



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO 456564	(10) A 1
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACION 25 FEB. 1977	

PATENTE DE INVENCION

(30) PRIORIDADES: (31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
Serial No. 673.629	5-4-1976	U.S.A.

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL	(52) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA

(64) TITULO DE LA INVENCION

"UN APARATO PARA COCCION DE ALIMENTOS, ELECTRICAMENTE CALENTADO"

(71) SOLICITANTE (S)

SCOVILL MANUFACTURING COMPANY

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

WATERBURY, State of Connecticut (U.S.A.) 99 Mill Street

(72) INVENTOR (ES)

Sr. D. Monte Louis LEVIN

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. Alfonso Durán Olivella

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta invención se relaciona con un aparato para cocción de alimentos eléctricamente calentado adaptado para guisar hamburguesas, emparedados y alimentos semejantes.

5. Se conocen ya los dispositivos de cocción en donde el sartén de base tiene asociado sujetablemente con el mismo una cubierta eléctricamente calentada y una parrilla se interpone entre el sartén y la cubierta, la parrilla tiene una superficie de cocción adaptada para recibir una torta de hamburguesa y para cooperar con una superficie de calentamiento superior a la cubierta durante la cocción de la misma.

15. Una de las desventajas de este dispositivo es que queda limitado, cuando se hace funcionar de manera normal, a la cocción de artículos alimenticios que tienen una sola configuración por ejemplo la forma redonda de una hamburguesa.

20. Hay necesidad de un dispositivo de cocción de una disposición semejante a aquella descrita en lo que antecede, pero la escala más amplia en su utilidad para incluir la cocción de alimentos por ejemplo de forma cuadrada o rectangular tales como los emparedados asados. Hasta ahora se ha considerado un problema mantener las ventajas de la estructura anterior tal como su buena transmisión de calor, forma compacta, y la velocidad de cocción y la versatilidad deseada anteriormente citada.

25. De conformidad con la presente invención, el

- aparato para cocción de alimentos eléctricamente calentado incluye un sartén de base, una parrilla perforada recibida separablemente dentro del sartén de base, una cubierta articulada en el sartén de base y una placa de cocción llevada por la cubierta y que está rodeada por una nervadura que contiene un elemento de calentamiento eléctrico para coincidir con las superficies que se extienden periféricamente a un lado de la parrilla para transmitir el calor desde la plancha hacia la parrilla, y en donde la parrilla incluye en su lado opuesto superficies periféricas adicionales para coincidir con la ranura cuando la parrilla se inserta dentro del sartén de base en una posición invertida, y la parrilla tiene superficies de cocción de forma diversa en sus lados opuestos.

La invención se hará evidente de la siguiente descripción que se refiere a los dibujos que se acompañan, todos los cuales dan a conocer una modalidad no limitativa de la invención. En los dibujos:

- La figura 1 es una vista en perspectiva de un aparato para cocción que abarca la invención y que muestra el aparato para cocción en la posición cerrada;

- La figura 2 es una vista detallada en perspectiva que muestra el aparato para cocción en una posición abierta articulada con la parrilla mostrada hacia un lado;

La figura 3 es una vista en perspectiva que muestra la cara opuesta de la parrilla mostrada en la

figura 2, en donde la pared circular en el otro lado de la parrilla se muestra en silueta;

La figura 4 es una vista seccional amplificada que se toma por la línea 4-4 de la figura 1;

5. La figura 5 es una vista seccional fragmentaria parcialmente en perfil que muestra la parrilla con la cara de cocción opuesta orientada hacia arriba en comparación con la figura 4; y

10. La figura 6 es una vista seccional que se toma por la línea 6-6 de la figura 4.

15. Haciendo referencia más específicamente a los dibujos, el aparato para cocción que abarca la invención se designa generalmente -10- en la figura 1. Consiste de un sartén -12- de base y una cubierta calentada para el sartén -14-. Tanto el sartén como la cubierta se muestran con manijas -12a- y -14a- que se extienden lateralmente, alineadas, de manera respectiva. El sartén se forma con una muesca -12b- por encima de la junta de la manija -12a- y la porción de receptáculo del sartén de base.

