

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 773 982**

51 Int. Cl.:

A47J 37/12 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

A47J 37/04 (2006.01)

A47J 36/16 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **10.11.2016** **PCT/FR2016/052922**

87 Fecha y número de publicación internacional: **18.05.2017** **WO17081419**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **10.11.2016** **E 16806271 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **04.12.2019** **EP 3373784**

54 Título: **Procedimiento de cocción para aparatos eléctricos de cocción con medio de remoción**

30 Prioridad:

12.11.2015 FR 1560831

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

16.07.2020

73 Titular/es:

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

72 Inventor/es:

DEL RUE, OLIVIER;
LETAÏN, FRANÇOIS y
PETIT, MICHEL

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 773 982 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

Procedimiento de cocción para aparatos eléctricos de cocción con medio de remoción

La presente invención se refiere al campo técnico de los procedimientos de cocción para aparatos eléctricos de cocción que comprenden un medio de remoción dispuesto en un medio de recepción de alimentos.

5 La presente invención se refiere de manera particular, pero no exclusiva, a un procedimiento de cocción para los aparatos eléctricos previstos para la agitación y la cocción de alimentos con materia grasa y que comprenden un medio de remoción dispuesto en un medio de recepción (denominado, de otro modo, cubeta) dispuesto en una carcasa que aloja un dispositivo de calentamiento por aire caliente, en los que el medio de remoción y la cubeta están concebidos para poner en movimiento una parte con relación a la otra, de manera que se agitan y se remueven los alimentos y la materia grasa dentro de la cubeta y, particularmente, los alimentos en trozos, tales como las patatas fritas, los trozos de pollo, etc. El documento WO 2006/000699 divulga tales aparatos de cocción.

10 El documento WO 2007/088279 divulga un aparato de cocción del tipo anteriormente citado, que comprende una paleta de remoción impulsada a rotación en un medio de recepción de alimentos (denominado, de otro modo, cubeta). La forma geométrica de la paleta de remoción y el movimiento de la paleta de remoción en la cubeta contribuyen a reorientar los alimentos, particularmente las patatas fritas, unos con relación a los otros. Las diferentes caras de las patatas fritas pueden así entrar en contacto sucesivamente con el fondo de la cubeta, susceptible de recoger la materia grasa, estando además las patatas fritas dispuestas en la parte de arriba de la cubeta, expuestas al flujo de aire caliente. Estas disposiciones permiten obtener una mejor homogeneidad de cocción. Un inconveniente de la construcción anteriormente citada radica sin embargo en el hecho de que el sistema de agitación no permite cocinar todos los tipos de alimentos introducidos en la cubeta, tales como los alimentos denominados «blandos». En efecto, esta agitación solicita mecánicamente al alimento blando, que no puede soportar los esfuerzos aplicados debido a su resistencia al principio de la cocción. Por ejemplo, se puede citar de manera no limitativa los buñuelos como tipo de alimentos blandos.

15 Se conoce también un procedimiento de cocción, con un aparato tal como el anteriormente citado, que permite cocinar alimentos recubiertos de pan rallado. Este procedimiento comprende varias etapas, con una etapa inicial en la que no hay agitación de los alimentos, es decir, en la que está desactivado el medio de remoción. Sin embargo, este procedimiento no está adaptado a la cocción de alimentos «blandos», ya que la agitación que se realiza en las etapas posteriores tiene por resultado deformar los alimentos, como los buñuelos, que los hace por ello menos atractivos para el consumidor. Además, en este procedimiento, la corteza de los alimentos blandos es gruesa y los mismos no se montan suficientemente.

20 Por lo tanto, el objetivo de la invención es permitir cocinar alimentos «blandos», tales como los buñuelos, con menos materia grasa, al tiempo que se conserva su forma geométrica y se permite que suban.

