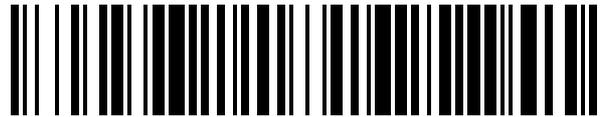


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 239 154**

21 Número de solicitud: 201931834

51 Int. Cl.:

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 37/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

07.11.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.12.2019

71 Solicitantes:

**ALFARERIA ROSA, S.L. (100.0%)
C/ CARRETERA, 9
49280 PERERUELA (Zamora) ES**

72 Inventor/es:

PUENTE REDONDO, Roberto

74 Agente/Representante:

GUTIÉRREZ DÍAZ, Guillermo

54 Título: **APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO**

ES 1 239 154 U

DESCRIPCIÓN

APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un aparato para cocinar refractario que aporta, a la función a que se destina, ventajas y características, que se describen en detalle más adelante, que suponen una novedad en el estado actual de la técnica.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un aparato para cocinar que, consistiendo en una plancha, una parrilla o un horno de cualquier forma y tamaño, tanto de tipo doméstico como profesional y de funcionamiento eléctrico, a gas o con leña que, siendo de los contruidos a partir de una estructura externa no refractaria, por ejemplo de acero inoxidable, o de fibra de vidrio o de cualquier otro material que no sea refractario, tal como suele suceder con la mayoría de los aparatos de dicho tipo modernos actualmente existentes en el mercado, se distingue por comprender una cubierta de material refractario, preferentemente de barro refractario, que, al menos, cubre la base inferior interna o superficie de cocinado en que se colocan los alimentos y, preferentemente, abarca toda la superficie de sus paredes internas, cubriendo tanto la base inferior como la base superior y las paredes laterales de la cámara interior cuando el aparato es un horno, proporcionando importantes ventajas, tanto en el ahorro de energía como, especialmente en aportación de propiedades organolépticas de los alimentos que se cocinan en dicho aparato.

25

CAMPO DE APLICACION DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de aparatos para cocinar alimentos, abarcando tanto las planchas, parrillas o los hornos de cualquier forma y tamaño, tanto de tipo doméstico como profesional y de funcionamiento eléctrico, a gas o con leña fabricados en materiales metálicos u otros no refractarios.

30

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido, los hornos tradicionales de piedra o cerámica, proporcionan importantes ventajas, especialmente culinarias, frente a otros tipos de horno. Sin embargo su instalación es muy limitada, ya que no suelen ser aptos para interior ni tampoco permiten una modificación de su ubicación al tratarse normalmente de construcciones fijas. Además, en general, este tipo de horno son de leña o carbón.

Por ello, actualmente, la tendencia en el ámbito de la fabricación de hornos es la de aquellos que externamente tienen un aspecto más moderno con acabados tanto en material metálico, normalmente acero inoxidable, como en fibras de vidrio y otros materiales que los dotan de una estética más contemporánea y, además, permiten su instalación en cualquier ubicación, tanto interior como exterior, permiten su uso tanto en el ámbito doméstico como profesional, y permiten su utilización tanto con leña y carbón como con gas o resistencias eléctricas, además de incorporar sensores de temperatura y otros accesorios que facilitan la cocción moderna de alimentos.

Pues bien, este tipo de hornos, en que se puede cocinar/asar cualquier alimento, mayoritariamente están contruidos en su interior, es decir, en la cámara interna donde se le pone el fuego, gas, electricidad para calentarlos, con inoxidable alimentario y, como mucho, algunos de ellos cuentan con módulos refractarios machihembrados o placas cerámicas o vulcanizadas que únicamente cubren la base inferior de dicha cámara del horno, con lo cual no transmiten ninguna propiedad culinaria ni optimizan el rendimiento calórico del horno.

Del mismo modo, las planchas parrillas y demás aparatos para cocinar, tanto eléctricos como de gas o de leña, también suelen estar fabricados en acero inoxidable, hierro u otros materiales metálicos que, especialmente cuando son de los que se cocinan los alimentos directamente sobre su superficie, no aportan a los alimentos las propiedades organolépticas que aportan los materiales refractarios tradicionales como el barro.