20. Como se muestra en la figura 4, el sartén de base -12- se forma con una proyección -16- delantera opuesta a la manija -12a-. La proyección se proporciona con una abertura -18- que presenta una charnela -20- dirigida hacia adentro. Alineada con la proyección -16- y formada en la cubierta -14- está la proyección -22- que tiene montada en la misma un dedo -24- dependiente adaptado para acoplar la charnela -20- tal y como se muestra a fin de conectar separable pero articuladamente la cubier

ta y el sartén de base. De esta manera cuando no está en ganchada la cubierta puede abrirse de manera que el dedo -24- pueda quitarse completamente del sartén de base a fin de que el sartén de base pueda sumergirse en una solución de lavar.

5.

En el extremo distante de la manija -14a- se proporciona un enganche -26- de asa articulado que puede hacerse saltar a través de una extremidad -28- en el extremo distante de la manija -12a- para enganchar libremente la cubierta y el sartén de base en la posición cerrada.

10.

Como se muestra mejor en la figura 4, la cubierta -14- consiste de una pared -30- superior de plástico en el lado inferior de la cual se asegura un bastidor -32- de metal. La superficie inferior del bastidor -32- de metal proporciona una superficie -34- de cocción, plana que está rodeada mediante una nervadura -36- dependiente. Colocado en la depresión en el lado opuesto de la nervadura -36-, hay un elemento -38- de calentamiento revestido que proporciona el calor para el bastidor -32-. Como se muestra unos pernos -39- o unos elementos semejantes aseguran el bastidor en la pared -30- superior de plástico.

15.

20.

Como se muestra en la figura 6, los terminales o bornes -38a- del elemento de calentamiento se extienden hacia arriba y están conectados con los alambres conductores -40- y -40a- respectivos que se extienden hasta los pasadores -42- de contacto que son accesibles desde afue

25.

ra de la cubierta y adaptados para ser acoplados mediante el cordón de conexión eléctrico usual. El alambre conductor -40a- se interrumpe mediante un termostato -44- convencional asegurado en relación de intercambio térmico con el bastidor -32- y adaptado para abrir el circuito eléctrico del aparato para cocción a las temperaturas excesivas.

5. El elemento de calentamiento se mantiene en la depresión formada en la nervadura -36- fijándose en la misma tal como en -36a-.

10. La superficie inferior de cocción consiste de una parrilla de metal capaz de invertirse, que se designa generalmente -50-. La parrilla se forma íntegramente con un borde -52- extendiéndose hacia arriba y hacia abajo desde la misma y una superficie -54- de cocción para un tipo de artículo alimenticio se proporciona en una cara de la parrilla mientras que una segunda superficie -56- de cocción se proporciona en la superficie orientada opuestamente. Por razones de conveniencia, la manija -58- se proporciona la cual se extiende lateralmente desde la parrilla y se forma en ambas superficies superior e inferior con protectores -58a- de pulgar para proteger al operario del calor de la parrilla, y la manija y el protector son de plástico aislante. La manija -58- se forma con una abertura -58b- adyacente a su extremo distante.

15. Como se muestra, una superficie -54- de cocción está rodeada y se define mediante una chapa -60- circular

de manera que esté adaptada para guisar tortas de de ham
burguesa circulares o alimentos semejantes. La superfi-
cie -56- de cocción opuesta está rodeada y se define me-
diante una chapa -62- cuadrada o rectangular que es apro-
piada para guisar emparedados asados. Se observará que
5. la parrilla está perforada tal como en -64- dentro de
las chapas para permitir los jugos de la cocción que go-
teen hacia el sartén -12- de base.

