

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 214 618**

21 Número de solicitud: 201830091

51 Int. Cl.:

F24C 15/00 (2006.01)
A21B 3/00 (2006.01)
G05D 29/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

25.01.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.06.2018

71 Solicitantes:

**PADILLA FELIPE, Jonas (100.0%)
Francisco Tomás y Valiente, 5
28660 Boadilla del Monte (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

PADILLA FELIPE, Jonas

74 Agente/Representante:

LAHIDALGA DE CAREAGA, José Luis

54 Título: **DISPOSITIVO INFORMATIVO Y AVISADOR PARA COCINAS**

ES 1 214 618 U

DISPOSITIVO INFORMATIVO Y AVISADOR PARA COCINAS
DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

5 La invención se refiere a un dispositivo informativo y avisador para cocinas, preferentemente industriales, especialmente configurado para que cualquier trabajador de la cocina controle el tiempo de tratamiento de cada alimento de un simple vistazo a un panel general, y en caso de que no esté muy atento un indicador lumínico y acústico le indica que el tiempo de tratamiento del alimento en cuestión ha finalizado.

10

También cuenta con la posibilidad de que si el tratamiento del alimento en cuestión solo necesita un pre-tratamiento y tenerlo preparado para el acabado final, el panel le informará de cuando se ha producido esta circunstancia.

15

Como elementos accesorios pero importante en el tratamiento de alimentos el panel informa en todo momento de las condiciones ambientales de la cocina, es decir, temperatura, humedad, luminosidad o cualquier otro necesario en función del tipo de alimentos que se preparen

20

CAMPO DE LA INVENCION

Esta invención tiene su aplicación dentro de la industria de los accesorios para cocinas y también dentro de la industria auxiliar de elementos eléctricos y electrónicos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION.

25

En la actualidad se conoce la existencia de algunos dispositivos similares, pero todos relacionados con electrodomésticos singulares y específicos.

Todas las cocinas, hornos, microondas incorporan su particular panel, para uso específico de ese electrodoméstico.

30

Por parte del solicitante se desconoce la existencia en la actualidad de una invención que esté dotada de las características que se describen en esta memoria

35

DESCRIPCION DE LA INVENCION

El dispositivo que la invención propone incorpora una pluralidad de características novedosas en relación a otros elementos utilizados dentro del sector.

5 La invención se refiere a un amplio panel informativo avisador para cocinas, preferentemente industriales, especialmente configurado para que cualquier trabajador de la cocina controle el tiempo de tratamiento de cada alimento de un simple vistazo, y en caso de que no esté muy atento un indicador lumínico y acústico le indica que el tiempo de tratamiento del alimento en cuestión ha finalizado.

10 Es conocido que el tratamiento de los alimentos en una cocina industrial difiere de uso alimentos a otros, que cada uno tiene un tiempo de tratamiento y si además en muchos casos se necesita tener un producto medio acondicionado para que la preparación definitiva no emplee tanto tiempo, está claro que se necesita tener todos los datos en la cabeza por parte de todos los cocineros y ayudantes implicados.

15 Como elementos accesorios pero importante en el tratamiento de alimentos el panel informa en todo momento de las condiciones ambientales de la cocina, es decir, temperatura, humedad, luminosidad o cualquier otro necesario en función del tipo de alimentos que se preparen.

20 De forma más concreta, el dispositivo avisador luminoso y acústico para cocinas se encuentra constituido por una caja de forma paralelepípedica recta rectangular de poco espesor, cuya cara anterior se encuentra configurada como un panel general de información y gestión; y en cuyo interior se encuentran los elementos eléctricos y
25 electrónicos de la zona de mandos.

En el panel general se distinguen tres zonas principales: la zona informativa general, la zona de gestión y la zona de mando

30 • Una zona informativa general, con elementos que informan de las condiciones ambientales de la cocina:

Un indicador de temperatura ambiente

Un indicador de humedad ambiental

35 Un indicador de índice lumínico ambiental

- Una zona de gestión con dos o más líneas horizontales, cada una comprendiendo los mismos tipos de elementos, capaces de controlar o informar de operaciones en cada dispositivo de tratamientos de los alimentos en la cocina, habiendo una línea por dispositivo.

5

Una primera parte que corresponde a los indicadores de una sonda térmica y que se resumen en un temporizador, seguido de dos teclas retroiluminadas correspondientes a la puesta en marcha on./off de esta función, una pantalla con la indicación de la temperatura, seguidos de dos avisadores de fin de función, uno acústico y otro luminoso.

