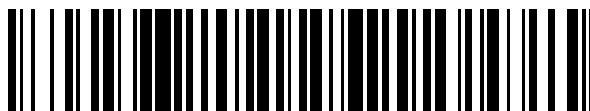


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 628 216**

51 Int. Cl.:

A47J 43/046 (2006.01)

A47J 43/07 (2006.01)

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 27/04 (2006.01)

F28D 20/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **14.09.2015** **E 15184971 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **03.05.2017** **EP 2997865**

54 Título: **Accesorio de cocina para una mezcladora calefactable de una máquina de cocina**

30 Prioridad:

19.09.2014 DE 102014113552

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

02.08.2017

73 Titular/es:

VORWERK & CO. INTERHOLDING GMBH
(100.0%)

Mühlenweg 17-37
42275 Wuppertal, DE

72 Inventor/es:

WEBER, KLAUS-MARTIN y
SCHOMACHER, JUTTA

74 Agente/Representante:

LEHMANN NOVO, María Isabel

ES 2 628 216 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

Accesorio de cocina para una mezcladora calefactable de una máquina de cocina

La invención se refiere a un accesorio de cocina para un recipiente calefactable de una máquina de cocina según las características del preámbulo de la reivindicación 1.

5 Se conocen en el estado de la técnica accesorios de cocina del tipo mencionado anteriormente. La publicación DE 10 2011 000 452 A1 publica, por ejemplo, una máquina de cocina eléctrica con una mezcladora calefactable y con un accesorio de cocina, en cuya zona del fondo están dispuestas parcialmente perforaciones, a través de las cuales puede entrar vapor desde la mezcladora en el accesorio de cocina. El condensado que se forma dentro del accesorio de cocina puede fluir de nuevo a través de las perforaciones de retorno a la mezcladora.

10 Con respecto al estado de la técnica en relación con accesorios de cocina configurados de doble pared se remite, además, también a los documentos EP 2 622 995 A1 y US 5.794.524 A.

En principio, el accesorio de cocina se puede disponer directamente en la mezcladora de la máquina de cocina, o por medio de una tapa que cierra, al menos parcialmente, la mezcladora. La tapa puede presentar con preferencia un orificio central de la tapa del recipiente, que está en posición de asociación de la tapa al accesorio de cocina en cobertura vertical con los orificios del fondo (perforaciones).

Partiendo de aquí, el cometido de la invención es desarrollar un accesorio de cocina, de tal manera que los alimentos contenidos en el accesorio de cocina son cocidos óptimamente independientemente de su posición dentro del espacio de preparación del accesorio de cocina y se pueden mantener calientes después de la preparación.

20 Este cometido se soluciona en el objeto de la reivindicación 1, porque la pared interior presenta un material con una conductividad térmica mayor que 50 W/(mK), en particular mayor que 100 W/(mK) y porque la pared exterior presenta un material con una conductividad térmica menor que 20 W/(mK), especialmente menor que 0,5 W/(mK).

La pared interior y la pared exterior del accesorio de cocina están configuradas separadas una de la otra. La pared interior, que está adyacente al espacio de preparación del accesorio de cocina, presenta el material con la conductividad térmica alta, mientras que la pared exterior, que está alejada del espacio de preparación del accesorio de cocina y forma la pared exterior del accesorio de cocina, presenta el material con la conductividad térmica reducida. La energía térmica que se encuentra dentro del accesorio de cocina se puede acumular de esta manera mucho tiempo y se puede conseguir un aislamiento térmico óptimo del accesorio de cocina frente al medio ambiente. A través de los orificios del fondo configurados en la zona del fondo del accesorio de cocina puede llegar vapor al accesorio de cocina, pudiendo distribuirse la energía térmica contenida en el vapor debido a la alta conductividad térmica de la pared interior de manera uniforme dentro del espacio de preparación y en virtud de la conductividad térmica reducida de la pared exterior se acumula dentro del accesorio de cocina. La configuración de doble pared del accesorio de cocina posibilita de esta manera un mantenimiento caliente lo más largo posible de los alimentos contenidos en el accesorio de cocina independientemente de si el accesorio de cocina es impulsado o no con vapor.

35 De manera especialmente ventajosa, la pared interior y la pared exterior del accesorio de cocina están distanciadas una de la otra por un espacio intermedio. En una configuración especialmente sencilla, el espacio intermedio puede estar lleno de aire, de manera que éste actúa -adicionalmente a la pared exterior - como capa intermedia aislante.

Además, se propone que entre la pared interior y la pared exterior esté dispuesto un medio acumulador de calor, que puede acumular la mayor cantidad posible de energía térmica debido a su capacidad térmica específica. Según una configuración especialmente sencilla, este medio puede ser agua. En este caso, el vapor que aparece dentro de la mezcladora de la máquina de cocina calienta la pared interior conductora de calor del accesorio de cocina, de manera que la energía térmica se transmite al menos parcialmente sobre el medio acumulador de calor contenido en el espacio intermedio y se acumula allí. Tan pronto como no se alimenta al accesorio de cocina más energía térmica desde la mezcladora, se puede transmitir la energía térmica acumulada en el medio acumulador de calor por medio de la propiedad conductora de calor de la pared interior sobre los alimentos contenido en el espacio de preparación del accesorio de cocina, con lo que éstos se mantienen calientes. Con respecto al material de la pared interior con una conductividad térmica mayor que 50 W/(mK), especialmente mayor que 100 W/(mK), se ofrecen especialmente metales y/o grafito para la configuración. Se prefiere especialmente grafito con una conductividad térmica de aproximadamente 120 a 1780 W/(mK), cobre con una conductividad térmica de aproximadamente 400 W/(mK) así como aluminio con una conductividad térmica de aproximadamente 235 W/(mK).