25 Un objeto de la presente invención se refiere a un procedimiento de cocción para un aparato de cocción de alimentos, que comprende un medio de recepción previsto para recibir los alimentos, un medio de remoción dispuesto dentro del medio de recepción, al menos un medio de calentamiento principal y al menos un motor de ventilación para generar un flujo calentador, estando el medio de recepción y el medio de remoción concebidos para ser animados por un movimiento relativo de rotación, comprendiendo el aparato de cocción al menos un medio de control del movimiento relativo de rotación, del medio de calentamiento principal y del motor de ventilación, caracterizado por que el procedimiento de cocción comprende:

30 - una primera etapa de cocción con una primera duración, durante la que está neutralizado el movimiento relativo de rotación del medio de recepción y del medio de remoción, estando el medio de calentamiento principal controlado para regular la temperatura según un primer valor de consigna y estando el motor de ventilación controlado a un primer régimen de ventilación para regular el flujo calentador según una primera velocidad de circulación;

35 - una segunda etapa de cocción con una segunda duración superior a la primera duración, durante la que el movimiento relativo de rotación del medio de recepción y del medio de remoción está activo según una primera velocidad de rotación, estando el medio de calentamiento principal controlado para regular la temperatura según un segundo valor de consigna, inferior o igual al primer valor de consigna, y estando el motor de ventilación controlado a un segundo régimen de ventilación, inferior al primer régimen de ventilación, para regular el flujo calentador según una segunda velocidad de circulación.

40 De esta manera, el procedimiento de cocción en dos etapas específicas permite conseguir la cocción de alimentos blandos. En efecto, la cocción a alta temperatura de la primera etapa, unido a la ausencia de agitación, permite forzar el crecimiento del alimento blando por la levadura, cuando la contiene. El efecto de la segunda etapa en los alimentos blandos es que la cocción a temperatura baja permite cocinar el interior, sin cocinar en exceso el exterior, y permite no secar la superficie de los alimentos blandos durante esta misma segunda etapa.

45 Según un modo de realización, la duración de cocción acumulada de las dos etapas de cocción corresponde a la duración de cocción seleccionada por un usuario.

De esta manera, basta indicar una duración global de cocción y el procedimiento de cocción adapta automáticamente esta duración global a las dos duraciones específicas de cocción necesarias en las dos etapas de cocción.

- 5 Según un modo de realización, la duración de la primera etapa de cocción es la misma, cualquiera que sea la duración acumulada de las dos etapas de cocción, está comprendida entre 3 y 6 minutos y es preferentemente igual a 4 minutos.

- 10 La duración de la primera etapa de cocción está fijada preferentemente en 4 minutos, ya que con los alimentos blandos como los buñuelos sencillos o dobles (es decir, los buñuelos rellenos), esta duración es la que proporciona un buen crecimiento sin dar espesor a la corteza externa del alimento blando. Es independiente de la cantidad de alimento blando introducido.

La segunda duración está adaptada a la cantidad de alimento blando introducida. A título de ejemplo, cuatro buñuelos sencillos se cocinan en 15 minutos y cuatro buñuelos dobles se cocinan en 20 minutos. En los dos casos, la duración de la primera etapa de cocción, independiente de la cantidad de alimento blando introducido, es preferentemente igual a 4 minutos.

- 15 Según un modo de realización, el primer valor de consigna de la temperatura está comprendido entre 120 y 140°C. Esta temperatura permite hacer que «se hinchen» o «crezcan» los alimentos blandos.

Según un modo de realización, el segundo valor de consigna de la temperatura está comprendido entre 110 y 120°C.

- 20 De esta manera, es posible hacer que se cocine el interior de los alimentos blandos, sin cocinar en exceso el exterior de los mismos.

Según un modo de realización, el primer régimen de ventilación es sensiblemente igual al 100% del régimen nominal del motor de ventilación. De esta manera, la velocidad del flujo calentador está adaptada para hacer que se hinchen los alimentos blandos.

- 25 Según un modo de realización, el segundo régimen de ventilación está comprendido entre el 50 y el 90% del régimen nominal del motor de ventilación y está situado preferentemente entre el 70 y el 80% del régimen nominal del motor de ventilación. De esta manera, la velocidad del flujo calentador está adaptada para cocinar el interior de los alimentos blandos.

