

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 814 340**

51 Int. Cl.:

H05B /1

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.02.2017** **E 17157799 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **29.07.2020** **EP 3223586**

54 Título: **Dispositivo de campo de cocción**

30 Prioridad:

21.03.2016 ES 201630334

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

26.03.2021

73 Titular/es:

BSH HAUSGERÄTE GMBH (100.0%)

Carl-Wery-Strasse 34

81739 München, DE

72 Inventor/es:

**ALAMANAGUILAR, JORGE;
ALONSOLOZANO, SERGIO;
BUNUELMAGDALENA, MIGUEL ANGEL;
HERNANDEZBLASCO, PABLO JESUS;
MARTINGOMEZ, DAMASO;
PEREZCABEZA, PILAR;
PINAGADEA, CARMELO;
PLANASLAYUNTA, FERNANDO;
ROMEOVELILLA, ROSARIO;
SOLERCOSTA, JUAN RAMÓN;
VALENCIABETRAN, MARÍA y
VELAPARDOS, NOELIA**

74 Agente/Representante:

PALACIOS SUREDA, Fernando

ES 2 814 340 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

Dispositivo de campo de cocción

La presente invención se refiere a un dispositivo de campo de cocción según el preámbulo de la reivindicación 1.

A partir del estado de la técnica, ya se conoce un dispositivo de campo de cocción con una placa de campo de cocción. Para el calentamiento de una batería de cocción, la placa de campo de cocción está prevista para apoyar encima la batería de cocción en un área de apoyo. Durante el calentamiento de la batería de cocción, la placa de campo de cocción se calienta en el área de apoyo principalmente por la transmisión de calor desde la batería de cocción. Adicionalmente, la placa de campo de cocción se calienta en el área de apoyo por el calor que sale de una unidad de calentamiento. Entre un área circundante al área de apoyo, la cual no es calentada, y el área de apoyo, se genera un gradiente de temperatura que depende de la temperatura de la placa de campo de cocción en el área de apoyo. Este gradiente de temperatura puede provocar tensiones térmicas de la placa de campo de cocción y, en último lugar, que esta se deteriore. Con el fin de evitarlo, por ejemplo una placa de campo de cocción podría estar compuesta por un material con una conductividad térmica de aproximadamente $0 \text{ W/(m}^2\text{K)}$, lo cual, sin embargo, implicaría costes elevados. El documento JP 2008 166088 A divulga un dispositivo de campo de cocción según el preámbulo de la reivindicación 1.

El objetivo de la presente invención consiste en particular en proporcionar un dispositivo genérico con mejores propiedades en lo referente a una realización duradera y/o económica. Según la invención, este objetivo se consigue mediante las características de la reivindicación 1, mientras que de las reivindicaciones secundarias se pueden extraer realizaciones y perfeccionamientos ventajosos de la invención.

La invención se refiere a un dispositivo de campo de cocción, en particular, a un dispositivo de campo de cocción por inducción, con al menos una placa de campo de cocción que está prevista para apoyar encima al menos una batería de cocción en al menos un área de apoyo para su calentamiento.

Se propone que el dispositivo de campo de cocción presente al menos una unidad de compensación de la temperatura que esté prevista para reducir considerablemente al menos un gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción entre el área de apoyo y al menos el área circundante al área de apoyo. Por "dispositivo de campo de cocción" ha de entenderse en particular al menos una parte, en concreto, un subgrupo constructivo, de un campo de cocción, en concreto, de un campo de cocción por inducción, donde también pueden estar comprendidas en particular adicionalmente unidades accesorias para el campo de cocción. El dispositivo de campo de cocción también puede comprender en particular el campo de cocción entero, en concreto, el campo de cocción por inducción entero. Por "placa de campo de cocción" ha de entenderse en particular una unidad que en al menos un estado de funcionamiento esté prevista para apoyar encima batería de cocción, y la cual esté prevista en particular para conformar una parte de una carcasa exterior de un campo de cocción, en concreto, del dispositivo de campo de cocción y/o de un campo de cocción que presente el dispositivo de campo de cocción. En concreto, la placa de campo de cocción está compuesta al menos en gran parte por vidrio y/o vitrocerámica y/o cerámica. Por al menos "en gran parte" ha de entenderse en particular en un porcentaje de al menos el 70%, preferiblemente, de al menos el 80%, de manera ventajosa, de al menos el 90% y, de manera preferida, de al menos el 95%. Por "área de apoyo" ha de entenderse en particular un área espacial dentro de la cual esté dispuesta concretamente al menos un área parcial de la placa de campo de cocción en la posición de instalación, y la cual se extienda en particular en la dirección vertical encima y debajo del área parcial en la posición de instalación. En el área de apoyo está dispuesta en la posición de instalación concretamente al menos una unidad de calentamiento que está prevista para el calentamiento de la batería de cocción apoyada en el área de apoyo. La dirección vertical está orientada en concreto de manera al menos aproximadamente perpendicular al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción. Al observarse en un plano de la sección transversal que podría estar orientado en concreto al menos aproximadamente en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, el área de apoyo podría presentar en particular una conformación al menos aproximadamente circular. Como alternativa, al observarse en un plano de la sección transversal que podría estar orientado en concreto al menos aproximadamente en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, el área de apoyo podría presentar en particular una conformación al menos aproximadamente angular, en concreto, n-angular, y/o elíptica y/u ovalada. Por "plano de extensión principal" de un objeto ha de entenderse en particular un plano que sea paralelo a la mayor superficie lateral del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente por completo al objeto, y el cual discurra concretamente a través del punto central del paralelepípedo. El dispositivo de campo de cocción presenta al menos una unidad de calentamiento que está prevista en particular para el calentamiento de la batería de cocción apoyada en el área de apoyo. Al menos en el estado montado, la unidad de calentamiento está dispuesta concretamente en el área de apoyo. En la posición de instalación, la unidad de calentamiento está dispuesta concretamente debajo de la placa de campo de cocción en la dirección vertical. Por "unidad de calentamiento" ha de entenderse en este contexto una unidad que esté prevista para transformar energía, preferiblemente, energía eléctrica, en calor, y suministrárselo en particular a al menos una batería de cocción. De manera ventajosa, la unidad de calentamiento está realizada en particular como unidad de calentamiento por inducción. Por "área circundante" al área de apoyo ha de entenderse en particular un área espacial dentro de la cual esté dispuesta en la posición de