50 Se propone que la pared interior presente un plástico, en el que están incrustadas partículas de grafito. El plástico como material de soporte ofrece las propiedades necesarias para un accesorio de cocina, como por ejemplo resistencia térmica, facilidad de limpieza, idoneidad para productos alimenticios, etc. Según el número y el tamaño de las partículas de grafito se puede variar la conductividad térmica de la pared interior. De manera ventajosa, las partículas de grafito pueden estar incrustadas, por ejemplo, lejos de la superficie en la pared interior, de manera que éstas están separadas del espacio de preparación por medio de una capa de plástico libre de partículas.

Se propone que la pared interior presente una lámina metálica o un recubrimiento metálico. La lámina metálica o recubrimiento metálico puede estar previsto alternativa o adicionalmente a la configuración mencionada anteriormente con partículas de grafito incrustadas en el plástico. Se recomienda prever para la lámina metálica o el recubrimiento metálico un metal con una conductividad térmica lo más alta posible. Se contemplan especialmente cobre o aluminio. La lámina o el recubrimiento puede estar dispuesto en el lado de la pared interior que apunta en la dirección del espacio de preparación, en el interior de la pared interior o en el lado de la pared interior adyacente al espacio intermedio. Por ejemplo, la pared interior puede estar configurada de tal forma que ésta presenta partiendo del espacio intermedio en primer lugar una lámina metálica o recubrimiento, luego un plástico con partículas de grafito incrustadas en él y finalmente una capa que presenta exclusivamente plástico, que está en contacto con los alimentos a preparar. La lámina metálica o recubrimiento metálico adyacente al espacio intermedio sirve en este caso para optimizar la transmisión de calor desde el material del espacio intermedio sobre el material de la pared interior.

Con respecto a la pared exterior, que presenta un material con una conductividad térmica inferior a 20 W/(mK), especialmente inferior a 0,5 W/(mK), se puede acumular una energía térmica presente en el accesorio de cocina sin la menor pérdida posible. Materiales adecuados son especialmente polipropileno (PP) con una conductividad térmica de aproximadamente 0,23 W/(mK), polietileno (PE) con una conductividad térmica de aproximadamente 0,38 W/(mK), policarbonato con una conductividad térmica de aproximadamente 0,2 W/(mK), polimetilmetacrilato (PMMA) con una conductividad térmica de aproximadamente 0,19 W/(mK) o polietileno tereftalato (PET) con una conductividad térmica de aproximadamente 0,035 W/(mK). Además, se ofrecen también otros plásticos con una conductividad térmica reducida similar, debiendo ser ésta adecuada también, sin embargo, con respecto a la resistencia térmica y la facilidad de limpieza.

Por lo demás, se propone que el espacio intermedio configurado entre la pared interior y la pared exterior presenta un medio acumulador de calor con una capacidad térmica específica mayor que 2 kJ/(kgK), especialmente 4 kJ/(kgK). De esta manera se puede acumular dentro del espacio intermedio una cantidad lo más grande posible de energía térmica, que está disponible para mantenimiento caliente de los alimentos al término de la generación de vapor dentro de la mezcladora.

Se recomienda que el medio acumulador de calor presenta un material de cambio de fases (phase change material, PCM), una composición de material de cambio de fases-polímero o agua. De acuerdo con una configuración especialmente sencilla, el medio acumulador de calor es agua, que presenta una capacidad térmica específica especialmente alta de 4,182 kJ/(kgK). Como medio acumulador de calor son adecuados igualmente los llamados materiales de cambio de fases, llamados también acumuladores de calor latente, que presentan capacidades térmicas específicas altas mayores que 2 kJ/(kgK). Los materiales de cambio de fases se caracterizan por que éstos pueden almacenar energía térmica sin pérdida y durante tiempo prolongado. El calor de fusión latente, es decir, la cantidad de energía térmica absorbible, es esencialmente mayor que la cantidad de energía térmica se puede acumular en virtud de la capacidad térmica específica del material (sin el efecto de conversión de fases). En objetos diarios, estos materiales de cambio de fases se utilizan, por ejemplo, en cojines térmicos y acumuladores de refrigeración. Estos medios acumuladores de calor se utilizan utilizando una transición de fases de sólido a líquido y viceversa. Durante la carga del medio acumulador de calor con energía térmica se funde el medio acumulador de calor, pudiendo absorberse muchísima energía térmica. La liberación de la cantidad de energía térmica acumulada tiene lugar durante el endurecimiento del medio acumulador de calor, cediendo la energía térmica grande absorbida anteriormente como calor de solidificación de nuevo al medio ambiente. La ventaja es que en una zona de temperatura pequeña, predeterminada por la temperatura de fusión del medio acumulador de calor respectivo, se puede acumular una cantidad grande de energía térmica en una masa relativamente pequeña. A ello hay que añadir que la energía térmica se puede acumular sin aislamiento térmico y con muy poca pérdida en virtud de la utilización de estados metaestables del medio acumulador de calor.

