

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 417 859**

51 Int. Cl.:

**F24C 15/14** (2006.01)

**B08B 17/04** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.09.2009 E 10169311 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **17.04.2013 EP 2258990**

54 Título: **Revestimiento de protección y un sistema que comprende una superficie de cocción y el revestimiento de protección**

30 Prioridad:

**03.10.2008 IT RN20080050**

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

**09.08.2013**

73 Titular/es:

**INDESIT COMPANY S.P.A. (100.0%)  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN), IT**

72 Inventor/es:

**FARALDI, PAOLO y  
GASPARINI, ALBERTO**

74 Agente/Representante:

**ARIAS SANZ, Juan**

**ES 2 417 859 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**

Revestimiento de protección y un sistema que comprende una superficie de cocción y el revestimiento de protección.

5 La presente invención se refiere a un revestimiento de protección para al menos una parte de una primera superficie de una superficie de cocción. La presente invención también se refiere a un sistema que comprende una superficie de cocción y el revestimiento de protección.

Son conocidas las superficies de cocción para la cocción de alimentos. Las superficies de cocción comprenden normalmente una primera superficie sobre la que hay puntos de cocción (típicamente fogones de gas y/o eléctricos o fogones de inducción).

10 Las cacerolas y sartenes que contienen el alimento a cocinar se colocan en esos puntos de cocción y la primera superficie está sujeta a ensuciarse.

Por ejemplo, las salpicaduras de aceite o salsa pueden ensuciar a menudo la primera superficie de la superficie de cocción durante la cocción. En concreto, el usuario puede ensuciar sin darse cuenta la superficie de cocción al manejar cacerolas y cubiertos que hayan estado en contacto con los alimentos.

15 Esto significa que es necesario limpiar regularmente la primera superficie. Dado que los restos de comida o salsa tienden a incrustarse con el tiempo, esta limpieza debe llevarse a cabo con frecuencia. Obviamente, esto requiere tiempo por parte del usuario; la operación también puede ser fastidiosa y requiere el uso de detergentes y esponjas que obviamente tienen su propio coste.

20 Otra desventaja es que la primera superficie de la superficie de cocción (que está a menudo hecha de acero inoxidable) está expuesta al riesgo de la formación accidental de arañazos antiestéticos, resultantes, por ejemplo, del contacto con objetos que normalmente están presentes en la cocina (cuchillos, cacerolas, etc.) o como resultado de frotar con esponjas insuficientemente suaves (usadas, por ejemplo, en un intento de eliminar los depósitos persistentes).

25 El documento US3.613.554 describe una almohadilla laminada destinada a ser utilizada en la cocción de alimentos, que comprende una capa inferior de lámina metálica, una capa intermedia relativamente gruesa de un material absorbente, tal como celulosa, y una capa superior de lámina metálica. Se podrían proporcionar una pluralidad de capas laminares superiores de modo que una pueda despegarse para presentar una nueva capa después de cada uso.

30 El documento DE29805155U1 describe una cubierta protectora para placas vitrocerámicas y cocinas que consiste en un material incombustible, arrollado y mantenido en un recipiente. La cubierta puede ser de dos capas, la inferior de papel de horno y la parte superior de algodón o similar.

Un revestimiento de protección adicional que es extraído de un rollo se describe en el documento DE29805155U1.

En este contexto, el objetivo técnico en la base de la presente invención es proporcionar un revestimiento de protección que supera las deficiencias de la técnica anterior mencionada.

35 En particular, un objetivo de la presente invención es proporcionar un revestimiento de protección que es capaz de ayudar al usuario a mantener la superficie de cocción limpia.

Otro objetivo de la presente invención es proporcionar un revestimiento de protección que proporciona el mínimo coste de funcionamiento.

40 Un objetivo adicional de la presente invención es proporcionar un revestimiento de protección que proporciona la máxima facilidad de operación.

Aún, otro objetivo de la presente invención es proteger la superficie de cocción contra arañazos accidentales y antiestéticos.

45 El objetivo técnico indicado y los objetivos especificados se logran substancialmente mediante un revestimiento de protección, que comprende las características técnicas de la reivindicación 1. Modos de realización adicionales de la invención se describen en las reivindicaciones dependientes.

