

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 609 052**

51 Int. Cl.:

F24C 15/16 (2006.01)

H05B 3/28 (2006.01)

H05B 3/68 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **02.09.2010 E 10175053 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **30.11.2016 EP 2295869**

54 Título: **Dispositivo de cámara de cocción con elemento calefactor de capa gruesa**

30 Prioridad:

15.09.2009 DE 102009029460

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

18.04.2017

73 Titular/es:

**BSH HAUSGERÄTE GMBH (100.0%)
Carl-Wery-Strasse 34
81739 München, DE**

72 Inventor/es:

**BALLY, INGO;
DINKEL, ALEXANDER;
FUCHS, WOLFGANG;
LEITMEYR, CLAUDIA;
NAMBERGER, ANGELIKA;
REINDL, MICHAEL;
ROCH, KLEMENS;
SAUERBREY, JENS;
SCHNELL, WOLFGANG;
SORG, MATTHIAS y
ZSCHAU, GÜNTER**

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 609 052 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

Dispositivo de cámara de cocción con elemento calefactor de capa gruesa

5 La invención se refiere a un dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1. Se conoce a partir de la publicación DE 42 17 545 A1 un horno de cocción eléctrico con una capa de separación para la distribución de un espacio de cocción del horno de cocción, en el que la placa de separación está equipada con dos elementos calefactores eléctricos, que pueden formar un caldeo inferior de una zona de cámara de cocción superior y un caldeo superior de una zona de cámara de cocción inferior.

Otros dispositivos de cámara de cocción se conocen a partir de los documentos GB2274915 A, EP 0 838 638 A2 y FR 2848289 A1.

10 El cometido de la invención consiste especialmente en preparar un dispositivo del tipo indicado al principio con propiedades mejoradas con respecto a la manipulación, peso e inercia a la temperatura y elevar la comodidad de uso.

15 El cometido se soluciona de acuerdo con la invención por medio de las características de la reivindicación 1, mientras que las configuraciones y desarrollos ventajosos de la invención se pueden deducir a partir de las reivindicaciones dependientes.

20 La invención parte de un dispositivo de cámara de cocción con al menos una unidad de cámara de cocción, que presenta al menos un elemento calefactor. Por una "unidad de cámara de cocción" debe entenderse en este contexto especialmente una unidad, que está prevista para ser dispuesta durante un funcionamiento del aparato de cocción para la consecución de un resultado de cocción deseado o de una distribución deseada de la temperatura en la cámara de cocción, en particular, el soporte de productos de cocción, el distribuidor de la cámara de cocción, los planos calefactores o elementos, que están configurados como combinación de ellos. En este caso, por un "soporte de productos de cocción" debe entenderse en este contexto en particular un elemento, que soporta durante un proceso de cocción un producto de cocción a través de contacto directo con éste. Por un "producto de cocción" debe entenderse en este contexto en particular tanto un producto alimenticio a cocer como también un producto alimenticio a cocer en un recipiente de cocción previsto o equipado especialmente para una cocción de productos alimenticios, por ejemplo olla de cocción, una sartén o una placa de colocación. Por un "distribuidor de la cámara de cocción" debe entenderse en este contexto en particular un elemento, que está previsto para separar la cámara de cocción en al menos dos cámaras parciales, en particular en una división horizontal y que puede presentar en particular para la separación térmica de las al menos dos cámaras parciales un aislamiento térmico y un elemento de estanqueidad para una prevención amplia de un intercambio de sustancia entre las dos cámaras parciales. Por un "plano calefactor" debe entenderse en este contexto en particular un elemento, que presenta al menos un elemento calefactor, que está alineado esencialmente en un plano, en particular en un plano horizontal.

35 De acuerdo con la invención, el al menos un elemento calefactor está configurado, al menos parcialmente, como elemento de capa gruesa, que está aplicado sobre un soporte de un metal. Por un "elemento de capa gruesa" como elemento calefactor debe entenderse en este contexto en particular un elemento de resistencia eléctrica en forma de una capa de una mezcla de un material de soporte y un material conductor de electricidad, distribuido allí, de manera que toda la estructura de capas de un elemento calefactor presenta una altura inferior a 500 micrómetros. Por la utilización de un elemento de capa gruesa como elemento calefactor se pueden preparar soluciones con posibilidades de configuración flexible en tipo de construcción plana y peso reducido, y a través de una capacidad térmica reducida del elemento calefactor se pueden posibilitar tiempos de calentamiento cortos. De acuerdo con la invención, el elemento calefactor configurado al menos parcialmente como elementos de capa gruesa se puede fabricar a través de la aplicación de una capa por medio de inyección de plasma. De acuerdo con la invención, el soporte está formado de metal.

45 Cuando la al menos una unidad de cámara de cocción está configurada con al menos un elemento calefactor como distribuidor de la cámara de cocción, se puede reducir con ventaja el volumen de la cámara de cocción, se puede ahorrar energía a través de una masa a calentar más reducida y se puede conseguir un tiempo de caldeo más corto.

50 Además, se propone que la al menos una unidad de cámara de cocción presente al menos dos elementos calefactores que se pueden activar de manera independiente entre sí. De este modo a través de la al menos una unidad de cámara de cocción se pueden preparar posibilidades de cocción flexibles, también al mismo tiempo a diferentes temperaturas.

En una configuración ventajosa, la al menos una unidad de cámara de cocción presenta al menos una envolvente parcial metálica, con lo que se puede conseguir una posibilidad de cocción con un contacto directo del producto de cocción sobre una superficie de la unidad de cámara de cocción.

