(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 385 456**

(51) Int. Cl.:
A47B 77/02 (2006.01)

(12) TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA T3

(96) Número de solicitud europea: **08841228 .3**
(96) Fecha de presentación: **17.10.2008**
(97) Número de publicación de la solicitud: **2205124**
(97) Fecha de publicación de la solicitud: **14.07.2010**

(54) Título: **Mueble cocina**

(30) Prioridad:
17.10.2007 FR 0758373

(45) Fecha de publicación de la mención BOPI:
25.07.2012

(45) Fecha de la publicación del folleto de la patente:
25.07.2012

(73) Titular/es:
BREVAC (SOCIÉTÉ A RESPONSABILITÉ LIMITÉE)
19 RUE LOVISA
67000 STRASBOURG, FR

(72) Inventor/es:
LAUNAY, Patrick y
EBERHARDT, Christian

(74) Agente/Representante:
Arpe Fernández, Manuel

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).

ES 2 385 456 T3

DESCRIPCIÓN

Mueble cocina

[0001] La presente invención se refiere al ámbito de las cocinas móviles para eventos específicos, y se refiere más concretamente a un mueble-cocina móvil que permite realizar la cocción y/o la preparación de alimentos.

[0002] En la actualidad se da una tendencia consistente en mostrar al público la forma en la que se preparan y cocinan los platos que se van a degustar. Esto puede suceder tanto en restaurantes como en eventos sociales, por ejemplo en reuniones, que se celebran en locales no previstos para ello.

[0003] El cocinero debe entonces disponer de un mueble que le sirva como cocina y para la preparación de los platos, y que, por una parte, pueda desplazarse con facilidad de un lugar a otro de la habitación, pero que también resulte fácilmente transportable, por ejemplo en camión o camioneta, cuando la demostración o la preparación vaya a tener lugar en un recinto específico en el que no se haya previsto ninguna instalación adaptada.

[0004] Además, dicho mueble debe poder componerse por módulos fácilmente en lo que respecta a los diferentes tipos de formas de cocción disponibles, a fin de permitir al cocinero proponer una amplia gama de platos, e incluso permitirle adaptar el mueble en función de las necesidades, por ejemplo, en función de la temática del evento. También debe disponer de unos medios de clasificación y conservación de los alimentos.

[0005] Por último, un mueble de este tipo debe también poder limpiarse fácilmente y con rapidez, respetando a estos efectos las normas de higiene.

[0006] El documento PDF http://web.archive.org/web/ 20070205183037/www.rieber.de/ Fileadmin/broschve- ren-bataloge-Flyer/deutsch /rieber-vanithe k_ deutsch.pdF se refiere a un aparato ajustable utilizado como cocina móvil, que comprende un plano de trabajo inferior delimitado por tres bordes verticales, dos bordes laterales y un borde posterior, que forman una especie de receptáculo o nicho para la recepción de dos módulos portadores móviles en forma de U que soportan un utensilio de cocina cada uno de ellos, y tres postigos abatibles, a saber, dos laterales y uno posterior, cada uno de ellos montado sobre la cara exterior de uno de dichos respectivos bordes laterales y posterior que delimitan el plano de trabajo inferior. Cada uno de los postigos abatibles permite a una persona comer alrededor de dicho plano de trabajo, Además, una pared de separación de poca altura rodea el borde superior del nicho de recepción, entre éste y los postigos abatibles.

[0007] No obstante, esta cocina móvil no permite una actividad de preparación de los alimentos propiamente dicha para su cocción sobre dichos utensilios de cocina. Además, los módulos portadores móviles le dotan de un importante volumen, que no permite su colocación en un espacio reducido, por ejemplo, en dicho mueble y bajo el plano de trabajo.

[0008] La presente invención tiene por objeto responder al menos a algunas de las carencias que acaban de indicarse.

[0009] Para ello, el objeto de la invención lo constituye una cocina mueble provista de un primer plano de trabajo y de un segundo plano de trabajo, transformable al añadir al menos un puesto móvil e intercambiable para la preparación culinaria y/o la cocción, estando el primer y el segundo plano de trabajo montados sobre un chasis equipado con medios de rodadura, estando el segundo plano de trabajo provisto de al menos un soporte móvil para el o los puestos móviles e intercambiables de preparación y/o cocción de los alimentos, y unos medios para la conexión de dichos puestos móviles e intercambiables a una fuente de energía eléctrica, presentándose cada uno de los soportes móviles en forma de tirante y caracterizado porque, por una parte, el segundo plano de trabajo está desplazado verticalmente, en dirección descendente, con respecto al primer plano de trabajo, y está delimitado por dos bordes verticales del primer plano de trabajo, estando cerrado en su parte posterior por una pared frontal con una altura equivalente a la del primer plano de trabajo y, por otra parte, cada uno de los puestos móviles e intercambiables está provisto, al nivel de dos paredes laterales opuestas, de un borde sobresaliente destinado a acoplarse, en posición de trabajo, con el borde de dos tirantes adyacentes o con un tirante y un borde adyacente del primer plano de trabajo.

