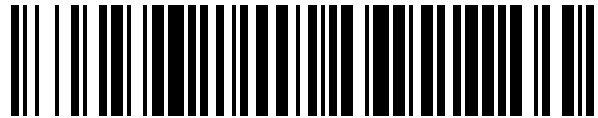


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 226 420**

21 Número de solicitud: 201900057

51 Int. Cl.:

A47J 39/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

31.01.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.03.2019

71 Solicitantes:

**NIETO HIERRO, Javier (50.0%)
Campana Nº 1, Portal 1, 1ºD
28270 Madrid ES y
FELIPE TABLADO, Antonio (50.0%)**

72 Inventor/es:

**NIETO HIERRO, Javier y
FELIPE TABLADO, Antonio**

54 Título: **Plancha elevada para evitar sobrecalentamiento de elaboración en cocina**

ES 1 226 420 U

DESCRIPCIÓN

Plancha elevada para calentar alimentos.

5 **Sector de la técnica**

La presente invención pertenece al sector de la hostelería, más concretamente al campo de la cocina.

10 Esta solicitud de modelo de utilidad tiene por objeto el registro de una plancha de acero inoxidable de planta cuadrangular con unas patas que la elevan unos centímetros y que se apoya sobre las planchas de las cocinas profesionales aprovechando el calor residual de éstas para calentar de una manera más suave las elaboraciones.

15 **Antecedentes de la invención**

No existen dispositivos similares al que se presenta.

20 Actualmente una de las maneras de mantener caliente las elaboraciones es con un Baño María, que utiliza el agua como reductor de temperatura, pero requiere espacio en la cocina y un gran desembolso económico para el empresario.

25 También los cocineros recurren al ingenio para mantener la temperatura de las elaboraciones colocando cucharas o rejillas de horno entre las ollas y las planchas para reducir la cantidad de calor.

Explicación de la invención

30 Las planchas profesionales de gas solo tienen dos regulaciones de intensidad de calor, mínima y máxima. Dichas planchas se utilizan para elaborar productos directamente sobre ellas como carnes, verduras o pescados que requieren la máxima potencia, o para elaboraciones en ollas o sartenes como salsas, cremas o purés que necesitan un calor más suave para que no se quemen.

35 Durante los servicios de comidas las planchas tienen que estar a la máxima potencia para los productos que se cocinan directamente, pero también es necesario mantener calientes las elaboraciones más delicadas propensas a quemarse.

40 Con el modelo que se presenta se resuelve dicho problema, al estar la plancha elevada unos centímetros y dejando escapar el exceso de calor por los laterales, se reduce la temperatura considerablemente. Además, ocupa una pequeña parte de la plancha de la cocina, dejando espacio para poder realizar simultáneamente los procesos de cocina descritos anteriormente.

45 Tras varias pruebas, se ha comprobado que las sartenes y ollas que se apoyan sobre la plancha elevada reciben una temperatura más suave evitando que se quemen las elaboraciones, pero manteniéndolas por encima de los 65°C.

Breve descripción de los dibujos

50 Con el fin de ayudar a una mejor comprensión de la descripción del objeto se presentan una serie de dibujos que muestran sus diferentes perspectivas.

La figura 1 muestra una vista superior del dispositivo de la invención.

La figura 2 muestra una vista frontal del dispositivo de la invención.

La figura 3 muestra una vista lateral del dispositivo de la invención.

5 Realización preferente de la invención

A continuación, se describen las figuras adjuntas:

10 En las tres figuras se aprecia la parte superior (1) de la plancha elevada, que es una superficie horizontal donde se calientan las elaboraciones de cocina.

15 Los pliegues laterales (2), refuerzan la estructura evitando que se doble por la acción del calor y por el peso de las ollas. Dichos pliegues no llegan hasta la superficie de la plancha de cocina con el fin de facilitar la salida del exceso de temperatura.

20 Las patas (3), dos a cada lado, presentan unas oquedades en su parte central (4), como se aprecia en las figuras 1 y 3, que reducen el peso del dispositivo y evitan una acumulación excesiva de calor. La base de las patas (6) figura 2, asientan la plancha elevada sobre la plancha de la cocina, se pretende que la superficie de contacto entre la plancha elevada y la

25 Un utensilio muy común en las cocinas profesionales es la espumadera que en su extremo tienen un pliegue en forma de gancho para poder colgarlas, dichos ganchos encajan perfectamente en los orificios (5) figura 1 que hay en la parte superior (1), de esta manera se puede extraer la plancha elevada de la plancha de cocina sin riesgo de sufrir quemaduras.

