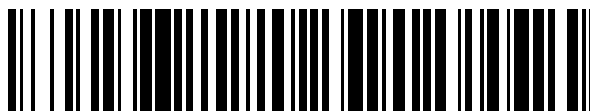


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 718 301**

51 Int. Cl.:

**A23C 9/12** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **18.05.2011 PCT/FR2011/051127**

87 Fecha y número de publicación internacional: **24.11.2011 WO11144870**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.05.2011 E 11726885 (4)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **06.03.2019 EP 2571373**

54 Título: **Aparato eléctrico previsto para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas**

30 Prioridad:

**18.05.2010 FR 1053845**

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

**01.07.2019**

73 Titular/es:

**SEB S.A. (100.0%)  
112 Chemin du Moulin Carron, Campus SEB  
69130 Ecully, FR**

72 Inventor/es:

**CHARLES, PATRICK;  
LACOURPAILLE, GÉRARD y  
ASTEGNO, JEAN-PAUL**

74 Agente/Representante:

**ELZABURU, S.L.P**

**ES 2 718 301 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**

Aparato eléctrico previsto para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas

El presente invento se refiere al campo técnico de los aparatos eléctricos previstos para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas, especialmente en porciones individuales, tales como, especialmente, yogures o postres.

La realización de preparaciones a base de leche o de fermentos, tales como los yogures, o a base de leche y de cuajo, tales como el queso blanco o el queso cuajado llamado también escurrido, necesita con mucha frecuencia una transformación (fermentación) relativamente larga, pudiendo alcanzar varias horas. Las temperaturas usuales alcanzadas por los alimentos para la realización de estas preparaciones son del orden de 36 a 40° C para la realización del queso blanco o del queso cuajado, es del orden de 40 a 50°C para la realización de los yogures.

La realización de postres azucarados y/o salados tales como cremas de postre, cremas quemadas, pero también suflés, flanes, cerezas o fundidos de chocolate necesitan una cocción menos larga (usualmente hasta alrededor de una hora) pero a una temperatura más elevada, Las temperaturas usuales alcanzadas por los alimentos para la realización de estas preparaciones son, por ejemplo, del orden de 85 a 95° C para la realización de las cremas quemadas.

Es ya conocido por el documento FR 2 311 522 un aparato eléctrico de cocción con parada automática para postres. Este aparato incluye un recinto de cocción previsto para recibir varias cazuelitas que contienen los postres a cocer. Un dispositivo de calefacción de inercia térmica permite alcanzar una temperatura de cocción y mantener la citada temperatura de cocción antes de empezar la fase de enfriamiento. La construcción propuesta presenta, sin embargo, el inconveniente de ser delicada de poner a punto para obtener las evoluciones de temperatura deseadas. Por otra parte, los recipientes están depositados sobre la base caliente, lo que implica unas zonas de calentamiento heterogéneas.

Un aparato según el preámbulo de la reivindicación 1 es ya conocido por el documento FR 837 305.

Un objeto del presente invento es el de proponer un aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas, en el cual la transformación de la preparación sea más homogénea en el interior de un mismo contenido.

Otro objetivo del presente invento es el de proponer un aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas, en el cual la transformación de las preparaciones sea más homogénea de un contenido a otro.

Estos objetivos se alcanzan con un aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas, que incluye una base caliente, una tapa principal y al menos un recipiente para contener la preparación alimentaria, incluyendo el aparato además un soporte intercalado entre la base caliente y la tapa principal, incluyendo el soporte un plato que lleva un orificio para el o para cada recipiente, debido a que la base caliente incluye una placa metálica asociada a unos medios de calefacción, extendiéndose la placa metálica por debajo del fondo del o de los recipientes, y a que el soporte incluye el o los orificios para suspender el o cada recipiente de tal manera que el fondo del o de cada recipiente esté distante de la placa metálica, y a que el soporte incluye una corona que reposa sobre la periferia de la base caliente, rodeando el soporte al o a los recipientes sobre la mayor parte de la altura del o de los recipientes, formando el espacio delimitado por la placa metálica, el plato y la corona del soporte un espacio de calentamiento sensiblemente homogéneo de la superficie exterior del o de los recipientes, y a que la placa metálica incluye una cavidad dimensionada para recibir una cantidad calibrada de líquido, y a que el aparato incluye unos medios de mando que aseguran el funcionamiento de los medios de calefacción según un primer modo, limitando la temperatura de la placa metálica por debajo de 100° C y, según un segundo modo, permitiendo una temperatura de la placa metálica superior a 100° C, para permitir la evaporación del agua contenida en la cavidad.