[0010] La invención se comprenderá mejor gracias a la descripción que figura a continuación, que se refiere a dos modos de realización preferidos, facilitados a título de ejemplo no limitativo, y explicados haciendo referencia a los dibujos esquemáticos adjuntos, en los cuales:

La figura 1 es una vista en perspectiva de un mueble conforme a un primer modo de realización de la invención, que incluye dos puestos móviles e intercambiables.

La figura 2 es una vista en sección transversal del mueble de la figura 1, al nivel del medio de aspiración del aire,

Las figuras 3A y 3B son sendas vistas en perspectiva de un mueble conforme al segundo modo de realización de la invención, que incluye una tapa protectora, que se ha representado, respectivamente, en sus posiciones abatida y desplegada.

La figura 4 es una vista similar a la de la figura 1, y representa un mueble que incluye tres puestos móviles e intercambiables, y

La figura 5 es una vista en perspectiva del mueble representado en la Figura 1, del que se han retirado los puestos móviles.

[0011] Como se muestra en las figuras adjuntas, el mueble cocina 1 conforme a la invención está provisto de un primer plano de trabajo 2. Dicho mueble 1 es móvil y comprende un segundo plano de trabajo 3 transformable mediante la adición de al menos un puesto móvil e intercambiable 4 de preparación y/o cocción de alimentos. Aunque las figuras adjuntas representan el mueble 1 con dos o tres puestos móviles e intercambiables 4, es evidente que éste último puede incluir un solo puesto móvil e intercambiable 4, o incluso cuatro o más puestos móviles e intercambiables 4.

[0012] Estos puestos móviles e intercambiables 4, cuando se dedican a la cocción de alimentos, utilizan preferiblemente un calentamiento del tipo por inducción. Para ello pueden realizarse en forma de una placa de calentamiento por inducción, de una placa de cocción tipo plancha, de una placa de cocción tipo “Wok”, o análoga. Las figuras 1, 2, 3A, 3B y 5 representan una forma de utilización de los puestos móviles e intercambiables 4 que incluye una placa de calentamiento por inducción y una placa de cocción de tipo plancha. La figura 4 representa un mueble 1 con un puesto móvil e intercambiable 4 suplementario.

[0013] Estos puestos móviles e intercambiables 4 también pueden servir para la preparación de los alimentos, y presentarse en forma de un robot multifunción, de una picadora o instrumento análogo.

[0014] Estos puestos móviles e intercambiables 4 son autónomos, es decir, que también pueden funcionar sin necesidad de estar dispuestos sobre el mueble 1, conforme a la invención. Además, son intercambiables, de tal modo que es posible invertir su orden de colocación sin grandes dificultades, con lo que el mueble 1 conforme a la invención puede recibir, sin que se modifique su estructura, uno o varios puestos móviles e intercambiables 4, diferentes o idénticos.

[0015] El hecho de que estos últimos sean móviles permite, especialmente, retirarlos, como se describe más adelante, para su limpieza, del segundo plano de trabajo 3. esto facilita también el transporte del mueble cocina 1 conforme a la invención. Efectivamente, el hecho de retirar los puestos móviles e intercambiables 4 permite, por una parte, hacer más ligero el mueble 1, lo que facilita su transporte, y por otra parte, limitar los riesgos de sufrir daños provocados por el transporte y, por tanto, reducir el nivel de protección necesaria. Por ejemplo, pueden preverse unos cajones específicos para el transporte de los puestos móviles e intercambiables 4.

[0016] Además, el cocinero puede ventajosamente trasladar tan sólo los puestos móviles e intercambiables 4 que precise, lo que también permite reducir, en ese caso, la carga y el volumen a transportar.

[0017] Como se representa en las figuras adjuntas, el primer plano 2 y el segundo plano de trabajo 3 pueden estar montados sobre un chasis 1’ equipado con unos medios de rodadura. Con miras a aligerar el peso, dicho chasis 1’ puede estar fabricado a base de perfiles, preferiblemente de acero inoxidable. Los medios de rodadura pueden consistir en pequeñas ruedas equipadas con freno, como puede apreciarse en los dibujos de las figuras adjuntas.

[0018] Conforme a la invención, el segundo plano de trabajo 3 puede estar provisto al menos de un soporte móvil 5 para el o los puestos móviles e intercambiables 4 de preparación culinaria y/o de cocción, y de medios 6 para la conexión de dichos puestos móviles e intercambiables 4 a una fuente de energía eléctrica.

