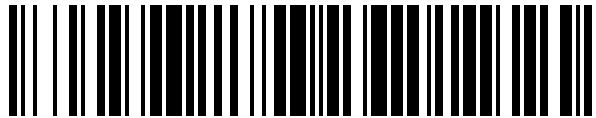


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 160 459**

21 Número de solicitud: 201630765

51 Int. Cl.:

**A47J 43/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**10.06.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**05.07.2016**

71 Solicitantes:

**VÁZQUEZ GARCÍA, Mario (100.0%)  
C/ Alcanada S/N Urb. Venta Melchor  
11300 La Línea de la Concepción (Cádiz) ES**

72 Inventor/es:

**VÁZQUEZ GARCÍA, Mario**

74 Agente/Representante:

**ALFONSO PARODI, Lorgia**

54 Título: **FREIDORA OPTIMIZADA**

ES 1 160 459 U

## DESCRIPCIÓN

Freidora optimizada.

### OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente invención, tal como se indica en el título, se refiere a una freidora dispuesta con una novedosa estructura y preconizada con el fin de mantener por más tiempo limpio el aceite, pudiendo reutilizarlo más veces, a la vez que se reduce el trabajo y esfuerzo del usuario durante la limpieza de dicha freidora.

10 El objeto de esta invención es aportar una solución hasta ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final que permita mantener durante el aceite limpio durante más tiempo y facilitar considerablemente la limpieza de freidoras.

El dispositivo en cuestión aporta esenciales características de novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

15 En la actualidad, las freidoras tradicionales disponen de un cestillo para sacar los alimentos del aceite y escurrirlos, así como de cronómetros con alarma audible, mecanismos automáticos para elevar y sumergir el cestillo en el aceite, dispositivo para evitar que los restos de harina y rebozado se quemen en el fondo de la cubeta, sistemas de ventilación para mitigar el olor, filtros de aceites para ampliar su vida útil y controles de temperatura mecánicos o electrónicos. Son  
20 electrodomésticos comunes en la cocina de hoy y que facilitan la labor al freír alimentos como patatas, croquetas u otros. Sin embargo, estas freidoras tradicionales presentan algunos inconvenientes técnicos, ya que al ser almacenados los alimentos en la cestilla, resulta común que residuos de éstos caigan en el aceite, ensuciándolo rápidamente y reduciendo considerablemente su tiempo de uso, a la vez que empeora el sabor de los alimentos. Todo esto sin olvidar que otro  
25 inconveniente que ocasiona la estructura convencional de freidoras es que a menudo obliga al usuario a colar el aceite debido a la presencia de residuos en él, generando incomodidad, esfuerzo innecesario, pérdida de tiempo, ensuciamiento de más elementos, etc.

La freidora que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, aportando una serie de ventajosas y novedosas  
30 características, y sin que ello suponga merma alguna de sus prestaciones en otros aspectos.

La invención propuesta pretende aportar una solución económica, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería reutilizar un aceite más limpio, sano y que aporte más sabor, a la vez que se reduce el trabajo y esfuerzo del usuario al no tener que estar limpiando continuamente el aceite.

35 La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector de electrodomésticos, y más específicamente en el de las freidoras.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve  
40 eficazmente los inconvenientes existentes.

Así, en el documento ES 1 068 752 encontramos una filtradora de aceite comestible, que estando prevista para filtrar y por lo tanto efectuar la limpieza de aceite procedente de una freidora, constituyendo además un electrodoméstico suplementario a la propia freidora para poder recibir el aceite utilizado en ésta, bien directamente de la freidora o bien mediante el correspondiente transvase, se caracteriza porque se constituye a partir de un cuerpo general  
45 prismático dotado inferiormente de ruedas para su desplazamiento, mientras que superiormente

5 presenta una cámara de filtración con una tapa superior de cierre y una base que se materializa mediante la superposición de una junta de goma, una rejilla de filtro, un papel de filtro y un soporte de filtro, quedando todos estos componentes superpuestos y convenientemente fijados en la propia base de la cámara de filtración mediante correspondientes tornillos o vástagos roscados en correspondencia con las esquinas internas de tal cámara de filtración; habiéndose previsto que bajo ésta el cuerpo de la filtradora incorpore un motor de accionamiento de una motobomba, un interruptor de aire, un interruptor de apagado/encendido, así como un conector para una manguera a través de la cual se impulsa el aceite filtrado, bien de nuevo directamente a la freidora, o bien a un recipiente para su recogida y posterior uso.

