

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 733 217**

51 Int. Cl.:

F24C 15/16

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **19.03.2013** **E 13159843 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **08.05.2019** **EP 2645003**

54 Título: **Soporte de alimentos a cocinar para un aparato de cocción**

30 Prioridad:

30.03.2012 DE 102012205213

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

28.11.2019

73 Titular/es:

BSH HAUSGERÄTE GMBH (100.0%)

Carl-Wery-Strasse 34

81739 München, DE

72 Inventor/es:

NATHER, PHILIPP

74 Agente/Representante:

LOZANO GANDIA, José

ES 2 733 217 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

Soporte de alimentos a cocinar para un aparato de cocción

La invención se refiere a una bandeja para hornear o a una fuente para un aparato de cocción con una zona de alojamiento para el alimento a cocinar y al menos una zona de retención para el acoplamiento en un alojamiento para soportes de alimentos a cocinar del aparato de cocción, como, por ejemplo, una rejilla o un elemento de inserción de bandejas, como una bandeja para hornear o un molde para hornear. Además, la invención se refiere a un aparato de cocción para el alojamiento de dicho soporte de alimentos a cocinar.

Las zonas de retención de bandejas para hornear conocidas, como las que, por ejemplo, derivan del documento DE102011005226A1, generalmente se alojan en las guías laterales del aparato de cocción. A este respecto, cada guía comprende medios guía superiores e inferiores, en los que se inserta la bandeja para hornear o la fuente entre el medio guía superior y el inferior, de manera que, durante la extracción del soporte de alimentos a cocinar, se limita una inclinación del mismo mediante el tope del extremo trasero de la inserción en los medios guía superiores.

Para impedir que una bandeja para hornear de este tipo se extraiga involuntariamente demasiado lejos de la cámara de cocción, de modo que se caiga de la guía y, por ejemplo, se vierta el alimento a cocinar caliente sobre el usuario, se ha propuesto disponer un bloque de tope adicional en la bandeja para hornear, que haga tope en el medio guía inferior durante la extracción.

Esto da lugar a una mayor seguridad durante la manipulación, aunque a menudo este bloque de tope adicional se percibe como molesto por el usuario.

Además, del documento EP2520866A1 resulta un horno con una cámara de cocción que se puede cerrar mediante una puerta de horno, en el que se puede insertar al menos un soporte de alimentos a cocinar en elementos de deslizamiento planos dispuestos a ambos lados de la cámara de cocción, preferentemente grabados en forma de estrías en las paredes de la cámara de cocción, en el que está previsto un molde en al menos un elemento de deslizamiento, en el que se puede bloquear el soporte de alimentos a cocinar provisto de un molde recíproco correspondiente mediante la generación de un tope de bloqueo que limita el movimiento de empuje hacia afuera del soporte de alimentos a cocinar.

La invención tiene el objetivo de proporcionar una bandeja para hornear o una fuente para un aparato de cocción, que proporcione características de manipulación mejoradas en consonancia con funciones relacionadas con la seguridad.

La invención se refiere a un soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente para un aparato de cocción con una zona de alojamiento para el alimento a cocinar, así como sus productos de acompañamiento, con al menos una zona de retención dispuesta lateralmente en la dirección de inserción para el acoplamiento en un alojamiento para soportes de alimentos a cocinar.

La invención resuelve este objetivo mediante una zona de retención con al menos un molde, que presenta al menos un borde con un primer ángulo de borde y un segundo borde con un segundo ángulo de borde para el acoplamiento en el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar, en la que el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar puede ser tanto un armazón de suspensión de alambre como una estructura estriada. Dicho molde se trabaja mecánicamente a partir de la zona de retención mayormente en forma de lámina del soporte de alimentos a cocinar. En la vista lateral del soporte de alimentos a cocinar, visto desde el extremo delantero en la dirección de inserción, esto produce una geometría que presenta un primer borde después de la zona de retención, que se aleja hacia abajo de la zona de retención en un ángulo de borde. Un segundo borde, que regresa de nuevo a la zona de retención en un segundo ángulo de borde, se conecta directa o indirectamente. Dicho molde en la zona de retención del soporte de alimentos a cocinar crea un acoplamiento en el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar que se apoya en la dirección de inserción, así como en la dirección de extracción.