Se observará también (figura 2) que cuando el
10. lado de la pared circular está hacia arriba, los agujeros
se extienden a través de la parrilla hacia afuera de la
pared circular para escurrir los jugos que puedan derra-
marse a través de la parte superior de aquella pared en
el procedimiento para guisar la hamburguesa (véase tam-
15. bién la figura 6).

Una particularidad esencial de la invención es
que las superficies de cocción respectivas están rodeadas
hacia afuera de las chapas respectivas mediante zonas coin
cidentes para recibir la nervadura; de preferencia las zo-
20. nas son ranuras -66- y -68- periféricas, respectivamente,
y las ranuras son idénticas en configuración y adaptadas
para cooperar con la nervadura -36- selectivamente en re-
lación de intercambio térmico de manera que el calor del
elemento -38- de calentamiento se comunique a través de
25. la nervadura -36- hacia la superficie de metal de esa
ranura -66- o -68- asociada con la superficie de cocción
que está orientada hacia arriba. Este es el caso ya sea
que se trate de la superficie -54- o de la otra superfi-

cie -56- que queda en la posición de cocción.

- Debe observarse de los dibujos (figuras 3 y 5) que la superficie -62a- externa de la pared -62- rectangular es una extensión lisa orientada hacia arriba de la zona coincidente o ranura -68- que se conforma estrechamente a la configuración de la porción -36a- orientada hacia arriba y hacia adentro de la nervadura -36- rectangular. Asimismo (figuras 2, 4 y 6) una pluralidad de porciones -60a- separadas de la superficie externa de la pared -60- circular constituyen extensiones lisas orientadas hacia arriba de la zona coincidente o ranura -66- que se conforman estrechamente a la configuración de la porción -36a- superior orientada hacia adentro de la nervadura -36- rectangular (figura 4). Esta configuración de las piezas aumenta el área de la parrilla de metal que queda en acoplamiento con la misma o que queda íntimamente próxima a la nervadura calentada. Esta disposición mejora la transmisión de calor desde la nervadura -36- calentada hacia la parrilla -50-.
5. Debe observarse que el interior de la pared lateral del sartén -12- de base se forma con un resalto -70- que sirve como un medio de soporte de parrilla y que tanto la manija -14a- de la cubierta o la manija -12a- del sartén de base se forman con las extremidades de contacto respectivamente -72- y -74-.
10. Se observará que el interior de la pared lateral del sartén -12- de base se forma con un resalto -70- que sirve como un medio de soporte de parrilla y que tanto la manija -14a- de la cubierta o la manija -12a- del sartén de base se forman con las extremidades de contacto respectivamente -72- y -74-.
15. Debido a que la porción externa de la periferia de la parrilla en el área de las zonas coincidentes es esencialmente simétrica, el resalto -70- sirve para

Debido a que la porción externa de la periferia de la parrilla en el área de las zonas coincidentes es esencialmente simétrica, el resalto -70- sirve para

retener la parrilla orientada hacia arriba de manera que la zona -66- ó -68- coincidente orientada hacia arriba acople la nervadura -36- sin tomar en cuenta cual de los lados de la parrilla queda orientado hacia arriba. Además, el resalto -70- tal y como se muestra (figuras 4 y 5) sirve para retener la parrilla por encima del piso del sartén -12- de base de manera que el piso no caliente excesivamente la superficie que sostiene la unidad.

- Al armarse tal como para su funcionamiento, la
10. superficie -54- ó -56- de cocción de la parrilla se selecciona dependiendo del alimento que vaya a guisarse y el alimento, hamburguesa o emparedado se coloca sobre la superficie de forma apropiada. La parrilla luego se coloca en el sartén -12- de base con la orilla hacia abajo
 15. del borde -52- descansando en el resalto -70- y la manija -58- extendiéndose a través de la muesca -12b- de la base. La abertura -58b- de la manija se coloca para recibir la extremidad -74-. La cubierta -14-, ya precalentada, está asociada articuladamente con la charnela -20- tal
 20. y como se ha descrito y se cierra a fin de que la superficie -34- de cocción acople la superficie superior del alimento. La manija -14a- baja sobre la manija -58- y -12a- de manera que la sustancia alimenticia se comprima y quede firmemente sujeta entre la superficie de cocción.
 25. Las extremidades -72- y -74- se acoplan a través de la abertura -58b-. La asa -26- luego se lleva alrededor y se hace saltar sobre la extremidad -28- para sujetar entre sí la unidad. Después de un tiempo de cocción prescri

