

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 184 909**

21 Número de solicitud: 201730597

51 Int. Cl.:

A23L 3/16 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.05.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

08.06.2017

71 Solicitantes:

**PLA CORTÉS, Hug (100.0%)
Calle Salamanca, 58 P 02
08850 Barcelona ES**

72 Inventor/es:

PLA CORTÉS, Hug

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ LÓPEZ, Sonia

54 Título: **AHUMADOR PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

ES 1 184 909 U

AHUMADOR PARA PREPARACION DE ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un ahumador para la preparación de alimentos, por ejemplo en restaurantes y cocinas en general.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la actualidad se conocen unos ahumadores para restaurantes y cocinas en general, que comprenden una cámara superior abierta superiormente, donde aloja en un encaje o muesca una rejilla metálica intercambiable, la cual puede ser de diferente tamaño de malla en virtud al grosor o tipo de producto a combustionar. Debajo de ésta, y comunicada por una chimenea central se encuentra una cámara de aromatización. Estas dos cámaras están comunicadas por un conducto y son independientes, desmontables y acoplables por una rosca.

Inmediatamente inferior a éstas se encuentra una cámara de aspiración donde se aloja un ventilador circular de aspas metálicas extraíble. Esta cámara de aspiración tiene una salida lateral, a la cual se le acopla un tubo de escape roscado por los dos lados. Al citado tubo se le puede acoplar por medio de una rosca, una conexión o a otro recipiente receptor del humo. El motor eléctrico del ventilador se encuentra debajo de la hélice y aislado por una pieza metálica roscada. Este motor puede encenderse y apagarse por el interruptor situado en la base.

25

Estos ahumadores tienen los siguientes inconvenientes:

- en gasto, ya que resultan caros y además suponen un considerable gasto en baterías.
- resultan frágiles, ya que basta un pequeño golpe para que se suelten los cables interiores que van de las pilas hasta el motor del ventilador, lo cual supone desmontar el aparato casi por completo. Cuando este tipo de incidentes sucede en medio de un servicio en el restaurante, además, se genera un considerable estrés.
- requieren un tiempo considerable para su montaje y desmontaje para limpieza, requiriendo para ello bastoncillos o un cepillo que apenas cabe por el orificio de salida del humo, precisando también llave Allen y mucha precisión y suavidad para no dar de sí el tornillo de desmontaje.
- requiere frecuentes mantenimientos de la hélice interior del ventilador porque se llena de

35

resina, que al secarse obstruye el rodamiento.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

5 El ahumador para la preparación de alimentos de la invención tiene una configuración que soluciona los problemas de los ahumadores conocidos.

De acuerdo con la invención, el ahumador es del tipo que comprenden un cuerpo principal con una cámara de combustión para recibir material combustible aromatizador (serrín o virutas de
10 maderas aromatizadoras encina, roble etc), la cual está provista de una abertura anterior para llenado y está delimitada en su parte posterior mediante una rejilla para sujetar dicho material pero permitiendo el paso de humo; y de acuerdo con la invención comprende:

-una salida de humo dispuesta a continuación de la cámara de combustión en el cuerpo principal,
15 -un generador de llama propulsada destinado a introducir la llama por la abertura anterior, y
-una campana formal y dimensionalmente adecuada para cubrir un receptáculo continente de los alimentos a ahumar, y provista dicha campana de, al menos, un orificio de introducción de la salida de humo (6).

20 De esta forma, el humo generado es introducido en la campana, que al estar cubriendo el receptáculo (plato, fuente, cazuela, etc) que contiene los alimentos evita la dispersión del humo y permite realizar el ahumado con muy poca cantidad de humo. Además, al retirar el cuerpo principal dejando la campana sobre el receptáculo se sigue manteniendo el efecto
25 temporalmente mientras se sirve el alimento, ofreciendo un aspecto estético original, similar al de un volcán humeante. Por otra parte, gracias a la utilización de un generador de llama propulsada (un soplete preferentemente) y a la posición de la salida de humo justo a continuación de la cámara de combustión no es necesaria la utilización de ventiladores, ni motores, ni rodamientos ni similares, ya que la llama propulsada entra por la abertura anterior
30 de la cámara de combustión e impulsa el humo de la combustión hacia la salida de humo, limitando el mantenimiento del ahumador a una simple limpieza, y evitando la aparición de fallos mecánicos o eléctricos durante su funcionamiento, y todo ello con una configuración sencilla y manejable, permitiendo realizar los ahumados de forma muy rápida, (incluso en segundos).

