

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA
Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

478.970

11	NUMERO	478.970	10	A1
21	ES			
22	FECHA DE PRESENTACION	27-Marzo-1.979		

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

PATENTE DE INVENCION

60 PRIORIDADES:		
61 NUMERO	62 FECHA	63 PAIS
64 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	H05B 1/02 ; H05B 3/68	
64 TITULO DE LA INVENCION		
"UNIDAD DE COCINA PERFECCIONADA"		
71 SOLICITANTE (ES)		
KARL FISCHER (A 7 772 ES)		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
Am Gaensberg, 7519 Oberderdingen, República Federal Alemana		
72 INVENTOR (ES)		
el solicitante		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE		
DON ALBERTO DE ELZABURU MARQUEZ (P.-71.505)		

CADUCADO

MCS/.

Las unidades de cocina, tales como fogones empotrables, hornillos, cocinillas transportables o similares, están equipadas casi siempre con dos a cuatro placas de cocina eléctricas, las cuales tienen cada una una potencia instalada comprendida entre 1000 y 2000.W para que se pueda iniciar la cocción con relativa rapidez sobre estas placas de cocina. Por consiguiente, una cocina de cuatro placas puede tener una potencia de acometida de 7 a 8 kW. Esto es a menudo demasiado para una red normal de corriente doméstica, en particular cuando la tensión de la red asciende solo a 120 voltios. Además, no es posible conectar estas cocinas a una caja de enchufe dotada de un fusible normal. Se han propuesto ya unidades de cocina que contienen una placa de cocina de potencia con elevado consumo nominal de corriente y tres placas de cocina con un consumo nominal de corriente muy pequeño, las cuales están destinadas a continuar una cocción ya iniciada. El ama de casa ha de realizar en este caso una tras otra todas las operaciones de iniciación de la cocción sobre la placa de potencia primeramente mencionada y, para que continúe la cocción, ha de trasladar los recipientes de cocción a las otras tres placas de baja potencia. Esto dificulta el trabajo y requiere una atención especial.

El cometido del invento consiste en crear una unidad de cocina con al menos dos placas de cocina eléc

5 tricas, al menos una de las cuales es regulada o controlada según una cierta cadencia por un dispositivo de maniobra, cuya unidad de cocina tiene suficiente con un consumo nominal de corriente reducido y contiene placas de cocina utilizables a pleno valor.

10 Este problema se resuelve de acuerdo con el invento por el hecho de que el dispositivo de maniobra de al menos una placa de cocina eléctrica privilegiada está configurado de tal manera que, al desconectar al menos una parte de su potencia, se alimenta con corriente por lo menos una placa de cocina eléctrica posconectada.

15 Por consiguiente, se fija un cierto orden de jerarquía (que, sin embargo, puede variarse o desconectarse también por medio de conmutadores), de modo que las placas de cocina eléctricas posconectadas son alimentadas con corriente cuando la primera placa de cocina desconecta al menos en parte la potencia a consecuencia de su operación de mando o regulación. Dado que en una placa de cocina con elevado consumo nominal de corriente el proceso de
20 iniciación de la cocción tiene lugar rápidamente y para que continúe la cocción las potencias apenas rebasan el 10 o 15% del consumo nominal de corriente, se tienen a disposición tiempos suficientemente largos en los que están conectadas las placas de cocina subsiguientes. En particular,
25 cuando los intervalos o períodos de maniobra están dimen-

sionados de forma que sean muy cortos, las operaciones de cocción sobre las placas de cocina subsiguientes no son apenas alteradas y las pausas de desconexión forzosas de las placas de conexión subsiguientes apenas le llamarán la atención al usuario. Esto es válido particularmente cuando las placas de cocina, en su escalafón de prioridad en la unidad de cocina, están dispuestas en el espacio de modo que las placas de cocina más utilizadas en base a esta disposición sean las primeras en el escalafón de prioridad. En las placas de cocina eléctricas privilegiadas es importante un modo de trabajo cadencioso del dispositivo de manobra, pero una placa de cocina posconectada podría tener también otra clase de regulación, por ejemplo un circuito de cadencia de siete. El regulador de temperatura puede ser preferiblemente un denominado regulador automático, el cual trabaja con una caja palpadora hidráulica que está dispuesta en la zona central de la placa de cocina y que está apretada contra el fondo del puchero. En este caso, la placa de cocina eléctrica tiene dos resistencias de caldeo y el regulador lleva dos contactos correspondientes que se desconectan bajo valores de temperatura consecutivos. Al efectuarse la desconexión de la primera potencia parcial, se puede alimentar ya con corriente total o parcialmente una placa de cocina adicional.

Se propone una ejecución especialmente ven-

5 tajosa y que no solo mantiene bajo el consumo nominal de corriente, sino que ahorra también energía, en la que el dispositivo de maniobra es un regulador de estado que reacciona al vapor generado en un recipiente de cocción. Cuando este regulador de estado, que se ha descrito en la memoria de la patente alemana 1 029 502, está asociado a la placa de cocina eléctrica privilegiada, es posible entonces efectuar también allí, mediante la superposición de recipientes de cocción, el inferior de los cuales calienta en cada caso al que está colocado encima, la preparación de una comida integrada por varios platos individuales sobre una placa de cocina y utilizar una placa de cocina adicional posconectada, por ejemplo, para asar o freír.