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de Invención:

5. 1.- Un aparato para cocción de alimentos, eléctricamente calentado, del tipo que incluye un sartén de base que tiene una parrilla perforada recibida separablemente en la misma y una cubierta articulada en el sartén de base y que incluye una chapa de cocción rodeada mediante una nervadura que contiene un elemento de calentamiento eléctrico para coincidir con las superficies que se extienden periféricamente de un lado de la parrilla para transmitir calor desde la chapa hacia la parrilla, caracterizado en que la parrilla incluye en su lado opuesto, superficies periféricas adicionales para coincidir con la nervadura cuando la parrilla se inserta dentro del sartén de base en una posición invertida, y la parrilla tiene superficies de cocción de forma diversa en sus lados opuestos.
10. 2.- Un aparato para cocción de alimentos, eléctricamente calentado, según la reivindicación 1, caracterizado porque las superficies coincidentes en la parrilla constituyen también los miembros para sostener la parrilla dentro del sartén de base.
15. 3.- Un aparato para cocción de alimentos, eléctricamente calentado, según la reivindicación 1, o la reivindicación 2, caracterizado porque la parrilla es de forma de planta esencialmente rectangular, una de sus caras tiene una pared esencialmente rectangular dentro de
- 20.
- 25.

los límites de las superficies coincidentes y la otra de sus caras incluye una pared circular colocada dentro de los límites de las superficies coincidentes.

5. 4.- Un aparato para cocción de alimentos, eléc
tricamente calentado, según la reivindicación 3, caracte-
rizado porque la pared circular es de altura suficiente
para que sea acoplada mediante la chapa calentada cuando
la cubierta se cierra en el sartén de base.

10. 5.- Un aparato para cocción de alimentos, eléc
tricamente calentado, según la reivindicación 3, o rei-
vindicación 4, caracterizado en que la parrilla incluye
perforaciones colocadas dentro de los límites de la pared
circular y perforaciones adicionales colocadas al exterior
de la pared circular.

15. 6.- Un aparato para cocción de alimentos, eléc
tricamente calentado, según las reivindicaciones 3, 4 ó
5, caracterizado porque la parrilla es en forma de plan-
ta esencialmente cuadrada y la pared circular se une tan-
gencialmente con las superficies periféricas coinciden-
tes en una pluralidad de posiciones, en la parrilla.

20. 7.- Un aparato para cocción de alimentos, eléc
tricamente calentado, según cualesquiera de las reivindi-
caciones anteriores, caracterizado porque las superficies
coincidentes incluyen miembros de pared separados que se
25. extienden paralelos uno al otro periféricamente de la pa-
rrilla, y que definen un canal que tiene una sección
transversal esencialmente en forma de "U" para la recep-
ción de una nervadura de forma correspondiente llevada

por la chapa de cocción.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurran en la esencialidad de la Patente de Invención, de finida en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto

5. es:

8.- "UN APARATO PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS, ELECTRICAMENTE CALENTADO".

Consta la presente memoria de trece hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos

10. unidos a la misma.

Barcelona, 25 FEB. 1977

P.A. de SCOVILL MANUFACTURING COMPANY,

ALFONSO DURÁN

p. p.

Alfonso Durán

JR/ga.