10

A continuación se sitúan a los indicadores de la parte de gestión de producto de la línea, constituidos por una tecla de encendido apagado de la línea, piloto luminoso de indicación de que la línea se encuentra en funcionamiento, piloto luminoso de indicación de que la línea no se encuentra en funcionamiento, reloj temporizador, tecla retroiluminada del primer tiempo de tratamiento del producto, tecla retroiluminada del segundo tiempo de tratamiento del producto, tecla retroiluminada del tercer tiempo, tiempo final, de tratamiento del producto además se aprecia un indicador gráfico del producto tratado en la línea un avisador acústico del final del proceso marcado en esa línea y un avisador óptico del final del proceso marcado en esa línea.

20

- Una zona de mando con elementos capaces de controlar y proveer de energía al resto de los componentes del dispositivo informativo y avisador para cocinas.

Esta zona de mando cuenta con los siguientes elementos:

25

- Una toma de corriente,
- Un transformador.
- Una batería de seguridad con su correspondiente cargador.

Toda la gestión de la zona de mando, está encomendada a un circuito electrónico programado que distribuye las órdenes mediante un cableado oculto.

30

Para la puesta en marcha del panel, en la zona exterior cuenta con sendas teclas de puesta en marcha del panel, y de apagado del panel.

35

DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS.

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma una hoja de planos, en las que con idénticas referencias se indican idénticos elementos y donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

FIGURA Nº 1.- Vista en planta del panel informativo y avisador.

10

Y en esta figura se identifican los siguientes elementos:

(D).- dispositivo

(1).- Panel general completo,

A.- zona informativa general,

15

B.- zona de gestión,

C.- zona de arranque y envío de órdenes

(2).- indicador de temperatura ambiente,

(3).- indicador de humedad ambiental,

(4).- indicador de intensidad lumínica,

20

(5).- tecla de encendido/apagado de la línea,

(6).- piloto luminoso indicador de línea encendida,

(7).- piloto luminoso indicador de línea apagada,

(8).- reloj temporizador de la línea,

(9).- tecla retroiluminada de tiempo 1,

25

(10).- tecla retroiluminada de tiempo 2,

(11).- tecla retroiluminada de tiempo 3,

(12).- indicador gráfico del producto que maneja la línea,

(13).- avisador acústico de tiempo acabado del producto de la línea

(14).- avisador luminoso de tiempo acabado del producto de la línea,

30

(15).- toma de corriente,

(16).- transformador para alimentación de todos los dispositivos de la zona de mando

(17).- batería de seguridad,

(18).- cargador de la batería de seguridad,

(19).- circuito electrónico del panel,

35

(20).- tecla retroiluminada de puesta en marcha del panel,

- (21).- tecla retroiluminada de apagado del panel,
- (22).- cableado,
- (23).- temporizador de la sonda,
- (24).- tecla on/off de encendido/apagado de la sonda,
- 5 (25).- pantalla con la indicación de la temperatura de la sonda,
- (26).- avisador sonoro de fin de operación,
- (27).- avisador acústico de fin de operación

REALIZACION PREFERENTE DE LA INVENCION.

10

El dispositivo que la invención propone incorpora una pluralidad de características novedosas en relación a otros elementos utilizados dentro del sector.

15

Como elementos accesorios pero importante en el tratamiento de alimentos el panel informa en todo momento de las condiciones ambientales de la cocina, es decir, temperatura, humedad, luminosidad o cualquier otro necesario en función del tipo de alimentos que se preparen

20

De forma más concreta, el dispositivo avisador luminoso y acústico para cocinas se encuentra constituido por una caja de forma paralelepípedica recta rectangular (D) de poco espesor, cuya cara anterior se encuentra configurada como un panel general (1) de información y gestión; y en cuyo interior se encuentran los elementos eléctricos y electrónicos de la zona de mandos (C).

25

En el panel general se distinguen tres zonas principales:

- (A).**- zona informativa general
- (B).**- zona de gestión,
- (C).**- zona de mando

30

Y cada una de estas zonas cuenta con los siguientes elementos:

(A).- Zona informativa general.

En esta zona se observan los siguientes elementos:

35

(2). Indicador de temperatura ambiente. En una cocina y para determinadas preparaciones, a veces, es importante la temperatura ambiente.

(3). Indicador de humedad ambiental. Se trata de un elemento esencial en preparaciones delicadas.

5 (4). Indicador de índice lumínico ambiental. En determinadas ocasiones, sobre todo con productos de alta oxidación por la luminosidad es importante conocer esta indicación

(B).- Zona de gestión.

10 En esta zona se observan una serie de elementos agrupados en líneas horizontales, y donde cada línea está compuesta por los mismos elementos y que son los siguientes:

Primera parte de la línea referida a la sonda de temperatura.