El medio acumulador de calor agua puede pertenecer de la misma manera a los materiales de cambio de fases. Por ejemplo durante la congelación del agua, es decir, la transición de fases de líquido a sólido, se necesita aproximadamente una cantidad de calor libre tan grande como para el calentamiento de la misma cantidad de agua de 0° a 80°C. La entalpía específica de conversión de fases se eleva de esta manera en comparación con la capacidad térmica específica. Además de agua se contemplan también otros materiales de cambio de fases, por ejemplo dicalciodihidrógeno fosfato-hexahidrato o acetato de sodio-trihidrato.

Por lo demás, con la invención se propone que el espacio intermedio entre la pared interior y la pared exterior presenta al menos dos zonas espaciales dispuestas una detrás de la otra en la dirección de la normal superficial de la pared del accesorio de cocina, de manera que existe una conexión técnica de circulación entre las zonas espaciales. De esta manera, una primera zona se extiende a lo largo de la pared interior, mientras que una segunda zona espacial está dispuesta a lo largo de la pared exterior. De este modo resultan dos zonas espaciales que se extienden esencialmente paralelas entre sí, que atraviesan la pared del accesorio de cocina a lo largo de su extensión longitudinal. Las zonas espaciales están separadas con ventaja por un elemento de separación o varios elementos de separación, de manera que el elemento de separación o los elementos de separación presentan

orificios para la conexión de las dos zonas espaciales. El espacio intermedio presenta, por lo tanto, con ventaja dos zonas espaciales separadas una de la otra y conectadas sólo por orificios individuales, entre las cuales se configura una circulación durante el calentamiento del medio acumulador de calor, de manera que se puede realizar una circulación del medio acumulador de calor dentro del espacio intermedio. También puede estar previsto que estén configuradas más de dos zonas espaciales, estando previstos entre las zonas espaciales vecinas, respectivamente, elementos de separación con orificios.

La pared del accesorio de cocina puede estar formada al menos parcialmente por una composición de material de cambio de fases (PCM)-polímero, estando dispuesta la composición de PCM-polímero en la dirección de una normal superficial de la pared del accesorio de cocina al menos sobre un lado de la pared del accesorio de cocina, alejado del espacio de preparación del accesorio de cocina, especialmente la pared del accesorio de cocina atraviesa totalmente en la dirección de la normal superficial.

Según esta configuración, la composición de PCM-polímero puede atravesar totalmente la pared del accesorio de cocina en la dirección de la normal superficial. No obstante, de manera alternativa, también es posible que la composición sólo esté dispuesta sobre el lado de la pared del accesorio de cocina alejado del espacio de preparación, de manera que los alimentos dispuestos en el espacio de preparación del accesorio de cocina no entran en contacto con la composición de PCM-polímero. La pared del accesorio de cocina puede presentar de esta manera sobre el lado dirigido hacia el espacio de preparación otro material, que posee con ventaja igualmente una conductividad térmica óptima y además, garantiza también los requerimientos con respecto a la resistencia térmica, limpieza e idoneidad para alimentos de la superficie. Especialmente, también son concebibles otras variantes, en las que la composición de PCM-polímero está incrustada a modo de ventana en la pared del accesorio de cocina, siendo dispuestas las ventanas óptimamente en las posiciones, donde se desea una entrada de calor elevada en los alimentos.

Como composición de material de cambio de fases-polímero son adecuadas, por ejemplo, las composiciones mencionadas en la publicación WO 2009/118344 A1. Estas composiciones tienen escasa exudación o bien están libres de exudación, son mecánicamente resistentes y resisten el moldeo con calor y, además, presentan una conductividad térmica mejorada. Los polímeros utilizados para la composición son con preferencia polietileno, especialmente polietileno de baja densidad (LDPE), por ejemplo también copolímeros dibloques y tribloques. Con respecto a la composición concreta, se remite de esta manera a la publicación mencionada anteriormente, cuyo contenido de la publicación de incorpora aquí de esta manera.

Además del accesorio de cocina explicado anteriormente para un recipiente calefactable de una máquina de cocina, con la invención se propone igualmente una máquina de cocina, especialmente una mezcladora de cocina, que presenta un accesorio de cocina según la invención.

A continuación se explica en detalle la invención con la ayuda de ejemplos de realización. En este caso:

La figura 1 muestra una máquina de cocina con un recipiente y un accesorio de cocina dispuesto en ella.

La figura 2 muestra una sección a través del recipiente y el accesorio de cocina según la figura 1.

La figura 3 muestra un accesorio de cocina individual.

La figura 4 muestra una vista de detalle de una pared del accesorio de cocina según una primera forma de realización.