El objetivo de la presente invención es, pues, dotar al mercado de un mejorado tipo de aparato para cocinar, ya sea una plancha, una parrilla o un horno que, aun siendo del tipo descrito, es decir fabricado externamente en materiales como el acero inox, la fibra u otros

que no son refractarios, cuente interiormente con las ventajas culinarias y de ahorro de energía de los de materiales refractarios tradicionales.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

5

El aparato para cocinar refractario que la invención propone permite alcanzar satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

10

En concreto, lo que la invención propone, tal y como se ha apuntado anteriormente, es un aparato para cocinar que, pudiendo consistir en una plancha, una parrilla o un horno y pudiendo presentar cualquier forma y tamaño, pudiendo ser de tipo doméstico o profesional y pudiendo ser de funcionamiento eléctrico, a gas o con leña o pellets o carbón, es de los
15
construidos a partir de una estructura externa hecha de material no refractario, por ejemplo de acero inoxidable, o de fibra de vidrio o de cualquier otro, y se distingue por contar con una cubierta de material refractario, preferentemente de barro refractario, que, al menos, cubre la base inferior interna o superficie de cocinado del aparato en cuestión en que se colocan los alimentos y que, cuando el aparato es un horno, preferentemente, abarca toda la
20
superficie de sus paredes internas, cubriendo tanto la base inferior como la base superior y las paredes laterales de la cámara interior, consiguiendo en cualquier caso un gran incremento de su rendimiento y, especialmente, un mejorado sabor en los alimentos cocinados.

25

Preferentemente dicha cubierta refractaria con que cuenta el horno de la invención es de barro refractario, que es aquel que aguanta altas temperaturas como por ejemplo la arlita, siendo especialmente ideal el barro de la localidad de Pereruela. No obstante la cubierta puede estar fabricada en cualquier otro material de naturaleza similar resistente al calor.

30

Por otra parte, la cubierta de material refractario puede consistir, o bien en una capa uniforme y continua que recubre la base o superficie de cocinado o, en el caso del horno, todas las paredes internas del mismo, o bien en una o varias placas acopladas sobre dicha base o dichas paredes, en todo caso, como se ha apuntado anteriormente, cubriendo completamente toda su superficie o, al menos, abarcando la base inferior la base superior y

los laterales de la cámara interior del horno.

Con ello, las principales ventajas que presenta el aparato para cocinar son que tarda mucho menos tiempo en coger temperatura, ahorrando por tanto energía, ya sea en cantidad de
5 leña, gas, electricidad, Pellet, etc., que proporciona una redistribución del calor más uniforme y, especialmente en el caso de que la cubierta sea de barro refractario, también que proporciona una transmisión del sabor mucho más tradicional y atractiva para el consumidor.

10 Cabe, finalmente, hacer hincapié en que, el objeto de la invención atañe a un aparato para cocinar que puede consistir en cualquier tipo de plancha, cualquier tipo de parrilla, o cualquier tipo de horno con cualquier tipo de funcionamiento, con o sin hornilla, envolvente o no, ya sean de uso doméstico o profesional, de cualquier forma, paralelepípedica, esférica o mixta o de cualquier otra, y de cualquier tamaño, ya sea tamaño micro ondas o tamaño
15 industrial para hostelería o similar, pudiendo estar fabricado en cualquier material no refractario metálico o pétreo y funcionar con cualquier tipo de energía, ya sea eléctrica, a gas o combustible como leña, carbón, o bio combustible a base de pellets.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20

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 a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

25

La figura número 1.- Muestra una vista esquemática en perspectiva de un primer ejemplo del aparato para cocinar refractario objeto de la invención, concretamente en un ejemplo del mismo como plancha de cocinado a gas, apreciándose la incorporación de la cubierta de material refractario sobre su base o superficie de cocinado.

30

La figura número 2.- Muestra una vista esquemática, en alzado lateral seccionado, de otro ejemplo de realización del aparato para cocinar refractario, según la invención, en concreto un horno de estructura metálica paralelepípedica, apreciándose la configuración general del mismo y, especialmente, la de su interior donde incorpora la cubierta de material refractario

en forma de piezas acopladas abarcando casi todas sus paredes interiores.