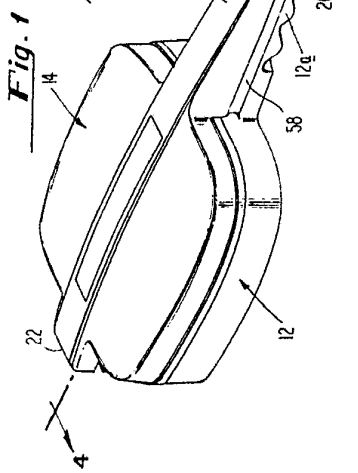


Fig. 1

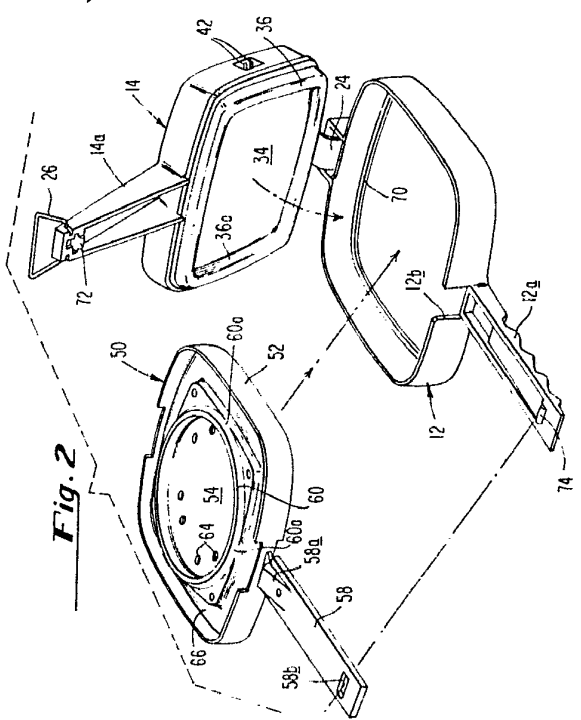


Fig. 2

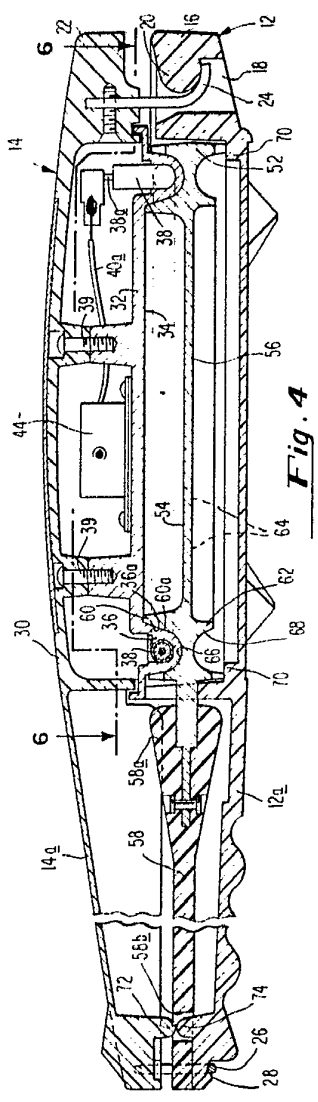


Fig. 4

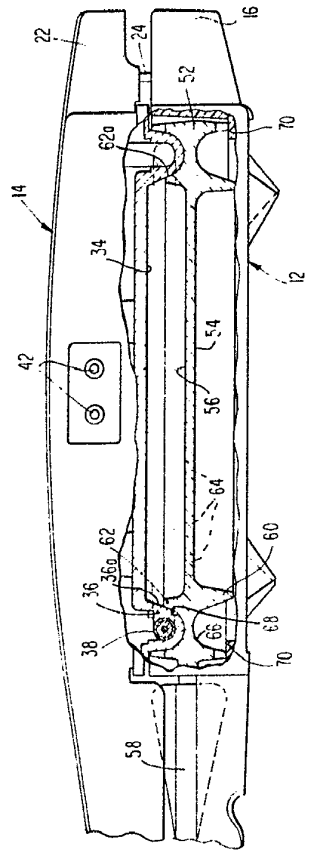