[0019] A estos efectos, puede preverse un cajetín eléctrico general 23 que se pueda conectar a la alimentación eléctrica sobre el chasis 1’ del mueble 1’ conectándose a dicho cajetín los medios de conexión 6. Estos últimos pueden adoptar forma de tomas eléctricas estancas. Por otra parte, el mueble 1 conforme a la invención puede comprender unos medios de conexión 6’ suplementarios que no estén destinados a los puestos móviles e intercambiables 4, sino que estén previstos para otros dispositivos susceptibles de ser utilizados para la preparación de alimentos, como una batidora eléctrica, por ejemplo. El cajetín eléctrico general 23 puede también comprender un disyuntor de protección contra sobretensiones.

[0020] Como puede apreciarse en las figuras adjuntas, cada uno de los soportes móviles 5 puede presentarse en forma de un tirante, y el segundo plano de trabajo 3 puede estar desplazado verticalmente, en dirección descendente, con respecto al primer plano de trabajo 2, y estar delimitado por dos bordes verticales 3’ del primer plano de trabajo 2, y cerrado en su parte posterior mediante una pared frontal 7 con una altura equivalente a la del primer plano de trabajo 2. De esta forma, el segundo plano de trabajo 3 se presenta en forma de una superficie plana cuando los tirantes que forman los soportes móviles 5 y los puestos móviles e intercambiables 4 se retiran, lo que facilita su limpieza y permite satisfacer las condiciones relativas a las normas en materia de higiene.

[0021] Para facilitar el montaje de los puestos móviles e intercambiables 4 en el mueble 1 conforme a la invención, cada uno de los puestos móviles e intercambiables 4 puede estar provisto, al nivel de las dos paredes laterales enfrentadas, de un borde sobresaliente 8 destinado a acoplarse, en posición de trabajo o en posición montada, al borde de los dos tirantes 5 adyacentes o con un tirante 5 y un borde adyacente del primer plano de trabajo 2. Así

pues, bastará con situar los puestos móviles e intercambiables 4 sobre los bordes adyacentes en cuestión de dos tirantes 5 o de un tirante 5 y del primer plano de trabajo 2 y conectar después dichos puestos a un medio de conexión 6 para poder llevar a cabo la cocción o preparación prevista. La colocación y la puesta en servicio del mueble 1 resulta por tanto muy sencilla y muy rápida, y no requiere ninguna herramienta, ni otra pieza complementaria de fijación.

[0022] Además, y conforme a la invención, cada uno de los soportes móviles 5 puede adoptar una forma general de L, estando el extremo libre de la parte más grande de la L dispuesto, en la posición de montaje de dicho soporte móvil 5, sobre una plataforma 9 fijada a la pared delantera 7, de tal forma que la extracción o la colocación de un tirante para la constitución de un soporte móvil 5 resulta muy sencilla y no precisa de ninguna herramienta.

[0023] De forma característica, y conforme a un primer modo de realización de la invención, el mueble 1 puede comprender una fachada posterior 15 con una altura superior a la del primer plano de trabajo 2 y puede integrar un medio 10 de captación de filtrado de los vapores de cocción y de reintroducción del aire tratado. La reintroducción del aire tratado puede consistir en la evacuación del aire tratado en la habitación en la que se encuentra situado el mueble 1.

[0024] Esto resulta especialmente ventajoso cuando el mueble se utiliza en lugares escasamente ventilados. Esta fachada posterior 15 puede presentar unos medios de iluminación del primer plano 2 y del segundo plano de trabajo 3, como lámparas de neón de bajo voltaje.

[0025] A estos efectos, como se puede observar en la figura, los medios 10 colectores, para filtrado de los vapores de cocción y reintroducción del aire tratado puede estar constituido por un conducto de aspiración 11 integrado en la fachada posterior 15 del mueble 1, comprendiendo un primer filtro de tratamiento 24 y conectado a una cámara de descompresión 12 que comprende unos medios 13 de aspiración del aire procedente del conducto de aspiración 11 y de insuflado de este último a través de un segundo filtro de tratamiento 25 en dirección a una salida de aire tratado 14 practicada en una de las paredes de la cámara de descompresión 12. El primer filtro de tratamiento 24 puede ser un filtro de grasas.

[0026] El conducto de aspiración 11 puede desembocar en una abertura de llegada del aire 16 situada en la pared de la fachada posterior 15, situada a su vez al lado del puesto o de los puestos móviles e intercambiables 4, a un nivel situado por encima del nivel del primer plano de trabajo 2, y por tanto, por encima del puesto o los puestos móviles e intercambiables 4, y la cámara de descompresión 12 puede estar situada sobre el chasis 1' del mueble 1, de tal modo que la salida de aire tratado 14 se dirija hacia la parte inferior. Esta salida de aire tratado 14 puede adoptar la forma de una abertura realizada en la pared inferior de la cámara de descompresión 12, y en la cual se encuentra integrada una rejilla. Por otra parte, el segundo filtro de tratamiento 25 puede montarse en la cámara de descompresión 12, contra la rejilla, y consistir en un filtro anti-olores y anti-condensación. Un filtro de este tipo se puede realizar con zeolita y de este modo, limpiarse haciéndolo pasara través de un horno a temperatura elevada (250º C).

