

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 173 433**

21 Número de solicitud: 201600824

51 Int. Cl.:

A47J 44/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.12.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.01.2017

71 Solicitantes:

TRAPERO MADRID, Pilar (33.3%)

Sofía 177 portal E, 1º C

28022 Madrid ES;

MORALES NIETO, Esteban J. (33.3%) y

MORALES TRAPERO, Pablo (33.3%)

72 Inventor/es:

TRAPERO MADRID, Pilar;

MORALES NIETO, Esteban J. y

MORALES TRAPERO, Pablo

54 Título: **Máquina para hacer un producto alimenticio a partir de patata y huevo, del tipo de tortilla de patata**

ES 1 173 433 U

DESCRIPCIÓN

MÁQUINA PARA HACER UN PRODUCTO ALIMENTICIO A PARTIR DE PATATA Y HUEVO, DEL TIPO DE TORTILLA DE PATATA.

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

10 La presente invención se refiere a un dispositivo para procesar alimentos, y en especial para elaborar tortillas de patata o similares. La invención se refiere una máquina que corta y fríe la patata o los ingredientes que compongan la tortilla, separa la clara y la yema del huevo, bate, mezcla y finalmente cuaja la tortilla de patata o similar, de forma automática.

15 El objeto del presente modelo de utilidad es presentar un nuevo aparato de cocina perfeccionado, que tiene por utilidad el proporcionar una tortilla de patata o de cualquier otro ingrediente o ingredientes, de forma completamente automática.

Esta nueva máquina perfeccionada tiene especial aplicación en el sector de la alimentación, restauración y para uso doméstico donde se requiera disponer de una máquina de estas características.

20

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25 La tortilla de patata es uno de los platos más típicos y deliciosos de la gastronomía española, siendo de gran aceptación entre la población. Hay diversas variantes a la hora de prepararse, y se pueden elaborar con una gran variedad de ingredientes. La más conocida y popular es la tortilla de patata con o sin cebolla, pero se puede preparar también de verduras, hortalizas o cualquier otro ingrediente que queramos añadir. En la actualidad son conocidos diferentes aparatos de cocina y pequeños electrodomésticos que facilitan cada una de la etapas de la elaboración de la tortilla, bien para pelar, picar
30 y freír la patata o los ingredientes que se precisen, bien para batir los huevos, pero no existe una máquina que transforme las patatas, los huevos y el resto de ingredientes en tortilla sin otra intervención que introducir dichos ingredientes pelados en los compartimentos precisos. Hasta la fecha, es precisa la intervención manual para pasar de una fase de la elaboración de la tortilla a otra. El principal problema que plantea la
35 tortilla de patata es, que es bastante tediosa y engorrosa de preparar. Sería muy

deseable, con el ritmo de vida actual, en que cada vez se tiene menos tiempo para cocinar, poder disponer de una tortilla española elaborada por el método tradicional, en el que sólo tuviéramos que dedicarle unos escasos minutos.

En el actual estado de la técnica no se relata ningún aparato con las características que se describen en el presente modelo de utilidad.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La máquina objeto de la invención es una máquina de cocina accionada por motor eléctrico que comprende varios compartimentos diferenciados y conectados entre ellos. Comprende las siguientes unidades: Unidad de corte, para cortar o rallar la patata o los ingredientes similares, que presenta una abertura para la introducción de los alimentos. Esta unidad de corte, dispone en su parte inferior de una base deslizante que se desplaza para permitir el traslado de los alimentos cortados o rallados a la siguiente unidad. Unidad de freír, situada justo debajo de la unidad de corte, se encuentra el espacio en el que una vez que se ha cortado la patata, y comunicada a través de la tapa deslizante, esta se desplaza para que los ingredientes puedan pasar al nivel inferior, que es el recipiente en el que se va a freír. En el lado contiguo, encontramos la unidad de batir; en la parte superior hay una abertura por la que se introducen los huevos sin cáscara, y a través de un mecanismo que separa la yema de la clara, van descendiendo por orden al recipiente en el que se baten. Una vez que la patata está cocinada y los huevos batidos, los ingredientes bajan al siguiente nivel a la unidad de mezcla, en el que se mezcla todo (los ingredientes que previamente se han rallado o cortado y se han cocinado-frito-). En esta altura hay un dispensador de sal, para añadir la cantidad precisa y una pequeña abertura para poder probar el punto de sal y condimentos de los ingredientes mezclados (huevos, patatas, etc.). Una vez que todo está mezclado, descienden a la unidad siguiente para cuajar la tortilla; esta unidad contiene una sartén de dos tapas con resistencias, o recipiente con funcionalidades adecuadas para cuajar y finalizar la tortilla.

BREVE EXPLICACIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, 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:

Figura 1.- Muestra una vista frontal del dispositivo de la invención con las siguientes referencias:

- 5 1. Abertura de introducción
- 2. Unidad de corte
- 3. Unidad de freír
- 4. Unidad en la que se depositan los huevos
- 5. Unidad de batir
- 10 6. Unidad de mezclar
- 7. Unidad para cuajar

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

15 La máquina, según la invención está estructurada para ser utilizada, preferentemente, de la manera siguiente:

-El usuario introduce los alimentos que hay que cortar en la abertura de introducción (1), el recipiente de corte (2) se llena hasta una altura determinada con los alimentos que hay que cocinar.

20 -El usuario introduce los huevos sin cáscara en la unidad en la que se depositan los huevos (4)

-A través de un temporizador, se van accionando las siguientes unidades; es decir una vez que se ha finalizado el corte de los alimentos, se activa el dispositivo que desplaza la base de la unidad de corte, para que los alimentos cortados se desplacen al nivel
25 siguiente.