instalación al menos otra área parcial de la placa de campo de cocción que esté dispuesta de manera adyacente al área parcial de la placa de campo de cocción, dispuesta en el área de apoyo, y que linde con el área parcial de la placa de campo de cocción, dispuesta en el área de apoyo, y la cual se extienda en la dirección vertical encima y debajo de la otra área parcial concretamente en la posición de instalación. El área de apoyo y el área circundante están dispuestas de manera adyacente entre sí en particular en direcciones horizontales orientadas al menos esencialmente en paralelo a la dirección de la extensión principal de la placa de campo de cocción, y lindan en concreto directamente entre sí. El área circundante rodea, en concreto envuelve, el área de apoyo alrededor de un área angular de 270° como mínimo, preferiblemente, de 300° como mínimo, de manera ventajosa, de 330° como mínimo y, de manera preferida, de 350° como mínimo, con respecto a al menos el eje del centro de gravedad del área de apoyo. El eje del centro de gravedad del área de apoyo está orientado en particular al menos aproximadamente en paralelo a la dirección vertical y/o al menos de manera aproximadamente perpendicular al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción. El eje del centro de gravedad discurre en particular a través del centro geométrico y/o centro de gravedad del área parcial de la placa de campo de cocción. En al menos una dirección horizontal orientada al menos aproximadamente en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, el área circundante se extiende concretamente partiendo del reborde lateral del área de apoyo por una distancia de 100 mm como máximo, preferiblemente, de 50 mm como máximo, de manera ventajosa, de 20 mm como máximo, de manera particularmente ventajosa, de 10 mm como máximo y, de manera preferida, de 5 mm como máximo. El área de apoyo y el área circundante podrían estar dispuestas, por ejemplo, de manera al menos aproximadamente concéntrica una respecto de la otra. La dirección horizontal está orientada en particular de manera al menos aproximadamente perpendicular a la dirección vertical. Concretamente partiendo del eje del centro de gravedad del área de apoyo, en particular la dirección horizontal está orientada al menos aproximadamente en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción. La unidad de compensación de la temperatura está prevista en particular para reducir el gradiente de temperatura de manera activa, en concreto de un modo que vaya más allá de la reducción que tenga lugar a través de al menos el material de la placa de campo de cocción. Concretamente en comparación con una realización sin unidad de compensación de la temperatura, la unidad de compensación de la temperatura está prevista en particular para ajustar el gradiente de temperatura, de manera ventajosa en cada punto de la placa de campo de cocción dispuesto en el área circundante, en un valor del 50% como máximo, preferiblemente, del 40% como máximo, de manera ventajosa, del 30% como máximo, de manera particularmente ventajosa, del 20% como máximo, de manera preferida, del 10% como máximo y, de manera particularmente preferida, del 5% como máximo del valor del gradiente de temperatura de la realización sin unidad de compensación de la temperatura. La unidad de compensación de la temperatura está prevista en particular para reducir y/o ajustar el gradiente de temperatura radialmente hacia fuera desde el reborde lateral del área de apoyo, en concreto en una dirección horizontal que se extiende desde el eje del centro de gravedad del área de apoyo en dirección del reborde lateral del área de apoyo. De manera ventajosa, la unidad de compensación de la temperatura está prevista para reducir al menos el calor que sale de la batería de cocción, el cual podría estar causado concretamente mediante la unidad de calentamiento a través del calentamiento de la batería de cocción apoyada en el área de apoyo, y/o para impedir que dicho calor llegue a la placa de campo de cocción. En concreto adicionalmente a la reducción del calor que sale de la batería de cocción, la unidad de compensación de la temperatura podría estar prevista en particular para reducir el calor que sale de la unidad de calentamiento, el cual podría estar causado, por ejemplo, por una línea de calentamiento calentada de la unidad de calentamiento, y/o para impedir al menos parcialmente que dicho calor llegue a la placa de campo de cocción, con lo cual podría evitarse en particular la reducción de la potencia de calentamiento de la unidad de calentamiento y/o suministrarse de manera permanente una energía de calentamiento suministrada por la unidad de calentamiento. A modo de ejemplo, la unidad de compensación de la temperatura podría no presentar ningún material metálico, en concreto partículas metálicas, para impedir en particular que un calentamiento inductivo de la batería de cocción apoyada en el área de apoyo concretamente mediante la unidad de calentamiento ejerza influencia sobre la unidad de compensación de la temperatura. De manera alternativa o adicional, el dispositivo de campo de cocción podría presentar al menos una unidad de blindaje, la cual podría estar prevista en particular para blindar al menos en gran medida la unidad de compensación de la temperatura con respecto a la radiación, en concreto con respecto a la radiación electromagnética, que podría suministrar en particular la unidad de calentamiento. La unidad de blindaje podría presentar, por ejemplo, al menos una jaula de Faraday, la cual podría estar prevista en particular para el blindaje de la unidad de compensación de la temperatura. Por "previsto/a" ha de entenderse en particular programado/a, concebido/a y/o provisto/a de manera específica. Por el hecho de que un objeto esté previsto para una función determinada ha de entenderse en particular que el objeto satisfaga y/o realice esta función determinada en al menos un estado de aplicación y/o de funcionamiento.

Mediante la realización según la invención, se puede conseguir en particular una realización duradera y/o económica. Es posible evitar en concreto un gradiente de temperatura elevado y, aunado a este, conseguir en particular que sea poco probable que se deteriore la placa de campo de cocción. En particular, se hace posible que las tensiones térmicas de la placa de campo de cocción sean pequeñas, de modo que esta puede estar compuesta en concreto al menos en gran parte por una cerámica. Gracias a las escasas tensiones térmicas de la placa de campo de cocción, esta puede soportar en particular múltiples tensiones térmicas extremas, en particular estados de choque térmico, y/o superar importantes tests de aplicación. La placa de campo de cocción

puede estar compuesta en concreto al menos en gran parte por materiales con una baja resistencia al choque térmico, con lo que se pueden conseguir en particular bajos costes.

Asimismo, se propone que la unidad de compensación de la temperatura esté prevista para ajustar en 100 K/mm como máximo, preferiblemente, en 50 K/mm como máximo, de manera ventajosa, en 25 K/mm como máximo, de manera particularmente ventajosa, en 10 K/mm como máximo, de manera preferida, en 7 K/mm como máximo y, de manera particularmente preferida, en 5 K/mm como máximo, el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción entre el área de apoyo y el área circundante en una dirección horizontal orientada en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción. Así, se puede conseguir en particular una realización particularmente duradera.

Según la invención, la unidad de compensación de la temperatura esté prevista para calentar la placa de campo de cocción en el área circundante. En concreto, la unidad de compensación de la temperatura está prevista para suministrar energía, concretamente en forma de calor, a la placa de campo de cocción en el área circundante. De esta forma, el gradiente de temperatura puede reducirse concretamente de manera particularmente efectiva.