La figura 5 muestra una vista de detalle de una pared del accesorio de cocina según una segunda forma de realización.

En la figura 1 se representa una máquina de cocina 1. Esta máquina de cocina 1 está configurada, por ejemplo, como mezcladora de cocina. La máquina de cocina 1 presenta un recipiente 6 (aquí: mezcladora) con una tapa de recipiente 14. La tapa de recipiente 14 dispone de un orificio central de tapa de recipiente 16, de manera que el vapor generado en el recipiente 6 puede circulara través del orificio de tapa de recipiente 16 a un accesorio de cocina 2 dispuesto en el recipiente 6. El accesorio de cocina 2 está cerrado con una pata de accesorio de cocina 15, que presenta orificios de la tapa de accesorio de cocina 17 para el escape del vapor. La máquina de cocina 1 presenta una instalación de calefacción (no mostrada) para el calentamiento del recipiente 6.

La vista en sección representada en la figura 2 muestra una zona superior del recipiente 6 con la tapa de recipiente 14 así como el accesorio de cocina 2 con la tapa de accesorio de cocina 15. La tapa del recipiente 14 cierra el recipiente 6 al menos parcialmente, están configurado en la tapa del recipiente 14 un orificio central de tapa de recipiente 16, a través del cual puede circular vapor desde el recipiente 6 hasta el accesorio de cocina 2.

El accesorio de cocina 1 presenta una pared de accesorio de cocina 3, que está configurada de doble pared con una pared interior 8 y una pared exterior 9. La pared interior 8 y la pared exterior 9 están distanciadas entre sí por un espacio intermedio 10. La zona del fondo 4 de la pared de accesorio de cocina 3 presenta, además, orificios de fondo 5, que corresponden en dirección vertical con el orificio 16 de la tapa de recipiente 14. El accesorio de cocina 2 presenta, además, un espacio de preparación 7, definido por la pared del accesorio de cocina 3, en el que se pueden disponer alimentos para un proceso de cocción. El accesorio de cocina 2 se puede cerrar en caso necesario con la tapa de accesorio de cocina 15. Esta tapa de accesorio de cocina 15 puede presentar, dado el caso, orificios de tapa de accesorio de cocina 17 para el escape de vapor desde el espacio de preparación 7.

En la figura 3 el accesorio de cocina 2 se representa sin disposición en un recipiente 6. En este estado, el proceso de cocción de los alimentos contenido en el espacio de preparación 7 del accesorio de cocina 2 está esencialmente desconectado, de manera que el accesorio de cocina 2 se utiliza en su función según la invención como recipiente de mantenimiento del calor.

La figura 4 muestra una vista de detalle de una zona parcial del recipiente 6 y del accesorio de cocina 2. La zona parcial mostrada se encuentra en la zona del orificio 16 de la tapa del recipiente 14. El fragmento mostrado de la pared del accesorio de cocina 3 presenta un espacio intermedio 10 dispuesto entre la pared interior 8 y la pared exterior 9, que contiene dos zonas espaciales 12, que están separadas por elementos de separación 11. Las zonas espaciales 12 se extienden, respectivamente, paralelas a la pared interior 8 y la pared exterior 9 así como también paralelas entre sí. Los elementos de separación 11 son secciones parciales de una pared de separación que se extiende en la extensión longitudinal de la pared del accesorio de cocina 3. Entre la pared interior 8 y la pared exterior 9, es decir, en las zonas espaciales 12, está dispuesto un medio acumulador de calor, que es con ventaja un material de cambio de fases.

La figura 5 muestra igualmente una zona parcial del recipiente 6 así como del accesorio de cocina 2 en la zona del orificio 16 de la tapa del recipiente 14. La zona de separación representada de la pared interior 8 presenta un plástico, en el que están incrustadas partículas de grafito 18. El espacio intermedio 10 configurado entre la pared interior 8 y la pared exterior 9 está constituido aquí de una única zona espacial 12.

La invención funciona de manera que el usuario de la máquina de cocina 1 llena el recipiente 6 con un líquido y lo cierra por medio de la tapa del recipiente 14. Sobre la tapa del recipiente 11 se dispone el accesorio de cocina 2. En el accesorio de cocina 14 se introducen alimentos a cocer. El accesorio de cocina 2 se puede cerrar con una tapa 15 de accesorio de cocina. Alternativamente a la disposición mostrada del accesorio de cocina 2 en el recipiente 6 por medio de la tapa del recipiente 4, es igualmente posible conectar el accesorio de cocina 2 directamente con el recipiente 6.

El líquido contenido en el recipiente 6 se calienta por medio de una instalación calefactora. Tan pronto como se ha alcanzado el punto de ebullición del líquido, el vapor se eleva desde el recipiente 6 y se escapa a través del orificio de la tapa del recipiente 16 al accesorio de cocina 2. El vapor llega a través de los orificios del fondo 5 del accesorio de cocina 2 hasta el espacio de preparación 7. Una parte de la energía térmica llega a través de la pared interior 8 configurada conductora de calor hasta el espacio intermedio 10, que está lleno con el medio acumulador de calor. La pared interior 8 presenta a tal fin, por ejemplo, una lámina metálica, que se ocupa de la distribución de la energía térmica a lo largo de la pared interior 8. El medio acumulador de calor, según la forma de realización mostrada, agua, que presenta una capacidad térmica específica alta y, por lo tanto, puede acumular una cantidad grande de energía térmica. Según la cantidad de energía térmica introducida con relación al volumen del espacio intermedio 10 se distribuye la energía térmica más o menos homogénea sobre el espacio intermedio 10. Con ventaja, el volumen está dimensionado para que se produzca una distribución homogénea del calor.