- 30 Otro objeto de la presente invención se refiere a un aparato de cocción de alimentos, que comprende un medio de recepción previsto para recibir los alimentos, un medio de remoción dispuesto dentro del medio de recepción, al menos un medio de calentamiento principal y al menos un motor de ventilación para generar un flujo calentador, estando el medio de recepción y el medio de remoción concebidos para ser animados por un movimiento relativo de rotación, comprendiendo el aparato al menos un medio de control del movimiento relativo de rotación, del medio de calentamiento principal y del motor de ventilación, caracterizado por que el medio de control está equipado con una unidad de control electrónico que comprende un programa de cocción, que comprende:

- 35 - una primera etapa de cocción con una primera duración, durante la que está neutralizado el movimiento relativo de rotación del medio de recepción y del medio de remoción, estando el medio de calentamiento principal controlado para regular la temperatura según un primer valor de consigna y estando el motor de ventilación controlado a un primer régimen de ventilación para regular el flujo calentador según una primera velocidad de circulación;

- 40 - una segunda etapa de cocción con una segunda duración superior a la primera duración, durante la que el movimiento relativo de rotación del medio de recepción y del medio de remoción está activo según una primera velocidad de rotación, estando el medio de calentamiento principal controlado para regular la temperatura según un segundo valor de consigna, inferior o igual al primer valor de consigna, y estando el motor de ventilación controlado a un segundo régimen de ventilación, inferior al primer régimen de ventilación, para regular el flujo calentador según una segunda velocidad de circulación.

- 45 Tal aparato permite hacer que se cocinen alimentos blandos y que mantengan su forma de partida, se hinchen, tengan una corteza delgada y tengan una coloración.

Según un modo de realización, el medio de recepción comprende una bandeja prevista para recibir los alimentos y situada por encima de dicho medio de recepción y del medio de remoción, y estando la bandeja y el medio de recepción concebidos para ser animados por un movimiento relativo de rotación.

- 50 De esta manera, los alimentos blandos no están sometidos al medio de remoción, lo que permite conservar mejor su forma geométrica.

La invención se comprenderá mejor con la ayuda de ejemplos de realización tomados a título de ningún modo limitativo, ilustrados en las figuras anexas, en las que:

- la figura 1 es una vista en corte longitudinal de un ejemplo de realización de un aparato para poner en práctica el procedimiento según la invención,
- la figura 2 es una vista en perspectiva, en posición abierta, del aparato representado en la figura 1, en la que se ha retirado el medio de recepción,
- 5 - la figura 3 es una vista en perspectiva del medio de remoción previsto para estar dispuesto en el medio de recepción,
- la figura 4 es una vista en perspectiva del medio de recepción,
- la figura 5 es una vista en perspectiva, en posición abierta, del aparato representado en la figura 1, en una variante de realización en la que una bandeja se ha integrado por encima del medio de recepción,
- 10 - la figura 6 es un diagrama de la evolución de la temperatura con el tiempo para el procedimiento según la invención.

El aparato de cocción representado en la figura 1 comprende un medio de recepción 1 previsto para recibir los alimentos, y un medio de remoción 2 dispuesto dentro del medio de recepción 1. El medio de recepción 1 presenta una abertura superior 3. El medio de recepción 1 y el medio de remoción 2 están concebidos para ser animados por un movimiento relativo de rotación.

Más particularmente, el medio de recepción 1 está dispuesto en una carcasa 4. La carcasa 4 define un alojamiento 5 en el que está dispuesto el medio de recepción 1. La carcasa 4 comprende un cuerpo 6 cubierto por una tapa 7. La tapa 7 comprende una parte transparente o translúcida dispuesta por encima del medio de recepción 1.

El aparato de cocción comprende un medio de calentamiento principal 10. Tal como se representa en la figura 1, el medio de calentamiento principal 10 genera un flujo calentador 11 que entra en el medio de recepción 1 por la abertura superior 3.

Más particularmente, el aparato de cocción comprende un ventilador 12 previsto para aspirar el aire presente en el alojamiento 5 por una admisión de aire 13 y para propulsar el aire sobre un elemento calentador 14 dispuesto en un conducto 15 que desemboca en el alojamiento 5. Una parte 16 del conducto 15 está dispuesta en la tapa 7. Un motor de ventilación 51 pone en movimiento el ventilador 12.

Más particularmente, el medio de recepción 1 está formado por una cubeta 20 que comprende un fondo 21 y una pared lateral 22. El fondo 21 está inclinado hacia abajo en dirección a la pared lateral 22. La cubeta 20 presenta una abertura central 23 prevista para el paso de un eje de accionamiento 24 accionado a rotación por un motor 25. Un tubo vertical 26 está montado en la abertura central 23. El medio de remoción 2 está montado en el eje de accionamiento 24. El medio de remoción 2 presenta un componente de enganche 27 previsto para llegar a cooperar con un componente de retención 28 dispuesto en el tubo vertical 26. La cubeta 20 está realizada ventajosamente de material metálico, preferiblemente de material metálico revestido o de acero inoxidable. El medio de recepción 1 comprende un soporte 29 fijado a la cubeta 20. El medio de recepción 1 comprende un mango 8. El mango 8 está montado, por ejemplo, de modo articulado en el soporte 29.