La unidad de compensación de la temperatura podría estar prevista, por ejemplo, para calentar la placa de campo de cocción en el área circundante a través de la conducción de calor, en concreto mediante al menos un elemento distinto con respecto a la placa de campo de cocción, en concreto un elemento de compensación de la temperatura de la unidad de compensación de la temperatura. El elemento distinto con respecto a la placa de campo de cocción podría estar dispuesto concretamente junto a la placa de campo de cocción y en particular en contacto térmico con la placa de campo de cocción. De manera preferida, la unidad de compensación de la temperatura presenta en el área circundante al menos un elemento de calentamiento, el cual está previsto para calentar la placa de campo de cocción en el área circundante. El elemento de calentamiento podría ser, por ejemplo, parte de la unidad de calentamiento. El elemento de calentamiento podría conformar, por ejemplo, un conductor de calentamiento de la unidad de calentamiento. De manera ventajosa, el elemento de calentamiento está realizado por separado de la unidad de calentamiento. El elemento de calentamiento está dispuesto concretamente en el área circundante y, en concreto, en un área próxima a la placa de campo de cocción. En la posición de instalación, el elemento de calentamiento podría estar dispuesto debajo de la placa de campo de cocción en la dirección vertical y concretamente a poca distancia con respecto a la placa de campo de cocción. El elemento de calentamiento está dispuesto en particular junto a la placa de campo de cocción y concretamente en contacto térmico con esta. El elemento de calentamiento está realizado en particular como capa. La unidad de compensación de la temperatura presenta en particular al menos una capa que está realizada concretamente como recubrimiento de la placa de campo de cocción en el área circundante. De esta forma, el gradiente de temperatura puede ser ajustado y/o influenciado en concreto de manera particularmente específica.

Asimismo, se propone que la unidad de compensación de la temperatura esté prevista para evacuar calor del área de apoyo, mediante lo cual se puede en particular reducir la temperatura máxima de la placa de campo de cocción de manera dirigida.

La unidad de compensación de la temperatura podría estar prevista, por ejemplo, para suministrar el calor evacuado del área de apoyo al área circundante, en concreto a través de conducción de calor, concretamente mediante al menos un elemento diferente con respecto a la placa de campo de cocción. De manera preferida, la unidad de compensación de la temperatura presenta al menos un tubo de calor, en particular, al menos un *heat pipe*, que está previsto para evacuar calor del área de apoyo. En la posición de instalación, el tubo de calor podría estar dispuesto debajo de la placa de campo de cocción concretamente en dirección vertical. De manera alternativa o adicional, el tubo de calor podría estar dispuesto junto al y/o fijado al lado inferior de la placa de campo de cocción concretamente en dirección vertical en la posición de instalación. A modo de ejemplo, el tubo de calor podría estar dispuesto y/o fijado concretamente en dirección vertical en una ranura del lado inferior de la placa de campo de cocción en la posición de instalación. De manera alternativa o adicional, el tubo de calor podría estar integrado en concreto al menos en gran parte en la placa de campo de cocción en la posición de instalación. El tubo de calor está previsto en particular para absorber calor por un primer extremo del tubo de calor y para emitirlo, por ejemplo, a una unidad de enfriamiento y/o al entorno, por un segundo extremo del tubo de calor, opuesto al primer extremo del tubo de calor en la dirección de la extensión longitudinal del tubo de calor. En particular, el tubo de calor está previsto para transportar el calor en la dirección de la extensión longitudinal del tubo de calor en concreto utilizando calor de evaporación. El tubo de calor presenta en particular al menos un conducto de fluido, en concreto al menos un capilar, y al menos un fluido, el cual está dispuesto concretamente en el conducto de fluido y está previsto en particular para el transporte de calor. El tubo de calor está previsto en particular para absorber el calor por el primer extremo del tubo de calor mediante la evaporación del fluido y emitirlo por el segundo extremo del tubo de calor mediante la condensación del fluido, y para transportar el fluido concretamente de regreso al primer extremo del tubo de calor. Así, se puede conseguir en particular que la carga térmica de la placa de campo de cocción en el área de apoyo sea pequeña. Se pueden impedir concretamente los estados de choque térmico de manera sencilla.

Asimismo, se propone que la unidad de compensación de la temperatura esté dispuesta al menos en gran parte debajo de la placa de campo de cocción en la posición de instalación y, en concreto, en la dirección vertical. De

esta forma, se puede hacer posible en particular una disposición protegida de la unidad de compensación de la temperatura.

Además, se propone que la unidad de compensación de la temperatura esté dispuesta al menos en gran parte encima de la placa de campo de cocción en la posición de instalación y, en concreto, en la dirección vertical. A modo de ejemplo, la unidad de compensación de la temperatura podría estar dispuesta en la posición de instalación en concreto directamente sobre una superficie dirigida hacia el usuario como, por ejemplo, la superficie de la placa de campo de cocción y/o sobre una unidad de capas dispuesta sobre la superficie de la placa de campo de cocción. La unidad de compensación de la temperatura podría estar dispuesta, por ejemplo, de modo que sea visible para el usuario. Como alternativa, la unidad de compensación de la temperatura podría estar realizada al menos en gran parte como capa y dispuesta en concreto entre la superficie de la placa de campo de cocción y una unidad de capas situada sobre la superficie de la placa de campo de cocción, la cual podría presentar, por ejemplo, al menos una capa protectora. A modo de ejemplo, la unidad de compensación de la temperatura podría estar prevista para emitir y/o representar al usuario una advertencia relativa a un área más caliente, en concreto relativa a una temperatura elevada y/o que constituya un peligro de quemadura para el usuario, en el área de apoyo y/o en el área circundante, en particular mediante una disposición y/o un color y/o un diseño. Así, se puede conseguir en particular una accesibilidad sencilla a la unidad de compensación de la temperatura y/o un montaje sencillo de la unidad de compensación de la temperatura, en particular en los productos existentes.