Tan pronto como se detiene la entrada de vapor en el accesorio de cocina 2, se suprime también la entrada de energía térmica desde fuera en el accesorio de cocina 2. Los alimentos contenidos en el espacio de preparación 7 del accesorio de cocina ceden, por lo tanto, energía térmica al medio ambiente. Tan pronto como la superficie de la pared interior 8 dirigida hacia el espacio de preparación 7, es decir, a los alimentos presenta una temperatura más reducida que la superficie de la pared interior 8 adyacente al espacio intermedio 10, se extrae energía térmica del espacio intermedio 10 en virtud de la propiedad conductora de calor de la pared interior 8, de manera que se calientan los alimentos contenidos en el espacio de preparación 7. La refrigeración de los alimentos se retarda de esta manera, de modo que el usuario del accesorio de cocina 2 no necesita ningún recipiente aislado separado o una posibilidad de calentamiento separada para mantener calientes los alimentos preparados.

En virtud de la cesión de energía térmica desde el espacio intermedio 10 se reduce la temperatura del medio acumulador de calor. Si el espacio intermedio 10 presenta dos zonas espaciales 12 (figura 4), se reduce en primer lugar la temperatura del medio acumulador de calor dentro de la zona espacial 12 más próxima a la pared interior 8 frente a la zona espacial 12 más próxima a la pared exterior 9. La diferencia de temperatura que aparece en este caso provoca una circulación de corriente entre las dos zonas espaciales 12 a través de los orificios 13 configurados dentro del elemento de separación 11. En este caso, tiene lugar una compensación de la temperatura entre las dos

zonas espaciales 12, de manera que se cede continuamente energía térmica desde la zona espacial 12 alejada del espacio de preparación 7 hasta la zona espacial 12 más próxima al espacio de preparación 7.