55 Además, se propone que el dispositivo de cámara de cocción comprenda al menos una unidad de detección, que está prevista para determinar una temperatura al menos de una parte de la unidad de cámara de cocción. De esta

manera se puede conseguir un buen control de un variable importante del proceso de cocción, en particular en el caso de un contacto directo del producto de cocción y de la al menos una unidad de cámara de cocción. Con preferencia, la al menos una unidad de detección puede presentar un sensor de temperatura, por ejemplo una resistencia metálica conocida en sí o un termoelemento conocido en sí, que acondiciona una señal en función de la temperatura de su posición. También es concebible que un aparato de cocción, en el que está insertado el dispositivo de cámara de cocción, presente una unidad de detección, que está prevista para calcular la temperatura de al menos una parte de la unidad de cámara de cocción a través de una determinación de una resistencia dependiente de la temperatura del al menos un elemento calefactor.

Si la al menos una unidad de cámara de cocción presenta al menos una superficie arqueada hacia fuera, se puede desviar con ventaja un líquido que sale desde un producto de cocción durante un proceso de cocción, en particular en contacto directo de producto de cocción con la unidad de cámara de cocción, fuera de una zona de cocción. Con preferencia, la al menos una unidad de cámara de cocción presenta para esta finalidad unos canales de desviación y un volumen de recogida. Con preferencia, el volumen de recogida puede estar dispuesto en una zona, cuya temperatura está durante un funcionamiento por debajo de una temperatura media. Con ventaja, la al menos una superficie arqueada hacia fuera puede estar equipada con un recubrimiento, que es lo más inerte posible químicamente y a través de un grado de dureza de al menos 6,0 según la escala de Mohs se garantiza una protección mecánica buena de la superficie.

Cuando al menos una parte central de una superficie de la al menos una unidad de cámara de cocción presenta en al menos una dirección de la sección transversal una estructura variable entre al menos dos planos de altura de la superficie, en el caso de contacto directo del producto de cocción con la unidad de cámara de cocción se consigue de manera ventajosa un patrón de rejilla y el líquido que sale desde el producto de cocción se puede extraer en una zona de contacto entre el producto de cocción y la superficie para la optimización de una cocción. Por una "parte central de la superficie" debe entenderse en este contexto en particular la superficie de la unidad de cámara de cocción sin una zona marginal, que está delimita en un lado exterior por un borde de la unidad de cámara de cocción y presenta una anchura de 25 por ciento de una anchura total de la unidad de cámara de cocción.

Además, se propone que la al menos una unidad de cámara de cocción esté configurada como ladrillo. Por un "ladrillo" debe entenderse en este contexto en particular una unidad de cámara de cocción, que está equipada según el tipo conocidos con una capacidad térmica comparativamente alta en comparación con los soportes de productos alimenticios convencionales, de manera que en el caso de una carga con un producto de cocción, se puede mantener reducida una bajada de la temperatura del ladrillo. A través de este calentamiento directote un ladrillo se puede conseguir un calentamiento rápido y economizador de energía y se puede evitar un riesgo de un recalentamiento de un elemento calefactor en el caso de un calentamiento indirecto del ladrillo.

Además, se propone un aparato de cocción, en particular un horno de cocción, con una cámara de cocción, que se puede cerrar con una puerta, y con al menos uno de los dispositivos de la cámara de cocción descritos, en el que un aparato de cocción presenta un dispositivo de regulación de la altura, con el que se puede regular en la altura la al menos una unidad de cámara de cocción en la cámara de cocción. En principio, el dispositivo de regulación de la altura puede comprender, por ejemplo, elementos de soporte y/o elementos de fijación fijados a diferentes alturas para la modificación de una altura de un elemento de la cámara de cocción. No obstante, con preferencia, el dispositivo de regulación de la altura puede presentar para la regulación de la altura de la al menos una unidad de cámara de cocción al menos un elemento desplazable esencialmente en dirección vertical, que, de manera especialmente preferida, se puede regular con una unidad de accionamiento accionada con motor. A través de la utilización de al menos uno de los dispositivos de la cámara de cocción descritos en un aparato de cocción con un dispositivo de regulación de la altura se puede conseguir una optimización de un resultado de la cocción a través de la adaptación de la distancia entre el producto de cocción y el elemento calefactor así como un ahorro de energía a través de la adaptación del volumen de la cámara de cocción y un tiempo de calentamiento más corto. Con ventaja, el aparato de cocción presenta al menos dos líneas eléctricas flexibles para el suministro de corriente de la al menos una unidad de cámara de cocción. De esta manera, se puede conseguir el suministro de corriente de manera ventajosa también de manera sencilla en el caso de una regulación de la altura de la al menos una unidad de cámara de cocción y se puede mantener sencilla la unidad de cámara de cocción. Con preferencia, se puede combinar una configuración del suministro de corriente exactamente a través de dos líneas flexibles con un elemento de conmutación acoplado con un movimiento de la puerta para la desconexión del suministro de corriente, con lo que se ahorran material de gasto de instalación y al mismo tiempo se pueden cumplir de manera sencilla requerimientos de seguridad.