10 Por otro lado, en el documento ES 1 136 556 se aporta un recogedor de impurezas para freidoras, caracterizado por estar formado por una placa, un cuerpo de apoyo anterior, y un depósito de recogida de las impurezas, en el que la placa adopta la configuración de un plano inclinado con el depósito situado en la parte inferior de la placa, y en el que el cuerpo de apoyo anterior está situado por debajo de la placa, de modo que la altura del cuerpo de apoyo anterior determina la mayor altura y el grado de inclinación de dicha placa.

15 A su vez, en el documento ES 2 210 107 se reivindica un contenedor para recuperación de aceite alimenticio usado, que comprende una cuba cerrada de volumen determinado, que incluye en la parte superior, un conducto de llenado de aceite usado, un conducto de vaciado por aspiración de aceite, estando situado un extremo del conducto de vaciado en la proximidad del fondo de la cuba, comprendiendo la cuba igualmente en la proximidad del fondo, medios de calentamiento para llevar el aceite a una temperatura superior a su temperatura de solidificación, estando caracterizado dicho contenedor por medios de control de los medios de calentamiento aptos para permitir la puesta en funcionamiento de estos últimos en un primer instante determinado, que depende de un segundo instante determinado elegido para el vaciado, de manera que el aceite almacenado en la cuba está suficientemente licuado para efectuar el vaciado mediante aspiración.

20 En los documentos citados encontramos soluciones propuestas con gran complejidad, que utilizan motobombas, cámaras de filtrado, conductos, etc. para intentar lograr su fin. El volumen de estos dispositivos, así como su complejidad y costes hacen que su aporte no sea del todo práctico ni asequible. Otro documento cita un sistema de filtrado por gravedad que limpia de residuos el aceite una vez que éste ya tiene los residuos, lo que no resulta sano ni agradable, ni óptimo para la utilización de la freidora.

25 Así vemos, que hasta ahora no se conocía un electrodoméstico que por sus novedosas características resuelva los inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o sistemas tradicionales que encontramos en el estado de la técnica.

30 Tomando en consideración los casos mencionados y analizados los argumentos conjugados, con la invención que se propone en este documento se da lugar a un resultado final en el que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

En particular:

- Se logra una freidora que impide o reduce drásticamente el ensuciamiento del aceite.
- Dispone de elementos sencillos de fácil uso, lo que también permite un producto final de bajo coste.
- El sistema no aumenta de forma importante el volumen del conjunto, lo que favorece su almacenaje y transporte.

- Resulta cómodo de utilizar.
- Permite que el aceite se mantenga limpio por más tiempo.
- Ayuda a que el usuario no tenga que esforzarse más de lo debido colando el aceite para su reutilización.
- 5 - Permite disfrutar de un aceite que aporta más sabor a los alimentos al no encontrarse lleno de residuos.

#### DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

10 Una freidora con elementos convencionales como cubeta, canastilla, asa de canastilla, botones y otros elementos eléctricos, etc., que dispone de una malla metálica de orificios de dimensiones inferiores a los potenciales residuos, provista de unas asas laterales y que se encuentra fijada apropiadamente a toda la zona exterior de la canastilla cubriéndola tanto en los laterales como en la parte inferior. Esto permite que la malla actúe como filtro, dejando que pase el aceite hacia la canastilla pero sin que caigan los residuos en el aceite.

#### 15 BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de esta memoria descriptiva se acompaña un dibujo que a modo de ejemplo no limitativo, describe una realización preferida de la invención:

Figura 1.- Perspectiva en explosión de los elementos.

En dichas figuras se destacan los siguientes elementos numerados:

- 20 1. Cubeta
- 2. Canastilla
- 3. Asa de canastilla
- 4. Malla metálica
- 5. Asas de la malla

#### 25 REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCION

30 Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos: una freidora con elementos convencionales como cubeta (1), canastilla (2), asa de canastilla (3), botones y otros elementos eléctricos, etc., que dispone de una malla metálica (4) de orificios de dimensiones inferiores a los potenciales residuos, estando provista dicha malla de unas asas en los laterales (5) y encontrándose fijada apropiadamente a toda la zona exterior de la canastilla cubriéndola tanto en los laterales como en la parte inferior. Esto permite que la malla actúe como filtro, dejando que pase el aceite hacia la canastilla pero sin que caigan los residuos en el aceite.

