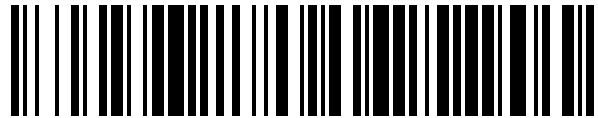


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 156 464**

21 Número de solicitud: 201630494

51 Int. Cl.:

H05B 3/74 (2006.01)

F24C 7/00 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

21.04.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.05.2016

71 Solicitantes:

DELGADO EXPÓSITO, Manuel (100.0%)
Pol. Ind. "El Chaparral", C/3 nave 1
41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) ES

72 Inventor/es:

DELGADO EXPÓSITO, Manuel

74 Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

54 Título: **PLANCHA DE GAS PARA ASAR**

ES 1 156 464 U

PLANCHA DE GAS PARA ASAR

DESCRIPCIÓN

5 **OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se enmarca dentro del campo técnico de los utensilios de cocina. Más concretamente se describe una plancha para asar que funciona con gas y que tiene en su parte superior una placa de material vitrocerámico.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica se conocen planchas de gas y planchas eléctricas para asar. La ventaja de las planchas de gas es que son más potentes y alcanzan una temperatura mayor que las planchas eléctricas. Además el consumo es menor que el de las planchas eléctricas.

15

Por otra parte, las planchas de asar eléctricas funcionan conectadas a la corriente eléctrica y son generalmente monofásicas. Están especialmente destinadas a ser empleadas en espacios en los que no se puede hacer una instalación a gas y son portátiles.

20

Otro problema asociado a las planchas de asar de gas es que comprenden placas de hierro. Este material tarda bastante en calentarse y esto hace que las planchas de asar de gas sean más lentas que las planchas de asar eléctricas, que generalmente tienen placas de material vitrocerámico.

25

DESCRIPCION DE LA INVENCION

La presente invención describe una plancha de gas para asar que tiene como característica esencial que permite resolver los problemas técnicos asociados a las placas de gas para asar combinando las ventajas de las planchas de gas del estado de la técnica y las ventajas de las planchas eléctricas.

30

La clave de la plancha de gas para asar de la presente invención es que comprende al menos un quemador, conectado a un conducto a través del que recibe el gas mediante el que

funciona, y una placa, sobre la que se cocinan los alimentos, que está dispuesta sobre el quemador y que es de un material vitrocerámico.

5 Una ventaja que aporta la plancha de la presente invención es que se calienta más rápidamente que las planchas conocidas del estado de la técnica. Más concretamente, las planchas de asar a gas que tienen una placa de hierro tardan entre 10 y 15 minutos en calentarse. Sin embargo, la plancha de asar de gas de la presente invención, gracias a que tiene una placa de material vitrocerámico, se calienta en aproximadamente 2 minutos.

10 Otra ventaja que aporta la plancha es que garantiza unas mejores condiciones higiénicas y de limpieza, tanto en los alimentos como en la propia placa de la plancha, que las planchas del estado de la técnica.

Además la plancha de la presente invención no produce residuos contaminantes y es hasta un
15 60% más económica que las de conocidas del estado de la técnica que tienen placa de hierro.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

25 Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de la plancha de gas para asar con placa de material vitrocerámico.

Figura 2.- Muestra una vista en perspectiva de la plancha de gas para asar en una realización en al que comprende unas prolongaciones antisalpicadura y una bandeja recoge grasa.

30

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A continuación se describe, con ayuda de las figuras 1 y 2, un ejemplo de realización de la presente invención.

La plancha (1) de gas para asar propuesta en la presente invención es especialmente ventajosa frente a las conocidas del estado de la técnica porque comprende una placa (3) que es de material vitrocerámico. La placa (3) es la zona de la plancha sobre la que se disponen los alimentos para su cocinado. En un ejemplo de realización la plancha (1) de
5 asar funciona con gas GLP (gas licuado de petróleo) o con gas natural.

La plancha (1) de gas comprende, como se aprecia en la figura 1, al menos una conexión a toma de gas (2), y un bastidor (4) en el interior del que se encuentra un quemador conectado con un conducto a través del que pasa el gas desde la conexión de toma de gas.
10 El bastidor (4) comprende al menos unas caras laterales, una cara posterior, una cara frontal y una base, y está abierto en la zona superior. La placa (3) de material vitrocerámico está dispuesta en correspondencia con la zona superior abierta del bastidor (4), sobre el al menos un quemador.

15 En un ejemplo de realización la plancha (1) comprende más de un quemador. En este caso todos los quemadores son independientes para que el usuario pueda elegir si quiere cocinar solo con uno de ellos o con más de uno, a su elección, en cada momento. Los quemadores pueden ser por ejemplo de serpentín a gas.

20 El hecho de que la placa (3) sea de material vitrocerámico permite cocinar los alimentos de una forma más rápida (ya que tarda mucho menos en calentarse que las planchas del estado de la técnica), más económica (la plancha (1) descrita es más económica que las planchas del estado de la técnica) y más limpia (ya que la placa (3) de material vitrocerámico se mancha menos y es de limpieza más rápida y fácil que las placas de metal
25 de las planchas del estado de la técnica).

En un ejemplo de realización preferente la placa (3) de material vitrocerámico tiene un espesor de 4 mm. En otros ejemplos de realización la placa (3) podría tener un espesor mayor o menor y las medidas de la placa vista en planta son también variables en función
30 de la realización concreta y del tamaño de la plancha.