Cuando el aparato de cocción presenta al menos un elemento calefactor que se puede activar de forma independiente para el calentamiento de un cámara de cocción parcial debajo de una unidad de cámara de cocción configurada como distribuidor de la cámara de cocción con dos elementos calefactores que pueden ser activados de forma independiente, se pueden preparar posibilidades de cocción especialmente flexibles en cámaras de cocción parciales. Por ejemplo, en el caso de una configuración del aparato de cocción con un elemento calefactor integrado en una cubierta de la cámara de cocción para la preparación de un caldeo superior y con un elemento calefactor integrado en el fondo de la cámara de cocción para la preparación de un caldeo inferior en una cámara de cocción

parcial superior por encima de la unidad de cámara de cocción, se puede cocer con el caldeo superior formada por el elemento calefactor integrado en la cubierta de la cámara de cocción y con un caldeo inferior formado por un elemento calefactor de la unidad de cámara de cocción. En una unidad de cámara de cocción parcial inferior debajo de la unidad de cámara de cocción se puede posibilitar una cocción con el caldeo inferior formado por el elemento calefactor integrado en el fondo de la cámara de cocción y con un caldeo superior formado por un elemento calefactor de la unidad de cámara de cocción.

Además, se propone que el aparato de cocción comprenda una unidad de control, que presenta al menos dos modos de funcionamiento diferentes para el funcionamiento de al menos dos tipos diferentes de dispositivos de cámaras de cocción, con lo que se pueden utilizar con ventaja dispositivos de cámara de cocción de diferente configuración en el aparato de cocción, sin tener que realizar una modificación de una programación de la unidad de control. Por una "unidad de control" debe entenderse en este contexto especialmente un aparato con una unidad de cálculo, una unidad de memoria, un programa operativo registrado allí y/o un programa de aplicación registrado allí.

En una configuración ventajosa, la unidad de control está prevista para preparar una señal para representar los modos de funcionamiento disponibles para el funcionamiento del al menos un dispositivo de cámara de cocción con una unidad de representación, con preferencia para la preparación de una selección a través de un usuario, con lo que se puede preparar un manejo sencillo.

Si el aparato de cocción comprende al menos una unidad de detección para la detección de al menos una variable característica eléctrica del dispositivo de cámara de cocción, se puede conseguir con ventaja un reconocimiento automático de un tipo de dispositivo de cámara de cocción. Con preferencia, la al menos una variable características eléctrica puede estar constituida por una resistencia eléctrica. Con ventaja, para la simplificación y para el ahorro de material, la al menos una unidad de detección puede estar configurada de una sola pieza con la unidad de control.

Con ventaja especial, la unidad de control evalúa al menos una información de la al menos una unidad de detección, para establecer un modo de funcionamiento para el funcionamiento de un dispositivo de cámara de cocción, con lo que se puede conseguir un manejo especialmente cómodo del aparato de cocción. Con preferencia, la al menos una información puede estar constituida por una variable característica eléctrica, en particular una resistencia eléctrica.

Otras ventajas se deducen a partir de la siguiente descripción del dibujo. En los dibujos se representan ejemplos de realización de la invención. Los dibujos, la descripción y las reivindicaciones contienen numerosas características en combinación. El técnico considerará las características de manera más conveniente también individualmente y las agrupará en otras combinaciones convenientes. En este caso:

La figura 1 muestra un dispositivo de cámara de cocción que comprende un distribuidor de la cámara de cocción en una representación despiezada ordenada.

La figura 2 muestra un distribuidor de la cámara de cocción según la figura 1 en una vista trasera.

La figura 3 muestra otro dispositivo de cámara de cocción con una unidad de cámara de cocción configurada como rejilla de contacto en tres vistas.

La figura 4 muestra otro dispositivo de cámara de cocción con una unidad de cámara de cocción configurada como ladrillo en una vista desde abajo y en una vista trasera, y

La figura 5 muestra una representación en perspectiva de un horno de cocción con un distribuidor de la cámara de cocción regulable en la altura de acuerdo con el ejemplo de realización de la figura 1.

La figura 1 muestra un dispositivo de cámara de cocción con una unidad de cámara de cocción 10 configurada como distribuidor de la cámara de cocción para la utilización en un aparato de cocción 38 configurado como horno de cocción. El distribuidor de la cámara de cocción posee una forma de un paralelogramo esencialmente en forma de placa y presenta dos elementos calefactores 18, 20 dispuestos en dos planos horizontales de la sección transversal y que pueden ser activados de manera independiente por contactos independientes. Los elementos calefactores 18, 20 están aplicados en forma de meandro sobre un lado superior 12 y un lado inferior 14 de una placa 16 de vitrocerámica resistente a la temperatura. Este material es conocido por el técnico a partir de la utilización en aparatos de cocción eléctricos. Los elementos calefactores 18, 20 están configurados como elementos de capa gruesa con la excepción de los contactos de la línea de alimentación 22, que comprenden como componentes conductores de electricidad plata y paladio distribuidos en un material de la matriz no descrito en detalle. Cada uno de los elementos calefactores 18, 20 presenta, respectivamente, una capa aislante 104 por debajo (no representada) y por encima del elemento de capa gruesa para la fabricación de una resistencia aislante necesaria desde el punto de vista de la técnica de seguridad.

Sobre el lado superior 12 de la placa 1 de vitrocerámica está colocado, además, un sensor de temperatura 36, configurado de la misma manera como elemento de capa gruesa, como parte de una unidad de detección 34 (figura 5), que está prevista para determinar una temperatura en una superficie 24 del distribuidor de la cámara de

cocción.

