

- 3 MAR 1976

CONCEDIDA

431327

Inventor: A47J, G07F

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por "APARATO QUE ASEGURA LA CONSERVACION, LA COCCION RAPIDA Y LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS CONSUMIBLES INMEDIATAMENTE", a favor de D. René GRANDI, de nacionalidad francesa, residente en Bourgoin Jallieu (Francia), Boulevard de la Libération, nº 113. - - - - -

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El objeto de la invención concierne a un aparato que asegura la conservación, la cocción rápida y la distribución de alimentos consumibles inmediatamente.

En los dispositivos conocidos de este género, se han realizado aparatos que mantienen a su temperatura de consumo platos cocinados para su consumición diferida. Estos alimentos permanecían un tiempo indeterminado en las capacidades calefactoras o refrigerantes, pero se deterioraban según la duración de su almacenamiento y muy a menudo los sobrantes se tiraban a los desperdicios.

El aparato según la invención permite limitar la cocción del alimento al mismo momento en el que es solicitado y asegu-

BAD ORIGINAL

rar al propio tiempo la modalidad de cocción al gusto del consumidor.

5 Está constituido por la combinación de un aparato de almacenamiento distribuidor y de accesorios funcionales de cocción adaptados a los modos de operar propios de los alimentos tratados.

En los dibujos adjuntos se representa una de las formas de realización del objeto de la invención, dada a título de ejemplo no limitativo.

10 La Figura 1, representa visto en corte longitudinal y en alzado el aparato en su conjunto.

La Figura 2, muestra visto en sección transversal el detalle de un elemento distribuidor y almacenador.

15 La Figura 3, es una vista en perspectiva del elemento térmico de una rampa helicoidal distribuidora.

Las Figuras 4 y 5, representan una vista en perspectiva y en sección de los detalles de construcción de la freidora.

Las Figuras 6, 7, muestran detalles constructivos del grill o cocedor de alimentos.

20 El aparato (Fig. 1), está constituido por una cámara fría -1-, en la parte superior, con evaporador -2- y tolva almacenadora -3-, que induce las patatas cortadas precocidas en el distribuidor -4-, formado por un motor reductor que acciona un obturador con el fin de alimentar la freidora -5-.

25 El conjunto distribuidor y cocinador está situado en una cámara -6-, aislada térmicamente de la capacidad almacenadora. Esta cámara contiene igualmente una campana aspiradora -7- y un asador o parrilla -8-.

30 Un distribuidor de carne -9-, alimenta la parrilla -8-. La cámara inferior -10-, aislada térmicamente de la cámara

-6-, comporta los distribuidores de patatas fritas -11- y de carne -12-, el colector de jugos -13- y el aparato refrigerador -14-, que climatiza la cámara -1- y el distribuidor de carne en espera -9-.

5 Completan el conjunto, un distribuidor anexo exterior o de platos precocidos -15-, con sectores -16-, -17-, -18- y otros y aparatos refrigerantes -19-.

Los distribuidores -16-, -17-, -18- etc. y -9-, están formados por helicoides o visinfines con sentido de rotación
10 invertido para el almacenamiento y distribución. Estas rampas helicoidales (Figuras 1, 2, 3) comportan elementos tubulares -20-, que contienen resistencias calefactoras o gases refrigerantes.

El compresor -19-, alimenta el distribuidor anexo -15-.

15 El distribuidor -9-, está provisto de una rampa helicoidal y de una barrera térmica flexible -21-, que separa la capacidad cámara fría de la parte exterior. El sector inferior es llamado de descongelación, con el fin de que la carne a cocer quede a la temperatura deseada cuando llega sobre la des-
20 lizadora distribuidora -22-.

La freidora -5- (Figuras 1, 4, 5) está formada por una doble cubeta -23-, -24-, que contiene aceite caliente a diferentes temperaturas y una tolva distribuidora -25-, extractora.

La cesta -26-, es receptora de la dosis distribuída por
25 el aparato -4-. Se relova mientras se llena y permanece en el aceite caliente de la cubeta -23-. Vierte su contenido en la cesta -27-, que baja y se sumerge en el aceite sobrecalentado que dora las patatas fritas. Vierte su contenido en la tolva extractora después del tiempo de cocción precalculado.