En otro ejemplo de realización puede comprender adicionalmente unas prolongaciones antisalpicaduras (5) trasera y laterales, como las mostradas en las figura 2. Dichas prolongaciones son preferentemente unas paredes que se extienden en dirección vertical

desde la placa (3) cubriendo el perímetro de ésta en la parte trasera y los laterales para que no haya salpicaduras mientras se están cocinando los alimentos.

5 Para garantizar la limpieza de la placa (3) y que la comida que se asa en la plancha (1) sea totalmente saludable, la plancha (1) puede comprender una bandeja (6) para recoger la grasa que sueltan los alimentos durante su cocinado. En la figura 2 se ha representado este ejemplo de realización.

10 Esta bandeja (6) puede estar dispuesta preferentemente en el frontal de la plancha o en correspondencia con una cualquiera de las caras laterales del bastidor (4). Además, para facilitar las labores de limpieza dicha bandeja, o bandejas, puede ser retirable para que el usuario la coloque solo cuando vaya a necesitarla (en función del alimento a cocinar) y que pueda retirarla para vaciar cómodamente la grasa recogida y limpiarla más fácilmente.

15 En esta realización, para facilitar el desplazamiento de la grasa que liberan los alimentos hasta la bandeja, la placa (3) de material vitrocerámico puede estar dispuesta sobre el bastidor (4) con una inclinación determinada decreciente hacia la parte frontal de éste en la que está la bandeja. Esta inclinación permite que la grasa se deslice toda en una sola dirección y vaya directamente hacia la bandeja.

20 Se contempla también que la plancha (1) de asar con gas comprenda un termopar que está dispuesto en el interior y que es una válvula de seguridad que cuando no hay llama en los quemadores corta la entrada de gas.

25 Se contempla en la presente invención una realización en la que la plancha (1) tiene un botón de encendido por chispa.

Otra ventaja de la presente invención es que la plancha puede ser portátil. Además, para facilitar dicha portabilidad la plancha pesa poco y puede funcionar con cualquier tipo de gas.

30

REIVINDICACIONES

1.- Plancha de asar con gas del tipo de las que comprenden al menos:

-una conexión a toma de gas (2), y

5 -un bastidor (4) en el interior del que se encuentra un quemador conectado con un conducto a través del que pasa el gas desde la conexión a toma de gas (2), y dicho bastidor comprende al menos unas caras laterales, una cara posterior, una cara frontal y una base, y está abierto en la zona superior,
y la plancha (1) está caracterizada por que comprende un placa (3) de material
10 vitrocerámico, dispuesta en correspondencia con la zona superior abierta del bastidor, sobre el al menos un quemador.

2.- Plancha de asar con gas según la reivindicación 1 caracterizada por que comprende
adicionalmente unas prolongaciones antisalpicaduras (5) trasera y laterales.

15

3.- Plancha de asar con gas según la reivindicación 1 caracterizada por que comprende
adicionalmente una bandeja (6) dispuesta en correspondencia con la cara frontal del
bastidor (4).

20 4.- Plancha de asar con gas según la reivindicación 3 caracterizada por que la placa (3) de material vitrocerámico está dispuesta sobre el bastidor (4) con una inclinación determinada decreciente hacia la cara frontal de éste donde está dispuesta la bandeja (6).

25 5.- Plancha de asar con gas según la reivindicación 1 caracterizada por que comprende
adicionalmente un termopar que está dispuesto en el interior bastidor (4).

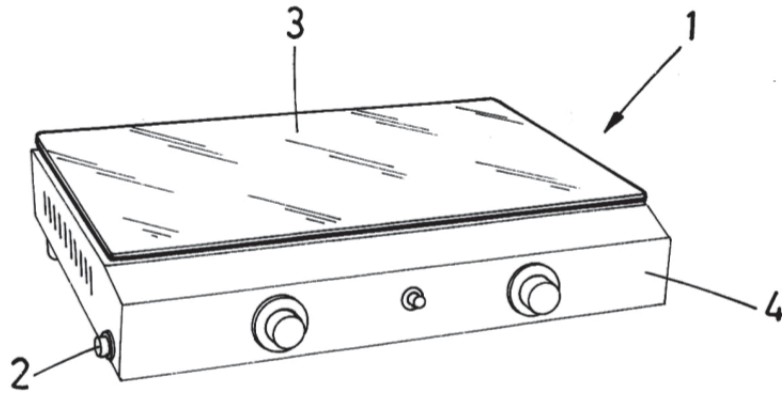


FIG.1

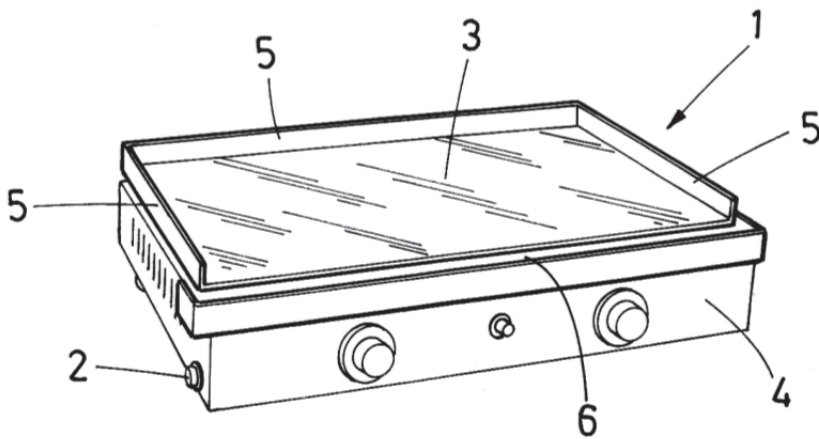


FIG.2