Otras características y ventajas de la presente invención son evidentes a partir de la descripción no limitativa de un modo de realización preferido de un revestimiento de protección que sigue, como se ilustra en los dibujos adjuntos en los que:

- la figura 1 es una vista general de una superficie de cocción y un revestimiento de protección de acuerdo con la presente invención;
- la figura 2 es una vista en despiece de una superficie de cocción y un revestimiento de protección de acuerdo con la presente invención;

5 Con referencia a los dibujos adjuntos, el número 1 indica un revestimiento de protección para al menos una parte de una primera superficie 40 de una superficie de cocción 4. Ventajosamente, el revestimiento de protección 1 se apoya (preferentemente extendido sobre la misma por completo) en la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4. En particular, el revestimiento de protección 1 cubre y/o se extiende en una primera superficie 40 de la superficie de cocción 4 en la que hay al menos un punto de cocción 41, siendo descrito el al menos un punto de cocción 41 en detalle a continuación. Por tanto, el revestimiento de protección 1 es un accesorio de la superficie de cocción 4. El revestimiento de protección 1 comprende una pluralidad de hojas 2 apiladas una encima de la otra y recíprocamente separables. Por consiguiente, el usuario puede eliminar una hoja exterior cuando esta se ensucie, descubriendo esta eliminación una hoja limpia que estaba cubierta previamente al menos en parte por la hoja exterior que se ha eliminado. Preferiblemente, las hojas 2 están directamente conectadas entre sí, pero en una forma de realización particular, las hojas 2 pueden no estar conectadas directamente entre sí, sino que pueden simplemente descansar una sobre otra.

Las hojas 2 apiladas forman un paquete de hojas 2 y cada hoja 2 del revestimiento de protección 1 está en contacto con una o más hojas 2 adyacentes.

20 En la figura 2, el número 7 indica un primer grupo de dos o más hojas 2, mientras que el número 70 indica otras cuatro hojas 2 que, en la vista en despiece, se ilustran por separado una de la otra y del primer grupo 7 simplemente para ilustrar más claramente.

25 Ventajosamente, cada hoja 2 comprende al menos un orificio de alojamiento 20 para delimitar un área 200 para alojar un dispositivo de cocción 410 para una superficie de cocción 4. Cada dispositivo de cocción 410 está asociado con un punto de cocción 41. El punto de cocción 41 es un área en la que, durante la cocción, se coloca un recipiente (olla, sartén, etc.) conteniendo el alimento a cocinar. El dispositivo de cocción 410 proporciona la energía necesaria para la cocción de los alimentos. Este dispositivo de cocción 410 puede ser alimentado por gas o eléctricamente (en este caso teniendo medios halógenos o de calentamiento radiante) o con un sistema de inducción (utilizando un campo magnético producido por bobinas de inducción). Como se ilustra en los dibujos adjuntos, el al menos un orificio de alojamiento 20 rodea el área 200.

30 En un modo de realización no ilustrado el orificio de alojamiento 20 también podría no estar presente. En este caso, el dispositivo de cocción 410 podría permanecer completamente por debajo del revestimiento de protección 1. Este podría ser el caso si la superficie de cocción 4 tiene una fuente de alimentación de inducción; una fuente de alimentación de inducción no calienta directamente la superficie de cocción 4 (incluso si la olla o sartén que contiene el alimento a cocinar puede transferir también a continuación parte del calor a la superficie de cocción 4 por conducción o convección). Ventajosamente, cada hoja 2 comprende una pluralidad de orificios de alojamiento 20. En particular, cada hoja 2 comprende tantos orificios de alojamiento 20, como dispositivos de cocción 410 hay en la superficie de cocción 4 (las superficies de cocción 4 tienen normalmente una pluralidad de dispositivos de cocción 410, uno para cada punto de cocción 41).

40 Las hojas 2 pueden estar hechas de diferentes materiales, dependiendo también del tipo de fuente de alimentación de la superficie de cocción 4. Por ejemplo, las hojas 2 pueden estar hechas de material plástico (por ejemplo, polietileno). Alternativamente, las hojas 2 también se podrían hacer de otros materiales, tales como, por ejemplo, un metal laminado (conveniente, pero no necesariamente, de aluminio). En otro modo de realización particular, al menos una hoja 2 podría ser un elemento multietratificado (por ejemplo, una capa de plástico y una capa de metal inseparablemente conectadas entre sí).

45 Cuando las hojas 2 se apilan, los orificios de alojamiento 20 de las diversas hojas 2 para alojar el dispositivo de cocción 410 se superponen recíprocamente.

Ventajosamente, el grosor de cada hoja 2 es menor o igual a 1 milímetro.