35 En el presente documento, como generador de llama propulsada se entiende una llama cuyo

combustible sale a presión, lo que origina una fuerza de empuje en la propia llama. Como parte anterior de la cámara de combustión se entiende la zona por donde entra la llama propulsada, y como parte posterior la zona por donde sale el humo generado en dicha cámara.

5

BREVE DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS

La figura 1 muestra una vista del cuerpo principal del ahumador de la invención.

La figura 2 muestra una sección del cuerpo principal.

10

La figura 3 muestra una vista del ahumador de la invención durante su utilización.

DESCRIPCION DE UNA REALIZACION PRÁCTICA DE LA INVENCION

15

El ahumador (1) para la preparación de alimentos de la invención es del tipo que comprenden (ver fig 2 y 3) un cuerpo principal (100) con una cámara de combustión (2) para recibir material combustible (3) aromatizador, la cual está provista de una abertura anterior (4) y está delimitada en su parte posterior mediante una rejilla (5), y que de acuerdo con la invención además comprende:

20

-una salida de humo (6) dispuesta a continuación de la cámara de combustión (2) en el cuerpo principal (100),

-un generador de llama propulsada (7) destinado a introducir la llama (70) por la abertura anterior (4), y

25

-una campana (11) formal y dimensionalmente adecuada para cubrir un receptáculo (12) continente de los alimentos (14) a ahumar, y provista dicha campana (11) de, al menos, un orificio (15) de introducción de la salida de humo (6).

30

Preferentemente la cámara de combustión (2) comprende un encaje (20) en su parte posterior (ver fig 2) para apoyo y/o retención desmontable y/o intercambiable de la rejilla. (5), lo que permite su extracción fácil para limpieza o sustitución.

Por su parte, el generador de llama propulsada (7) comprende idealmente un soplete, ya que es un elemento de llama propulsada de utilización común en cocinas para quemados.

35

Para manejo durante el uso, se ha previsto que la cámara de combustión (2) y/o la salida de

humo (6) unida a continuación comprenda un mango (8) (ver figs 1 y 3) para poder sujetar el conjunto sin quemarse. Dicho mango (8) comprende preferentemente una varilla con diversos dobleces (80) para aumento de disipación de calor, y que pueda manejarse sin quemarse gracias al poco tiempo en el que realiza el ahumado (del orden de 10 segundos). No obstante, se ha previsto que el mango (8) pueda comprender, al menos, una porción de material aislante térmico, no representada. El mango (8) idealmente está dispuesto en posición lateral.

La abertura anterior (4) de la cámara de combustión (2) se encuentra preferentemente orientada ergonómicamente para permitir apuntar con el generador de llama propulsada (7) con comodidad, como se ve en la figura 3. Dicha abertura anterior (4) de la cámara de combustión (2) se encuentra orientada lateralmente en este caso como puede verse en las figuras, ya que el mango (8) es lateral en este caso. Además, en el caso donde la abertura anterior (4) de la cámara de combustión (2) está orientada lateralmente, dicha abertura anterior (4) puede comprender en su parte inferior un tabique (40) retenedor del material combustible (3) aromatizador para aumentar la capacidad de la cámara de combustión (2) sin perjudicar el empuje de la llama propulsada.

En cuanto a la salida de humo (6) comprende un tramo tubular proyectado, lo que permite dirigir el flujo (10) de humo generado. Idealmente la salida de humo (6) se encuentra proyectada inferiormente, ya que en la preparación de platos se trabaja desde arriba, con el plato, olla, sartén o similar que se encontrará apoyado en una superficie horizontal.

