, pero ampliamente conocidos y que los expertos en la técnica pueden intuir fácilmente) que pueden favorecer el desagüe del contenido de dicho recipiente 41 hacia dicho orificio 40 de acceso y hacia dicho conducto 9.

Esta solución es particularmente ventajosa en aplicaciones domésticas o de consumo, cuando la cantidad de sustancia que ha de usarse es bastante pequeña, de modo que no sería práctico, o sería impropio, hacer uso de un depósito externo real que deba llenarse preliminarmente con las sustancias que van a verterse sobre la comida que está cocinándose a la parrilla.

De esta manera, sólo es necesario simplemente sustituir dicho depósito externo por un cartucho sustituible, que se llenará previamente con una cantidad limitada y preestablecida de una sustancia de un tipo específico, para poder conseguir las ventajas particulares de la presente invención de manera rápida, limpia y económica, sin ninguna pérdida de versatilidad.

REIVINDICACIONES

1. Disposición para cocinar a la parrilla, mediante grill o tostar trozos de comida sólida, tales como en particular lonchas de carne, bolas de carne, hamburguesas o algunos tipos de vegetales preparados y cortados a un espesor limitado, que comprende:

- un aparato (1) de tratamiento de comida que puede moverse y situarse manualmente que incluye una placa (2) de un tamaño limitado y está dotado al menos de un asa (3) superior

- medios (4) de calentamiento eléctricos dispuestos dentro del mismo y adaptados para calentar dicha placa hasta una temperatura muy alta y

- una conexión (5) de alimentación respectiva que conecta dichos medios de calentamiento eléctricos a medios de alimentación externos apropiados,

caracterizada porque:

- dicho aparato (1) de tratamiento de comida comprende además una pluralidad de conductos (10) interiores adaptados para transportar flujos de gas o vapor respectivos hasta la superficie exterior de dicha placa,

- se proporciona un hervidor (8) ubicado de manera independiente de dicho aparato de tratamiento de comida de placa y dotado de un depósito interior, y

- se proporciona un conducto (9) flexible adaptado para conectar dicho depósito interior de dicho hervidor con dichos conductos (10) interiores.

2. Disposición según la reivindicación 1, **caracterizada** porque:

- se proporciona un depósito (20) externo adaptado para contener sustancias dirigidas a mejorar el aroma o completar el tratamiento de la comida, y

- se proporcionan conductos (21, 9) respectivos que conectan independientemente el interior de dicho depósito (20) externo y dicho hervidor (8) a uno o más de dichos conductos (10) interiores de dicho aparato de tratamiento de comida de placa.

3. Disposición según la reivindicación 2, **caracterizada** porque en dicho conducto (21) que conecta dicho depósito (20) externo se proporciona una bomba (22) de succión operable de manera selectiva adaptada para transferir las sustancias contenidas en dicho depósito (20) externo hacia dicho aparato (1).

4. Disposición según la reivindicación 1, **caracterizada** porque:

- se proporciona un conducto (9) flexible adaptado para conectar dicho depósito interior de dicho hervidor (8) con una parte interna de dicho aparato (1) y que termina con una boquilla (91), y porque dicho conducto (21), procedente de dicho depósito (20) externo, desemboca en la proximidad de dicha boquilla (91).

5. Disposición según la reivindicación 2, **caracterizada** porque sobre dicho aparato de tratamiento de comida se proporcionan medios (9A, 21A) de cierre adaptados para abrir y/o cerrar selectivamente dicho conducto (9) procedente de dicho hervidor (8) y/o dicho conducto (21) procedente de dicho depósito (20) externo.

6. Disposición según la reivindicación 1, **caracterizada** porque dicho aparato de tratamiento de comida está dotado de un orificio (40) de acceso que permite que uno o más de dichos conductos (10) interiores se comuniquen con el ambiente exterior, y porque en este orificio (40) de acceso puede aplicarse de manera desmontable un recipiente (41), cuyo interior es accesible desde el exterior a través de una boca (42) apropiada, estando dicho orificio de acceso y dicha boca dimensionados y pudiendo acoplarse mutuamente para permitir que las sustancias contenidas en dicho recipiente (41) se transfieran libremente o de manera forzada hacia uno o más de dichos conductos (10) interiores de dicho aparato (1) de tratamiento de comida de placa.