15 En los dibujos se han representado ejemplos de ejecución del invento y éstos se explican con más detalle a continuación. Muestran:

las Figuras 1 a 3, diagramas de conexión esquemáticos de variantes de unidades de cocina,

la Figura 4, un detalle de una variante,

20 la Figura 5, el alzado lateral de una unidad de cocina, y

la Figura 6, el diagrama de conexiones de una unidad de cocina según la Figura 4.

25 Las partes iguales llevan los mismos símbolos de referencia.

El diagrama de conexiones representado en la Figura 1 muestra una unidad de cocina 11 equipada con cuatro placas de cocina eléctricas 12, 13, 14, 15, la cual se puede conectar por medio de un enchufe macho 16 a una caja de enchufe 17 de la red de corriente doméstica. La unidad de cocina puede estar constituida por un hornillo eléctrico, un fogón empotrable o una cocinilla transportable. Cada placa de cocina eléctrica puede ser una placa de cocina usual de material de fundición con dos conductores de caldeo 18, 19 en cada caso, los cuales se pueden conectar individualmente o juntos por medio de dos brazos de contacto 20, 21 o muelles de maniobra de un dispositivo de maniobra 22. El dispositivo de maniobra 22 es un regulador de temperatura que puede ajustarse manualmente a la temperatura deseada a través de una cabeza de ajuste 23. A cada regulador de temperatura pertenece una caja palpadora 24 que de la manera usual, no representada, está dispuesta elásticamente en el centro de la placa de cocina y se puede aplicar al fondo de un recipiente de cocción para percibir la temperatura del mismo. Está asociada principalmente al conductor de caldeo 19 dispuesto en el interior. La caja palpadora 24 está llena de un líquido de expansión y está unida a través de un tubo capilar 25 con una caja de expansión 26 que actúa sobre los contactos de maniobra 20, 21 en dependencia de la temperatura de la caja palpadora y del ajuste manual.

Los contactos de maniobra 20, 21 están ajustados uno respecto a otro de tal manera que se conectan sucesivamente al aumentar la temperatura a saber, el brazo de contacto 20 algunos grados antes que el contacto 21. De este modo, se impide en amplio grado que se sobrepase la temperatura teórica.

El regulador de temperatura puede estar estructurado según la memoria de la DE-OS alemana 2 058 512 o según la patente alemana 2 414 813. Los brazos de contacto 20, 21 están separados eléctricamente también por el lado de entrada y pueden tener dos muelles de maniobra separados. A los contactos fijos 27, 28 del dispositivo de maniobra 22 que conducen a las resistencias de caldeo 18, 19 está asociado un contacto de conmutación fijo respectivo 29, 31 que coopera con los muelles de maniobra correspondientes cuando está desconectada la respectiva resistencia de caldeo.

Las resistencias de caldeo de todas las placas de cocina están conectadas a través de una línea de retorno 36 a un polo de la red doméstica y los brazos de contacto 20, 21 del dispositivo de maniobra para la primera placa de cocina 12 están conectados al otro polo de la red doméstica. El contacto de conmutación 29 está conectado en cada caso al brazo de contacto 21 del dispositivo de maniobra siguiente y el contacto 31 está conectado al brazo de

contacto 20, de modo que en cada caso el contacto de conmutación de una resistencia de caldeo (por ejemplo) interior está asociado a la otra resistencia de caldeo respectiva (por ejemplo la exterior) de la placa de cocina siguiente.

5 Gracias a esta conexión cruzada se solicita en cada caso la resistencia de caldeo que controla al perceptor de temperatura 24. La unidad de cocina según la Figura 1 trabaja del modo siguiente:

10 El enchufe de acometida 16 se conecta a una caja de enchufe, cuyo fusible corresponde a la potencia máxima de la placa de cocina más robusta, por ejemplo 2000 W.

15 En la Figura 1 se ha representado un estado en el que las placas de cocina 12, 13 y 14 se han conectado debido al accionamiento del botón de ajuste 23. En la placa de cocina 12 ha terminado ya el proceso de iniciación de la cocción, durante el cual estaban conectadas ambas resistencias de caldeo, y el dispositivo de maniobra 22 ha recibido la indicación de parte del perceptor de temperatura 24 de que se ha alcanzado la temperatura ajustada. Para proseguir la cocción son necesarias solo potencias medias de hasta 20 aproximadamente 500 W, para lo cual se alimenta esta potencia parcial conectando y desconectando la resistencia de caldeo 19 (brazo de contacto 21) y se conmuta entonces entre los contactos 28 y 31. En la placa de cocina 12 están desconectados ambos contactos 27, 28, de modo que ambos brazos de 25

contacto 20, 21 se aplican a los contactos de conmutación 29, 31, los cuales están conectados a los brazos de contacto 20, 21 de la placa de cocina siguiente 13. En aquella placa de cocina ha concluido también el proceso de iniciación de la cocción. En la placa de cocina 13 está representado el estado en el que el conductor de caldeo interior 19 recibe corriente (dibujado en negro), con lo que el calentamiento del mismo solicita principalmente al perceptor de temperatura. El contacto de conmutación 29 está vacío y la resistencia de caldeo 18 de la placa de cocina 14 no recibe corriente alguna, aun cuando esta resistencia, al igual que la 19, haya sido conectada por el dispositivo de maniobra 22 y la placa de cocina no haya alcanzado todavía la temperatura ajustada.

