

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 403 152**

51 Int. Cl.:

F24C 15/20 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **29.12.2004 E 04806638 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **13.02.2013 EP 1714084**

54 Título: **Horno**

30 Prioridad:

30.12.2003 TR 200302340

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

14.05.2013

73 Titular/es:

**ARÇELIK ANONIM SIRKETI (100.0%)
E5 ANKARA ASFALTI UZERI, TUZLA
34950 ISTANBUL, TR**

72 Inventor/es:

**AKDAG, LEVENT;
BAYRAM, BERTAN;
SEKER, DENIZ;
ONER, LEVENT y
KARATAS, HALUK**

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

ES 2 403 152 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Horno

La presente invención se refiere a un horno que proporciona una cocción más eficiente y más homogénea del alimento situado en su interior.

5 Hay uno o más dispositivos de calentamiento dispuestos para hornos en los que se lleva a cabo la operación de cocción en un procedimiento de convección, y el alimento es cocido como consecuencia de la transferencia de calor efectuada entre las moléculas del alimento que se desea cocer y las moléculas de aire calentadas por este horno. Las moléculas de aire próximas a los dispositivos de calefacción están calientes, mientras que, en las partes alejadas, tienden a quedar frías. Por esta razón, las operaciones de cocción pueden no llevarse a cabo de manera homogénea. Con el fin de resolver el problema con el que se tropieza en las operaciones de cocción, un ventilador es situado sobre la placa trasera de la cámara de cocción, de manera que, mediante el accionamiento de este ventilador, se consigue que las moléculas de aire calentadas por los dispositivos de calentamiento sean difundidas de manera homogénea por dentro de la cámara de cocción y se incremente la transferencia de calor entre las moléculas de aire caliente y las moléculas del alimento que se desea cocinar.

10 15 La parte de la cámara de cocción que está en contacto con el entorno exterior es la parte frontal en la que está situada la puerta del horno. Aunque la puerta que se utiliza ofrece un aislamiento térmico, dentro de la cámara de cocción, la parte que está más próxima a la puerta es siempre más fría que las demás partes. Por esta razón o por similares razones, es muy difícil conseguir una dispersión del aire homogénea dentro de la cámara de cocción.

20 Con relación a los hornos, se han desarrollado diversos procedimientos con el fin de conseguir una dispersión del aire homogénea dentro de la cámara de cocción.

25 En el actual estado de la técnica, la Patente estadounidense US3626922 describe un horno que presenta unas aberturas situadas sobre las paredes laterales de la cámara de cocción. El aire puesto en movimiento por el ventilador penetra a través de estas aberturas llegando hasta la cámara de cocción. Así mismo, hay un reflector que dirige el aire hacia el interior del volumen en el que el ventilador está situado, hacia las aberturas situadas en las paredes laterales de la cámara de cocción y hay un paso entre las paredes laterales en el que el aire es soplado a través del volumen en el que está situado el ventilador.

En el actual estado de la técnica, la solicitud de Patente alemana DE3329855 describe un horno en el que unos medios de calentamiento están dispuestos rodeando las paredes de la cámara de cocción y en el que las aberturas están situadas en la base y en ambas paredes laterales de la cámara de cocción.

30 En el actual estado de la técnica, la Patente estadounidense US4515143 describe un horno que presenta unos canales que están montados en las paredes laterales, que contienen unas aberturas las cuales permiten que el aire sea soplado en dirección hacia arriba y unos dispositivos de calentamiento sobre la parte trasera.

35 En el actual estado de la técnica, otra patente estadounidense US5309981 describe un horno en el que los dispositivos de calentamiento están situados sobre las paredes laterales del horno y sobre las paredes laterales de la cámara de cocción, y las aberturas están situadas en las paredes laterales de la cámara de cocción. Por tanto, se reducen al mínimo las secciones que presentan diferentes aberturas dentro de la cámara de cocción.

Por otro lado, en el actual estado de la técnica, en la solicitud de Patente alemana DE1955993 se ofrece una descripción de unas aberturas en número, forma y configuración variables que están situadas en las paredes laterales de la cámara de cocción.

40 En el actual estado de la técnica, otra Patente estadounidense US5816234 describe un horno en el que las aberturas están taladradas en las paredes laterales. Estas aberturas están alineadas entre bandejas y por encima de ellas unas placas deflectoras están situadas permitiendo que el aire sea soplado en dirección descendente.