El molde está formado mediante un rebordeado de la zona de retención. A este respecto, mayoritariamente en toda la longitud de la zona de retención y mayoritariamente alrededor de todo el soporte de alimentos a cocinar, el material base del soporte de alimentos a cocinar en la zona se dobla de tal manera que se produce una curvatura sustancialmente semicircular. Esta se extiende en la zona del molde de tal manera que una sección orientada hacia abajo transversal a la dirección de inserción forme el molde con sus bordes.

El primer borde presenta un ángulo de borde entre 45° y 90°, en particular, entre 50° y 80°, idealmente 75° y/o el segundo borde presenta un ángulo de borde entre 0° y 70°, en particular, entre 0° y 60°, preferentemente 50°.

Preferentemente, está formada una sección intermedia entre el primer y el segundo borde del molde. Esta sección intermedia se puede realizar tanto como sección intermedia recta como curvada o arqueada. La sección intermedia posibilita que el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente, después de superar el primer borde, visto en la dirección de inserción, se deslice a este nivel de altura hasta la zona de retención hasta que la sección intermedia termine con el segundo borde. Se logra un movimiento de inserción

especialmente conveniente cuando la zona intermedia se realiza de forma que esta retenga el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente al nivel hasta que el segundo borde esté por encima del segundo tope en la dirección de inserción del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar. Además, se reduce la distancia entre el medio guía superior y la zona de retención, de modo que se minimice el posible ángulo de inclinación durante la extracción.

Preferentemente, el molde de un soporte de alimentos a cocinar colocado en posición de cocción apunta hacia abajo. Esta orientación es especialmente ventajosa, puesto que los pesos del soporte de alimentos a cocinar con el alimento a cocinar en la posición de tope empujan el molde contra el tope del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar y, por tanto, actúan contra la inserción o extracción accidental del soporte de alimentos a cocinar.

Se logra una función especialmente buena cuando el primer borde de un soporte de alimentos a cocinar colocado en posición de cocción está dirigido hacia la pared posterior de la cámara de cocción y el segundo borde está dirigido hacia afuera de la pared posterior de la cámara de cocción. En este sentido, el primer borde forma la transición entre una primera sección en la dirección de inserción de la zona de retención y el molde. El segundo borde forma la transición entre el molde y una segunda sección de la zona de retención. El primer borde crea, junto con el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar, un tope visto en la dirección de inserción una vez que el soporte de alimentos a cocinar se inserta en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente en el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar en el aparato de cocción y le informa al usuario de que debe continuar con la inserción hasta que el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente esté alojado con seguridad. Se supera este tope ejerciendo mayor fuerza en la dirección de inserción, con lo que el molde se desplaza hacia arriba en forma de rampa en su primer borde en el tope del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar.

El segundo borde forma un tope de extracción visto en la dirección de extracción. Además, en el caso de un armazón de suspensión de alambre, dicho molde posibilita que ambos medios guía se puedan posicionar uno próximo al otro, puesto que el molde desaparece después de superar el tope en un espacio libre del medio guía inferior curvado. En este sentido, los extremos acodados de los medios guía sirven de topes que discurren transversales a la dirección de inserción sobre los cuales se ha de empujar el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente. Si el molde está colocado en el espacio libre entre los topes, el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente ya no está levantado y se ensambla de forma continua o en puntos seleccionados, y se puede mover con facilidad y de una manera simple para el usuario. Si el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente avanza al siguiente tope, el soporte de alimentos a cocinar se levanta de nuevo en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente sobre los bordes. Esta estructura y el posicionamiento próximo resultante de ambos medios guía entre sí reducen el posible ángulo de inclinación del soporte de alimentos a cocinar, en particular en la fase final del movimiento de extracción.