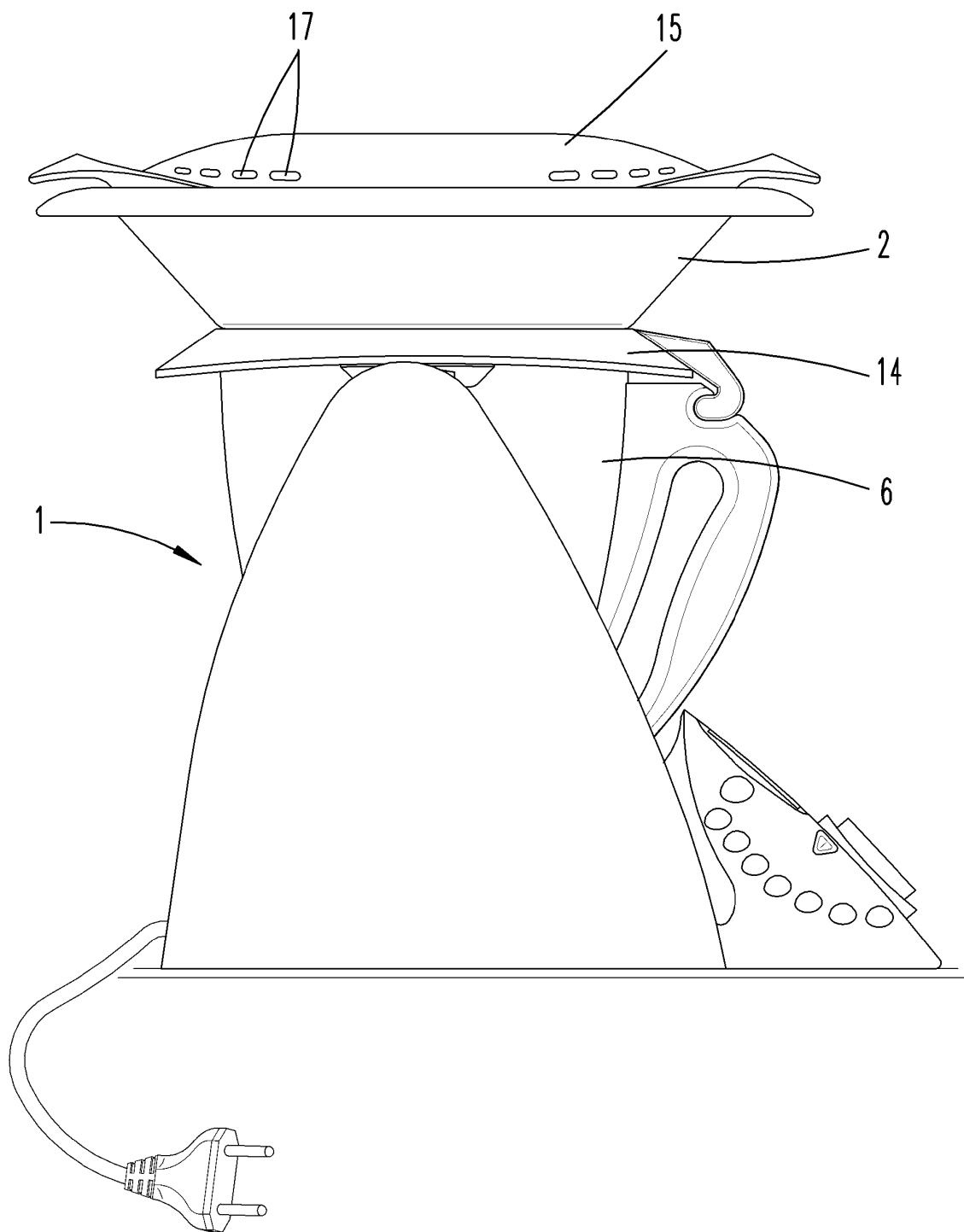
La pared del accesorio de cocina 3 representado en la figura 5 contiene un espacio intermedio 10 con una única zona espacial 12. La pared interior 8 del espacio intermedio 10 está constituida de un plástico, en el que están incrustadas partículas de grafito, aquí bolas de grafito. La pared exterior 9 presenta un material de plástico con una conductividad térmica reducida (sin partículas de grafito), de manera que existe una acción aislante frente al entorno del accesorio de cocina 2. Según este ejemplo de realización, la cesión de energía térmica acumulada en el espacio intermedio 10 se realiza de tal manera que el medio acumulador de calor, cuando cesa la entrada de vapor desde el recipiente 6 hasta el accesorio de cocina 2, cede energía térmica a través de la pared interior 8 a los alimentos contenidos en el espacio de preparación 7. Las partículas de grafito incrustadas en la pared interior presentan una conductividad térmica grande para la cesión de energía térmica a los alimentos. Al mismo tiempo, el material de plástico, en el que están incrustadas las partículas de grafito 18, proporciona la naturaleza superficial necesaria de la pared del accesorio de cocina 3 en la zona del espacio de preparación 7. De esta manera, se asegura que las partículas de grafito 18 no entren en contacto con los alimentos a preparar y al mismo tiempo se mantiene también la propiedad superficial habitual para el usuario de la pared del accesorio de cocina 3. La energía térmica contenida en el espacio intermedio 10, es decir, en el medio acumulador de calor, se puede desviar en virtud de la acción aislante de la pared exterior 9 exclusivamente o bien principalmente sólo en la dirección del espacio de preparación 7, de manera que los alimentos contenidos allí se pueden mantener calientes el mayor tiempo posible.