45 En el estado actual de la técnica, la Solicitud del Modelo de Utilidad alemán 29907113 describe, así mismo, un horno en el que las aberturas están situadas en las paredes laterales de la cámara de cocción. Sin embargo, en esta solicitud, aparte de otros aspectos, las placas deflectoras activas están situadas entre las paredes exteriores del horno y las paredes laterales de la cámara de cocción donde el aire desplazado por el ventilador, situado sobre la placa trasera de la cámara de cocción, es dirigido hacia el interior de la cámara de cocción.

50 Situadas sobre las paredes laterales de la cámara de cocción, y de acuerdo con lo mencionado con anterioridad, con el fin de permitir que el aire sea soplado a través de las aberturas o canales situados sobre las paredes laterales hacia la cámara de cocción, canalizando el aire que es desplazado por el ventilador, se han desarrollado unas estructuras designadas como "plaqueado de ventilador" y están situadas genéricamente sobre la parte trasera de la cámara de cocción.

En el actual estado de la técnica, la Patente estadounidense 4357522 describe unas placas deflectoras que están situadas sobre la placa trasera y que dirigen el aire que es desplazado por el ventilador.

En el actual estado de la técnica, la Solicitud de Patente británica 2105459 menciona unas aberturas alineadas en vertical sobre ambos lados de la placa trasera donde están situadas en su parte media unas aberturas de aspiración del aire.

5 En el actual estado de la técnica, la Patente británica 2226400 describe un plaqueado de ventilador que presenta una estructura desprendible y presenta unos espacios en los lados.

En el actual estado de la técnica la Patente alemana DE4007198 describe un plaqueado de ventilador en el que la parte que está situada en posición adyacente al ventilador tiene forma de embudo en el que la boca se ensancha hacia la cámara de cocción. Así mismo, en esta patente se describen unas placas deflectoras de diversas formas y dimensiones que están situadas entre el plaqueado de ventilador y la cámara de cocción.

10 En el actual estado de la técnica, la Solicitud de Patente europea 0695915 describe un plaqueado de ventilador en el que la parte de ventilación del aire presenta unas aberturas en sección transversal circulares y elípticas, donde cada esquina de la superficie está encarada hacia el interior de la cámara de cocción; sin embargo, presenta unas aberturas en sección transversal elípticas alineadas lado con lado en una longitud de arco y en determinados ángulos.

15 En el actual estado de la técnica, la Patente alemana DE19831087 describe un plaqueado de ventilador que comprende unas placas deflectoras de diversas formas que están rodeando las partes en las que se alojan las aberturas de la aspiración del aire.

El lateral de este plaqueado de ventilador tiene forma de surco. Otros hornos se divulgan en los documentos EP-A-06011524 y US-A-3710775.

20 El objetivo de la presente invención consiste en producir un horno que proporcione una operación homogénea y eficiente de cocción de los alimentos que desean ser cocidos mediante la disposición de una distribución de aire homogénea dentro de la cámara de cocción.

La invención se lleva a cabo mediante un horno de acuerdo con la reivindicación 1.

25 El horno producido con el fin de obtener el objetivo de la presente invención ha sido ilustrado en las figuras adjuntas, en las que:

Fig. 1 es una vista en perspectiva de una pared lateral,

Fig. 2a es una vista en perspectiva de un plaqueado de ventilador,

Fig. 2b es una vista en sección transversal de un plaqueado de ventilador, siendo tomada la vista en sección transversal a lo largo de la línea A - A,

30 Fig. 3 es una vista en perspectiva de una pieza desprendible,

Fig. 4 es una vista en perspectiva de un horno,

Fig. 5a es una vista desde arriba de un horno,

Fig. 5b es una vista frontal de un horno,

Fig. 6 es una vista esquemática del flujo del aire en el interior de la cámara de cocción del horno.

35 Las partes mostradas en los dibujos se enumeran una por una de la manera siguiente:

1- Horno

2- Armario exterior

3- Cámara de cocción

4- Pared lateral

40 5- Superficie de soporte

6- Conducto

7- Entrada

8- Abertura

9- Ventilador

- 10-- Dispositivo de calentamiento
- 11- Plaqueado de ventilador
- 12- Abertura de aspiración
- 13- Abertura de soplado
- 5 14- Rebajo
- 15a, 15b- Lado
- 16- Borde del rebajo
- 17- Pieza desprendible
- 18- Abertura
- 10 19- Placa deflectora
- 20- Ventana

El horno (1), comprende un armario (2) exterior de modo preferente con forma de prisma rectangular, una cámara (3) de cocción situada dentro de este armario (2) exterior con una separación entre los dos, uno o más ventiladores (9) que desplazan el aire dentro del horno (1), uno o más dispositivos (10) de calentamiento que calientan el aire, un plaqueado (11) de ventilador situado en la parte trasera de la cámara (3) de cocción que dirige el aire desplazado por el ventilador (9), una o más superficies (5) de soporte que soportan las placas (A, B, C) situadas dentro de la cámara (3) de cocción, una o más paredes (4) laterales que presentan uno o más conductos (6) que transfieren el aire, que es desplazado por el ventilador (9) y recibido desde la entrada, hacia las secciones intermedia y trasera de la cámara (3) de cocción a los niveles de temperatura y presión requeridos (Figura 4).

