

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 645 721**

51 Int. Cl.:

F24C 3/08 (2006.01)

F24C 15/10 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **30.12.2011 E 11196134 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **18.10.2017 EP 2476957**

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

30 Prioridad:

07.03.2011 ES 201130307

17.01.2011 EP 11382008

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

07.12.2017

73 Titular/es:

BSH HAUSGERÄTE GMBH (100.0%)

Carl-Wery-Strasse 34

81739 München, DE

72 Inventor/es:

BORBOLLA JIMENEZ, EDUARDO y

HERRERA RUIZ, ALFONSO

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 645 721 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).

DESCRIPCION

Campo de cocción de gas

5 La presente invención se refiere a un campo de cocción de gas con una placa de campos de cocción, con un soporte de la olla así como con una placa de retención para quemadores de gas. Los campos de cocción de gas se fabrican, por ejemplo, como partes de cocinas estáticas o también como cubetas de cocción de gas integrables en placas de trabajo de cocina. En este caso, en el campo de cocción están dispuestos varios quemadores de gas que pueden ser controlados a través de elementos de mando. Para retener los recipientes de productos de cocción en el campo de cocción, como sartenes u ollas, a una distancia adecuada de la llama de los quemadores, se prevén soportes de ollas. Los soportes de ollas están unidos en este caso la mayoría de las veces con la cubeta de cocción de gas y crean una superficie de apoyo para recipientes de productos de cocción.

15 El documento US 5.345.062 A muestra una estructura de quemadores para una cocina de gas. Una placa de campos de cocción comprende orificios para el alojamiento de chapas de goteo. El contorno exterior de cada chapa de goteo tiene una pestaña, que solapa el orificio respectivo. La parte interior de la chapa de goteo está abombada para formar una bandeja, que ajusta en el orificio. El límite entre la pestaña y la bandeja está conformado en un listón periférico cóncavo. La bandeja tiene un taladro de quemador central para el alojamiento de un quemador de gas. La estructura del quemador comprende, además, un soporte de la olla.

20 Especialmente en el caso de empleo de diferentes tipos de quemador en un campo de cocción de gas, debe adaptarse de una manera óptima la distancia de la superficie de apoyo para los recipientes de productos de cocción con respecto a la llama de los quemadores, para que se pueda realizar una transmisión eficiente de calor desde el quemador sobre el producto de cocción. Además, una dificultad especial consiste en crear una superficie de soporte estéticamente atractiva más allá de varios quemadores en un campo de cocción de gas con diferentes quemadores. Por lo tanto, normalmente se emplean soportes de ollas especialmente adaptados a los quemadores de gas. Esto puede conducir a que en una cubeta de cocción de gas o en un campo de cocción de gas sean necesarios varios tipos de soportes de la olla. Sin embargo, por razones económicas de fabricación es más favorable mantener el menor número posible de módulos diferentes.

30 Ante estos antecedentes, un cometido de la presente invención consiste en indicar una posibilidad mejorada para crear un campo de cocción de gas con una superficie plana de apoyo de los soportes de la olla.

35 Por lo tanto, se propone un campo de cocción de gas con una placa de campos de cocción, que presenta al menos un orificio para un quemador de gas, con al menos una placa de retención, que comprende un orificio para la colocación del quemador de gas y un canto circunferencial exterior con un contorno poligonal. La placa de retención comprende un orificio para la colocación del quemador de gas y un canto circunferencial exterior con un perímetro poligonal o un contorno poligonal. La placa de retención tiene en este caso un escalón desde el canto exterior en dirección al orificio. El campo de cocción de gas comprende al menos un soporte de la olla con un bastidor poligonal que configura una superficie de apoyo del soporte de la olla, de manera que el bastidor está colocado en unión positiva sobre una zona del canto circunferencial exterior de una placa de retención.

45 La placa de retención posibilita, por una parte, con su contorno poligonal que los soportes de la olla se puedan colocar con un bastidor adecuado en unión positiva sobre la placa de retención. Por otra parte, a través del canto, que puede estar curvado o doblado, se puede adaptar la posición de montaje de un quemador de gas con respecto a su altura frente al canto circunferencial exterior o a una placa de campos de cocción. A este respecto, la placa de retención posibilita que incluso con quemadores de gas diferentes, se puede utilizar siempre el mismo tipo de soportes de la olla.

