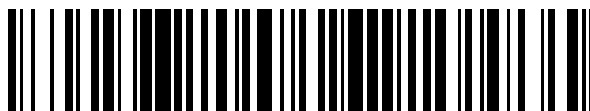


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 588 328**

51 Int. Cl.:

**F24C 15/10** (2006.01)

**F24C 3/12** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **08.10.2004 PCT/EP2004/011272**

87 Fecha y número de publicación internacional: **21.04.2005 WO05036059**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **08.10.2004 E 04790210 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **10.08.2016 EP 1673579**

54 Título: **Campo de cocción de gas**

30 Prioridad:

**09.10.2003 DE 10346962**

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

**02.11.2016**

73 Titular/es:

**BSH HAUSGERÄTE GMBH (100.0%)**

**Carl-Wery-Strasse 34**

**81739 München, DE**

72 Inventor/es:

**WILSDORF, GERD;**

**RIESER, FRANK y**

**THIELEN, HEIKO**

74 Agente/Representante:

**UNGRÍA LÓPEZ, Javier**

ES 2 588 328 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**

Campo de cocción de gas

5 La invención se refiere a un campo de cocción de gas con al menos un quemador de gas, al menos un soporte de la olla para la colocación de un recipiente de producto de cocción sobre el al menos un quemador de gas, y con al menos un elemento de mando y/o de representación, que está dispuesto sobre el campo de cocción de gas.

10 En el documento FR 2 730 041 se muestra un campo de cocción de gas del tipo indicado al principio, que presenta quemadores de gas y un soporte de la olla. Sobre una placa de cubierta del campo de cocción de gas está previsto un elemento de mando y está colocado en el lado frontal delante del soporte de la olla. La disposición del elemento de mando sobre la placa de cubierta ofrece, en efecto, una buena comodidad de mando. Sin embargo, la disposición de elementos de mando y/o de elementos de representación correspondientes sobre la placa de cubierta es problemática con respecto al espacio limitado sobre la placa de cubierta

15 El documento EP 1 344 982 publica una placa de cocción con al menos cuatro quemadores, en la que están dispuestos al menos cuatro de los quemadores de acuerdo con las puntas de un trapecio, cuyo lado de base más largo se encuentra en el lado delantero de la placa de cocción. Sobre los quemadores están guiados unos soportes de la olla, que están configurados de manera que presentan en el lado frontal al menos una sección que se proyecta hacia atrás, que delimita una zona de mando, en la que están dispuestos elementos de mando y/o de representación. Para que se evite un recalentamiento de los elementos de mando a través de los quemadores de gas, los quemadores de gas más pequeños dispuestos en las puntas del lado de base más largo presentan una distancia suficiente con respecto a los elementos de mando.

20 El cometido de la invención consiste en preparar un campo de cocción de gas, en el que al menos un elemento de mando y/o de representación está dispuesto de una manera economizadora de espacio sobre una placa de cubierta del campo de cocción de gas.

El cometido de la invención se soluciona por un campo de cocción de gas con las características de la reivindicación 1 de la patente.

25 De manera ventajosa, la sección que se proyecta hacia atrás está configurada en un bastidor exterior del elemento de soporte de la olla. De esta manera se consigue una limitación clara entre una zona de cocción y la zona de mando.

Para que una sollicitación térmica de la zona de mando sea lo más reducida posible, la sección que se proyecta hacia atrás del soporte de la olla puede estar configurada esencialmente en el centro entre dos quemadores de gas.

30 Con preferencia, la sección que se proyecta hacia atrás del soporte de la olla se proyecta al menos parcialmente sobre el elemento de mando y/o elemento de representación. De esta manera, un recipiente de producto de cocción depositado cerca de la zona de mando se puede apoyar sobre la sección que se proyecta hacia atrás sin entrar en contacto con el elemento de mando y/o de representación.

35 Los elementos de mando y/o de representación en la zona de mando pueden estar dispuestos con ventaja sobre una distancia mínima de 3 a 10 cm desde la sección que se proyecta hacia atrás del soporte de la olla. Esto posibilita a la persona de servicio una activación de los elementos sin entrar en contacto con el soporte de la olla.

