

Int. Cl.: A47J



20 JUN. 1973

192703

MODELO DE UTILIDAD

que por veinte años se solicita a favor de Industrie A. Zanussi S. p. A., domiciliada en Via Montereale, 8, PORDENONE (Italia), y que ha de recaer sobre " APARATO DE COCCION CON ESPACIO CALIENTAPLATOS O CALIENTAVIANDAS, PERFECCIONADO "

Memoria Descriptiva.

5 El registro de modelo de utilidad que se solicita tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva en todo el territorio nacional y plazas de soberanía, de un aparato de cocción con espacio calentaplatos y calentavian- das, perfeccionado, conforme se describe a continuación y se representa en forma gráfica, a título de ejemplo, en el plano adjunto.

192703

20JU



- 2 -

La presente invención se relaciona con un nuevo y perfeccionado aparato de cocción provisto de espacio calentaplatos y calentacomidas.

5 Es sabido que muchos aparatos de cocción obtenibles en el mercado están dotados de un adecuado espacio, en caja extraíble o de batiente elevable, que se utiliza para calentar los platos o bien para mantener calientes los alimentos ya cocinados y en espera de ser servidos a la mesa.

10 Hasta ahora, tales espacios calentaplatos y calentacomidas se han dispuesto siempre debajo del horno y para su calentamiento han aprovechado el calor hiri radiado hacia abajo por un quemador de gas o por una resistencia eléctrica dispuestos en el fondo del horno.

15 La referida disposición del citado espacio, ha producido y seguirá produciendo graves inconvenientes que han limitado en la práctica el uso del mismo a un simple depósito de objeto diversos. Uno de tales inconvenientes está representado por la posición bastante incómoda, que obliga al ama de casa a inclinarse cada vez que ha de introducir o extraer
20 platos o alimentos; en el caso en que dicho espacio esté provisto de cierre batiente, el ama de casa ha de arrodillarse literalmente para obtener una completa visibilidad del espacio. Otro inconveniente está constituido por la falta de higiene debida al hecho de que el citado espacio, siempre a
25 causa de su posición, tiende a transformarse progresivamente en un depósito de polvo. Finalmente, como último aunque no menor inconveniente, el calentamiento del espacio y por consiguiente de los alimentos contenidos en él, tiene lugar por calor directo o irradiado, es decir de un modo que no es absolutamente adecuado para la función original del espacio, que
30

20 JUN.



es la de mantener calientes alimentos ya cocinados y no lo de cocerlos o asarlos.

Objeto de la presente invención es por consiguiente el de realizar un aparato de cocción con espacio calientaplatos y calientacomidas, en el que dicho espacio se dispone de manera que elimine los citados inconvenientes, pudiendo así realizar perfectamente las funciones a que se destina, sin animar al ama de casa a emplearlo para cualquier otro fin, por ejemplo como depósito de objetos diversos.

De acuerdo con la invención, tal objeto se consigue por medio de un aparato de cocción caracterizado porque el espacio calientaplatos^y/calientacomidas se dispone entre el horno y el plano de cocción.

El espacio citado queda así situado en posición bastante cómoda y con posibilidad de permitir la observancia de todas las necesarias normas higiénicas. Además, un espacio así colocado permite mantener la temperatura del panel portamandos sin tener que recurrir al auxilio del clásico plano inferior y, en el caso en que aquél sea del tipo de caja extraíble, permite utilizar esta misma caja, parcialmente extraída, como elemento de protección de los mandos durante la cocción a la parrilla (operación a efectuar necesariamente con la puerta del horno semiabierta), eliminando así el desviador de calor que se aplica normalmente bajo el frontal. Finalmente, como el citado espacio se dispone ahora encima en lugar de debajo del horno, es posible dotarle de un calentamiento indirecto, que es bastante más adecuado para las funciones a que se destina. Si se desea, una oportuna circulación de aire caliente puede permitir también el empleo de tal espacio como descongelador de alimentos congelados o como ca-

20 JUN.



lentador de viandas previamente cocinadas.