Y la figura número 3.- Muestra una vista esquemática, también en alzado lateral seccionado, de un tercer ejemplo del aparato para cocinar refractario de la invención, en este caso otro
5 ejemplo de horno de estructura de fibra de vidrio semiesférica, apreciándose igualmente su configuración con la cubierta refractaria que forma una pieza uniforme que cubre su interior.

10 **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

A la vista de las descritas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede apreciar en ellas sendos ejemplos de realización no limitativa del aparato para cocinar de la invención, el cual comprende lo que se indica y describe en detalle a continuación.

15

Así, tal como se observa en dichas figuras, el aparato (1) en cuestión es una plancha, una parrilla o un horno de cualquier tipo, forma y tamaño que, siendo de los conformados a partir de una estructura externa (2) hecha de material no refractario, por ejemplo de acero inoxidable, fibra de vidrio o cualquier otro, la cual, presentando cualquier forma y tamaño,
20 define un espacio de cocción (3) que, en caso de consistir en una plancha o parrilla es una superficie plana (como muestra la figura 1) y en caso de consistir en un horno (figuras 2 y 3) define una cámara cerrada y puede estar dotado de puerta (4) de acceso en su parte anterior, contando en todo caso con aporte de calor mediante un medio energético (5), tal como eléctrico, a gas, o combustión de leña, pellets o carbón, presenta la particularidad de
25 contar con una cubierta de material refractario (6), la cual, al menos, cubre la base inferior (3a) o superficie de cocinado en que se colocan los alimentos de dicho espacio de cocción (3) y, preferentemente, abarca tanto la base inferior (3a), como la base o parte superior (3b) y los laterales (3c) que definen las paredes del espacio de cocción (3) cuando el aparato (1) es un horno.

30

Preferentemente, dicha cubierta de material refractario (6) cubre totalmente toda la superficie del espacio de cocción (3) cuando el aparato es una plancha o una parrilla, y abarca la totalidad de la superficie de la base inferior (3a), de la base o parte superior (3b), los laterales (3c) y del fondo o parte posterior (3d) cuando el aparato (1) es un horno.

Preferentemente, la cubierta de material refractario (6) con que cuenta el aparato (1) de cocinado es de barro refractario.

- 5 En una forma de realización, la cubierta de material refractario (6) consiste en una capa uniforme y continua de material refractario que recubre toda la superficie del espacio de cocinado (3) y todo el interior de la cámara que define dicho espacio de cocinado (3) cuando el aparato (1) para cocinar de la invención es un horno.
- 10 Y, en otra forma de realización, la cubierta de material refractario (6) está conformada a partir una o más placas de material refractario acopladas sobre la superficie del espacio de cocción (3) o de las paredes de la cámara que define cuando el aparato (1) de la invención es un horno.
- 15 En la figura 1 se ha representado, de manera muy esquemática, un ejemplo del aparato (1) para cocinar refractario según la invención en forma de plancha que, como medio energético (5) de aporte de calor, funciona a gas, apreciándose la incorporación sobre la superficie (3a) de su espacio de cocinado (3) de una serie de placas de barro refractario que conforman la cubierta (6).
- 20 En la figura 2 se ha representado, de manera muy esquemática, un ejemplo del aparato (1) para cocinar según la invención, en un ejemplo del mismo como horno, en concreto un ejemplo con estructura externa (2) paralelepípedica de acero inoxidable, típicamente aplicable para uso doméstico o uso profesional como horno de interior o integrado, que a su vez define, como espacio de cocción (3), una cámara de combustión también de configuración paralelepípedica y que cuenta con resistencias eléctricas como medio energético (5) de aporte de calor, contando en este ejemplo con placas planas para conformar la cubierta de material refractario (6) que, en este ejemplo, solo abarcan la base inferior (3a), la base o parte superior (3b) y los laterales (3c) de la cámara que define el espacio de cocción (3) del horno (1), pero cubren no el fondo o pared posterior (3d).
- 25
- 30