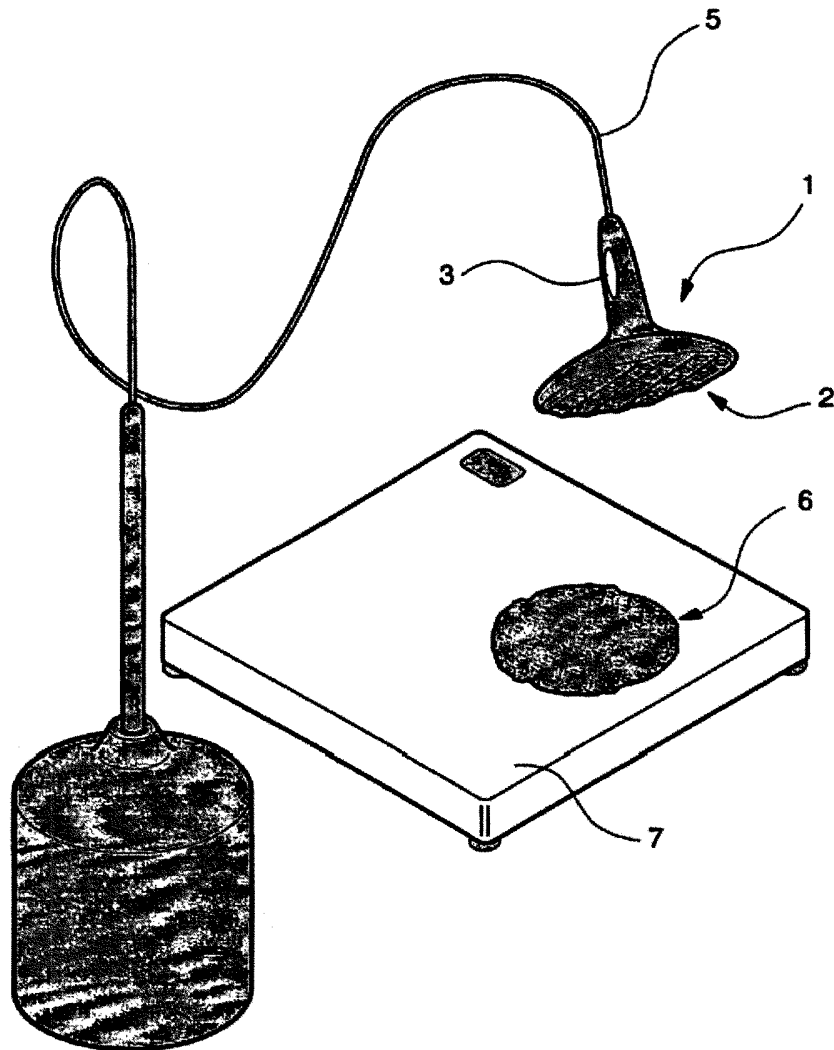


FIG.1

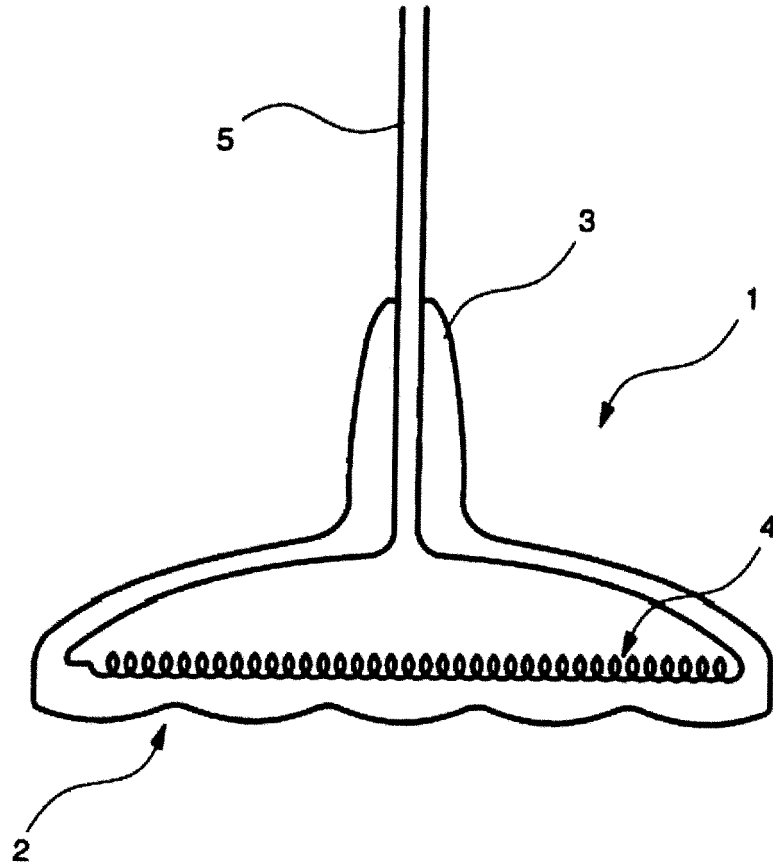