[0027] El medio 13 de aspiración del aire puede estar integrado en la cámara y consistir en dos motores de aspiración que permitan realizar una aspiración de 1.500 m³/h.

[0028] La invención también ha previsto que se pueda instalar un intercambiador de calor en la cámara de descompresión 12, para llevar a cabo la regulación de la temperatura al menos en una zona situada cerca del mueble 1. Este intercambiador puede de este modo paliar el aumento, causado por la cocción, en la temperatura del aire en la zona del mueble 1. El aire renovado y fresco se insufla de este modo a través de la abertura de la pared inferior de la cámara de descompresión 12.

[0029] Como puede observarse en las figuras, el primer plano de trabajo 2 puede también estar dotado, al menos en uno de sus bordes laterales de los extremos, de una ala de ampliación 17 que pueda abatirse desde una posición de trabajo en la que se encuentra situada en el plano del primer plano de trabajo 2 hacia una posición oculta, a lo largo del borde en cuestión. De este modo, en posición de trabajo, estas alas de ampliación 17 permiten aumentar la superficie de trabajo del mueble 1, o incluso servir como mesa de servicio, por ejemplo,

[0030] El mueble 1 conforme a la invención puede también comprender una función de calientaplatos, gracias a la fachada posterior 15 del mueble 11, que puede estar rematada por una repisa 16' en la que pueden integrarse las resistencias de calentamiento, de tal modo que los platos preparados puedan colocarse sobre dicha repisa y mantenerse calientes durante un cierto período de tiempo.

[0031] A fin de que el cocinero pueda disponer de los accesorios y utensilios necesarios al alcance de la mano, el mueble 1 puede incluir al menos un módulo 18 de ordenación, este o estos módulos 18 se encuentran preferiblemente montados sobre el chasis 1' y pueden consistir en cajones, botelleros, estanterías o análogos. Obviamente, también puede preverse la integración de un módulo 18 de ordenación refrigerado, como por ejemplo, un refrigerador, para la conservación de los productos alimenticios perecederos.

[0032] Para facilitar el trabajo de preparación de los alimentos, el primer plano de trabajo 2 puede incluir una tabla de cortar 19 y un conducto vertical que atraviesa dicho primer plano de trabajo 2 y que conecta un módulo que sirve

como contenedor de basura 20 montado sobre el chasis 1' del mueble con un orificio 21 situado en la tabla de cortar 19. El cocinero dispone de esta forma de un contenedor de basura 20 integrado en el mueble 1, que le permite tirar, con un simple gesto del brazo, y sin necesidad de abrir ningún receptáculo o puerta, los desechos que se encuentren en la tabla de cortar.

[0033] Conforme a un segundo modo de realización de la invención, el mueble 1 puede comprender una tapa protectora 22 montada de forma basculante sobre dicho mueble 1 y susceptible de poder ser abatida para recubrir el primer plano 1 y el segundo plano de trabajo 2. De esta forma, representada en las figuras 3A y 3B, el mueble 1 no integra ningún medio 10 de captación, filtrado de los vapores de cocción y reintroducción del aire tratado. Un mueble 1 de este tipo resulta especialmente adaptado para su utilización en terrazas.

[0034] La anchura del mueble 1, independientemente de que se realice conforme al primer o al segundo modo de realización, deberá seleccionarse preferiblemente de forma que permita que el mueble 1 pase a través de una puerta de anchura estándar, y por tanto, inferior a 90 centímetros. En el segundo modo de realización, el mueble debería presentar una anchura de este tipo, incluso cuando la tapa de protección 22 no se encuentra abatida.

[0035] Por lo tanto, el mueble 1 conforme a la presente invención resulta fácil de componer por módulos, de desmontar, transportar y limpiar de acuerdo con las normas de higiene. Los puestos móviles e intercambiables 4 para la preparación y/o la cocción de productos culinarios pueden transportarse por separado del mueble 1, por ejemplo en contenedores separados, lo cual aligera el peso del mueble 1, por ejemplo, 150 kg en el caso de tres puestos móviles e intercambiables 4 y 100 Kg en el caso de dos puestos móviles e intercambiables.

[0036] Un mueble 1 de este tipo resulta especialmente apto para las actividades de restauración celebradas en una terraza, en el marco de un club de vacaciones, o cuando se utiliza como una cocina satélite en torno a una piscina, en el marco de una demostración culinaria o incluso en centros comerciales o reuniones sociales.