Fig. 5

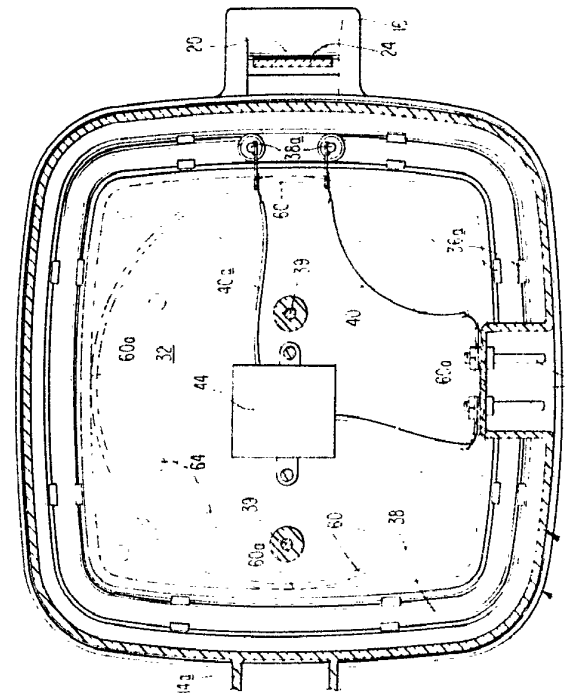


Fig. 6

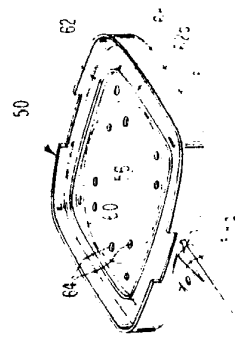


Fig. 3

BARCELONA, 25 FEB. 1977
 P. A. ALFONSO DURÁN
 P. P.
