

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 157 658**

21 Número de solicitud: 201430675

51 Int. Cl.:

F25D 31/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

18.05.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

31.05.2016

71 Solicitantes:

**DE LA FUENTE GONZÁLEZ, Roberto (100.0%)
HUNGRIA 1
28939 ARROYOMOLINOS (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

DE LA FUENTE GONZÁLEZ, Roberto

54 Título: **Descongelador natural**

ES 1 157 658 U

DESCRIPCIÓN

Descongelador natural.

5 Sector de la técnica

La invención se encuadra en el sector técnico de equipos o electrodomésticos que ayuden a la descongelación de alimentos a nivel doméstico. No está pensado para uso industrial.

10

Estado de la técnica

Actualmente, dentro de los electrodomésticos para la descongelación de alimentos a nivel domestico el más utilizado en la actualidad es el microondas.

15

Se introduce el alimento en el microondas y se descongela. Aunque en este tipo de descongelación es muy difícil evitar el inicio de la cocción de alguna parte del alimento. Cualquier equipo de descongelación que utilice un foco de calor puede provocar el inicio de la cocción del alimento y por tanto la pérdida de calidad del mismo

20

Tenemos un filete en el congelador y queremos cocinarlo, ¿qué hacemos?. Podemos hacer una descongelación forzada mediante un foco de calor.

25

La 2º opción si no queremos que se pre cocine el alimento seria dejar descongelar el alimento a temperatura ambiente pero para esto necesitamos horas. La duración dependerá de la cantidad de masa a descongelar. Muchas veces no se dispone de ese tiempo de espera.

30

Explicación de la invención

Sería por tanto deseable contar con un equipo que ayudase a la descongelación del alimento acelerando el proceso, cuidando lo más posible las propiedades del alimento a consumir y además que no consuma energía.

35

Pare ellos la presente invención se centra en intentar transmitir de la manera más eficiente la energía calorífica entre el producto a descongelar y el entorno.

40

Lo anterior se consigue colocando el alimento encima de una placa y esperar a que se descongele. Se elige el Aluminio por su gran poder de disipar el calor es decir por su elevado coeficiente de transmisión de calor que permite disipar rápidamente las diferencias de temperaturas por la superficie de la placa. Este efecto descrito se acentúa separando la placa de la superficie donde se apoya con unas pequeñas patitas. De este modo se produce una corriente de aire por debajo de la placa debido a las corrientes de convección del aire al haber diferencias de temperatura.

45

Las mediciones de tiempos de descongelación dependen de varios factores, principalmente la masa a descongelar y la temperatura ambiente. Por lo que no se pueden dar cifras exactas de tiempos de descongelación. De manera genérica un filete de 0,2 Kg a temperatura ambiente de 22°C y 30% humedad relativa del aire, habitual en Madrid, tarda aproximadamente 1 hora en descongelarse. Encima de la placa tarda 15 minutos.

50

Se trata por tanto de un nuevo equipo portátil y autónomo para la descongelación de alimentos.

5 No precisa de aportes energéticos externos. Simplemente aprovecha una de las características físicas del metal, su elevado coeficiente de transmisión de calor que acelera el proceso de descongelación.

10 Debido a las características descritas, del equipo nunca pierde sus propiedades por tanto se puede decir que es eterno para ejecutar el proceso que se pretende.

La disminución indicada del tiempo de descongelación de los alimentos no inicia ningún tipo de cocción de los mismos ya que la temperatura no se eleva sobre la temperatura ambiente. De este modo se mantienen todas las propiedades del alimento, físicas, químicas y organolépticas.

15 El descongelador natural se puede lavar como cualquier otro elemento de una vajilla común incluso meter en un lavavajillas común.

Dibujos

20 El descongelador natural es una placa de metal en la que se trata la cara donde se depositan los alimentos (1) con una película protectora que habilita el descongelador para uso de alimentos.

Exposición detallada de un modo de realización de la invención

La presente invención se ilustra adicionalmente mediante el siguiente ejemplo, que no pretende ser limitativos de su alcance:

30 Placa de metal de aluminio de dimensiones 0,3 m de largo (2) por 0,2 m de ancho (3) por 0,005 m de grosor (4).

35 Se soporta sobre una pequeñas patas (5) para elevarlo del suelo. Por la parte donde se sitúan los alimentos (1) se imprime una película de teflón para dejar el equipo apto para el tratamiento de alimentos.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Descongelador natural **caracterizado** porque comprende una placa de metal Aluminio que proporciona una superficie plana donde se depositan la materia a descongelar. Las dimensiones no son relevantes aunque se aconseja, 0,3 m de largo por 0,2 m de ancho por 0,005 m de grueso.
- 10 2. Descongelador natural según reivindicación 1, **caracterizado** porque se soporta sobre unas patas para elevarlo 2 o 3 cm de la superficie donde se apoye.
- 15 3. Descongelador natural según reivindicación 1, **caracterizado** por la parte donde se sitúan los alimentos se cubre la superficie mediante un material inocuo que deja el equipo apto para el tratamiento de alimentos.

Dibujo 1:

