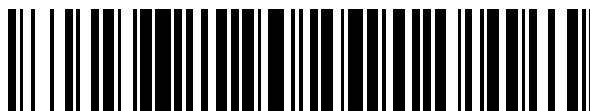


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 385 131**

51 Int. Cl.:
A47J 19/06 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **09708020 .4**
- 96 Fecha de presentación: **30.01.2009**
- 97 Número de publicación de la solicitud: **2254447**
- 97 Fecha de publicación de la solicitud: **01.12.2010**

54 Título: **Aparato para prensar alimentos y procedimiento para triturar**

30 Prioridad:
08.02.2008 GB 0802338

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
18.07.2012

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
18.07.2012

73 Titular/es:
OZ10 Limited
Unit 63 The Innovation Centre Caxton Close
Andover Hampshire SP10 3FG, GB

72 Inventor/es:
MILLER, Austen

74 Agente/Representante:
Curell Aguilá, Mireia

ES 2 385 131 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Aparato para prensar alimentos y procedimiento para triturar.

5 La presente invención se refiere a un aparato para prensar alimentos del tipo que, por ejemplo, comprende una zona con aberturas para hacer pasar un pedazo de un producto alimenticio a través de la misma. La presente invención también se refiere a un procedimiento para triturar un pedazo de un producto alimenticio del tipo que, por ejemplo, comprende el forzado de dicho pedazo de producto alimenticio a través de una zona con aberturas.

10 En el campo de la preparación de alimentos, particularmente para las personas que no pueden ingerir productos alimenticios, por ejemplo niños, se sabe cómo desmenuzar el alimento en partes más suaves y manejables para alimentar a niños, particularmente cuando se desteta un bebé.

15 Con el fin de hacer que la consistencia del alimento resulte adecuada para su consumo por un niño o una persona que no pueda comer productos alimenticios enteros, se puede utilizar un denominado mezclador o procesador de alimentos. El mezclador comprende un recipiente en forma de jarra con una tapa y una disposición de cuchilla giratoria dispuesta hacia la base del recipiente. La disposición de cuchilla del mezclador gira eléctricamente y sirve para desmenuzar o desintegrar un producto alimenticio dispuesto en dicho recipiente.

20 Otro dispositivo conocido es el denominado pasapurés. El pasapurés es un molinillo de varias partes que comprende una rejilla en forma de disco y una empuñadura. El pasapurés se dispone de manera que, cuando se gire la empuñadura, se fuerce el alimento a través del disco perforado, de modo que se obtenga el alimento en forma de puré.

25 Sin embargo, los dispositivos anteriores en ocasiones no resultan adecuados para la alimentación infantil, debido a una variedad de razones. En primer lugar, el mezclador no es portátil y requiere una fuente de alimentación; el mezclador también resulta pesado y presenta un tamaño grande. En segundo lugar, la consistencia del producto alimenticio después del procesado del mezclador puede resultar demasiado fina para alimentar al bebé y no resulta sencillo conseguir una consistencia más entera con un mezclador. Adicionalmente, en particular en el caso del pasapurés, el alimento sale en forma de puré, lo que puede no resultar deseable, por ejemplo, en el entorno de un restaurante. Además, resulta necesario decantar el alimento en forma de puré en otro recipiente o en una superficie, por ejemplo un plato.

35 Un denominado prensador o prensa es un dispositivo alternativo conocido para hacer puré las verduras, particularmente las patatas. El prensador, similar en parte a una prensa de ajos, comprende un recipiente acoplado a una primera empuñadura, comprendiendo dicho recipiente una base perforada. Se acopla una segunda empuñadura a un pistón acoplado a un disco que se puede deslizar en el recipiente. Dicho recipiente se llena con un alimento, por ejemplo una verdura, y se utiliza la segunda empuñadura para deslizar el disco hacia la base perforada, de manera que se fuerce la verdura contra y a través de la base perforada lo máximo posible, con el fin de obtener una verdura en forma de puré que salga del recipiente. Sin embargo, como en el caso del mezclador y el pasapurés, el puré de verduras no se obtiene de una manera limpia y la utilización del prensador provoca suciedad, lo que no resulta deseable en algunos entornos. El documento US 2007/289455 da a conocer un ejemplo de una prensa de alimentos similar a un prensador.

45 De acuerdo con un primer aspecto de la presente invención, se prevé un aparato para prensar alimentos que comprende: una parte de receptáculo para recibir un pedazo de un producto alimenticio, comprendiendo la parte de receptáculo una base que constituye un extremo ciego; una parte de pistón que comprende una zona con aberturas; donde la parte de receptáculo y la parte de pistón se disponen de manera que se puedan mover desde una primera posición hasta una segunda posición, de modo que se mueva, en uso, la zona con aberturas a través de un volumen interior de la parte de receptáculo.

50 La parte de receptáculo y la parte de pistón se pueden disponer de modo que quede, en uso, una holgura entre la base de la parte de receptáculo y la zona con aberturas.

55 El aparato también puede comprender una parte de empuñadura que comprende la parte de receptáculo.

La parte de receptáculo puede ser un rebaje formado en la parte de empuñadura.

60 La parte de receptáculo puede estar dispuesta en un extremo distal de la parte de empuñadura.

La parte de pistón puede estar dispuesta de forma articulada con respecto a la parte de receptáculo.

65 El aparato también puede comprender otra parte de empuñadura que comprenda la parte de pistón. Dicha parte de pistón se puede disponer en un extremo distal de la otra parte de empuñadura.

La parte de pistón puede ser extraíble con respecto a la otra parte de empuñadura. La parte de pistón se puede

acoplar a presión a la otra parte de empuñadura.

La zona con aberturas puede ser extraíble. Dicha zona con aberturas se puede acoplar a presión a la parte de pistón.

5 El aparato también puede comprender una tapa final que comprenda la zona con aberturas. La tapa final puede presentar un perfil de superficie sustancialmente en forma de medio huevo. Dicha tapa final puede ser extraíble.

10 La parte de pistón puede comprender un volumen sustancialmente hueco. Dicha parte de pistón puede ser sustancialmente tubular.

La primera posición puede ser una posición abierta y/o la segunda posición puede ser una posición cerrada. En la segunda posición, la parte de pistón puede residir sustancialmente en la parte de receptáculo.

15 El volumen hueco se puede disponer de manera que reciba, en uso, material de la parte de receptáculo, después del paso a través de la zona con aberturas.

20 La zona con aberturas puede estar dispuesta en un primer extremo distal de la parte de pistón y se dispone una abertura en un segundo extremo distal de la parte de pistón.

La abertura puede proporcionar acceso al volumen hueco para retirar el material del mismo.

25 La parte de empuñadura se puede acoplar de forma articulada a la otra parte de empuñadura. Dicha otra parte de empuñadura se puede disponer de manera que reciba un utensilio de cocina.

El utensilio de cocina puede ser una cuchara.

30 La otra parte de empuñadura comprende una zona hundida para recibir un eje del utensilio de cocina. Dicha zona hundida se puede disponer para recibir el eje de forma cómoda. La zona hundida se puede disponer de manera que reciba el eje en su interior mediante unión por encaje.

35 El aparato también puede comprender una parte de cubierta dispuesta, en uso, para tapar la parte de la otra empuñadura para evitar la salida de los productos alimenticios. La parte de cubierta puede comprender un rebaje para almacenar una tapa final de sustitución que comprende otra zona con aberturas. La parte de cubierta se puede acoplar a presión a la parte de empuñadura.

La parte de pistón se puede disponer con respecto a la parte de receptáculo de manera que permita su articulación de forma que se pueda retirar. La articulación puede comprender un acoplamiento a presión o de unión por encaje.

40 La parte de pistón se puede disponer de manera que lleve una junta periférica. Dicha junta periférica puede ser un labio periférico. La tapa final puede llevar dicha junta periférica.

La parte con aberturas puede comprender una pluralidad de aberturas provistas entre una primera superficie y una segunda superficie de la misma.

45 La parte de pistón puede presentar una forma arqueada longitudinalmente.

La parte de receptáculo y la parte de pistón pueden presentar una forma complementaria, de manera que la parte de pistón pueda desplazarse deslizándose en la parte de receptáculo.

50 De acuerdo con un segundo aspecto de la presente invención, se prevé un procedimiento para triturar un pedazo de producto alimenticio, comprendiendo dicho procedimiento: proporcionar una parte de receptáculo para recibir un pedazo de producto alimenticio, comprendiendo dicha parte de receptáculo una base que constituye un extremo ciego; proporcionar una parte de pistón que comprende una zona con aberturas; y mover dicha parte de pistón desde una primera posición hasta una segunda posición con respecto a la parte de receptáculo, de manera que se desplace, en uso, la zona con aberturas a través de un volumen interior de la parte de receptáculo.

60 De acuerdo con un tercer aspecto de la presente invención, se prevé un conjunto para prensar alimentos que comprende: una parte de receptáculo para recibir un pedazo de producto alimenticio, comprendiendo dicha parte de pistón una zona con aberturas que opcionalmente se puede separar; donde dicha parte de receptáculo y dicha parte de pistón están dispuestas de manera que se puedan mover desde una primera posición hasta una segunda posición, de forma que desplace, en uso, la zona con aberturas a través de un volumen interior de la parte de receptáculo.

65 De este modo, se puede proporcionar un aparato para prensar alimentos y un procedimiento para triturar puré, portátil y manual. Adicionalmente, se puede reproducir de forma sencilla un grado de consistencia para un producto

alimenticio, pudiendo seleccionarse dicho grado de consistencia. También se puede servir el alimento procesado de un modo sencillo que no genere suciedad y sin la necesidad de decantar el alimento procesado. Además, el aparato para prensar alimentos no presenta un riesgo de corte para el usuario, debido a la ausencia de bordes cortantes.

5 A continuación se describirá por lo menos una forma de realización, únicamente a título de ejemplo, haciendo referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

la figura 1 es un diagrama esquemático de un aparato en un estado premontado, constituyendo dicho aparato una forma de realización de la invención;

10

la figura 2 es un diagrama esquemático del aparato de la figura 1 en una posición cerrada;

la figura 3 es un diagrama esquemático del aparato de la figura 2 que soporta un utensilio de cocina;

15

la figura 4 es un diagrama esquemático del aparato de la figura 1 acoplado a una pieza de cubierta;

la figura 5 es un diagrama esquemático de la pieza de cubierta de la figura 4;

20

la figura 6 es un diagrama esquemático del aparato de la figura 1 en una posición abierta; y

la figura 7 es un diagrama esquemático, parcialmente en corte, del aparato de la figura 1 en una posición parcialmente cerrada.

En la siguiente descripción se utilizarán números de referencia idénticos para identificar partes iguales.

25

Haciendo referencia a la figura 1, un aparato para prensar alimentos 100 para triturar o aplastar un producto alimenticio para alimentar a un bebé comprende una primera parte de empuñadura 102 y una segunda parte de empuñadura 104. Se prevén unas partes respectivas de una disposición de articulación 106 en un extremo distal de la primera parte de empuñadura 102 y la segunda parte de empuñadura 104. A este respecto, se forma de manera integrada una protuberancia lateral en forma de perno 108 en el extremo distal de la primera parte de empuñadura 102. Se forma de manera integrada una parte en forma de lengua curvada, por ejemplo una parte de gancho lateral 110, en el extremo distal de la segunda parte de empuñadura 104. La protuberancia en forma de perno 108 y la parte de gancho 110 presentan una forma complementaria de manera que dicha protuberancia en forma de perno 108 y dicha parte de gancho 110 se puedan presionar para su acoplamiento a presión, de modo que formen la disposición de articulación 106. Así, la primera y la segunda parte 102, 104 pueden pivotar sobre un eje longitudinal de la protuberancia en forma de perno 108, pero se pueden separar para su higiene y limpieza.

30

35

La primera parte de empuñadura 102 comprende una parte de pistón 112 dispuesta cerca del extremo distal de la primera parte de empuñadura 102 y que, aunque no se muestra en la figura 1, se sujeta a la primera parte de empuñadura 102 mediante acoplamiento a presión para su higiene y limpieza. Sin embargo, los expertos en la materia apreciarán que la parte de pistón 112 puede estar formada íntegramente con la primera parte de empuñadura 102. La parte de pistón 112 comprende una parte de cuerpo arqueada 114 acoplada a una parte de tapa final 116. Dicha parte de cuerpo arqueada 114 es hueca, por ejemplo tubular, y presenta una primera abertura de acceso 118. Una segunda abertura de acceso (que no se muestra) está cubierta por la parte de tapa final 116.

40

45

La parte de tapa final 116 se puede retirar y presenta un perfil cóncavo, por ejemplo sustancialmente en forma de medio huevo o de lágrima. Dicha parte de tapa final 116 prevé una zona que comprende una pluralidad de aberturas 120, por ejemplo una tabla de aberturas, presentando la pluralidad de aberturas 120 un primer diámetro predeterminado. En este ejemplo, la pluralidad de aberturas 120 está dispuesta de un modo uniforme, por ejemplo como una disposición o tabla. Sin embargo, los expertos en la materia apreciarán que la distribución de las aberturas sobre la superficie de la parte de tapa final 116 no precisa ser uniforme. Además, el ejemplo anterior implica que las aberturas presentan una forma circular. Sin embargo, se pueden utilizar otras formas de aberturas o una mezcla de formas de aberturas. Además, las formas de las aberturas no necesariamente deben ser iguales y el tamaño de abertura puede variar o varía en una gama de tamaños para la parte de tapa final 116. La parte de tapa final 116 también prevé un labio periférico 122. Dicha parte de tapa final 116 se acopla, en este ejemplo, a una parte del cuerpo 114 mediante un par de pinzas laterales, aunque también se puede utilizar la unión por encaje. Obviamente, si la parte del cuerpo 114 y la parte de tapa final 116 están formadas de manera integrada, dicha parte del cuerpo 114 simplemente comprende la zona con aberturas.

50

55

60

La segunda parte de empuñadura 104 comprende una parte de receptáculo 124 que define, en este ejemplo, un hueco o volumen interior 126. En este ejemplo, la parte de receptáculo 124 está formada como un rebaje en la segunda parte de empuñadura 104 cerca del extremo distal de la segunda parte de empuñadura 104. La parte de pistón 112 y la parte de receptáculo presentan una forma complementaria, de manera que la parte de pistón 112 se pueda deslizar de forma ajustada en el volumen interior 126 de la parte del receptáculo 124 de un modo sustancialmente hermético. En el presente ejemplo, la parte del receptáculo 124 presenta una forma de manera que proporcione una holgura (que no se muestra) en la parte inferior (extremo ciego) de la parte de receptáculo 124

65

cuando la parte de pistón 112 resida en la parte del receptáculo 124, hasta tanto como permita la primera y la segunda parte de empuñadura 102, 104 cuando se junten para cerrar el aparato para prensar alimentos 100.

Volviendo a la figura 2, la primera parte de empuñadura 102 comprende un rebaje 128. En este ejemplo, dicho rebaje 128 presenta un perfil de manera que encaje con la huella de por lo menos parte de un utensilio de cocina, por ejemplo una cuchara 130 infantil (figura 3), como el mango de dicho utensilio de cocina. El rebaje 128 se forma desde una base 132 rodeada, en parte, por una pared periférica delgada 134. Dicha pared periférica delgada 134 está formada en un material deformable elásticamente, por ejemplo resina, y prevé un par de salientes laterales 136 dispuestos adyacentes a una zona de cuello 138 de la primera parte de empuñadura 102, con el fin de retener el utensilio de cocina en su lugar cuando no se necesite. Si se desea, la pared periférica delgada 134 se puede formar en o puede estar recubierta de un material elastomérico, con el fin de facilitar la retención de manera que se pueda liberar del utensilio de cocina. Obviamente, los expertos en la materia apreciarán que cualquier parte, o toda, de la primera parte de la empuñadura 102 se puede recubrir con material elastomérico. Cuando se encuentra en su lugar, una parte de trabajo del utensilio de cocina, por ejemplo una cabeza 140 de la cuchara de alimentación 130, se superpone a la primera abertura de acceso 118. Con el fin de facilitar la retirada del utensilio de cocina sin contacto manual, la parte de trabajo del utensilio de cocina, por ejemplo la cabeza 140, se prevén aberturas de empuje respectivas 141 en otros extremos distales respectivos de la primera parte de empuñadura 102 y la segunda parte de empuñadura 104, con el fin de permitir que un usuario libere el utensilio de cocina de la retención en el rebaje 128 de la primera parte de empuñadura 102, mediante la inserción de un dedo u otro cuerpo alargado en las aberturas de empuje 141.

Haciendo referencia a la figura 4, una parte de cubierta 142 está conformada para superponerse en la primera parte de empuñadura 102 (oculta en la figura 4) y acoplarse de manera que se pueda liberar a la segunda parte de empuñadura 104 mediante un acoplamiento a presión. Dicha parte de cubierta 142 se extiende para cubrir la longitud y la anchura de la primera parte de empuñadura 102 pero, en este ejemplo, no llega a la disposición de articulación 106. La parte de cubierta 142 también comprende una parte hundida 144 que sirve como compartimento de almacenaje para almacenar una parte de tapa final de sustitución 146 (figura 5). Dicha parte de tapa final de sustitución 146 se mantiene en la parte de cubierta 142 mediante acoplamiento a presión o de unión por encaje. Una pluralidad de aberturas de la parte de tapa final de sustitución 146 puede presentar una configuración similar a la parte de tapa final 116, o puede estar configurada de otro modo, para proporcionar diferentes resultados en el procesado de alimentos en la parte de la tapa final 116. Se prevé una lengüeta para dedo 150 en un extremo distal de la parte de cubierta 142, para facilitar su retirada de la segunda parte de empuñadura 104.

En funcionamiento (figura 6), asumiendo que el aparato para prensar alimentos 100 ha sido premontado, dicho aparato para prensar alimentos 100 se dispone en una posición abierta manipulando la primera y la segunda parte 102, 104 mediante la separación de los extremos proximal 148 de las mismas, para proporcionar un acceso al volumen interno 126 de la parte de receptáculo 124. Una parte o pedazo de producto alimenticio, por ejemplo patata u otra verdura, o una parte de una mezcla de productos alimenticios, se dispone en dicho volumen interno 126 del receptáculo.

Haciendo referencia a la figura 7, el aparato para prensar alimentos 100 se cierra a continuación acercando entre sí, de manera que puedan pivotar, los extremos distales 148 de las primera y segunda partes 102, 104, de modo que se desplace la parte de pistón 112 en el volumen interno 126 del receptáculo 124, forzándose la parte de tapa final 116 contra la parte del producto alimenticio, de manera que provoque que dicho producto alimenticio empiece a pasar a través de las aberturas 120 de la parte de tapa final 116, lo que tiene como resultado un cambio en la consistencia del producto alimenticio, por ejemplo dicho alimento queda triturado, molido o en forma de puré. Cuando el aparato para prensar alimentos 100 alcanza la posición cerrada, una mayor cantidad de producto alimenticio pasa a través de la parte de tapa final 116 y se desmenuza durante su paso a través de la misma. Debido a la presencia del labio periférico 122, se consigue un efecto de hermeticidad entre la parte de pistón 112 y la parte de receptáculo 124, evitando de este modo la salida de parte del producto alimenticio por los lados de dicha parte de pistón, particularmente, pero no de forma exclusiva, en una acción de rebose. La holgura proporcionada en la parte inferior de la parte de receptáculo 124 evita que cualquier sólido residual o parte dura de producto alimenticio, por ejemplo semillas, pueda ofrecer resistencia al cierre completo del aparato para prensar alimentos 100, de modo que se provoque el agrietado o rotura de la tapa final 116.

El producto alimenticio desmenuzado que ahora se encuentra en el interior del volumen de la parte de pistón hueca 112 resulta accesible desde el mismo a través de la primera abertura de acceso 118. De este modo, se puede, por ejemplo, recoger el producto alimenticio procesado de dicha parte de pistón hueca 112 con la cuchara y alimentar a un bebé.

Cuando se ha finalizado el uso del aparato para prensar alimentos 100, la parte de cubierta 142 se puede disponer sobre la primera parte de empuñadura 102 y acoplar a presión en su lugar mediante acoplamiento con la segunda parte de empuñadura 102, tal como se ha descrito anteriormente. La presencia de la parte de cubierta 142 evita la salida de productos alimenticios no utilizados o residuales dispuestos aún en el interior del aparato para prensar alimentos 100.

5 Aunque el aparato para prensar alimentos 100 mencionado anteriormente se ha descrito como formado en partes de piezas separadas, el experto en la materia podrá apreciar que se pueden formar de manera integrada dos o más partes del aparato para prensar alimentos 100. En el ejemplo anterior, la formación del aparato para prensar alimentos 100 a partir de piezas separadas facilita la limpieza eficiente. Además, las partes de dicho aparato para prensar alimentos 100 presentan un tamaño que encaja en un esterilizador.

REIVINDICACIONES

1. Aparato para prensar alimentos (100), que comprende:

5 una parte de receptáculo (124) para recibir un pedazo de producto alimenticio;

una parte de pistón (112) que comprende una zona con aberturas (116, 120); en el que

10 la parte de receptáculo (124) y la parte de pistón (112) están dispuestas de manera que se puedan mover desde una primera posición hasta una segunda posición de forma que se mueva, en uso, la zona con aberturas (116, 120) a través de un volumen interno (126) de la parte de receptáculo (124), caracterizado porque la parte de receptáculo (124) comprende una base que constituye un extremo ciego.

15 2. Aparato según la reivindicación 1, en el que la parte de receptáculo (124) y la parte de pistón (112) están dispuestas para proporcionar, en uso, una holgura entre la base de la parte de receptáculo (124) y la zona con aberturas (116, 120).

20 3. Aparato según la reivindicación 1 o 2, que comprende asimismo una parte de empuñadura (104) que se extiende desde la parte de receptáculo (124).

4. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende asimismo otra parte de empuñadura (102) que se extiende desde la parte de pistón (112).

25 5. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la zona con aberturas (116, 120) es amovible.

6. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la parte de pistón (112) comprende un volumen sustancialmente hueco.

30 7. Aparato según la reivindicación 6, en el que el volumen hueco está dispuesto para recibir, en uso, material de la parte del receptáculo (124) después del paso a través de la zona con aberturas (116, 120).

35 8. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la zona con aberturas (116, 120) está situada en un primer extremo distal de la parte de pistón (112) y una abertura (118) está situada en un segundo extremo distal de la parte de pistón (112).

40 9. Aparato según la reivindicación 8, cuando está subordinada a la reivindicación 6 o 7, en el que la zona con aberturas (116, 120) está situada en un primer extremo distal de la parte de pistón (112) y una abertura (118) está situada en un segundo extremo distal de la parte de pistón (112), proporcionando dicha abertura (118) acceso al volumen hueco para recuperar el material del mismo.

10. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la parte de pistón (112) está dispuesta con respecto a la parte de receptáculo (124) de manera que sea articulada de forma amovible.

45 11. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la parte de pistón (112) está dispuesta para llevar una junta periférica.

12. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la parte de pistón (112) presenta una forma arqueada longitudinalmente.

50 13. Aparato según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la parte de receptáculo (124) y la parte de pistón (112) presentan una forma complementaria, de manera que dicha parte de pistón (112) pueda trasladarse de manera deslizante dentro de la parte de receptáculo (124).

55 14. Procedimiento para triturar un pedazo de producto alimenticio, comprendiendo dicho procedimiento:

proporcionar una parte de receptáculo (124) para recibir un pedazo de producto alimenticio, comprendiendo dicha parte de receptáculo (124) una base que presenta un extremo ciego;

60 proporcionar una parte de pistón (112) que comprende una zona con aberturas (116, 120); y

mover la parte de pistón (112) desde una primera posición hasta una segunda posición con respecto a la parte de receptáculo (124) de manera que traslade, en uso, la zona con aberturas (116, 120) a través de un volumen interior (126) de la parte de receptáculo (124).

65 15. Conjunto para prensar alimentos, que comprende:

una parte de receptáculo (124) para recibir un pedazo de producto alimenticio, comprendiendo dicha parte de receptáculo (124) una base con un extremo ciego;

5 una parte de pistón (112) que comprende una zona con aberturas que se puede separar opcionalmente (116, 120), en el que

10 la parte de receptáculo (124) y la parte de pistón (112) están dispuestas de manera que se puedan mover desde una primera posición hasta una segunda posición, de forma que se mueva, en uso, la zona con aberturas (116, 120) a través de un volumen interno (126) de la parte de receptáculo (124).

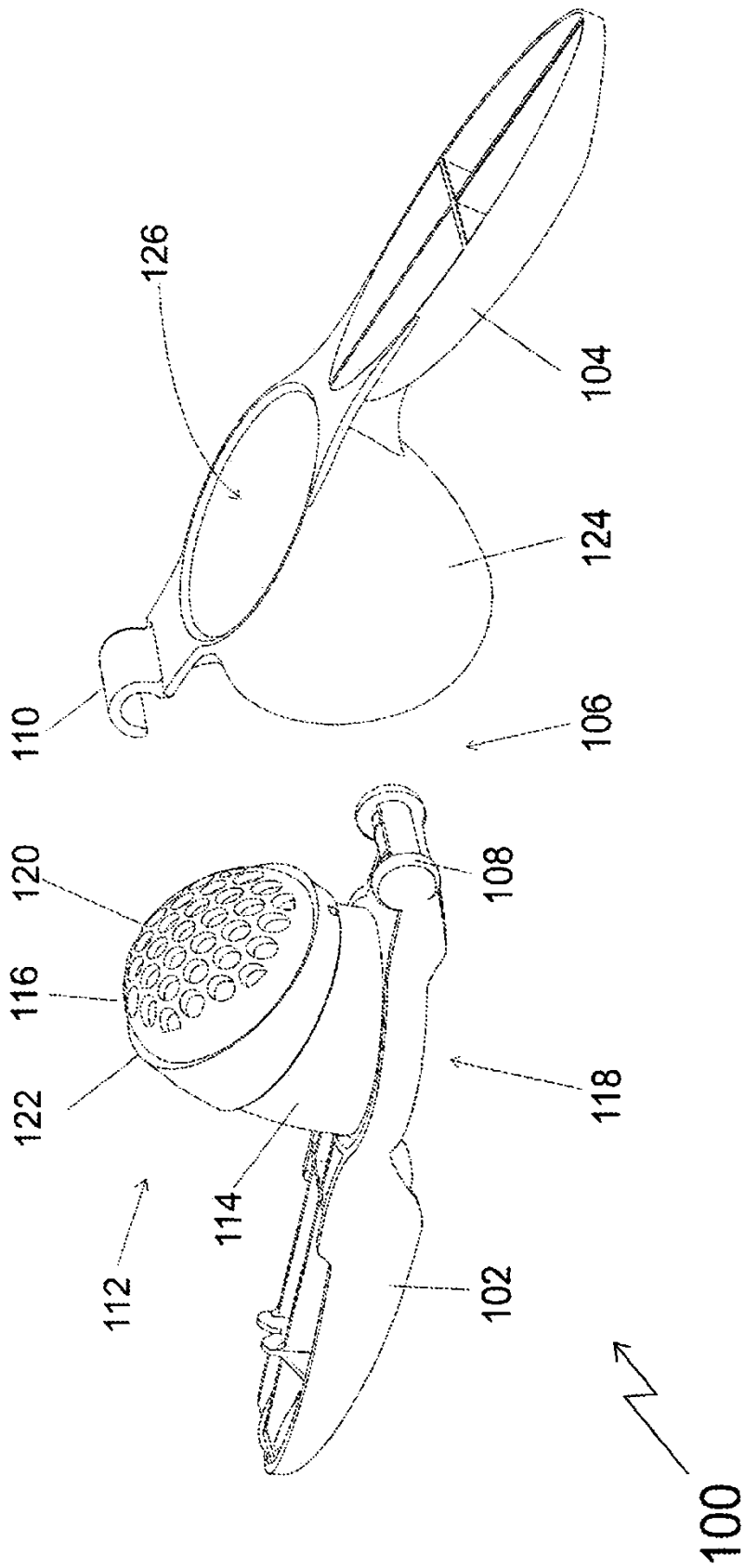


Figura 1

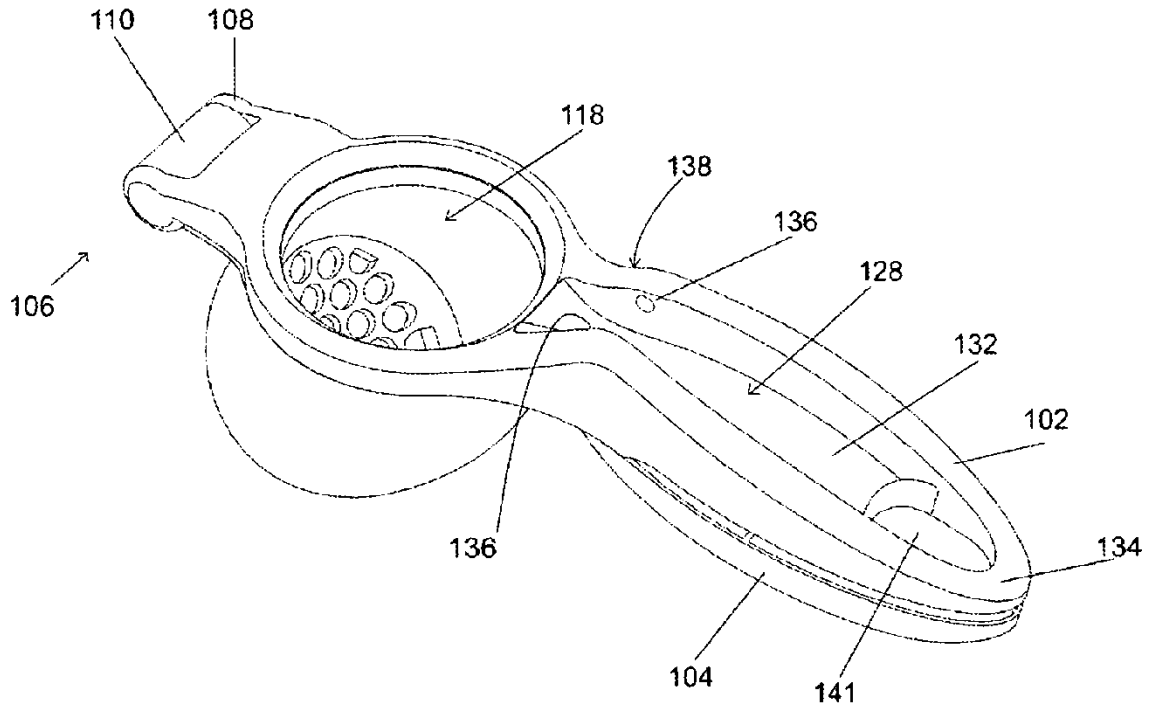


Figura 2

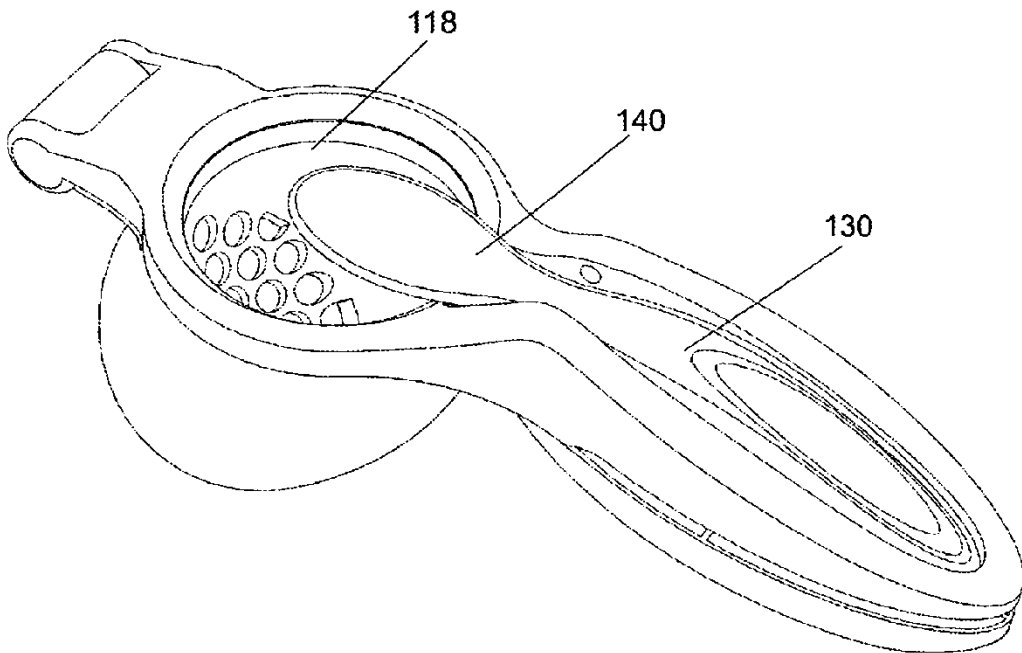


Figura 3

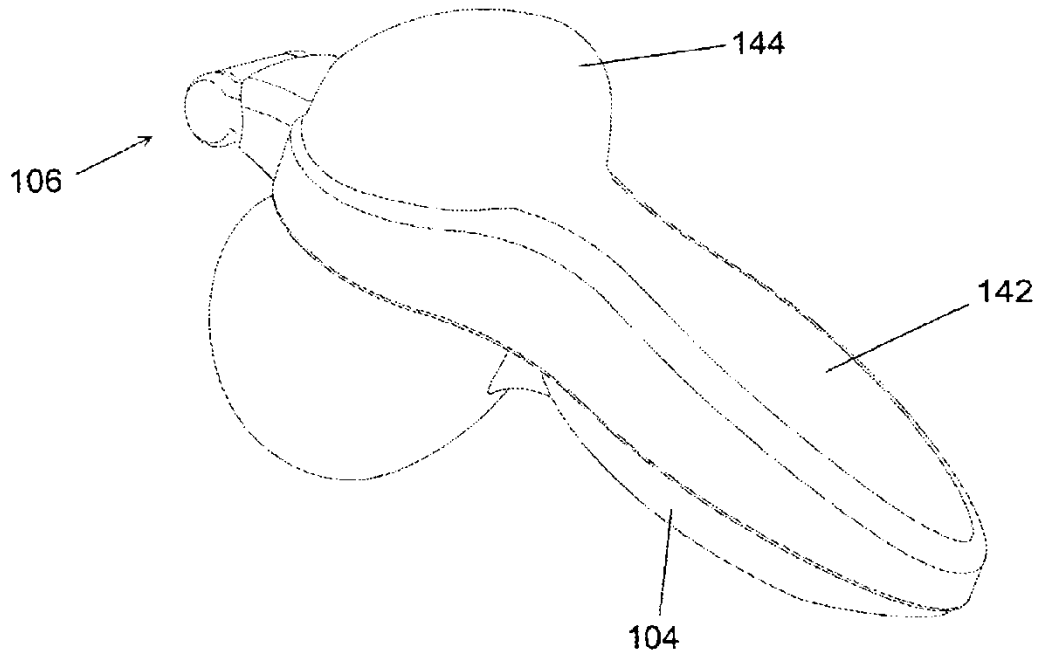


Figura 4

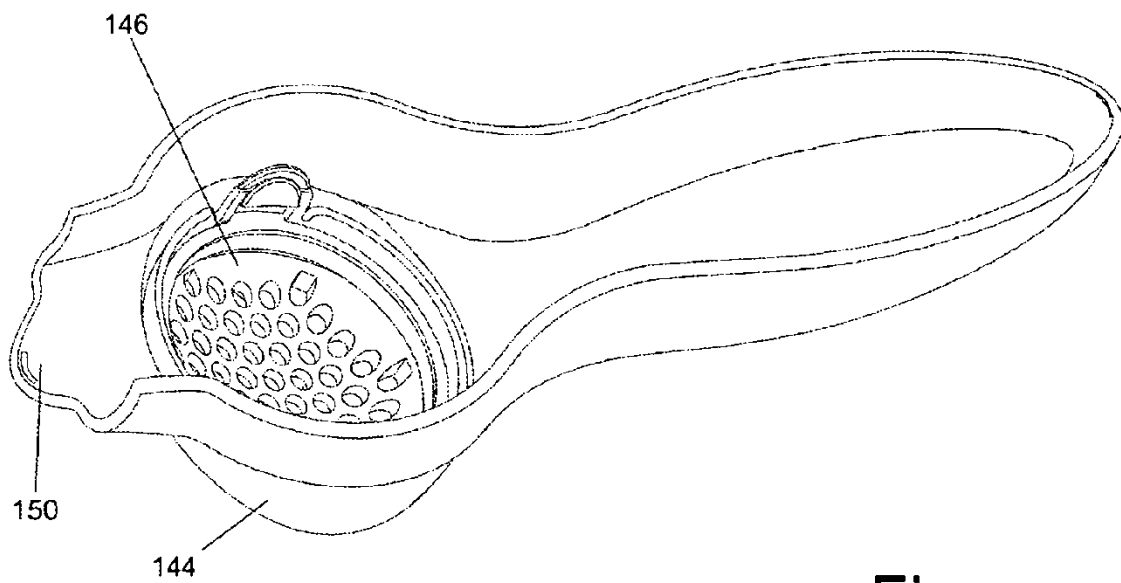