[0037] Obviamente, la invención no se limita a los modos de realización descritos y representados en las figuras adjuntas. Pueden introducirse modificaciones, especialmente en lo tocante al punto de vista de la constitución de los diversos elementos, o mediante la sustitución de equivalentes técnicos, sin apartarse del ámbito de protección de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Mueble (1) de cocina móvil, provisto de un primer plano de trabajo (2) y de un segundo plano de trabajo (3) que puede transformarse añadiendo al menos un puesto móvil e intercambiable (4) de preparación culinaria y/o de cocción, estando montados el primer (2) y el segundo (3) planos de trabajo sobre un chasis (1') equipado con medios de rodadura, estando provisto dicho segundo plano de trabajo (3) al menos de un soporte móvil (5) para el puesto o puestos móviles e intercambiables (4) de preparación culinaria y/o de cocción y con unos medios para conexión (6) de dichos puestos móviles e intercambiables (4) a una fuente de energía eléctrica, estando el segundo plano de trabajo (3) desplazado verticalmente en dirección descendente con respecto al primer plano de trabajo (2), estando cerrado en su parte posterior mediante una pared frontal (7) con una altura igual a la del primer plano de trabajo (2), caracterizado porque cada uno de los soportes móviles (5) se presenta en forma de tirante, y porque el segundo plano de trabajo (3) está delimitado por dos bordes verticales (3') del primer plano de trabajo (2) y porque cada uno de los puestos móviles e intercambiables (4) está provisto, al nivel de las dos paredes laterales opuestas, de un borde sobresaliente (8) que se acopla, en posición de trabajo, al borde de dos tirantes (5) adyacentes, o a un tirante (5) y un borde adyacente del primer plano de trabajo (2).

2. Mueble conforme a la reivindicación 1, caracterizado porque cada uno de los soportes móviles (5) tiene una forma general de L y porque el extremo libre del ramal mayor de la L se encuentra situado en la posición de montaje de dicho soporte móvil (5) sobre una plataforma (9) fijada a la pared frontal (7).

3. Mueble conforme a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, caracterizado porque comprende una fachada posterior (15) con una altura superior a la del primer plano de trabajo (2) y porque integra unos medios (10) colectores, para filtrado de los vapores de cocción y reintroducción del aire tratado.

4. Mueble conforme a la reivindicación 3, caracterizado porque los medios (10) colectores de filtrado de los vapores de cocción y reintroducción del aire tratado están formados por un conducto de aspiración (11) integrado en la fachada posterior (15) del mueble (1), comprendiendo un primer filtro de tratamiento (24) conectado a una cámara de descompresión (12) que comprende unos medios (13) de aspiración del aire procedente del conducto de aspiración (11) y de insuflado del mismo a través de un segundo filtro de tratamiento (25) en dirección a una salida de aire tratado (14) practicada en una pared de la cámara de descompresión (12).

5. Mueble, conforme a las reivindicaciones 1 y 4, caracterizado porque el conducto de aspiración (11) desemboca en una abertura de entrada de aire (16) situada en la pared de la fachada posterior situada al lado del puesto o de los puestos móviles e intercambiables (4) a un nivel superior al nivel del primer plano de trabajo (2) y porque la cámara de descompresión (12) se encuentra situada sobre el chasis (1') del mueble (1), de tal modo que la salida de aire tratado (14) se dirige hacia la parte inferior.

6. Mueble conforme a una de las reivindicaciones 4 y 5, caracterizado porque se encuentra integrado un intercambiador de calor en la cámara de descompresión (12).

7. Mueble conforme a una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque el primer plano de trabajo (2) está equipado, al menos en uno de sus bordes de los extremos laterales, con un ala de ampliación (17) que puede abatirse partiendo de una posición de trabajo en la que se encuentra situada en el plano del primer plano de trabajo (2) hacia una posición oculta, situada a lo largo del borde en cuestión.

8. Mueble conforme a una de las reivindicaciones 3 a 6 o conforme a las reivindicaciones 3 y 6, caracterizado porque la fachada posterior (15) del mueble (1) está coronada por una repisa (16'') en la que se encuentran integradas unas resistencias de calentamiento.

9. Mueble conforme a una de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque incluye al menos un módulo (18) de almacenamiento clasificado.

10. Mueble conforme a una de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque el primer plano de trabajo (2) incluye una tabla de cortar (19) y un conducto vertical que atraviesa dicho primer plano de trabajo (2) y que conecta un módulo que sirve de contenedor de basura (20) que se encuentra montado sobre el chasis (1') del mueble (1) con un orificio (21) practicado en la tabla de cortar (19).