Las características y ventajas de la presente invención se verán mas claramente mediante un exámen de la siguiente descripción detallada de un ejemplo de realización mostrado en los dibujos adjuntos, en los cuales:

5 - la figura 1 muestra esquemáticamente el conjunto de un aparato de cocción según la invención, provisto de un espacio calentaplatos y calentaviandas, constituido por un cajón extraíble que se representa aquí parcialmente abierto;

10 - la figura 2 es una representación esquemática en vista lateral que ilustra el empleo del cajón extraíble como elemento de protección de los mandos durante la cocción en parrilla;

- la figura 3 es una representación esquemática en sección vertical longitudinal del referido aparato de cocción; y

15 - la figura 4 es una representación esquemática en sección vertical transversal del mismo aparato de cocción.

El aparato mostrado en los dibujos comprende fundamentalmente un plano de cocción 1, un panel portamandos 2, un horno 3 cerrado por una puerta 4 y un cajón extraíble 5 que forma un espacio calentaplatos y calentaviandas interpuesto entre el horno 3 y el plano de cocción 1.

20 Como puede observarse en las figuras 3 y 4, el horno 3 está constituido por una cámara de cocción 6, separada por una pared enrejillada 7 de una cámara subyacente 8 en la que se aloja el quemador 9. Esta última cámara está a su vez en comunicación con una toma de aire 10. La cámara de cocción 6 comunica a su vez con un conducto 11, que se halla en comunicación con el exterior. Una pared superior 12 separa la cámara de cocción 6 de una cámara superpuesta 13 en la que se encuentra deslizablemente alojado el cajón 5. La cámara 13 comunica con el conducto 11 a través de una pared posterior

5

10

15

20

25

30

192703 20 JUN.



- 5 -

14 desprovista de ventana.

En las figuras 3 y 4, las flechas 15, 16 y 17 indican respectivamente las trayectorias del aire frío, de los gases quemados y del aire caliente. Como puede verse, el aire frío entra a través de la toma de aire 10 en la cámara de combustión 8, en la que el quemador 9 produce gases quemados que, a través de los orificios 18 de la pared enrejillada 7, penetran en la cámara de cocción 6. Desde ésta, después de haber rozado los alimentos a cocer, (si se encuentran allí), los gases quemados pasan al conducto 11 y se descargan luego en la atmósfera. El calor producido en la cámara de cocción 6 se transmite por conducción a través de la pared 12 a la cámara 13, en la que se aloja el cajón extraíble 5, determinando una circulación de aire caliente capaz de producir el deseado efecto calentador (sin cocciones ni asado) en los platos o alimentos eventualmente introducidos en la caja extraíble 5.

Como puede verse en la figura 2, la caja 5 puede utilizarse, además de como espacio calentaplatos y calientaviandas, como elemento de protección de los mandos 19 durante la cocción con parrilla, con la puerta 4 semiabierta. En efecto, en tal caso, extrayendo parcialmente la caja 5, se crea una pantalla que impide a los gases quemados salientes del horno (flecha 20) alcanzar el panel portamandos.

Los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos, serán susceptibles de variación siempre que ello no altere la esencialidad del invento.

La forma en que está redactada esta memoria debe tomarse en sentido amplio, no limitativo.

- 6 192703



20 JUN. 1973

NOTA DE REIVINDICACIONES

Se reivindica como de propia y nueva invención, a favor de INDUSTRIE A. ZANUSSI S.p.A., con domicilio en Via Montereale nº 8, PORDENONE (Italia), lo especificado en las siguientes reivindicaciones:

5

1ª.- Aparato de cocción del tipo que comprende un horno, un plano superpuesto de cocción y un espacio calentaplatos y calentaviandas, caracterizado porque dicho espacio se dispone entre el horno y el plano de cocción.

10

2ª.- Aparato de cocción según la reivindicación 1ª, caracterizado porque el referido espacio está formado por un cajón extraíble.

