

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 433 268**

51 Int. Cl.:

A47J 37/07

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **12.12.2011** **E 11193102 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **31.07.2013** **EP 2465395**

54 Título: **Parrilla**

30 Prioridad:

16.12.2010 GB 201021437

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

10.12.2013

73 Titular/es:

CLAY OVEN CO., LTD. (100.0%)

**164a Dukes Road
London W3 0SL, GB**

72 Inventor/es:

GULIAN, SHAHAI

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 433 268 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

Parrilla

Campo de la invención

- 5 La presente invención se refiere a una parrilla configurada para cocinar alimentos colocados sobre la misma. Más en concreto, la invención se refiere a una parrilla de gas que está dispuesta para reducir el riesgo de que los quemadores de gas queden obstruidos y es adecuada para su uso en cocinas comerciales.

Antecedentes

- 10 Las parrillas configuradas para cocinar alimentos colocados sobre la fuente de calor son bien conocidas. Dicha parrilla se describe en el documento GB 2373713 e incluye una serie de quemadores de gas embebidos en un lecho de arcilla litag. El calor procedente del gas de combustión se eleva hacia arriba a través del lecho de arcilla litag y de ese modo cocina los alimentos situados por encima del mismo. El lecho actúa para difundir el calor y él mismo no absorbe mucha energía térmica. Sin embargo, las parrillas conocidas pueden tener un lecho de material absorbente de calor, por ejemplo, piedras de lava que son calentadas por el gas de combustión a una temperatura a la que las propias piedras de lava emiten radiación de calor suficiente para contribuir de manera significativa a la cocción de los alimentos, es decir, esta radiación, además de los gases calientes procedentes de la fuente de calor que se filtra a través de las piedras de lava, cocina los alimentos.

- 15 A medida que los alimentos se cocinan en la parrilla, materiales tales como grasa y jugos de carne gotean sobre las piedras de lava o la arcilla litag y también sobre los quemadores de gas, que pueden fácilmente llegar a obstruirse debido al material que cae. El material tenderá a acumularse en el fondo de la parrilla donde se encuentra la fuente de calor. Para mantener un funcionamiento y una higiene adecuados, es necesario limpiar regularmente la parrilla con el fin de evitar la acumulación de material y evitar que los quemadores de gas se obstruyan. Con el tiempo, puede no ser posible eliminar todo el material y esto puede dar lugar a que los quemadores de gas calienten de manera desigual y por consiguiente cocinen de manera desigual los alimentos. Finalmente, puede incluso llegar a ser necesario reemplazar los quemadores de gas.

- 25 El documento JP10038229 da a conocer un horno que contiene paredes laterales que encierran un espacio interior sustancialmente cerrado. Dentro de las paredes laterales, está prevista una rejilla para mantener los alimentos que se cocinan y, por debajo de los alimentos, está prevista una serie de quemadores para calentar el aire dentro del horno. Los quemadores producen una llama que se inclina hacia abajo e incluyen un saliente para evitar que los jugos de los alimentos que se cocinan caigan sobre las boquillas de los quemadores. Las llamas calientan el aire en el horno, pero no se utilizan para calentar un cuerpo radiante incandescente sólido. El documento JP 20030 47563 da a conocer un horno cerrado para cocinar alimentos. Los quemadores están previstos en compartimentos adyacentes a las paredes laterales. La dirección de las llamas producidas por los quemadores se puede ajustar usando aire aspirado a través de orificios de ventilación laterales de manera que se puede hacer que la llama apunte hacia arriba o hacia abajo, el propósito de alterar la dirección de las llamas es hacer que el calentamiento sea más uniforme. Las llamas calientan el aire en el horno, pero no se utilizan para calentar un cuerpo radiante incandescente sólido.

- 40 El documento JP 2003 033281 da a conocer un horno cerrado que contiene una serie de quemadores para calentar el interior del horno. Un conjunto de quemadores dirigen llamas en el espacio que está por debajo de los alimentos que se cocinan y se encuentran debajo de un protector de manera que, si gotean jugos de los alimentos que se cocinan, no caen sobre el quemador. Las llamas calientan el aire en el horno, pero no se utilizan para calentar un cuerpo radiante incandescente sólido.

- 45 El documento JP 2000 523 7465 da a conocer un horno cerrado que tiene quemadores situados por encima de los alimentos que se cocinan y otro conjunto de quemadores que se extienden a través de una pared lateral del horno y que dirigen las llamas a un espacio que está por debajo de los alimentos que se cocinan. Las llamas calientan el aire en el horno, pero no se utilizan para calentar un cuerpo radiante incandescente sólido.

