

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 625 389**

51 Int. Cl.:

A47J 37/04 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **23.04.2010** E 13199848 (6)

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **29.03.2017** EP 2721977

54 Título: **Aparato de cocción adaptado para la utilización de una pequeña cantidad de materia grasa**

30 Prioridad:

27.04.2009 FR 0902025

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

19.07.2017

73 Titular/es:

**SEB S.A. (100.0%)
112 Chemin du Moulin Carron, Campus SEB
69130 Ecully, FR**

72 Inventor/es:

**SOBOLE, CÉLINE y
BALANDIER, JEAN-MARIE**

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 625 389 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 de cocción adaptado para la utilización de una pequeña cantidad de materia grasa

El presente invento se refiere al dominio técnico general de los aparatos de cocción de alimentos.

5 El presente invento se refiere más particularmente al dominio técnico de los aparatos de cocción previstos para freír los alimentos a partir de una pequeña cantidad de materia grasa. El presente invento se refiere en particular, pero no exclusivamente, a los aparatos domésticos.

10 Un aparato de cocción del tipo antes citado es conocido por el documento WO 2006/000699 o por el documento WO 2006/000700. Este aparato incluye un recinto de cocción asociado a un dispositivo de calentamiento que produce un flujo de aire caliente enviado al interior de dicho recinto de cocción. Un inconveniente de la construcción de este aparato reside sin embargo en el hecho de que el calentamiento es localizado. En particular, durante la realización de patatas fritas a partir de patatas frescas, el calentamiento localizado conduce a extracciones de humedad de los trozos de alimentos, lo que contribuye a necesitar un tiempo de cocción importante para secar suficientemente los alimentos.

15 Es conocido por el documento WO89/10085 un aparato de cocción que utiliza un dispositivo de calentamiento dispuesto en el recinto de cocción. El calentamiento del recinto de cocción es por tanto más homogéneo. Sin embargo este documento no menciona prestaciones particulares relativas a la calidad o a la rapidez de la cocción, Además, este documento no considera el mezclado de los alimentos con la materia grasa.

Un objeto del presente invento es proponer un aparato de cocción que permita obtener más rápidamente alimentos fritos utilizando una cantidad de materia grasa menor que para una cocción en baño de aceite.

20 Otro objeto del presente invento es proponer un aparato de cocción que permita obtener más rápidamente alimentos fritos preservando sus cualidades organolépticas y nutricionales.

Estos objetos son conseguidos con un aparato de cocción según la reivindicación 1.

25 Esta disposición permite optimizar la velocidad de cocción obteniendo al mismo tiempo una buena calidad de cocción. La limitación de la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento en una etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos permite conservar en el recinto de cocción una temperatura suficiente para evaporar el agua contenida en los alimentos y secar su superficie, sin alcanzar una temperatura suficiente para provocar la reacción de Maillard. La evacuación de la humedad contenida en los alimentos contribuye a mantener una temperatura relativamente moderada en el interior del recinto de cocción en el curso de esta etapa inicial. La gelatinización del almidón que hace las patatas comestibles interviene durante esta etapa inicial. El secado de la superficie de los alimentos favorece el desarrollo de la reacción de Maillard y permite mejorar la resistencia mecánica de los alimentos, en particular de las patatas cortadas en forma de bastoncitos para hacer patatas fritas, endureciendo su superficie. La forma de los alimentos puede así ser conservada. Al localizarse de manera preferente el secado sobre las aristas, la coloración se hace también sobre las aristas, lo que permite obtener una buena calidad visual de las patatas fritas obtenidas a partir de patatas frescas. Cuando los alimentos han sido secados, la utilización de una velocidad de ventilación importante ya no es necesaria para la etapa ulterior de coloración de los alimentos. Así pueden obtenerse tiempos de cocción muy cortos incluso con patatas frescas. El secado importante durante una primera fase permite conservar mejor la geometría de las patatas fritas, y permite también utilizar temperaturas menos elevadas durante una segunda fase.

Según otros modos de realización:

- 40 - los medios de ventilación generan una velocidad de aire sobre los alimentos superior a 2 m/s,
- el ángulo de inclinación del eje de rotación del receptáculo con relación a la vertical está comprendido entre 20° y 50°.
- el ángulo de inclinación del eje de rotación del receptáculo con relación a la vertical está comprendido entre 33° y 45°.
- 45 - el recinto de cocción está formado en un bastidor que presenta una abertura de acceso para la introducción de los alimentos.
- una abertura de acceso es cerrada por una capa montada pivotante sobre el bastidor.
- los medios de calentamiento están montados bajo una copela, la copela presenta una cara inferior realizada de un material que forma reflector.
- 50 - los medios de calentamiento están formados por un elemento calefactor blindado, que presenta una configuración anular que libera una zona central.