La pared (4) lateral puede, de modo preferente, estar montada a ambos lados de la cámara (3) de cocción. El conducto (6) que está situado sobre la pared (4) lateral presenta forma de "U" y se extiende por el interior de la cámara (3) de cocción y está situado a lo largo del eje geométrico horizontal. El conducto (6) comprende una o más aberturas (8) que están alineadas a una cierta distancia entre ellas, y permiten que el aire desplazado por un ventilador (9) y dirigido por un plaqueado (11) de ventilador circule hacia la parte media y la parte trasera de la cámara (3) de cocción, contactando con las superficies superior e inferior de la placa colocada, y una entrada (7) que se abre al volumen en el que está situado el ventilador (9) y que deja entrar el aire dirigido (Figura 1). El aire calentado por el dispositivo de calentamiento (10) y desplazado por el ventilador (9) pasa a través de la entrada (7) del canal y es desplazado hacia la superficie superior de la placa a través del conducto (6) situado sobre la superficie (5) de soporte y se extiende a lo largo de la pared (4) lateral y, así mismo, hacia la superficie inferior a través de las aberturas (8) situadas sobre el conducto (6) situado por debajo. Con la ayuda del aire soplado, los alimentos situados dentro de la placa son cocidos de manera homogénea (Figura 5a y Figura 5b y Figura 6).

Las dimensiones y las formas de las aberturas (8) sobre el conducto (6) pueden ser las mismas o ser diferentes. Una aplicación alternativa de la invención sugiere que las dimensiones de las aberturas (8) sobre el conducto (6) varían a medida que se alejan de la entrada (7). Para la aplicación preferente de la invención, los niveles de temperatura, presión y similares del aire soplado a través de cada abertura (8) sobre el conducto (6) son mantenidos con la mayor igualdad posible.

Los conductos (6) pueden estar conectados por las entradas (7) o pueden ser independientes. Cuando las entradas (7) de los canales están conectadas unas con otras, el aire que tiene los mismos niveles de temperatura es transferido hacia la cámara (3) de cocción. Cuando las entradas (7) de los canales son independientes, sin embargo, el aire que presenta unos niveles de temperatura diferentes, puede ser transferido hasta la cámara (3) de cocción.

El plaqueado (11) de ventilador es una placa que comprende una superficie y unos lados torsionados que rodean esta superficie (15a y 15b). El plaqueado (11) de ventilador está situado en la parte trasera de la cámara (3) de cocción y delante del ventilador (9). La parte del plaqueado (11) de ventilador encarada ajustada a la superficie de barrido del ventilador (9) comprende un rebajo (14) que, de modo preferente, presenta una superficie circular. Hay un borde (16) curvado del rebajo entre la superficie del plaqueado (11) de ventilador y la base del rebajo (14) que se estrecha hacia la base desde la superficie. La vista en sección transversal del borde (16) del rebajo, presenta, de modo preferente, forma de "S". Como resultado de la estructura curvada del borde (16) del rebajo, el flujo del aire aspirado y soplado del ventilador (9) es más eficiente. El plaqueado (11) de ventilador comprende una o más aberturas (12) de aspiración situadas en la parte media del rebajo (14), con una forma y una dimensión de manera que cubra el área de barrido del ventilador (9), de modo preferente con una sección transversal circular, permitiendo que el aire situado dentro sea aspirado por el ventilador (9), conectando el volumen en el que el ventilador (9) se sitúa y la cámara (3) de cocción y una o más aberturas (13) de soplado que se abren hacia la cámara (3) de cocción sobre la superficie y situadas a ambos lados del rebajo (14) (Figura 2a y Figura 2b).

Los lados (15a) del plaqueado (11) de ventilador presenta una estructura de mariposa caracterizada por un arco que sigue la estructura del rebajo (14) el cual está en el centro del plaqueado (11) de ventilador y una pendiente que aumenta hacia los lados (15b) y que conecta ambos lados de este arco a los lados. Con la estructura de mariposa de los lados (15a) el aire es dirigido de manera uniforme hacia ambas paredes (4) laterales de la cámara (3) de cocción. Estructuras de forma similar a la de los lados (15a) del plaqueado (11) de ventilador pueden ser fijadas sobre el plaqueado (11) de ventilador *a posteriori*. Por tanto los lados (15a) del plaqueado (11) de ventilador pueden ser rectos.