En un ejemplo de modo de realización preferente, el primer ángulo de borde es mayor que el segundo ángulo de borde. De este modo se garantiza que una sencilla inserción sobre el borde plano requiera menos fuerza por el usuario que la superación del segundo borde más pronunciado, que el tope de extracción realiza. Se logra una buena inserción del soporte de alimentos a cocinar, puesto que el primer borde presenta un ángulo de borde entre 45° y 90°, en la que se logra un resultado especialmente bueno, puesto que este ángulo de borde es de entre 50° y 80°, idealmente 75°. Mediante un primer ángulo de borde de este tipo, se posibilita una inserción especialmente fácil del soporte de alimentos a cocinar en el aparato de cocción, puesto que se necesita una menor fuerza para superar el tope, como en el caso de un ángulo de borde más pronunciado. Además, un ángulo de borde plano protege el material del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar, así como el tope, lo que es especialmente ventajoso en la zona visible de la cámara de cocción, puesto que el resultado son menos daños, como arañazos o astillado del esmalte. Además, en el recorrido de la inserción adicional, en un tope trasero adicional, el primer borde puede impedir que el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente golpee una pared de impacto, golpeando el primer borde el tope trasero y amortiguando el primer ángulo de borde el movimiento de inserción, de modo que el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente se detenga antes de que este golpee la pared de impacto. Además, esta estructura puede posicionar o centrar el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente dentro de la cámara de cocción en la dirección de inserción. Si el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente se ha empujado demasiado lejos en la dirección de la pared posterior de la cámara de cocción, el peso que actúa sobre el primer borde del soporte de alimentos a cocinar con alimentos a cocinar provoca un deslizamiento hacia atrás en una posición predefinida entre el tope delantero y trasero. Una posición definida del soporte de alimentos a cocinar influye positivamente en la propagación del calor y el resultado de la cocción.

Se logra un tope de extracción especialmente bueno, puesto que el segundo borde presenta un ángulo de borde entre 0° y 70°, en particular, entre 0° y 60° y, en un ejemplo de modo de realización preferente, 50°. El segundo borde del molde tiene el objetivo de hacer de tope de extracción durante la extracción del soporte de alimentos a cocinar del aparato de cocción. A este respecto, el segundo borde del molde golpea el tope del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar, y le informa al usuario del extremo más próximo de la zona de retención en el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar antes de que se exponga el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una

bandeja para hornear o de una fuente mediante el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar. El usuario debe superar este estado con una mayor fuerza para liberar por completo el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente de la zona de retención del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar. En este sentido, el ángulo de borde del segundo borde determina la fuerza necesaria para ello, que cuanto más alta sea, menor es el ángulo de borde del segundo borde. Cuando mayor sea este ángulo de borde, con más suavidad y amortiguación se desplaza el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente contra el tope del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar. Este tope de extracción que funciona de esta manera también se puede usar para proteger al soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente en su posición insertada trasera contra una extracción accidental o no deseada.

Ventajosamente, visto en la dirección de inserción, el molde está dispuesto en la mitad trasera dirigida hacia la pared posterior de la cámara de cocción. Se crea una protección especialmente buena contra la extracción accidental del soporte de alimentos a cocinar de la zona del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar cuando el molde está dispuesto en el tercio trasero, con lo que el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente en la dirección de extracción sobresale en su mayor parte del aparato de cocción, y, a pesar de todo, se guía en el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar hasta que el segundo borde del molde golpee el tope del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar.

En un ejemplo de modo de realización preferente, el molde está formado en una pieza a partir del soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente. De este modo, se posibilita una estructura constructivamente más sencilla, más ligera y fácil de limpiar del soporte de alimentos a cocinar.

De acuerdo con una variante, la conformación está formada mediante un pliegue de la zona de retención. Para ello, el molde está formado con su primer y segundo borde adyacente a la zona de retención en una pieza a partir del cuerpo base y se orienta hacia abajo mediante un pliegue. Están previstas curvaturas y radios para proteger al alojamiento para soportes de alimentos a cocinar y al usuario.

Un molde especialmente sencillo resulta cuando en la zona de retención un relieve crea el primer y segundo borde. Por ejemplo, este relieve se puede crear mediante embutición profunda o mediante una estampación. A este respecto, también es posible que el molde esté formado a partir de un relieve y una zona troquelada. Esta variante está recomendada en particular para el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente de acero inoxidable.

Preferentemente, el molde sirve de tope de extracción y/o de alojamiento para un gancho de esmalte.

La invención resuelve el objetivo adicionalmente con un aparato de cocción que presenta un alojamiento para soportes de alimentos a cocinar, así como un soporte de alimentos a cocinar de acuerdo con la invención.