FIG.2

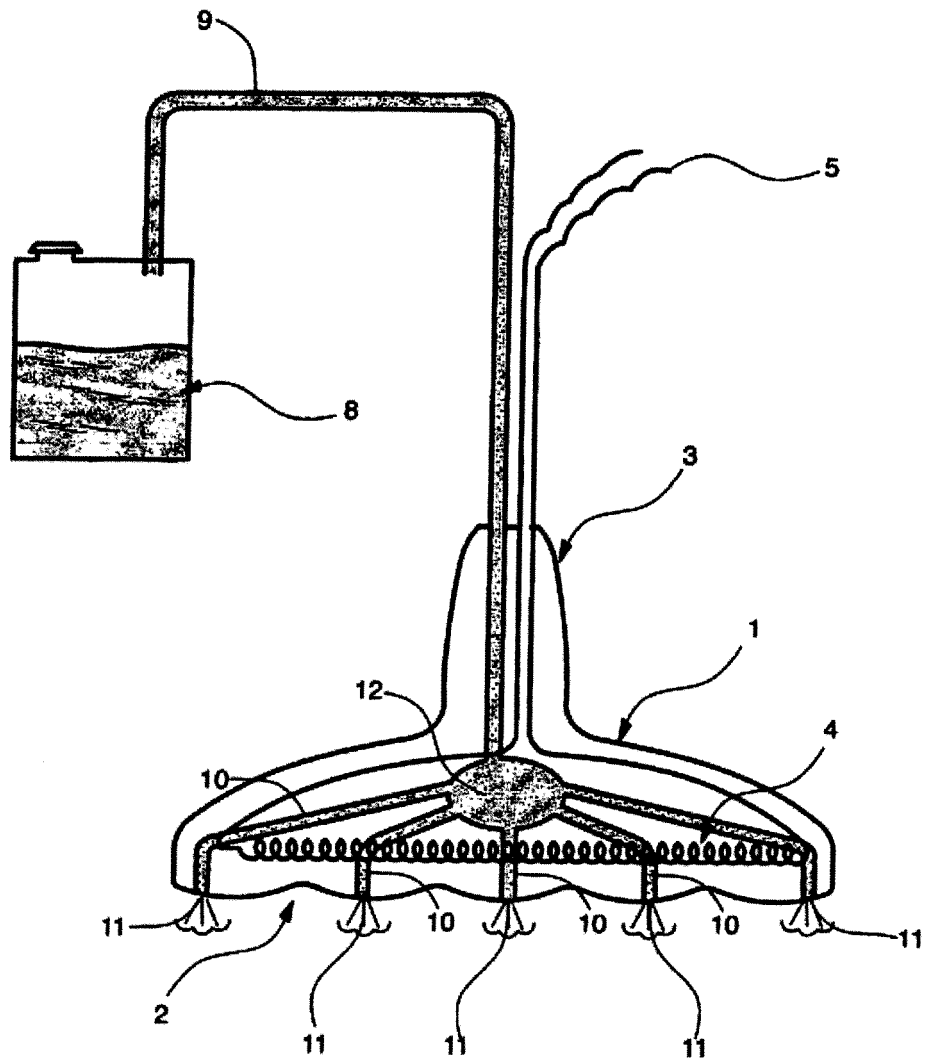


FIG.3

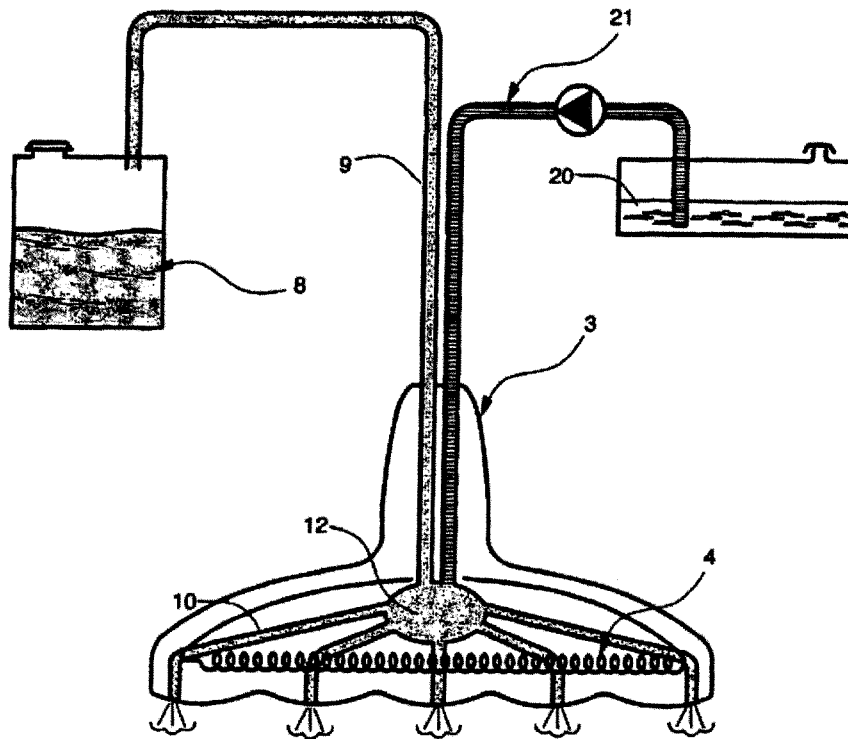