Al evitar el contacto directo entre los recipientes y la base caliente, el aparato según el invento asegura un calentamiento óptimo de la preparación culinaria y mejora, de esta manera, sus cualidades organolépticas. La placa metálica se extiende por debajo del fondo de los recipientes para facilitar la realización de un calentamiento homogéneo debajo de los recipientes. El soporte que rodea al o a los recipientes en la mayor parte de la altura del o de los recipientes permite favorecer un calentamiento homogéneo en el interior del o de los recipientes, evitando un calentamiento preferente de un lado del o de los recipientes por parte de la base caliente. El soporte que rodea al o a los recipientes en la mayor parte de la altura del o de los recipientes permite igualmente favorecer un calentamiento homogéneo de un recipiente a otro, evitando un calentamiento lateral y parcial procedente de una pared de la base caliente, y permite, especialmente, considerar la utilización de uno o de varios recipientes rodeados por otros recipientes. Además, el soporte así propuesto que soporta a uno o a varios recipientes puede ser depositado sobre una superficie plana.

Según una forma de realización ventajosa, el fondo de cada recipiente sobresale por debajo del soporte. Esta disposición permite facilitar la aprehensión del o de los recipientes separando al o a los recipientes del o de los orificios del soporte cuando el soporte está depositado sobre una superficie plana.

De una manera más ventajosa, la corona está fabricada de material plástico.

5 De una manera más ventajosa, el plato es amovible.

De una manera más ventajosa, la parte superior del soporte incluye un borde superior para posar la tapa principal.

De una manera más ventajosa, la superficie exterior del soporte incluye unas asas de aprehensión.

De una manera más ventajosa, cada recipiente incluye un collarín en las cercanías del borde superior, que va a apoyarse sobre el borde del orificio asociado del soporte.

10 Según un modo de realización, los medios de calefacción están situados en la parte central de la placa metálica.

De una manera más ventajosa, los medios de calefacción están formados por un elemento de calefacción blindado y fijado debajo de la placa metálica al nivel de la cavidad.

De una manera más ventajosa, la placa metálica es de aluminio.

15 De una manera más ventajosa el aparato eléctrico incluye unos medios de mando que aseguran el funcionamiento del elemento calefactor según al menos dos temperaturas de consigna comprendidas entre 35° y 90° C.

Según una forma de realización ventajosa, la placa metálica está alojada en un resalte.

Más ventajosamente, una junta está montada sobre la periferia de la placa metálica, con el fin de aislar térmicamente a la placa metálica del resalte.

20 Más ventajosamente, para evitar un calentamiento directo del soporte, el soporte reposa sobre la base caliente en la periferia de la junta.

Más ventajosamente, para facilitar la realización de un calentamiento homogéneo debajo del recipiente, la base caliente incluye unos medios de calefacción superficial colocados debajo de los recipientes.

Otras características y ventajas del invento se desprenderán de la descripción que va a seguir a la vista de los dibujos anexos que son están dados nada más que a título de ejemplos no limitativos.

25 -la figura 1 es una vista de frente de un aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según el invento,

- la figura 2 es una vista en perspectiva y despiezada del aparato ilustrado en la figura 1,

- la figura 3 es una vista en corte transversal del aparato ilustrado en las figuras 1 y 2,

- la figura 4 es una vista en perspectiva y despiezada de la base caliente del aparato ilustrado en las figuras 1 a 3,

30 - la figura 5 es una vista en corte transversal de la base caliente ilustrada en la figura 4.

Un ejemplo de realización de un aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas está ilustrado en las figuras 1 a 5.

35 La figura 1 muestra un aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas, que incluye una base caliente 1, un soporte 2 para al menos un recipiente 4 destinado a recibir la preparación alimentaria y una tapa principal 3. Según el invento, es posible preparar diferentes tipos de postres y de preparaciones a base de leche en los recipientes.

40 Como está ilustrado en la figura 1, el soporte 2 está intercalado entre la base caliente 1 y la tapa principal 3. De esta manera, el soporte 2 presenta un borde inferior 23 que reposa sobre la periferia de la base caliente 1 y la parte superior del soporte 2 incluye un borde superior 24 para posar la tapa principal 3. La superficie exterior del soporte 2 incluye unas asas 25 de aprehensión.