Asimismo, se propone que la unidad de compensación de la temperatura presente al menos un elemento de compensación de la temperatura que rodee al área de apoyo al menos en gran medida con respecto a un plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción. El elemento de compensación de la temperatura rodea, en concreto envuelve, al área de apoyo en el plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción alrededor de un área angular de 270° como mínimo, preferiblemente, de 300° como mínimo, de manera ventajosa, de 330° como mínimo y, de manera preferida, de 350° como mínimo, en particular con respecto a al menos el eje del centro de gravedad del área de apoyo. En concreto, el elemento de compensación de la temperatura está dispuesto al menos en gran parte en el área circundante. A modo de ejemplo, el elemento de compensación de la temperatura podría estar previsto para calentar el área circundante. El elemento de compensación de la temperatura podría estar realizado, por ejemplo, en una pieza con el elemento de calentamiento y en particular como conductor eléctrico. Como alternativa, el elemento de compensación de la temperatura podría estar realizado como conductor de calor y previsto para calentar el área circundante mediante conducción de calor. En particular, el elemento de compensación de la temperatura podría estar compuesto al menos en gran parte por plata y/u oro y/o aluminio y/o acero y/o cobre y/o una aleación de los materiales mencionados. La unidad de compensación de la temperatura presenta en particular al menos dos y, de manera ventajosa, al menos tres elementos de compensación de la temperatura que rodean al menos en gran medida al área de apoyo con respecto al plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, y los cuales están dispuestos concretamente de manera concéntrica entre sí y en particular alrededor del área de apoyo. La unidad de compensación de la temperatura está prevista en particular para ajustar el gradiente de temperatura concretamente de manera gradual y/o continua mediante los elementos de compensación de la temperatura y ajustar concretamente en el área circundante temperaturas de la placa de campo de cocción que disminuyen en la dirección horizontal. La temperatura alcanzada en el área circundante mediante el elemento de compensación de la temperatura podría depender en particular del material del elemento de compensación de la temperatura y/o de las dimensiones del elemento de compensación de la temperatura. Así, se puede conseguir en particular una influencia dirigida sobre el gradiente de temperatura.

Al menos en el estado montado, el elemento de compensación de la temperatura podría estar dispuesto, por ejemplo, distanciado y en particular no unido con respecto al área de apoyo. De manera preferida, la unidad de compensación de la temperatura presenta al menos otro elemento de compensación de la temperatura que une entre sí en particular de manera conductora térmicamente el elemento de compensación de la temperatura y el área de apoyo al menos en el estado montado. En el estado montado, el otro elemento de compensación de la temperatura presenta concretamente una dirección de la extensión longitudinal que está orientada en particular al menos aproximadamente en paralelo a la dirección horizontal y en concreto radialmente al área de apoyo. En particular, el otro elemento de compensación de la temperatura podría estar compuesto al menos en gran parte por plata y/u oro y/o aluminio y/o acero y/o cobre y/o una aleación de los materiales mencionados. La unidad de compensación de la temperatura presenta en particular al menos dos, preferiblemente al menos tres, de manera ventajosa al menos cinco, de manera particularmente ventajosa al menos ocho, de manera preferida al menos doce y, de manera particularmente preferida, quince de los otros elementos de compensación de la temperatura, los cuales unen entre sí en particular de manera conductora térmicamente cada uno de los elementos de compensación de la temperatura y el área de apoyo en el estado montado. En el estado montado, los otros elementos de compensación de la temperatura están dispuestos distribuidos de manera al menos esencialmente uniforme alrededor del área de apoyo concretamente en un plano orientado al menos aproximadamente en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción. Así, se puede hacer posible en particular una reducción óptima del coeficiente de compensación de la temperatura.

Asimismo, se propone que el elemento de compensación de la temperatura y, en particular adicionalmente, el otro elemento de compensación de la temperatura, presente una conductividad térmica específica de al menos $10 \text{ W/(m}^2\text{K)}$, preferiblemente de al menos $50 \text{ W/(m}^2\text{K)}$, de manera ventajosa de al menos $100 \text{ W/(m}^2\text{K)}$, de manera particularmente ventajosa de al menos $200 \text{ W/(m}^2\text{K)}$, de manera preferida de al menos $300 \text{ W/(m}^2\text{K)}$ y, de manera particularmente preferida, de al menos $400 \text{ W/(m}^2\text{K)}$, a 0°C . De este modo, se puede conseguir en particular una conducción de calor particularmente buena y, aunada a esta, en particular una realización duradera.

Además, se propone que el elemento de compensación de la temperatura presente una conductividad eléctrica específica de al menos 10^4 S/m , preferiblemente de al menos 10^5 S/m , de manera ventajosa de al menos 10^6 S/m , de manera particularmente ventajosa de al menos 10^7 S/m , de manera preferida de al menos $30 \times 10^6 \text{ S/m}$ y, de manera particularmente preferida, de al menos $60 \times 10^6 \text{ S/m}$, a 0°C . De esta forma, se puede conseguir en particular una conductividad eléctrica elevada del elemento de compensación de la temperatura y, aunado a ello, concretamente que las pérdidas eléctricas sean pequeñas, en particular en el caso de un calentamiento eléctrico del área circundante.

Asimismo, se propone que el dispositivo de campo de cocción presente al menos una fuente de energía, en concreto al menos una fuente de corriente, la cual esté prevista para suministrar corriente eléctrica al elemento de compensación de la temperatura. En el estado montado, la fuente de energía y el elemento de compensación de la temperatura están conectados entre sí en concreto de manera conductora eléctricamente. El dispositivo de campo de cocción presenta en particular al menos una unidad de control que está prevista para activar la fuente de energía en concreto para la alimentación del elemento de compensación de la temperatura con corriente eléctrica. La unidad de control está prevista en particular para controlar y/o regular y/o ajustar la temperatura de la placa de campo de cocción en el área circundante mediante la fuente de energía, en concreto mediante la corriente eléctrica suministrada por la fuente de energía al elemento de compensación de la temperatura. Así, el gradiente de temperatura puede ajustarse en concreto de manera específica.

Se puede conseguir en particular una realización particularmente duradera mediante un campo de cocción, en particular mediante un campo de cocción por inducción, con al menos un dispositivo de campo de cocción según la invención, en particular con al menos un dispositivo de campo de cocción por inducción según la invención.

De manera particularmente ventajosa, se puede evitar en particular que la placa de campo de cocción se deteriore mediante un procedimiento para la puesta en funcionamiento de un dispositivo de campo de cocción según la invención, en particular de un dispositivo de campo de cocción por inducción según la invención, con al menos una placa de campo de cocción que esté prevista para apoyar encima al menos una batería de cocción en al menos un área de apoyo para su calentamiento, donde al menos el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción entre el área de apoyo y al menos el área circundante al área de apoyo se reduzca considerablemente.

El dispositivo de campo de cocción no está limitado aquí a la aplicación ni a la forma de realización anteriormente expuestas, pudiendo en particular presentar una cantidad de elementos, componentes, y unidades particulares que difiera de la cantidad que se menciona en el presente documento, siempre y cuando se persiga el fin de cumplir la funcionalidad aquí descrita.

Otras ventajas se extraen de la siguiente descripción del dibujo. En el dibujo están representados **ejemplos** de realización de la invención. El dibujo, la descripción y las reivindicaciones contienen características numerosas en combinación.