50 A través de la realización angular se excluye prácticamente una orientación errónea del soporte de la olla y de la placa de retención, puesto que no es posible una rotación o desplazamiento. Frente a los soportes de retención convencionales, no son necesarios pasadores adicionales para estampaciones o incrustaciones para soportes de la olla, de manera que se consigue también una solución especialmente fácil de limpiar y una impresión general estéticamente atractiva del campo de cocción respectivo.

55 Con preferencia, el contorno está realizado rectangular y en particular cuadrado. El escalón puede estar redondeado o curvado en este caso.

60 La placa de retención está fabricada en una forma de realización de una sola pieza de material. Como materiales se contemplan, por ejemplo, placas metálicas, pero en principio también otros materiales.

Con preferencia, la placa de retención tiene una superficie esencialmente lisa y no tiene muescas o salientes de ninguna clase a lo largo de su canto circunferencial. Las esquinas de la planta o bien del contorno poligonal pueden estar redondeadas. En este caso, la placa de retención puede estar configurada de tal forma que una zona a lo largo

del canto exterior está configurada para el apoyo sobre una placa de campos de cocción. En este caso, la placa de retención se puede insertar en o sobre un orificio en una placa de campos de cocción.

5 En una forma de realización, la placa de retención está realizada como escudo de calor en forma de un disco poligonal para el blindaje térmico de una placa de campos de cocción. En la forma de realización como escudo térmico se impide que especialmente una placa de campos de cocción realizada de vitrocerámica o de cristal duro se dañe a través de calor reflejado por fondos de recipientes de productos de cocción.

10 El campo de cocción de gas comprende una placa de campos de cocción, que presenta al menos un orificio para un quemador de gas, y con al menos una placa de retención, que comprende un orificio para la colocación del quemador de gas y un canto circunferencial exterior con un contorno poligonal. En este caso, la placa de retención presenta un escalón desde el canto exterior en dirección al orificio. La placa de retención está realizada especialmente como se ha descrito anteriormente.

15 Una zona a lo largo del canto exterior de la placa de retención descansa sobre la placa de campos de cocción. En una forma de realización del campo de cocción de gas se extiende el orificio de la placa de retención por debajo de una superficie de las placas de campos de cocción. De esta manera se consigue que especialmente los quemadores de alto rendimiento, como por ejemplo quemadores de gas de Vok, se pueden disponer más bajos frente a los restantes quemadores de gas. Al mismo tiempo, se puede conseguir un nivel unitario sobre todo el campo de cocción de gas a través de soportes de ollas del mismo tipo. A través de la realización escalonada de la placa de retención es posible conseguir siempre la distancia más favorable entre la llama y la superficie de apoyo de los soportes de ollas empleados.

20 Con preferencia, el campo de cocción de gas tiene, por lo tanto, varios orificios para varios quemadores de gas y placas de retención. Todas las placas de retención tienen en este caso el mismo contorno. De esta manera se posibilita que se puedan emplear soportes de ollas iguales.

25 El campo de cocción de gas comprende al menos un soporte de la olla con un bastidor poligonal que configura la superficie estable del soporte de la olla, en el que el bastidor está colocado en unión positiva sobre una zona del canto exterior circundante de la placa de retención.

30 De esta manera se puede conseguir una unión especialmente sencilla entre el soporte de la olla y el escudo de calor. En este caso no son necesarios pasadores o estampaciones para garantizar la orientación del soporte de la olla sobre el escudo de calor. Además, en la fabricación sólo hay que reservar soportes de la olla del mismo tipo.

35 Es posible que uno o varios soportes de la olla sean colocados como soportes de ollas múltiples sobre escudos de calor o placas de retención vecinas.

40 El soporte respectivo de la olla puede presentar en particular un bastidor circundante alrededor del quemados de gas, que presenta una sección que descansa sobre la placa de campos de cocción y una sección que descansa sobre el escudo de calor. A este respecto, un canto del soporte de la olla rodea el contorno angular del escudo de calor o de la placa de retención y lo cierra enrasado.

45 El soporte de la olla puede presentar, respectivamente, unos linguetes dirigidos hacia dentro que forman una superficie de apoyo para un recipiente de productos de cocción.

50 En una forma de realización preferida del campo de cocción de gas, están previstos varios soportes de la olla, que forman, respectivamente, una superficie de apoyo para un recipiente de productos de cocción en la zona de un quemador de gas, y las superficies de apoyo tienen la misma distancia frente a una superficie de las placas de cocción. En este caso, con preferencia los soportes de la olla son iguales.