Adicionalmente se ha previsto que el cuerpo principal (100) pueda comprender un tope (9) en forma de campana que se encuentra rodeando la salida de humos para apoyar en el borde del orificio (15) de la campana (11) y cerrar el mismo, mientras se ahúman los alimentos (14), evitando la dispersión del humo y la necesidad de generar mayor cantidad de éste. Dicho tope (9) se encuentra unido al resto del ahumador mediante soldadura (90) para evitar la disposición de partes desmontables en esta pieza.

Indicar que el ahumador se encuentra realizado idealmente en acero inoxidable de calidad alimentaria, lo que además de garantizar su compatibilidad alimentaria, permite una configuración robusta y de fácil limpieza

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y

representadas en los dibujos adjuntos, son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

5

10

15

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

- 5 1.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos, del tipo que comprenden un cuerpo principal (100) con una cámara de combustión (2) para recibir material combustible (3) aromatizador, la cual está provista de una abertura anterior (4) y está delimitada en su parte posterior mediante una rejilla (5); **caracterizado porque** comprende:
- 10 -una salida de humo (6) dispuesta a continuación de la cámara de combustión (2) en el cuerpo principal (100),
- un generador de llama propulsada (7) destinado a introducir la llama (70) por la abertura anterior (4), y
- una campana (11) formal y dimensionalmente adecuada para cubrir un receptáculo (12) continente de los alimentos (14) a ahumar, y provista dicha campana (11) de, al menos, un
- 15 orificio (15) de introducción de la salida de humo (6).
- 2.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según reivindicación 1 **caracterizado porque** la cámara de combustión (2) comprende un encaje (20) en su parte posterior para apoyo y/o retención desmontable y/o intercambiable de la rejilla. (5).
- 20 3.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el generador de llama propulsada (7) comprende un soplete.
- 4.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la cámara de combustión y/o la salida de humo (6) comprende un mango (8) para sujeción durante el ahumado.
- 25 5.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según reivindicación 4 **caracterizado porque** el mango (8) comprende una varilla con diversos dobleces (80).
- 30 6.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5 **caracterizado porque** el mango (8) comprende, al menos, una porción de material aislante térmico.
- 35 7.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones 4 a

6 **caracterizado porque** el mango (8) está dispuesto en posición lateral.

5 8.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la abertura anterior (4) de la cámara de combustión (2) se encuentra orientada ergonómicamente.

9.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según reivindicación 8 **caracterizado porque** la abertura anterior (4) de la cámara de combustión (2) se encuentra orientada lateralmente.

10 10.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según reivindicación 9 **caracterizado porque** la abertura anterior (4) de la cámara de combustión (2) orientada lateralmente comprende en su parte inferior un tabique (40) retenedor del material combustible (3) aromatizador.

15 11.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la salida de humo (6) comprende un tramo tubular proyectado.

20 12.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según reivindicación 11 **caracterizado porque** la salida de humo (6) se encuentra proyectada inferiormente

25 13.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el cuerpo principal (100) comprende un tope (9) en forma de campana que se encuentra rodeando la salida de humos para apoyar en el borde del orificio (15) de la campana (11).

14.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según reivindicación 13 **caracterizado porque** el tope (9) se encuentra unido al resto del ahumador mediante soldadura (90).

30 15.-Ahumador (1) para la preparación de alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** se encuentra realizado en acero inoxidable de calidad alimentaria.