Sin embargo, el estado representado no dura mucho tiempo, ya que al cabo de un tiempo muy breve se desconecta nuevamente la placa de cocina 13 por medio del contacto 21, de modo que las dos resistencias de caldeo 18, 19 de la placa de cocina 14 reciben entonces corriente.

Como quiera que en la placa de cocina 13 la resistencia de caldeo 18 está desconectada y el brazo de contacto 20 está aplicado al contacto de conmutación 29, el brazo de contacto 21 obtiene corriente de 14 y de su resistencia de caldeo 18. Durante el tiempo en que la placa de cocina 13 va a buscar su potencia para seguir cocinando, se

retrasa algo, por tanto, el proceso de iniciación de la co-
cción de 14. Sin embargo, si se desconecta poco después la
placa 13, la placa 14 recibe su plena potencia. Una con-
exión en 12 repercute de manera correspondiente sobre 13 y
5 sobre las placas siguientes. Por consiguiente, las placas
de cocina 12 a 15 se encuentran en posición privilegiada
una delante de otra en el orden de sucesión de su conexión.
Aun cuando trabajen tres placas de cocina, la máxima poten-
cia de acometida no es más alta que para una sola. Debido
10 a los tiempos de conexión relativamente pequeños sigue es-
tando disponible todavía también para la última placa de
cocina un tiempo de conexión suficiente.

La unidad de cocina 11' según la Figura 2
posee también cuatro placas de cocina, de las cuales las
15 placas de cocina 12' y 15' tienen un diámetro menor y una
potencia de 1500 W, y las placas de cocina restantes 13',
14' tienen un diámetro mayor y una potencia de 1500 y 2000
W, respectivamente. Los reguladores de temperatura 22', se
diferencian de los correspondientes a la Figura 1 únicamente
20 por la clase de construcción del interruptor de acción brus-
ca configurado de forma especialmente sencilla. Este inte-
rruptor posee un muelle móvil de acción brusca 37. Está cons-
tituido por dos mitades de contacto 20', 21' a base de mate-
rial para muelles, a partir de los cuales se han doblado
25 hacia afuera unas lengüetas elásticas que están apoyadas

5 en soportes de apoyo fijos 38, 39, a través de los cuales se alimenta la corriente. Las mitades de muelle están insertadas en un bloque aislante central 55, sobre el cual actúa la caja de expansión 26. Los contactos 27, 28, 29, 31, cooperan con contactos dispuestos en el extremo de las mitades de muelle 20', 21'. Este muelle doble de acción brusca 37 está ajustado de modo que la mitad de contacto 21' se desconecta a una temperatura más baja que la mitad 20'.

10 La alimentación de corriente desde el enchufe macho 16 tiene lugar a través de un interruptor manualmente accionable 56 que posee dos brazos de contacto que en una posición conectan las placas de cocina, en una segunda posición conectan una caja de enchufe 57 para aparatos adicionales, por ejemplo un aparato agitador, y en una tercera
15 posición separan las placas de cocina de los dos polos de la red doméstica. En la Figura 2, los reguladores de temperatura 22' de las dos placas de cocina privilegiadas 12', 14', dispuestas preferiblemente en la parte delantera de la unidad de cocina 11', están conectados a uno de los polos de la red, mientras que las placas de cocina 13', 15',
20 con sus resistencias de caldeo están conectadas a los contactos de conmutación 29, 31 de estos reguladores de temperatura. Al igual que en la Figura 1, las alimentaciones de corriente 38, 39 a los brazos de contacto 20', 21' están
25 conectadas también eléctricamente entre sí en este caso en

las placas de cocina privilegiadas 12', 14', de modo que se podría utilizar aquí un interruptor doble normal de acción brusca sin aislamiento eléctrico de las dos mitades de contacto 20', 21', una respecto de otra, mientras que en las placas de cocina siguientes 13', 15' si bien es importante la separación eléctrica de los dos brazos de contacto uno respecto de otro, se podrían suprimir los contactos de conmutación.

En el estado representado en la Figura 2 se ha supuesto que todas las placas de cocina están conectadas. Las placas de cocina 12', 14' han alcanzado su margen de temperatura teórica; en 12' se alimenta justamente la potencia 18' para continuar la cocción, mientras que 14' se ha desconectado por completo. En correspondencia con esto, en la placa de cocina 13' conectada después de 12' está conectado también únicamente un conductor de caldeo 18, mientras que en 15' están conectados ambos conductores de caldeo, porque esta placa se encuentra todavía en la fase de iniciación del calentamiento. Aun cuando la unidad de cocina 11' posea dos placas de cocina privilegiadas 12', 14' utilizables siempre a plena capacidad y las dos placas conectadas a continuación se puedan emplear casi siempre por completo fuera del tiempo de iniciación del calentamiento de las placas de cocina privilegiadas, la potencia de acometida asciende en este caso, suponiendo siempre resistencias

de caldeo iguales 18, 19, a solo 3500 W, es decir, se encuentra por debajo de 16 amperios a 220 V. La división en dos ramales 12', 13' y 14', 15', aumenta, por tanto, la capacidad de utilización. El interruptor 56 procura la desconexión bipolar y se ocupa de que la caja de enchufe 57 se utilice solamente cuando las placas de cocina no estén conectadas. Esta caja podría conectarse también a los contactos de conmutación libres de las placas de cocina 13', 15' y, por tanto, podría incorporarse en el circuito de prioridad.