55 Con preferencia, la placa de campos de cocción está fabricada, además, al menos parcialmente, de cristal duro o de vitrocerámica. Estos materiales permiten un exterior estético especialmente atractivo del campo de cocción de gas. En particular, el cristal duro o la vitrocerámica solamente tienen una deformación reducida en el caso de modificaciones de la temperatura durante el funcionamiento del quemador de gas. Por lo tanto, es especialmente sencillo prever una placa plana de campos de cocción de vitrocerámica.

60 El campo de cocción de gas puede estar configurada también con una placa de campos de cocción del tipo de una bandeja de cubetas de cocción, por ejemplo de material moldeado como acero noble. Las bandejas de cubetas de cocción, pero también los campos de cocción planos normales se pueden emplear, por ejemplo, en una palca de trabajo de cocina o en una cocina estática. Con preferencia, entonces la chapa metálica está encolada en el lado inferior con una placa de cristal duro o de vitrocerámica. La placa de cristal duro o de vitrocerámica impide entonces en la mayor medida posible una deformación en función de cambios de temperatura de la chapa metálica.

Otras implementaciones posibles de la invención comprenden combinaciones también combinaciones no mencionadas explícitamente de características descritas anteriormente o descritas a continuación con respecto a los ejemplos de realización. En este caso, el técnico añadirá también aspectos individuales como mejoras o complementos a la forma básica respectiva de las placas de retención o del campo de cocción de gas.

5 Otras configuraciones y aspectos ventajosos de la invención son objeto de las reivindicaciones dependientes así como de los ejemplos de realización de la invención descritos a continuación. Por lo demás, la invención se explica en detalle con la ayuda de formas de realización preferidas con referencia a las figuras adjuntas. En este caso:

10 La figura 1 muestra una vista esquemática de la sección transversal de una forma de realización de una placa de retención.

La figura 2 muestra una representación de la primera forma de realización de una placa de retención en la vista en planta superior.

15 La figura 3 muestra una representación en perspectiva de una forma de realización de un campo de cocción de gas con placas de retención.

20 La figura 4 muestra una representación de la forma de realización de un campo de cocción de gas en la vista en planta superior.

La figura 5 muestra una representación de la forma de realización de un campo de cocción de gas con un equipamiento de soportes de la olla en la vista en planta superior.

25 La figura 6 muestra una vista esquemática de la sección transversal de la forma de realización de un campo de cocción de gas con soportes de la olla.

La figura 7 muestra otra vista esquemática de la sección transversal de la forma de realización de un campo de cocción de gas con soportes de la olla; y

30 La figura 8 muestra una representación en perspectiva de la forma de realización de un campo de cocción de gas con un equipamiento de soportes de la olla.

35 En las figuras, los mismos elementos o elementos funcionales iguales han sido provistos con los mismos signos de referencia, si no se indica otra cosa.

40 En la figura 1 se representa una vista esquemática de la sección transversal de una forma de realización de una placa de retención. La figura 2 muestra una vista en planta superior de la placa de retención. Por medio de la placa de retención se pueden instalar quemadores de gas de manera adecuada en o junto a orificios de placas de campos de cocción.

45 Por lo tanto, en la figura 1 se representa una placa de campos de cocción 6, por ejemplo de vitrocerámica. La placa de campos de cocción 6 tiene un orificio 15, en el que debe insertarse un quemador de gas 3. El quemador de gas 3 atraviesa el orificio 15 hacia arriba, de manera que por encima de la placa de vitrocerámica 6 las llamas de los quemadores 9 pueden calentar un recipiente de productos de cocción. Por debajo de la placa de campos de cocción 6 están previstas griferías o conductos de alimentación hacia el quemador de gas 3.

50 Se reconoce una placa de retención 1 con una planta cuadrada, como se indica en la figura 2. La placa de retención 1 tiene de la misma manera un orificio central 2, junto al que o en el que se introduce el quemador de gas 3. La placa de retención 1 posibilita ajustar a través de su forma, en particular a través de un escalón 5, entre el canto exterior 4 y el orificio 2, las llamas de los quemadores de gas 9 de una manera flexible en su altura. En la representación de la figura 1, el orificio 2 está colocado más profundo que la placa de campos de cocción 6. De esta manera se puede ajustar de una forma óptima una distancia desde las llamas de los quemadores 9 hacia una superficie de apoyo 8 potencial para los recipientes de productos de cocción.