- el receptáculo forma una cuba que contiene los alimentos y la materia grasa.
- un órgano de remoción se extiende en el interior del receptáculo.

El invento será mejor comprendido con el estudio de un ejemplo de realización, tomado a título no limitativo en ninguna forma, ilustrado en las figuras adjuntas 1 y 2, en las que:

- 5 - la fig. 1 es una vista lateral esquemática en corte de un aparato de cocción según el invento,
- la fig. 2 es una vista en perspectiva desde abajo del dispositivo de calentamiento y del dispositivo de ventilación.

El aparato ilustrado en la fig. 1 incluye un recinto de cocción 1 alojado en un bastidor 2. El recinto de cocción 1 está asociado a medios 3 de mezclado de alimentos, a medios de calentamiento 4 aptos para calentar por radiación así como a medios de ventilación 5. Como es bien visible en la fig. 1 los medios de calentamiento 4 están dispuestos en el recinto de cocción 1. El bastidor 2 presenta una abertura de acceso 6 prevista para la introducción de los alimentos en el recinto de cocción 1. La abertura de acceso 6 es cerrada ventajosamente por una tapa 7. La tapa 7 está por ejemplo montada pivotante sobre el bastidor 2.

Los medios 3 de mezclado de alimentos incluyen un receptáculo 10 alojado en el recinto de cocción 1. El receptáculo 10 presenta una abertura 11. El receptáculo 10 está dispuesto de preferencia a distancia de las paredes internas del recinto de cocción 1, en particular para evitar las pérdidas de calorías hacia el exterior y optimizar la potencia de los medios de calentamiento 4. El receptáculo 10 es arrastrado en rotación según un eje inclinado por un motor de arrastre 12. La velocidad de rotación del receptáculo 10 es por ejemplo del orden de 24 rpm. El ángulo de inclinación del eje de rotación del receptáculo 10 con relación a la vertical está ventajosamente comprendido entre 20° y 50° y de preferencia comprendido entre 33° y 45°.

Para poder realizar patatas fritas a partir de patatas frescas y de una cantidad reducida de materia grasa, por ejemplo 14 ml por 1 kg de patatas frescas, el receptáculo 10 presenta de preferencia un fondo 13 macizo prolongado por una pared lateral 14 maciza. Así el receptáculo 10 forma una cuba. El receptáculo 10 puede contener así materia grasa con vistas al untado de los alimentos durante la rotación de dicho receptáculo 10. El receptáculo 10 puede también ser utilizado para hacer freír o dorar alimentos en una cantidad de agente más importante. Según el ejemplo de realización ilustrada en la fig. 1, la abertura 11 está delimitada por el borde superior de la pared lateral maciza 14.

Un órgano de remoción 15 que se extiende en el interior del receptáculo 10 está previsto para arrastrar al menos una parte de los trozos de alimentos durante la rotación del receptáculo 10. El órgano de remoción es arrastrado en rotación con el receptáculo 10. Más particularmente, el órgano de remoción 15 está fijado en el receptáculo 10. Durante la rotación del receptáculo 10, los alimentos empujados por el órgano de remoción 15 vuelven a caer en el receptáculo 10 desplazándose unos con relación a los otros. El órgano de remoción 15 permite realizar así un mezclado de los alimentos durante la rotación del receptáculo 10.

Los medios de calentamiento 4 están dispuestos en el interior del recinto de cocción 1 enfrente de la abertura 11 del receptáculo 10. Así el calentamiento del recinto de cocción 1 se efectúa de manera relativamente homogénea, en particular en la superficie de los alimentos dispuestos en el receptáculo 10. Los medios de calentamiento 4 dispuestos en el interior del recinto de cocción 1 permiten calentar más globalmente el recinto de cocción 1 y evitar las extracciones de humedad. Para una cantidad de alimentos a freír correspondiente a 1 kg de patatas frescas o a 750 g de patatas congeladas previamente cocidas, la potencia de los medios de calentamiento 4 está por ejemplo comprendida entre 2000 W y 3000 W.

