

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 628 115**

51 Int. Cl.:

**A47J 36/26** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **31.03.2014 PCT/FR2014/050755**

87 Fecha y número de publicación internacional: **09.10.2014 WO14162086**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **31.03.2014 E 14719056 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **03.05.2017 EP 2981199**

54 Título: **Aparato y procedimiento de cocción de alimentos con alcohol**

30 Prioridad:

**03.04.2013 FR 1352997**

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

**01.08.2017**

73 Titular/es:

**COOKAL (100.0%)  
19 Avenue de la Meurthe  
54320 Maxeville, FR**

72 Inventor/es:

**PROBST, LAURENT**

74 Agente/Representante:

**ELZABURU, S.L.P**

**ES 2 628 115 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 y procedimiento de cocción de alimentos con alcohol

La invención concierne al ámbito de la cocción de alimentos. La misma concierne de modo más particular a un aparato de cocción con alcohol.

5 Un aparato de este tipo ha sido el objeto de una patente de invención nº FR 2 897 521, que describe un aparato de cocción o de calentamiento de alimentos del tipo que comprende un soporte sobre el cual reposa un depósito apto para recibir un líquido de combustión, siendo el citado soporte apto para mantener un recipiente a altura predeterminada con respecto al depósito.

10 Sin embargo, es difícil controlar la cocción con el dispositivo tal como el descrito en este documento, y la llama no calienta el recipiente de manera que se obtenga una cocción homogénea del alimento.

La presente invención se propone poner remedio al menos a una parte de los inconvenientes antes citados y propone una solución que permite obtener una cocción homogénea de un alimento dispuesto en el interior de un recipiente por la combustión de un alcohol dispuesto en el interior de un depósito al exterior del citado recipiente.

15 A tal efecto, la invención concierne a un depósito para un aparato de cocción o de calentamiento de alimentos del tipo que comprende un depósito apto para recibir un líquido de combustión, un recipiente destinado a recibir el citado alimento y un soporte de mantenimiento de los citados depósito y recipiente. Este depósito es particular por que el mismo comprende un fondo y una pared lateral inclinada entrante en la parte superior.

Gracias a estas disposiciones, alcohol que se quema en el interior del depósito produce una llama que será enviada hacia el recipiente, y de esta manera permitirá una combustión fiable y repetitiva.

20 De acuerdo con otras características:

- el citado fondo puede ser inclinado, más alto próximo a la citada pared y más bajo al alejarse de la citada pared, confiriendo al citado depósito un volumen de confinamiento adaptado para la combustión,

- el citado depósito puede presentar una forma de revolución, que permite una regularidad y una facilidad de fabricación del depósito,

25 - el diámetro de la parte superior de la zona de pared puede ser inferior al diámetro de la parte inferior de la zona de pared un valor comprendido entre el 2% y el 10%, en particular el 5%, del valor del diámetro de la parte superior de la zona de pared; estos valores han sido observados como los que dan mejores resultados durante numerosos ensayos realizados,

30 - el citado depósito puede comprender además una zona de abertura dispuesta por encima de la citada zona de pared, en forma de tronco de cono invertido cuyo vértice está dirigido hacia la parte inferior, que permite facilitar el vertido de alcohol en el interior del depósito,

35 - el fondo puede definir una zona de fondo que presenta una forma de cono invertido cuyo vértice está dirigido hacia la parte inferior; y la citada pared definir una zona de pared en forma de tronco de cono cuyo vértice está dirigido hacia la parte superior; tal disposición da una combinación de calidad de llama y de conducción de la llama hacia el recipiente particularmente favorable, que permite una buena calidad de cocción,

- la altura de la zona de fondo puede ser más grande, en particular dos veces más grande, que la altura de la zona de pared; tal disposición da buenos resultados.