-La unidad de freír, (3) se acciona al mismo tiempo que se conecta la máquina, para que esta unidad esté en disposición de cocinar los alimentos una vez que se desplacen los alimentos ya cortados.

30 -De forma automática, se accionara la unidad de batir (5), para proceder al batido de los huevos. Cuando esta fase haya finalizado, la base se desplazará y por la gravedad, el huevo batido bajará al depósito de mezcla (6).

-Desde la unidad de freír (6), y por un mecanismo similar (desplazamiento de la base) los alimentos cocinados pasan a la unidad de mezcla (6).

35 -Tan pronto como los alimentos que hay que mezclar estén contenidos en recipiente de mezcla, se activará el mecanismo de agitación o mezcla, en el tiempo estimado se

desplazará la base para que los ingredientes mezclados se desplacen a la unidad de cuajar (7).

-La máquina dispone también de un dispensador de sal y de una pequeña abertura para probar la mezcla.

REIVINDICACIONES

1. Máquina para elaborar un producto alimenticio a partir de patata y huevo, del tipo de tortilla de patata caracterizada por comprender:
- 5
- a. Una abertura de introducción (1), por la que pueden introducirse los ingredientes sólidos, patata, y opcionalmente otros ingredientes pelados y cortados.
 - b. Una unidad de corte (2) a continuación de la abertura de introducción (1) con medios para cortar finamente los ingredientes sólidos pelados y cortados, con medios para a la vez, presionar los ingredientes sólidos verticalmente hacia
10 abajo y mover horizontalmente contra unos medios de corte, y con una base deslizante capaz de desplazar los ingredientes sólidos cortados finamente a la siguiente unidad.
 - c. Una unidad de fritura (3) a continuación con medios para freír los ingredientes
15 cortados finamente durante un tiempo determinado.
 - d. Una unidad en la que se depositan los huevos (4) donde pueden depositarse los huevos sin cáscara, y opcionalmente sal, con medios para separar la clara de la yema.
 - e. Una unidad de batir (5), que comprende un mecanismo batidor y una base
20 deslizante capaz de conducir la mezcla a la siguiente unidad.
 - f. Una unidad de mezcla (6), a continuación de las unidades de fritura (3) y de batir (5) con medios para mezclar los ingredientes sólidos fritos con los huevos batidos, con medios para añadir sal, y con una base deslizante capaz de conducir la mezcla a la siguiente unidad.
 - g. Una unidad de cuajar (7) a continuación de la unidad de mezcla (6) con un molde
25 con medios para calentarse a una temperatura y durante un tiempo capaz de cuajar la tortilla, y con medios para que la tortilla pueda ser sacada desde el exterior de la máquina.
- 30 2. Máquina para elaborar un producto alimenticio a partir de patata y huevo, del tipo de tortilla de patata según la reivindicación 1, caracterizada por comprender medios de control que controlan el tiempo, la temperatura o la velocidad de funcionamiento de cada unidad según unas instrucciones programadas.
- 35 3. Máquina para elaborar un producto alimenticio a partir de patata y huevo, del tipo de

tortilla de patata según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que

- 5
- a. La abertura de introducción (1) está situada sobre la unidad de corte (2), y esta sobre la unidad de fritura (3).
 - b. La unidad en la que se depositan los huevos (4) está situada sobre la unidad de batir (5)
 - c. La unidad de fritura (3) y la unidad de batir (5) están situadas sobre la unidad de mezcla (6)
- 10
- d. La unidad de mezcla (6) está situada sobre la unidad de cuajar (7)
- De modo que la gravedad puede ayudar total o parcialmente a conducir los productos de salida de una unidad a la entrada de la siguiente.

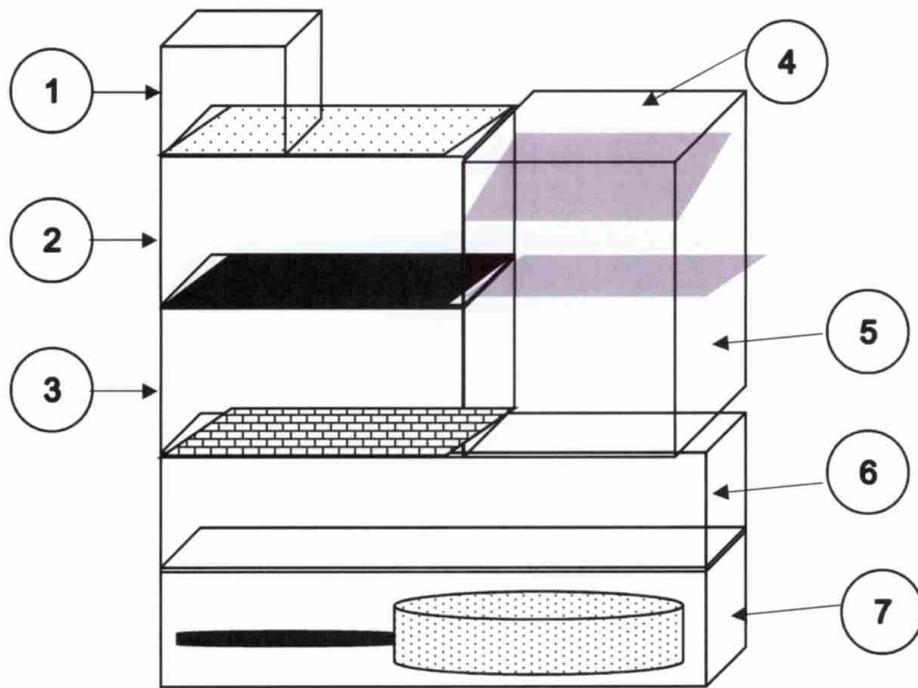


Figura 1