- 50 El documento JP 2000 217718 describe un horno cerrado que contiene quemadores situados adyacentes a la pared lateral del horno. Estos quemadores producen una llama que se extiende horizontalmente dirigida al espacio que está por debajo de los alimentos que se cocinan y una llama orientada verticalmente para calentar el espacio que está por encima de los alimentos. Las llamas calientan el aire en el horno, pero no se utilizan para calentar un cuerpo radiante incandescente sólido.

El documento US-366 7449 describe una parrilla o una barbacoa doméstica que tiene una bandeja con piedras pómez. Se proporciona un quemador central que produce llamas que se extienden radialmente hacia fuera desde el

quemador en una dirección horizontal. Un deflector de cerámica en forma de cúpula que cubre el quemador desvía las llamas desde el quemador sobre las piedras pómez, que se calientan ya que son incandescentes. Los alimentos se encuentran por encima del lecho de piedras pómez y se cocinan por el calor radiante emitido por las piedras pómez incandescentes.

- 5 Una parrilla según el preámbulo de la reivindicación 1 se describe en el documento DE 100 10 654.

Resumen

En las reivindicaciones independientes que se acompañan, se definen aspectos de la invención.

- 10 De acuerdo con un aspecto, una parrilla está configurada para cocinar alimentos colocados sobre la misma, comprendiendo la parrilla: un cuerpo de parrilla que tiene paredes laterales y una base que definen conjuntamente un espacio interior hueco. Se proporcionan quemadores de gas (también conocidos como "boquillas de gas") para la combustión de gas y para generar calor para cocinar alimentos, estando los quemadores situados en los lados del espacio interior hueco y siendo dirigidos hacia abajo y hacia dentro, hacia el espacio interior.

- 15 El interior de la parrilla está configurado para contener (y en uso contiene) al menos un cuerpo radiante al que se dirigen los quemadores de gas y que está configurado para redirigir el calor derivado de la combustión de gas mediante los quemadores de gas en una dirección ascendente. El término "cuerpo radiante" se utiliza en la presente memoria para indicar un cuerpo que, cuando la parrilla está en funcionamiento, emite radiación de calor a los cuerpos particulares que generan la radiación, ya que ellos mismos están calientes.

- 20 En uso, el cuerpo radiante absorbe energía térmica del gas de combustión, generalmente hasta que está incandescente, y después genera radiación de calor que se dirige hacia arriba, hacia los alimentos (y generalmente en otras direcciones también). El cuerpo radiante puede ser un lecho de materiales particulados, por ejemplo, mica o lava o piedras cerámicas, o puede ser una sola losa de cerámica.

- 25 El cuerpo radiante puede además reflejar la radiación de calor procedente de las llamas de gas hacia arriba, hacia los alimentos. Una vez más, dicho cuerpo radiante reflectante puede ser un lecho de materiales particulados, o puede ser una sola losa o placa.

Naturalmente, las dos situaciones descritas anteriormente para dirigir el calor hacia arriba, a los alimentos, pueden darse simultáneamente, es decir un cuerpo radiante puede ser calentado por la radiación y por tanto va a generar radiación de calor y también, al mismo tiempo, va a reflejar la radiación.

- 30 La combustión del gas va a generar gases calientes que se van a elevar en el interior de la parrilla, favoreciendo de ese modo la cocción.

El al menos un cuerpo radiante puede ser inerte, es decir, no es consumido de manera significativa por la llama procedente de los quemadores de gas, o puede incluir o estar compuesto de material consumible, por ejemplo, carbón vegetal.

- 35 Al menos algunos de los quemadores de gas van a estar situados por encima de los cuerpos radiantes, aunque si el cuerpo radiante tiene la forma de un lecho de material absorbente de calor, por ejemplo, piedras de lava, algunos de los quemadores de gas pueden estar situados por debajo de la parte superior del lecho, tal disposición por lo general no va a proporcionar un calentamiento uniforme a través de la zona del lecho. Los quemadores de gas pueden estar dispuestos alrededor de la parte superior de las paredes laterales de la parrilla, opcionalmente en una configuración escalonada, estando los quemadores de gas a diferentes alturas y/o apuntando a diferentes ángulos con respecto a la horizontal y/o a diferentes ángulos con respecto a la vertical. Esencialmente, los quemadores de gas deben orientarse de manera que se logre una velocidad de cocción lo más uniforme posible sobre la zona de la parrilla.