El medio de recepción 1 está montado de modo separable con relación a la carcasa 4, ilustrando la figura 2 la carcasa 4 con la tapa 7, abierta en ausencia del medio de recepción 1.

El medio de remoción 2 ilustrado en la figura 3 comprende un cubo 30 previsto para recubrir el tubo vertical 26, y un brazo 31 que sale del cubo 30. El medio de remoción 2 comprende un medio de subida de los alimentos 32 formado por una superficie descendente inclinada con relación al eje del cubo 30. La anchura de la superficie descendente disminuye desde una parte inferior delantera 34 hacia una parte superior trasera 35. Una cuchara 36 está montada de modo separable en el extremo superior del cubo 30.

Tal como es visible en la figura 4, un obstáculo lateral 40 está situado en el medio de recepción 1. Más particularmente, el obstáculo lateral 40 sale del soporte 29. El obstáculo lateral 40 se extiende sobre al menos una parte de la altura de la pared lateral 22 de la cubeta 20.

Según la invención, el medio de remoción 2 está accionado a rotación por un motor 25 en conexión mecánica con el eje de accionamiento 24. El motor 25 está controlado por un medio de control 50. De manera general, el medio de control 50 asegura la activación o la neutralización del motor 25 y, por lo tanto, la rotación del medio de remoción 2. Asimismo, el medio de control 50 asegura la alimentación del medio de calentamiento principal 10 del aparato y la alimentación del motor de ventilación 51. Particularmente, el medio de control 50 está conformado para asegurar el funcionamiento del aparato según al menos dos niveles de temperatura y según al menos un régimen de ventilación.

Según una variante de realización, el aparato comprende igualmente una bandeja 60 que está situada en la carcasa 4 por encima del medio de recepción 1 y del medio de remoción 2, dispuesto dentro del medio de recepción 1.

El aparato comprende igualmente una unidad de control electrónico 52 en la que pueden estar grabados los programas de cocción.

5 El aparato comprende igualmente de manera en sí conocida una interfaz de usuario, que le permite particularmente poner en marcha el aparato, elegir, modificar o anular un modo de cocción preprogramado en la unidad de control electrónico 52.

Según la invención, la unidad de control electrónico 52 permite poner en práctica un procedimiento particular de cocción que permite preservar la calidad de los alimentos blandos. La puesta en práctica del procedimiento permite cocinar particularmente alimentos blandos, tales como los buñuelos, con menos materia grasa, al tiempo que se conserva su forma geométrica y se permite que suban.

10 El procedimiento de cocción comprende para ello dos etapas principales. Una primera etapa (E1) de cocción, con una primera duración (T1), que consiste en neutralizar el movimiento relativo de rotación del medio de recepción 1 y del medio de remoción 2, en controlar el medio de calentamiento principal 10 para regular la temperatura según un primer valor de consigna y controlar el motor de ventilación 51 a un primer régimen de ventilación para regular el flujo calentador 11 según una primera velocidad de circulación.

15 Según la primera etapa, la no rotación del medio de remoción 2 permite preservar la forma geométrica de los alimentos blandos, que al principio de la cocción son frágiles. La temperatura elegida durante esta primera etapa permite comenzar la cocción de los alimentos y, por lo tanto, la solidificación. Al final de esta primera etapa, los alimentos blandos han ganado en resistencia mecánica para soportar la remoción realizada en la segunda etapa.

20 En efecto, la segunda etapa del procedimiento consiste en activar el movimiento relativo de rotación del medio de recepción 1 y del medio de remoción 2 según una primera velocidad de rotación, estando el medio de calentamiento principal 10 controlado para regular la temperatura según un segundo valor de consigna, inferior o igual al primer valor de consigna, y estando el motor de ventilación 51 controlado a un segundo régimen de ventilación, inferior al primer régimen de ventilación, para regular el flujo calentador 11 según una segunda velocidad de circulación. Esta segunda etapa (E2) de cocción tiene una segunda duración (T2) superior a la primera duración (T1).

