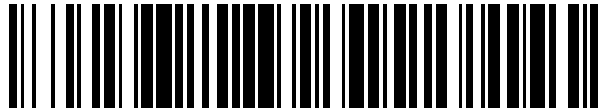


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 398 540**

51 Int. Cl.:

A47J 27/05 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **02.02.2011 E 11153080 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **14.11.2012 EP 2353467**

54 Título: **Recipiente de cocción para puesta al vacío**

30 Prioridad:

04.02.2010 FR 1050787

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
20.03.2013

73 Titular/es:

**MELEDO, M. HERVÉ (100.0%)
78 Quai de Cricklade
44240 Suce sur Erdre, FR**

72 Inventor/es:

MELEDO, M. HERVÉ

74 Agente/Representante:

CURELL AGUILÁ, Mireia

ES 2 398 540 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

Recipiente de cocción para puesta al vacío.

5 La presente invención se refiere a un recipiente de cocción y a un procedimiento de cocción al vapor que utiliza dicho recipiente. Más específicamente, la presente invención se refiere a un recipiente de cocción al vapor.

El documento FR 2 719 882 A1 describe una junta de estanqueidad que permite obtener una unión estanca entre los elementos de un utensilio de cocina.

10 La cocción al vapor es un modo de cocción que utiliza el calor que desprende el vapor de un líquido en ebullición, generalmente agua. Este modo de cocción necesita un recinto de cocción cerrado que confine el vapor de agua. Este modo de cocción, poco agresivo, permite preservar las calidades nutritivas y aromáticas esenciales de los alimentos. No obstante, este tipo de cocción requiere una ebullición del agua cercana o superior a los 100°C, lo cual puede destruir, por ejemplo, algunas vitaminas y/u oligoelementos presentes en los alimentos, como la vitamina C, que comienza a destruirse a partir de los 60°C.

15 La presente invención prevé remediar el inconveniente mencionado anteriormente y se refiere a un recipiente de cocción caracterizado porque comprende:

- 20 - un primer y segundo platos de cocción que forman un recinto de cocción cerrado y que presentan, cada uno, un borde de extremo libre,
- 25 - un órgano de unión borde con borde de los primer y segundo platos de cocción, comprendiendo cada borde de extremo libre una pieza de conexión al órgano de unión configurada para hacer estanca la unión entre el borde de extremo libre correspondiente y el órgano de unión, estando el órgano de unión configurado de manera que se encastre entre los bordes de extremo libres,
- 30 - un orificio diseñado para permitir el bombeo al vacío del recipiente de cocción.

De este modo, la puesta al vacío del recipiente de cocción permite reducir la presión del aire dentro del recipiente y, por consiguiente, reducir la temperatura de ebullición del agua para una cocción al vapor, de acuerdo con el diagrama de fase del agua. Esta reducción de la temperatura de ebullición del agua permite mejorar la preservación de la composición de los alimentos.

35 Además, dichas piezas de conexión permiten facilitar la puesta al vacío del recipiente, y permiten compensar una disparidad geométrica de los primer y segundo platos.

En un modo de realización, el orificio está previsto en el órgano de unión.

40 Según una forma de realización, el orificio está destinado a recibir un tubo de bomba de vacío.

De manera ventajosa, el órgano de unión y cada pieza de conexión están realizados en un material térmicamente aislante.

45 Así, el recipiente de cocción puede ser manipulado sin riesgo de quemaduras.

De manera ventajosa, el material térmicamente aislante es un plástico alimentario como el propileno.

50 De este modo, el órgano de unión y cada pieza de conexión pueden estar en contacto con un alimento sin riesgo de contaminarlo.

En un modo de realización, cada pieza de conexión está provista de una junta de estanqueidad.

55 Según un modo de realización, la junta de estanqueidad de cada pieza de conexión está conformada para cooperar, por complementariedad de forma, con el anillo de unión.

Preferentemente, los platos de cocción están realizados en un material que permite la propagación de una irradiación infrarroja, por ejemplo, el vidrio.