(23).- temporizador para ajustar la temperatura de la sonda,

(24).- tecla on/off de encendido/apagado de la sonda,

(25).- pantalla con la indicación de la temperatura de la sonda,

15 (26).- avisador sonoro de fin de operación de la sonda,

(27).- avisador acústico de fin de operación de la sonda.

Y a continuación los elementos referentes al tratamiento de los alimentos

20 (5).- tecla de encendido apagado de la línea, pone en funcionamiento esta línea

(6).- piloto luminoso de indicación de que la línea se encuentra en funcionamiento.

(7).- piloto luminoso de indicación de que la línea no se encuentra en funcionamiento, por lo que puede ser utilizada inmediatamente.

25 (8).- reloj temporizador. Este reloj permite determinar el tiempo de la preparación del alimento de que se trate en cada una de las tres etapas que normalmente se utilizan en las cocinas industriales.

(9).- tecla retroiluminada del primer tiempo de tratamiento del producto

(10).- tecla retroiluminada del segundo tiempo de tratamiento del producto.

(11).- tecla retroiluminada del tercer tiempo, tiempo final, de tratamiento del producto.

30 (12).- Indicador gráfico del producto tratado en la línea. Puede ser un dibujo esquemático o una foto de cualquiera de los productos que se estén cocinando es decir, de un pollo, un hojaldre, unos callos, un postre o cualquier otro dependiendo del tipo de cocina que se prepare.

(13).- Avisador acústico del final del proceso marcado en esa línea.

35 (14).- Avisador óptico del final del proceso marcado en esa línea.

(C).- Zona de mando.

Es la zona que controla y provee de energía al resto de los componentes del dispositivo y en la que se encuentran los siguientes elementos:

5

(15).- toma de corriente, entrada general de corriente al panel, pero como se trata de corriente de diferente voltaje de la que utilizan el resto de los elementos se ha previsto a continuación de la entrada la presencia de un transformador (16) para alimentación de todos los dispositivos de la zona de mando, que como mínimo serían una batería de seguridad (17), para que en un hipotético fallo del suministro general no se quede toda la

10

cocina sin información. La batería (17) contaría con su correspondiente cargador (18). Toda la gestión de la zona de mando, está encomendada a un circuito electrónico programado (19) que distribuye las órdenes mediante un cableado oculto.

15

Para la puesta en marcha del panel, en la zona exterior cuenta con sendas teclas (20) y (21) de puesta en marcha del panel, y de apagado del panel.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de llevarse a la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren sus principios fundamentales, establecidos en los párrafos anteriores y resumidos en las siguientes reivindicaciones.

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

1ª.- Dispositivo informativo y avisador para cocinas, caracterizado por encontrarse se encuentra constituido por una caja de forma paralelepípedica recta rectangular (D) de poco espesor, cuya cara anterior se encuentra configurada como un panel general (1) en el que se distinguen tres zonas, una zona informativa general (A) y una zona de gestión (B), y en cuyo interior se encuentran los elementos eléctricos y electrónicos de la zona de mandos (C).

Y cada una de estas zonas cuenta con los siguientes elementos:

- zona informativa general (A) se observan los siguientes elementos:

(2). Indicador de temperatura ambiente.

(3). Indicador de humedad ambiental.

(4). Indicador de índice lumínico ambiental.

- zona de gestión (B) con los siguientes elementos por línea:

Primera parte de la línea referida a la sonda de temperatura.

(23).- temporizador para ajustar la temperatura de la sonda,

(24).- tecla on/off de encendido/apagado de la sonda,

(25).- pantalla con la indicación de la temperatura de la sonda,

(26).- avisador sonoro de fin de operación de la sonda,

(27).- avisador acústico de fin de operación de la sonda.

Y a continuación los elementos referentes al tratamiento de los alimentos

(5).- tecla de encendido apagado de la línea, que activa el funcionamiento de esta línea.

(6).- piloto luminoso de indicación de que la línea se encuentra en funcionamiento.

(7).- piloto luminoso de indicación de que la línea no se encuentra en funcionamiento, por lo que puede ser utilizada inmediatamente.

(8).- reloj temporizador. Este reloj permite determinar el tiempo de la preparación del alimento de que se trate en cada una de las tres etapas que normalmente se utilizan en las cocinas industriales.

(9).- tecla retroiluminada del primer tiempo de tratamiento del producto

(10).- tecla retroiluminada del segundo tiempo de tratamiento del producto.

(11).- tecla retroiluminada del tercer tiempo, tiempo final, de tratamiento del producto.