Tal como es mejor visible en la fig. 2, los medios de calentamiento 4 están ventajosamente formados por un elemento calefactor blindado 20. El elemento calefactor blindado 20 presenta ventajosamente una configuración anular que libera una zona central 21. El elemento calefactor blindado 20 está por ejemplo enrollado en espiral alrededor de la zona central 21. Los medios de calentamiento 4 están ventajosamente montados sobre una copela 16. La copela 16 está por ejemplo formada por la cara interior de la tapa 7 o montada sobre la cara interior de la tapa 7. La copela 16 puede presentar una cara inferior realizada de un material que forma reflector.

Los medios de ventilación 5 comprenden un motor de ventilación 30 ventajosamente dispuesto en el exterior del recinto de cocción 1 así como órganos de ventilación 31 arrastrados por el motor de ventilación 30. Los órganos de ventilación 31 están dispuestos en el interior del recinto de cocción 1 enfrente de la abertura 11 del receptáculo 10. Los órganos de ventilación 31 están ventajosamente montados entre la copela 16 y los medios de calentamiento 4. Más particularmente, los órganos de ventilación 31 están previstos para dirigir un flujo de aire sobre los medios de calentamiento 4. A este efecto la zona de aspiración de los órganos de ventilación 31 corresponde ventajosamente a la zona central 21. Así los órganos de ventilación 31 forman una turbina centrífuga. La copela 16 presenta ventajosamente una parte periférica curvada prevista para dirigir el flujo de aire caliente enfrente de la abertura 11 del receptáculo 10.

Los medios de ventilación 5 están asociados a un dispositivo de mando 32 previsto para regular la velocidad de rotación del motor de ventilación 30, por ejemplo con una velocidad elevada y una velocidad más pequeña. Cuando la velocidad de rotación del motor de ventilación 30 es elevada, por ejemplo del orden de 3000 rpm, el flujo de aire

propulsado por los órganos de ventilación 31 permite limitar la temperatura de los medios de calentamiento 4. Al intervenir la radiación de los medios de calentamiento esencialmente a partir de un nivel de temperatura de 150° C en el recinto de cocción 1 para medios de calentamiento 4 tales como el elemento calefactor blindado 20, el flujo de aire propulsado por los órganos de ventilación 31 permite así limitar la radiación de los medios de calentamiento 4.

5 Cuando la velocidad de rotación del motor de ventilación 30 es más pequeña, por ejemplo de la orden de 1500 rpm, el enfriamiento de los medios de calentamiento 4 es menos importante, el flujo de aire propulsado por los órganos de ventilación 31 no permite ya limitar tanto la radiación de los medios de calentamiento 4.

El presente invento se utiliza y funciona de la siguiente manera.

10 El usuario coloca en el receptáculo 10 la cantidad deseada de alimentos, por ejemplo 1 kg de patatas frescas con 14 ml de aceite, o bien 750 g de patatas congeladas previamente cocidas. El usuario cierra a continuación la tapa 7 y pone en marcha el aparato. El receptáculo 10 es entonces arrastrado por el motor de accionamiento 12, los órganos de ventilación 31 son entonces arrastrados por el motor de ventilación 30 y el recinto de cocción 1 es calentado por los medios de calentamiento 4. Durante la rotación del receptáculo 10 el órgano de remoción 15 levanta periódicamente al menos una parte de los trozos de alimentos y permite el mezclado de los alimentos presentes en el receptáculo 10.

15 En una primera fase de secado y de cocción de los alimentos, la velocidad de rotación del motor de ventilación 30 es elevada, por ejemplo del orden de 3000 rpm. El flujo de aire propulsado por los órganos de ventilación 31 permite limitar la radiación de los medios de calentamiento 4, homogeneizar la temperatura en el interior del recinto de cocción 1, y secar los alimentos presentes en el recinto de cocción 1, asegurando al mismo tiempo la cocción de dichos alimentos. La remoción de los trozos de alimentos por el órgano de remoción 15 permite obtener una mejor homogeneidad de secado de los diferentes trozos de alimentos. La duración de la primera fase de secado y de cocción de los alimentos es por ejemplo de 8 min para patatas fritas realizadas a partir de 1 kg de patatas frescas y de 14 ml de aceite.