Muestran:

- Fig. 1 un campo de cocción con un dispositivo de campo de cocción, en vista superior esquemática,
- Fig. 2 el campo de cocción con el dispositivo de campo de cocción, en representación de sección esquemática,
- Fig. 3 una unidad de compensación de la temperatura del dispositivo de campo de cocción, en representación esquemática,
- Fig. 4 un campo de cocción con un dispositivo de campo de cocción alternativo, en representación de sección esquemática,
- Fig. 5 una unidad de compensación de la temperatura del dispositivo de campo de cocción, en representación esquemática,
- Fig. 6 un campo de cocción con un dispositivo de campo de cocción alternativo, en representación de sección esquemática,
- Fig. 7 un tubo de calor de una unidad de compensación de la temperatura del dispositivo de campo de cocción, en representación esquemática,
- Fig. 8 una unidad de compensación de la temperatura y una placa de campo de cocción de un dispositivo de campo de cocción alternativo en el estado montado, en representación esquemática, y

Fig. 9 una unidad de compensación de la temperatura y una placa de campo de cocción de un dispositivo de campo de cocción alternativo en el estado montado, en representación esquemática.

- 5 La figura 1 muestra un campo de cocción 32a, que está realizado como campo de cocción por inducción, con un dispositivo de campo de cocción 10a, que está realizado como dispositivo de campo de cocción por inducción. El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una placa de campo de cocción 12a. En el estado montado, la placa de campo de cocción 12a conforma una parte de la carcasa exterior del campo de cocción.
- 10 La placa de campo de cocción 12a está prevista para apoyar encima batería de cocción en las áreas de apoyo 14a para su calentamiento. Únicamente uno de cada uno de los objetos presentes varias veces va acompañado de símbolo de referencia en las figuras. En el presente ejemplo de realización, la placa de campo de cocción 12a está prevista para apoyar encima tres baterías de cocción, cada una en un área de apoyo 14a de las tres áreas de apoyo 14a, para su calentamiento. A continuación, únicamente se describe una de las áreas de apoyo 14a.
- 15 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta varias unidades de calentamiento 34a (véase la figura 2). En el presente ejemplo de realización, el dispositivo de campo de cocción 10a presenta tres unidades de calentamiento 34a. Las unidades de calentamiento 34a están dispuestas distanciadas entre sí, y cada una de ellas conforma una zona de calentamiento autónoma. Como alternativa, el dispositivo de campo de cocción podría presentar una mayor cantidad de unidades de calentamiento, que podrían estar dispuestas en particular en forma de matriz. A continuación, únicamente se describe una de las unidades de calentamiento 34a.
- 20 La unidad de calentamiento 34a está prevista para calentar la batería de cocción apoyada sobre la placa de campo de cocción 12a encima de la unidad de calentamiento 34a. En el estado montado, la unidad de calentamiento 34a está dispuesta en el área de apoyo 14a. La unidad de calentamiento 34a está realizada como unidad de calentamiento por inducción. En la posición de instalación, la unidad de calentamiento 34a está dispuesta debajo de la placa de campo de cocción 12a en la dirección vertical 40a.
- 25 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una interfaz de usuario 36a para la introducción y/o selección de parámetros de funcionamiento, por ejemplo, la potencia de calentamiento y/o la densidad de la potencia de calentamiento y/o la zona de calentamiento. La interfaz de usuario 36a está prevista para la emisión al usuario del valor de un parámetro de funcionamiento.
- 30 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una unidad de control 38a. La unidad de control 38a está prevista para ejecutar acciones y/o modificar ajustes en dependencia de los parámetros de funcionamiento introducidos mediante la interfaz de usuario 36a. En un estado de funcionamiento de calentamiento, la unidad de control 38a regula el suministro de energía a la unidad de calentamiento 34a.
- 35 En el estado de funcionamiento de calentamiento, la unidad de calentamiento 34a calienta una batería de cocción apoyada en el área de apoyo 14, de manera que se calienta la base de batería de cocción de la batería de cocción. La batería de cocción calentada emite calor a la placa de campo de cocción 12a, la cual se calienta mediante el calor emitido por la batería de cocción.
- 40 Para impedir que las tensiones térmicas entre el área de apoyo 14a y el área circundante 18a al área de apoyo 14a provoquen un deterioro de la placa de campo de cocción 12a, el dispositivo de campo de cocción 10a presenta una unidad de compensación de la temperatura 16a (véanse las figuras 1 a 3). La unidad de compensación de la temperatura 16a reduce considerablemente el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción 12a entre el área de apoyo 14a y el área circundante 18a al área de apoyo 14a.
- 45 La unidad de compensación de la temperatura 16a ajusta en aproximadamente 15 K/mm el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción 12a entre el área de apoyo 14a y el área circundante 18a en una dirección horizontal 20a orientada en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción 12a.
- 50 En el presente ejemplo de realización, la placa de campo de cocción 12a presenta en el área de apoyo 14a una temperatura de aproximadamente 350° C. En el extremo del área circundante 18a opuesto al área de apoyo 14a, la placa de campo de cocción 12a presenta en este ejemplo de realización una temperatura de aproximadamente 50° C. En la dirección horizontal 20a, el área circundante 18a presenta una extensión de aproximadamente 20 mm.
- 55 La unidad de compensación de la temperatura 16a calienta la placa de campo de cocción 12a en el área circundante 18a. En el presente ejemplo de realización, la unidad de compensación de la temperatura 16a de la placa de campo de cocción 12a suministra calor en el área circundante 18a mediante conducción de calor. La unidad de compensación de la temperatura 16a evacúa el calor desde el área de apoyo 14a.
- La unidad de compensación de la temperatura 16a suministra el calor evacuado desde el área de apoyo 14a a la placa de campo de cocción 12a en el área circundante 18a. La unidad de compensación de la temperatura 16a

extrae calor de la placa de campo de cocción 12a en el área de apoyo 14a, y suministra a la placa de campo de cocción 12a en el área circundante 18a el calor extraído de la placa de campo de cocción 12a en el área de apoyo 14a.

5 En la posición de instalación, la unidad de compensación de la temperatura 16a está dispuesta en gran parte encima de la placa de campo de cocción 12a en la dirección vertical 40a. En el estado montado, la unidad de compensación de la temperatura 16a está dispuesta sobre la superficie de la placa de campo de cocción 12a. En el estado montado, la unidad de compensación de la temperatura 16a está realizada como recubrimiento de la placa de campo de cocción 12a.

10 En el presente ejemplo de realización, la unidad de compensación de la temperatura 16a presenta tres elementos de compensación de la temperatura 26a. En el estado montado, los elementos de compensación de la temperatura 26a rodean esencialmente al área de apoyo 14a con respecto a un plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción 12a. En el estado montado, los elementos de compensación de la temperatura 26a están dispuestos concéntricamente alrededor del área de apoyo 14a.

15 El elemento de compensación de la temperatura 26a de los elementos de compensación de la temperatura 26a más próximo al área de apoyo 14a en la dirección horizontal 20a linda en el estado montado con el área de apoyo 14a. A continuación, únicamente se describe uno de los elementos de compensación de la temperatura 26a. El elemento de compensación de la temperatura 26a está dispuesto en el área circundante 18a.