La Figura 3 muestra una unidad de cocina con un interruptor manual 56, una caja de enchufe 57 según la Figura 2 y una placa de cocina 12, así como un regulador de temperatura 22 según la Figura 1. En este caso, al contacto de conmutación 31 primeramente atendido está conectado un interruptor manual 58 de cadencia de siete y al contacto de conmutación 29 está conectado un interruptor 59 de cadencia de siete, los cuales controlan en cada caso a tres conductores de caldeo de placas de cocina 13a, 14a a través de muelles de maniobra accionados por levas. Por consiguiente, en esta forma de ejecución se pone primeramente en pleno funcionamiento la placa de cocina 13a después de desconectar la resistencia de caldeo 19 de la placa de cocina 12 y después de desconectar también la resistencia de caldeo 18 se pone en funcionamiento la placa de cocina 14a. La máxi-

ma potencia de acometida asciende a 2500 W, aun cuando estén montadas placas de cocina con 4500 W.

En la Figura 4 se ha representado un dispositivo de maniobra modificado 22" cuya placa de cocina 12b tiene solo un conductor de caldeo 18' para toda la potencia instalada. La caja de expansión 26 actúa sobre un bimetá 33, el cual es calentado por una resistencia de caldeo de mando 34 de pequeña potencia y está conectado en paralelo con la resistencia de caldeo 18'. Esta resistencia y la resistencia de caldeo de mando 34 son controladas por un interruptor 35 de acción brusca que en su posición de "conexión" representada alimenta las dos resistencias de caldeo, mientras que en la posición de "desconexión" está unido con el contacto de conmutación 29', el cual se encuentra unido con la línea de alimentación 30' que va al dispositivo de maniobra de la siguiente placa de cocina, la cual es conectada de este modo a plena capacidad. La ejecución según la Figura 4 trabaja del modo siguiente:

Se trata en este caso de un regulador de temperatura de acción cadenciosa que puede ser ajustado manualmente mediante el botón de ajuste 23' a un valor de temperatura determinado. Mediante el bimetá 33 calentado junto con el calentamiento de la placa de cocina tiene lugar una activación cadenciosa, es decir, una conexión y desconexión consecutivas del único conductor de caldeo 18', con lo que

se modifica la duración de conexión relativa en correspondencia con el ajuste de temperatura (botón 23') y la temperatura real en el recipiente de cocción. Esta duración de conexión relativa se reducirá desde casi 100% durante la fase de iniciación de la cocción hasta aproximadamente 10 a 20 % durante la fase de continuación de la cocción. En cada una de las pausas, es decir, durante la fase de continuación de la cocción entre el 80 y el 90% del tiempo, se encuentra disponible entonces la plena potencia para las placas de cocina subsiguientes.

Cuando se suprime la regulación de temperatura 24, 25, 26 representada con línea de trazos, se origina entonces un aparato de mando de potencia que actúa cadenciosamente sin escalones y que en sus períodos de desconexión alimenta la placa de cocina subsiguiente.

En las Figuras 5 y 6 se ha representado una unidad de cocina lla que está configurada en forma de unidad transportable y posee dos placas de cocina 12a y 13a. La placa de cocina 12a lleva asociado a ella un regulador de estado 40 que, a través de una línea de alimentación flexible 41, está unido con la unidad de cocina lla y es adecuado para ser asentado sobre una tapa 42 de un recipiente de cocción que posee una abertura de paso de vapor 47.

Sobre la placa de cocina 12a se encuentran colocadas tres ollas asentadas una encima de otra, las cua-

les están configuradas de modo que se incrustan una sobre otra y de forma que en cada caso la olla inferior calienta a la que está colocada encima de ella. Gracias a esta "cocción en torre" se pueden preparar varios platos diferentes en recipientes de cocción diferentes por medio de una sola placa de cocina.

El vapor que sale por la tapa superior 42 de la olla indica que todos los recipientes de cocción tienen la temperatura de cocción. El vapor actúa sobre una caja de presión 43 que está llena de un líquido que hierve algo por debajo del punto de ebullición del agua. Por consiguiente, el vapor que sale origina una evaporación rápida en la caja 43, en donde es accionado a través de una membrana un interruptor 44 en el regulador de estado 40 que está realizado en forma de interruptor de acción brusca y conmuta entre un contacto 45 y un contacto 46.