A continuación se describen tres ejemplos con la ayuda de las figuras adjuntas. En este caso:

La figura 1 muestra un campo de cocción de gas de acuerdo con un ejemplo de realización no acorde con la invención en vista en perspectiva.

40 La figura 2 muestra un campo de cocción de gas según un ejemplo de realización de acuerdo con la invención en vista en perspectiva, y

La figura 3 muestr4a un campo de cocción de gas de acuerdo con un segundo ejemplo de realización en una vista desde arriba.

45 En la figura 1 se muestra un campo de cocción de gas con una carcasa de cubetas 1 en forma de bandeja. El lado superior abierto de la carcasa de cubiertas 1 está cubierto por una placa de vitrocerámica 3. En la placa de vitrocerámica 3 están configurados unos orificios de montaje, a través de los cuales se proyectan los quemadores de gas 5. Cada uno de los quemadores de gas 5 forma un puesto de cocción de gas. Sobre la placa de vitrocerámica se encuentran dos soportes de la olla 7 vecinos de hierro fundido. A cada uno de los soportes de la olla 7 están asociados dos quemadores de gas 5. Cada uno de los soportes de la olla presenta un bastidor exterior 8 con cuatro listones de bastidor 9 dispuestos en ángulo recto entre sí. Los soportes de la olla 7 están configurados, además, con nervaduras de soporte de las ollas 11. Éstas o bien conectan los listones de bastidor 9 opuestos o se proyectan con sus extremos libres en dirección a los quemadores de gas 5. Las nervaduras de soporte de la olla forman una

superficie de deposición 12 para los recipientes de productos de cocción. La superficie de deposición 12 se extiende en un plano, que se encuentra a una distancia 'a' por encima de la placa de vitrocerámica 3. De esta manera, se pueden desplazar los recipientes de productos de cocción depositados encima de manera sencilla entre los quemadores de gas 5.

- 5 De acuerdo con la figura 1, los dos soportes de la olla 7 presentan en sus zonas de esquina frontales vecinas, respectivamente, una sección de bastidor 13 que se proyecta hacia atrás, que está configurada esencialmente en forma de arco circular y se extiende sobre un ángulo de giro de 90°. Las dos secciones de bastidor 13 que se proyectan hacia atrás delimitan una zona de mando 15 abierta en el lado frontal sobre la placa de vitrocerámica 3. En la figura 1, la zona de mando 15 está dispuesta esencialmente en el centro entre los dos quemadores de gas 5 del lado frontal. Concéntricamente a las secciones de bastidor 13 que se proyectan hacia atrás está dispuesta, en la zona de mando 15, una manija giratoria 21 retenida magnéticamente. La manija giratoria 21 está alejada a una distancia b de aproximadamente 8 cm desde la sección de bastidor 13 que se proyecta hacia atrás. Además, la manija giratoria 21 está rodeada por cuatro símbolos de representación 19, que están asociados al quemador de gas 5.
- 10
- 15 Por medio de la manija giratoria 21 se posibilita un control central de todos los quemadores de gas 5. Para el funcionamiento de uno de los quemadores 5 se desplaza en primer lugar la manija giratoria 21 retenida magnéticamente en dirección al símbolo de representación 19, que está asociado al quemador de gas 5 seleccionado. De esta manera se activa el quemador de gas 5 seleccionado. A continuación se desplaza la manija giratoria 21 de nuevo de retorno a su posición de partida. A través de una activación giratoria de la manija giratoria 21 se puede ajustar una potencia calefactora del quemador de gas 5 seleccionado. La representación de la potencia calefactora se realiza a través del símbolo de representación 19 asociado al quemador de gas 5 seleccionado.
- 20

El ejemplo de realización de acuerdo con la invención representado en la figura 2 corresponde esencialmente al primer ejemplo de realización. Como en la figura 1, también según la figura en los listones de bastidor 9 del lado delantero están configuradas unas secciones de bastidor 13 en forma de arco circular en las zonas de esquina delanteras vecinas de los soportes de las ollas 7. Las secciones de bastidor 13 que se proyectan hacia atrás de los soportes de las ollas 7 definen la zona de mando 15. A diferencia de la figura 1, las secciones de bastidor 13 que se proyectan hacia atrás de los soportes de la olla 7 están configuradas como paredes de protección contra el calor elevadas verticales. Estas paredes de protección del calor se elevan partiendo desde los listones de bastidor frontales planos 9 en forma de rampa hasta una altura máxima c. Como se deduce a partir de la figura 2, las paredes de protección del calor 13 terminan casi herméticamente con la placa de vitrocerámica 3. De esta manera se impide de manera fiable una circulación por convección de aire caliente en dirección a la zona de mando 15.