Aplicación industrial

30 Se fabricará la plancha elevada en una sola pieza sin ningún tipo de soldadura que dificulte su limpieza y estará compuesta de acero inoxidable apto para hostelería y alimentación.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Plancha para hostelería de forma cuadrangular diseñada para ser apoyada sobre la superficie de las planchas de cocina profesionales y así aprovechar el calor residual de éstas para calentar elaboraciones a una temperatura más suave y controlada, caracterizada por estar formada por una superficie horizontal (1), cuatro patas (3), dos dobleces longitudinales (2) y dos orificios (5) situados en la superficie horizontal (1).
- 10 2. Plancha para hostelería según reivindicación 1 caracterizada porque la superficie horizontal (1) se utiliza para calentar ollas o sartenes y para calentar alimentos de forma directa sobre ésta.
- 15 3. Plancha para hostelería según reivindicaciones 1 y 2 caracterizada porque las cuatro patas (3), elevan la superficie horizontal (1) unos centímetros permitiendo que el calor residual de la plancha de cocina llegue de forma indirecta a la superficie horizontal (1).
- 20 4. Plancha para hostelería según reivindicaciones 1 a 3 caracterizada porque las patas (3) presentan unos dobleces inferiores (6) que sirven de base de apoyo.
- 25 5. Plancha para hostelería según reivindicaciones 1 a 4 caracterizada porque las patas (3) presentan unas oquedades (4) entre ellas que disminuyen el peso de la plancha y facilitan la extracción del exceso de temperatura.
- 30 6. Plancha para hostelería según reivindicación 1 caracterizada porque los dos dobleces longitudinales (2), refuerzan la estructura de la plancha evitando que se doble por la acción del calor y el peso de las ollas.
7. Plancha para hostelería según reivindicación 1 caracterizada porque los dos orificios (5) situados en la parte superior (1) contribuyen a la extracción de la plancha por medio de los ganchos de las espumaderas de cocina, que encajan perfectamente en el interior de éstos.

Figura 1

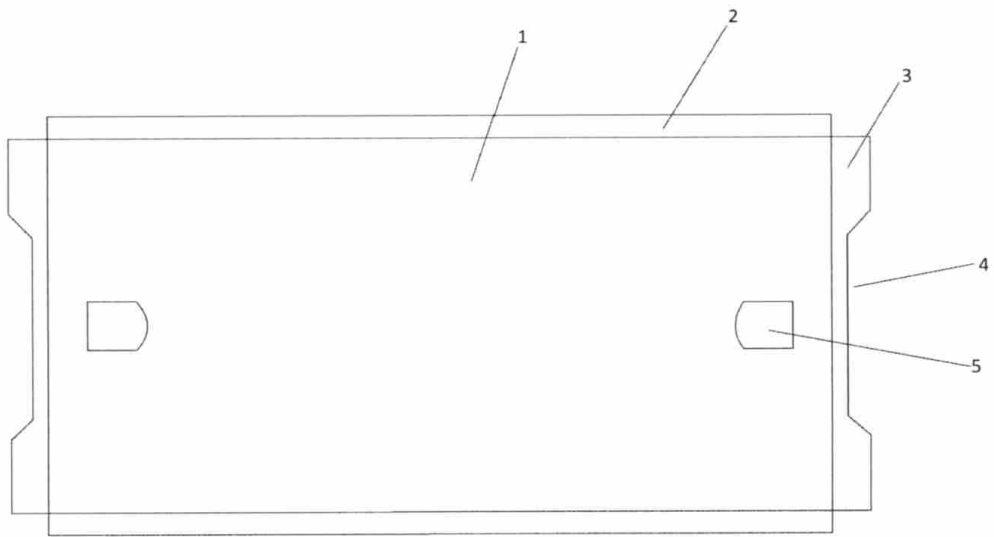


Figura 2

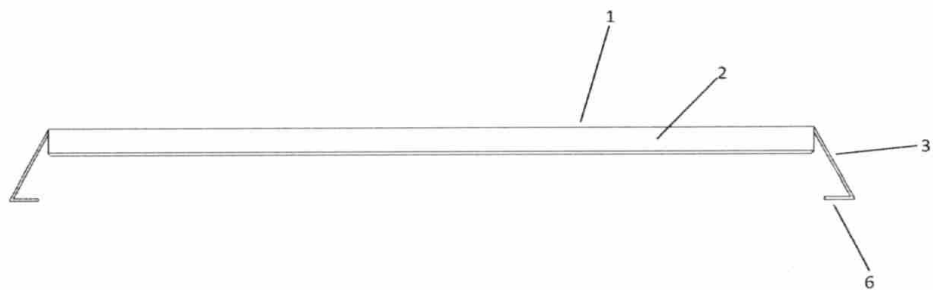


Figura 3