55 La figura 1 muestra, además, un soporte de la olla 7, que está colocado en unión positiva sobre una zona 11 del canto circundante 4 de la placa de retención 1. El soporte de la olla 7 tiene en este caso unos lingüetes 10 que se proyectan hacia dentro, es decir, en dirección al quemador 3, cuyos lados superiores forman una superficie de apoyo 8 para recipientes de productos de cocción. De acuerdo con la impresión del pandeo, de la flexión o del escalón 5 de la placa de retención 1, en función del quemador de gas 3 utilizado se puede ajustar una distancia 12 entre la llama 9 y la superficie de apoyo 8. En este caso, no es necesario modificar el tipo del soporte de la olla 7. A este respecto, en la realización de la placa de retención 1 como disco poligonal con un escalón 5 se pueden utilizar soportes de la olla 7 idénticos en un campo de cocción de gas correspondiente.

En la figura 3 se representa una forma de realización de un campo de cocción de gas con placas de retención en perspectiva. La figura 4 muestra una vista en planta superior de la forma de realización del campo de cocción de gas. Las figuras 3 y 4 muestran un campo de cocción de montaje con una placa de campos de cocción 6, por ejemplo una vitrocerámica impresa. Están previstos cuatro quemadores de gas 21, 22, 23, 24, que atraviesan tanto orificios en la placa de campos de cocción 6 como también orificios en las placas de retención 16, 17, 18, 19 previstas. Además, están previstos unos elementos de mando 20, como manijas de mando, con las que se puede controlar la potencia de los diferentes quemadores 21-24.

Se reconoce en particular en la figura 4, que los quemadores de gas 21, 22, 23, 24 están dispuestos en los cuadrantes de la placa rectangular de campos de cocción 6. Además, todas las placas de retención 16, 17, 18, 19 tienen la misma planta. El quemador de gas 22 previsto en el cuadrante superior derecho es un quemador Wok con potencia especialmente alta. Este quemador 22 requiere una distancia entre las llamas de los quemadores y una superficie de apoyo para recipientes de productos de cocción como ollas o sartenes o un quemador Wok, que es diferente de las distancias entre las llamas de gas de los quemadores 21, 23, 24 con respecto a la superficie de apoyo. Por lo tanto, la placa de retención 17 está provista con un escalón, de manera que el quemador de gas 22, que se fija en la placa de retención 17, está colocado un poco más profundo. De esta manera, se consigue a pesar de la potencia diferente de los quemadores o de un tipo de quemador diferente para todos los quemadores de gas 21, 22, 23, 24 del campo de cocción de gas 13 los mismos soportes de las ollas.

Esto se representa en la figura 5 en la vista en planta superior. Las placas de retención, que están realizadas como escudos de protección del calor para la vitrocerámica 6, tienen, respectivamente, un bastidor cuadrado 29, que forma su superficie de soporte. El bastidor 29 de los soportes de las ollas 25, 26, 27, 28 está formado de tal manera que se puede colocar en unión positiva sobre los cantos circundantes 4 de los escudos de calor 16, 17, 18, 19. En este caso, los soportes de las ollas están montados de forma segura contra giro y contra resbalamiento en las zonas de los quemadores de gas 21, 22, 23, 24. Desde el bastidor 28 se proyectan linguetas 10 hacia dentro y forman con sus lados superiores la superficie de apoyo para ollas y sartenes o similares.

La figura 6 muestra una vista esquemática de la sección transversal de la forma de realización del campo de cocción de gas a lo largo de un eje de intersección A-A. En la orientación de la figura 6, a la izquierda se representa el quemador delantero derecho de gas 23. A la derecha se reconoce el quemador de gas Wok 22. Ambos quemadores de gas 22, 23 están fijados con la ayuda de una placa de retención 17, 18, que está realizada como escudo de protección del calor para la placa de vitrocerámica 6. La placa de retención 18 está realizada a modo de un disco cuadrado plano.

La placa de retención o bien el escudo de protección del calor 17 tiene, sin embargo, en dirección al quemador de gas 22 un escalón 5, que desplaza, en general, el quemador de gas 22 en dirección hacia abajo. De esta manera se mantiene óptimamente la distancia entre las llamas de los quemadores de gas y el lado inferior de un recipiente de productos de cocción 14, como de una olla de cocción.