15

3ª.- Aparato de cocción según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado porque dicho espacio está separado de la cámara de cocción del horno por medio de una pared, a través de la cual se transmite el calor del horno por conducción al espacio calentaplatos y calentaviandas.

4ª.- APARATO DE COCCION CON ESPACIO CALIENTAPLATOS O CALIENTAVIANDAS, PERFECCIONADO.

20

Tal y como se deja descrito en la memoria precedente que consta de seis hojas foliadas y mecanografiada por una sola de sus caras y cuatro hojas de planos.

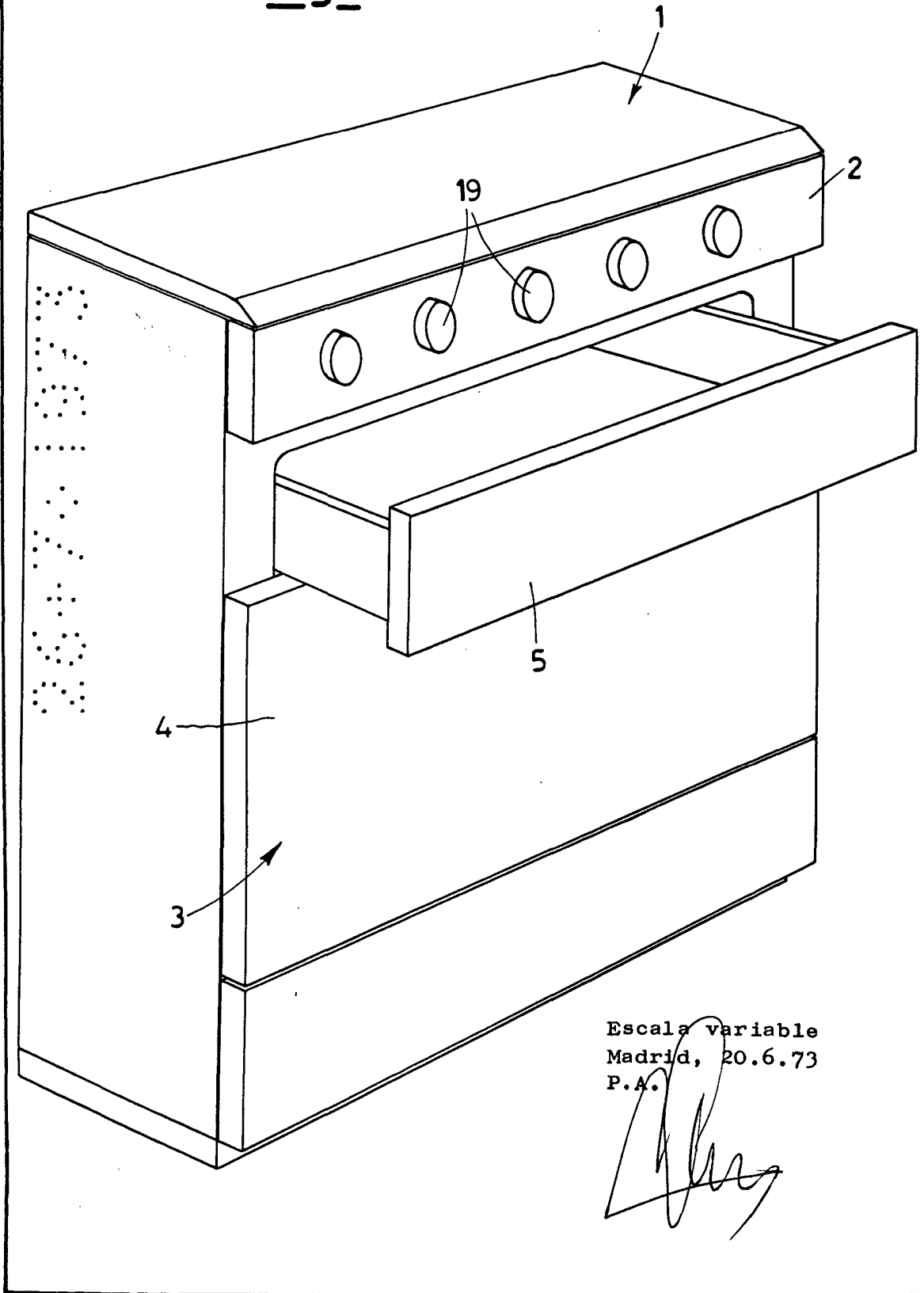
Madrid, 20 de Junio de 1.973

P.A. de Industrie A. Zanussi S.p.A.