Ambos lados (15b) del plaqueado (11) de ventilador comprende una o más aberturas (18) que permiten que la entrada (7) se abra hacia el volumen en el que se sitúa el ventilador (9). Las entradas (7) están conectadas directamente a través de estas aberturas (18) con el interior del volumen en el que se sitúa el ventilador (9) y permiten así mismo que el aire desplazado por el ventilador (9) y dirigido hacia los lados (15b) por el plaqueado (11) de ventilador sea transferido hasta el interior del conducto (6) fijado a las paredes (4) laterales.

El horno (1) comprende una pieza (17) desprendible que presenta una o más ventanas (28) que permiten que el aire desplazado por el ventilador (9) y dirigido por el plaqueado (11) de ventilador sea transferido al conducto (6) fijado a las paredes (4) laterales donde la entrada (7) se abre y una o más placas (19) deflectoras están situadas sobre estas ventanas (28) (Figura 3). Esta pieza (17) separable está montada sobre un plaqueado (11) de ventilador de tal forma que las ventanas (28) situadas sobre aquella y las aberturas (18) sobre los lados (15b) del plaqueado (11) de ventilador se entrecruzan.

Cuando las placas (A, B, C) situadas dentro del horno (1) se requiere que sean calentadas a diferentes niveles de temperatura al mismo tiempo, el aire que presenta unos niveles de temperatura diferentes necesita ser transferido hacia el interior de la cámara (3) de cocción. Con el fin de conseguir esto, unos dispositivos (10) de calentamiento que presentan unos niveles de potencia diferentes están situados delante de las ventanas (28) situadas sobre la pieza (17) separable o las aberturas (18) formadas sobre los lados (15a) del plaqueado (11) de ventilador. Por tanto, se permite que el aire con niveles de temperatura diferentes sea soplado desde cada conducto (6) situado sobre la pared (4) lateral. En una aplicación de la invención, se utilizan dispositivos (10) de calentamiento con los mismos niveles de potencia.

En una aplicación alternativa de la invención, el dispositivo (10) de calentamiento está situado dentro de los conductos (6). Lo mismo que pueden ser situados los dispositivos (10) de calentamiento con los mismos niveles de potencia pueden, así mismo, ser situados dentro de cada conducto (6) unos dispositivos de calentamiento con diferentes niveles. Según las circunstancias, el aire que presenta los mismos niveles de temperatura en todo su recorrido y que es desplazado por un ventilador (9) llega hasta un conducto (6) pasando a través de la entrada (7), y es calentado a temperaturas diferentes por unos dispositivos (10) de calentamiento que presentan unos niveles de potencia diferentes y están situados dentro del conducto (6) y es transferido a través de las aberturas (8) situadas sobre cada conducto (6) hacia la cámara (3) de cocción. En consecuencia, las placas (A, B, C) situadas sobre las superficies (5) de soporte emplazadas entre medias de cada conducto (6) son calentadas por un aire que presenta niveles de temperatura diferentes.

La pared (4) lateral es, de modo preferente, fijada a la cámara (3) de cocción *a posteriori*. Puede ser retirada de o fijada dentro del horno (1) si lo desea el usuario. Esta propiedad facilita la limpieza de la pared (4) lateral. La pared (4) lateral puede ser fijada a la cámara (3) de cocción *a posteriori* o al menos una pared que rodea la cámara (3) de cocción puede estar conformada de manera similar a la pared (4) lateral. Además de la tarea del soplado del aire del conducto (6) puede, así mismo, ser utilizada como soporte (5) de soporte donde están situadas las placas.

Dado que la pared (4) lateral presenta una forma simétrica, puede ser fijada a ambos lados de la cámara (3) de cocción permitiendo un ahorro de tiempo y mano de obra en la producción de la pared (4) lateral.

En el horno (1) que constituye el objetivo de la presente invención, se consigue que el alimento sea cocinado de manera homogénea y eficiente mediante el soplado a través de las aberturas (8) situadas sobre el conducto (6) desde el conducto (6) situado sobre la superficie (5) de soporte que se sitúa a lo largo de la pared (4) lateral hasta la superficie superior de la placa y desde el conducto (6) situado por debajo hacia la superficie inferior de la placa.