30 Las cestas -26- y -27-, pueden, alternativamente por movi-

miento sincronizado, tomar las posiciones -26'- y -27'-.

La parrilla o asador -8-, (Figuras 1, 6, 7), está constituida por dos cadenas sinfín -28-, -29-, de rodillos calefactores por resistencias, aproximadas elásticamente por resortes -30-, -31-, siendo limpiada cada rampa por las escobas mecánicas -32- y otras, dispuestas sobre la vuelta en las partes altas y bajas.

El calentamiento es estabilizado a la temperatura deseada. El motor -33-, tiene varias velocidades para las cocciones "cruda", "al punto", "muy hecha". Una campana -34-, aspira los humos y olores, mientras que el colector de jugos -35-, induce los derramamientos en el depósito -13-. La porción cocida es conducida por la rampa -36-, a las barquillas del distribuidor -12-.

Cada aparato, freidora -5- y parrilla -8-, pueden funcionar de una manera autónoma, simultánea o separadamente.

Se puede igualmente utilizar freidoras aisladas y parrillas aisladas sobre cárters reducidos y juxtapuestos.

Describo suficientemente el objeto de la invención, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica podrán variar las formas, dimensiones, proporción y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que por ello se altere, ni modifique, su esencialidad.

- N O T A -

Se reivindica como objeto de la presente Patente de invención:

1º.- Aparato que asegura la conservación, la cocción rápida y la distribución de alimentos consumibles inmediatamente, con el fin de permitir la preparación instantánea, pero solo

bajo demanda, de carne asada y de una ración de patatas fritas, al grado de preparación deseado, con captación de humos, recuperación de jugos y extracción de aceite, formando el conjunto, una unidad distribuidora de comidas completas con combinación de distribución anexa de platos precocinados seleccionables, recalentados o fríos, que se caracteriza por estar constituido por una capacidad dividida en una cámara de conservación, cámara de tratamiento y cámara de distribución de alimentos cocidos en el momento de la demanda.

5
10
15
20
25

2^a.- El propio aparato, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que las patatas cortadas y precocinadas son colocadas por una tolva en una cámara refrigerada y distribuidas por un dosificador volumétrico en una freidora con dos cubetas, la primera con temperatura bastante baja, asegura por remojo la descongelación del producto y la segunda con temperatura muy elevada asegura su cocción, efectuándose el transvase por unas cestas de basculación sincronizada, mientras que el vertido después de la cocción conduce las patatas fritas sobre un extractor.

30
35

3^a.- Aparato según la reivindicación 1^a, que se caracteriza por el hecho de que las porciones de carne precortadas, son distribuidas por un helicoides en una capacidad provista de una barrera térmica que mantiene los alimentos a una temperatura baja en la parte alta y los conduce progresivamente en su parte baja a su temperatura de cocción.

40
45
50

4^a.- Aparato según la reivindicación 1^a, que se caracteriza por contar con una parrilla formada por dos cadenas de rodillos calentados por resistencias superpuestas y aproximadas elásticamente por resortes, así como escobas que limpian a cada cocción las cadenas sin fin que se extienden entre una campa-

na de aspiración y un colector de jugos, variando las velocidades de traspaso según el grado de cocción deseado; estando cada porción inducida en un distribuidor con barquilla receptora.

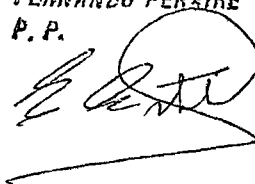
5 5º.- Aparato según la reivindicación 1ª, que se caracteriza por el hecho que la freidora y parrilla están combinados con aparatos distribuidores integrados en el bloque con rampas helicoidales térmicas, que aseguran la distribución de platos cocinados prefabricados, con el fin de poner a la disposición
10 del usuario una comida completa con mando por monedero para la selección de los platos.