Victor Gil Vega.

192703

Fig.1

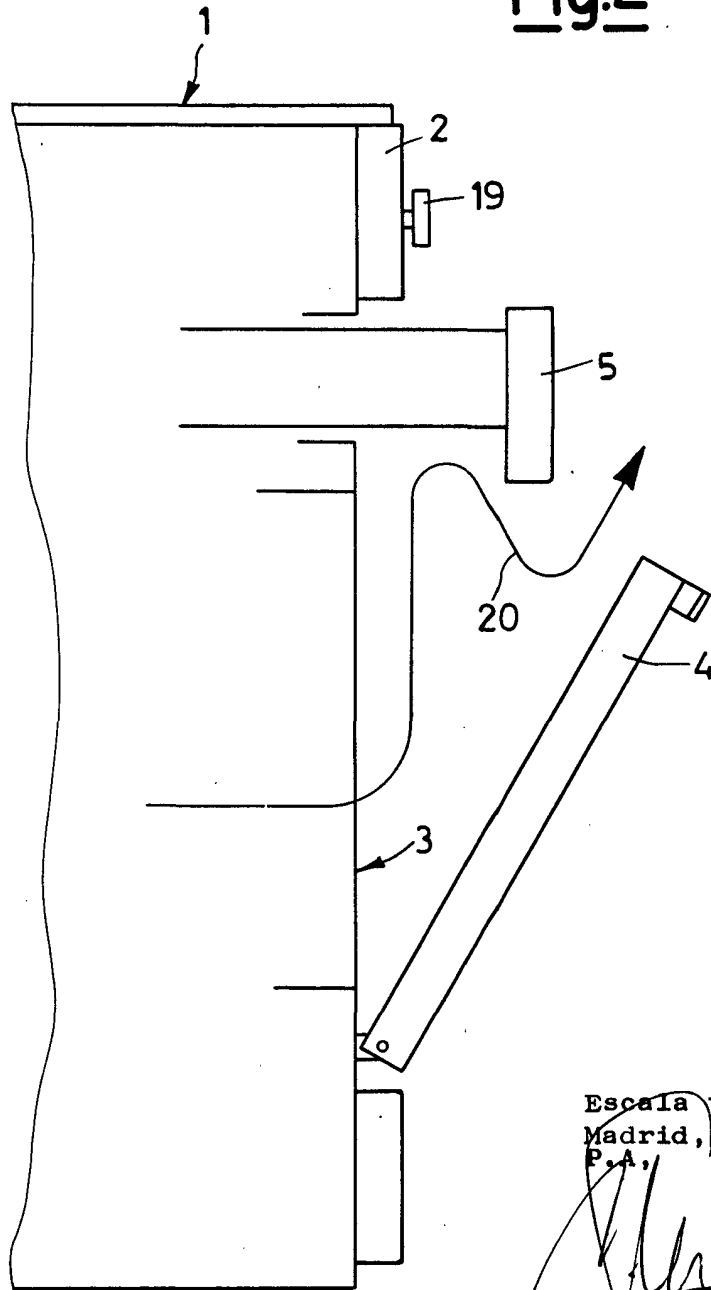


Escala variable
Madrid, 20.6.73
P.A.