Ventajosamente, el grosor de cada hoja 2 es mayor o igual a 0,1 milímetros. Preferiblemente, pero de ninguna manera limitante, el grosor de cada una de las hojas 2 se encuentra entre 0,2 y 0,6 milímetros.

50 El revestimiento de protección 1 coincide con y/o comprende un paquete de estas hojas 2.

Ventajosamente, las hojas 2 son desechables. Esto permite la máxima higiene y velocidad para restaurar una hoja limpia cuando la hoja exterior del revestimiento de protección 1 se ensucia.

En general, la pluralidad de hojas 2 comprende al menos una primera y una segunda hoja 21, 22. La primera hoja 21 comprende una capa adhesiva para la conexión amovible con la segunda hoja 22.

Ventajosamente, cada paquete de hojas 2 puede comprender un número de hojas 2 que varía entre 5 y 40, preferiblemente entre 10 y 20.

- 5 La pluralidad de hojas 2 comprende una hoja de base 23 y una pluralidad de hojas adicionales 24 apiladas sobre la hoja de base 23.

Durante su uso, la hoja de base 23 entra en contacto con y se apoya sobre la superficie de cocción 4. En particular, la hoja de base 23 se apoya sobre una primera superficie 40 de la superficie de cocción 4, estando orientada la primera superficie 40 hacia arriba (tomando como referencia la vertical física).

- 10 La primera hoja 21 puede ser una hoja adicional 24 o una hoja de base 23, siendo la segunda hoja 22 posiblemente sólo una hoja adicional 24.

En la presente invención la palabra "hoja" no acompañada por otros adjetivos o especificaciones se refiere indistintamente ya sea a una hoja de base 23 o a una hoja adicional 24.

- 15 En la presente invención la palabra "hojas" no acompañada por otros adjetivos o especificaciones, se refiere al menos a dos hojas cualquiera del revestimiento de protección 1 (todas estas hojas podrían formar parte, por ejemplo, de las hojas adicionales 24 o una puede ser la hoja de base 23 y el resto forma parte de las hojas adicionales 24).

Durante su uso, la hoja de base 23 entra en contacto con la superficie de cocción 4.

- 20 Durante su uso, la hoja de base 23 está colocada entre las hojas adicionales 24 y la superficie de cocción 4. Las hojas adicionales 24 comprenden una parte de superficie adhesiva 250 para permitir la conexión con una hoja 2 del revestimiento de protección 1 inmediatamente adyacente. Normalmente, la parte de superficie adhesiva 250 toca al menos una parte de una de las dos superficies de la hoja 2. En un modo de realización particular la parte de superficie adhesiva 250 toca la totalidad de una de las dos superficies de la hoja 2. En particular, la parte de superficie adhesiva 250 toca al menos en parte (preferiblemente toda ella) la superficie de la hoja adicional 24  
25 enfrentada a la hoja de base 23. Todas las hojas adicionales 24 tienen una superficie enfrentada a la hoja de base 23, independientemente de si hay otras hojas 2 entre la superficie y la hoja de base 23. Preferiblemente, la hoja de base 23 no es adhesiva y no está diseñada para ser pegada en la superficie de cocción 4. En un modo de realización alternativo no preferido, la hoja de base 23 podría ser adhesiva también para permitir la conexión con la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4. En un modo de realización adicional la hoja de base 23 podría  
30 tener una parte magnética para permitir la conexión con la superficie de cocción 4 si esta estuviera hecha de material metálico (por razones de coste, este modo de realización no es considerado el modo de realización preferido). El grosor de la hoja de base 23 podría ser mayor que el de las hojas adicionales 24. Ventajosamente, las hojas adicionales 24 del revestimiento 1 son iguales. En particular, todas las hojas 2 del revestimiento 1 (la base y las hojas adicionales) podrían tener la misma geometría (o ser idénticas, y por lo tanto hechas del mismo material).  
35 El perímetro de estas hojas 2 no es necesariamente rectangular. De hecho, ventajosamente, el perímetro de las hojas 2 sigue la geometría de la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4.

El revestimiento de protección 1 comprende un taco de hojas 2, siendo las dos hojas de los extremos del taco la hoja de base 23 y una hoja operativa 26 (definida como tal, ya que es la hoja que está sujeta a ensuciarse durante su uso).

- 40 Cuando la hoja operativa 26 está sucia, resultado, por ejemplo, del derrame accidental de salsa en ella, puede ser fácilmente retirada por el usuario, quien descubrirá una hoja nueva 2, la cual está perfectamente limpia y previamente cubierta por la hoja eliminada. La hoja nueva 2 se convierte así en la nueva hoja operativa 26.