Josep Colomer i Sureda

77
77)

SCOVILL MANUFACTURING COMPANY

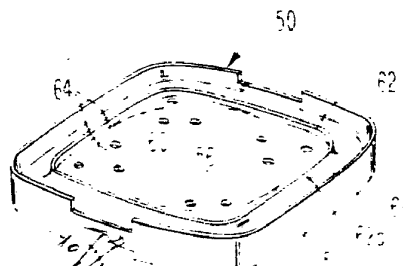
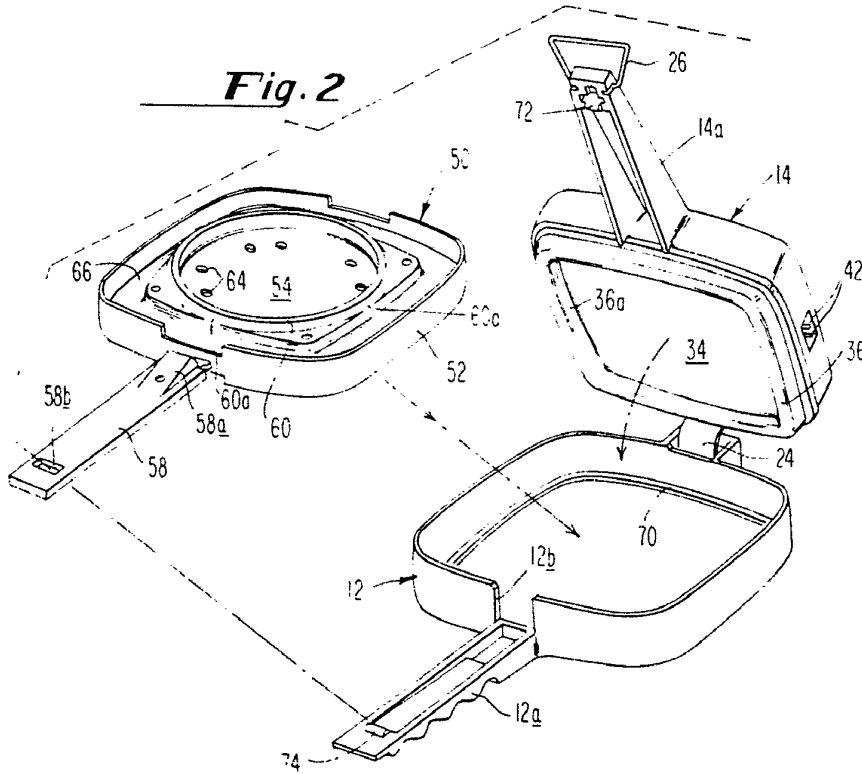
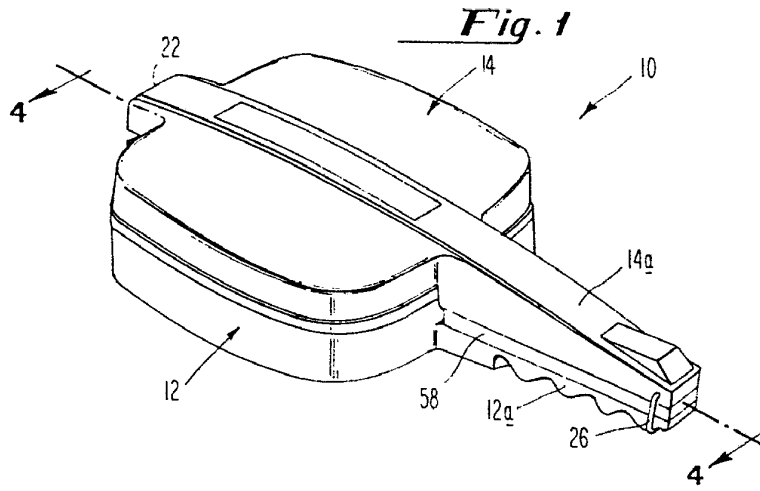