25 Según la segunda etapa (E2), la velocidad de circulación del flujo calentador 11 se reduce con relación a la primera etapa para no secar la superficie de los alimentos blandos.

Según un modo de realización, el primer valor de consigna de la primera etapa está comprendido entre 120 y 140°C y el segundo valor de consigna de la segunda etapa está comprendido entre 110 y 120°C.

La elección exacta de la temperatura depende particularmente del tipo de alimentos blandos a cocinar.

30 De acuerdo con otra característica del procedimiento según la invención, la duración de cocción acumulada de las dos etapas de cocción (T1, T2) corresponde a la duración de cocción seleccionada por un usuario.

Para comprender mejor el procedimiento según la invención, se describe a continuación con detalle el funcionamiento y la utilización del aparato.

35 El usuario coloca el medio de recepción 1 en el alojamiento 5 de la carcasa 4, monta el medio de remoción 2 en el medio de recepción 1, dispone los alimentos blandos en el medio de recepción 1 y añade, si lo desea, la materia grasa o el aceite utilizando la cuchara 36.

Durante la puesta en marcha del aparato, el usuario selecciona el modo de cocción apropiado y elige el tiempo de cocción por mediación de la interfaz de usuario. Según otra variante, se puede mostrar una duración predeterminada, y ser modificada luego por el usuario.

40 Cuando el usuario empieza el ciclo de cocción elegido del aparato, la unidad de control electrónico 52 ejecuta la primera etapa de procedimiento según la invención. Así, el medio de calentamiento 10 genera el flujo calentador 11 que entra en el medio de recepción 1 por la abertura superior 3, y el motor 25, que acciona a rotación el medio de remoción 2 en el medio de recepción 1, no está activado. La regulación de temperatura según el primer valor de temperatura está asegurada, por ejemplo, por mediación de un sensor del tipo de coeficiente de temperatura negativo (CTN). Cuando ha transcurrido la duración de la primera etapa, comienza la segunda etapa del procedimiento según la invención.

El medio de calentamiento se mantiene activo, pero la temperatura de regulación se modifica y disminuye hasta un segundo valor. El motor 25, que acciona a rotación el medio de remoción 2 en el medio de recepción 1, por otra parte, está activado.

50 El medio de remoción 2 contribuye a desplazar los alimentos unos con relación a los otros.

Particularmente, el obstáculo lateral 40 bloquea una parte de los alimentos dispuestos en la periferia y favorece la elevación de los alimentos, bajo la acción del medio de subida de los alimentos 32.

El usuario puede retirar de la carcasa 4 el medio de recepción 1 utilizando un mango 8.

Como es visible en la figura 6, que representa la variación de temperatura en el aparato en función del tiempo, son visibles las dos etapas, y la caída de temperatura se produce sensiblemente al final de la primera etapa y se establece alrededor de los 4 minutos.

5 A título de variante visible en la figura 5, una bandeja 60 se sitúa por encima del medio de remoción 2 y del medio de recepción 1 de manera que se evita que los alimentos blandos estén sometidos a la agitación del medio de remoción 2. No obstante, la bandeja 60 es móvil con relación al medio de recepción 1 y se pueden realizar igualmente las dos etapas del procedimiento.

10 A título de variante, se pueden prever otros tipos de medios de calentamiento 10, particularmente, un medio de calentamiento por radiación que genera un flujo calentador 11 radiante que entra en el medio de recepción 1 por la abertura superior 3 o, también, un medio de calentamiento dispuesto en o por debajo del medio de recepción 1. Si se desea, el medio de calentamiento puede ser solidario con el medio de recepción 1.

A título de variante, el medio de remoción 2 no se acciona necesariamente a rotación en el medio de recepción 1. Particularmente, el medio de recepción se puede accionar a rotación, si se desea, en una carcasa.

15 A título de variante, el medio de recepción 1 no está formado necesariamente por una cubeta. El medio de recepción 1 presenta preferiblemente un fondo y una pared lateral. El medio de recepción puede estar formado particularmente por una cesta perforada.

La presente invención no está limitada de ningún modo al ejemplo de realización descrito y a sus variantes, sino que engloba numerosas modificaciones dentro del alcance de las reivindicaciones.