20 En el presente ejemplo de realización, la unidad de compensación de la temperatura 16a presenta múltiples de los otros elementos de compensación de la temperatura 28a. Los otros elementos de compensación de la temperatura 28a están dispuestos distribuidos de manera esencialmente uniforme por el perímetro del área de apoyo 14a en el plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción 12a. A continuación, se describe únicamente uno de los otros elementos de compensación de la temperatura 28a.

25 El otro elemento de compensación de la temperatura 28a está dispuesto parcialmente en el área circundante 18a. En el presente ejemplo de realización, el otro elemento de compensación de la temperatura 28a se extiende en la dirección horizontal 20a esencialmente por toda la extensión del área circundante 18a.

El otro elemento de compensación de la temperatura 28a está dispuesto parcialmente en el área de apoyo 14a. En el estado montado, el otro elemento de compensación de la temperatura 28a une entre sí el elemento de compensación de la temperatura 26a y el área de apoyo 14a.

30 En el estado montado, el otro elemento de compensación de la temperatura 28a establece contacto térmico entre la placa de campo de cocción 12a en el área de apoyo 14a y el elemento de compensación de la temperatura 26a. En el presente ejemplo de realización, el elemento de compensación de la temperatura 26a y el otro elemento de compensación de la temperatura 28a están hechos en gran parte de plata. El elemento de compensación de la temperatura 26a y el otro elemento de compensación de la temperatura 28a presentan cada uno una conductividad térmica específica de aproximadamente 430 W/(m*K) a 0° C.

35 En un procedimiento para la puesta en funcionamiento del dispositivo de campo de cocción 10a, el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción 12a entre el área de apoyo 14a y el área circundante 18a al área de apoyo 14a se reduce considerablemente.

40 En las figuras 4 a 9, se muestran otros **ejemplos** de realización de la invención. Las siguientes descripciones se limitan esencialmente a las diferencias entre los **ejemplos** de realización, donde, en relación con componentes, características y funciones que permanecen iguales, se puede hacer referencia a la descripción del ejemplo de realización de las figuras 1 a 3. Para la diferenciación de los **ejemplos** de realización, la letra "a" de los símbolos de referencia del ejemplo de realización de las figuras 1 a 3 ha sido sustituida por las letras "b" y "c" en los símbolos de referencia de los **ejemplos** de realización de las figuras 4 a 9. En relación con componentes indicados del mismo modo, en particular en cuanto a componentes con los mismos símbolos de referencia, también se puede remitir básicamente a los dibujos y/o a la descripción del ejemplo de realización de las figuras 1 a 3.

50 La figura 4 muestra un campo de cocción 32b con un dispositivo de campo de cocción 10b, el cual presenta una unidad de compensación de la temperatura 16b (véanse las figuras 4 y 5). La unidad de compensación de la temperatura 16b reduce considerablemente el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción 12b entre un área de apoyo 14b y el área circundante 18b al área de apoyo 14b.

En el estado montado, la unidad de compensación de la temperatura 16b está dispuesta esencialmente en el área circundante 18b. La unidad de compensación de la temperatura 16b calienta la placa de campo de cocción 12b en el área circundante 18b. En el presente ejemplo de realización, la unidad de compensación de la temperatura 16b presenta tres elementos de calentamiento 22b en el área circundante 18b.

En el estado montado, los elementos de calentamiento 22b rodean esencialmente el área de apoyo 14b con respecto a un plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción 12b. En el estado montado, los elementos de calentamiento 22b están dispuestos concéntricamente alrededor del área de apoyo 14a.

- 5 En el estado montado, el elemento de calentamiento 22b de los elementos de calentamiento 22b más próximo en la dirección horizontal 20b al área de apoyo 14b linda con el área de apoyo 14b. A continuación, únicamente se describe uno de los elementos de calentamiento 22b. El elemento de calentamiento 22b está dispuesto en el área circundante 18b.

- 10 La unidad de compensación de la temperatura 16b suministra calor a la placa de campo de cocción 12b en el área circundante 18b. El elemento de calentamiento 22b de la unidad de compensación de la temperatura 16b calienta la placa de campo de cocción 12b en el área circundante 18b.

- 15 En la posición de instalación, la unidad de compensación de la temperatura 16b está dispuesta en gran parte debajo de la placa de campo de cocción 12b en la dirección vertical 40b. En el estado montado, la unidad de compensación de la temperatura 16b está dispuesta junto a la superficie de la placa de campo de cocción 12b. En el estado montado, la unidad de compensación de la temperatura 16b está realizada como recubrimiento de la placa de campo de cocción 12b.

- 20 En el presente ejemplo de realización, la unidad de compensación de la temperatura 16b presenta tres elementos de compensación de la temperatura 26b. En el estado montado, los elementos de compensación de la temperatura 26b rodean esencialmente el área de apoyo 14b con respecto a un plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción 12b. En el estado montado, los elementos de compensación de la temperatura 26b están dispuestos concéntricamente alrededor del área de apoyo 14b.

- 25 En el estado montado, el elemento de compensación de la temperatura 26b de los elementos de compensación de la temperatura 26b más próximo al área de apoyo 14b en la dirección horizontal 20b linda con el área de apoyo 14b. A continuación, únicamente se describe uno de los elementos de compensación de la temperatura 26b.

- El elemento de compensación de la temperatura 26b y el elemento de calentamiento 22b están realizados en una pieza. El elemento de compensación de la temperatura 26b está realizado como conductor eléctrico. En el presente ejemplo de realización, el elemento de compensación de la temperatura 26b presenta una conductividad eléctrica específica de aproximadamente $60 \cdot 10^6$ S/m a 0° C.

- 30 El dispositivo de campo de cocción 10b presenta una fuente de energía 30b. En el estado montado, la fuente de energía 30b y el elemento de compensación de la temperatura 26b están conectados entre sí de manera conductora eléctricamente. La fuente de energía 30b suministra corriente eléctrica al elemento de compensación de la temperatura 26b.

- 35 La figura 6 muestra un campo de cocción 32c con un dispositivo de campo de cocción 10c, el cual presenta una unidad de compensación de la temperatura 16c (véanse las figuras 6 y 7). La unidad de compensación de la temperatura 16c reduce considerablemente el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción 12b entre un área de apoyo 14c y el área circundante 18c al área de apoyo 14c.

- 40 En el estado montado, la unidad de compensación de la temperatura 16c está dispuesta parcialmente en el área de apoyo 14c. La unidad de compensación de la temperatura 16c evacúa calor desde el área de apoyo 14c. En el área de apoyo 14c, la unidad de compensación de la temperatura 16c extrae calor de la placa de campo de cocción 12c. La unidad de compensación de la temperatura 16c evacúa desde el área de apoyo 14c el calor extraído de la placa de campo de cocción 12c en el área de apoyo 14c.

