

REIVINDICACIONES

1. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda, que comprende:

5 un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104);

un inyector controlable por computadora (100) configurado para ser operativo e inyectar de manera programable ingredientes de cocción líquidos (102) a través
10 de una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

un rotador controlable por computadora (160) configurado para ser operativo y para girar de manera
15 programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical;

un generador de calor (170); y

un controlador (110) operativo para controlar el funcionamiento de dicho inyector controlable por
20 computadora, dicho rotador controlable por computadora y dicho generador de calor.

2. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:

dicho rotador controlable por computadora incluye
25 un motor impulsor giratorio (162) y un eje de accionamiento

(164) acoplado a un soporte de recipiente (166); y

dicho inyector controlable por computadora tiene una vía de inyección para los ingredientes de cocción líquidos que es generalmente coaxial con dicho eje de accionamiento.

3. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 1, en donde:

dicho rotador controlable por computadora incluye un motor impulsor giratorio (162) y un eje de accionamiento (164) acoplado a un soporte de recipiente (166); y

dicho inyector controlable por computadora tiene una vía de inyección para los ingredientes de cocción líquidos que yace sobre dicho eje de accionamiento.

4. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, que comprende también un subsistema de reconocimiento de recipiente que se comunica con dicho controlador, dicho subsistema de reconocimiento de recipiente siendo operativo para proporcionar una indicación de autenticidad de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

5. Un método para cocción y mezclado automatizados bajo demanda, que comprende:

proporcionar ingredientes de cocción secos (106) en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación (104);

insertar ingredientes de cocción líquidos (102) en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja (120) que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación;

5 mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación, dicho mezclado comprende girar dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en un plano vertical;

10 cocer dicha masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación; y después

 dispensar dicho producto cocido comestible en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

6. Un método para cocción automatizada bajo
15 demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye suministrar dichos ingredientes de cocción secos desde un recipiente de almacenamiento unitario en dicho
20 recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

7. Un método para cocción automatizada bajo
demanda de conformidad con la reivindicación 5, en donde dicha acción de proporcionar los ingredientes de cocción secos en un recipiente de mezclado, cocción y dispensación
25 incluye almacenar dichos ingredientes de cocción secos en

dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación.

8. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación, después inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente y después se retira de dicho recipiente.

9. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, en donde dicha acción de insertar los ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación a través de una aguja que penetra dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación emplea una aguja que inicialmente penetra una pared (118) de dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en una ubicación en dicho contenedor situada sobre dichos ingredientes de cocción secos, después inyecta dichos ingredientes de cocción líquidos en dicho recipiente en dicha ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes de cocción secos y en donde dichos

ingredientes de cocción secos no están actualmente presentes y después se retira de dicho recipiente.

10. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 9, en donde
5 dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en el recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye una etapa inicial en la que dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos se
10 mezclan cuando ambos están situados debajo de dicha ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes de cocción secos a la que dicha aguja penetró dicho recipiente.

11. Un método para cocción automatizada bajo
15 demanda de conformidad con la reivindicación 10, en donde dicha acción de mezclar dichos ingredientes de cocción líquidos y dichos ingredientes de cocción secos en una masa en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación incluye otra etapa en la que dicha masa se forma
20 inicialmente y los ingredientes de cocción líquidos generalmente fluidos ya no están presentes en dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación y dicha masa ya no está debajo de dicha ubicación en dicho recipiente situada sobre dichos ingredientes secos a la que dicha
25 aguja penetró el recipiente.

12. Un sistema para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 4, donde dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación comprende una característica reconocible por máquina (122),
5 seleccionada del grupo que consiste de: uno o más de un código de barras, una etiqueta de identificación de RF, indicios visuales o características tridimensionales para proporcionar dicha indicación de autenticidad .

13. Un sistema para cocción automatizada bajo
10 demanda de conformidad con la reivindicación 12, donde dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación también comprende una porción de engranamiento (130) en un exterior del mismo para engrane mediante dicho rotador controlabe por computadora.

14. Un sistema para cocción automatizada bajo
15 demanda de conformidad con la reivindicación 1 y donde dicho rotador controlabre por computadora está configurado para ser operativo y girar de manera programable dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en una
20 rotación continua de 360 grados en dicho plano vertical.

15. Un método para cocción automatizada bajo demanda de conformidad con la reivindicación 5 y donde dicho mezclado comprende girar dicho recipiente de mezclado, cocción y dispensación en una rotación continua
25 de 360 grados en dicho plano vertical.