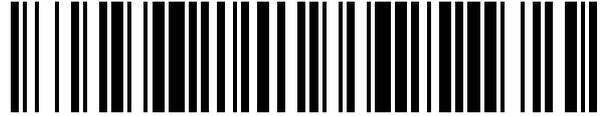


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 232 344**

21 Número de solicitud: 201930981

51 Int. Cl.:

G05D 23/19 (2006.01)

A47J 43/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

11.06.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

12.07.2019

71 Solicitantes:

**AGUIRRE-ACOSTA GRIGOLATTO, Luis Rodolfo
(100.0%)
CRER.JAUME III 13 PBJ
07300 INCA (Illes Balears) ES**

72 Inventor/es:

AGUIRRE-ACOSTA GRIGOLATTO, Luis Rodolfo

74 Agente/Representante:

ALONSO PEDROSA, Guillermo

54 Título: **DISPOSITIVO ELECTRÓNICO PARA EL CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL
COCINADO DE ALIMENTOS**

ES 1 232 344 U

DESCRIPCIÓN

DISPOSITIVO ELECTRÓNICO PARA EL CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL COCINADO DE ALIMENTOS

5

OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal y como el título de la presente memoria descriptiva establece, un dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos, trata de una innovación que dentro de las técnicas actuales aporta ventajas desconocidas hasta ahora.

El dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos permite realizar un control más directo sobre la temperatura a la que se están cocinando ciertos alimentos, como por ejemplo las carnes, de tal manera que según los gustos de los usuarios se pueda dejar la carne cocinada a diferentes puntos. De esta manera el cocinero sabrá exactamente en qué momento tiene que quitar del fuego el alimento.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

La presente invención tiene su campo de aplicación dentro de la fabricación de accesorios para cocinar, más concretamente en la fabricación de termómetros y sondas de temperatura.

25

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Cada vez es más frecuente el empleo de dispositivos electrónicos que permitan realizar un mejor control de los alimentos que estamos cocinando. En este sentido existen sondas de temperatura que le dan al cocinero la información sobre la temperatura que el alimento tiene en su interior cuando está siendo cocinado.

30

Por ejemplo, mientras se fríen las carnes es frecuente que se pinche una sonda de temperatura para que el cocinero sepa qué temperatura se ha alcanzado en el centro de la carne.

Esto le da cierta información de en qué punto de cocinado se encuentra la carne,
5 para adaptarlo a los gustos del comensal.

Sin embargo, el empleo de este tipo de sondas de temperatura exige cierta experiencia ya que según la temperatura alcanzada se debe de estimar en que momento quitar el alimento del fuego.

10 El objetivo por lo tanto del dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos es que directamente indique, además de a que temperatura se encuentra el interior del alimento saber exactamente en qué punto de cocinado se encuentra, de tal manera que el uso del termómetro es mucho más sencillo e intuitivo. Haciendo así posible que no sea utilizado sólo
15 por profesionales de la cocina, si no por principiantes o que su uso sea generalizado en las casas.

Actualmente se desconoce la existencia de un dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos, que presente
20 características técnicas estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las descritas en esta memoria descriptiva, según se reivindica.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

25 Es objeto de la presente invención un dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos, que aportan una innovación notable dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan la presente descripción.

30

El dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos está formado por una carcasa que cuenta en su parte frontal con una

pantalla digital de tal manera que a través de dicha pantalla se mostrará diferente información al usuario.

Contará a su vez con un botón de encendido y apagado del dispositivo electrónico.

- 5 En el interior de la carcasa se encuentran los componentes necesarios para conseguir que el dispositivo electrónico funcione.

Estos componentes son:

- Un termómetro que a través de la sonda de temperatura que se pinchará en el alimento podrá medir la temperatura.
- 10 - Un módulo de comunicación inalámbrica que permitirá enviar información de manera inalámbrica a un teléfono móvil, tableta digital o reloj inteligente. La información que podrá mandar será la temperatura a la que se encuentra el alimento, el punto de cocción alcanzado, o una alarma cuando tu alimento ha alcanzado el punto de cocción óptimo.
- 15 - Altavoz que permite avisar acústicamente cuando se ha alcanzado el punto de cocción óptimo.
- Una batería que alimenta el módulo de comunicación inalámbrico, el altavoz y la pantalla digital.

- 20 La carcasa cuenta en uno de los laterales con un conector que permitirá conectar la sonda de temperatura.

A su vez contará con otro conector que permitirá realizar la carga de la batería.

