



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **1 053 715**

② Número de solicitud: U 200300042

⑤ Int. Cl.⁷: A47J 37/01

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **10.01.2003**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.05.2003**

⑦ Solicitante/s: **Antonio Bellido Marín**
Virgen de la Columna, 41
50730 El Burgo de Ebro, Zaragoza, ES
Diego Bellido Aguilar,
Marcos Bellido Aguilar y
Elisa Bellido Aguilar

⑦ Inventor/es: **Bellido Marín, Antonio;**
Bellido Aguilar, Diego;
Bellido Aguilar, Marcos y
Bellido Aguilar, Elisa

⑦ Agente: **Ungría López, Javier**

⑤ Título: **Plancha para cocción.**

ES 1 053 715 U

DESCRIPCION

Plancha para cocción.

Objeto de la invención

El siguiente Modelo de Utilidad, según se expresa en el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una plancha para cocción, siendo de utilidad para la preparación de productos alimenticios a la plancha, de forma que la plancha se constituye por un receptáculo fabricado en aluminio fundido teñonado y antiadherente, en cuya superficie de cocción se definen dos habitáculos delimitados por un saliente prolongado respecto de dos de sus lados paralelos.

Mediante la plancha para cocción que se presenta, un objeto de la misma es permitir la cocción simultánea de diferentes productos, cada uno en su habitáculo, perfectamente aislados evitando la mezcla de sabores.

Otro objetivo de la plancha para cocción que se presenta es permitir su adaptación a todo tipo de cocinas y fuegos, ya sean de placas de cocción domésticas o al aire libre, presentando dicha. polivalencia una gran ventaja.

Por otra parte, con objeto de obtener una perfecta transmisión del calor, su adaptación a placas vitrocerámicas, se lleva a cabo por medio de al menos un difusor, preferentemente, dos, de diámetro semejante al fuego calorífico al que se adosa y sobre los cuales se dispone la plancha de cocción.

Campo de aplicación

En la presente memoria se describe una plancha para cocción, siendo de especial aplicación para la preparación de productos alimenticios a la plancha, y la cual es adaptable a todo tipo de cocinas y fuegos, ya sean de placas de cocción domésticas o al aire libre.

Antecedentes de la invención

Como es conocido la preparación de los productos alimenticios puede realizarse de diferentes formas, y, así, una de las formas de preparación de los alimentos es cocinarlos a la plancha, siendo una forma sana en la que se utiliza una mínima cantidad de aceite o mantequilla.

De esta forma, entre los diferentes utensilios de cocina se encuentran las sartenes, normalmente, para la preparación de alimentos fritos, y las planchas, dotadas de un mango de asido, las cuales presentan una superficie plana u ondulada, cuales presentan una sola superficie de cocción, de manera que cuando se van a preparar diferentes productos alimenticios, como puede ser carne y pescado, con objeto de evitar la mezcla de sabores, en primer lugar se prepara uno de ellos y posteriormente se limpia la plancha y se prepara el segundo alimento.

Así, se presenta el inconveniente de que se debe de emplear bastante tiempo en la operación de limpieza de la plancha y preparación independiente de los diferentes productos.

Asimismo, las citadas planchas dotadas de un mango de asido no son prácticas para su utilización al aire libre, esto es, cuando se están preparando los productos alimenticios con una barbacoa.

Descripción de la invención

En la presente memoria se describe una placa para cocción, siendo de utilidad para la prepa-

ración de productos alimenticios a la plancha, de forma que la plancha para cocción se constituye por un receptáculo de aluminio fundido teñonado, de planta general cuadrangular, adaptable a todo tipo de placas de cocción y fuegos, de uso doméstico o al aire libre, presentando en relación a su superficie de cocción un saliente entre dos de sus lados paralelos, definiendo dos habitáculos independientes para los diferentes productos a preparar.

La adaptación de la plancha de cocción a placas vitrocerámicas se define por medio de al menos un difusor circular de diámetro semejante al foco calorífico al que se adapta.

En una realización preferente, la adaptación de la plancha de cocción a placas vitrocerámicas se define por medio de dos difusores de diámetro semejante a los respectivos focos caloríficos a los que se adaptan.

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, de un juego de planos, en cuyas figuras de forma ilustrativo y no limitativa, se representan los detalles más característicos de la invención.

Breve descripción de los diseños

Figura 1. Muestra una vista en planta de la plancha para cocción, pudiendo observar como su superficie de cocción queda definida por dos habitáculos independientes, separados por un saliente prolongado entre dos de sus lados paralelos.

Figura 2. Muestra una vista según una sección central ortogonal al saliente que define los dos habitáculos independientes en la superficie de cocción.