11. Mueble conforme a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, caracterizado porque comprende una tapadera de protección (22) montada de forma abatible sobre dicho mueble (1) y que puede abatirse para recubrir el primer (1) y el segundo (2) plano de trabajo.

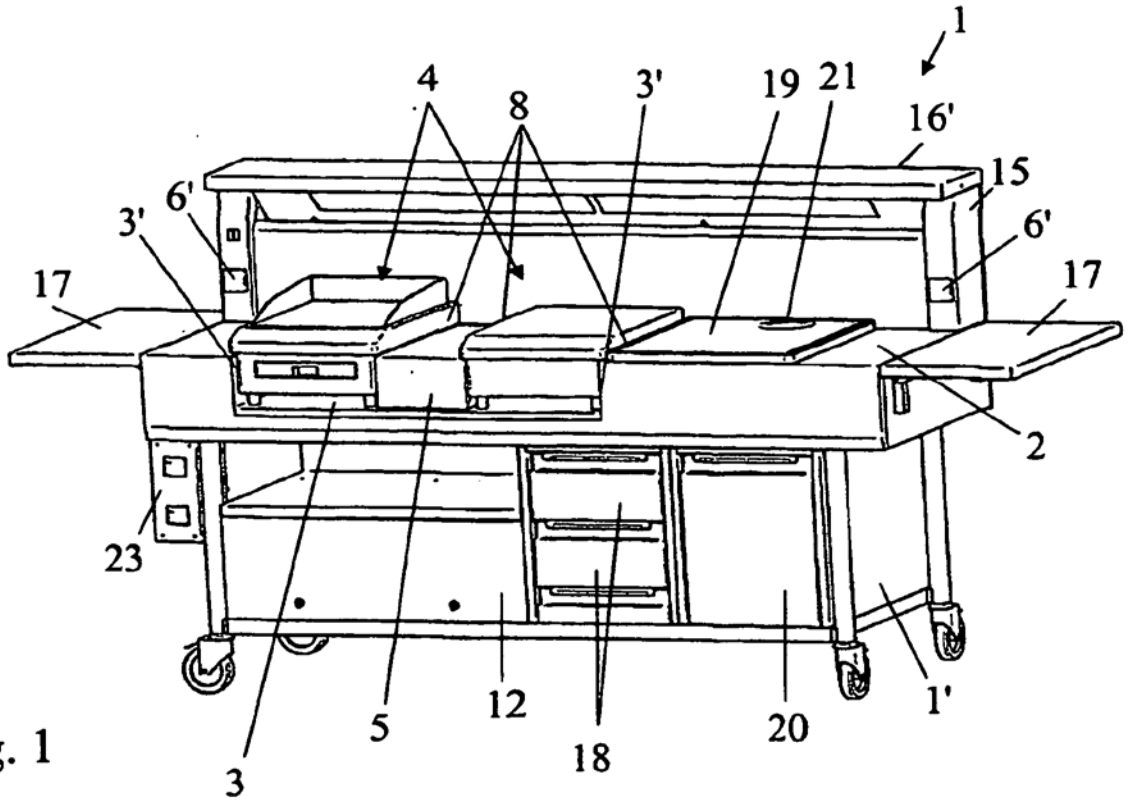
1
4
8
3'
19
21
16'
15
6'
3'
6'
17
17
2
23
3
5
12
18
20
1'