FIG.4

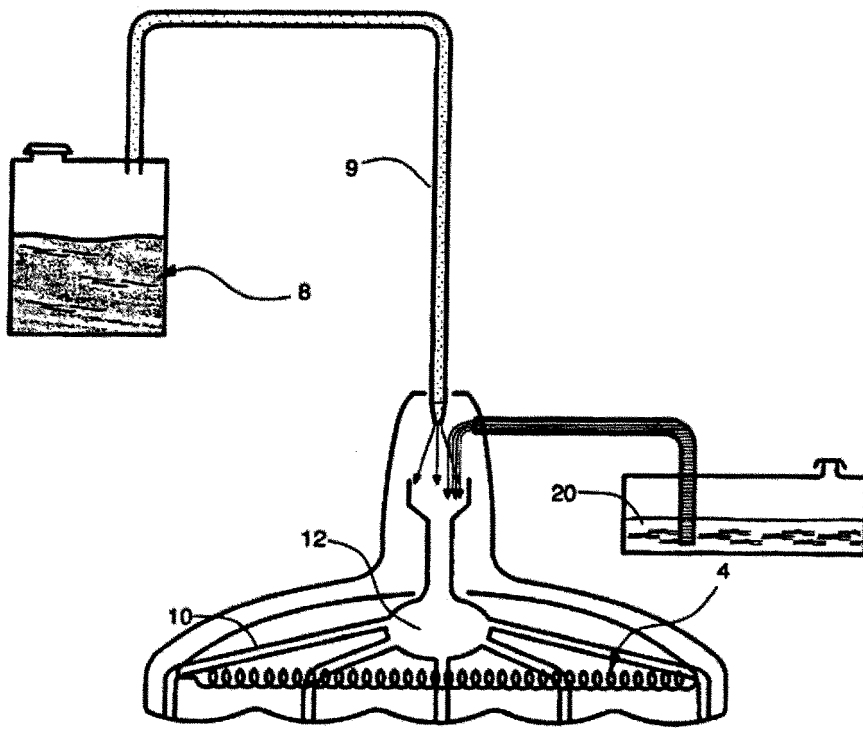


FIG.5