- 40 La parrilla puede incluir soportes que pueden soportar brochetas, una rejilla, un espetón y/o una plancha para mantener los alimentos que se cocinan. Tales soportes pueden estar formados por la parte superior de las paredes laterales o pueden ser puntos de soporte separados dispuestos en lados opuestos de la parrilla. Los quemadores de gas pueden dirigirse en un ángulo descendente de entre 10° y 80°, con respecto a la horizontal, por ejemplo, de entre 20° y 60°, tal como de entre 25° y 45°. Pueden dirigirse perpendicularmente a través del interior o hacia un lado u otro. Se pueden dirigir diferentes quemadores en diferentes ángulos con respecto a la horizontal, opcionalmente dentro del intervalo anterior de ángulos.

- 50 La base puede comprender un elemento colector para recoger material, por ejemplo, grasas y jugos de carne, que caiga durante la cocción y se puede proporcionar un canal para dirigir tales líquidos a un receptáculo de recogida.

Los quemadores de gas tienen una forma alargada para producir llamas en forma de abanico.

Los detalles de una o más realizaciones de la invención se exponen en los dibujos adjuntos y en la descripción que se da a continuación. Otras características, objetos y ventajas de la invención quedarán claros a partir de la descripción, los dibujos y las reivindicaciones.

- 5 Cualquier característica de un aspecto de la invención se puede aplicar a otros aspectos de la invención, en cualquier combinación adecuada.

Breve descripción de los dibujos

Las características preferidas de la presente invención se describirán ahora, simplemente a modo de ejemplo, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los que:

- 10 La figura 1 muestra de manera esquemática el flujo de calor;

La figura 2 muestra un diagrama esquemático de un quemador de gas;

La figura 3 muestra una sección transversal de una realización de una parrilla.

Descripción detallada

- 15 Un aspecto amplio de la invención proporciona una parrilla que tiene quemadores de gas que se dirigen en una dirección hacia dentro y hacia abajo, hacia el interior de la parrilla y el interior de la parrilla redirige el calor en una dirección ascendente, hacia los alimentos. Esto tiene la ventaja de que los quemadores de gas son menos propensos a obstruirse con el material que cae de los alimentos que se cocinan. Además, la parrilla es más fácil de tener y de mantener limpia y se evita el problema de quemadores de gas obstruidos que producen un suministro desigual de calor para cocinar alimentos. La parrilla puede estar dispuesta de manera que se proporcione una
20 distribución uniforme de calor a través del interior de la parrilla y permite que la parrilla llegue a la temperatura de cocción más rápidamente.

- La figura 1 muestra esquemáticamente el flujo de calor dentro de una parrilla 10. La parrilla tiene una base 12 y un soporte 24 para los alimentos que se cocinan. La base es hueca e incluye un espacio interior (no se muestra en la figura 1). El calor se genera por la combustión de gas, por ejemplo, propano, butano o gas de red, en quemadores de gas (no se muestran pero se indican esquemáticamente con la flecha 16) separados alrededor de la periferia del espacio interior. Los quemadores de gas se dirigen en una dirección descendente y hacia adentro, hacia el espacio interior, según las flechas 16. La base 12 vuelve a dirigir el calor en una dirección ascendente, según las flechas 18, tal como se describe con más detalle a continuación. El soporte de alimentos 24 se encuentra situado por encima de la base 12 de la parrilla 10, por lo tanto el calor procedente de una fuente de calor puede ser utilizado para cocinar alimentos sobre el soporte 24. Como queda claro en la figura 1, la parrilla está abierta por la parte superior y los alimentos se cocinan con el calor que se genera por debajo de la misma.
25
30

- La base 12 contiene un cuerpo absorbente de calor, por ejemplo, un lecho de material absorbente de calor 32 (ver la figura 3) para redirigir calor hacia arriba y proporcionar una distribución uniforme de calor a los alimentos. En la figura 1, el quemador de gas se encuentra situado en los lados de la base 12 y por encima del espacio interior; los quemadores de gas se pueden incluir en las paredes laterales que rodean el espacio interior, como se muestra en la figura 3 .
35