Como se muestra en la figura 2, el soporte 2 incluye una corona 20 que reposa sobre la periferia de la base caliente 1. La corona 20 forma la pared lateral del soporte 2. Las asas de aprehensión 25 proceden de la corona 20. La corona 20 está fabricada preferentemente con un material poco conductor del calor, por ejemplo, con un material plástico.

45 El soporte 2 incluye igualmente un plato 21 sensiblemente paralelo a la base caliente 1. El plato 21 ocupa el espacio interior de la corona 20. Según el invento, el plato 21 está provisto de unos orificios 22. Estos orificios 22 permiten

posicionar los recipientes 4 en el aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias. Según la variante de realización representada, el plato 21 incluye doce orificios 22. Sin salirnos del marco del invento, es posible practicar un número diferente de orificios y especialmente de no realizar nada más que un orificio para un solo recipiente, rodeando entonces el soporte 2 al citado recipiente sobre la mayor parte de la altura del citado recipiente. De esta manera, el soporte 2 incluye al menos un orificio 22 para suspender cada recipiente 4 de tal manera que el fondo 41 de cada recipiente 4 esté distante de la base caliente 1. El plato 21 soporta el o los orificios 22 para cada recipiente 4.

Como muestra de una manera más precisa la vista en corte de la figura 3, el soporte 2 permite suspender a los recipientes 4 por encima de la base caliente 1. De esta manera, según una de las características del invento, los recipientes 4 no reposan sobre la base caliente 1. Al contrario, el fondo 41 de los recipientes 4 está distante a una altura h de la base caliente 1. A título de ejemplo, la altura h está comprendida entre 2 y 15 mm, y preferentemente entre 3 y 10 mm. Tal como es bien visible en la figura 3, el soporte 2 rodea a los recipientes 4 en la mayor parte de la altura de los recipientes 4. De una manera más particular, el soporte 2 se extiende a lo largo de la mayor parte de la pared lateral de los recipientes 4 extendiéndose por debajo de los orificios 22, y se detiene un poco por encima del fondo 41 de los recipientes 4. De esta manera, el fondo 41 de cada recipiente 4 sobresale por debajo del soporte 2.

Cada recipiente 4 incluye un collarín 42 en las cercanías de un borde superior 43. De esta manera, cuando el recipiente 4 está posicionado en el soporte 2, el collarín 42 va a apoyarse sobre el borde 26 del orificio 22 asociado al soporte 2. El recipiente 4 está bloqueado entonces en traslación y no alcanza a la base caliente 1. Las dimensiones de la parte inferior de cada recipiente 4 son, por lo tanto, inferiores a las dimensiones del orificio 22. Por otra parte, la zona de contacto entre el collarín 42 y el borde 26 del orificio 22 crea una zona de estanqueidad que permite aislar a la parte superior del recipiente 4 del calor o de eventuales escapes de vapor procedentes de la base caliente 1. De esta manera, el soporte 2 incluye al menos un orificio 22 para suspender cada recipiente 4 de tal manera que el fondo 41 de cada recipiente 4 esté distante de la base caliente 1.

Según una variante de realización representada, los recipientes 4 pueden estar equipados de unas tapas 5. Estas tapas 5 son utilizadas únicamente para la conservación de las preparaciones culinarias después de la cocción o de la fermentación en el aparato según el invento. Incluso, los recipientes 4 pueden incluir un receptáculo interno perforado 6 para la preparación del queso blanco o de las cuajadas.

La altura del plato 21 sobre la corona 20 del soporte 2 y la altura de la corona 20 permiten, especialmente, manipular fácilmente el conjunto de los recipientes 4 gracias a las asas de aprehensión 25. En la variante de realización ilustrada en las figuras, el soporte 2 está fabricado de una sola pieza.

Según una variante de realización no representada, la altura de la corona 20 está determinada para que incluso cuando el soporte 2 no repose sobre la base caliente 1, sea posible posar el soporte 2 y sus recipientes 4 sobre una superficie plana, sin que el fondo 41 de los recipientes 4 repose sobre esta superficie.

Como se ha descrito anteriormente, la tapa principal 3 reposa sobre el borde superior 24 del soporte 2. Para asegurar una cierta estanqueidad de cierre entre la tapa principal 3 y el soporte 2, la periferia de la tapa principal 3 incluye un collarín 30 que va a apoyarse sobre el borde superior 24 del soporte 2. La tapa principal 3 incluye igualmente un asa 31 de aprehensión.