Otras ventajas y detalles de la invención se explicarán con más detalle mediante los ejemplos de modos de realización representados en las figuras esquemáticas. En este sentido muestra:

la fig. 1 un aparato de cocción con un alojamiento para soportes de alimentos a cocinar,

la fig. 2 un soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear con moldes de acuerdo con la invención,

la fig. 3 una sección de un soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear de acuerdo con un primer ejemplo de modo de realización en la vista lateral,

la fig. 4 una sección de un soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear de acuerdo con un segundo ejemplo de modo de realización en la vista lateral, y

la fig. 5 una sección de un alojamiento para soportes de alimentos a cocinar con un soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear o de una fuente en la vista lateral.

La fig. 1 muestra un aparato de cocción 1, cuya puerta 2 abierta expone una cámara de cocción 4. En las paredes laterales de la cámara de cocción 4, están fijados alojamientos para soportes de alimentos a cocinar 6 para el alojamiento de soportes de alimentos a cocinar 10. En el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6 hay diversos niveles de inserción 8.

La fig. 2 muestra un soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 para el alojamiento del alimento a cocinar dentro de la zona de alojamiento 12. La zona de alojamiento 12 está delimitada lateralmente mediante zonas de retención 14. Las zonas de retención 14 sirven al usuario del aparato de cocción 1 para retener, transportar e introducir el soporte de alimentos a cocinar 10 fuera del aparato de cocción 1. Además, la zona de retención 14 se acopla en el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6 del aparato de cocción 1 para

poder trasladarse con seguridad al nivel de inserción 8. La zona de retención 14 presenta, en su lado inferior, que está dirigido hacia el piso de la cámara de cocción, un área de deslizamiento 16 que discurre sustancialmente paralela al nivel de inserción 8, sobre la que se traslada el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 sobre el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6. En este ejemplo de modo de realización, el área de deslizamiento 16 está provista de un rebordeado 18, que además refuerza el deslizamiento del soporte de alimentos a cocinar 10 y también protege a la cámara de cocción 4 de daños, como, por ejemplo, arañazos o astillado del esmalte.

En la mitad dirigida hacia la pared posterior de la cámara de cocción del soporte de alimentos a cocinar 10 las zonas de retención 14 presentan moldes 20 fijados lateralmente.

La fig. 3 muestra una vista lateral del soporte de alimentos a cocinar 10 con una zona de alojamiento 12, una zona de retención 14, un área de deslizamiento 16, un rebordeado 18 y un molde 20. El molde 20 guía el área de deslizamiento 16 con un primer borde 22 en un primer ángulo de borde α_1 desde la zona de retención 14 hasta una distancia máxima n. Desde esta distancia máxima n, un segundo borde 24 regresa el área de deslizamiento 16 en un ángulo de borde α_2 al nivel de partida. Los puntos de transición entre la zona de retención 14 y los bordes 22, 24, así como el punto de transición entre los bordes, están provistos de radios, de modo que el área de deslizamiento 16, en particular, en la zona del molde 20, presenta un contorno lo más homogéneo posible.

La fig. 4 muestra la vista lateral de un soporte de alimentos a cocinar 10 de acuerdo con un segundo ejemplo de modo de realización con una zona de alojamiento 12, una zona de retención 14, un área de deslizamiento 16, un rebordeado 18 y un molde 20. El molde 20 está formado como en el primer ejemplo de modo de realización de acuerdo con la fig. 3 a partir de un primer borde 22 y un segundo borde 24, en el que estos están separados entre sí mediante una sección intermedia 26. Esta sección intermedia 26, junto con el primer borde 22 y el segundo borde 24, representa una clase de meseta a una distancia n con respecto al área de deslizamiento 16 de partida.

La fig. 5 muestra la sección de un soporte de alimentos a cocinar 10 en un aparato de cocción 1 desde la perspectiva de la pared lateral. El nivel de inserción 8 se forma mediante un medio guía superior 28 y un medio guía inferior 30 del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6. Los medios guía 28, 30 discurren sustancialmente paralelos a la pared lateral de la cámara de cocción 4, así como sustancialmente paralelos al piso de la cámara de cocción 4, así como sustancialmente paralelos al nivel de inserción 8. En este ejemplo de modo de realización, los extremos de los medios guía 28, 30 están doblados hacia un bastidor 34 del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6 y sirven de tope 32.