Está previsto un conmutador 48 con el cual se pueden desconectar por completo el regulador de estado 40 y así la placa de cocina 12a. En la posición representada de actuación del conmutador 48, la placa de cocina eléctrica 12a, que posee solo una resistencia de caldeo 18a, está conectada a través del interruptor 44 y un interruptor de mando 49, así como a través de un interruptor 50 de protección frente a la temperatura. El interruptor de mando 49 puede ser un interruptor sencillo de conexión/desconexión,

5 un interruptor de cadencia de siete o también un aparato de mando de potencia sin escalones. El interruptor de protección frente a la temperatura sirve para proteger la placa de cocina y los recipientes de cocción cuando no se haya asentado por equivocación el regulador de estado o se haya colocado material a cocer sin haber puesto agua.

10 La placa de cocina 13a posee un dispositivo de maniobra 22 según la Figura 1. La línea de alimentación común 30 del dispositivo de maniobra 22 está unida con el contacto de conmutación 46 del regulador de estado 40, así como con un contacto del conmutador 48. A continuación de la placa de cocina 13 pueden estar conectadas otras placas de cocina, cajas de enchufe o aparatos.

15 La unidad de cocina lla trabaja del modo siguiente:

20 Para preparar un plato completo con, por ejemplo, cuatro comidas diferentes, se cargan tres comidas a cocer en los tres recipientes de cocción 50, los cuales se colocan uno encima de otro y se cierran con la tapa 42. Después de colocarlos sobre la placa de cocina 12a y de asentar el regulador de estado 40 sobre la placa 42, se conecta la placa de cocina 12a a través del botón de ajuste 51 del interruptor de mando 49. La resistencia de caldeo 18' calienta con su potencia total los tres recipientes de cocción hasta que en el recipiente de cocción superior 50 reina tam

25

bién la temperatura de cocción, y el vapor que sale a través de la abertura 47 calienta la caja de presión 43 y conmuta al interruptor 44 pasando del contacto 45 al contacto 46. De este modo, se desconecta la placa de cocina 12a y a través de la línea 30, se alimenta corriente a la placa de cocina 13a sobre la cual se puede realizar ahora un proceso adicional de cocción o asado. Después de la iniciación de la cocción es muy pequeña la potencia para proseguir la cocción, de modo que la placa de cocina 13a queda lista para su utilización durante más del 80% del tiempo. El regulador de estado 40 trabaja en cooperación con la placa de cocina 12a de una manera muy pobre en inercia, de modo que se desconecta nuevamente ya unos segundos después de haber sido nuevamente conectado. Un impulso de potencia de tan corta duración es suficiente para hacer que se produzca nuevamente un desprendimiento de vapor. Por consiguiente, se regula realmente al estado "cocción" y no a la temperatura correspondiente que solo puede detectarse de forma inexacta. Las breves interrupciones de potencia a penas se hacen perceptibles en la placa de cocina 13a. Esta ejecución permite que con una cocina de dos placas, que tenga el consumo nominal de corriente de solo una placa de cocina, se cueza simultáneamente un plato con cuatro o más comidas diferentes.

El conmutador 48 procura que la prioridad, que normalmente tiene la placa de cocina 12a con respecto a

la placa de cocina 13a, le sea conferida a esta última y se desconecte así la placa de cocina 12a. Es posible también variar solo la prioridad. En lugar del regulador de estado 40 unido con la unidad de cocina 11a a través de una línea de alimentación flexible 41 se puede utilizar también un regulador de estado que envíe a la unidad de cocina por vía inalámbrica sus señales de conexión o desconexión (véase la memoria de la DE-AS alemana 21 61 371).

Dentro del ámbito del invento son posibles numerosas variantes de los ejemplos de ejecución descritos y representados. Así, las placas de cocina de fundición descritas son ciertamente ventajosas en grado especial en relación con el invento debido a sus propiedades compensadoras de temperatura, pero se pueden utilizar también otros lugares de cocción, por ejemplo, cada placa de cocina eléctrica puede formarse por medio de una unidad de caldeo dispuesta debajo de una placa de cerámica vítrea o bien las placas de cocina eléctricas pueden estar formadas por cuerpos de caldeo tubulares. Es posible también conectar una o varias placas de cocina independientes en paralelo con las placas de cocina conectadas en cascada.

REIVINDICACIONES

5

10 1ª.- Unidad de cocina perfeccionada con al
menos dos placas de cocina eléctricas, al menos una de las
cuales está regulada o controlada de forma cadenciosa por
un dispositivo de maniobra, caracterizada porque el disposi-
tivo de maniobra de al menos una placa de cocina eléctrica
privilegiada está configurado de tal manera que, al ser des-
15 conectada al menos una parte de su potencia, es alimentada
con corriente al menos una placa de cocina eléctrica posco-
nectada.

20 2ª.- Unidad de cocina según la reivindica-
ción 1ª, caracterizada porque el dispositivo de maniobra
presenta al menos un contacto de conmutación que conmuta en-
tre la alimentación de la placa de cocina eléctrica corres-
pondiente y la alimentación de la placa de cocina eléctrica
subsiguiente.

25 3ª.- Unidad de cocina según las reivindica-
ciones 1ª o 2ª, caracterizada porque contiene varias placas

de cocina eléctricas, cada una de las cuales tiene prioridad con respecto a la siguiente.

5 4ª.- Unidad de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizada porque el dispositivo de maniobra es un regulador de temperatura.