Figura 3. Muestra respectivas vistas en planta y alzado de un primer difusor adaptable al correspondiente foco calorífico de una placa vitrocerámica de diámetro semejante.

Figura 4. Muestra respectivas vistas en planta y alzado de un segundo difusor adaptable al correspondiente foco calorífico de una placa vitrocerámica de diámetro semejante.

Descripción de una realización preferente

A la vista de las comentadas figuras y de acuerdo con la numeración adoptada podemos observar como la plancha 1, de utilidad para la preparación de los productos alimenticios a la plancha, se constituye por un receptáculo de aluminio fundido teñonado, de planta general cuadrangular, presenta en relación a su superficie de cocción un saliente 2 entre dos de sus lados paralelos, definiendo dos habitáculos 3 y 4 independientes para los diferentes productos a preparar.

De esta forma, la plancha 1 presenta la gran e importante ventaja de que, simultáneamente, se pueden preparar diferentes productos sin que se mezclen los sabores, y, así, en el habitáculo 3 se puede preparar, por ejemplo, carne y en el habitáculo 4 se puede preparar pescado.

Por otra parte, la plancha 1 es adaptable a todo tipo de placas de cocción y fuegos, de uso doméstico o al aire libre.

Además, la adaptación de la plancha 1 a placas vitrocerámicas se lleva a cabo por medio de al menos un difusor, siendo utilizados, preferentemente, dos difusores 5 y 6, los cuales presentarán un diámetro semejante al del correspondiente fuego al que se adaptan, ya que, con dos difusores se obtiene un perfecto calentamiento de la plancha 1.

De esta forma, la plancha 1 podrá ser colocada directamente sobre los focos caloríficos, o bien podrá ser colocada sobre una pareja de difusores adaptables a los correspondientes focos caloríficos de placas vitrocerámicas.

Tal como se ha indicado la plancha 1 estará fabricada, preferentemente, en aluminio fundido teflonado con su superficie de cocción antiadherente.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Plancha para cocción, siendo de utilidad para la preparación de productos alimenticios a la plancha, **caracterizada** porque la plancha (1) se constituye por un receptáculo de aluminio fundido teflonado de planta general cuadrangular, adaptable a todo tipo de placas de cocción y fuegos, de uso doméstico o al aire libre, presentando en relación a su superficie de cocción un saliente (2) entre dos de sus lados paralelos, definiendo dos habitáculos (3) y (4) para los diferentes productos a preparar.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