El distribuidor de la cámara de cocción comprende una envolvente metálica formada como funda de acero noble, que forma la superficie exterior 24 del distribuidor de la cámara de cocción. A lo largo de una línea media horizontal 28 de sus superficies laterales 26 está configurado el distribuidor de la cámara de cocción con un elemento de estanqueidad 30 (figura 2), que está previsto para realizar en un estado preparado para el funcionamiento en el aparato de cocción 38 configurado como horno de cocción con un cámara de cocción 40 una prevención amplia de un intercambio de sustancia entre dos cámaras de cocción parciales 42, 44 de la cámara de cocción 40, que están formadas por el distribuidor de la cámara de cocción. El elemento de estanqueidad 30 está realizado totalmente circundante. En un lado trasero del distribuidor de la cámara de cocción están dispuestos unos contactos eléctricos de los dos elementos calefactores 18, 20 y del sensor de temperatura 36 de la unidad de detección 34 en contacto en un elemento de conector 32, que está comprendido por el elemento de estanqueidad 30.

Otro dispositivo de cámara de cocción con una unidad de cámara de cocción 46 configurada como rejilla de contacto se muestra en la figura 3. La rejilla de contacto presenta un elemento calefactor 48 configurado como elemento de capa gruesa en forma de meandro, que está aplicada sobre un lado inferior 50 de una placa de acero noble 52 recubierta con un material antiadherente con superficie 54 arqueada hacia fuera. El elemento calefactor 48 presenta, respectivamente, una capa aislante eléctrica no representada por debajo y por encima del elemento de capa gruesa para la fabricación de una resistencia aislante necesaria desde el punto de vista de la técnica de seguridad. Entre dos espiras del meandro está colocado de la misma manera un sensor de temperatura 56 configurado como elemento de capa gruesa con componentes de metal noble. El arqueado de la superficie 54 se representa ampliado por razones de claridad. Una parte central de la superficie 54 de la rejilla de contacto presenta en la vista representada una estructura de canales 58 conectados (figura 3), que varía entre dos planos de altura 60 paralelamente a la superficie 54 arqueada hacia fuera. En dos lados opuestos, la rejilla de contacto está configurada en cada caso con una ranura de jugo 62, de manera que un líquido que sale desde un producto de cocción durante una cocción se puede extraer desde una zona de contacto entre el producto de cocción y la superficie 54 y se puede acumular en las ranuras de jugo 62, que se encuentran en una zona con temperatura reducida frente a una zona central de la superficie 54 de la rejilla de contacto. Una alimentación eléctrica del elemento calefactor 48 se realiza de acuerdo con el ejemplo de realización de la figura 1 como elemento de conector 64 en un lado trasero de la rejilla de contacto.

La figura 4 muestra un dispositivo de cámara de cocción con una unidad de cámara de cocción 66, que está configurada como ladrillo de un gres cerámico con superficie de vidrio 68. En el lado inferior del ladrillo está dispuesto en una escotadura 72 un elemento calefactor 70 configurado como elemento de capa gruesa en forma de meandro, que está en contacto con líneas de alimentación eléctricas, que están guiadas a través de un elemento de conector 74 colocado en el lado trasero. El elemento calefactor 70 está cubierto con una capa aislante eléctrica no representada para la fabricación de una resistencia aislante necesaria desde el punto de vista de la técnica de seguridad.

En la figura 5 se representa un aparato de cocción 38 configurado como horno de cocción con una cámara de cocción 40, en el que la cámara de cocción 40 se puede cerrar con una puerta 76. El horno de cocción presenta una unidad de control 78, una unidad de mando 80 y una unidad de representación 82 y está equipado con la unidad de cámara de cocción 10, configurada como distribuidor de la cámara de cocción, del dispositivo de cámara de cocción según la figura 1. La unidad de detección 34 del dispositivo de cámara de cocción está configurada en una sola pieza con la unidad de control 78. El horno de cocción comprende, además, un elemento calefactor integrado de manera conocida en sí en una cubierta de la cámara de cocción 84 para la preparación de un caldeo superior y un elemento calefactor conocido en sí, integrado en un fondo de la cámara de cocción 86, que puede ser activado de manera independiente para la preparación de un caldeo inferior.

El horno de cocción está equipado, además, con un dispositivo de regulación de la altura 88, con el que se puede regular en la altura el distribuidor de la cámara de cocción 40. El dispositivo de regulación de la altura 88 comprende unos elementos de guía conocidos en sí, fijados en dos alturas diferentes en ambos lados de la cámara de cocción 40, en los que se puede insertar el distribuidor de la cámara de cocción para la modificación de una posición de la altura. En una pared trasera 92 de la cámara de cocción 40, el horno de cocción está equipado en las dos posición es de altura de los elementos de guía 90 con casquillos de enchufe 94 para una alimentación de corriente de la unidad de cámara de cocción 10 configurada como distribuidor de la cámara de cocción y para el contacto del sensor de temperatura 36. En una posición preparada para el funcionamiento del distribuidor de la cámara de cocción, éste está insertado con el elemento de conector 32, que está dispuesto en su lado trasero, en un casquillo de enchufe 94 del horno de cocción y el elemento de estanqueidad 30 circundante en las superficies laterales 16 del distribuidor de la cámara de cocción obtura contra las superficies laterales 96 de la cámara de cocción 40, contra la pared trasera 92 de la cámara de cocción 40 y contra la puerta 76 cerrada. Para el cumplimiento de las especificaciones técnicas de seguridad, la puerta 76 del horno de cocción está equipada con un conmutador de seguridad, que conmuta sin tensión de una manera no descrita en detalle con la puerta 76 abierta los casquillos de enchufe del horno de cocción.