- La figura 2 es un diagrama esquemático de la orientación de un quemador de gas 30 utilizado en una parrilla de acuerdo con la presente invención. De manera similar a la figura 1, el calor producido por el quemador de gas 30 se dirige en una dirección descendente y hacia adentro, como se muestra con la flecha 16, hacia un cuerpo absorbente de calor o material que se mantiene en el espacio interior de la base 12 y el interior de la base 12 vuelve a dirigir el calor en la dirección de las flechas 18 de las figuras 1 y 2. Durante la cocción, grasas, jugos de carne y otros materiales van a ser liberados de los alimentos y van a caer hacia la base 12 en la dirección de la flecha 34 (figura 2). Este material puede caer sobre los quemadores de gas 30 o en el espacio interior. A medida que el quemador de gas 30 se dirige en una dirección descendente 16, el material que cae sobre el quemador de gas 30 en la dirección
40 34 no cae directamente sobre la abertura del quemador de gas y por tanto es poco probable que lo obstruya. Además, los quemadores de gas 30 están situados hacia el lado del espacio interior y a menudo no van a estar directamente por debajo de los alimentos que se cocinan.
45

- El concepto amplio descrito anteriormente se ha incorporado en una parrilla 10 que se muestra esquemáticamente en la figura 3. La figura 3 muestra una parrilla 10 que tiene una base 12 que tiene un interior 14 y un soporte 24 para cocinar alimentos. Se proporcionan quemadores de gas 30 para la combustión de gas y para generar calor para
50

cocinar los alimentos. Los quemadores de gas 30 se dirigen en una dirección descendente y hacia dentro, según la flecha 16, hacia el interior 14 de la base 12.

5 Dentro del interior 14 de la base 12 está prevista una bandeja 36. La bandeja 36 contiene un lecho de material inerte absorbente de calor 32. Este material 32 se calienta mediante los quemadores de gas 30 y luego irradia calor hacia arriba, en la dirección 22, hacia el soporte 24. El material inerte puede comprender partículas o gránulos.

10 Además del lecho de material 32, el interior 14 de la base puede incluir un cuerpo reflectante o material reflectante configurado para reflejar la radiación procedente de los quemadores de gas 30 hacia arriba, según la flecha 20, hacia los alimentos situados por encima del mismo. De ese modo, los alimentos pueden ser cocinados por el calor irradiado 22 o tanto por el calor irradiado 22 como por el calor reflejado 20, procedente de los quemadores de gas 30 que fueron dirigidos en una dirección descendente 16. Generalmente tanto el calor irradiado como el calor reflejado van a estar presentes, aunque en diferente proporción dependiendo de la naturaleza del material radiante previsto en el interior 14. La elevación de los gases calientes procedentes de la llama también va a desempeñar una función importante en la cocción. Como es evidente a partir de las figuras 2 y 3, la parrilla tiene la parte superior abierta y los alimentos se cocinan con el calor generado por debajo de la misma.

15 La parrilla 10 generalmente va a estar provista de más de un quemador de gas 30 y se puede proporcionar cualquier número de quemadores de gas 30. Estos van a estar dispuestos por encima del material radiante 32 y alrededor del interior 14 de la base 12, por ejemplo, pueden ser soportados por o estar incorporados en las paredes laterales que definen el espacio interior 14. La disposición de los quemadores de gas 30 es preferiblemente una disposición en la que el material inerte 32 se calienta de manera uniforme. Esto proporciona una distribución uniforme del calor
20 dirigido hacia los alimentos que se cocinan. Los quemadores de gas 30 pueden dirigirse en un ángulo de entre 10° y 80°, con respecto a la horizontal, hacia el interior 14 de la base en la dirección 16. Más concretamente, los quemadores de gas 30 pueden estar inclinados, por ejemplo, en un intervalo de entre 20° y 60°, tal como entre 25° y 45°. Todos los quemadores de gas 30 pueden estar en el mismo ángulo, o pueden estar escalonados, para distribuir mejor el calor a través del material 32. No es imprescindible que los quemadores de gas 30 estén separados
25 uniformemente alrededor del interior de la base 14 y la disposición exacta de los quemadores de gas 30 dependerá del tamaño y la forma de la parrilla 10.

Los quemadores de gas 30 pueden tener una boquilla de salida de gas con una forma alargada para producir llamas en forma de abanico con el fin de distribuir mejor el calor por el interior 14 de la base.

30 En la figura 3, el soporte de alimentos 24 se muestra situado por encima del interior 14 de la base 12. El soporte 24 comprende puntos de soporte 26 y una rejilla 28, que se extiende a través de todo el espacio interior 14, se puede apoyar después en los puntos de soporte 26 para mantener los alimentos durante la cocción. Las grasas y los jugos de la carne y otros materiales pueden caer en el interior 14. El material se recoge en el fondo 38 de la base 12, que actúa como elemento colector. La parrilla puede incluir además un canal para dirigir el material del fondo 38 a un receptáculo (no mostrado).