- 25 En la parte posterior de la carcasa se encuentra un marco abatible, de tal manera que dicho marco tiene dos posiciones. Una posición abatida en la que el marco quedará alojado en la parte posterior de la carcasa, en un alojamiento previsto para tal fin.

- Un segunda posición en la que el marco se encuentra desplegado y cumplirá la función de apoyo, de tal manera que el dispositivo electrónico se apoyará sobre
30 él, permaneciendo en una posición inclinada.

El marco estará unido a la carcasa a través de unos ejes que permiten su giro.

La parte posterior de la carcasa cuenta a su vez con un imán que permitirá fijar el dispositivo electrónico a una superficie ferromagnética.

Es por ello que el dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos de la presente invención presenta una innovación importante respecto a las técnicas actuales.

EXPLICACION DE LAS FIGURAS

Para completar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a la mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de unas figuras en la que con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente.

La figura 1 muestra una vista general del dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos objeto de la presente invención.

La figura 2 muestra una vista del marco.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION.

Es objeto de la presente invención un dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos, que aporta una innovación notable dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible, convenientemente recogidos en las reivindicaciones.

El dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos está formado por una carcasa (1) que cuenta en su parte frontal con una pantalla digital (2) de tal manera que a través de dicha pantalla se mostrará diferente información al usuario.

La pantalla digital (2) mostrará la temperatura de cocinado (2.1), el nivel de batería (2.2) existente, el punto de cocción (2.3) del alimento, si existe comunicación inalámbrica (2.4), y contará con un botón de encendido y apagado (2.5).

- 5 En el interior de la carcasa (1) se encuentran los componentes necesarios para conseguir que el dispositivo electrónico funcione.

Estos componentes son:

- Un termómetro (no representado) que a través de la sonda de temperatura (3) que se pinchará en el alimento podrá medir la temperatura.
- 10 - Un módulo de comunicación inalámbrica (no representada) que permitirá enviar información de manera inalámbrica a un teléfono móvil (no representado), tableta digital (no representado) o reloj inteligente (no representado).
- Altavoz (no representado) que permite avisar acústicamente cuando se ha
15 alcanzado el punto de cocción óptimo.
- Una batería (no representada) que alimenta el módulo de comunicación inalámbrico, el altavoz y la pantalla digital.

La carcasa (1) cuenta en uno de los laterales con un primer conector (4) que
20 permitirá conectar la sonda de temperatura (3).

A su vez contará con un segundo conector (5) que permitirá realizar la carga de la batería.

En la parte posterior de la carcasa (1) se encuentra un marco (6) abatible, de tal
25 manera que dicho marco tiene dos posiciones. Una posición abatida en la que el marco (6) quedará alojado en la parte posterior de la carcasa, en un alojamiento (7) previsto para tal fin.

Una segunda posición en la que el marco (6) se encuentra desplegado y
cumplirá la función de apoyo, de tal manera que el dispositivo electrónico se
30 apoyará sobre él, permaneciendo en una posición inclinada.

El marco (6) estará unido a la carcasa (1) a través de unos ejes (8) que permiten su giro.

La parte posterior de la carcasa cuenta a su vez con un imán (no representado) que permitirá fijar el dispositivo electrónico a una superficie ferromagnética.

5 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, se hace constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieren en detalle a lo indicado a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba, siempre que no altere, cambie o modifique su principio fundamental.

10

REIVINDICACIONES

- 1.- Dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos caracterizado porque está formado por una carcasa (1) que cuenta
5 en su parte frontal con una pantalla digital (2) y en el interior de la carcasa (1) hay un termómetro, un módulo de comunicación inalámbrica, un altavoz y una batería que alimenta el módulo de comunicación inalámbrico, el altavoz y la pantalla digital.
- 10 2.- Dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos según la reivindicación 1 caracterizado porque la carcasa (1) cuenta en uno de los laterales con un primer conector (4) que permitirá conectar la sonda de temperatura (3) y un segundo conector (5) que permitirá realizar la carga de la batería.
- 15 3.- Dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos según las reivindicaciones 1 y 2 caracterizado porque en la parte posterior de la carcasa (1) se encuentra un marco (6) abatible, que tiene dos posiciones una posición abatida en la que el marco (6) quedará alojado en la
20 parte posterior de la carcasa, en un alojamiento (7) previsto para tal fin y una segunda posición en la que el marco (6) se encuentra desplegado y cumplirá la función de apoyo, de tal manera que el dispositivo electrónico se apoyará sobre él, permaneciendo en una posición inclinada.
- 25 4.- Dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el marco (6) estará unido a la carcasa (1) a través de unos ejes (8) que permiten su giro.
- 30 5.- Dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la parte posterior de la carcasa cuenta a su vez con un imán.