Con los elementos calefactores 16, 20 que pueden ser controlados de manera independiente entre sí, en una cámara de cocción parcial superior 42 por encima del distribuidor de la cámara de cocción con el caldeo superior formada por el elemento calefactor integrado en la cubierta de la cámara de cocción 84 y con un caldeo inferior formado por un elemento calefactor 18 dispuesto arriba del distribuidor de la cámara de cocción se posibilita un modo de cocción con caldeo superior y caldeo inferior. En una cámara de cocción parcial inferior 44 debajo de la unidad de cámara de cocción se posibilita un calentamiento con el caldeo inferior formado por un elemento calefactor integrado en el fondo de la cámara de cocción 86 y con un caldeo superior formado por un elemento calefactor 20 dispuesto abajo del distribuidor de la cámara de cocción, de manera que también en la cámara de cocción parcial inferior 44 se prepara, en gran medida de manera independiente de las condiciones de la cámara de cocción parcial superior 42, una posibilidad de cocción con modo de cocción de caldeo superior y de caldeo inferior.

La unidad de control 78 presenta en su programación diferentes modos de funcionamiento para el funcionamiento de los tres tipos diferentes descritos de dispositivos de cámara de cocción. La unidad de control 78 está prevista para acondicionar una señal 100, para representar los modos de funcionamiento disponibles para el funcionamiento de al menos un dispositivo de cámara de cocción con una unidad de representación 82. Un usuario puede realizar a partir de los modos de funcionamiento representados con elementos de mando 102 de la unidad de mando 80 una selección de los modos de funcionamiento representados.

Lista de signos de referencia

10	Unidad de cámara de cocción
20	12 Lado superior
	14 Lado inferior
	16 Placa
	18 Elemento calefactor
	20 Elemento calefactor
25	22 Contacto de la línea de alimentación
	24 Superficie
	26 Superficie lateral
	28 Línea media
	39 Elemento de estanqueidad
30	32 Elemento conector
	34 Unidad de detección
	36 Sensor de temperatura
	38 Aparato de cocción
	40 Cámara de cocción
35	42 Cámara de cocción parcial
	44 Cámara de cocción parcial
	46 Unidad de cámara de cocción
	48 Elemento calefactor
	50 Lado inferior
40	52 Placa de acero noble
	54 Superficie
	56 Sensor de temperatura
	58 Canal
	60 Plano de altura
45	62 Ranura de jugo
	64 Elemento conector
	66 Unidad de cámara de cocción
	68 Superficie
	70 Elemento calefactor
50	72 Escotadura
	74 Elemento conector
	76 Puerta
	78 Unidad de control
	80 Unidad de mando
55	82 Unidad de representación
	84 Cubierta de la cámara de cocción
	86 Fondo de la cámara de cocción
	88 Dispositivo de regulación de la altura
	90 Elemento de guía
60	92 Pared trasera
	94 Casquillo de conector
	96 Superficie lateral

98 Conmutador de seguridad
100 Señal
102 Elemento de mando
104 Capa aislante

5

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Dispositivo de cámara de cocción con al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66), que presenta al menos un elemento calefactor (18, 20; 48; 70), en el que el al menos un elemento calefactor (18, 20; 48; 70) está configurado al menos parcialmente como elemento de capa gruesa, que está aplicada sobre un soporte de un metal, **caracterizado** porque el elemento de capa gruesa está fabricado a través de la aplicación de una capa a través de inyección de plasma.
- 2.- Dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66) está configurada como distribuidor de la cámara de cocción.
- 10 3.- Dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66) presenta al menos dos elementos calefactores (18, 20; 48; 70) que se pueden controlar de manera independiente entre sí.
- 4.- Dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66) presenta al menos una envolvente parcial metálica.
- 15 5.- Dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por al menos una unidad de detección (34), que está prevista para determinar una temperatura de al menos una parte de la unidad de cámara de cocción (10; 46; 66).
- 20 6.- Dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66) presenta al menos una superficie (54) arqueada hacia fuera.
- 7.- Dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque al menos una parte central de una superficie (54) de la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66) presenta en al menos una dirección de la sección transversal una estructura variable entre al menos dos planos de altura (60).
- 25 8.- Dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66) está configurada como ladrillo.
- 9.- Aparato de cocción (38), en particular horno de cocción, con una cámara de cocción (40), que se puede cerrar con una puerta (76), y con al menos un dispositivo de cámara de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por un dispositivo de regulación de la altura (88), con el que se puede regular en la altura la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66) en la cámara de cocción (40).
- 30 10.- Aparato de cocción de acuerdo con la reivindicación 9, **caracterizado** por al menos un elemento calefactor que puede ser controlado de manera independiente para el calentamiento de una cámara de cocción parcial debajo de la al menos una unidad de cámara de cocción (10; 46; 66).
- 11.- Aparato de cocción de acuerdo con una de las reivindicaciones 6 ó 10, **caracterizado** por una unidad de control (78), que presenta al menos dos modos de funcionamiento diferentes para el funcionamiento de al menos dos tipos diferentes de dispositivos de cámara de cocción.
- 35 12.- Aparato de cocción de acuerdo con la reivindicación 11, **caracterizado** porque la unidad de control (78) está prevista para preparar una señal (100), para representar los modos de funcionamiento disponibles para el funcionamiento del al menos un dispositivo de cámara de cocción con una unidad de representación (82).