Fig. 5

Fig.

Fig. 3 BARCELONA, 25 FEB. 1977

P.A. ALFONSO DURÁN

p. p.

Luis Alfonso Durán

ESCALA VARIABLE

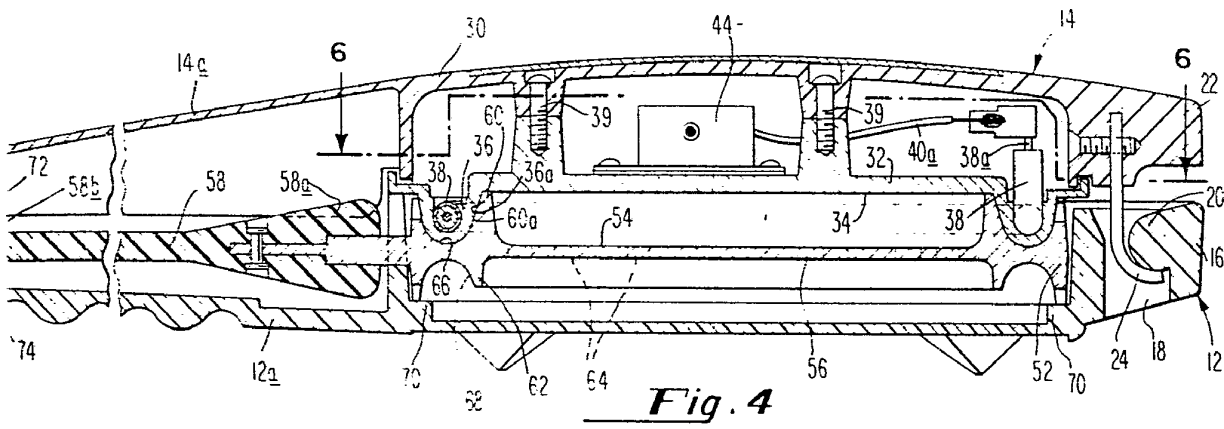


Fig. 4

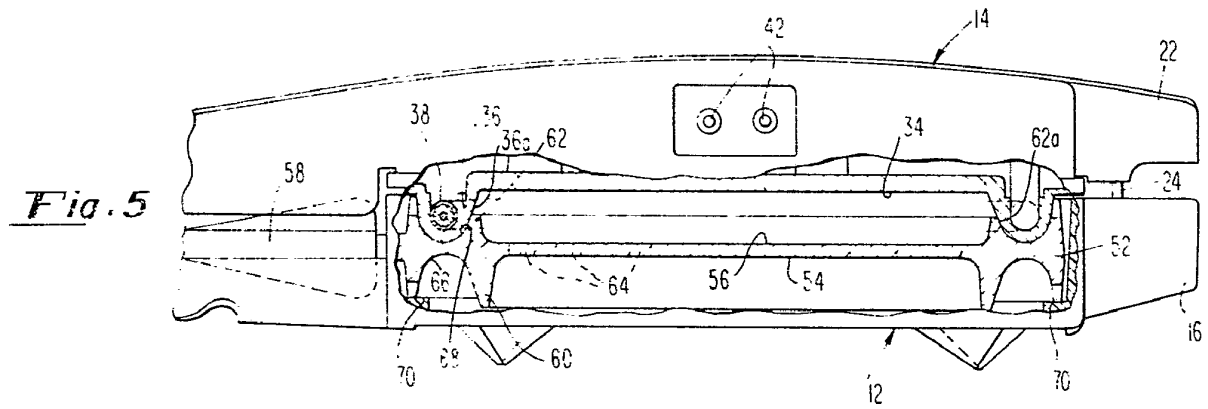


Fig. 5

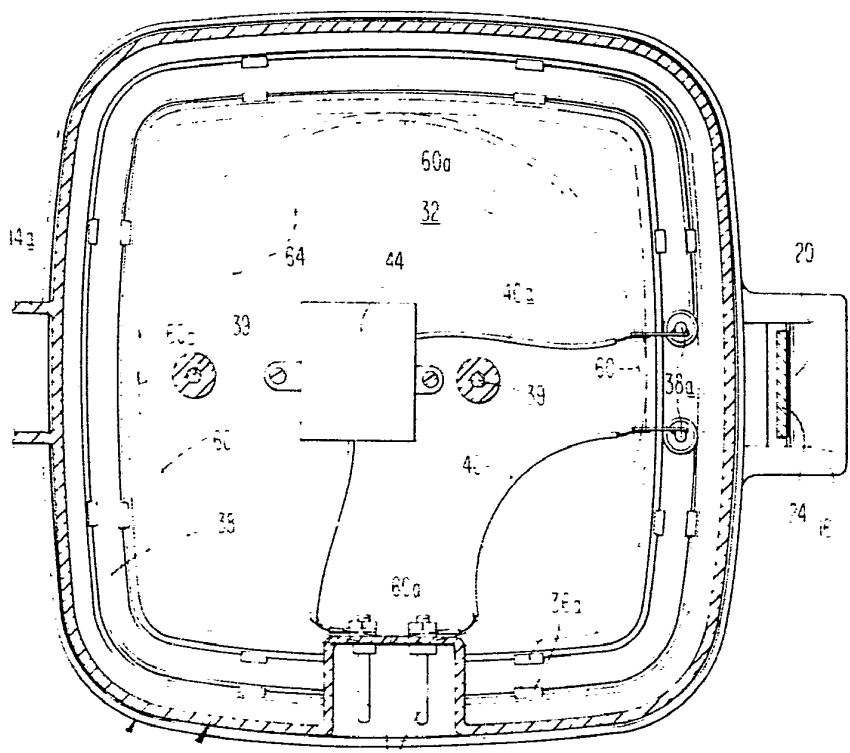


Fig. 6

25 FEB. 1977
SO DURÁN

[Handwritten signature]