192703



Fig.2

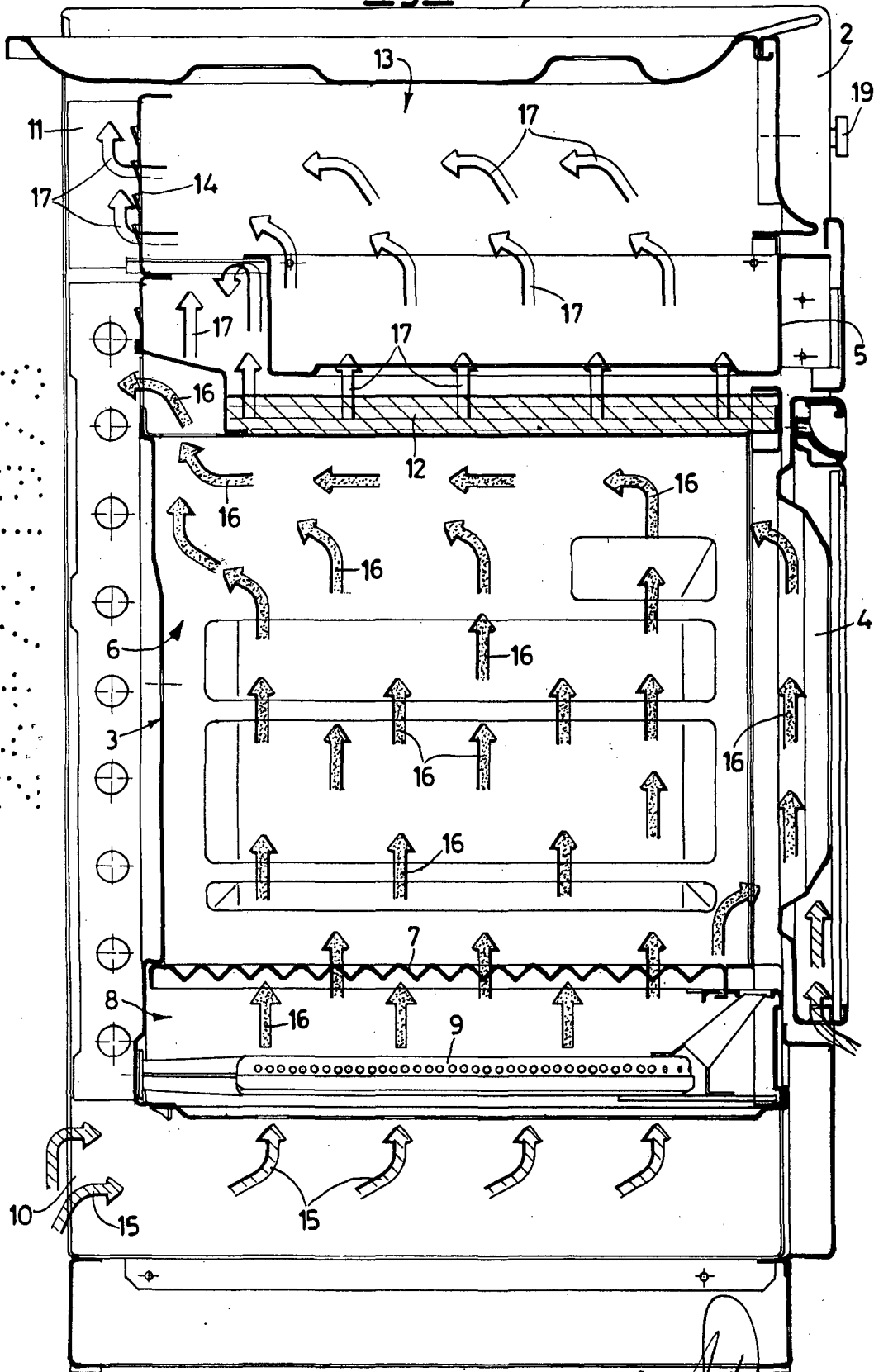


Escala variable
Madrid, 20.6.73
P.A.,



192703

Fig.3