40

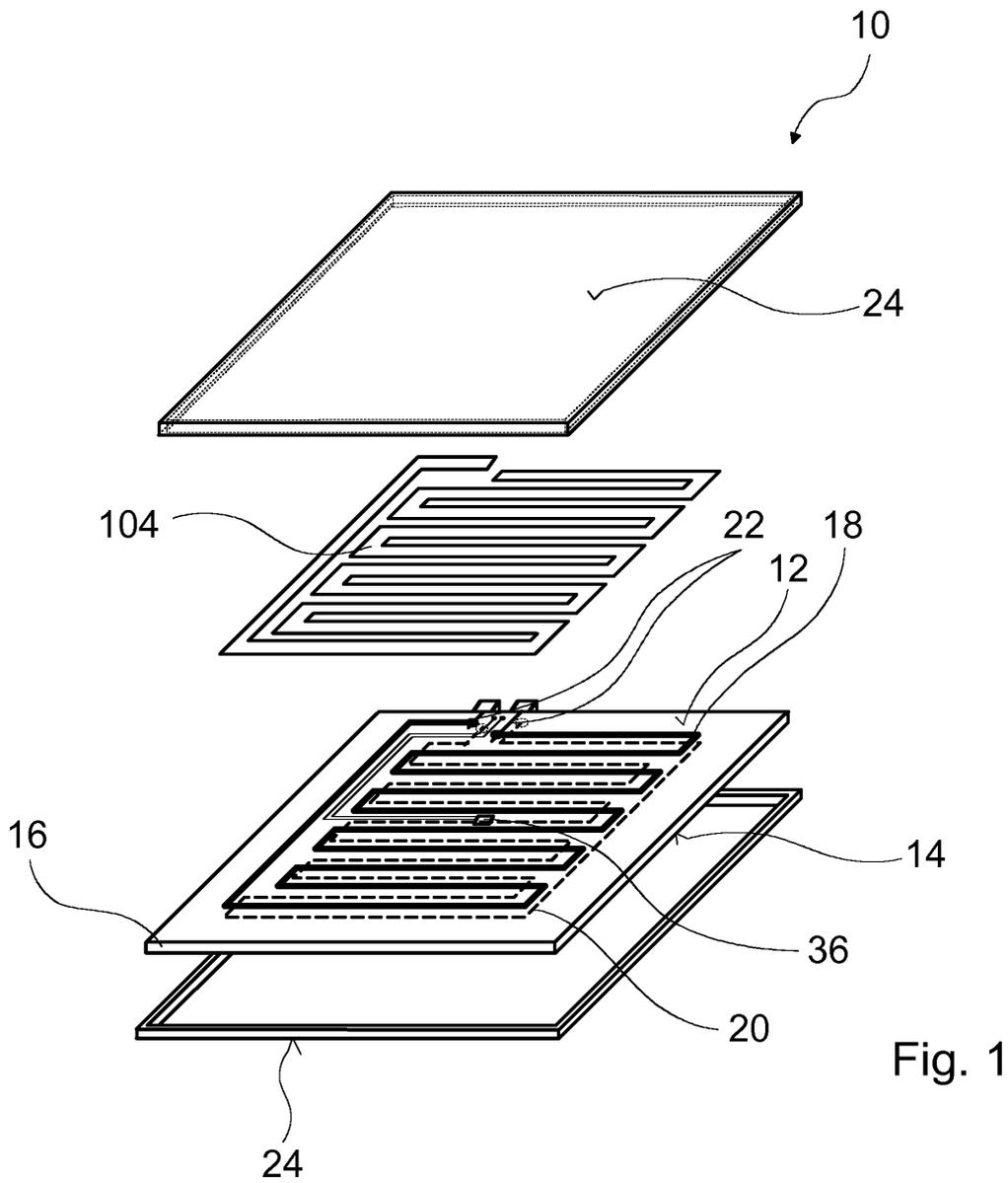


Fig. 1

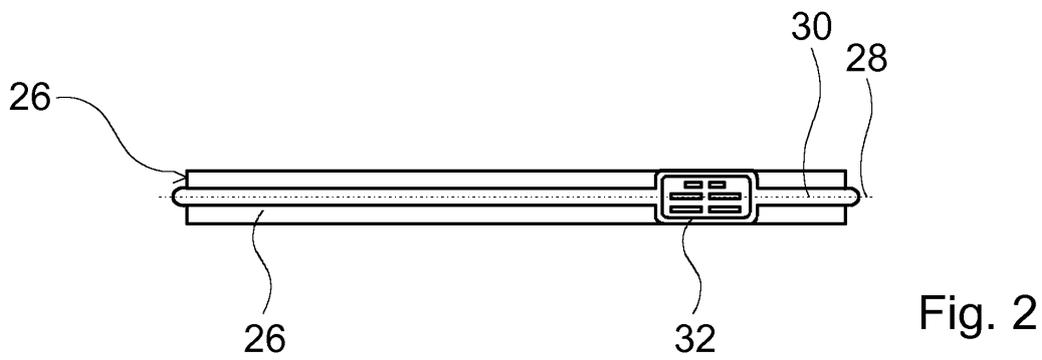