- 45 Durante su uso, el revestimiento de protección 1 se extiende aproximadamente en una posición horizontal con la hoja de base 23, que cubre al menos en parte una primera superficie 40 de la superficie de cocción 4, la primera superficie 40 orientada hacia arriba y los puntos de cocción 41 situados en la primera superficie 40. Consecuentemente, la hoja operativa 26, esto es, la hoja 2 sujeta a ensuciarse en primer lugar, será la de más arriba. Mediante la retirada de la hoja ensuciada 2 el usuario descubrirá la hoja 2 perfectamente limpia subyacente. En la presente invención la hoja operativa 26 es también conocida como la hoja exterior, ya que es la hoja que, durante su uso, está más alejada de la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4.

- 50 Al menos una de las hojas 2 (preferiblemente cada una de ellas) comprende una lengüeta de levantamiento 25 para facilitar la separación de la hoja 2 de las partes restantes del revestimiento 1. La lengüeta 25 se proyecta hacia fuera con respecto a las partes restantes de la hoja 2. Esta lengüeta 25 se coloca normalmente a lo largo de una parte del perímetro de la hoja 2, ventajosamente en una esquina formada por el perímetro de la hoja 2 (en los

dibujos adjuntos, para simplificar la ilustración, la lengüeta 25 se ilustra sólo en una de las hojas 2). En un modo de realización alternativo, la lengüeta 25 puede estar formada por una parte periférica no adhesiva de la hoja 2, siendo formada ventajosamente la parte en una esquina de la hoja 2 (no siendo la esquina necesariamente un vértice, pero estando redondeada con el fin de unir dos lados consecutivos de la hoja 2). En este último caso, la lengüeta 25 está delimitada al menos en parte por una porción adhesiva de la hoja 2.

El revestimiento 1, puede comprender primeros puntos de referencia 31 para permitir el posicionamiento en segundos puntos de referencia exteriores 32 (colocados normalmente en la superficie de cocción 4). Los primeros puntos de referencia 31 son medios 3 para centrar el revestimiento 1 con respecto a la superficie de cocción 4 (como se describe en detalle a continuación). Los primeros puntos de referencia 31 pueden comprender al menos un orificio de centrado 310 formado en cada hoja 2 y diseñado para alojar protuberancias 320 de la superficie de cocción 4. Ventajosamente, los primeros puntos de referencia 31 comprenden una pluralidad de orificios de centrado 310 para cada hoja 2 del revestimiento de protección 1. En el modo de realización simplificado y no limitante ilustrado en los dibujos adjuntos, los orificios de centrado 310 están posicionados en las cuatro esquinas de cada hoja 2 del revestimiento de protección 1. Ventajosamente, el orificio u orificios de centrado 310 está/están separado(s) de los orificios de alojamiento 20.

Las hojas 2 podrían ser transparentes para permitir que la superficie de cocción subyacente 4 sea vista, pero también podrían ser completa o parcialmente opacas. En un modo de realización particular, las hojas 2 podrían ser de color. Más en general, las hojas 2 podrían tener una decoración gráfica que sea visible en la superficie. Esta decoración está formada ventajosamente sobre una superficie de la hoja 2 diseñada para ser visible cuando el revestimiento 1 está colocado en la superficie de cocción 4. En el modo de realización en la que la hoja 2 comprende una parte de superficie adhesiva, esta decoración se forma preferiblemente en la superficie de la hoja 2 opuesta a aquella en la que se forma la parte de superficie adhesiva. Ventajosamente, las distintas hojas 2 de un mismo revestimiento de protección 1 podrían tener también su correspondiente decoración gráfica diferente, que es visible en la superficie. En general, las decoraciones gráficas permiten personalizar la superficie de cocción 4.

La presente invención también se refiere a un sistema 10 que comprende:

- una superficie de cocción 4 con una primera superficie 40 sobre la que hay al menos un punto de cocción 41;
- un revestimiento de protección 1 que tiene una o más de las características técnicas descritas previamente.

El revestimiento de protección 1 se apoya al menos en una parte de superficie de la primera superficie 40. En particular, el revestimiento de protección 1 se solapa al menos en parte con la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4 y define un área de contacto superficial con la primera superficie 40. Preferiblemente, la porción del revestimiento 1 que se solapa con la primera superficie 40 descansa completamente sobre la primera superficie 40. La primera superficie 40 es una superficie que rodea al menos un punto de cocción 41. Si hay más de un punto de cocción 41, la primera superficie 40 se extiende entre varios puntos de cocción 41 de la superficie de cocción 4. La primera superficie 40 forma parte del componente de la superficie de cocción 4 que en el comercio específico se conoce normalmente como "cubierta".