REIVINDICACIONES

1.- Un horno (1) que comprende:

5 - un armario (2) exterior; una cámara (3) de cocción situada dentro del armario (2) exterior con un espacio entre los dos, uno o más ventiladores (9) que desplazan el aire del interior del horno (1), uno o más dispositivos (10) de calentamiento que calientan el aire, un plaqueado (11) de ventilador situado en la parte trasera de la cámara (3) de cocción que dirige el aire desplazado por el ventilador (9), una o más superficies (5) de soporte que sostienen unas placas (A, B, C) situadas dentro de la cámara (3) de cocción, una o más paredes (4) laterales que comprenden una entrada (7) que se abre hacia el volumen donde el ventilador (9) está situado y que deja entrar el aire desplazado por el ventilador (9), uno o más conductos (6) que presentan una o más aberturas (8) que dirigen el aire de soplado recibido desde la entrada (7) a los valores de presión y temperatura deseados, hacia la parte media y la parte trasera de la cámara (3) de cocción, de manera que el aire contacta con las superficies superior e inferior de una o más placas (A, B, C) situadas sobre la superficie (5) de soporte y de manera que el aire calentado por el dispositivo de calentamiento y desplazado por el ventilador (9) pasa a través de la entrada (7) de los canales **caracterizado porque** el aire es soplado hacia la superficie superior de la placa (A, B, C) a través de un primer conducto (6) situado sobre la superficie (5) de soporte y se extiende a lo largo de la pared (4) lateral y, así mismo, hacia la superficie inferior de la placa (A, B, C) a través de las aberturas (8) situadas en un conducto (6) suplementario situado por debajo de la superficie (5) de soporte.

2.- Un horno (1) de acuerdo con la Reivindicación 1, **caracterizado por**;

20 - una pared (4) lateral comprende el conducto (6) en una forma que se extiende por dentro de la cámara (3) de cocción y está situada a lo largo del eje geométrico horizontal.

3.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones mencionadas con anterioridad, **caracterizado por**;

25 - la pared (4) lateral comprende el conducto (6) con unas aberturas (8) que presentan las mismas formas y dimensiones.

4.- Un horno (1) de acuerdo con las Reivindicaciones 1 o 2, y **caracterizado por**;

- la pared (4) lateral comprende el conducto (6) con unas aberturas (8) que presentan formas y dimensiones diferentes.

5.- Un horno (1) de acuerdo con la Reivindicación 4, **caracterizado porque**;

30 - las dimensiones de las aberturas (8) sobre el conducto (6) varían a medida que se alejan de la entrada (7).

6.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones mencionadas con anterioridad, **caracterizado por**;

35 la pared (4) lateral comprende el conducto (6) que presenta unas entradas (7) independientes que se abren hacia el volumen en el que está situado el ventilador (9).

7.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado por**;

- la pared (4) lateral comprende el conducto (6) que presenta las entradas (7) que conectan unas con otras a medida que se abren hacia el volumen donde se encuentra el ventilador (9).

8.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones mencionadas con anterioridad, **caracterizado por**;

40 - el plaqueado (11) de ventilador el cual comprende una superficie que está situada en la parte trasera de la cámara (3) de cocción y delante del ventilador (9), y un primer lado (15a) y un segundo lado (15b) que rodean esta superficie y un rebajo (14) que se forma mediante el embutido profundo de la parte encarada hacia la superficie de barrido del ventilador (9) y un borde (16) del rebajo que presenta una forma torsionada que se estrecha desde la superficie hacia una base entre la superficie y la base.

9.- Un horno (1) de acuerdo con la Reivindicación 8, **caracterizado por**;

45 - el plaqueado (11) de ventilador comprende el borde (16) del rebajo que presenta una vista en sección transversal con forma de "S".

10.- Un horno (1) de acuerdo con las Reivindicaciones 8 y 9, **caracterizado por**;

- el plaqueado (11) de ventilador comprende una sola o múltiples aberturas (12) de aspiración en la parte media del rebajo (14), con dimensiones y formas variables que cubren el área de barrido del ventilador (9) y que permite la aspiración del aire por el ventilador (9) dentro de la cámara (3) de cocción.

11.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 8 o 10, **caracterizado por;**

5 - el plaqueado (11) de ventilador que se abre hacia la cámara (3) de cocción sobre la superficie y comprende una o más de unas aberturas (13) de soplado situadas a ambos lados del rebajo (14).

12.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 8 a 11, **caracterizado por;**

10 - el plaqueado (11) de ventilador comprende un arco que sigue la estructura del rebajo (14) hacia el segundo lado (15b) con el fin de dirigir el aire hacia ambas paredes (4) laterales en proporciones iguales y uno o más primeros lados (15a) bajo la forma de una mariposa y que presentan una inclinación creciente hacia el segundo lado (15b) que conecta los dos lados del arco.