La base caliente 1 va a ser descrita ahora haciendo referencia a las figuras 4 y 5. La base caliente 1 del aparato según el invento incluye una placa metálica 10 asociada a unos medios de calefacción 12. La placa metálica está alojada en el resalte 16. El resalte 16 incluye, además, un panel de mando 15 y la electrónica asociada para pilotar a los medios de calefacción 12. Con el fin de aislar térmicamente a la placa metálica 10 del resalte 16, está montada una junta 13 sobre la periferia de la placa metálica 10. Por otra parte, se utiliza una riostra 14 para el ensamblaje de la placa metálica 10 sobre el resalte 16. Durante el ensamblaje, la junta 13 se monta a presión sobre el borde de la placa metálica 10. A continuación, la riostra 14 se engancha sobre el resalte 16. Finalmente, la placa metálica 10 provista de la junta 13 se inserta en el resalte 16. La riostra 14 forma igualmente la superficie de apoyo del borde inferior 23 del soporte 2. Al estar aislada térmicamente la riostra 14 de la placa metálica 10 por la junta 13, el soporte 2 no sufre la exposición a una temperatura excesiva. Tal como es bien visible en la figura 3, el soporte 2 reposa sobre la base caliente 1 en la periferia de la junta 13.

La placa metálica 10 está fabricada, por ejemplo, de aluminio para asegurar un reparto homogéneo de la temperatura sobre toda la superficie de la placa metálica 10, y preferentemente de aluminio moldeado que permite obtener una buena radiación para calentar a los recipientes 4. Tal como es bien visible en las figuras 2 y 3, la placa metálica 10 se extiende por debajo del fondo 41 de los recipientes 4. Los medios de calefacción 12 están situados en la parte central de la placa metálica 10. La placa metálica 10 puede incluir una cavidad 11 dimensionada para recibir una cantidad calibrada de líquido, por ejemplo, sensiblemente en el centro de la placa metálica 10. Las dimensiones de la cavidad 11 están determinadas para acoger una cantidad calibrada de un líquido tal como el agua. A título de ejemplo, el volumen de la cavidad 11 permite acoger una cantidad de agua comprendida entre 10 y 20 cl. La placa metálica 10 presenta un borde levantado que permite contener a los condensados formados debajo del soporte 2. Si se desea, el borde de la placa metálica 10 puede presentar una inclinación del borde levantado hacia la cavidad 11, de tal manera que se recojan los citados condensados en la cavidad 11. Los medios de

calefacción 12 están formados, por ejemplo, por un elemento de calefacción blindado, fijado debajo de la placa metálica 10, por ejemplo, al nivel de la cavidad 11, tal como es visible en la figura 4.

La base caliente 1 incluye, así unos medios de calefacción superficial colocados debajo de los recipientes 4 que permiten realizar un calentamiento homogéneo debajo de los recipientes 4.

- 5 La utilización del soporte 2 según el invento permite evitar un contacto directo entre los recipientes 4 y la placa metálica 10 caliente, lo que permite homogeneizar la subida y el mantenimiento de la temperatura de los recipientes 4. En efecto, el espacio delimitado por la placa metálica 10, el plato 21 y la corona 20 del soporte, forma un espacio de calentamiento e sensiblemente homogéneo de la superficie exterior de los recipientes 4. Este modo de calentamiento permite mejorar la calidad de las preparaciones culinarias realizadas en el aparato según el invento.
- 10 Con el fin de mejorar el aislamiento térmico del espacio de calentamiento e, el soporte 2 está fabricado con un material poco conductor del calor, por ejemplo, con un material plástico.

El aparato según el invento puede funcionar según al menos dos modos: un primer modo llamado de calor seco, y un segundo modo llamado de calor húmedo.

- 15 El primer modo llamado de calor seco está particularmente adaptado para la preparación de yogur por fermentación del fermento, de queso blanco o de cuajado por fermentación del cuajo. En este primer modo, la temperatura en el espacio de calentamiento e está regulada a alrededor de 45° para los yogures, o de 38° para los quesos blancos o las cuajadas. Para ello y de una manera ya conocida, un dispositivo de regulación termostática (no representado), regula la alimentación eléctrica de unos medios de calefacción 12 para mantener esta temperatura en el espacio de calentamiento e. Este dispositivo de regulación termostática incluye, por ejemplo, un detector del tipo CTN montado
- 20 contra la placa metálica 10, con una temperatura de consigna para la alimentación eléctrica de los medios de calefacción 12 del orden de 60° para la fabricación de yogures.