35 La parrilla puede proporcionar además (ver figura 3) un protector 42 por encima de los quemadores de gas 30 para desviar el material que cae de los alimentos que se cocinan en dirección opuesta a los quemadores de gas 30.

La parrilla puede fabricarse de cualquier material adecuado. Además, una parrilla de acuerdo con el concepto que se reivindica se puede hacer modificando una parrilla conocida. Los materiales adecuados serán bien conocidos por la persona experta en la técnica. Por ejemplo, la base se puede hacer de hoja de acero inoxidable que se ha doblado o
40 manipulado de otro modo para darle una configuración adecuada. En particular, el interior de la base puede ser un material reflectante.

Los quemadores de gas pueden ser quemadores de gas disponibles comercialmente o pueden ser diseñados de manera específica. La parrilla comprende medios para controlar los quemadores de gas a fin de que la cocción pueda ser regulada por el usuario.

45 El lecho 32 puede estar formado de mica o piedras de lava o de otros materiales por el estilo. Alternativamente, materiales consumibles que mejoran el sabor de los alimentos, tales como hierbas, virutas de madera aromática o carbón vegetal pueden formar el lecho 32 sobre la bandeja 36 en lugar de o además del material inerte.

El término "rejilla" significa que los alimentos se cocinan por un lado cada vez y, en el caso de la presente invención (como queda claro a partir de las figuras 1 a 3), casi exclusivamente por la energía térmica que sube desde debajo
50 de los alimentos. Está implícito en la palabra "parrilla" que los alimentos no se hornean como en un horno, es decir, manteniéndose en un entorno cerrado, durante la cocción, sino más bien en un entorno abierto; también, como se desprende de las figuras 1 a 3, la parrilla de acuerdo con la presente invención tiene una parte superior abierta.

Algunas partes de la parrilla también pueden tener un revestimiento, tal como Teflon®, para ayudar además a mantener la parrilla limpia y a dirigir el material en dirección opuesta a los quemadores de gas.

La parrilla con quemadores de gas que se ha descrito es adecuada para su uso en aplicaciones domésticas o comerciales. La parrilla puede estar provista de otras características que serán conocidas por la persona experta.

- 5 Se entenderá que la presente invención ha sido descrita anteriormente meramente a modo de ejemplo, y que se pueden hacer modificaciones de los detalles dentro del ámbito de aplicación de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Parrilla (10) configurada para cocinar alimentos colocados sobre la misma, comprendiendo la parrilla:

un cuerpo de parrilla que tiene paredes laterales y una base que definen conjuntamente un espacio interior hueco (14),

5 una bandeja (36) en el espacio interior para contener al menos un cuerpo radiante y quemadores de gas (30) para la combustión de gas y para generar calor para cocinar alimentos, en el que los quemadores de gas se dirigen a dicho al menos un cuerpo radiante (32) que está sobre la bandeja y dicho al menos un cuerpo radiante está configurado para irradiar calor derivado de la combustión de gas mediante los quemadores de gas en una dirección ascendente

10 caracterizado por que los quemadores de gas (30) se encuentran en el lado del espacio interior hueco por encima de dicho al menos un cuerpo radiante (32) cuando está contenido en la bandeja y se dirigen hacia abajo y hacia dentro, hacia el espacio interior (14).

2. Parrilla de acuerdo con la reivindicación 1, en el que el al menos un cuerpo radiante comprende un material absorbente de calor que, en uso, se calienta por la combustión de gas mediante los quemadores de gas, y por tanto
15 emite radiación de calor en una dirección ascendente, en el que al menos un cuerpo radiante comprende opcionalmente un lecho de material inerte absorbente de calor, por ejemplo, partículas o gránulos que se pueden disponer en el interior.

3. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que incluye al menos un cuerpo absorbente de calor o material absorbente de calor que, en uso, se calienta por la combustión de gas mediante los quemadores de gas, y por tanto emite radiación de calor en una dirección ascendente y al menos un cuerpo
20 reflectante o material reflectante configurado para reflejar la radiación de las llamas producidas por la combustión de gas en los quemadores de gas en una dirección ascendente.

4. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los quemadores de gas son soportados por las paredes laterales.

25 5. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que incluye un soporte para soportar alimentos durante la cocción, comprendiendo el soporte opcionalmente puntos de soporte dispuestos en lados opuestos del interior que son capaces de soportar brochetas, una rejilla, un espetón y/o una plancha para mantener los alimentos que se cocinan.