20

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de cocción para un aparato de cocción de alimentos, que comprende un medio de recepción (1) previsto para recibir los alimentos, un medio de remoción (2) dispuesto dentro del medio de recepción (1), al menos un medio de calentamiento principal (10) y al menos un motor de ventilación (51) para generar un flujo calentador (11), estando el medio de recepción (1) y el medio de remoción (2) concebidos para ser animados por un movimiento relativo de rotación, comprendiendo el aparato de cocción al menos un medio de control (50) del movimiento relativo de rotación, del medio de calentamiento principal (10) y del motor de ventilación (51), caracterizado por que el procedimiento de cocción comprende:
 - una primera etapa (E1) de cocción con una primera duración (T1), durante la que está neutralizado el movimiento relativo de rotación del medio de recepción (1) y del medio de remoción (2), estando el medio de calentamiento principal (10) controlado para regular la temperatura según un primer valor de consigna y estando el motor de ventilación controlado a un primer régimen de ventilación para regular el flujo calentador (11) según una primera velocidad de circulación;
 - una segunda etapa (E2) de cocción con una segunda duración (T2) superior a la primera duración (T1), durante la que el movimiento relativo de rotación del medio de recepción (1) y del medio de remoción (2) está activo según una primera velocidad de rotación, estando el medio de calentamiento principal (10) controlado para regular la temperatura según un segundo valor de consigna, inferior o igual al primer valor de consigna, y estando el motor de ventilación (51) controlado a un segundo régimen de ventilación, inferior al primer régimen de ventilación, para regular el flujo calentador (11) según una segunda velocidad de circulación.
2. Procedimiento de cocción según la reivindicación 1, caracterizado por que la duración de cocción acumulada de las dos etapas de cocción (T1, T2) corresponde a la duración de cocción seleccionada por un usuario.
3. Procedimiento de cocción según la reivindicación 2, caracterizado por que la duración (T1) de la primera etapa de cocción es la misma, cualquiera que sea la duración acumulada de las dos etapas de cocción (T1, T2), está comprendida entre 3 y 6 minutos y es preferentemente igual a 4 minutos.
4. Procedimiento de cocción según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que el primer valor de consigna de la temperatura está comprendido entre 120 y 140°C.
5. Procedimiento de cocción según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que el segundo valor de consigna de la temperatura está comprendido entre 110 y 120°C.
6. Procedimiento de cocción según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que el primer régimen de ventilación es sensiblemente igual al 100% del régimen nominal del motor de ventilación (51).
7. Procedimiento de cocción según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que el segundo régimen de ventilación está comprendido entre el 50 y el 90% del régimen nominal del motor de ventilación (51) y está situado preferentemente entre el 70 y el 80% del régimen nominal del motor de ventilación (51).
8. Aparato de cocción de alimentos, que comprende un medio de recepción (1) previsto para recibir los alimentos, un medio de remoción (2) dispuesto dentro del medio de recepción (1), al menos un medio de calentamiento principal (10) y al menos un motor de ventilación (51) para generar un flujo calentador (11), estando el medio de recepción (1) y el medio de remoción (2) concebidos para ser animados por un movimiento relativo de rotación, comprendiendo el aparato al menos un medio de control (50) del movimiento relativo de rotación, del medio de calentamiento principal (10) y del motor de ventilación (51), caracterizado por que el medio de control (50) está equipado con una unidad de control electrónico (52) que comprende un programa de cocción, que comprende:
 - una primera etapa (E1) de cocción con una primera duración (T1), durante la que está neutralizado el movimiento relativo de rotación del medio de recepción (1) y del medio de remoción (2), estando el medio de calentamiento principal (10) controlado para regular la temperatura según un primer valor de consigna y estando el motor de ventilación (51) controlado a un primer régimen de ventilación para regular el flujo calentador (11) según una primera velocidad de circulación;
 - una segunda etapa (E2) de cocción con una segunda duración (T2) superior a la primera duración (T1), durante la que el movimiento relativo de rotación del medio de recepción (1) y del medio de remoción (2) está activo según una primera velocidad de rotación, estando el medio de calentamiento principal (10) controlado para regular la temperatura según un segundo valor de consigna, inferior o igual al primer valor de consigna, y estando el motor de ventilación (51) controlado a un segundo régimen de ventilación, inferior al primer régimen de ventilación, para regular el flujo calentador (11) según una segunda velocidad de circulación.

