



OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①Número de publicación: 2 419 006

61 Int. Cl.:

F24C 15/10 (2006.01) **A47J 36/34** (2006.01)

(12)

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: 14.09.2005 E 05108436 (6)
(97) Fecha y número de publicación de la concesión europea: 27.03.2013 EP 1764559

(54) Título: Unidad de rejilla de cocina

(45) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente: 19.08.2013

(73) Titular/es:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS CORPORATION N.V. (100.0%) RAKETSTRAAT 40 1130 BRUSELAS, BE

(72) Inventor/es:

MOORE, OLIVER y BARROS NEVES, ALEXANDRE

(74) Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

DESCRIPCIÓN

Unidad de rejilla de cocina

La presente invención se refiere a una unidad de rejilla de cocina y, de forma más específica, a una unidad de rejilla para hornillos usada en aparatos de cocina de gas.

- De forma típica, se utilizan rejillas de soporte de utensilios con fuentes de calor para cocinar. Los alimentos se disponen en diversos utensilios de cocción, tal como ollas y cacerolas, que, a su vez, se colocan normalmente en rejillas de soporte sobre la fuente de calor para cocinar los alimentos. De forma típica, en encimeras de aparatos eléctricos y de gas se utiliza una pluralidad de rejillas para hornillos a efectos de cocinar diversos alimentos con niveles de calentamiento diferentes de forma selectiva al mismo tiempo. Debido a que los recipientes de cocción pueden tener partes de fondo con una forma distinta, es importante que las rejillas de cocina tengan una superficie de soporte de forma complementaria capaz de garantizar un soporte estable y seguro de los recipientes de cocción. A este respecto, las rejillas de cocina convencionales resultan satisfactorias al ser usadas con recipientes de fondo plano, aunque las mismas son incompatibles con otros tipos de utensilios de cocción, tal como recipientes con superficies de fondo curvado.
- Se han creado algunos aparatos de cocina de tipo conocido con elementos de calentamiento especiales para acomodar utensilios y recipientes de cocción curvados, tal como un wok. En la patente US 4.435.638 se describe un ejemplo. No obstante, los hornillos diseñados especialmente para recipientes de cocción curvados presentan el inconveniente de que los mismos no son generalmente compatibles con elementos de cocción de fondo plano, cuyo uso también resulta deseable.
- De forma similar, las encimeras comercializadas en la actualidad pueden estar dotadas de un elemento de calentamiento con rejillas de cocina diseñadas exclusivamente para disponer recipientes con superficies de fondo curvadas. Esta disposición presenta el problema de que tales elementos de calentamiento no pueden ser usados en combinación con elementos de cocción de fondo plano y, por lo tanto, la encimera no es totalmente versátil. También es conocido por la solicitud de patente americana US 2003/0079739 y la solicitud de patente europea EP 1 447 624 disponer una unidad de rejilla de cocina que tiene un bastidor que se desplaza alrededor de uno o más elementos de calentamiento de una encimera y que tiene al menos un elemento de soporte que se dispone de forma amovible en el bastidor para definir una superficie de soporte para recipientes de cocción.
 - Por lo tanto, el objetivo de la presente invención es resolver los problemas mencionados, eliminando los inconvenientes de la técnica anterior descrita y, por lo tanto, dando a conocer una unidad de rejilla de cocina en la que es posible disponer diferentes tipos de recipientes de cocción.

Otro objetivo de la presente invención es dar a conocer una unidad de rejilla de cocina que puede retirarse de la encimera y limpiarse fácilmente.

Otro objetivo de la presente invención es dar a conocer una unidad de rejilla de cocina que puede modificarse rápidamente para adaptarse a la selección de diferentes estilos y técnicas de cocina.

- Las ventajas, objetivos y características de la invención se describirán en parte a continuación en la siguiente descripción y resultarán en parte evidentes para personas con conocimientos ordinarios en la técnica a partir del examen de lo expuesto a continuación, o se aprenderán de la práctica de la invención. Es posible desarrollar y conseguir los objetivos y ventajas de la invención tal como se describe de forma específica en las reivindicaciones adjuntas.
- Los dibujos que se acompañan, que se incluyen para mejorar la comprensión de la invención y que se incorporan en esta memoria descriptiva y forman parte de la misma, muestran posibles realizaciones de la invención y, conjuntamente con la descripción, sirven para explicar los principios de la invención.

En los dibujos:

30

50

la figura 1 muestra una vista en perspectiva de la unidad de rejilla de cocina según la presente invención;

45 la figura 2 muestra una cocina de gas dotada de la unidad de rejilla de cocina de la Fig. 1;

las figuras 3 a 5 muestran realizaciones diferentes de elementos de soporte para recipientes de cocción.

Haciendo referencia a las figuras 1 y 2, la unidad 1 de rejilla de cocina según la presente invención comprende un bastidor 2 que tiene elementos 3 de pie para desplazar de forma estable dicho bastidor 2 en una superficie 4 de encimera de una cocina 5 de gas, de forma específica, una cocina de gas independiente. El bastidor 2 está formado por cuatro barras 6, 6', 7, 7' perpendiculares mutuamente y coplanarias, y es posible disponer en el mismo de forma amovible uno o más elementos 10 de soporte que definen una superficie 11 de soporte para recipientes de cocción en la que es posible cocinar alimentos. Cuando cada elemento 10 de soporte se dispone en el bastidor 2 y este

ES 2 419 006 T3

último está dispuesto en una encimera 4, el bastidor 2 rodea uno o más elementos 14 de calentamiento y el elemento 10 de soporte queda dispuesto sobre dichos elementos 14.