10 5ª.- Unidad de cocina según la reivindicación 4ª, caracterizada porque el regulador de temperatura tiene dos contactos de maniobra que conectan a valores de temperatura consecutivos y que conectan en cada caso una de entre al menos dos resistencias de caldeo de una placa de cocina eléctrica, y porque ambos contactos de maniobra, pero al menos el contacto de maniobra que reacciona a la temperatura más alta, presentan un contacto de conmutación unido con la placa de cocina eléctrica posconectada.

15 6ª.- Unidad de cocina según la reivindicación 5ª, caracterizada porque el regulador de temperatura presenta un interruptor de acción brusca con un muelle de acción brusca que presenta dos líneas de alimentación eléctricamente separadas una de otra y que lleva en cada extremo dos contactos que cooperan con un contacto de muelle de acción brusca.

20 7ª.- Unidad de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizada porque el dispositivo de maniobra presenta al menos un contacto de conmutación influenciado por un elemento cuántico, el cual contac-

25

to en una de sus posiciones de maniobra alimenta potencia a la placa de cocina eléctrica en una forma controlada cadenciosamente, en particular con una duración de conexión relativa modificada en dependencia de la temperatura, y en la otra posición de maniobra alimenta a una placa de cocina eléctrica subsiguiente.

8ª.- Unidad de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizada porque el dispositivo de maniobra es un regulador de estado que reacciona al vapor generado en un recipiente de cocción y que regula preferiblemente una placa de cocina eléctrica privilegiada.

9ª.- Unidad de cocina según las reivindicaciones 7ª u 8ª, caracterizada porque el regulador de estado o la placa de cocina eléctrica regulada por él está previsto para el asentamiento de recipientes de cocción colocados uno encima de otro (cocción en torre).

10ª.- Unidad de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizada porque el dispositivo de maniobra tiene períodos de maniobra de corta duración.

11ª.- Unidad de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizada porque presenta varias placas de cocina eléctricas privilegiadas con al menos una placa de cocina eléctrica conectada detrás de cada una de ellas.

5 12ª.- Unidad de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizada porque presenta un interruptor manualmente accionable, con el cual se pueden desconectar en una posición de maniobra las placas de cocina eléctricas, preferiblemente en dos polos, y se puede crear al mismo tiempo una posibilidad de conexión para otros aparatos de cocina eléctricos (por ejemplo, una caja de enchufe).

10 13ª.- Unidad de cocina según las reivindicaciones 5ª o 6ª, caracterizada porque la resistencia de caldeo de una placa de cocina acoplada de modo más íntimo al receptor de temperatura es alimentada en cada caso por el contacto de conmutación del dispositivo de maniobra de la placa de cocina privilegiada con corriente que pertenece al conductor de caldeo acoplado de forma menos íntima al receptor de temperatura de esta placa de cocina privilegiada.

15 14ª.- "UNIDAD DE COCINA PERFECCIONADA".

20 Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede, representando en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de VEINTIDOS hojas escritas a máquina por una sola cara.

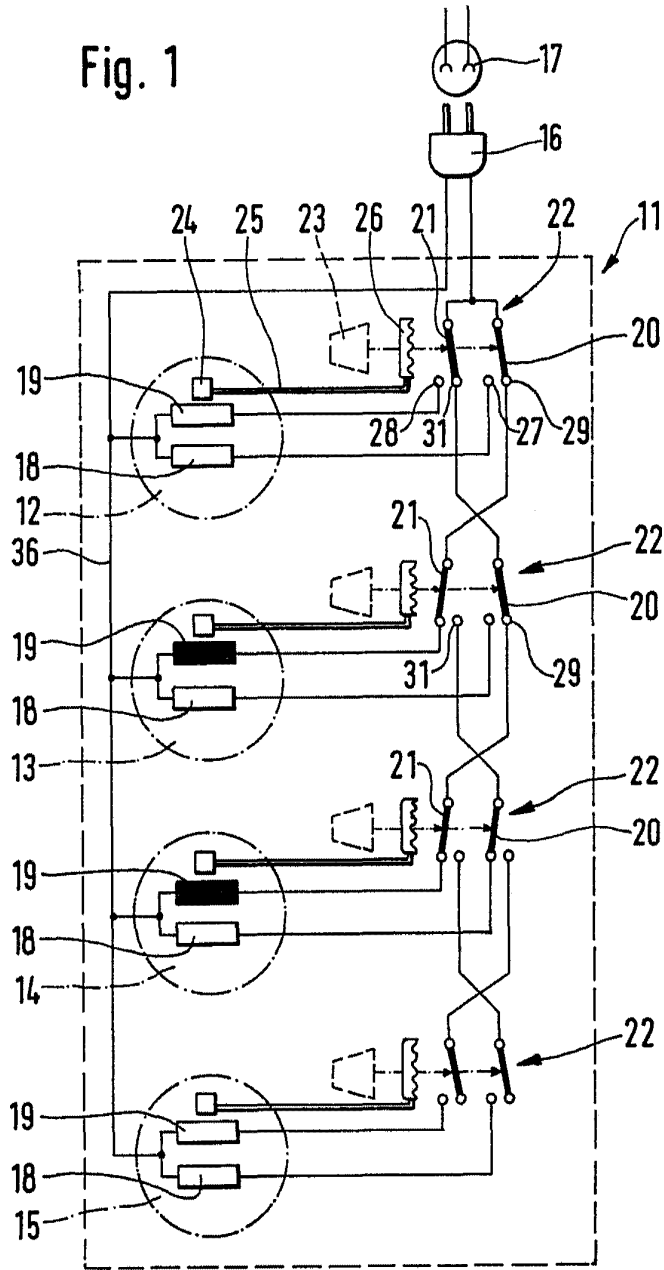
Madrid, 19. ABR. 1979

P.A.