A continuación, se describirá la función del soporte de alimentos a cocinar 10 de acuerdo con la invención en la dirección de inserción. El usuario de un aparato de cocción 1 generalmente acopla el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 en las zonas de retención 14 laterales e introduce el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 en el nivel de inserción 8 deseado en el aparato de cocción 1, introduciendo el extremo frontal dirigido hacia el aparato de cocción del soporte de alimentos a cocinar entre el medio guía superior 28 y el medio guía inferior 30. Una vez que haya alcanzado la posición de inserción, comienza con la inserción. En este sentido, se guía al soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 entre el medio guía superior 28 y el medio guía inferior 30 en la zona de las zonas de retención 14 mediante el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6. En este sentido, cuanto más se pone en contacto el área de deslizamiento 16 con el medio guía inferior 30, más lejos se inserta el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 en la cámara de cocción 4. En este sentido, debido al rebordeado 18 mostrado aquí en la zona de las áreas de deslizamiento 16, el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 solo se apoya puntualmente en el medio guía inferior 30. Una vez que el primer borde 12 se desplaza contra el tope 32, se produce una notable resistencia para el usuario. Esta será más grande cuanto más pequeño sea el ángulo de borde α_1 . En el recorrido de una inserción adicional del soporte de alimentos a cocinar 10 en el aparato de cocción 1, la sección intermedia 26 y el segundo borde 24 discurren sobre el tope 32. En este sentido, el ángulo de borde α_2 del segundo borde 24 está inclinado de tal manera que no se produce una superación brusca de la altura n, sino que mediante el ángulo del borde α_2 se posibilita un recorrido con más suavidad. En el recorrido de una inserción adicional ahora el área de deslizamiento 16 discurre sobre el medio guía inferior 30 hasta que un segundo tope no representado se pone en contacto con el primer borde 22 y mediante el primer ángulo de borde α_1 se minimiza la velocidad de inserción de tal manera que se impide o evita un impacto del soporte de alimentos a cocinar 10 contra la pared posterior de la cámara de cocción 4.

A continuación, se describirá el movimiento de extracción del soporte de alimentos a cocinar 10 de la cámara de cocción 4: Para sacar el soporte de alimentos a cocinar 10 de la cámara de cocción 4, el usuario generalmente agarra la zona frontal del soporte de alimentos a cocinar 10 y la extrae tan lejos como pueda agarrar lateralmente la zona de retención 14 del soporte de alimentos a cocinar 10. En el recorrido adicional del movimiento de extracción, el centro de gravedad del soporte de alimentos a cocinar se desplaza de la zona de los medios guía 28, 30, de modo que se inclina el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10, con lo que el contenido de la zona de alojamiento 12 saltaría o fluiría hacia el usuario de forma peligrosa. Mediante los medios guía 28, 30 guiados lo más próximos posible entre sí, se minimiza este momento de vuelco. Para impedir la extracción accidental del soporte de alimentos a cocinar 10 del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6, el segundo borde 24

golpea el tope 32. Cuanto menor sea el ángulo de borde α_2 , más abrupto es el impulso en el soporte de alimentos a cocinar. Cuanto mayor sea el segundo ángulo de borde α_2 , más amortiguado resulta este impulso. Mediante este impulso del segundo borde 24 hasta el tope 32 se detiene el movimiento de extracción. De este modo, se indica al usuario el extremo más próximo de la zona de retención en el acoplamiento del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6. Una extracción adicional del soporte de alimentos a cocinar 10 solo es posible ejerciendo mayor fuerza. Esta fuerza está determinada por el segundo ángulo de borde α_2 . Si se aplica esta mayor fuerza, entonces el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 se desliza sobre el área de deslizamiento 16 sobre la sección intermedia 26 y el primer borde 22, así como el recorrido restante del área de deslizamiento 16, hasta que el usuario haya extraído todo el soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear 10 del alojamiento para soportes de alimentos a cocinar 6.