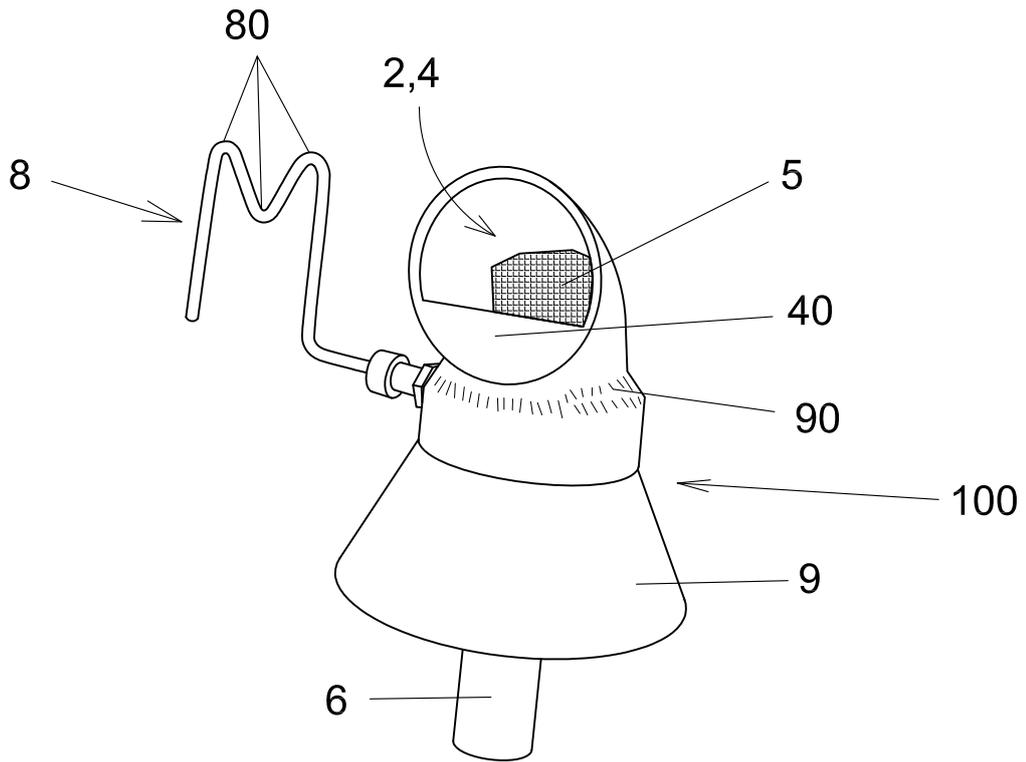


Fig 1

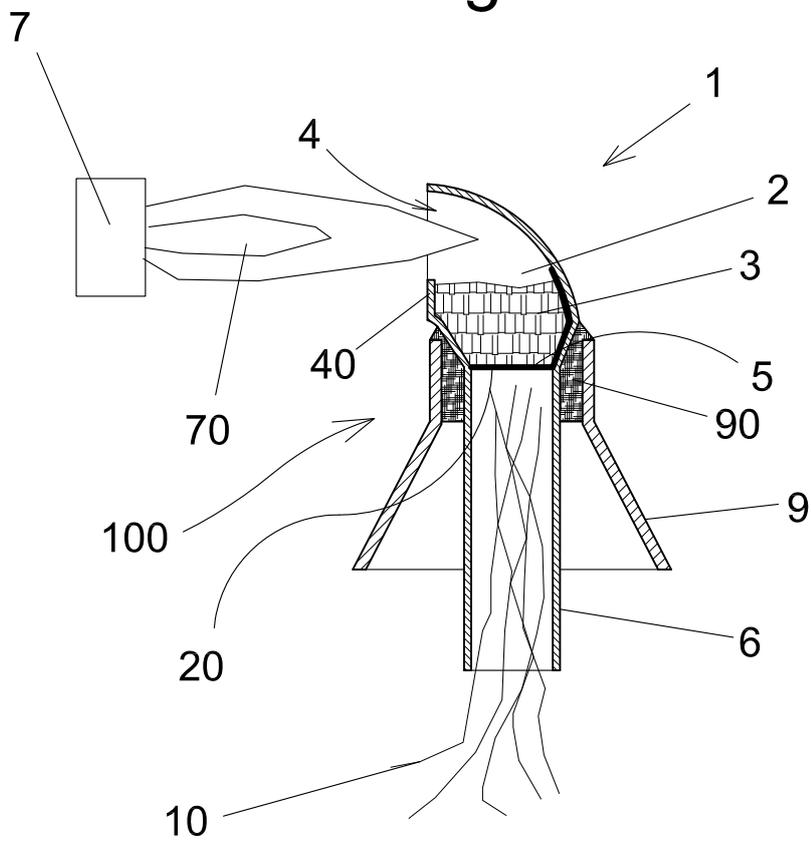