Cada punto de cocción 41 está asociado a un dispositivo de cocción 410. En un primer modo de realización al menos uno de los puntos de cocción 41 tiene un dispositivo de cocción 410 que comprende una placa eléctrica o un quemador de gas que se extienden hacia arriba desde la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4. En un segundo modo de realización no ilustrado en el que la superficie de cocción es de tipo de inducción, la primera superficie 40 comprende marcas (signos o elementos en relieve) que indican el punto de cocción 41 (esto es, en el que descansa el recipiente que contiene el alimento a cocinar).

Obviamente, la ausencia de revestimiento de protección 1 no afecta adversamente al funcionamiento o a la apariencia de la superficie de cocción 4. La superficie de cocción 4 también puede ser usada si todas las hojas 2 del revestimiento de protección 1 han sido usadas y no está disponible un nuevo paquete de repuesto de hojas protectoras 2.

El sistema 10 comprende los medios 3 para centrar el revestimiento de protección 1 con respecto a la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4. Los medios de centrado 3 están formados en parte sobre el revestimiento de protección 1 y en parte sobre la superficie de cocción 4 y pueden interactuar recíprocamente.

Los medios de centrado 3 comprenden al menos una protuberancia 320 sobre la superficie de cocción 4 y al menos un orificio de centrado 310 correspondiente sobre el revestimiento de protección 1. Los orificios de centrado 310 rodean la protuberancia 320. Preferiblemente, los orificios de centrado 310 rodean la protuberancia 320 por lo que la holgura entre la protuberancia 320 y el orificio de centrado 310 es menor o igual a 4 milímetros, preferiblemente menor o igual a 2 milímetros. La al menos una protuberancia 320 es un ejemplo de los segundos puntos de

referencia exterior 32 referidos mas arriba. El orificio de centrado 310 es un ejemplo de los primeros puntos de referencia 31 del revestimiento de protección 1.

En particular, los medios de centrado 3 comprenden una pluralidad de protuberancias 320 sobre la superficie de cocción 4 y sus correspondientes orificios de centrado 310 sobre el revestimiento de protección 1.

- 5 Estas protuberancias 320 son diferentes de cualquier protuberancia ligada a la presencia de dispositivos de cocción 410 (por ejemplo quemadores de gas) posicionados en los puntos de cocción 41.

Ventajosamente, los orificios de centrado 310 están conformados para que coincidan con la protuberancia 320; por ejemplo, en el modo de realización ilustrado las protuberancias 320 tienen una sección en ángulo recto respecto a aquella de mayor longitud que tiene dimensiones muy similares o incluso iguales a las de los orificios de centrado 310. Esto permite una fácil inserción y extracción de las hojas 2 y un posicionamiento preciso del revestimiento de protección 1 con respecto a la superficie de cocción 4, reduciendo al mínimo cualquier holgura. La presencia de los medios de centrado 3 es también muy importante si hay al menos un orificio de alojamiento 20 de un dispositivo de cocción 410 correspondiente. En efecto, los medios de centrado 3 están dedicados específicamente a la colocación del revestimiento de protección 1 con respecto a una superficie de cocción 4 correspondiente y permiten una holgura más pequeña con respecto a cualquier conexión entre el orificio de alojamiento 20 y el dispositivo de cocción 410.

El sistema 10 puede comprender medios de bloqueo 5 diseñados para bloquear el revestimiento de protección 1 cuando está colocado sobre la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4. Estos medios de bloqueo 5 pueden prevenir la separación de una hoja 2 del revestimiento de protección 1 de las demás partes del revestimiento de protección 1. Estos medios de bloqueo 5 sujetan el revestimiento de protección 1 firmemente sobre la superficie de cocción 4.