Lista de referencias:

- 1 aparato de cocción
- 2 puerta
- 4 cámara de cocción
- 6 alojamiento para soportes de alimentos a cocinar
- 8 nivel de inserción
- 10 soporte de alimentos a cocinar en la configuración de una bandeja para hornear
- 12 zona de alojamiento
- 14 zona de retención
- 16 área de deslizamiento
- 18 rebordeado
- 20 molde
- 22 primer borde
- 24 segundo borde
- 26 sección intermedia
- 28 medio guía superior
- 30 medio guía inferior
- 32 tope
- 34 bastidor
- n nivel de altura
- α_1 primer ángulo de borde
- α_2 segundo ángulo de borde

REIVINDICACIONES

1. Bandeja para hornear o fuente (10) para un aparato de cocción (1) que presenta una zona de alojamiento (12) para el alimento a cocinar, así como al menos una zona de retención (14) dispuesta lateralmente en la dirección de inserción para el acoplamiento en un alojamiento para soportes de alimentos a cocinar, en la que la zona de retención (14) presenta al menos un molde (20) con al menos un primer borde (22) con un primer ángulo de borde (α_1) con respecto a una perpendicular de la bandeja para hornear o de la fuente y un segundo borde (24) con un segundo ángulo de borde (α_2) con respecto a la perpendicular de la bandeja para hornear o de la fuente para el acoplamiento en el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar, en la que el primer borde (22) presenta, con respecto a la perpendicular, un ángulo de borde (α_1) entre 45° y 90° , en particular, entre 50° y 80° , preferentemente 75° , y/o el segundo borde (24) presenta, con respecto a la perpendicular, un ángulo de borde (α_2) entre 0° y 70° , en particular, entre 0° y 60° , preferentemente 50° , **caracterizada por que** el molde (20) está formado mediante un rebordeado de la zona de retención (14), en la que el material base del soporte de alimentos a cocinar en la zona se dobla de tal manera que se produce una curvatura sustancialmente semicircular y esta se extiende en la zona del molde de tal manera que una sección orientada hacia abajo transversal a la dirección de inserción forme el molde con sus bordes.
2. Bandeja para hornear o fuente (10) de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizada por que** el molde (20) de un soporte de alimentos a cocinar (10) colocado en posición de cocción se dirige hacia abajo.
3. Bandeja para hornear o fuente (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** el primer borde (22) está dirigido hacia la pared posterior de la cámara de cocción y el segundo borde (24) está dirigido hacia afuera de la pared posterior de la cámara de cocción.
4. Bandeja para hornear o fuente (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** el primer ángulo de borde (α_1) es mayor que el segundo ángulo de borde (α_2).
5. Bandeja para hornear o fuente (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** la zona de retención (14) presenta el molde (20), visto en la dirección de inserción, en la mitad trasera apuntando hacia el lado de la cámara de cocción, en particular, en el tercio trasero.
6. Bandeja para hornear o fuente (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** el molde (20) está formado a partir de la bandeja para hornear o de la fuente (10).
7. Bandeja para hornear o fuente (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** el molde (20) sirve de tope de extracción y preferentemente también de alojamiento para un gancho de esmalte.
8. Aparato de cocción (1) que presenta un alojamiento para soportes de alimentos a cocinar (6) con una bandeja para hornear o una fuente (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en el que el alojamiento para soportes de alimentos a cocinar presenta un primer tope delantero y/o un segundo tope trasero.