20 En una segunda fase de coloración de los alimentos, la velocidad de rotación del motor de ventilación 30 es menos elevada, por ejemplo del orden de 1500 rpm. El flujo de aire propulsado por los órganos de ventilación 31 es insuficiente para impedir la radiación de los medios de calentamiento 4. La radiación de los medios de calentamiento 4 asociada a la temperatura elevada en el recinto de cocción, de preferencia superior a 150 °C, permite desarrollar la reacción de Maillard y colorear los alimentos presentes en el recinto de cocción 1. La remoción de los trozos de alimentos por el órgano de remoción 15 permite obtener una mejor homogeneidad de coloración de los diferentes trozos de alimentos. La duración de la segunda fase de secado y de cocción de los alimentos es por ejemplo de 12 min para patatas fritas realizadas a partir de 1 kg de patatas frescas y de 14 ml de aceite.

25 El aparato propuesto pone así en práctica un procedimiento de fritura de alimentos utilizando un mezclado de dichos alimentos en el recinto de cocción 1, asociada a una ventilación de dicho recinto de cocción 1 y a un calentamiento de dicho recinto de cocción 1 utilizando los medios de calentamiento 4 aptos para el calentamiento por radiación. Este procedimiento consiste en limitar la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 en una etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos y en exponer más tiempo los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 en una etapa ulterior de coloración de los alimentos. La cantidad de materia grasa utilizada es menor que para una cocción en baño de aceite.

30 Así el aparato incluye medios 40 para modular la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4, estando previstos dichos medios para la puesta en práctica de dicho procedimiento de fritura de alimentos.

Los medios 40 para modular la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 comprenden el dispositivo de mando 32 previsto para regular la velocidad de rotación del motor de ventilación 30 que pertenece a los medios de ventilación 5.

35 En el ejemplo de realización descrito, la limitación de la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 en la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos es obtenida limitando la radiación de los medios de calentamiento 4.

A título de variante, pueden utilizarse unos medios de calentamiento diferentes para la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos y para la etapa ulterior de coloración de los alimentos.

40 Otras construcciones que permiten limitar la radiación de los medios de calentamiento, en particular, la alimentación de los medios de calentamiento según al menos dos niveles de potencia, pueden ser considerados igualmente.

45 En el ejemplo de realización descrito, la limitación de la radiación de los medios de calentamiento 4 en la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos es obtenida ventilando los medios de calentamiento 4. Sin embargo pueden considerarse otras construcciones que permite limitar la radiación de los medios de calentamiento, en particular la alimentación de los medios de calentamiento según al menos dos niveles de potencia, o la utilización de medios de calentamiento diferentes.

En el ejemplo de realización descrito, el paso de la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos a la etapa ulterior de coloración de los alimentos es obtenido reduciendo la ventilación de los medios de calentamiento 4.

A título de variante, la ventilación de los medios de calentamiento 4 puede ser detenida al menos temporalmente durante la etapa ulterior de coloración de los alimentos.

- 5 Sin embargo la prosecución de la ventilación del recinto de cocción permite favorecer la homogeneización de la temperatura en el interior del recinto de cocción.

La temperatura en el recinto de cocción superior a 150 °C durante la etapa ulterior de coloración de los alimentos permite desarrollar la reacción de Maillard. Si se desea la temperatura en el recinto de cocción puede ser superior a 200 °C durante la etapa ulterior de coloración de los alimentos.

- 10 Durante la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos, la velocidad de aire sobre los alimentos es superior a 1,5 m/s y de preferencia superior a 2 m/s.

Según una forma de realización preferida, en particular para un aparato doméstico, durante la etapa ulterior de coloración de los alimentos, la velocidad de aire sobre los alimentos es inferior a 1,5 m/s y de preferencia inferior a 1 m/s.

- 15 Según una forma de realización preferida, la velocidad de aire sobre los alimentos es reducida en al menos un 20% entre la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos y la etapa ulterior de coloración de los alimentos.

Para realizar patatas fritas a partir de patatas frescas, el procedimiento utiliza un mezclado de los alimentos con la materia grasa en el receptáculo 10 dispuesto en el recinto de cocción 1.

- 20 Así pueden obtenerse patatas fritas que presentan un índice de materia grasa poco elevado en 17 a 22 min con el procedimiento antes citado a partir de 1 kg de patatas frescas y de 14 ml de aceite, según la variedad de patatas utilizada.

Por otra parte, pueden obtenerse patatas fritas en 15 min con el procedimiento ya citado a partir de 750 g de patatas congeladas previamente cocidas, sin adición de materia grasa, o con una adición mínima de materia grasa para mejorar el aspecto crujiente.