25 **Alberto de Elzaburo**
Per Poder

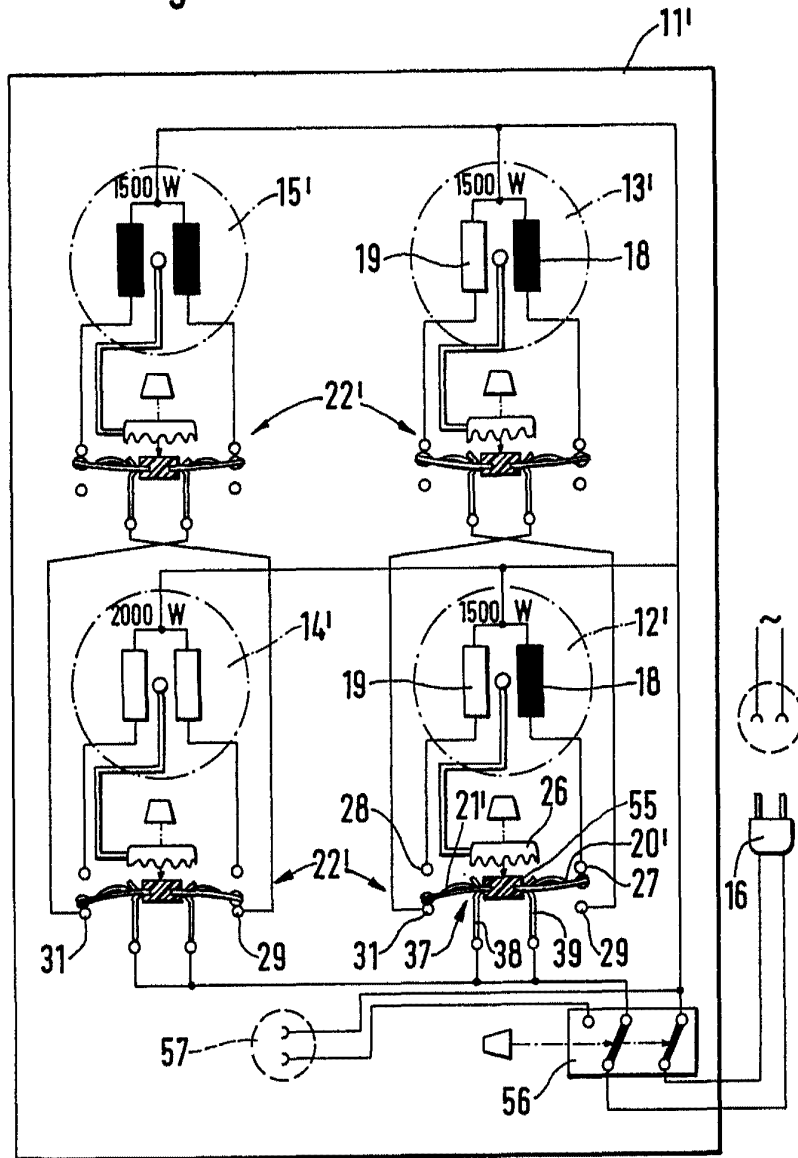


Fig. 1



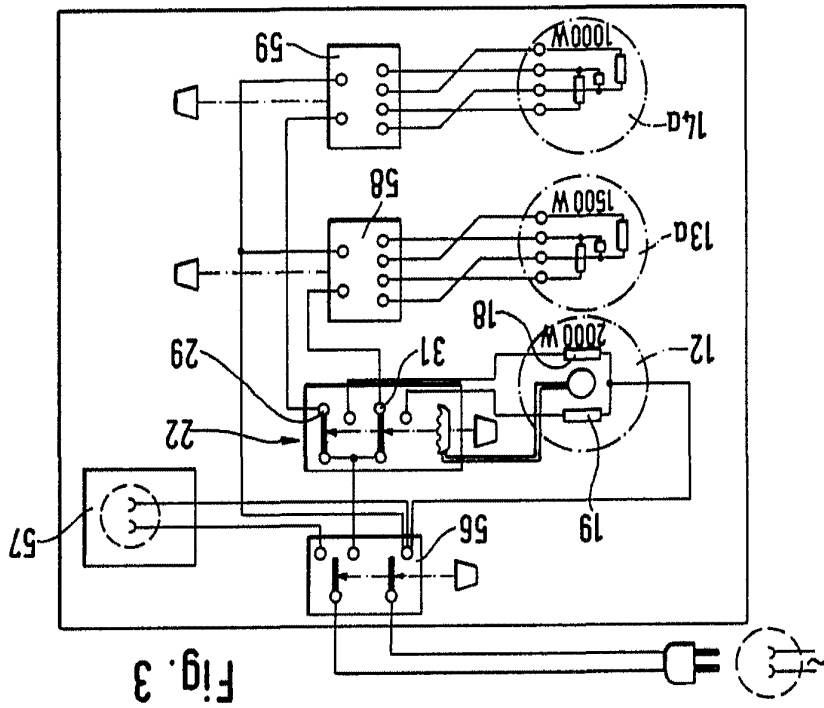
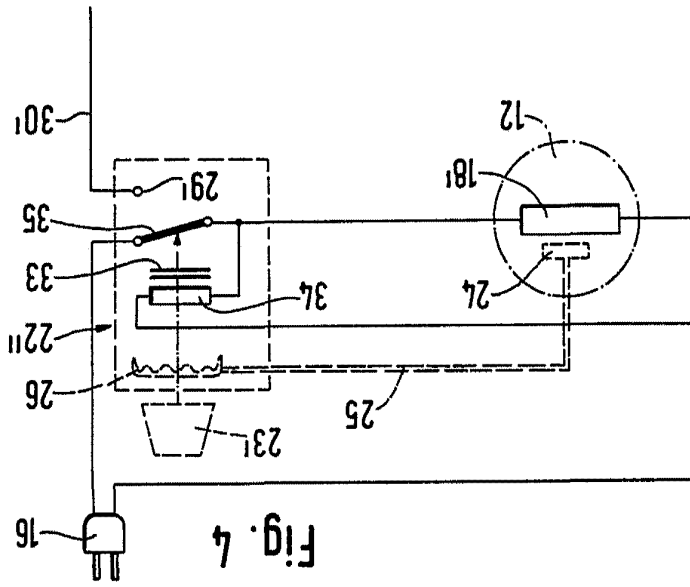
Alberto de Elizaburu