25

30

En la zona de su altura máxima c, las paredes de protección del calor 13 se proyectan, por una parte, sobre la manija giratoria 21 hasta una distancia e. Por otra parte, los lados superiores 23 de las paredes de protección del calor 13 se extienden siempre por debajo de la superficie de deposición 12 para los recipientes de productos de cocción, que se prepara a través de las nervaduras de soporte de la olla 11. De esta manera se pueden desplazar los recipientes de productos de cocción sobre las nervaduras de soportes de la olla 11, sin chocar en las paredes de protección del calor.

35

En lugar de la manija giratoria central 21 para todos los cuatro quemadores de gas 5, de acuerdo con el segundo ejemplo de realización de la figura 3, a cada quemador de gas 5 está asociada, respectivamente, una manija giratoria 21. Las manijas giratorias 21 están dispuestas de acuerdo con la figura 3 siguiendo el desarrollo en forma de arco circular de las secciones de bastidor 13 de manera economizadora de espacio en la zona de mando 15. La disposición de forma trapezoidal que resulta de esta manera de las cuatro manijas giratorias 21 posibilita una asociación unívoca de las manijas giratorias 21 con respecto a los quemadores de gas 5 respectivos.

40

45

**REIVINDICACIONES**

- 5 1.- Campo de cocción de gas con al menos un quemador de gas (5), al menos un soporte de la olla (7) para la colocación de un recipiente de producto de cocción sobre el al menos un quemador de gas (5), y con al menos un elemento de mando y/o de representación (19, 21), que está dispuesto sobre el campo de cocción de gas, en el que el al menos un soporte de la olla (7) presenta en el lado frontal al menos una sección de bastidor (13) que se proyecta hacia atrás, que delimita una zona de mando (15), en la que está dispuesto el al menos un elemento de mando y/o de representación (19, 21), **caracterizado** porque la al menos una sección de bastidor (13) que se proyecta hacia atrás está configurada como una pared de protección del calor, que separa la zona de mando (15) del al menos un quemador de gas (5).
- 10 2.- Campo de cocción de gas de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque la al menos una sección de bastidor (13) que se proyecta hacia atrás está configurada como pared de protección del calor elevada vertical.
- 3.- Campo de cocción de gas de acuerdo con la reivindicación 2, **caracterizado** porque las paredes de protección del calor se elevan partiendo desde listones de bastidor (9) frontales planos en forma de rampa hasta una altura máxima (c).
- 15 4.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la al menos una sección de bastidor (13) que se proyecta hacia atrás se proyecta al menos parcialmente sobre el elemento de mando y/o de representación (19, 21).
- 20 5.- Campo de cocción de gas de acuerdo con la reivindicación 3, **caracterizado** porque las paredes de protección del calor (13) se proyectan en la zona de su altura máxima (c) sobre una manija giratoria (21) hasta una distancia (e) y los lados superiores (23) de las paredes de protección del calor (13) se extienden siempre por debajo de una superficie de deposición (12) para recipientes de productos de cocción, que está preparada a través de nervaduras de soportes de la olla (11).
- 6.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque las paredes de protección del calor (13) terminan casi herméticamente con la placa de vitrocerámica (3).
- 25 7.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la zona de mando (15) está configurada esencialmente en el centro entre dos quemadores de gas (5).
- 8.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la al menos una sección de bastidor (13) que se proyecta hacia atrás está configurada por dos soportes vecinos de la olla (7).
- 30 9.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque una distancia mínima (b) entre el al menos un elemento de mando y/o de representación (19, 21) y la al menos una sección de bastidor (13) que se proyecta hacia atrás está entre 3 y 10 cm.
- 35 10.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el al menos un soporte de la olla (7) presenta un bastidor exterior (9), que configura la al menos una sección de bastidor (13) que se proyecta hacia atrás.