- 25 Si se desea pueden considerarse varias velocidades de rotación del receptáculo 10 y/o varias potencias de calentamiento de los medios de calentamiento 4, en particular en función de la geometría de los alimentos a freír, y/o del tamaño de los alimentos a freír, y/o de la naturaleza de los alimentos a freír (alimentos frescos o alimentos congelados previamente cocidos). La modulación de la velocidad de rotación de los órganos de ventilación 31 y/o la duración de la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos y/o de la etapa ulterior de coloración de los alimentos puede ser igualmente considerada en particular en función de la geometría de los alimentos a freír, y/o del tamaño de los alimentos a freír, y/o de la naturaleza de los alimentos a freír.

- 30 El presente invento permite obtener patatas fritas a partir de 1 kg de patatas frescas cortadas y de 14 ml de aceite, en 20 min, lo que es más rápido que con una freidora en baño de aceite para un comienzo en frío, y que con un aparato de cocción tal como el descrito en los documentos WO 2006/000699 o WO 2006/000700. Además las patatas fritas así obtenidas están crujientes con una forma bien conservada. La calidad organoléptica es comparable a la de las patatas fritas obtenidas en un aparato de cocción tal como se ha descrito en los documentos WO 2006/000699 o WO 2006/000700, por el hecho de la utilización de una cantidad reducida de materia grasa.

La utilización de un receptáculo que forma una cuba permite también freír en una cantidad de aceite más importante removiendo al mismo tiempo los alimentos.

- 40 A título de variante, los medios de calentamiento 4 no están necesariamente formados por el elemento calefactor blindado 20.

- 45 A título de variante, los medios de calentamiento 4 pueden incluir varios elementos calentadores, por ejemplo un primer elemento calentador utilizado para la etapa inicial de secado y de cocción de los alimentos, siendo completado o reemplazado este primer elemento calentador por un segundo elemento calentador para la etapa ulterior de coloración de los alimentos. Los medios 40 para modular la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 comprenden entonces medios de selección de la alimentación de uno o varios elementos calentadores.

- 50 A título de variante, los medios de calentamiento 4 puede ser alimentados a potencia variable. Los medios 40 para modular la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 comprenden entonces medios para modular la potencia de los medios de calentamiento 4.

A título de variante, los medios de calentamiento 4 pueden ser asociados a una pantalla susceptible de ocupar al menos una primera configuración en la que la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 es atenuada y una segunda configuración en la que la exposición de los alimentos a la radiación de

5 los medios de calentamiento 4 es más importante que en la primera configuración. La pantalla puede por ejemplo estar interpuesta entre los medios de calentamiento 4 y los alimentos, para ocultar más o menos la radiación de los medios de calentamiento 4, o aún estar dispuesta al menos parcialmente en el flujo de aire emitido por los medios de ventilación 5, para desviar más o menos el flujo de aire fuera de los medios de ventilación 5. Los medios 40 para modular la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento 4 comprenden entonces medios para modificar la configuración de la pantalla.

10 A título de variante que no forma parte de este invento, el mezclado de los alimentos en el receptáculo 10 no utiliza necesariamente un órgano de remoción fijo con relación al receptáculo 10 sino que podría ser obtenida en particular utilizando una pala móvil con relación a dicho receptáculo, pudiendo ser arrastrados en rotación la pala y/o el receptáculo.

El receptáculo 10 es apto para contener la materia grasa y alimentos, pero no presenta necesariamente un fondo 13 macizo prolongado por una pared lateral 14 maciza. En particular la pared lateral 14 pueden estar perforada en su parte superior en la proximidad de la abertura 11.