Por Poder

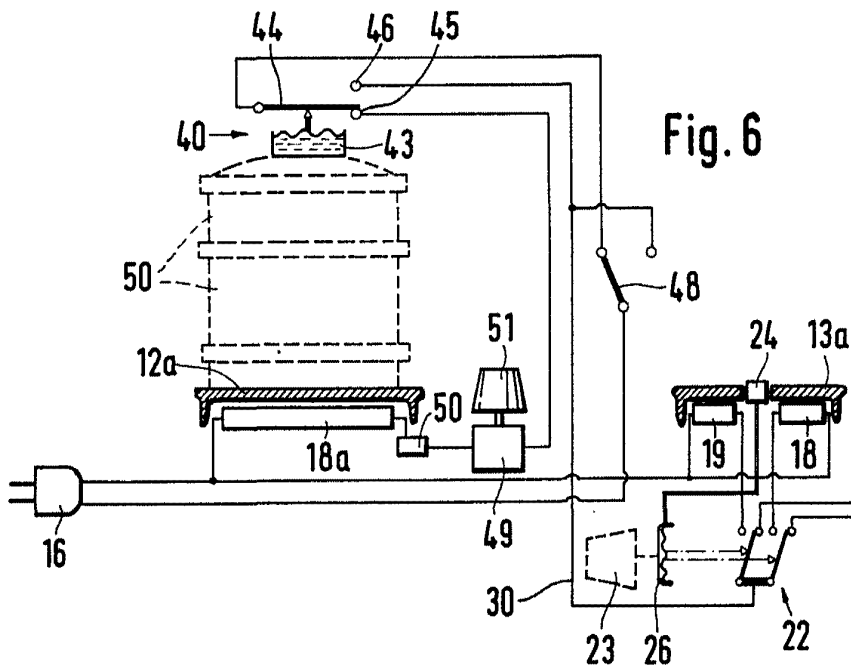
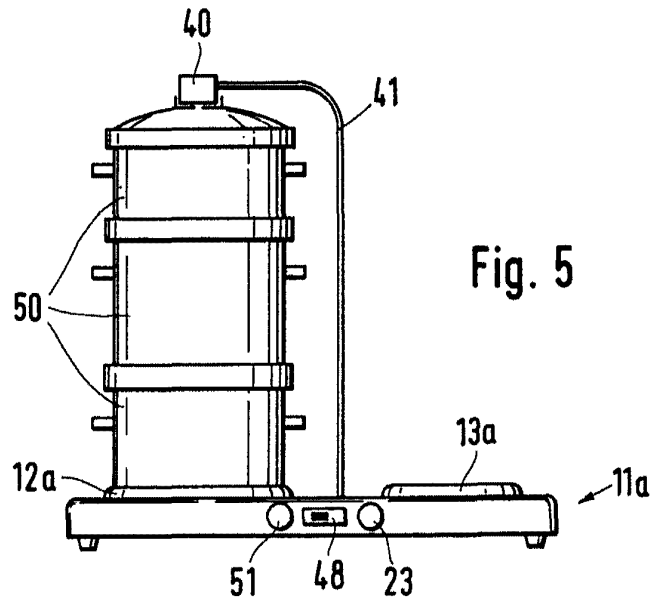
Fig. 2



Alberto de ...
For Power,

Alberto de Eizaburu
Por Poderes





Alberto de Elizaburu
Por Poderes