Fig. 1

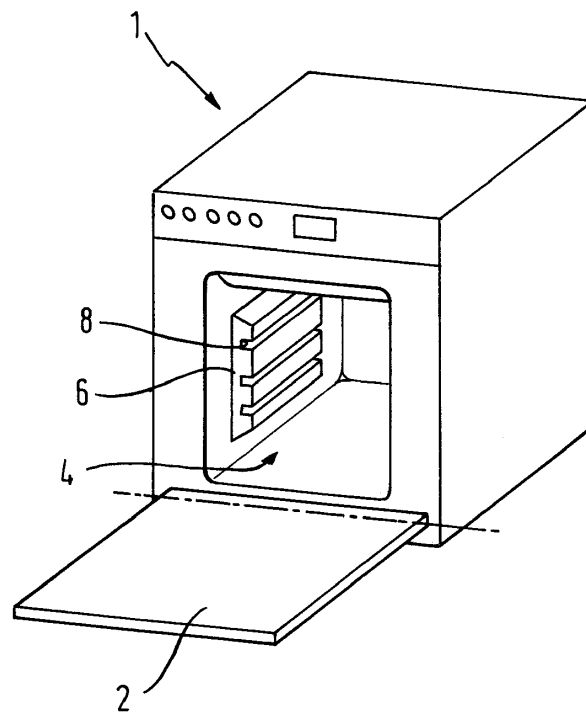


Fig. 2

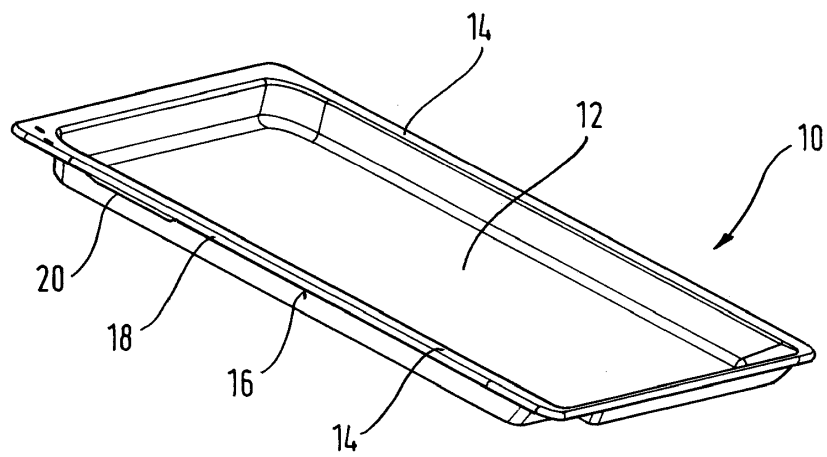


Fig. 3

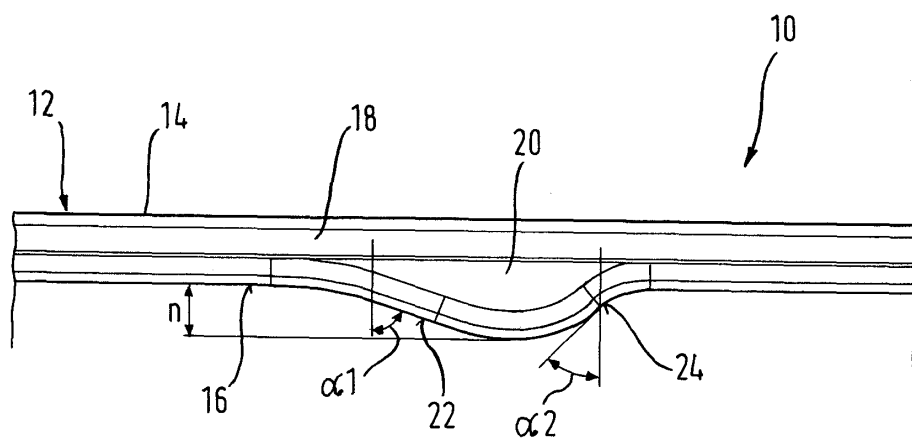


Fig. 4

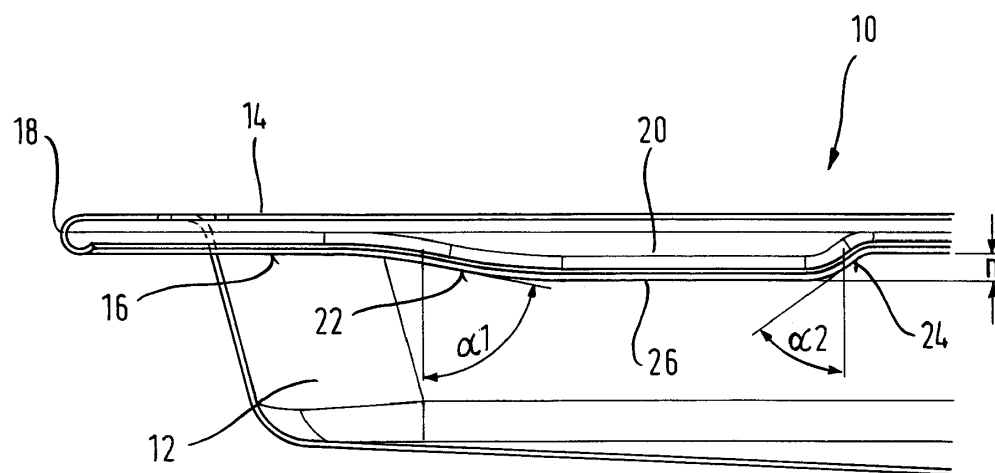


Fig. 5