6. Parrilla de acuerdo con la reivindicación 5, en el que el soporte se encuentra por encima de las paredes laterales o está formado por un borde superior de las paredes laterales.
30 7. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los quemadores de gas se dirigen en un ángulo de entre 10° y 80°, con respecto a la horizontal, por ejemplo, de entre 20° y 60°, tal como de entre 25° y 45°.

8. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la base de la parrilla incluye un elemento colector para recoger material, por ejemplo, grasas y jugos de carne, y que incluye opcionalmente un canal de descarga para dirigir líquidos desde el elemento colector al exterior de la base de la parrilla.
35 9. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los quemadores de gas tienen una forma alargada para producir llamas en forma de abanico.

10. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que incluye protectores que protegen los quemadores de gas desde arriba.
40 11. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que está configurada de manera que el al menos un cuerpo radiante es incandescente en uso.

12. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que incluye dicho al menos un cuerpo radiante colocado en la bandeja en el espacio interior de la parrilla y que puede irradiar calor derivado de la combustión de gas mediante los quemadores de gas en una dirección ascendente.
45 13. Parrilla de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, que tiene una parte superior abierta.

14. Método de cocinado de alimentos a la parrilla, que comprende mantener los alimentos por encima de una parrilla que comprende un espacio interior hueco que contiene al menos un cuerpo radiante, comprendiendo el método dirigir una llama de gas de combustión desde el lado del espacio interior hueco hacia abajo y hacia dentro sobre la parte superior de dicho al menos un cuerpo radiante, que es entonces opcionalmente incandescente, haciendo así que el al menos un cuerpo radiante irradie calor en una dirección ascendente, cocinando así los alimentos.
- 5
15. Método se acuerdo con la reivindicación 14, en el que el al menos un cuerpo radiante irradia calor al absorber el calor de la llama, haciendo que el al menos un cuerpo radiante caliente y emita radiación, y, opcionalmente, en el que el al menos un cuerpo radiante irradia además calor al reflejar el calor de la llama hacia arriba.