60 La presente invención también se refiere a un procedimiento de cocción al vapor caracterizado porque comprende las etapas que consisten en:

- 65 - a) proporcionar un recipiente de cocción de acuerdo con la invención,
- b) colocar el recipiente de cocción en un horno de cocción, preferentemente, infrarrojo,
- c) conectar una bomba de vacío al orificio del recipiente de cocción.

- 5 Otras características y ventajas se pondrán más claramente de manifiesto a partir de la siguiente descripción de un modo de realización de un recipiente de cocción según la invención, a modo de ejemplo no limitativo, en referencia a los dibujos adjuntos, en los que la figura 1 es una vista explosionada parcial en sección de un recipiente de cocción según la invención.
- 10 El recipiente de cocción ilustrado en la figura 1 comprende unos primer y segundo platos 10, 11 de cocción, que forman un recinto de cocción cerrado. Los primer y segundo platos 10, 11 de cocción presentan, cada uno, un borde de extremo libre 100, 110. Los primer y segundo platos 10, 11 de cocción pueden estar colocados en un horno de cocción (no representado) infrarrojo. Con este fin, los primer y segundo platos 10, 11 pueden estar realizados en un material que permite la propagación de una radiación infrarroja, por ejemplo, el vidrio.
- 15 El recipiente de cocción comprende un órgano de unión 2 borde con borde de los primer y segundo platos 10, 11 de cocción. Preferentemente, el órgano de unión 2 tiene forma anular. El órgano de unión 2 presenta una sección transversal sustancialmente en forma de T. El término "transversal" se refiere a una dirección perpendicular a una dirección que se extiende según la longitud de un plato 10, 11.
- 20 Cada borde de extremo libre 100, 110 comprende una pieza de conexión 4 al órgano de unión 2, configurada para volver estanca la unión entre el borde de extremo libre 100, 110 correspondiente y el órgano de unión 2. Las piezas de conexión 4 están fijadas a cada borde de extremo libre 100, 110 mediante una cola 41 con vistas a un sellado permanente entre el borde de extremo libre 100, 110 correspondiente y la pieza de conexión 4 correspondiente. Cada pieza de conexión 4 está provista de una junta de estanqueidad 40. Preferentemente, cada junta de estanqueidad 40 tiene forma anular. Preferentemente, cada junta de estanqueidad 40 está realizada en silicona.
- 25 Cada junta de estanqueidad 40 presenta una sección transversal sustancialmente en forma de L conformada para cooperar, por complementariedad de forma, con el órgano de unión 2.
- El órgano de unión 2 está configurado de modo que se encaja entre los bordes de extremo libres 100, 110, una vez que los bordes de extremo libres 100, 110 están sellados con las piezas de conexión 4.
- 30 El recipiente de cocción comprende un orificio (no representado) diseñado para permitir el bombeo al vacío del recipiente de cocción. Preferentemente, el orificio está previsto en el órgano de unión 2. El orificio está destinado a recibir un tubo de bomba de vacío (no representado).
- 35 Por otra parte, el órgano de unión 2 o las piezas de conexión 4 pueden estar provistos de al menos un mango (no representado) para facilitar la manipulación del recipiente de cocción.
- El órgano de unión 2 y cada pieza de conexión 4 pueden estar realizados en un material térmicamente aislante. El material térmicamente aislante es un plástico alimentario como el propileno.
- 40 Por supuesto, el modo de realización de la invención descrito anteriormente no presenta ningún carácter limitativo. Se pueden aportar detalles y mejoras en otras variantes de realización sin apartarse por ello del marco de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Recipiente de cocción que comprende:

- 5 - unos primer y segundo platos (10, 11) de cocción que forman un recinto de cocción cerrado, y que presentan, cada uno, un borde de extremo libre (100, 110),
- 10 - un órgano de unión (2) borde con borde de los primer y segundo platos (10, 11) de cocción, comprendiendo cada borde de extremo libre (100, 110) una pieza de conexión (4) al órgano de unión (2) configurada para volver estanca la unión entre el borde de extremo libre (100, 110) correspondiente y el órgano de unión (2), estando el órgano de unión (2) configurado de manera que se encaje entre los bordes de extremo libres (100, 110),

caracterizado porque comprende:

- 15 - un orificio diseñado para permitir el bombeo al vacío del recipiente de cocción.