6.- Dispositivo electrónico para el control de la temperatura en el cocinado de alimentos según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la pantalla digital (2) mostrará la temperatura de cocinado (2.1), el nivel de batería (2.2) existente, el punto de cocción (2.3) del alimento, si existe comunicación
5 inalámbrica (2.4), y contará con un botón de encendido y apagado (2.5).

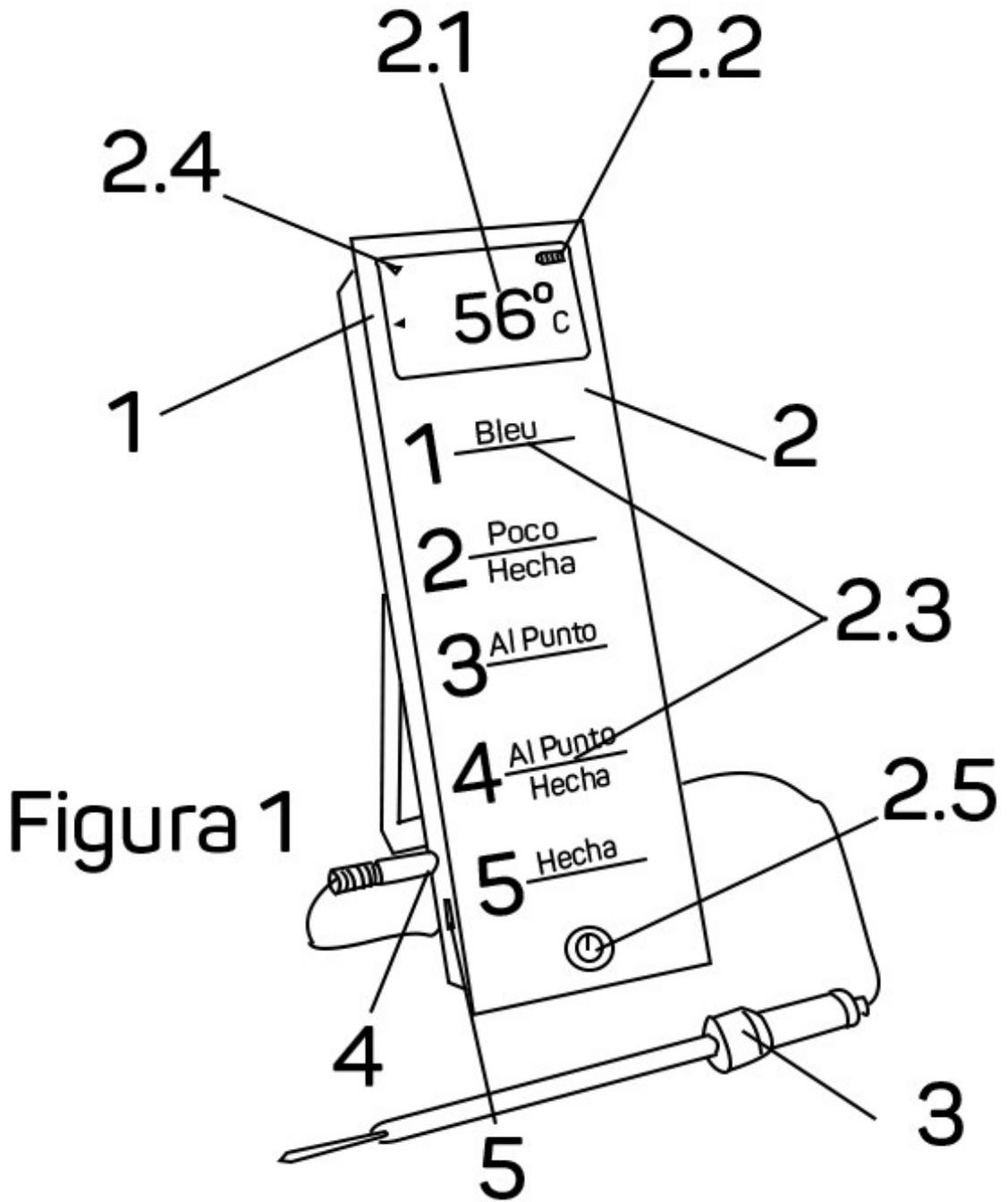


Figura 2