9. Aparato de cocción de alimentos según la reivindicación precedente, caracterizado por que el medio de recepción (1) comprende una bandeja (60) prevista para recibir los alimentos y situada por encima de dicho medio de recepción (1) y del medio de remoción (2), y la bandeja (60) y el medio de recepción (1) están concebidos para ser animados por un movimiento relativo de rotación.

FIGURA 1

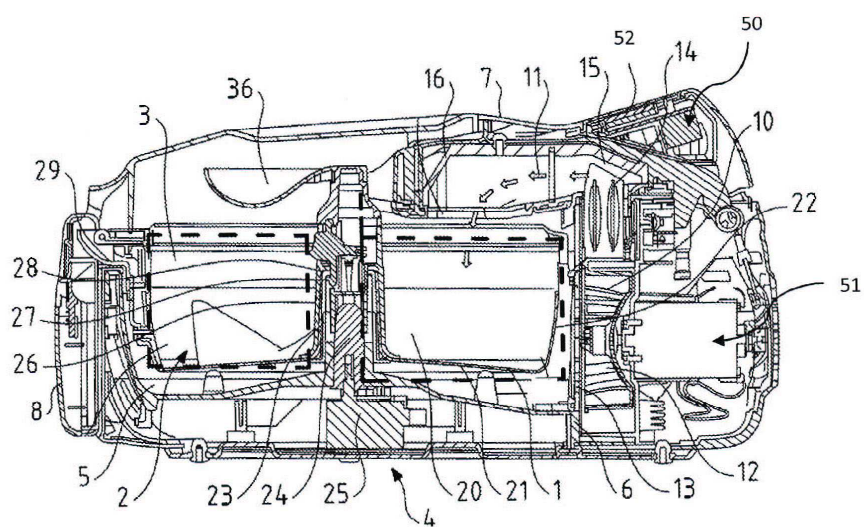


FIGURA 2

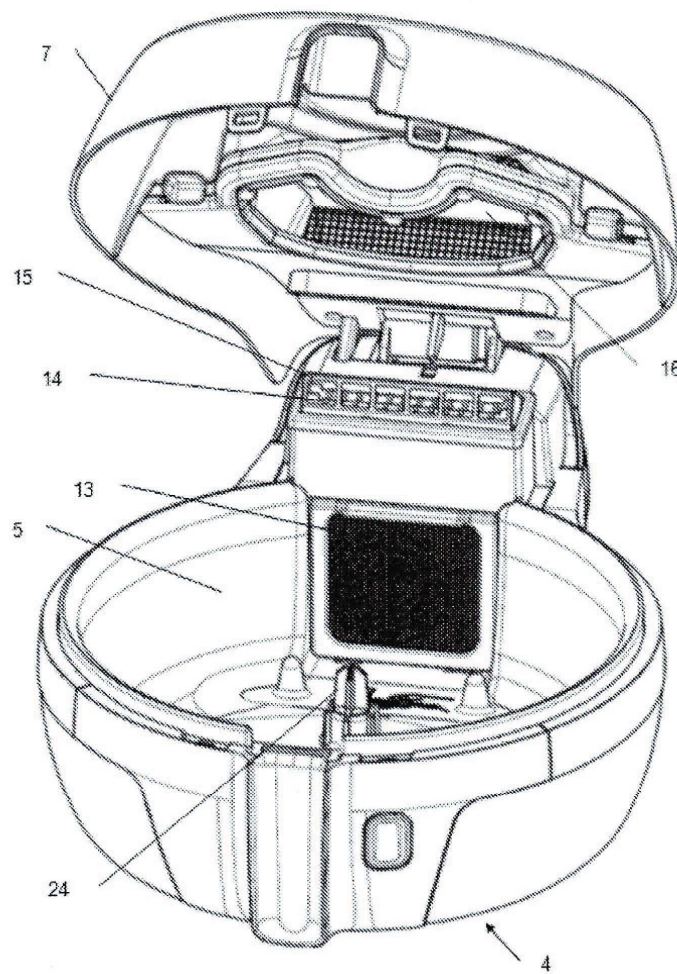


FIGURA 3

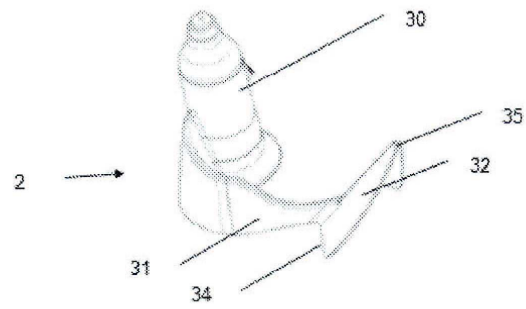


FIGURA 4

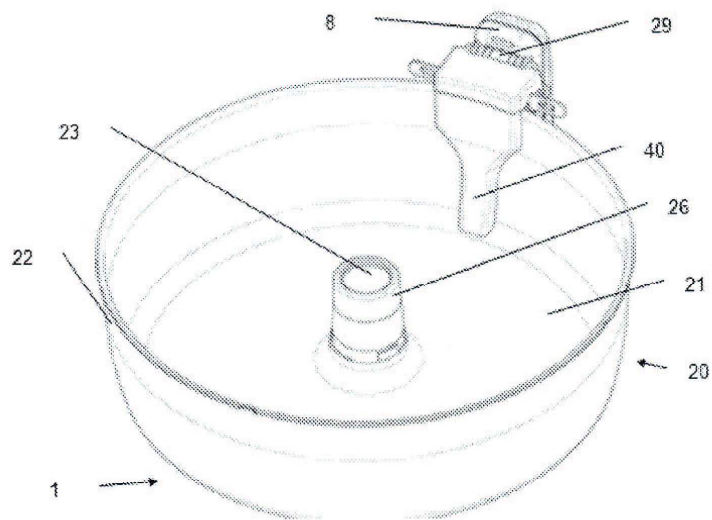


FIGURA 5

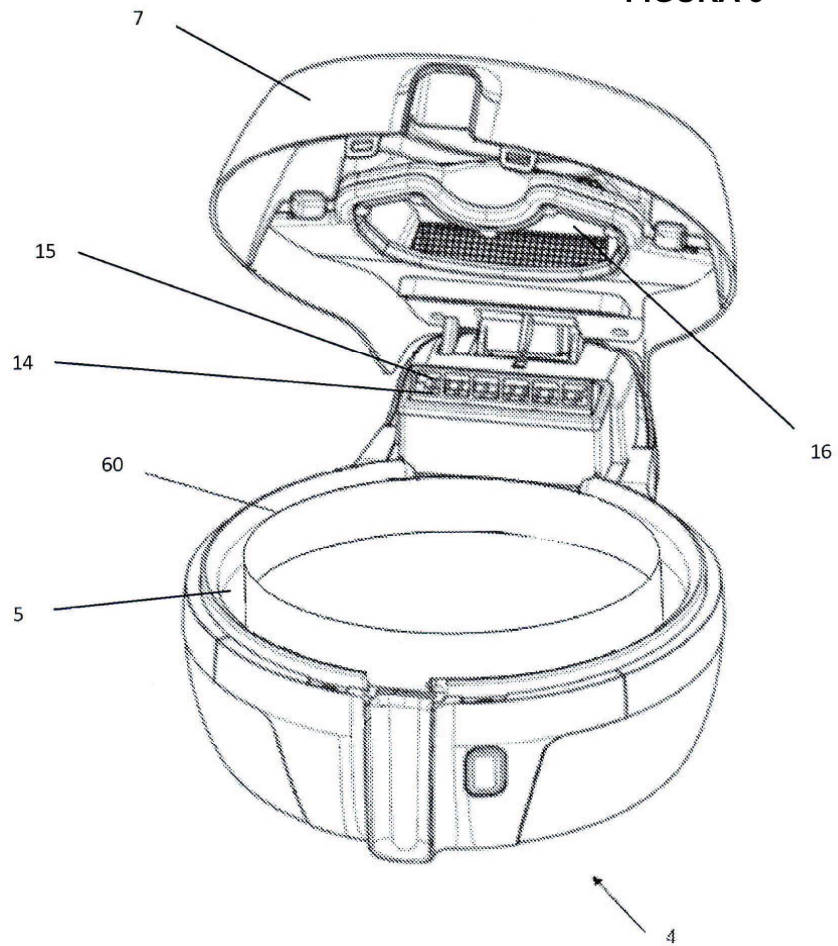


FIGURA 6

TEMPERATURA °C