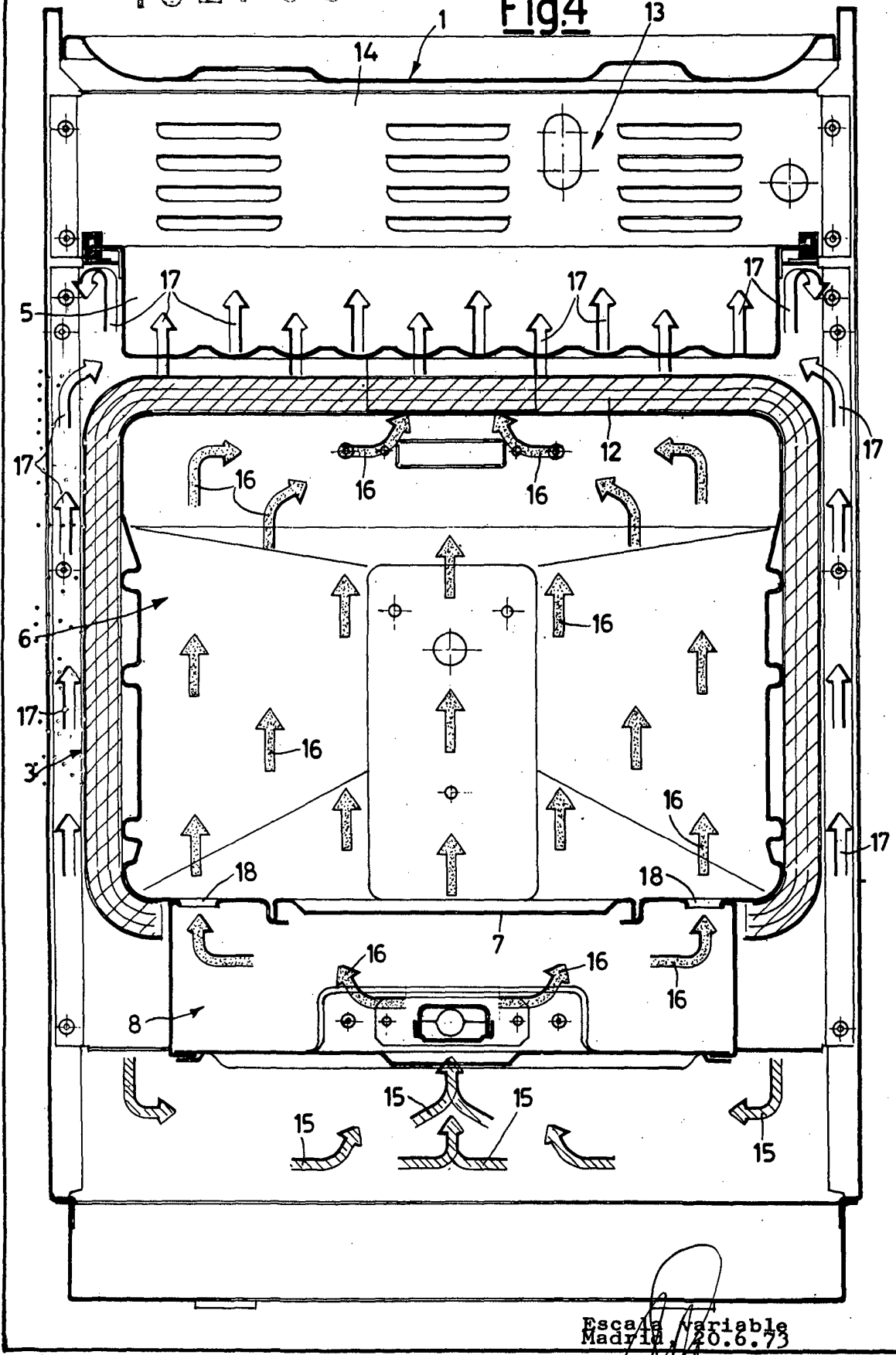


Escala variable
Madrid, 26/8.73
P.A.



192703

Fig.4



Escala Variable
Madrid, 20.6.73
P.A.