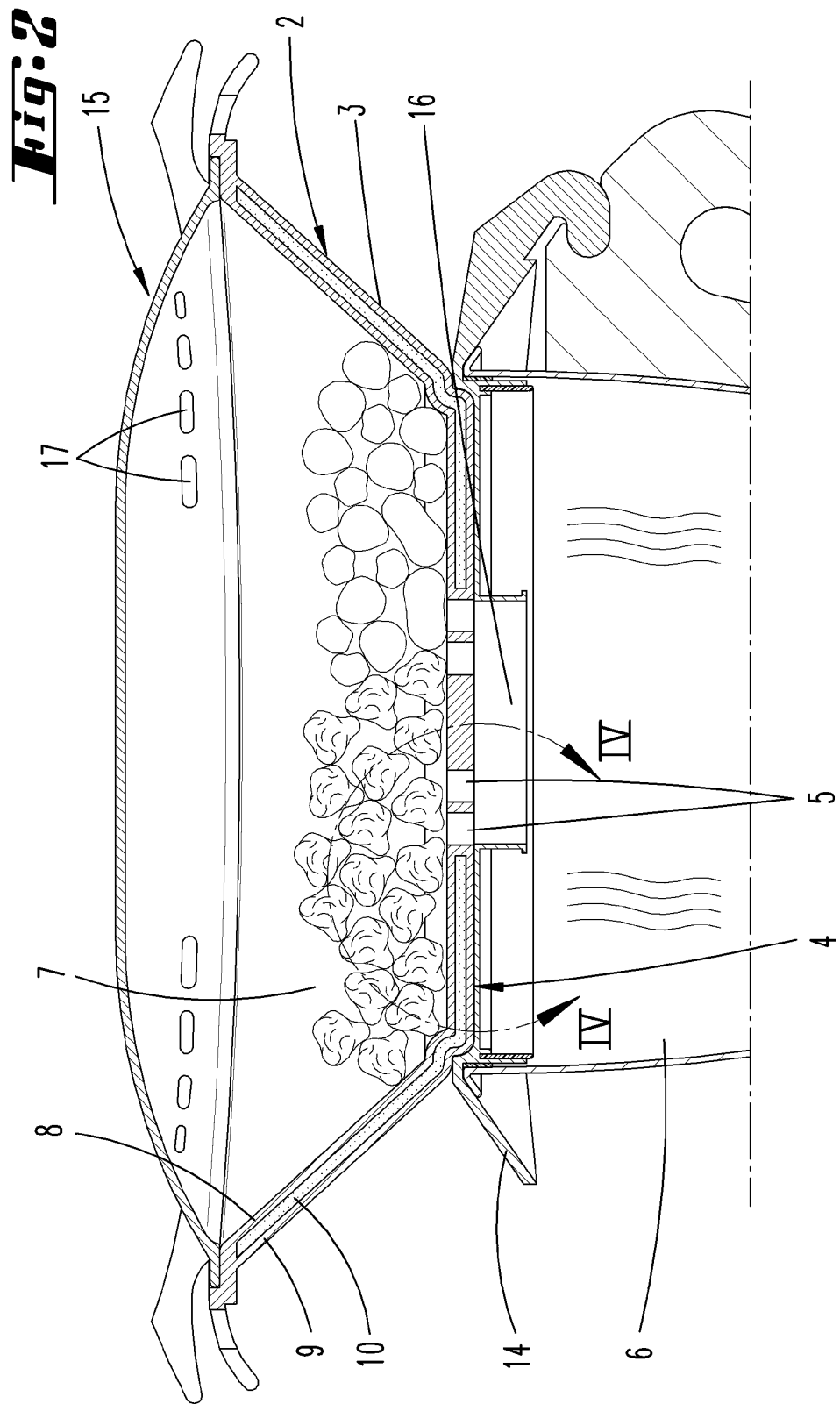
Lista de signos de referencia

1	Máquina de cocina
2	Accesorio de cocina
25 3	Pared de accesorio de cocina
4	Zona del fondo
5	Orificios del fondo
6	Recipiente
7	Espacio de preparación
30 8	Pared interior
9	Pared exterior
10	Espacio intermedio
11	Elemento de separación
12	Zona espacial
35 13	Orificios
14	Tapa del recipiente
15	Tapa del accesorio de cocina
16	Orificio de la tapa del recipiente
17	Orificio de tapa del accesorio de cocina
40 18	Partículas de grafito

REIVINDICACIONES

- 1.- Accesorio de cocina (2) para un recipiente calefactable (6) de una máquina de cocina (1), en el que el accesorio de cocina (2) presenta una pared de accesorio de cocina (3), que presenta al menos en una zona del fondo (4) que se puede disponer en el recipiente (6) unos orificios del fondo (5), a través de los cuales el vapor que sale desde el recipiente (6) puede entrar en el accesorio de cocina (2) y puede refluir condensado al recipiente (6), en el que la pared (3) del accesorio de cocina está configurada al menos parcialmente de doble pared con una pared interior (8) que delimita el espacio de preparación (7) del accesorio de cocina (2) y una pared exterior (9) configurada deparada de ella, especialmente distanciada de la pared interior (8) por un espacio intermedio (10), caracterizado por que la pared interior (8) presenta un material con una conductividad térmica mayor que 50 W/(mK), en particular mayor que 100 W/(mK) y porque la pared exterior (9) presenta un material con una conductividad térmica menor que 20 W/(mK), especialmente menor que 0,5 W/(mK).
- 2.- Accesorio de cocina (2) según la reivindicación 1, caracterizado por que la pared interior (8) presenta un plástico, en el que están incrustadas partículas de grafito.
- 3.- Accesorio de cocina (2) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la pared interior (8) presenta una lámina metálica o un recubrimiento metálico.
- 4.- Accesorio de cocina (2) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el espacio intermedio (10) presenta un medio acumulador de calor con una capacidad térmica específica mayor que 2 kJ/(kg*K), especialmente 4 kJ/(kg*K).
- 5.- Accesorio de cocina (2) según la reivindicación 4, caracterizado por que el medio acumulador de calor presenta un material de cambio de fases (PCM), una composición de material de cambio de fases-polímero o agua.
- 6.- Accesorio de cocina (2) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el espacio intermedio (10) presenta al menos dos zonas espaciales (12) dispuestas una detrás de la otra en la dirección de una normal superficial de la pared de accesorio de cocina (3), entre las cuales está dispuesto al menos un elemento de separación (11), existiendo una conexión técnica de circulación entre las zonas espaciales (12).
- 7.- Máquina de cocina (1), especialmente aparato mixto de cocina, con un accesorio de cocina (2) según una de las reivindicaciones anteriores.