13.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones 8 o 12,

caracterizado por

15 - el plaqueado (11) de ventilador que comprende el segundo lado (15b) que presenta una o más aberturas (18) sobre él mismo y que permite que la entrada (7) se abra hacia el volumen donde está situado el ventilador (9).

14.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones mencionadas con anterioridad, que comprende

20 - una pieza (17) desprendible que presenta una o más ventanas (28) donde la entrada (7) se abre con el fin de transferir el aire desplazado por el ventilador (9) y dirigido por el plaqueado (11) de ventilador dentro del conductor (6) situado sobre las paredes (4) laterales y las placas (19) deflectoras situadas sobre estas ventanas (28).

15.- Un horno (1) de acuerdo con la Reivindicación 13, **caracterizado por;**

25 - el plaqueado (11) de ventilador comprende la pieza (17) desprendible montada de tal manera que se entrecruzaría con las ventanas (28) situadas sobre aquella y con las aberturas (18) situadas sobre los lados (15b) del plaqueado (11) de ventilador.

16.- Un horno (1) de acuerdo con la Reivindicación 13, que comprende

30 - uno o más dispositivos (10) de calentamiento con niveles de potencia iguales o diferentes que están situados delante de las aberturas (18) formadas sobre el segundo lado (15b) del plaqueado (11) de ventilador con el fin de transferir el aire con niveles de temperatura diferentes dentro de la cámara (3) de cocción cuando más de una placa (A, B, C) se desea calentar a diferentes niveles de temperatura.

17.- Un horno (1) de acuerdo con la Reivindicación 14, que comprende

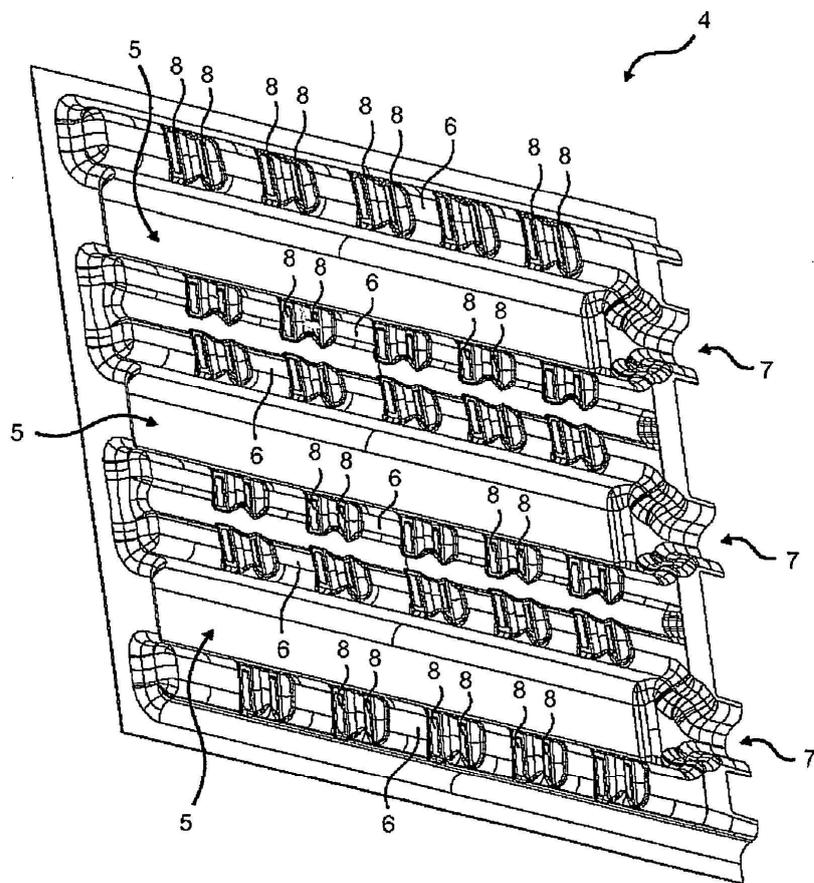
- uno o más dispositivos (10) de calentamiento con niveles de potencia iguales o diferentes que están situados delante de las ventanas (28) situadas sobre la pieza (17) desprendible.