**REIVINDICACIONES**

5 1.- FREIDORA OPTIMIZADA, constituida a partir de una freidora con elementos convencionales como cubeta, canastilla, asa de canastilla, botones y otros elementos eléctricos, etc., caracterizada por que dispone de una malla metálica de orificios de dimensiones inferiores a los potenciales residuos, provista de unas asas laterales y que se encuentra fijada apropiadamente a toda la zona exterior de la canastilla cubriéndola tanto en los laterales como en la parte inferior.

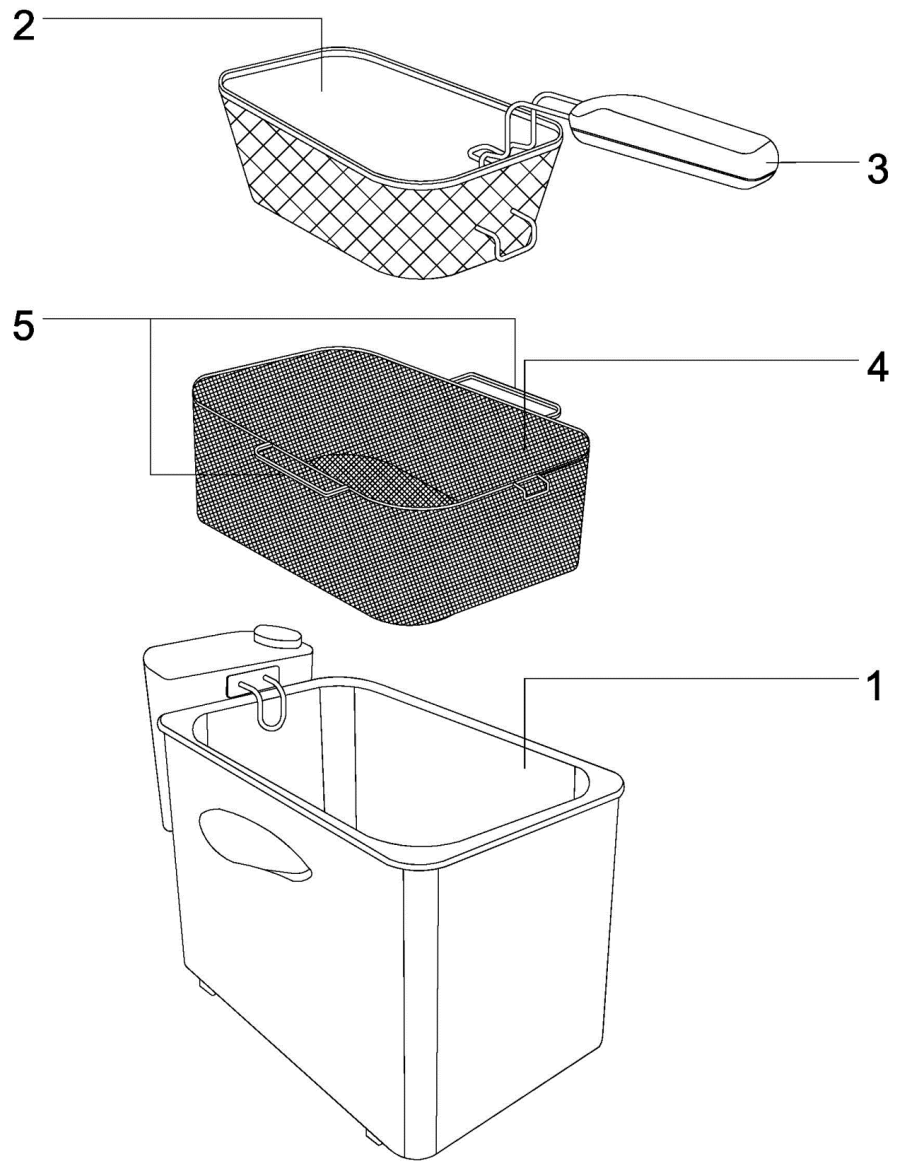


FIG. 1