40 La presente invención concierne igualmente a un aparato de cocción o de calentamiento de alimentos del tipo que comprende un depósito de acuerdo con la invención, un recipiente destinado a recibir el citado alimento y un soporte de mantenimiento de los citados depósito y recipiente; tal aparato de cocción presenta la ventaja de poder ser utilizado sobre una mesa de comedor, individualmente por cada cliente o comensal.

De acuerdo con un modo preferido de realización, el citado recipiente puede comprender una base en forma semiesférica, que permite una buena estabilidad de apoyo sobre el fondo cónico del depósito.

45 La presente invención concierne finalmente a un procedimiento de cocción de un alimento con la ayuda de un aparato de acuerdo con la invención, y que comprende las etapas siguientes:

- se coloca el depósito sobre un plano, llegado el caso sobre un soporte de mantenimiento,
- se coloca el recipiente en el interior del depósito de manera que quede mantenido por el citado soporte de mantenimiento, tocando el recipiente el fondo del depósito,
- se dispone el alimento en el interior del citado recipiente,

- se vierte una cantidad predeterminada de alcohol en el interior del depósito,
- se inflama el alcohol y se le deja consumir.

5 La ventaja que se desprende de la presente invención consiste en que la misma permite obtener un cocción fiable y reproducible, que puede ser efectuada en la mesa, individualmente para cada cliente o comensal, lo que produce un espectáculo original previo a la degustación.

Otras características y ventajas de la invención surgirán de la descripción detallada que sigue refiriéndose a un ejemplo de realización dado a título indicativo y no limitativo.

La comprensión de esta descripción será facilitada refiriéndose al dibujo anejo, en el cual:

- la figura 1 representa una vista en corte de un aparato de cocción o de calentamiento de acuerdo con la invención.

10 Como está representado en la figura 1 del dibujo ajunto, la presente invención concierne a un aparato de cocción o de calentamiento de alimentos, que comprende un soporte de mantenimiento 1, organizado para quedar dispuesto en el interior de un depósito 2 y soportar un recipiente 3.

15 Para hacer cocer un alimento, por ejemplo huevos batidos, se coloca el depósito 2 sobre una base, por ejemplo una mesa, o una placa 4 concebida especialmente para la invención, con un emplazamiento para el depósito 2, un emplazamiento para una cuchara pequeña, y un emplazamiento para una tapa 5 del recipiente 3, no estando representados estos dos últimos emplazamientos en la figura 1. El soporte de mantenimiento 1 es colocado a continuación en el interior del depósito 2, en el emplazamiento previsto a tal efecto. Finalmente, el recipiente 3 es colocado sobre el fondo 6 del depósito 2 de modo que quede mantenido por el soporte de mantenimiento 1. Se introduce entonces el alimento en el recipiente 3, se vierte una cantidad predeterminada de alcohol en el interior del depósito 2 alrededor del recipiente 3, y después se le inflama. La cocción del alimento se hace durante la combustión del alcohol. Cuando el alcohol es consumido completamente, el alimento está listo para ser servido, ya sea directamente en el interior del recipiente 3, o después de trasvase a un plato.

25 Para obtener una buena combustión del alcohol, de acuerdo con la invención, es necesario dar una forma adaptada a la invención. La fig. 1 ilustra un ejemplo de realización de un depósito 2 de este tipo, de forma circular, y visto según un corte efectuado según un diámetro.

De acuerdo con la invención, la pared lateral 7 es inclinada entrante. El término « entrante » significa en el caso de un depósito 2 circular, que el diámetro interior en la extremidad inferior de la pared lateral 7 es superior al de la extremidad superior de esta pared lateral 7.

30 En el caso de una forma cualquiera, el término « entrante » debe ser interpretado que según al menos un corte vertical de depósito 2, las paredes están más alejadas en la extremidad inferior de la pared lateral 7 que en la extremidad superior de esta pared lateral 7.