En el modo de realización simplificado y no limintante ilustrado en los dibujos adjuntos, los medios de bloqueo 5 comprenden al menos un elemento de fijación 51 que puede estar conectado a la superficie de cocción 4. En particular, el elemento de fijación 51 se puede conectar al menos a un pasador sobresaliente 321 en la superficie de cocción 4. El elemento de fijación 51 tiene un orificio 510 en el que el pasador 321 de la superficie de cocción 4 se encaja y se fija a la superficie de cocción 4 mediante medios de conexión, preferiblemente roscado. El pasador 321 de la superficie de cocción 4 puede tener un extremo para pasar completamente a través del elemento de fijación 51. En un modo de realización posible, el extremo está roscado y provisto de una tuerca roscada (no ilustrada). En un modo de realización alternativo no ilustrado, una tapa (preferiblemente hecha de caucho) puede ajustarse a este extremo, que se opone a la retirada del elemento de fijación 51. En este caso, el elemento de fijación 51 queda situado entre la tapa y el revestimiento de protección 1.

Ventajosamente, el elemento de fijación 51 se ajusta en dos pasadores 321.

Ventajosamente hay al menos dos elementos de fijación 51 que se extienden entre dos pares diferentes de pasadores 321 en la superficie de cocción 4. Ventajosamente, los pasadores 321 en los que el elemento de fijación 51 se ajusta son las protuberancias 320 de los medios de centrado 3. A fin de retirar la hoja operativa 2 es necesario desbloquear las tuercas roscadas y eliminar de antemano el elemento de fijación 51 o los elementos de fijación 51.

En un modo de realización alternativo no ilustrado, los medios de bloqueo 5 comprenden al menos un clip de resorte sobre la superficie de cocción 4. De forma ventajosa, hay al menos dos clips de resorte. A fin de retirar la hoja operativa 2 del revestimiento de protección 1 es necesario mover cada clip a mano para superar la fuerza elástica para liberar la hoja 2 del revestimiento de protección 1.

El revestimiento de protección 1 sigue la extensión de la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4 en la que se apoya.

Ventajosamente, este revestimiento 1 se superpone casi completamente a la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4.

En general durante su uso, cuando el usuario desea reemplazar una de las hojas 2 del revestimiento 1, el usuario realiza las siguientes operaciones:

- soltar los medios de bloqueo 5 del revestimiento de protección 1;
- tirar hacia arriba de la hoja más externa 2 del revestimiento de protección 1 (es decir, la hoja 2 más alejada de la primera superficie 40 de la superficie de cocción 4 en la que se apoya el revestimiento 1, siendo indicada la hoja previamente como la hoja operativa 26);

– recolocar de los medios de bloqueo 5.

Los medios de bloqueo 5 son elementos auxiliares e, aunque son importantes para mejorar la funcionalidad, podrían no estar presentes.

5 Como se ilustra por medio de un ejemplo en el dibujo adjunto, antes de retirar una hoja 2 del revestimiento de protección 1 debe ser retirado por lo menos un soporte para cacerolas 6 para los recipientes (ollas, sartenes, etc.) para la cocción del alimento. El soporte para cacerolas 6, que está presente en el caso de cocinas de gas, normalmente falta con otros tipos de fuentes de alimentación de la superficie de cocción 4.

10 En el modo de realización ilustrado en los dibujos adjuntos, cada hoja 2 tiene al menos un pasaje 62 diseñado para permitir el tránsito de un mando 63 correspondiente para la regulación de la salida de los puntos de cocción 41. Ventajosamente, cada hoja 2 tiene una pluralidad de pasos 62, cada uno diseñado para permitir el tránsito de un mando 63 correspondiente. En el modo de realización ilustrado sería conveniente retirar los mandos 63 antes de retirar la hoja 2 para ser reemplazada. Alternativamente, los pasajes 62 podrían ser de tal tamaño que permitan extraer la hoja 2 sin interferir con la presencia del mando 63 (en este caso, las dimensiones de cada pasaje 62 serían tan grandes como el tamaño del correspondiente mando 63).

15 La primera superficie 40 de la superficie de cocción 4 comprende un área de cocción 45 en la que hay al menos un punto de cocción 41. Las cacerolas que contienen el alimento a cocinar están colocadas en el área de cocción 45. En el modo de realización simplificado y no limitante ilustrado en los dibujos adjuntos, el área de cocción 45 coincide con el área bajo el soporte de cacerolas 6. La primera superficie 40 puede comprender también un área operativa 46 adyacente al área de cocción 45 en la que hay medios 630 para controlar la superficie de cocción 4.  
20 Estos medios de control 630 comprenden, por ejemplo, los mandos 63 para ajustar la salida de los distintos dispositivos de cocción 410 o medios para la visualización de la información procedente de la superficie de cocción 4 (por ejemplo, un display). La parte del revestimiento de protección 1 que está superpuesta en los medios de display ventajosamente es transparente. Alternativamente, cada hoja 2 podría tener una abertura diseñada para solapar al menos en parte con los medios de display (esto es particularmente ventajoso si las hojas 2 del  
25 revestimiento de protección 1 no son transparentes; esto permite la lectura de la información de los medios de display). Ventajosamente, el perímetro de las hojas 2 sigue los bordes del área de cocción 45 o de la unión del área de cocción 45 y del área operativa 46. En general, las hojas 2 del revestimiento de protección 1 cubren casi completamente al menos el área de cocción 45. Ventajosamente, las hojas 2 del revestimiento de protección 1 cubren también el área operativa 46. En particular, el revestimiento de protección 1 se apoya en la primera  
30 superficie 40 y cubre casi completamente el área de cocción 45 y el área operativa 46.