Fig. 2

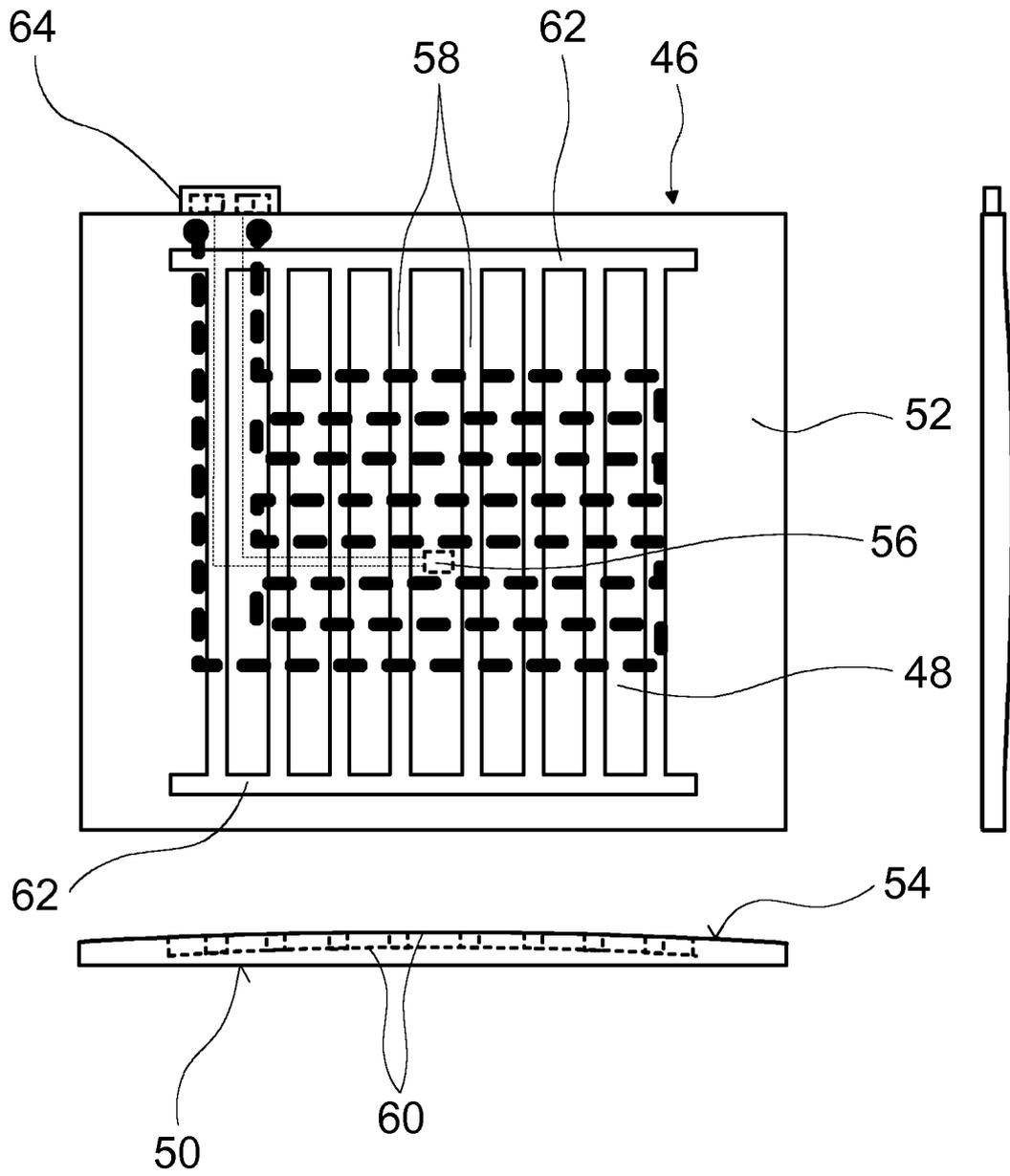


Fig. 3