Fig. 1

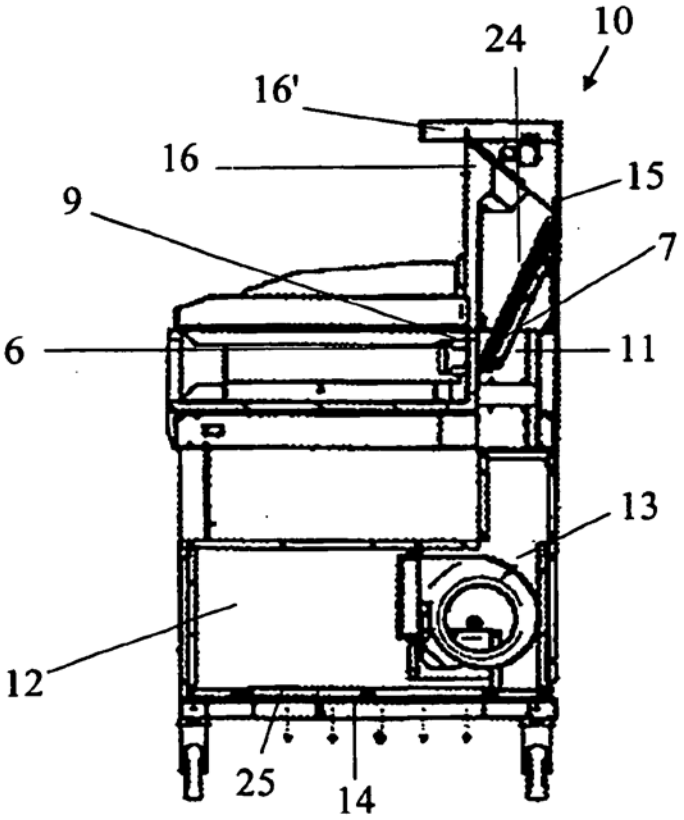
24
10
16'
16
15
9
7
6
11
13
12
25
14

Fig. 2

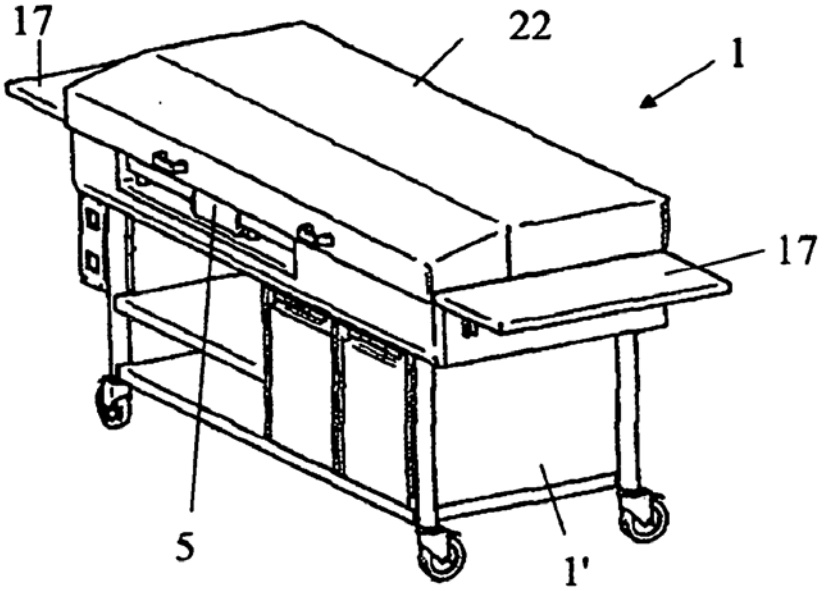

Fig. 3A