Tal pared lateral 7 entrante obliga a la llama formada por la combustión del alcohol a ir hacia el recipiente 3 ascendiendo, lo que produce una cocción más homogénea del alimento contenido en el recipiente 3.

35 El depósito 2 de la fig.1 presenta la característica suplementaria de que su fondo 6 está igualmente inclinado hacia la parte inferior en su centro 8, de modo que su centro 8 está situado más bajo que su contorno 9. Esto presenta la ventaja suplementaria de que el alcohol se reagrupa próximo al recipiente 3, mientras que si el fondo 6 fuera plano y horizontal, el alcohol se esparciría sobre toda la superficie del fondo 6. Por un fondo 6 inclinado se obtiene así una mejor llama.

40 En el ejemplo representado, la inclinación del fondo 6 se hace en forma de un cono, lo que se traduce en el corte en una línea recta, inclinada aproximadamente 30° con respecto a la horizontal. Esto se traduce para un diámetro en la parte superior de la pared lateral 7 de 110 mm, por una profundidad del fondo 6 de aproximadamente 30 mm. La pared lateral 7 presenta en el ejemplo representado una altura de aproximadamente 20 mm, y la misma se prolonga hacia su vértice por una zona de abertura 10 de aproximadamente 10 mm de altura, en la que la pared lateral 7 se inclina en el otro sentido aproximadamente 45°. Esta zona de abertura 10 presenta la ventaja de facilitar el vertido del alcohol en el interior del depósito 2.

El depósito 2 puede ser completado por un fuste externo 15, que permita colocarlo de manera estable sobre una mesa o una placa 4 prevista a tal efecto.

50 El recipiente 3 comprende preferentemente una parte cilíndrica vertical alargada, por ejemplo de altura de aproximadamente 100 mm, y de diámetro de aproximadamente 50 mm. Su base es redondeada, por ejemplo según un radio de aproximadamente 25 mm, de modo que forma una semiesfera. Tal redondeo da una mejor estabilidad al recipiente 3 colocado sobre el fondo 6 del depósito 2 que una base plana, que solamente necesita por parte del soporte de mantenimiento 1 un mantenimiento único por un arco 11 del soporte de mantenimiento 1 aproximadamente a 25 mm de la parte superior del recipiente 3. Por otra parte, el redondeo en la base del recipiente

3 es relativamente fácil de producir. Además, la parte de alcohol susceptible de quedar atrapada entre el fondo 6 del depósito 2 y la base del recipiente 3 es despreciable, y no justifica una adaptación más precisa de las formas, que sería costosa.

5 El recipiente 3 es preferentemente transparente, permitiendo la observación del proceso de cocción del alimento. El mismo puede ser de vidrio de pequeño coeficiente de dilatación, por ejemplo de tipo borosilicato como el vidrio conocido con la marca pírex, de modo que soporte bien los cambios de temperatura ocasionados por la cocción.

El recipiente 3 puede ser completado por una tapa 5 desmontable, preferentemente igualmente transparente, por ejemplo de vidrio de tipo borosilicato igualmente. Se puede prever un agujero pequeño 12 en la tapa 5, de diámetro de 2 mm a 3 mm, para permitir el escape de aire o de vapor cuando se desee realizar la cocción con la tapa 5.

10 El soporte de mantenimiento 1 puede consistir por ejemplo en el citado arco 11, destinado a rodear el recipiente 3 en una zona situada en su mitad superior, un anillo 13 destinado a alojarse sobre el fondo 6 del depósito 2, y un vástago de unión 14 que une de modo rígido el arco 11 al anillo 13. Preferentemente, el anillo 13 estará dispuesto para alojarse próximo a la pared lateral 7, para asegurar la estabilidad del soporte de mantenimiento 1. Se podrá prever que el anillo 13 no constituya un círculo completo, para permitirle introducirse por la abertura formada por la  
15 extremidad superior de la pared lateral 7.