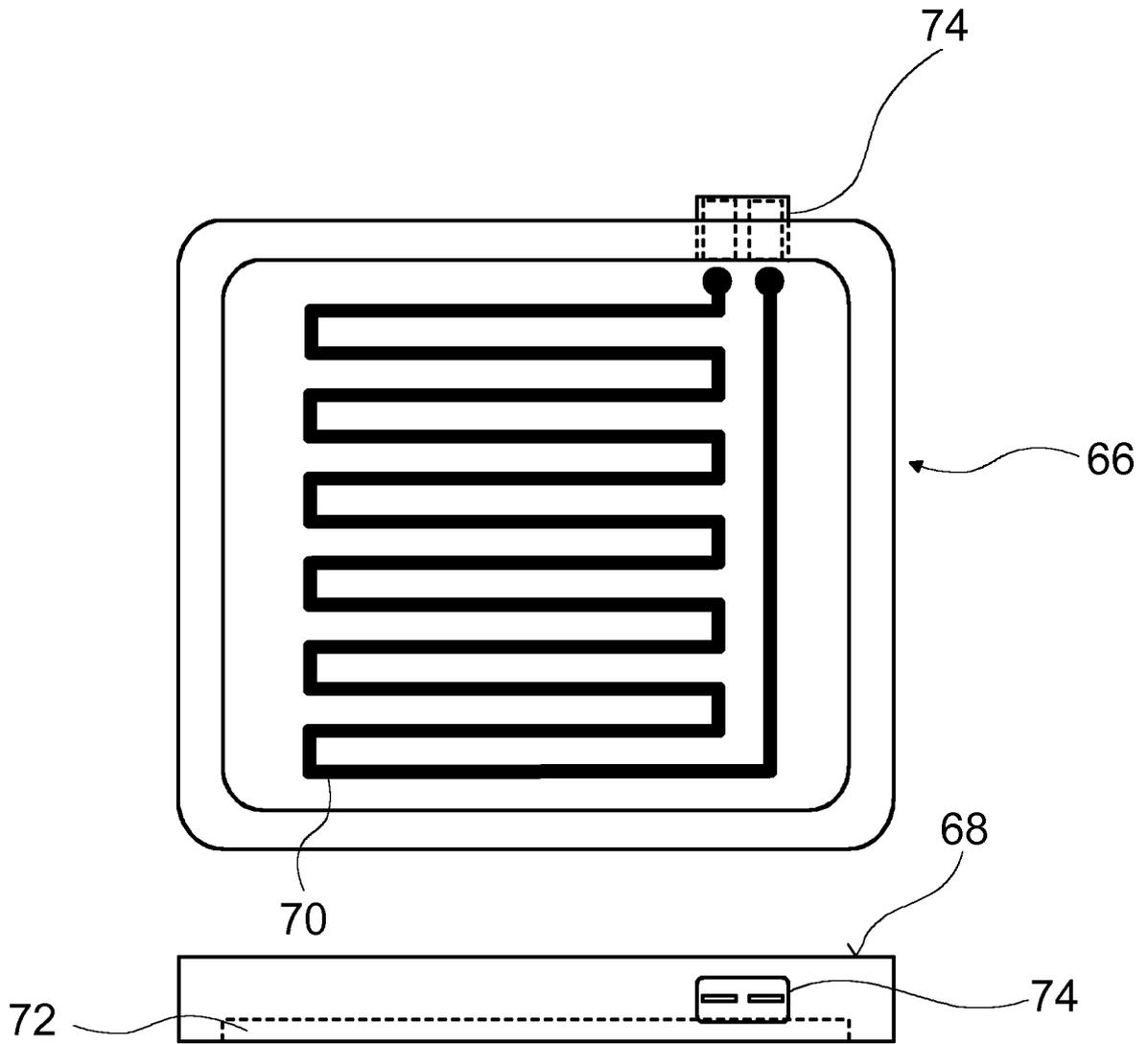


Fig. 4

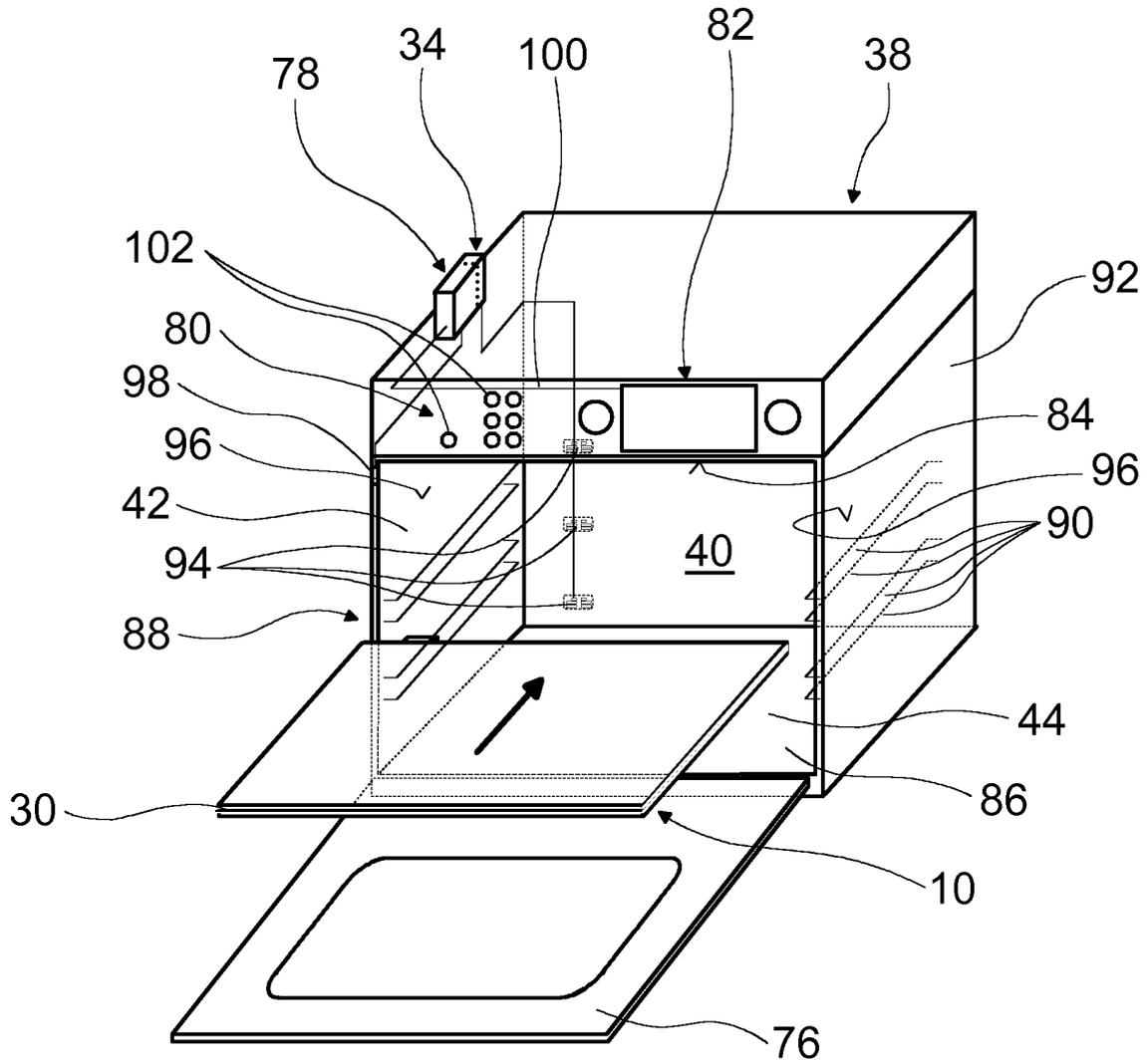


Fig. 5