Además, se ve en la figura 6 que las superficies de apoyo 8 de los soportes de la olla 25, 26 tienen el mismo nivel frente a la placa de campos de cocción de vitrocerámica 6. Los dos soportes de la olla 25, 26 están realizados también iguales.

En la figura 7 se indica otra vista de la sección transversal a lo largo de la sección A-A. Los escudos de calor o bien las placas de retención se representan en este caso cubiertos. Se ve que la superficie 30 de la placa de campos de cocción 6 y las superficies de apoyo 8 de los soportes de las ollas 25 y 26 están distanciados iguales. Además, el bastidor 29 respectivo de los soportes de las ollas 25, 26 descansa en unión positiva sobre la superficie de las placas de campos de cocción 30. El bastidor 29 configura de esta manera una superficie de apoyo de los soportes de las ollas 31.

Por último, en la figura 8 se muestra una representación en perspectiva del campo de cocción de gas 13. En este caso, en la orientación de las figuras 4 y 5 se mira desde la derecha sobre el campo de cocción de gas 13. Los soportes de la olla 28 y 29 (ver la figura 3) están en este caso alejados. La realización de las placas de retención con un escalón o flexión, que posibilita que los quemadores de gas se puedan disponer desplazados en la altura entre sí en el plano de las superficies de cocción, crea una imagen especialmente atractiva e uniforme para el campo de cocción de gas 13. En particular, todas las superficies de apoyo tienen el mismo nivel o bien la misma distancia con respecto a la placa de campos de cocción 6. Puesto que la placa de retención se emplea, por ejemplo, como escudo de protección del calor, y al mismo tiempo posibilita la distancia correcta de las llamas de los quemadores de gas con respecto a una superficie de apoyo del soporte de la olla o bien desde la superficie de las placas de campos de cocción, se pueden utilizar los mismos soportes de la olla. A este respecto, se puede fabricar un campo de cocción de gas, como se indica en las figuras anteriores, de manera más económica que los campos de cocción de gas convencionales.

Aunque la presente invención se ha descrito con la ayuda de ejemplos de realización, se puede modificar de

múltiples manera. En particular, se pueden variar los materiales mencionados para la placa de campos de cocción. Los soportes de la olla pueden presentar lo más diferentes materiales. En particular, es posible fabricarlos de hierro fundido o al menos en parte de acero noble o de acero esmaltado. Las placas de retención pueden tener también otras formas distintas a las formas cuadradas. Evidentemente también son concebibles otros números de quemadores de gas en un campo de cocción de gas distintos a los representados.

Signos de referencia utilizados

- 10 1 Placa de retención
- 2 Orificio de las placas de retención
- 3 Quemador de gas
- 4 Canto circundante de las placas de retención
- 5 Escalón/flexión
- 15 6 Placa de campos de cocción
- 7 Soporte de la olla
- 8 Superficie de apoyo
- 9 Llama
- 10 Linguete
- 20 11 Zona de las placas de retención
- 12 Distancia de la llama
- 13 Campo de cocción de gas
- 14 Recipiente de productos de cocción
- 15 Orificio de las placas de campo de cocción
- 25 16 - 19 Escudos de calor
- 20 Elemento de mando
- 21 - 24 Quemadores de gas
- 25 - 28 Soportes de la olla
- 29 Bastidor del soporte de la olla
- 30 30 Superficie de las placas de campos de cocción
- 31 Superficie estable de soportes de la olla