De acuerdo con otro modo de realización, el fondo 6 y la pared lateral 7 pueden estar formados conjuntamente por una forma esférica cortada ligeramente por encima de la mitad de una esfera, de modo que el fondo 6 constituya la parte inferior de la esfera, y las paredes laterales la parte que sobresale de la mitad de la esfera en cuya parte el diámetro se retrae. Este modo de realización entra igualmente en el marco de la invención, aunque no haya  
20 discontinuidad entre el fondo 6 y la pared lateral 7. Será sin embargo oportuno prever una forma específica en la parte inferior del fondo 6, para asegurar la estabilidad del recipiente 3, así como un apoyo para el soporte de mantenimiento 1.

De acuerdo con otro modo de realización, el soporte de mantenimiento 1 puede estar dispuesto para soportar a la vez el depósito 2 y el recipiente 3 de una manera que permita al recipiente 3 ser colocado sobre el fondo 6 del  
25 depósito 2.

La ventaja de la presente invención reside en particular en que el aparato de cocción permite una cocción fiable y repetitiva de un alimento por una cantidad pequeña de alcohol, y de manera que el proceso de cocción sea visible para el cliente o el comensal.

30 Naturalmente, la invención ha sido descrita a propósito de una forma de realización particular, se entiende que la misma no está limitada en modo alguno y que a la misma se pueden aportar diversas modificaciones de formas, de materiales y de combinaciones de estos diversos elementos sin por ello alejarse de marco de la invención.

**REIVINDICACIONES**

- 5 1. Aparato de cocción o de calentamiento de alimentos que comprende un depósito (2) apto para recibir un líquido de combustión, un recipiente (3) destinado a recibir el citado alimento y un soporte de mantenimiento (1) del citado recipiente (3), caracterizado por que el citado depósito (2) comprende un fondo (6) y una pared lateral (7) inclinada entrante hacia la parte superior.
2. Aparato de acuerdo con la reivindicación precedente, en el cual el citado fondo (6) está inclinado, más alto próximo a la citada pared lateral, y más bajo al alejarse de la citada pared lateral.
3. Aparato de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en el cual el citado depósito (2) presenta una forma de revolución.
- 10 4. Aparato de acuerdo con la reivindicación precedente, en el cual el diámetro de la parte superior de la pared lateral es inferior al diámetro de la parte inferior de la pared lateral un valor comprendido entre el 2% y el 10%, en particular el 5%, del valor del diámetro de la parte superior de la pared lateral.
- 15 5. Aparato de acuerdo con una de las reivindicaciones 3 a 4, en el cual el citado depósito comprende además una zona de abertura (10) dispuesta por encima de la citada pared lateral, en forma de tronco de cono invertido cuyo vértice está dirigido hacia la parte inferior.
6. Aparato de acuerdo con una de las reivindicaciones 3 a 5, en el cual el fondo (6) define una zona de fondo que presenta una forma de cono invertido cuyo vértice está dirigido hacia la parte inferior, y la citada pared lateral define una zona de pared en forma de tronco de cono cuyo vértice está dirigido hacia la parte superior.
- 20 7. Aparato de acuerdo con la reivindicación precedente, en el cual la altura de la zona de fondo es más grande, en particular dos veces más grande, que la altura de la zona de pared.
8. Aparato de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en el cual el citado recipiente (3) comprende una base de forma semiesférica.
9. Procedimiento de cocción de un alimento con la ayuda de un aparato de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, y que comprende las etapas siguientes:
- 25 - se coloca el depósito (2) sobre un plano,
- se coloca el recipiente (3) en el interior del depósito (2) de manera que quede mantenido por el citado soporte de mantenimiento (1), tocando el recipiente (3) el fondo (6) del depósito (2),
- se dispone el alimento en el interior del citado recipiente (3),
- se vierte una cantidad determinada de alcohol en el interior del depósito (2),
- 30 - se inflama el alcohol y se le deja consumir.