- 45 La unidad de compensación de la temperatura 16c presenta un tubo de calor 24c. El tubo de calor 24c evacúa desde el área de apoyo 14c el calor extraído de la placa de campo de cocción 12c en el área de apoyo 14c. En la posición de instalación, la unidad de compensación de la temperatura 16c está dispuesta en gran parte debajo de la placa de campo de cocción 12c en la dirección vertical 40c.

- En el área de apoyo 14c, el tubo de calor 24c y la placa de campo de cocción 12c están dispuestos en contacto térmico entre sí. El primer extremo del tubo de calor 24c y la placa de campo de cocción 12c están dispuestos en contacto térmico entre sí en el área de apoyo 14c.

- 50 En el área de apoyo 14c, el tubo de calor 24c absorbe calor de la placa de campo de cocción 12c. El tubo de calor 24c transporta el calor absorbido de la placa de campo de cocción 12c en el área de apoyo 14c en la dirección horizontal 20c al exterior del área de apoyo 14c.

- 5 El dispositivo de campo de cocción 10c presenta una unidad de enfriamiento 42c. En el estado montado, la unidad de enfriamiento 42c está dispuesta fuera del área de apoyo 14c. El tubo de calor 24c y la unidad de enfriamiento 42c están dispuestos en contacto térmico entre sí. La unidad de enfriamiento 42c está dispuesta en un segundo extremo del tubo de calor 24c opuesto al primer extremo del tubo de calor 24c en la dirección horizontal 20c.
- El segundo extremo del tubo de calor 24c y la unidad de enfriamiento 42c están dispuestos en contacto térmico entre sí. El tubo de calor 24c transporta calor desde el primer extremo del tubo de calor 24c hacia el segundo extremo del tubo de calor 24c. El tubo de calor 24c emite el calor a la unidad de enfriamiento 42c por el segundo extremo del tubo de calor 24c.
- 10 De manera alternativa o adicional a la forma de realización según las figuras 6 y 7, el dispositivo de campo de cocción 10c podría presentar al menos una unidad de guía 44c (véanse las figuras 8 y 9). La unidad de guía 44c podría presentar en particular al menos un canal de guía 46c, el cual podría estar previsto en particular para la guía de al menos un fluido. La unidad de guía 44c podría presentar en particular la función de un tubo de calor.
- 15 La unidad de guía 44c podría estar dispuesta en concreto con forma de meandro. En particular, la unidad de guía 44c podría extenderse por gran parte de la extensión superficial de la placa de campo de cocción en un plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción.
- 20 La unidad de guía 44c podría estar realizada en particular en una pieza con la placa de campo de cocción 12c (véase la figura 8). La unidad de guía 44c podría estar dispuesta en particular dentro de la placa de campo de cocción 12c y formada concretamente por esta al menos en gran parte. En particular, la placa de campo de cocción 12c podría presentar al menos un vaciado, el cual podría conformar en particular una delimitación del canal de guía 46c.
- 25 De manera alternativa o adicional, concretamente a una realización en una pieza de la unidad de guía 44c y la placa de campo de cocción 12c, la unidad de guía 44c podría estar realizada en particular por separado de la placa de campo de cocción 12c y estar fijada concretamente a ella (véase la figura 9). La unidad de guía 44c podría presentar en particular al menos un elemento de guía 48c, el cual podría estar realizado en particular como tubo y conformar de manera ventajosa un canal de guía 46c. En la posición de instalación, la unidad de guía 44c podría estar fijada concretamente al lado inferior de la placa de campo de cocción 12c. La placa de campo de cocción 12c podría presentar, por ejemplo, una ranura, la cual podría estar dispuesta en la posición de instalación concretamente en el lado inferior de la placa de campo de cocción 12c y prevista en particular para el alojamiento del elemento de guía 46c.
- 30

Símbolos de referencia

10	Dispositivo de campo de cocción
12	Placa de campo de cocción
14	Área de apoyo
16	Unidad de compensación de la temperatura
18	Área circundante
20	Dirección horizontal
22	Elemento de calentamiento
24	Tubo de calor
26	Elemento de compensación de la temperatura
28	Otro elemento de compensación de la temperatura
30	Fuente de energía
32	Campo de cocción
34	Unidad de calentamiento
36	Interfaz de usuario
38	Unidad de control
40	Dirección vertical
42	Unidad de enfriamiento
44	Unidad de guía
46	Canal de guía
48	Elemento de guía

REIVINDICACIONES

- 5 1. Dispositivo de campo de cocción con al menos una placa de campo de cocción (12a-c) que está prevista para apoyar encima al menos una batería de cocción en al menos un área de apoyo (14a-c) para su calentamiento, y con al menos una unidad de compensación de la temperatura (16a-c) que está prevista para reducir considerablemente al menos un gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción (12a-c) entre el área de apoyo (14a-c) y al menos el área circundante (18a-c) al área de apoyo (14a-c), caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16a-b) está prevista para calentar la placa de campo de cocción (12a-b) en el área circundante (18a-b).
- 10 2. Dispositivo de campo de cocción según la reivindicación 1, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16a-c) está prevista para ajustar en 100 K/mm como máximo el gradiente de temperatura de la placa de campo de cocción (12a-c) entre el área de apoyo (14a-c) y el área circundante (18a-c) en una dirección horizontal (20a-c) orientada en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción (12a-c).
- 15 3. Dispositivo de campo de cocción según la reivindicación 1, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16b) presenta en el área circundante (18b) al menos un elemento de calentamiento (22b), el cual está previsto para calentar la placa de campo de cocción (12b) en el área circundante (18b).
- 20 4. Dispositivo de campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16a; 16c) está prevista para evacuar calor del área de apoyo (14a; 14c).
- 25 5. Dispositivo de campo de cocción según la reivindicación 4, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16c) presenta al menos un tubo de calor (24c) que está previsto para evacuar calor del área de apoyo (14c).
- 30 6. Dispositivo de campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16b-c) está dispuesta al menos en gran parte debajo de la placa de campo de cocción (12b-c) en la posición de instalación.
- 35 7. Dispositivo de campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16a) está dispuesta al menos en gran parte encima de la placa de campo de cocción (12a) en la posición de instalación.
- 40 8. Dispositivo de campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16a-b) presenta al menos un elemento de compensación de la temperatura (26a-b) que rodea al área de apoyo (14a-b) al menos en gran medida con respecto a un plano orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de campo de cocción (12a-b).
- 45 9. Dispositivo de campo de cocción según la reivindicación 8, caracterizado por que la unidad de compensación de la temperatura (16a) presenta al menos otro elemento de compensación de la temperatura (28a) que une entre sí el elemento de compensación de la temperatura (26a) y el área de apoyo (14a) al menos en el estado montado.
- 50 10. Dispositivo de campo de cocción según la reivindicación 8 o 9, caracterizado por que el elemento de compensación de la temperatura (26a) presenta una conductividad térmica específica de al menos 10 W/(m*K) a 0° C.
- 55 11. Dispositivo de campo de cocción según una de las reivindicaciones 8 a 10, caracterizado por que el elemento de compensación de la temperatura (26b) presenta una conductividad eléctrica específica de al menos 10⁴ S/m a 0° C.
- 60 12. Dispositivo de campo de cocción según la reivindicación 11, caracterizado por al menos una fuente de energía (30b) que está prevista para suministrar corriente eléctrica al elemento de compensación de la temperatura (26b).
13. Campo de cocción, en particular, campo de cocción por inducción, con al menos un dispositivo de campo de cocción (10a-c) según una de las reivindicaciones anteriores.