18.- Un horno (1) de acuerdo con cualquiera de las Reivindicaciones mencionadas con anterioridad, que comprende

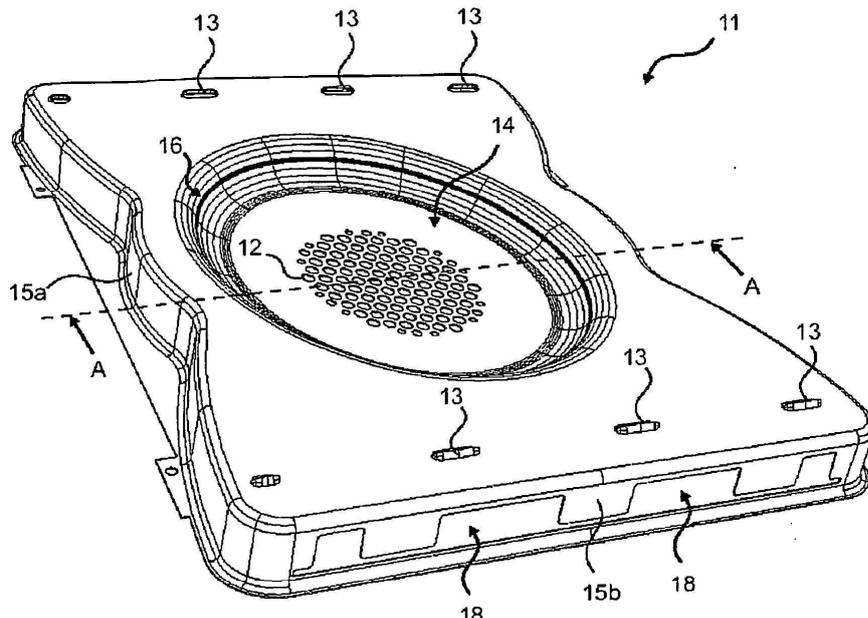
35 - un dispositivo (10) de calentamiento con unos niveles de potencia iguales o diferentes que están situados dentro de uno o más conductos (6) situados sobre la pared (4) lateral.

40

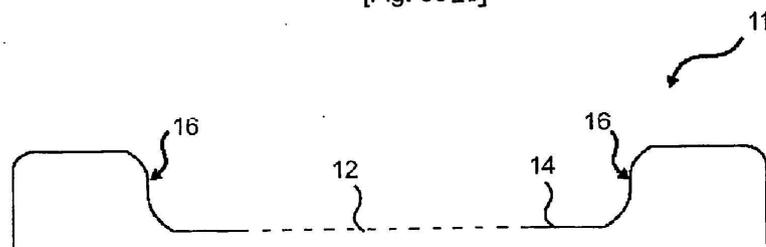
[Fig. 001]



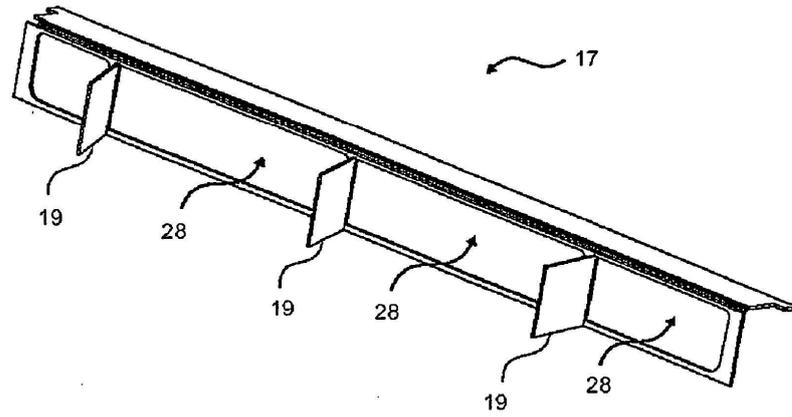
[Fig. 002a]