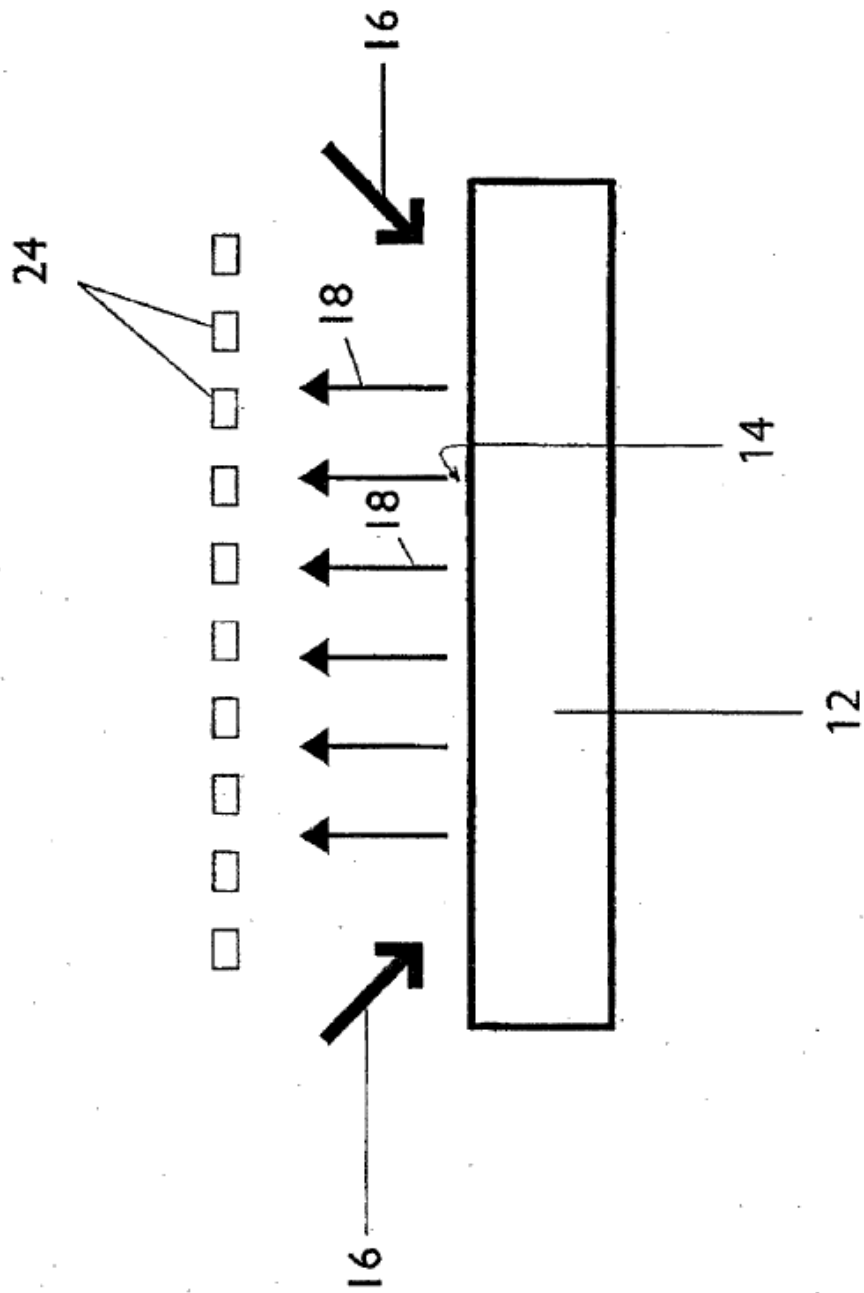


Figura 1

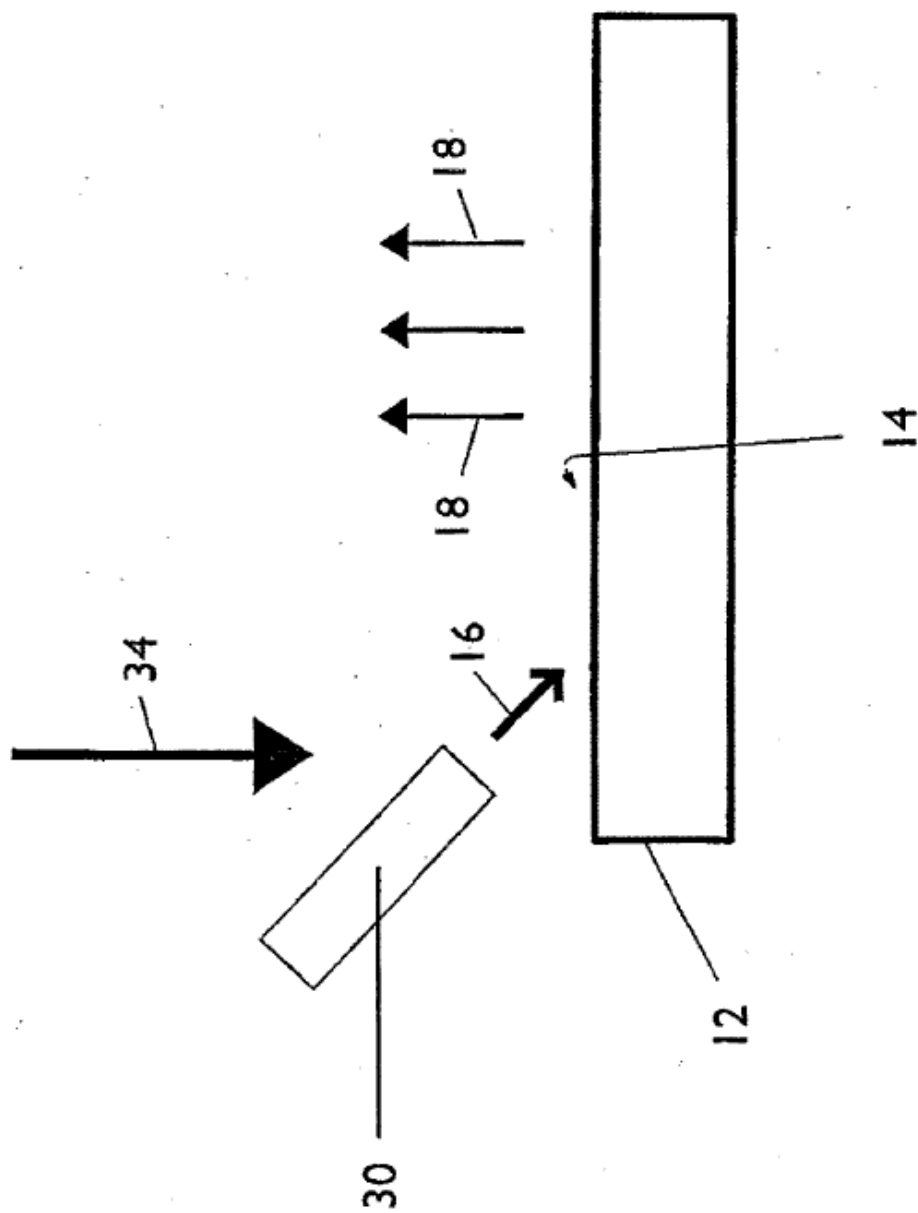