Fig 2

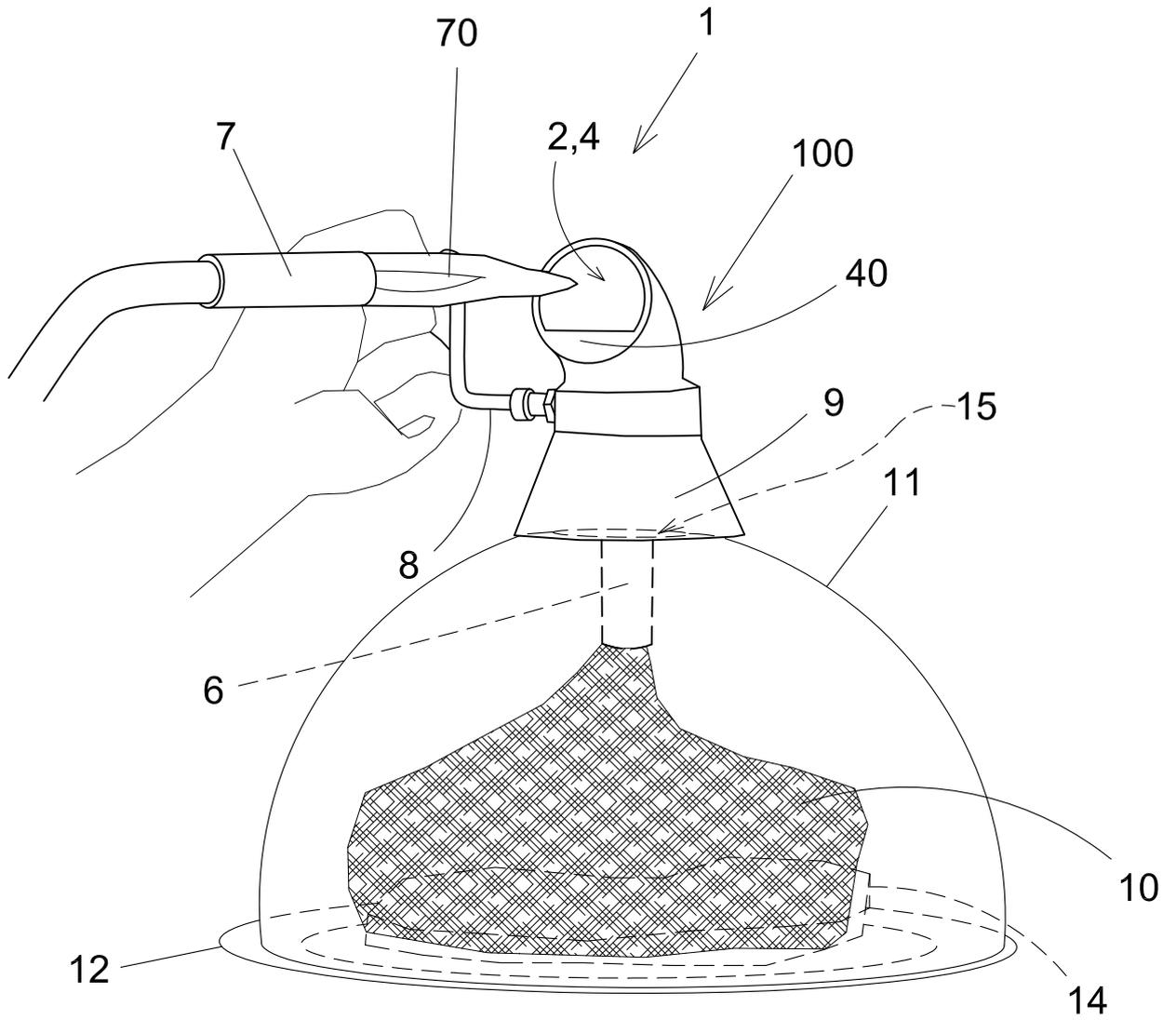


Fig 3