Para evitar el movimiento longitudinal y transversal de los elementos 10 de soporte cuando los mismos están dispuestos en el bastidor 2, las barras 7, 7' paralelas y separadas entre sí están dotadas de elementos 8, 8' de retención conformados como bordes 12 que sobresalen hacia arriba desde dichas barras 7, 7', y las barras 6, 6' comprenden unos bordes 9, 9' que tienen una sección transversal en forma de L. Una sección transversal en forma de L complementaria correspondiente está conformada en las barras laterales 13, 13' de cada elemento 10 de soporte, de modo que cuando cada elemento 10 de soporte queda dispuesto en el bastidor 2, los bordes 9, 9' y las barras laterales 13, 13' se apoyan formando una conexión estable.

El bastidor 2 puede extenderse a lo largo de todo el perímetro de la encimera 4 para rodear todos los elementos 14 de calentamiento, y el mismo puede tener una forma distinta a la rectangular dependiendo de la forma de la encimera 4. Si los elementos 14 de calentamiento están dispuestos en sectores, tal como se muestra en la Fig. 2, cada sector puede comprender un bastidor 2 y uno o más elementos 10 de soporte.

En la Fig. 3 se muestra una primera realización de un elemento 110 de soporte en forma de rejilla adaptado especialmente para soportar besugueras. Dicho elemento 110 comprende cuatro barras laterales 113, 113', 117, 117' perpendiculares mutuamente y coplanarias que forman una estructura sustancialmente rectangular. Una pluralidad de brazos 115 separados entre sí se extienden de forma coplanaria desde las barras laterales 113, 113', 117, 117' para formar una superficie 111 de soporte para recipientes de cocción. Incluso aunque dicha superficie 111 se muestra como un plano, los brazos 115 pueden estar dispuestos y conformados a efectos de estar adaptados para disponer en los mismos recipientes con superficies de fondo curvadas, tal como un wok.

En la Fig. 4 se muestra una segunda realización de un elemento 210 de soporte. En este caso, el elemento 210 de soporte tiene forma de placa dotada de una pluralidad de nervaduras 218. Las barras laterales 213, 213' tienen una sección transversal en forma de L a efectos de poderlas disponer de forma estable en el bastidor 2.

En la Fig. 5 se muestra una tercera realización de un elemento 310 de soporte. En este caso, el elemento de soporte tiene forma de placa lisa 319. Con esta forma, es posible usar el elemento 310 no solamente como superficie 311 de soporte para disponer recipientes de cocción, sino también como superficie de cocción. Si así se prefiere, la superficie 311 de soporte puede estar curvada.

Los elementos 10, 110, 210, 310 de soporte pueden retirarse fácilmente del bastidor 2 e intercambiarse para adaptar la encimera 4 a efectos de disponer en la misma diferentes tipos de recipientes de cocción para permitir al usuario llevar a cabo diferentes estilos y técnicas de cocina. Los elementos 10, 110, 210, 310 pueden ser de tipo lavable en un lavavajillas.

En consecuencia, puede afirmarse que una encimera dotada de una unidad de rejilla de cocina según la presente invención es totalmente versátil y puede adaptarse fácil y rápidamente a numerosos estilos de cocina diferentes.

Teniendo en cuenta que la presente invención puede ser realizada de diversas maneras sin apartarse del espíritu o las características esenciales de la misma, también se entenderá que las realizaciones descritas anteriormente no se limitan a cualquiera de los detalles de la anterior descripción, sino que deberían estar limitadas generalmente dentro de su espíritu y alcance, definidos en las reivindicaciones adjuntas, y, por lo tanto, se pretende que todos los cambios y modificaciones comprendidos en las características y límites de las reivindicaciones o en la equivalencia de dichas características y límites estén incluidos en las reivindicaciones adjuntas.

40

35

30

5

REIVINDICACIONES

1. Unidad (1) de rejilla de cocina que comprende un bastidor (2) adaptado para su desplazamiento alrededor de uno o más elementos (14) de calentamiento de una encimera (4) y al menos un elemento (10, 110, 210, 310) de soporte dotado de barras laterales (13, 13', 113, 113', 213, 213') dispuesto de forma amovible en dicho bastidor (2) para definir una superficie (11, 111, 311) de soporte para recipientes de cocción, estando formado el bastidor (2) por un primer y un segundo pares de barras (6, 6', 7, 7') paralelas y separadas entre sí, perpendiculares mutuamente, caracterizada porque el primer par de barras (7, 7') está dotado de elementos (8, 8') de retención conformados como bordes (12) que sobresalen hacia arriba desde dichas barras (7, 7') y el segundo par de barras (6, 6') comprende bordes (9, 9') que tienen una sección transversal en forma de L, y porque una sección transversal en forma de L complementaria correspondiente está conformada en las barras laterales (13, 13', 113, 113', 213, 213') de cada elemento (10) de soporte para apoyarse en dichos bordes (9, 9') formando una conexión estable cuando cada elemento (10, 110, 210, 310) de soporte queda dispuesto en el bastidor (2).

5

10

20

- 2. Unidad de rejilla de cocina según la reivindicación 1, en la que dicho al menos un elemento (11) de soporte tiene forma de rejilla con una pluralidad de brazos (115) de soporte.
- 3. Unidad de rejilla de cocina según la reivindicación 1, en la que dicho al menos un elemento (210) de soporte tiene forma de placa dotada de una pluralidad de nervaduras (218).
 - 4. Unidad de rejilla de cocina según la reivindicación 1, en la que dicho al menos un elemento (310) de soporte tiene forma de placa (319).
 - 5. Unidad de rejilla de cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en la que dicha superficie (11, 111, 311) de soporte para recipientes está curvada.
 - 6. Encimera (4) que comprende una o más unidades (1) de rejilla de cocina según cualquiera de las reivindicaciones anteriores.