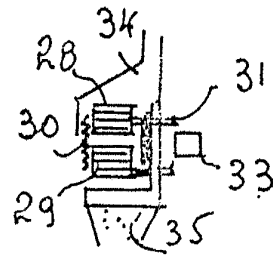
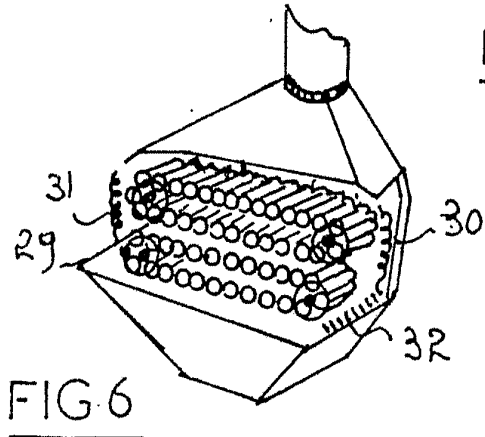
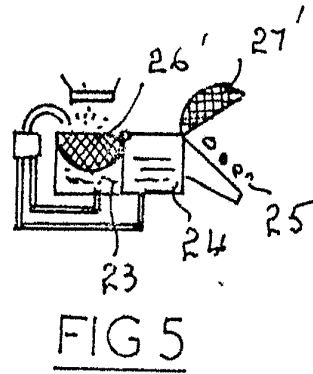
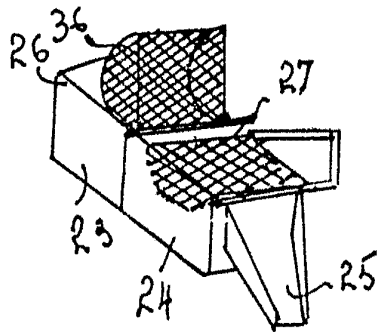
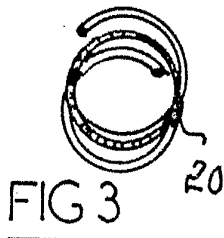
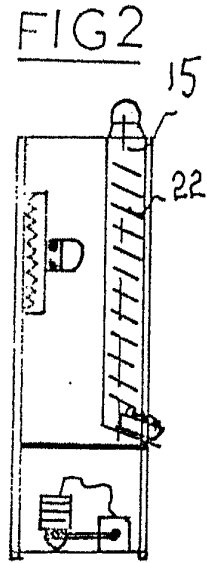
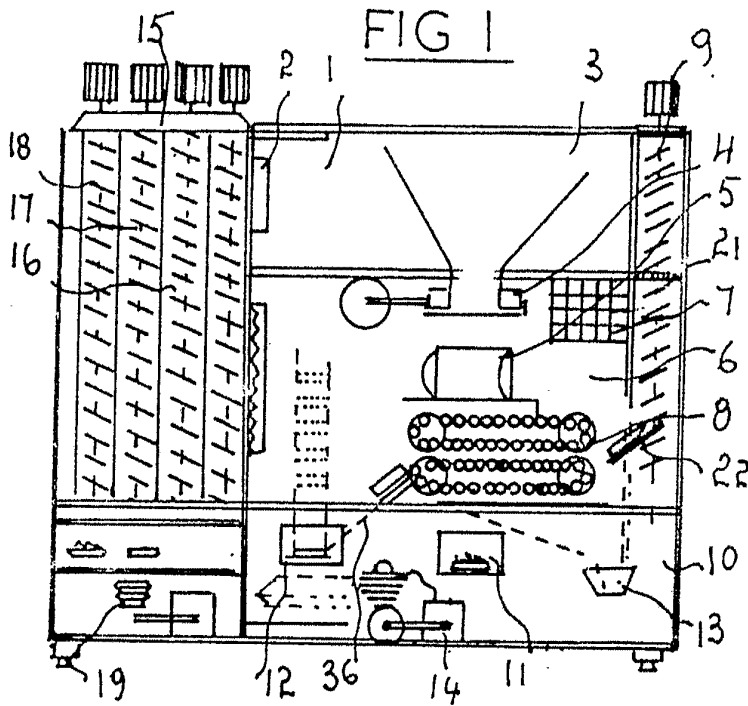
6º.- APARATO QUE ASEGURA LA CONSERVACION, LA COCCION RAPIDA Y LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS CONSUMIBLES INMEDIATAMENTE.

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y otra de dibujos que la ilustran.

Madrid, 24 de Octubre de 1974-

FERNANDO PERAIRE
P. P.





P.A.

Fernando Pereira

Escala variable