- El segundo modo, llamado de calor húmedo, permite la cocción de los postres. Este segundo modo necesita una temperatura más importante. El ambiente húmedo permite una subida rápida y un mantenimiento de esta temperatura. Para poner en marcha este segundo modo, la cavidad 11 se llena de una cantidad de agua calibrada,
- 25 por ejemplo, 150 ml y la temperatura de regulación se aumenta por encima de los 100° C para permitir una evaporación del agua contenida en la cavidad. Si se desea, la potencia de los medios de calefacción 12 puede ser modulada igualmente alternando los periodos de calentamiento con los periodos de parada.

- El panel de mando 15 permite elegir entre varios programas que ponen en marcha uno u otro de los dos modos. La fabricación de yogures o de quesos blancos puede ser el objeto de dos programas distintos que utilizan el primer modo. De esta manera, el aparato eléctrico incluye unos medios de mando que aseguran el funcionamiento de los
- 30 medios de calefacción 12 según un primer modo limitando la temperatura de la placa metálica 10 por debajo de los 100° C y según un segundo modo, permitiendo una temperatura de la placa metálica 10 superior a 100° C. Sin salirnos del marco del invento, el panel de mando 15 y la electrónica asociada pueden permitir el funcionamiento según otras temperaturas de consigna comprendidas, por ejemplo, entre 35° y 90° C, con o sin un añadido de líquido en la cavidad 11.
- 35

De esta manera, como se ha descrito precedentemente, el posicionamiento del soporte 2 según el invento mejora las cualidades organolépticas de las preparaciones culinarias asegurando un calentamiento óptimo de los recipientes 4 a lo largo de toda la cocción o de toda la fermentación. Por otra parte, el soporte 2 facilita la manipulación de los recipientes 4 antes y después de la cocción o de la fermentación.

- 40 Según un modo de realización no representado, el plato es amovible de la corona. De esta manera, podrían montarse varios platos que incluyan tamaños y formas de orificios diferentes, por ejemplo, por enganche, sobre la corona.

- A título de variante, la base caliente 1 podría incluir unos medios de calefacción superficial distintos a la placa metálica 10 y el elemento de calefacción 12, por ejemplo, podría ser un autoadhesivo caliente fijado debajo de una
- 45 placa superior de la base caliente 1, o incluso un elemento de calefacción serigrafiado debajo de la placa superior de la base caliente 1.

**REIVINDICACIONES**

1. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas, que incluye una base caliente (1), una tapa principal (3), y, al menos un recipiente (4) para contener la preparación alimentaria, incluyendo el aparato, además, un soporte (2) intercalado entre la base caliente (1) y la tapa principal (3), incluyendo el soporte (2) a su vez un plato (21) que soporta uno o unos orificios (22) para el o para cada recipiente (4), caracterizado por que la base caliente (1) incluye una placa metálica (10) asociada a unos medios de calefacción (12), extendiéndose la la placa metálica (10) por debajo del fondo (41) del o de los recipientes (4), y por que el soporte (2) incluye el o los orificios (22) para suspender el o cada recipiente (4) de tal manera que el fondo (41) del o de cada recipiente (4) esté distante de la placa metálica (10), y por que el soporte (2) incluye una corona (20) que reposa sobre la periferia de la base caliente (1), rodeando el soporte (2) al o a los recipientes (4) sobre la mayor parte de la altura del o de los recipientes (4), formando el espacio limitado por la placa metálica (10), el plato (21) y la corona (20) del soporte (2) un espacio de calentamiento (e) sensiblemente homogéneo de la superficie exterior del o de los recipientes (4), y por que la placa metálica (10) incluye una cavidad (11) dimensionada para recibir una cantidad calibrada de líquido, y por que el aparato incluye unos medios de mando que aseguran el funcionamiento de los medios de calefacción (12) según un primer modo, limitando la temperatura de la placa metálica (10) por debajo de 100° C, y según un segundo modo, permitiendo una temperatura de la placa metálica (10) superior a 100° C, para permitir la evaporación del agua contenida en la cavidad (11).
2. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según la reivindicación 1, caracterizado por que el fondo (41) de cada recipiente (4) sobresale por debajo del soporte (2).
3. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado por que la corona (20) está fabricada con un material plástico.
4. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que el plato (21) es amovible.
5. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que la parte superior del soporte (2) incluye un borde superior (24) para posar la tapa principal (3).
6. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que la superficie exterior del soporte (2) incluye unas asas (25) de aprehensión.
7. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que cada recipiente (4) incluye un collarín (42) en las cercanías de un borde superior (43), collarín (42) que va ase sobre el borde (26) del orificio (22) asociado al soporte (2).
8. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que los medios de calefacción (12) están situados en la parte central de la placa metálica (10).
9. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado por que los medios de calefacción (12) están formados por un elemento de calefacción blindado y fijado debajo de la placa metálica (10), al nivel de la cavidad (11).
10. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado por que la placa metálica (10) es de aluminio.
11. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado por que la placa metálica (10) está alojada en un resalte (16) de la base caliente (1).
12. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según la reivindicación 11, caracterizado por que una junta (13) está montada sobre la periferia de la placa metálica (10) con el fin de aislar térmicamente la placa metálica (10) del resalte (16).
13. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según la reivindicación 12, caracterizado por que el soporte (2) reposa sobre la base caliente (1) en la periferia de la junta (13).
14. Aparato eléctrico para la realización de preparaciones culinarias en porciones separadas según una de las reivindicaciones 1 a 13, caracterizado por que la base caliente (1) incluye unos medios de calefacción superficial situados debajo de los recipientes (4).