Fig.2

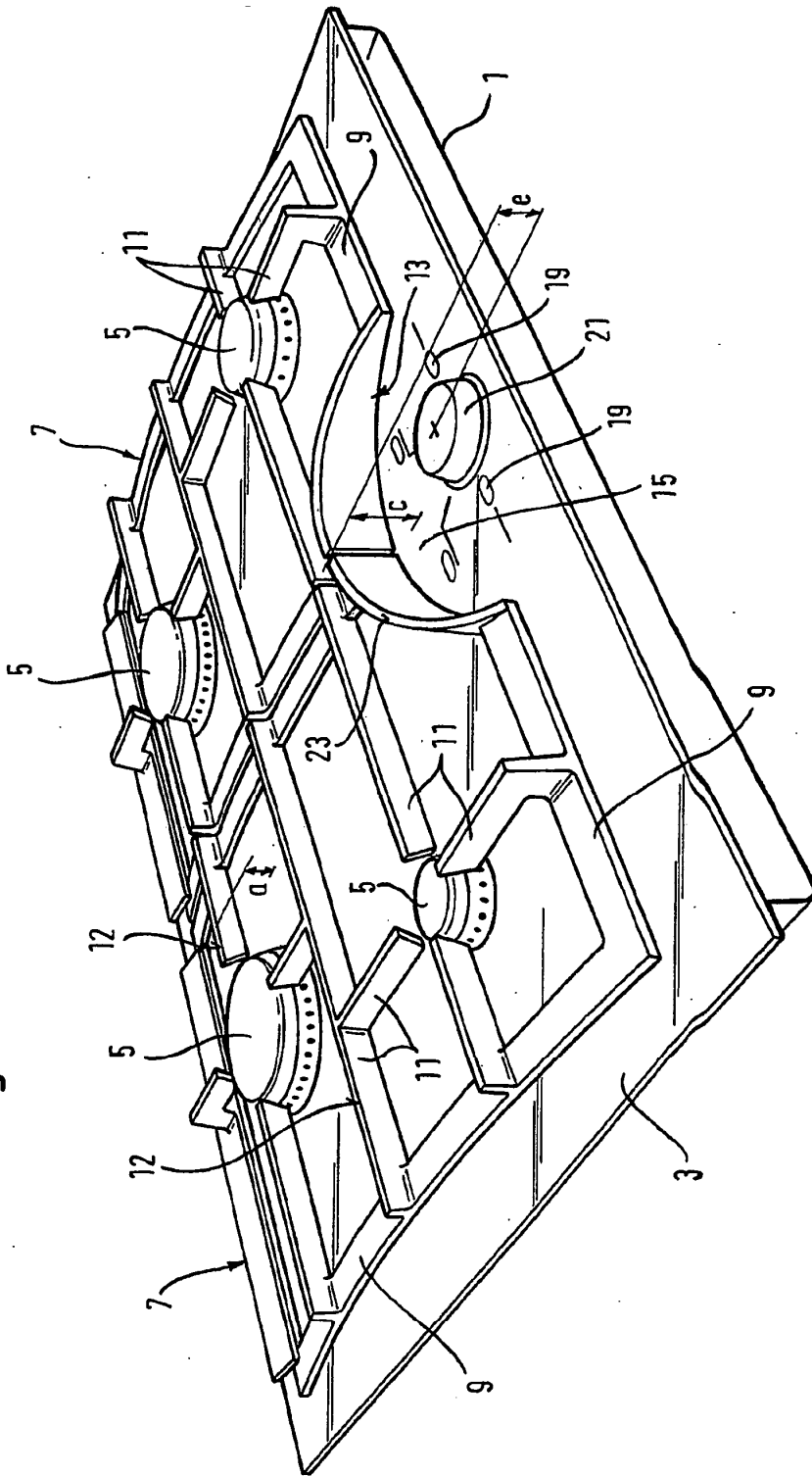


Fig. 3