Ventajosamente, la totalidad del revestimiento de protección 1 puede ser retirada de la superficie de cocción 4. Esto puede tener lugar, por ejemplo, cuando una decoración gráfica que se va a adoptar difiere de la decoración gráfica mostrada por una de las hojas 2, actualmente en uso, del revestimiento de protección 1.

La invención consigue ventajas importantes.

35 Por encima de todo, permite que la superficie de cocción 4 se mantenga limpia, con el mínimo esfuerzo.

También permite que la superficie de cocción 4 esté protegida de los arañazos que inevitablemente podrían producirse durante su uso.

La invención descrita en este documento es susceptible de aplicación industrial y puede ser modificada y adaptada de varias maneras sin por ello apartarse del alcance de las reivindicaciones.

40 En la práctica, los modos de realización de la invención pueden estar hechos de cualquier material y de cualquier tamaño, dependiendo de las necesidades específicas.

REIVINDICACIONES

1. Un sistema que comprende:

- una superficie de cocción (4) con una primera superficie (40) sobre la que hay al menos un punto de cocción (41);
- 5 - un revestimiento de protección (1) situado sobre al menos parte de la primera superficie (40) y que define un área de contacto superficial con la primera superficie (40), comprendiendo dicho revestimiento una pluralidad de hojas (2) apiladas una sobre la otra, comprendiendo la pluralidad de hojas (2) una primera y una segunda hojas (21, 22),

**caracterizado porque** la pluralidad de hojas (2) son recíprocamente separables y porque la primera hoja (21) comprende una capa adhesiva para la conexión amovible con la segunda hoja (22).

2. El sistema de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la pluralidad de hojas (2) comprende una hoja de base (23) y una pluralidad de hojas adicionales (24) apiladas sobre la hoja de base (23), comprendiendo las hojas adicionales (24) una parte de superficie adhesiva (250) para conectar con la hoja inmediatamente adyacente (2), estando la hoja de base (23) en contacto durante su uso con la superficie de cocción (4), tocando la parte de superficie adhesiva (250) de cada hoja adicional (24) al menos en parte la superficie de la hoja adicional (24) que se enfrenta a la hoja de base (23).

3. El sistema de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que al menos una de las hojas (2) comprende una lengüeta de levantamiento (25) para facilitar la separación de la hoja (2) del revestimiento de protección (1) de las partes restantes del revestimiento de protección (1).

4. El sistema de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dicho revestimiento comprende unos primeros puntos de referencia (31) para permitir el posicionamiento del revestimiento de protección (1) en los segundos puntos de referencia exteriores (32).

5. El sistema de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que cada hoja (2) tiene al menos un orificio de alojamiento (20) para delimitar un área (200) que aloja un dispositivo de cocción para una superficie de cocción.

6. El sistema de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende medios (3) para el centrado del revestimiento de protección (1) con respecto a la primera superficie (40) de la superficie de cocción (4), estando formados los medios de centrado (3), en parte, sobre el revestimiento de protección (1) y, en parte, sobre la superficie de cocción (4) e interactuando recíprocamente, comprendiendo los medios de centrado (3) al menos una protuberancia (320) en la superficie de cocción (4) y al menos un orificio de centrado (310) correspondiente sobre el revestimiento de protección, rodeando el orificio de centrado (310) la protuberancia (320) de manera que la holgura entre la protuberancia (320) y el orificio de centrado (310) sea menor o igual a 4 milímetros.

7. El sistema de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende medios de bloqueo (5) diseñados para bloquear el revestimiento de protección (1) cuando está situado en la primera superficie (40) de la superficie de cocción (4), impidiendo los medios de bloqueo (5) la separación de una hoja (2) del revestimiento de protección (1) de las partes restantes del revestimiento de protección (1).