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Campo de cocción de gas (13) con una placa de campos de cocción (6), que presenta al menos un orificio (15) para un quemador de gas (3, 21 - 24), con al menos una placa de retención (1, 16 - 19) para el quemador de gas (3, 21 - 24) en el campo de cocción de gas (13), en el que la placa de retención (1, 16-19) presenta un orificio (2) para la colocación del quemador de gas (3, 21 - 24) y un canto circunferencial exterior (4) con un contorno poligonal, en el que una zona (11) descansa a lo largo del canto exterior (4) de la placa de retención (1, 16 - 19) sobre la placa de campos de cocción (6), y con al menos un soporte de la olla (7, 25. 28) con un bastidor (29) poligonal, que configura una superficie estable (31) del soporte de la olla (7, 25 - 28), que está dispuesto en unión positiva sobre una zona del canto circunferencial exterior (4) de la placa de retención (1, 16 - 19).
- 10 2.- Campo de cocción de gas de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el contorno es rectangular, en particular cuadrado.
- 15 3.- Campo de cocción de gas de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque el escalón está realizado redondeado o curvado.
- 20 4.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque la placa de retención (1, 16 - 19) está fabricada de una sola pieza de material.
- 5.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque la placa de retención (1, 16 - 19) presenta una superficie lisa y no presenta muescas o salientes a lo largo de sus cantos circunferenciales.
- 25 6.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque la placa de retención (1, 16 - 19) tiene esquinas redondeadas.
- 30 7.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado** porque una zona (11) está configurada a lo largo del canto exterior para el apoyo sobre una placa de campos de cocción (6).
- 8.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado** porque la placa de retención (1, 16 - 19) está realizada como escudo de calor en forma de un disco poligonal para el blindaje térmico de una placa de campos de cocción (6).
- 35 9.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizado** porque el orificio (2) de la placa de retención (1, 16 - 19) se extiende por debajo de una superficie de placas de campos de cocción (30).
- 40 10.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 9, **caracterizado** porque el campo de cocción de gas (13) comprende varios orificios (15) para quemadores de gas (3, 21- 24) y placas de retención (1, 16 - 19), de manera que todas las placas de retención (1, 16 - 19) tienen el mismo contorno.
- 45 11.- Campo de cocción de gas de acuerdo con la reivindicación 10, **caracterizado** porque varios soportes de la olla (7, 25 - 28) forman, respectivamente, una superficie de apoyo (25) para un recipiente de productos de cocción (14) en la zona de un quemador de gas (3, 21- 24), y las superficies de apoyo (25) tienen la misma distancia frente a una superficie de las placas de cocción (30).
- 12.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 10, **caracterizado** porque la placa de campos de cocción (6) está fabricada, al menos en parte, de cristal duro o de vitrocerámica.
- 50 13.- Campo de cocción de gas de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 10, **caracterizado** porque la placa de campos de cocción (6) está fabricada, al menos en parte, de una chapa metálica en forma de una cubeta y de una placa de cristal duro o de vitrocerámica encolada en el lado inferior sobre la chapa metálica.