Y, en la figura 3, igualmente de manera muy esquemática, se ha representado otro ejemplo del aparato (1) para cocinar de la invención como horno que, en este caso, cuenta con una estructura externa (2) de fibra de vidrio y configuración semiesférica, que cuenta con una

hornilla (7) inferior para combustión de leña, pellets, carbón u otro combustible como medio energético (5) de aporte de calor, típicamente diseñada para uso en exterior, el cual incorpora, como cubierta de material refractario (6), una capa uniforme y continua de material refractario que recubre completamente todo el interior de la cámara de combustión que constituye el espacio de cocción (3) del horno.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO que, consistente en una plancha, una parrilla o un horno de cualquier tipo, forma y tamaño, de los conformados a partir de una estructura externa (2) hecha de material no refractario, tal como de acero inoxidable, fibra de vidrio u otro, la cual, presentando cualquier forma y tamaño, define un espacio de cocción (3) y cuenta con aporte de calor mediante un medio energético (5) eléctrico, a gas, o de combustión de leña, pellets o carbón, está **caracterizado** por comprender una cubierta de material refractario (6) que, al menos, cubre la base inferior (3a) o superficie de cocinado en que se colocan los alimentos de dicho espacio de cocción (3).

2.- APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque cuando el aparato (1) es un horno y el espacio de cocción (3) es una cámara, la cubierta de material refractario (6) abarca, al menos, tanto la base inferior (3a), como la base o parte superior (3b) y los laterales (3c) que definen las paredes de dicho espacio de cocción (3).

3.- APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque la cubierta de material refractario (6) cubre totalmente toda la superficie de las paredes de la cámara que constituye el espacio de cocción (3) cuando el aparato es un horno, abarcando la totalidad de la superficie de la base inferior (3a), de la base o parte superior (3b), los laterales (3c) y del fondo (3d).

4.- APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la cubierta de material refractario (6) es de barro refractario.

5.- APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la cubierta de material refractario (6) es consiste en una capa uniforme y continua de material refractario.

6.- APARATO PARA COCINAR REFRACTARIO, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la cubierta de material refractario (6) está conformada a partir una o más placas de material refractario acopladas sobre la superficie del espacio de

cocción (3) o de las paredes de la cámara que define dicho espacio cuando este es una cámara y el aparato (1) es un horno.