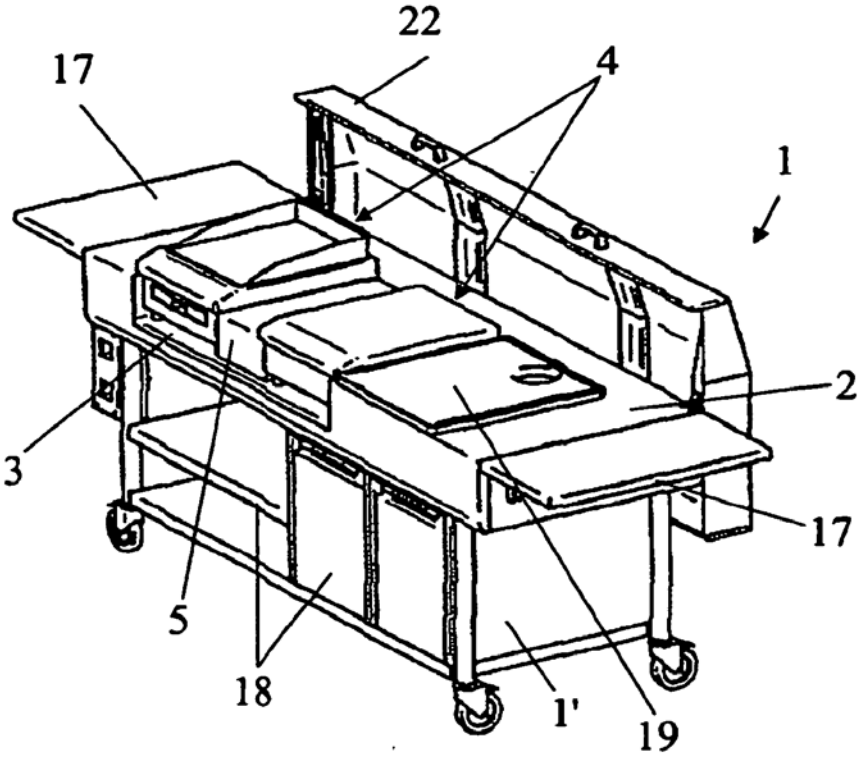

Fig. 3B

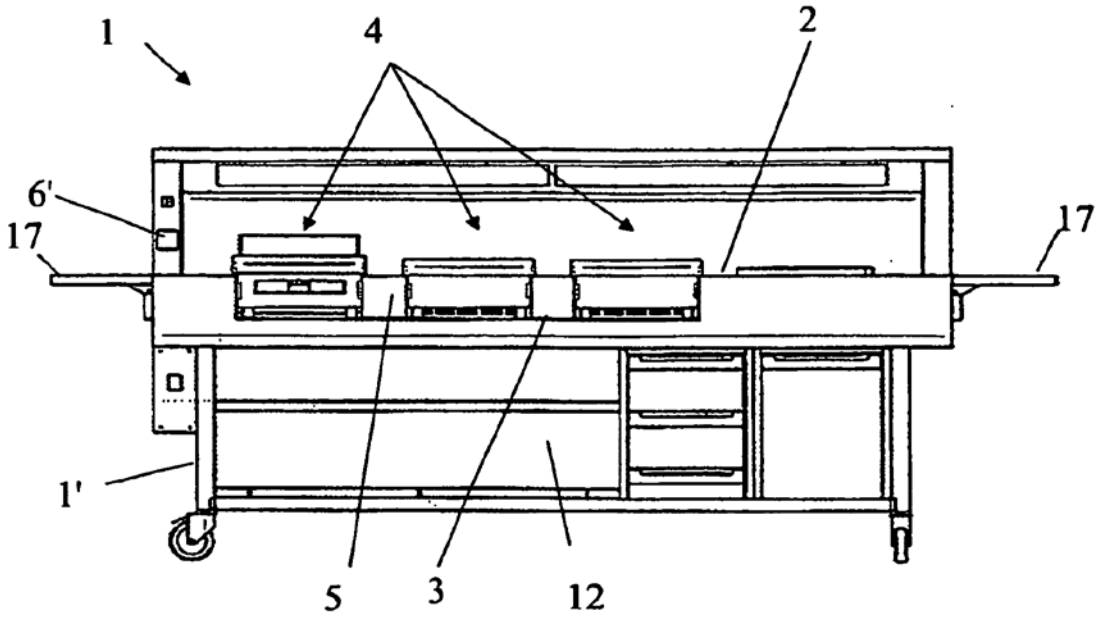

Fig. 4

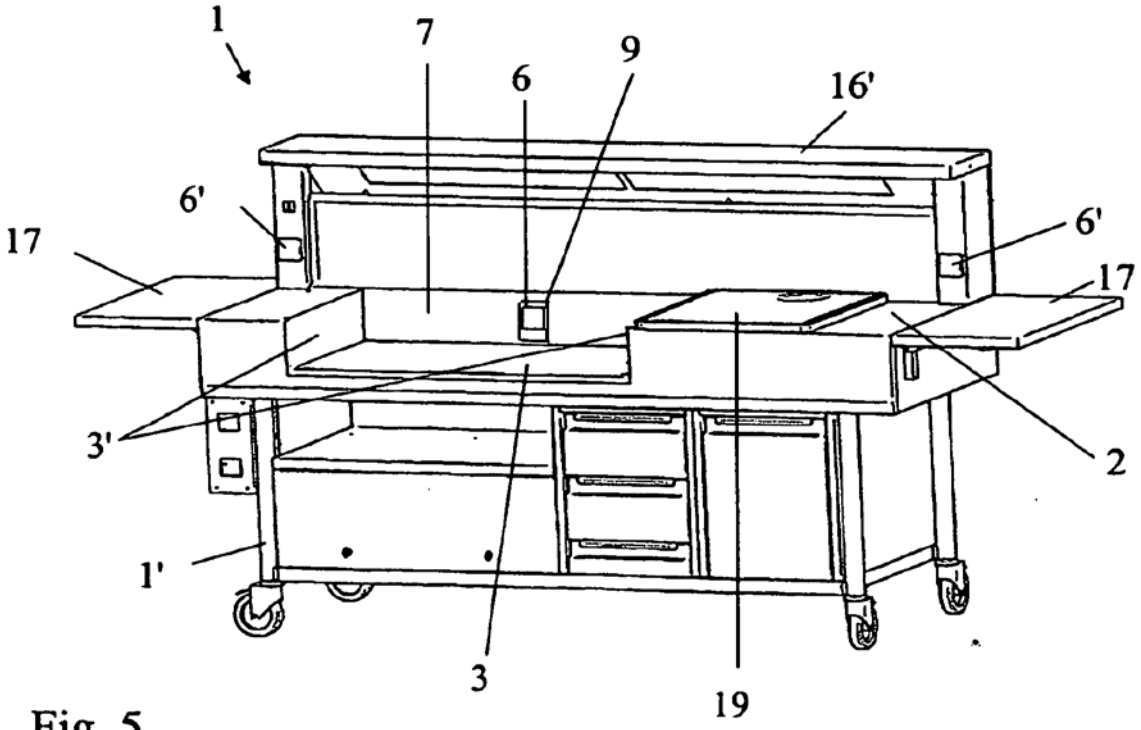

Fig. 5