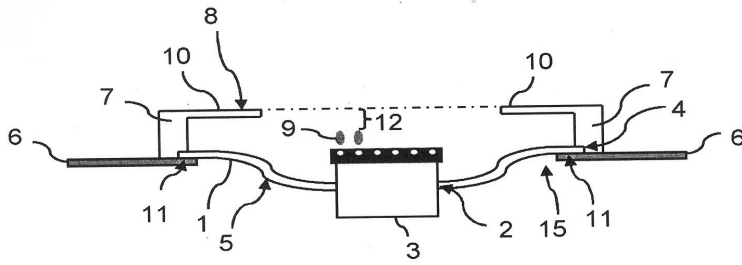


Figura 1

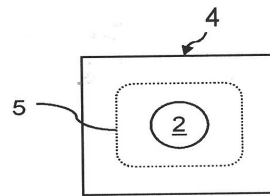


Figura 2

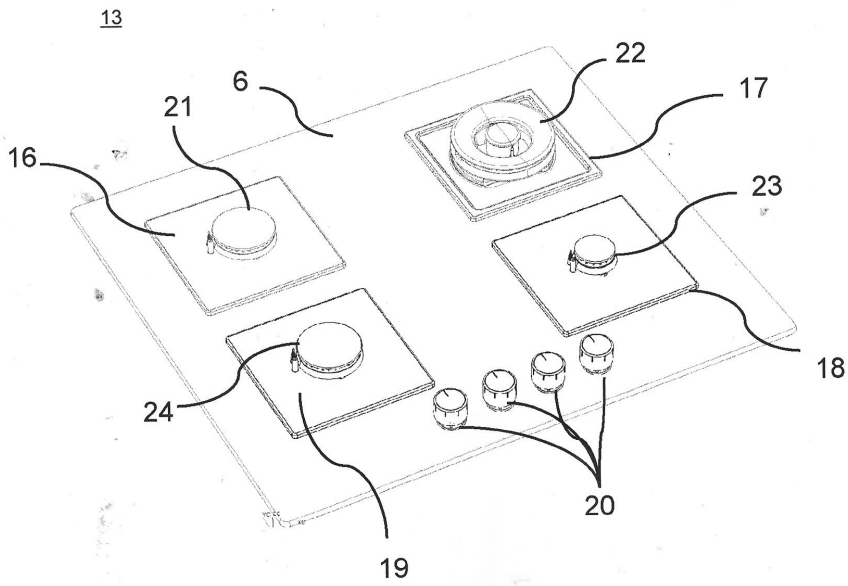


Figura 3

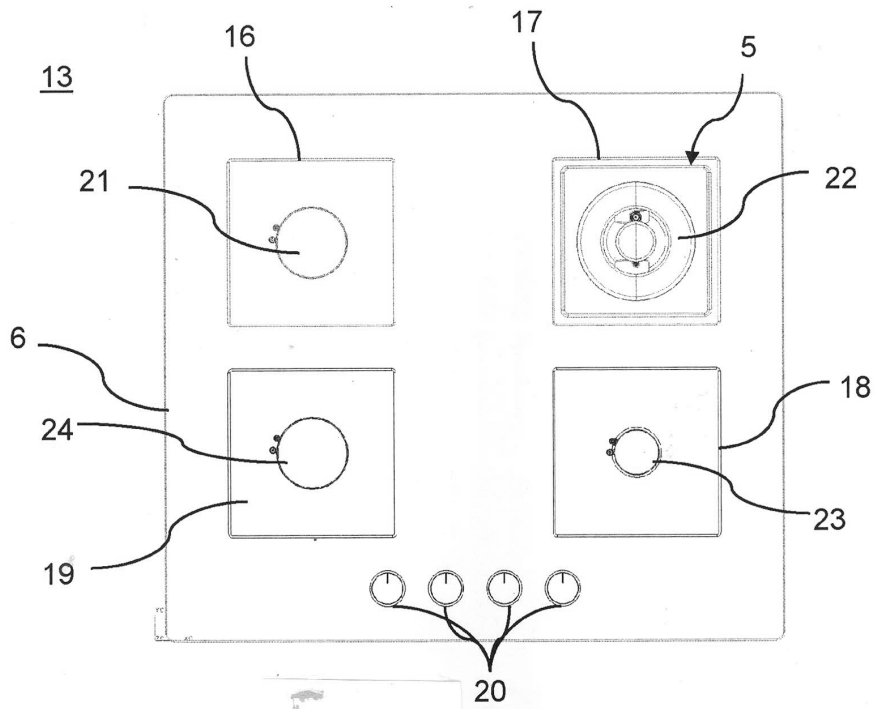


Figura 4