8. El sistema de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la primera superficie (40) de la superficie de cocción (4), comprende un área de cocción (45), en la que hay al menos un punto de cocción (41) y un área operativa (46) adyacente al área de cocción (45) en la que hay al menos parte de los medios (63) de control de la superficie de cocción (4), apoyando el revestimiento de protección (1) en la primera superficie (40) y cubriendo el área de cocción (45) y el área operativa (46) casi completamente.



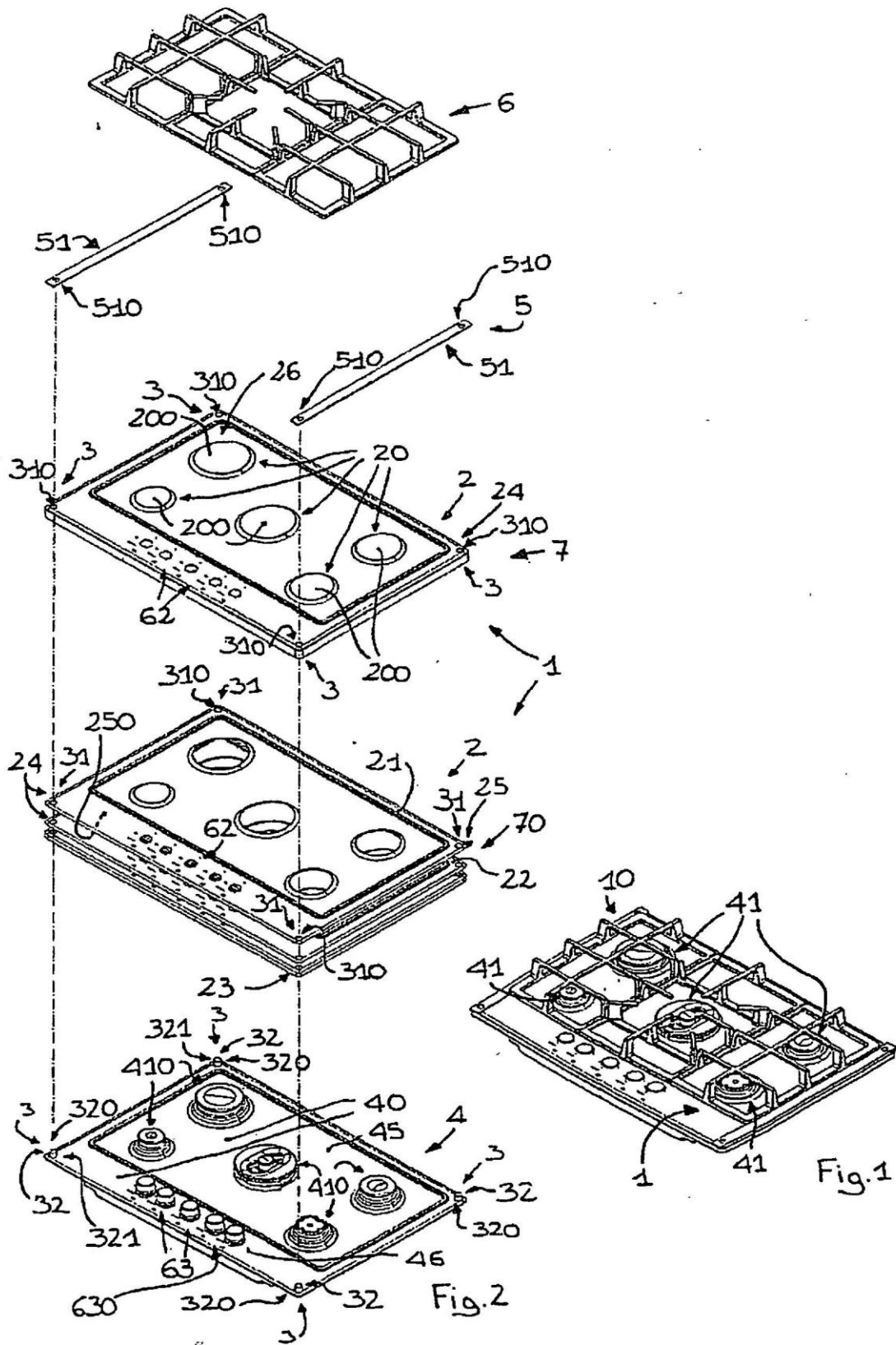


Fig.1