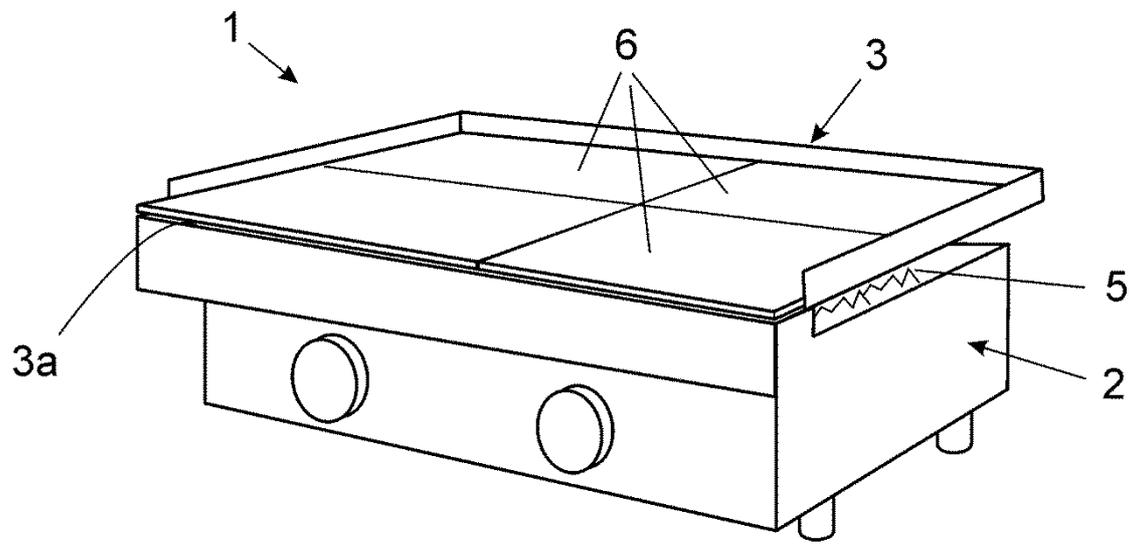


FIG. 1

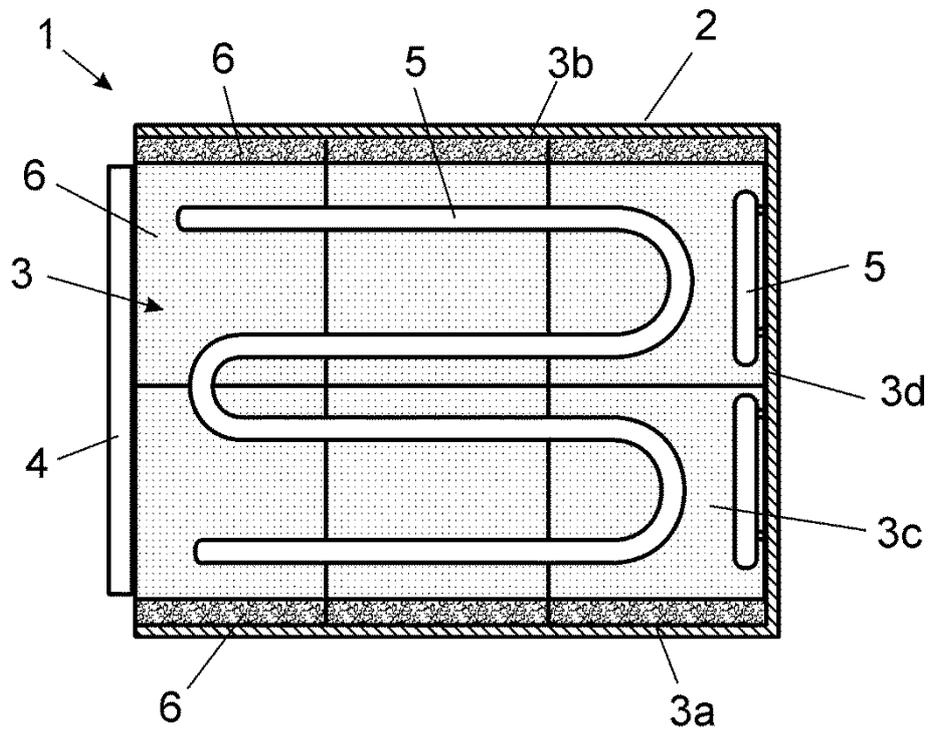


FIG. 2

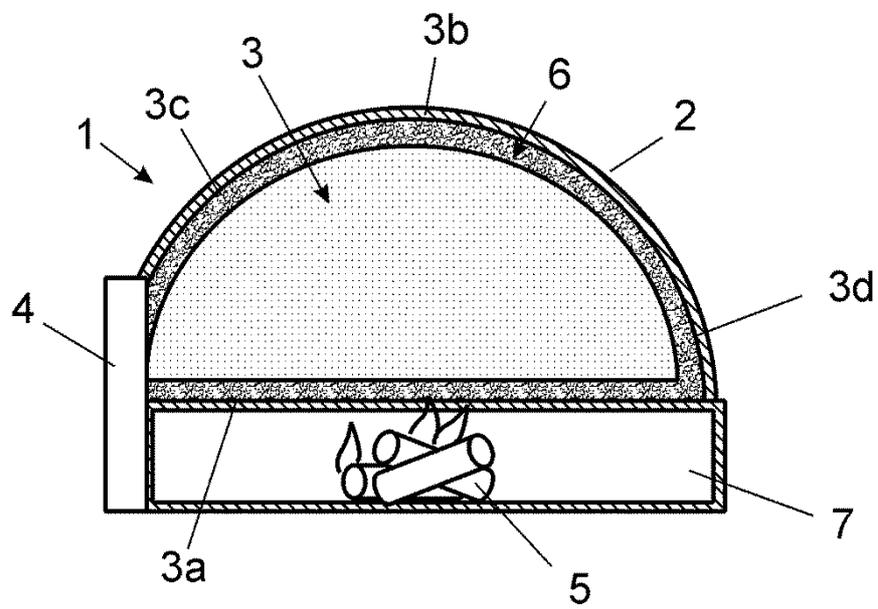


FIG. 3