Figura 2

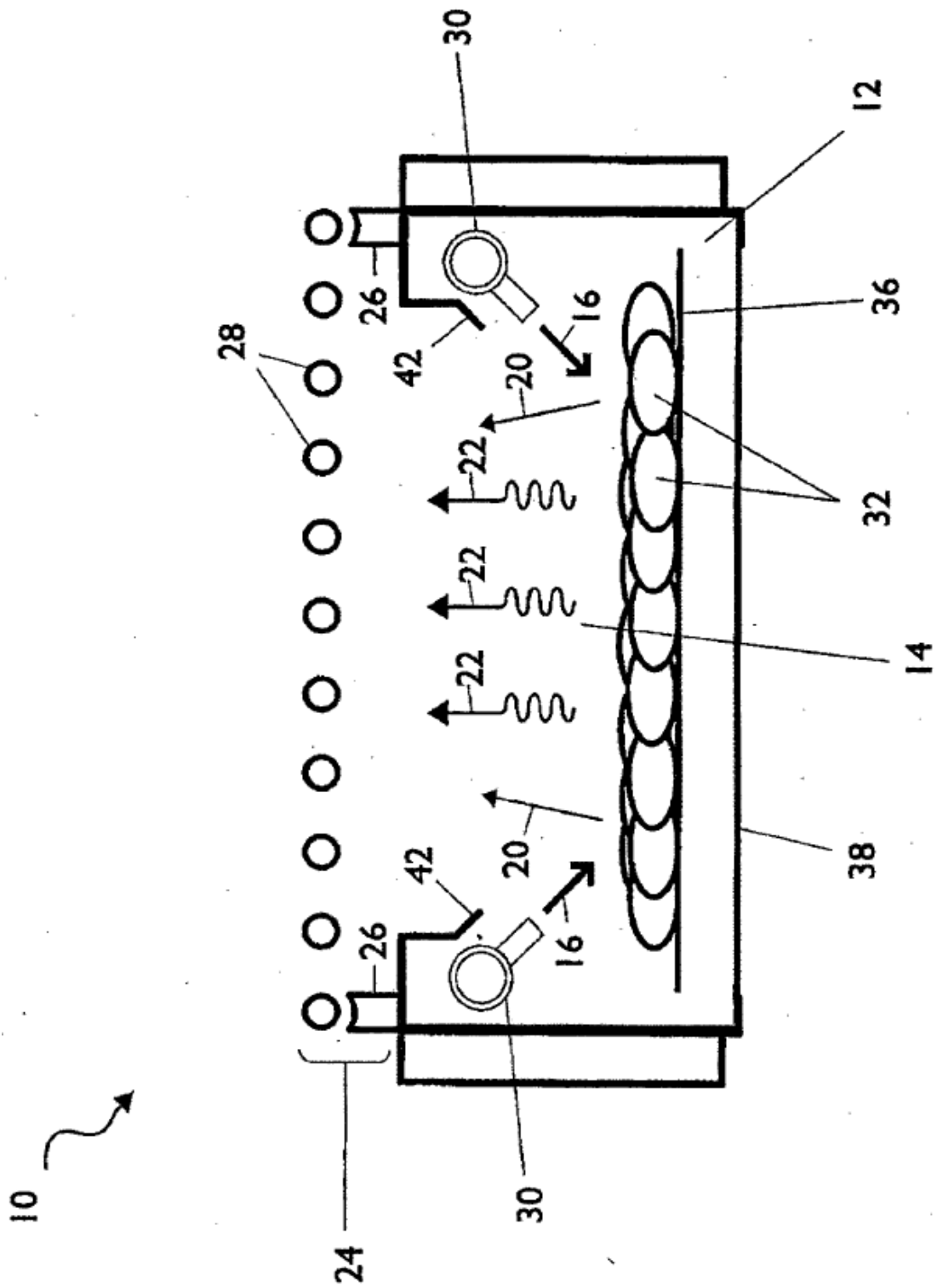


Figura 3