2. Recipiente de cocción según la reivindicación 1, caracterizado porque el orificio está previsto en el órgano de unión (2).

20 3. Recipiente de cocción según las reivindicaciones 1 o 2, caracterizado porque el orificio está destinado a recibir un tubo de bomba de vacío.

25 4. Recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque el órgano de unión (2) y cada pieza de conexión (4) están realizados en un material térmicamente aislante.

5. Recipiente de cocción según la reivindicación 4, caracterizado porque el material térmicamente aislante es un plástico alimentario como el propileno.

30 6. Recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque cada pieza de conexión (4) está provista de una junta de estanqueidad (40).

35 7. Recipiente de cocción según la reivindicación 6, caracterizado porque la junta de estanqueidad (40) de cada pieza de conexión (4) está conformada para cooperar, por complementariedad de forma, con el anillo de unión (2).

8. Procedimiento de cocción al vapor, caracterizado porque comprende las etapas que consisten en:

- 40 - a) proporcionar un recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 7,
- b) colocar el recipiente de cocción en un horno de cocción, preferentemente por infrarrojos,
- c) conectar una bomba de vacío al orificio del recipiente de cocción.

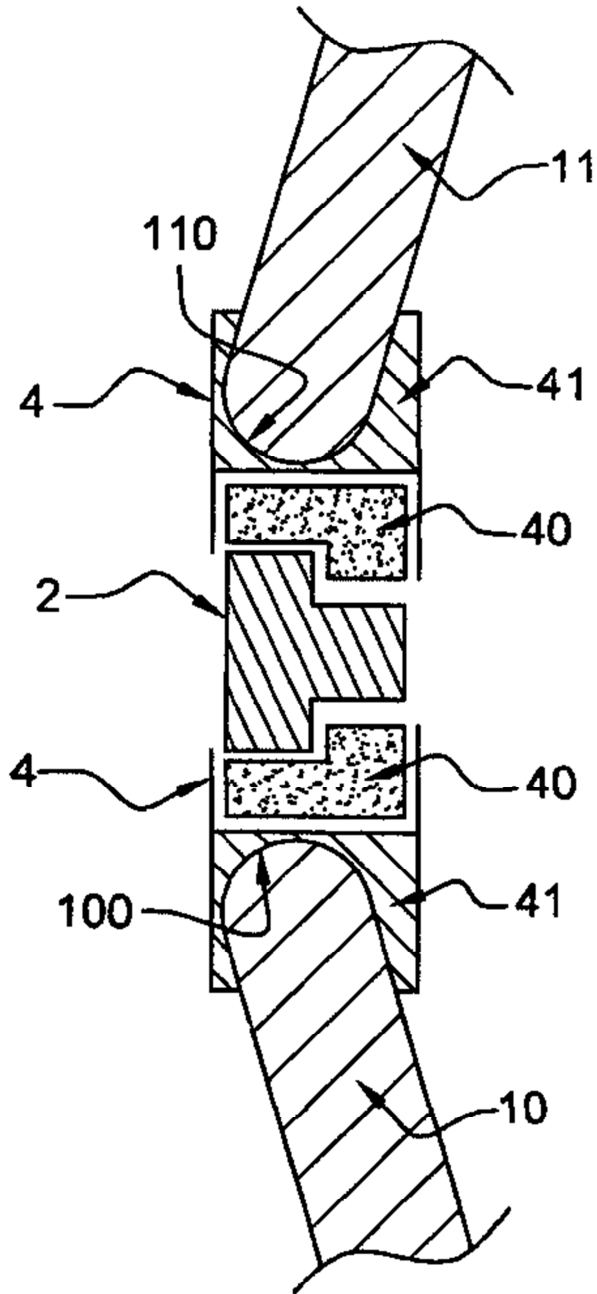


Fig. 1