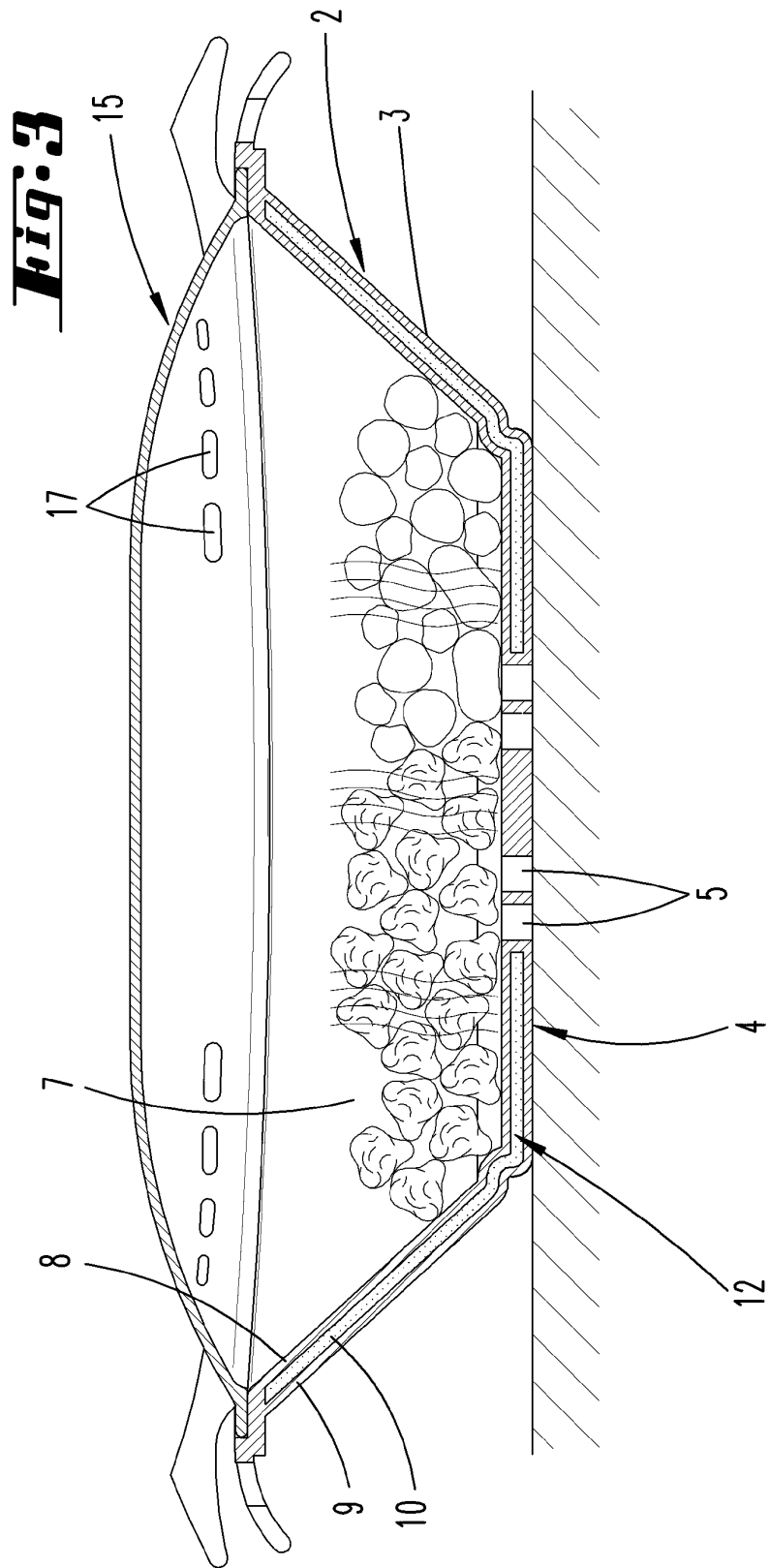


Fig. 4

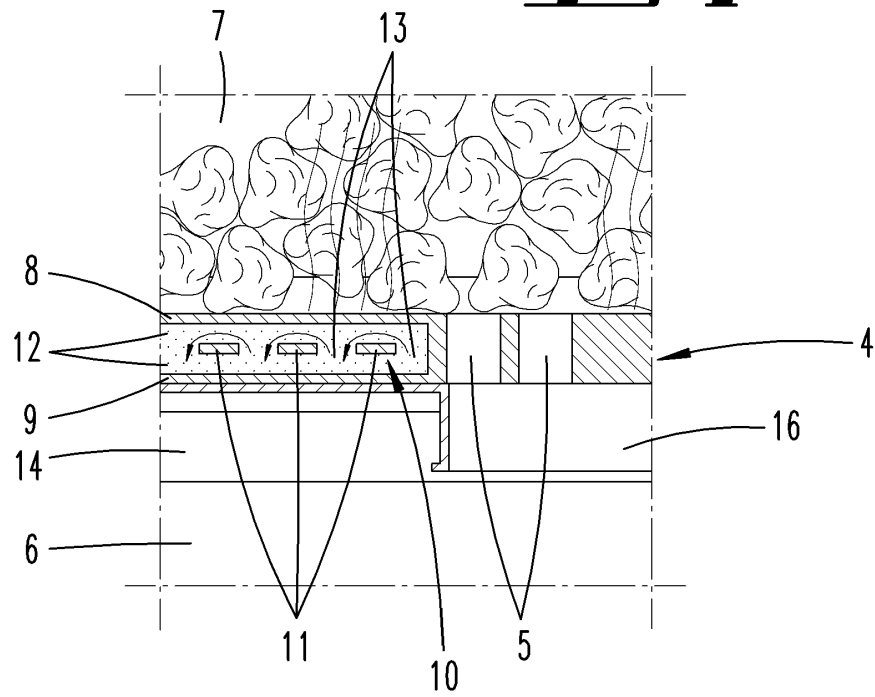


Fig. 5