Figura 5

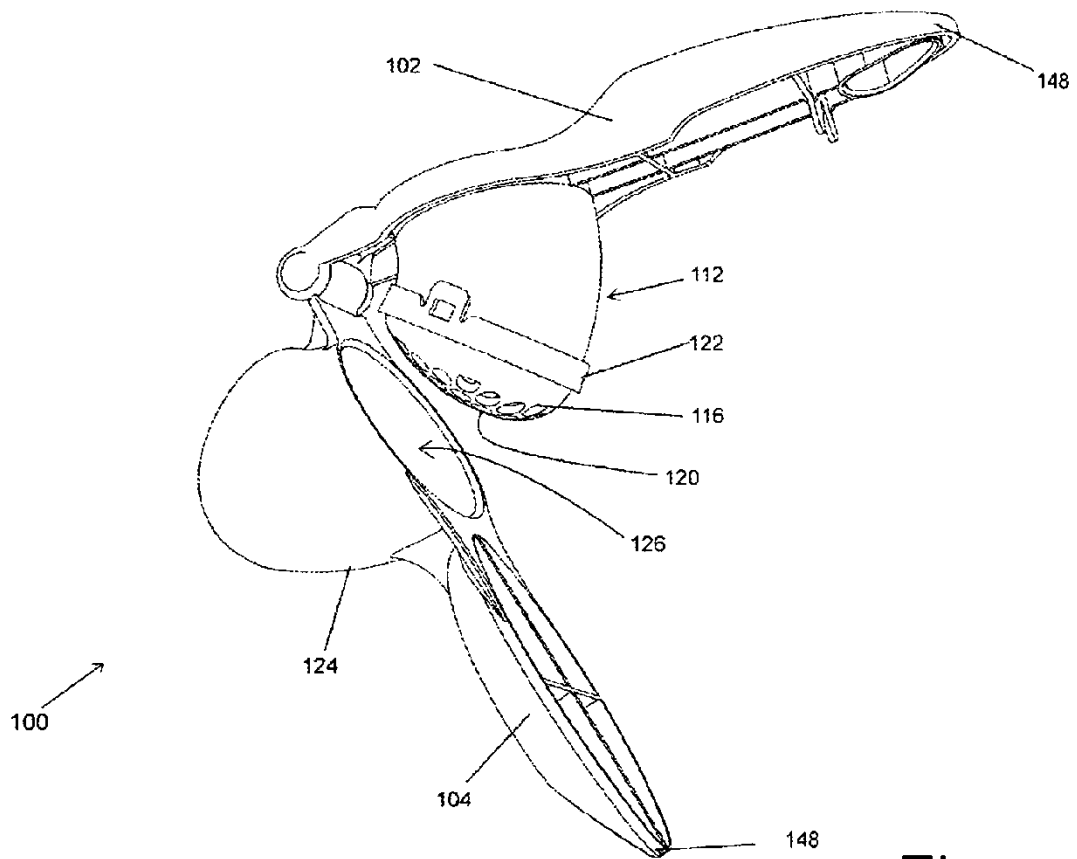


Figura 6

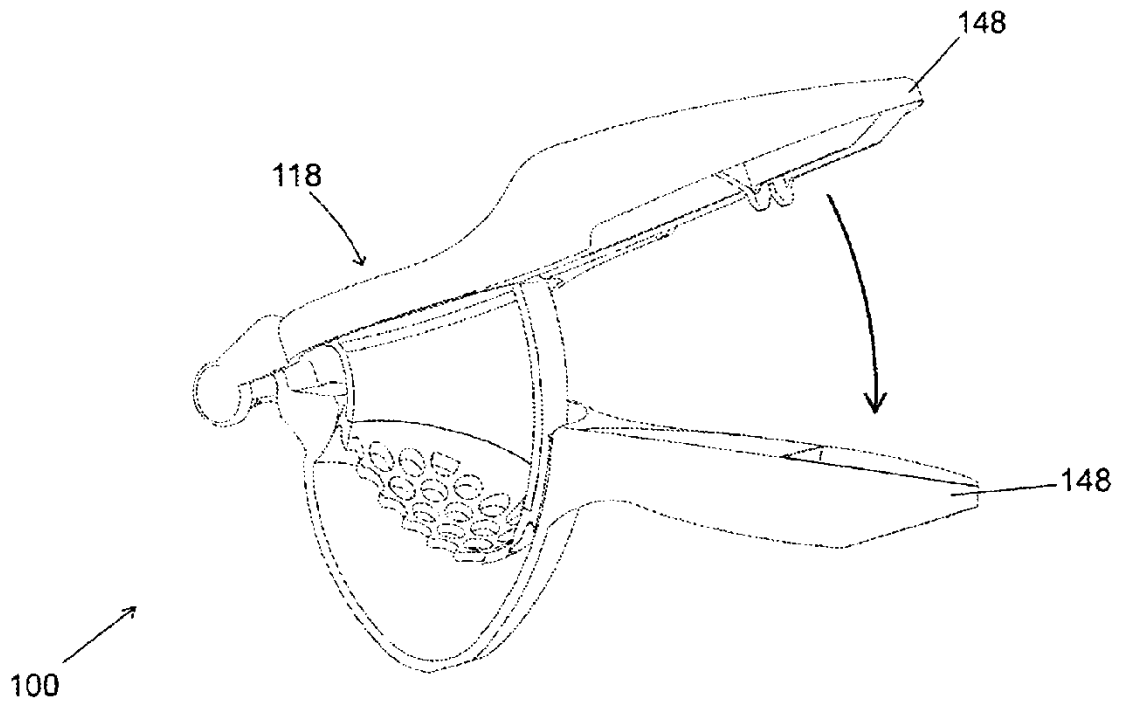


Figura 7