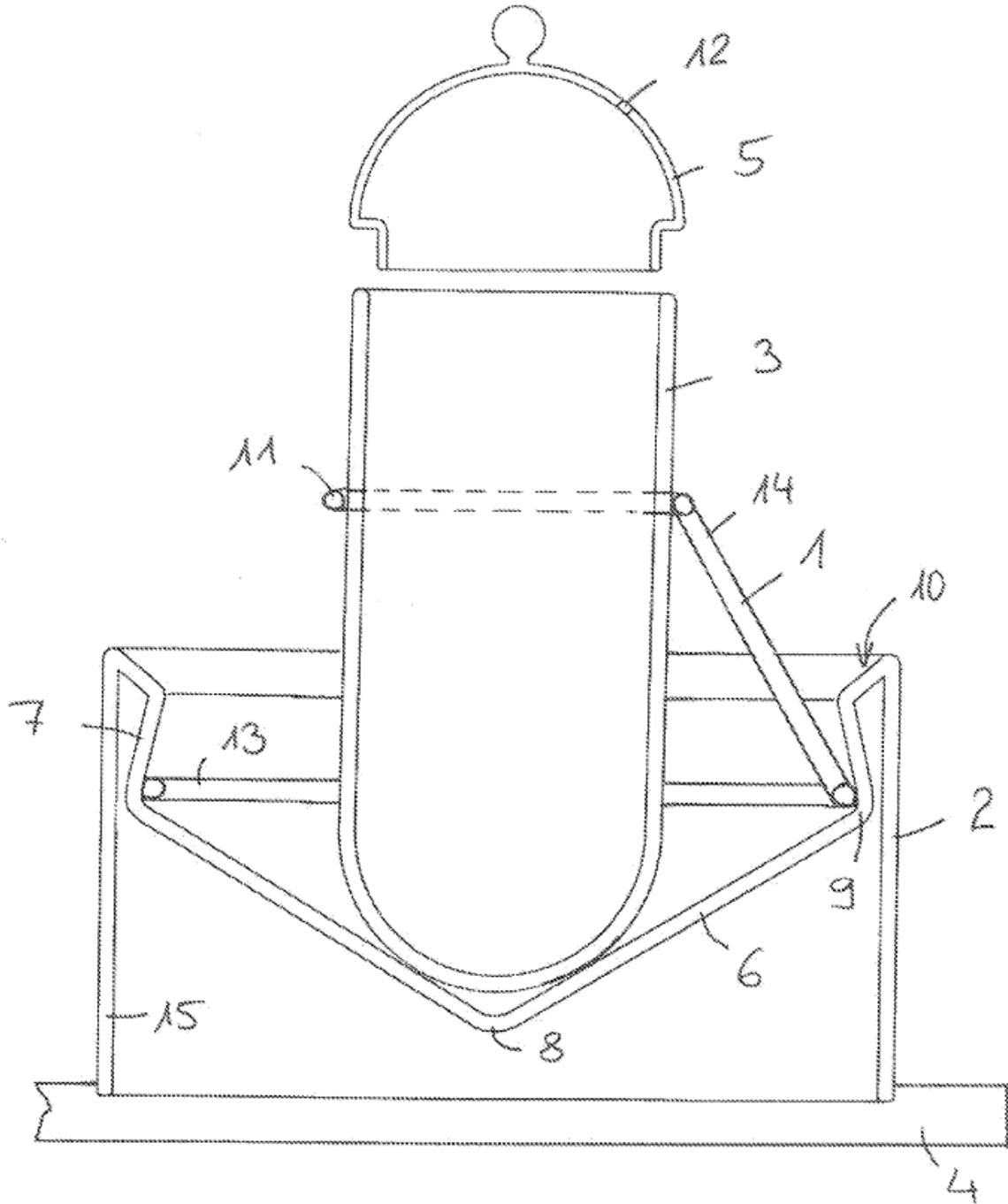


Fig. 1