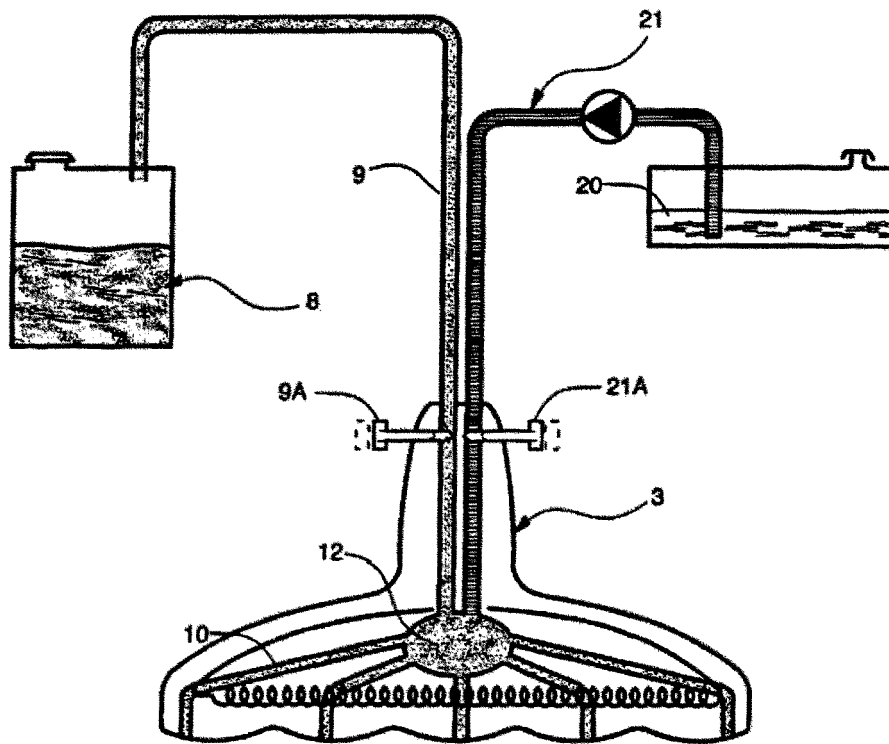


FIG.6

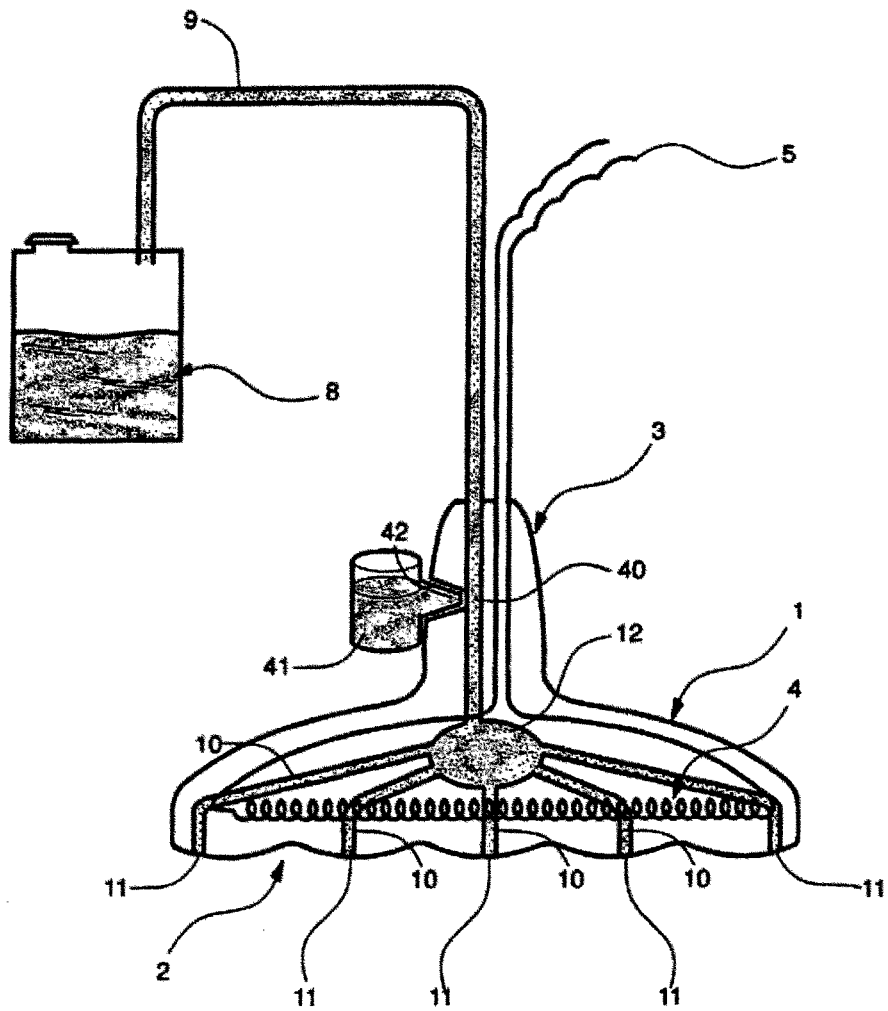


FIG.7