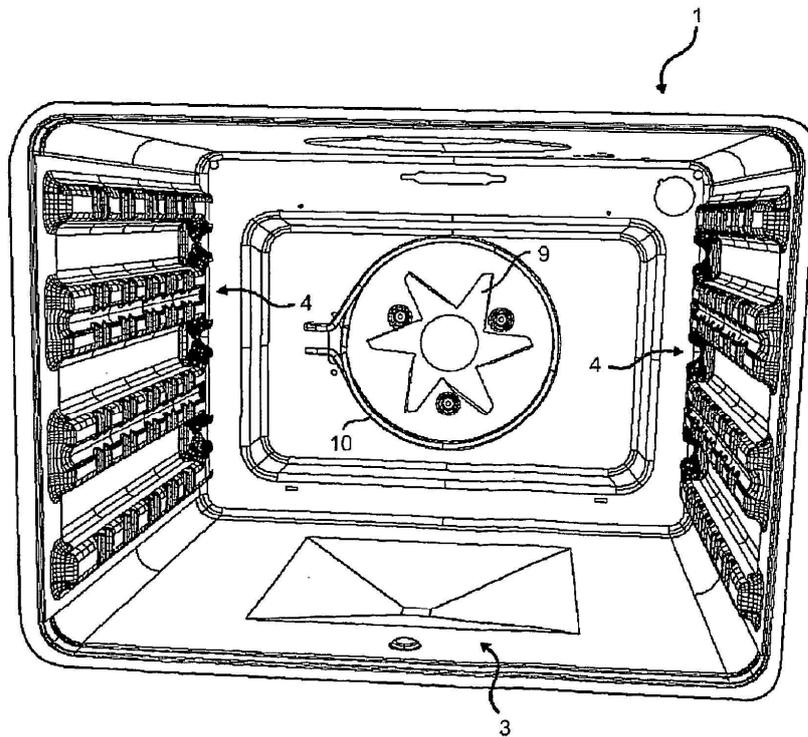
[Fig. 002b]



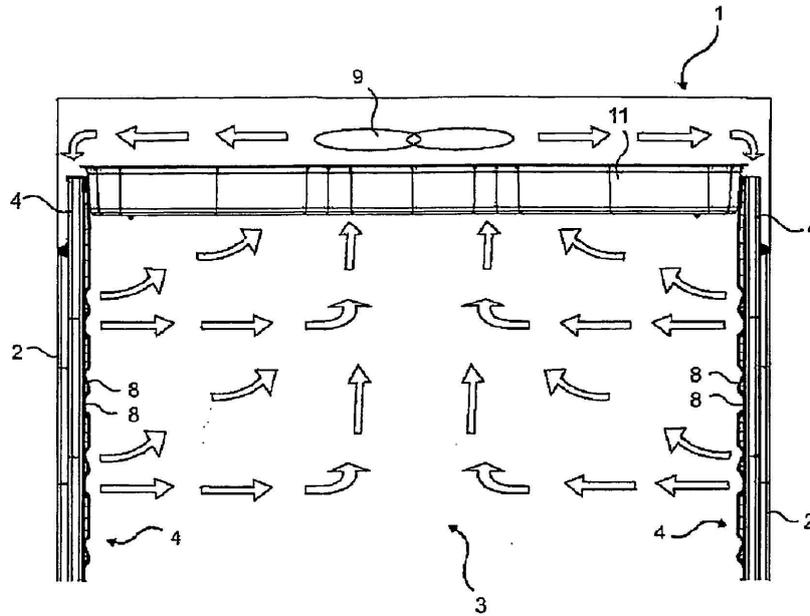
[Fig. 003]



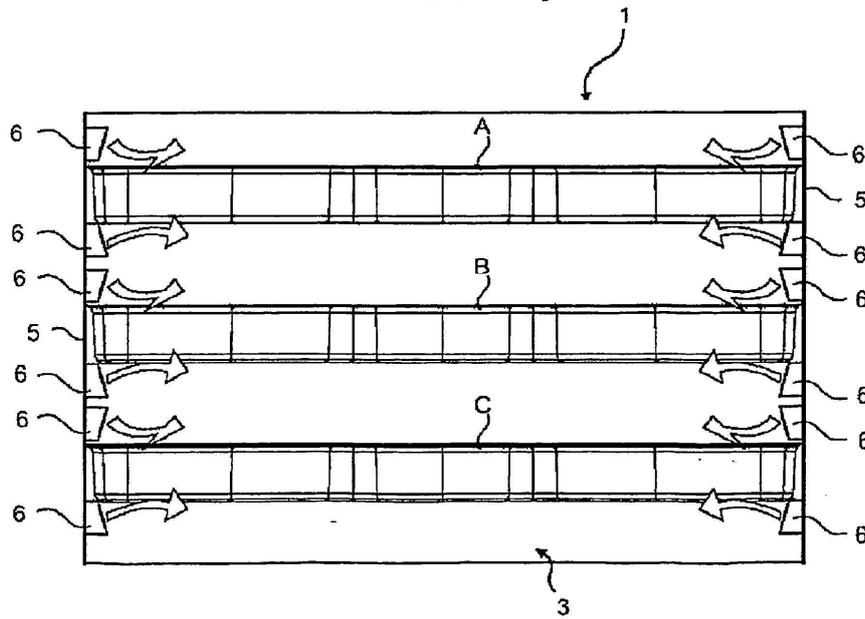
[Fig. 004]



[Fig. 005 a]



[Fig. 005 b]



[Fig. 006]