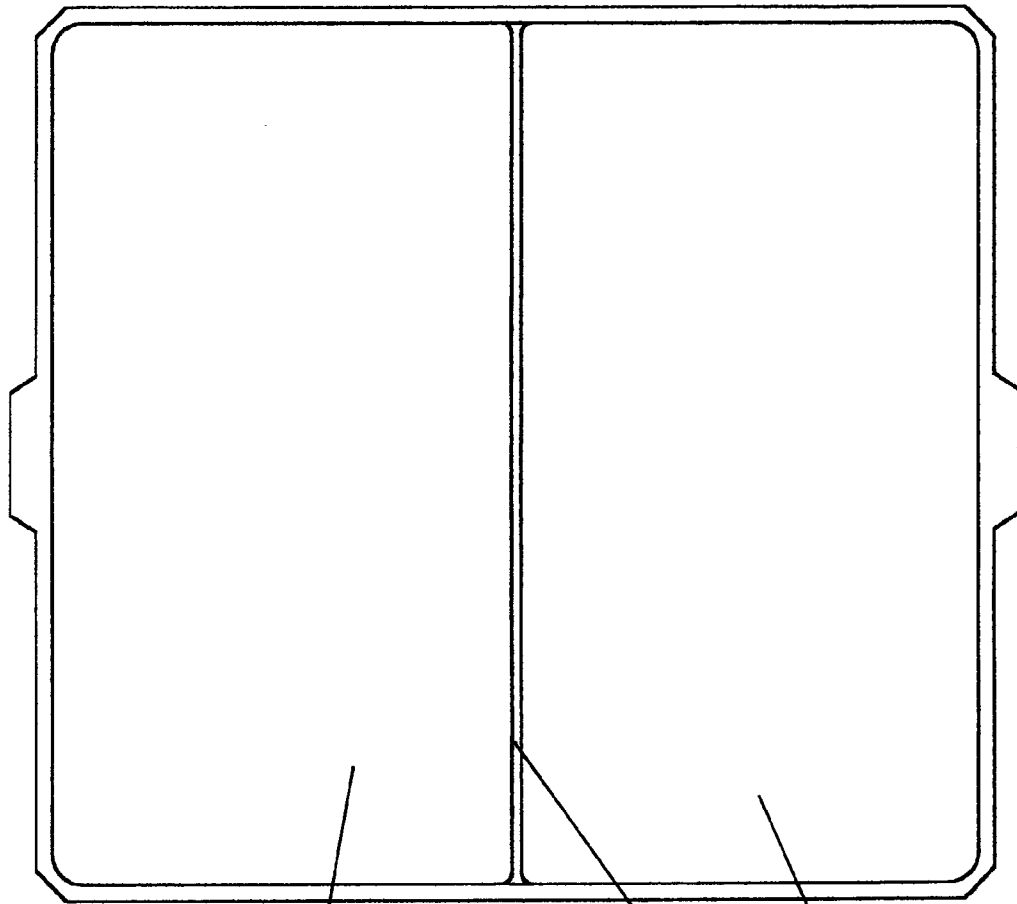
55

60

65

2. Plancha para cocción, según reivindicación 1^a, **caracterizada** porque la adaptación de la plancha (1) de cocción a placas vitrocerámicas se define por medio de al menos un difusor circular de diámetro semejante al foco calorífico al que se adapta.

3. Plancha para cocción, según reivindicaciones 1^a y 2^a, **caracterizada** porque la adaptación de la plancha (1) de cocción a placas vitrocerámicas se define por medio de dos difusores (5) y (6) de diámetro semejante a los respectivos focos caloríficos a los que se adaptan.



1
3 Fig. 1 2 4

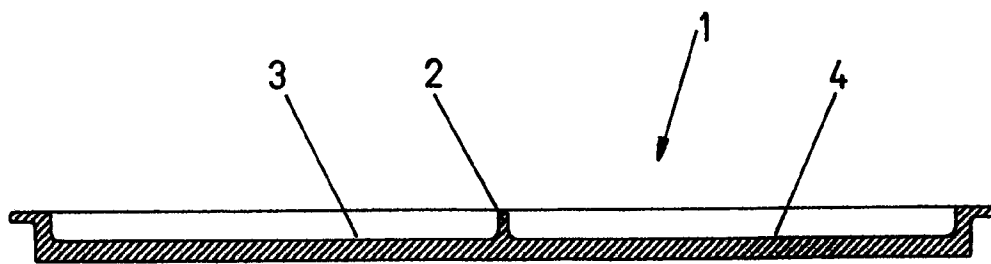


Fig. 2

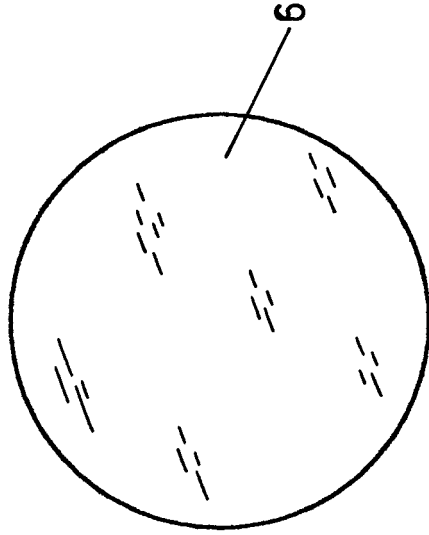
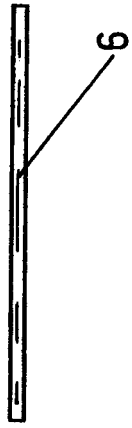


Fig. 4

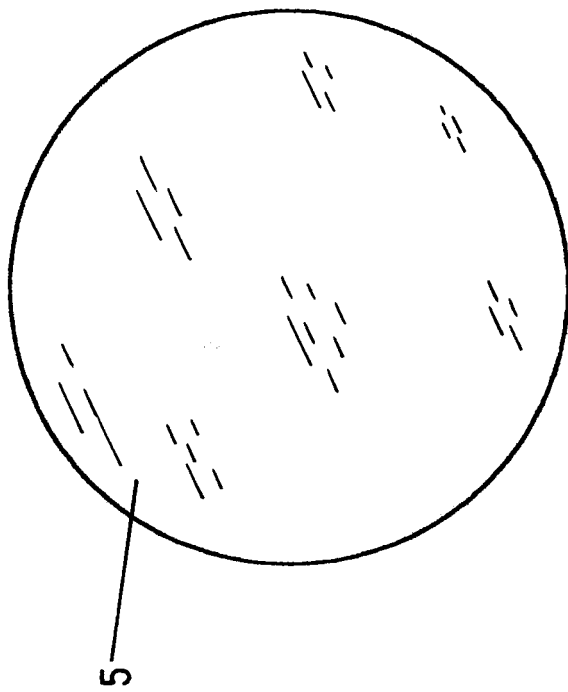


Fig. 3