15 El presente invento no está limitado en ningún modo al ejemplo de realización descrito y a sus variantes, sino que engloba numerosas modificaciones en el marco de las reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Aparato de cocción que incluye:
- un recinto (1) de cocción
 - medios (3) de mezclado de alimentos,
- 5 - un receptáculo (10) apto para contener alimentos y materia grasa, siendo arrastrado el receptáculo (10) en rotación según un eje inclinado,
- un órgano de remoción (15) fijo con relación al receptáculo (10),
 - medios de calentamiento (4) montados en el recinto de cocción y aptos para calentar por radiación,
 - medios de ventilación (5),
- 10 caracterizado por que
- el aparato comprende medios para modular la exposición de los alimentos a una radiación de los medios de calentamiento, de manera que limiten la exposición de los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento durante una etapa industrial de secado y de cocción y que expongan más los alimentos a la radiación de los medios de calentamiento durante una etapa ulterior de coloración de los alimentos, en que los medios para modular la
- 15 exposición de los alimentos a una radiación comprenden un dispositivo de mando previsto para regular la velocidad de rotación de un motor de ventilación que pertenece a los medios de ventilación,
- los medios de ventilación están dispuestos para generar una velocidad de aire sobre los alimentos superior a 1,5 m/s durante la etapa inicial de secado y de cocción.
- 20 2. Aparato de cocción según la reivindicación 1, caracterizado por que los medios de ventilación generan una velocidad de aire sobre los alimentos superior a 2 m/s.
3. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones 1 o 2, caracterizado por que el ángulo de inclinación del eje de rotación del receptáculo (10) con relación a la vertical está comprendido entre 20° y 50°.
4. Aparato de cocción según la reivindicación 3, caracterizado por que el ángulo de inclinación del eje de rotación del receptáculo (10) con relación a la vertical está comprendido entre 33° y 45°.
- 25 5. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que el recinto de cocción está formado en un bastidor (2) que presenta una abertura de acceso (6) para la introducción de los alimentos.
6. Aparato de cocción según la reivindicación precedente, caracterizado por que una abertura de acceso (6) que está cerrada por una tapa (7) montada pivotante sobre el bastidor (2).
- 30 7. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que los medios de calentamiento 4 están montados bajo una copela (16), la copela (16) presenta una cara inferior realizada de un material que forma reflector.
8. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que los medios de calentamiento están formados por un elemento de calentamiento blindado (20), que presenta una configuración anular que libera una zona central (21).
- 35 9. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que el receptáculo (10) forma una cuba que contiene los alimentos y la materia grasa.
10. Aparato de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado por que un órgano de remoción (15) se extiende en el interior del receptáculo (10).

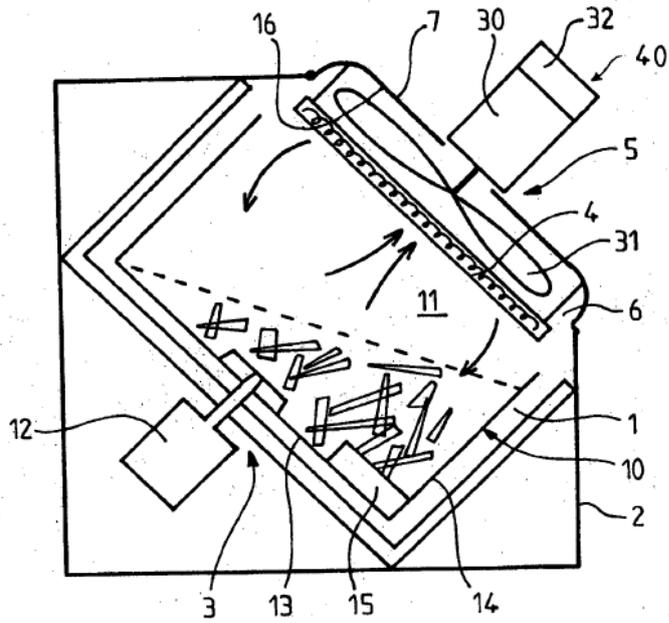


FIG. 1

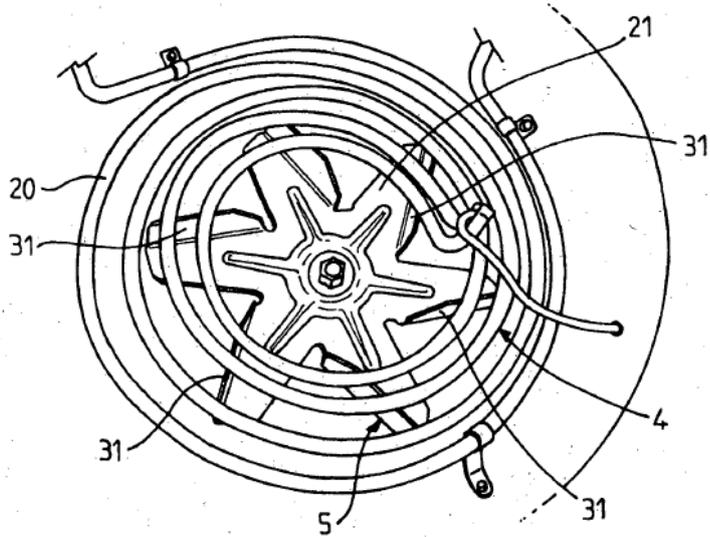


FIG. 2