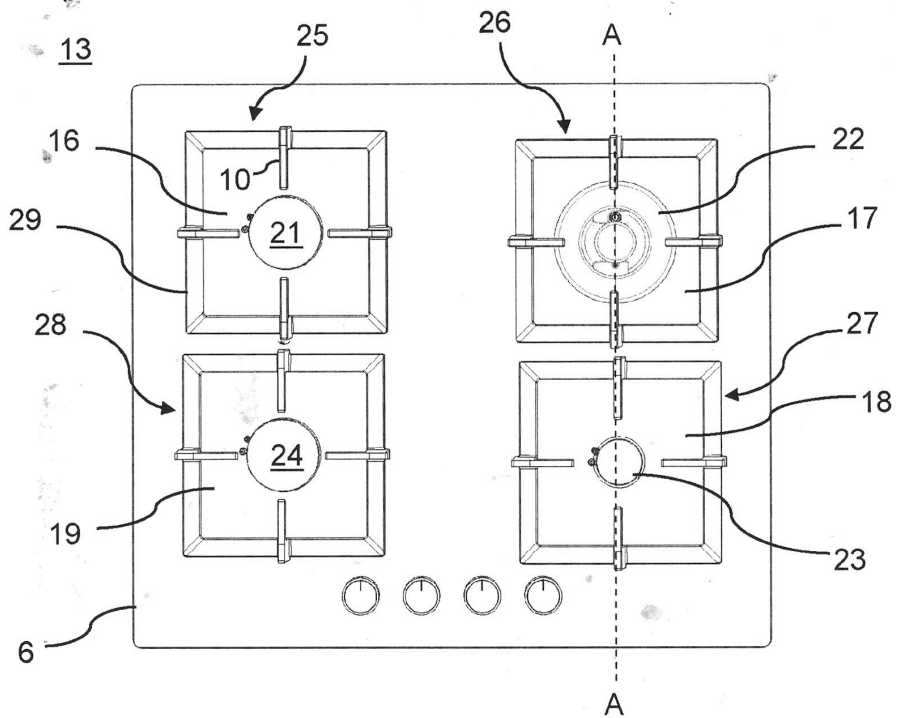


Figura 5

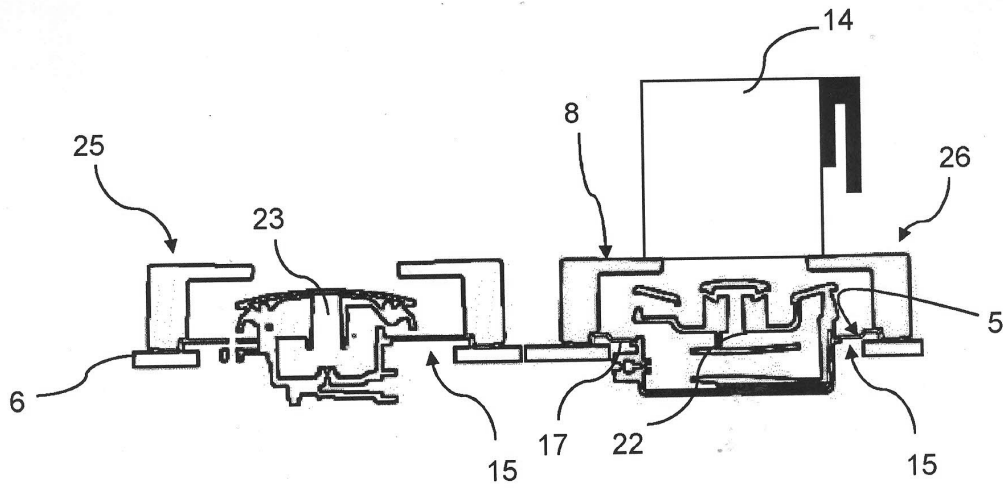


Figura 6

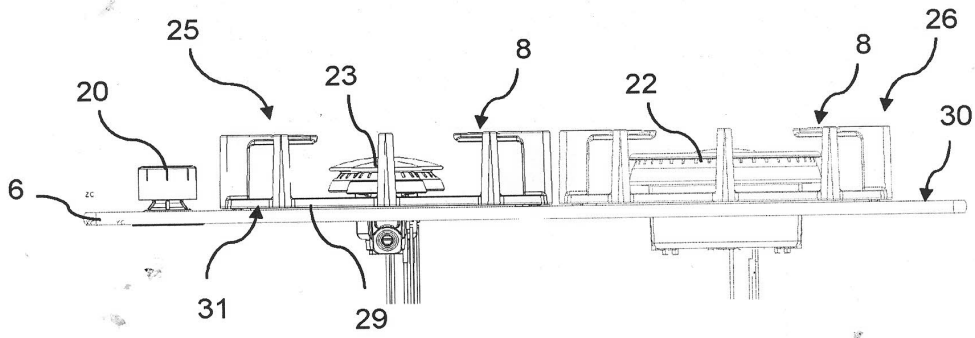


Figura 7

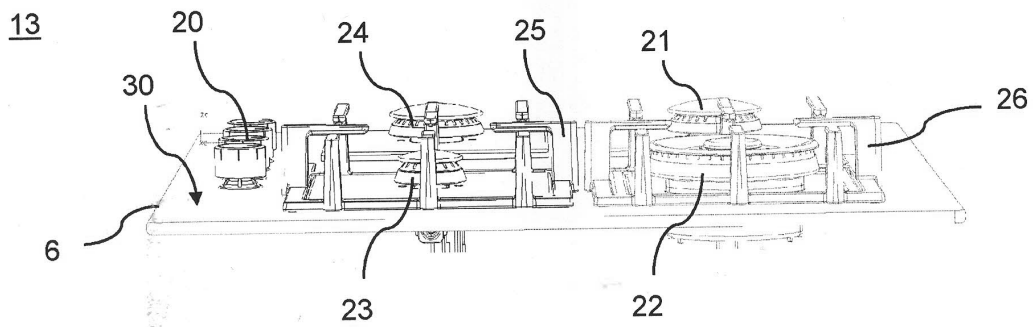


Figura 8