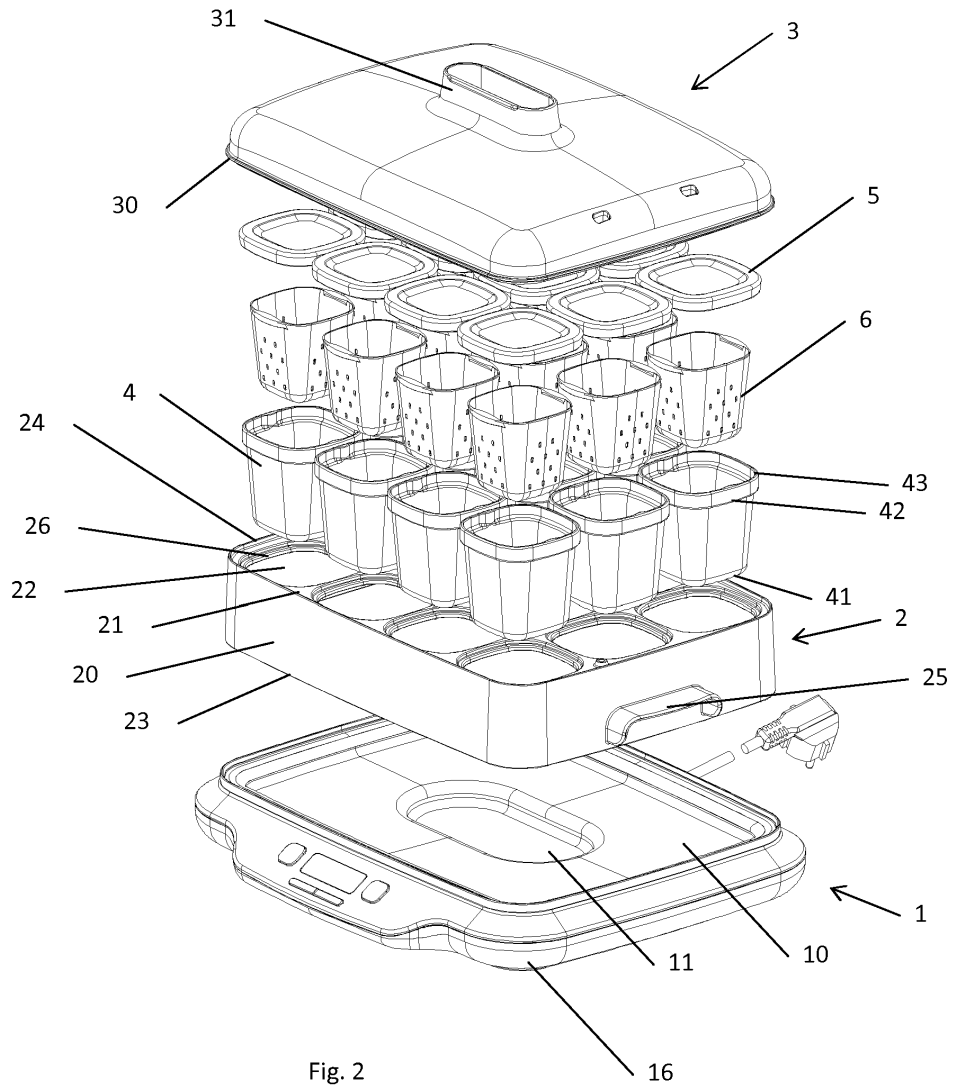


Fig. 2



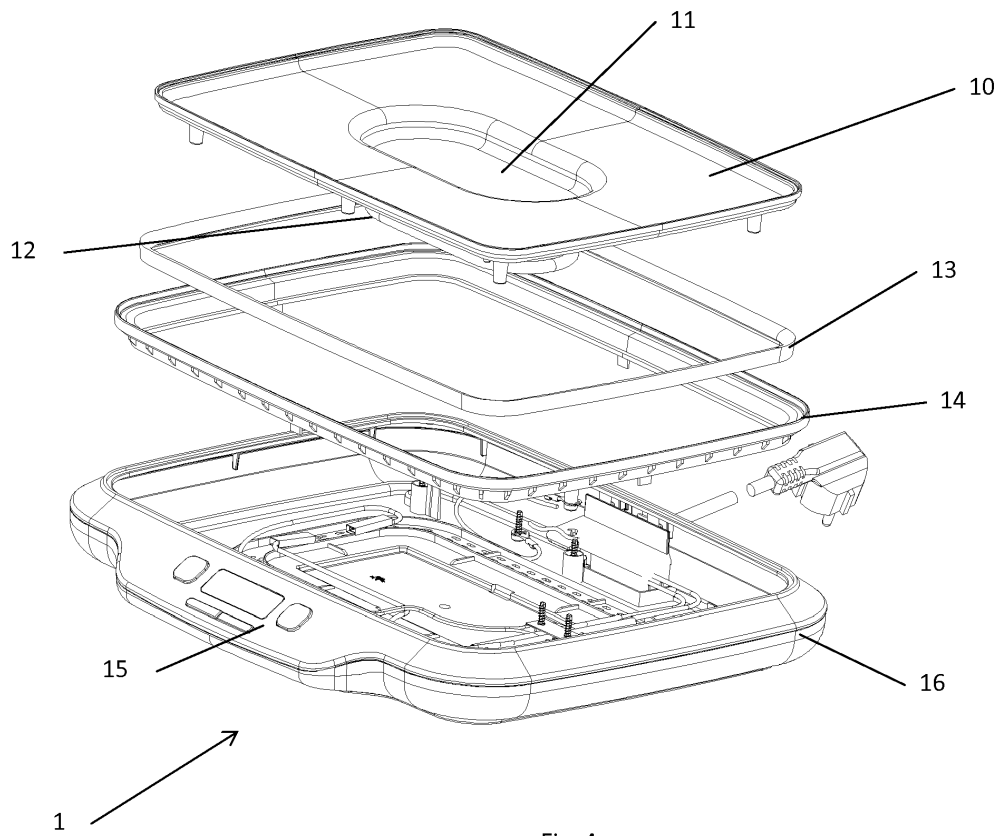


Fig. 4

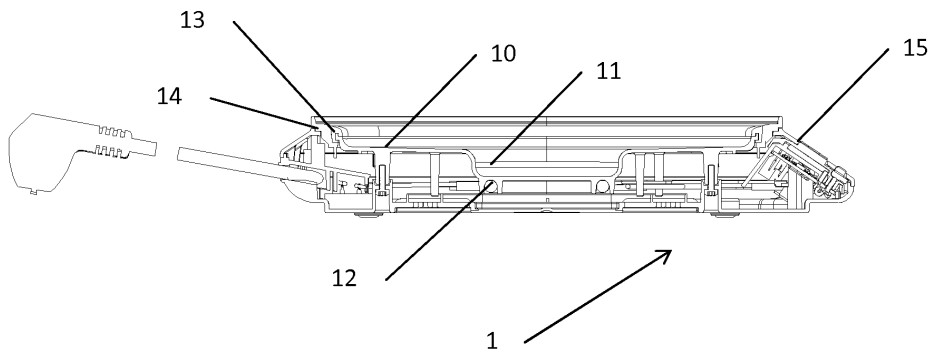


Fig. 5