(12).- Indicador gráfico del producto tratado en la línea. Puede ser un dibujo esquemático o una foto de cualquiera de los productos que se estén cocinando.

(13).- Avisador acústico del final del proceso marcado en esa línea.

(14).- Avisador óptico del final del proceso marcado en esa línea.

5

- zona de mando (C) que es la zona que controla y provee de energía al resto de los componentes del dispositivo y en la que se encuentran los siguientes elementos:

(15).- toma de corriente,

(16).- transformador

10

(17).- batería de seguridad

(18).- cargador para batería (17)

(19).- circuito electrónico programado

(20).- teclas

(21).- puesta en marcha y apagado del panel

15

(22).- cableado oculto

20

25

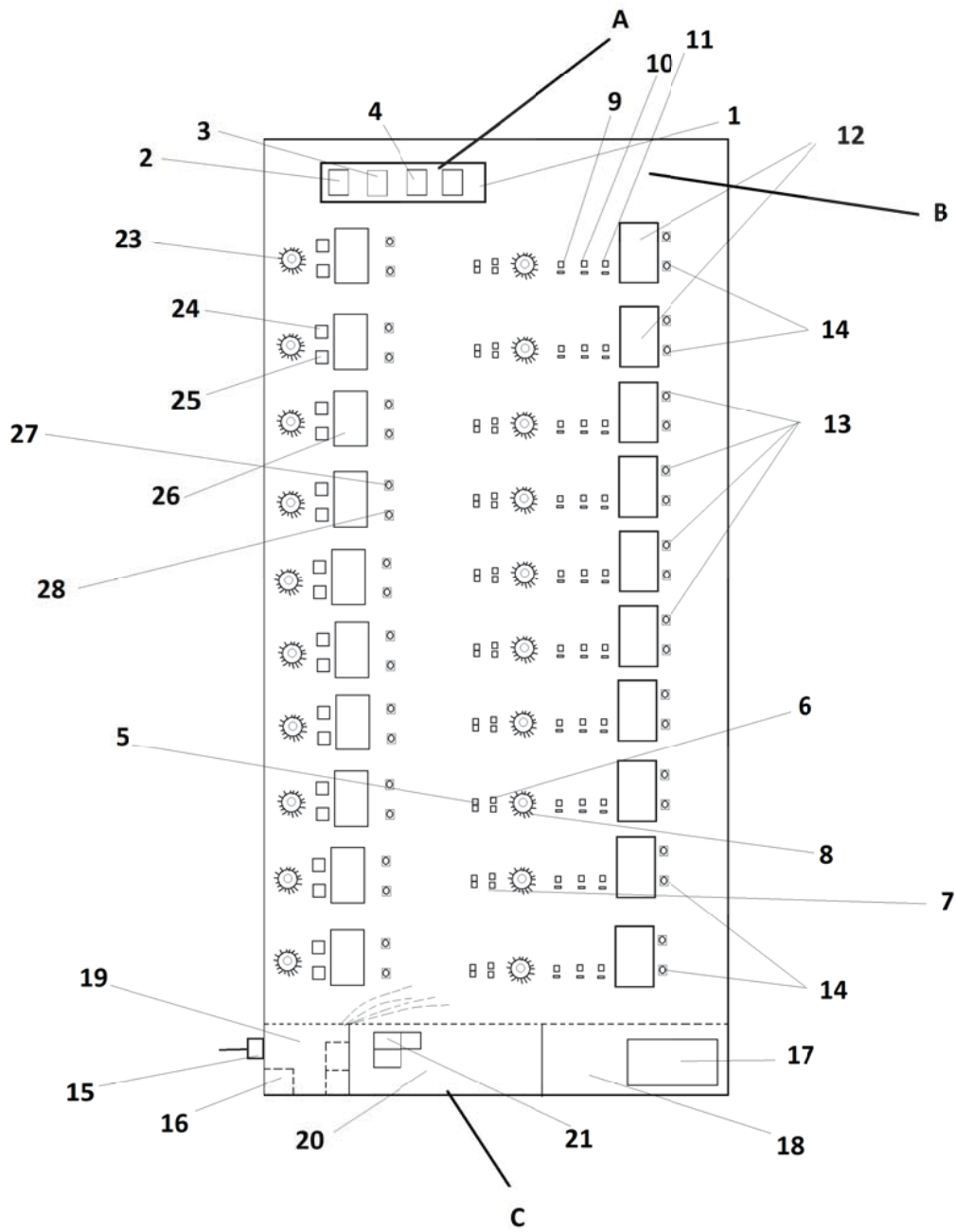


FIG. 1