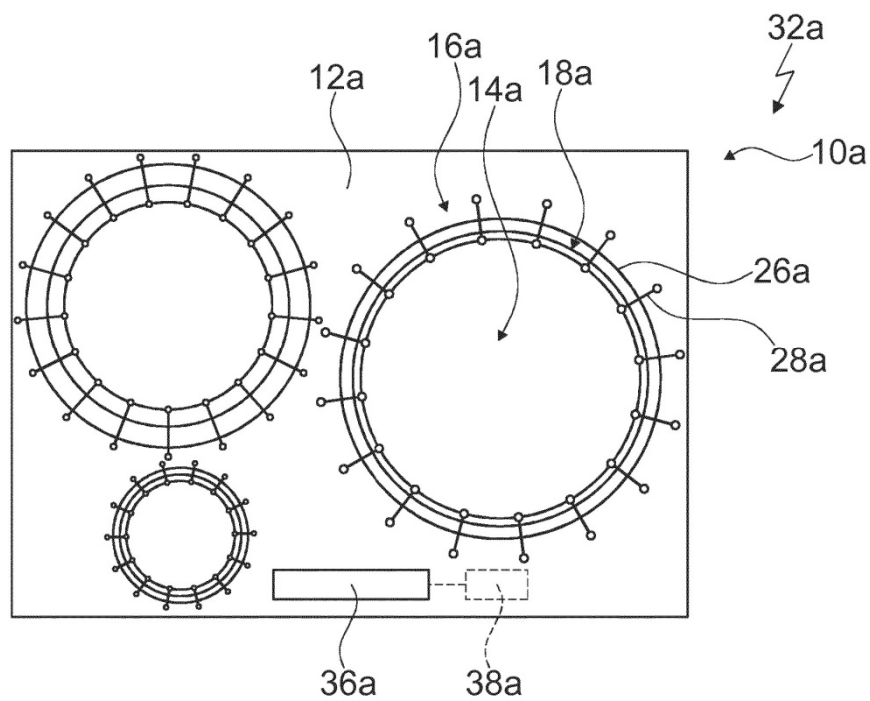


Fig. 1

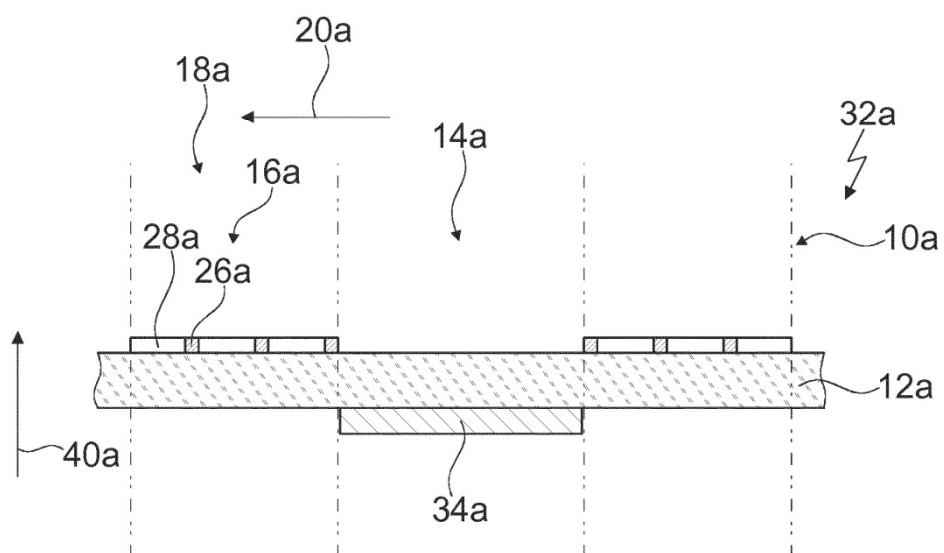


Fig. 2

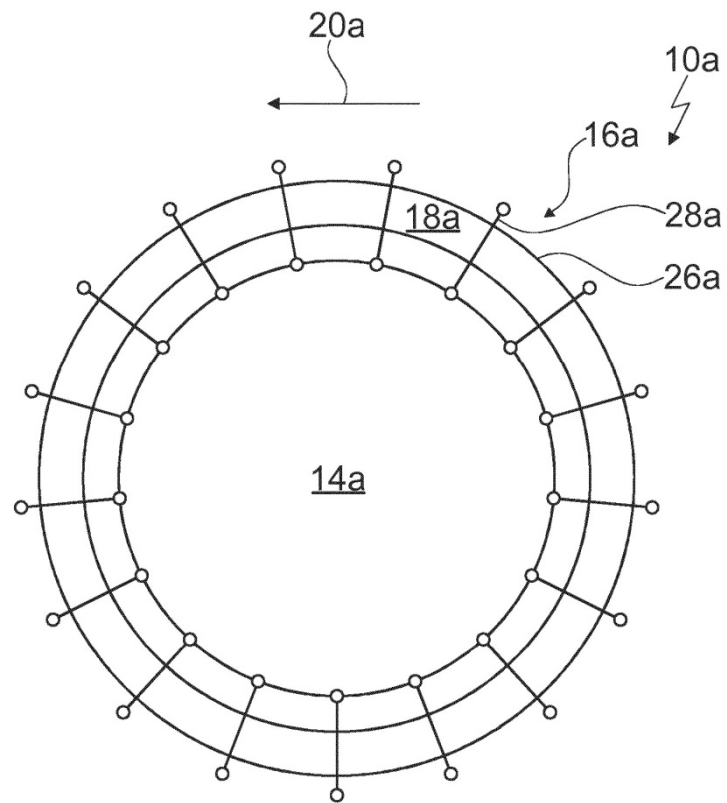


Fig. 3

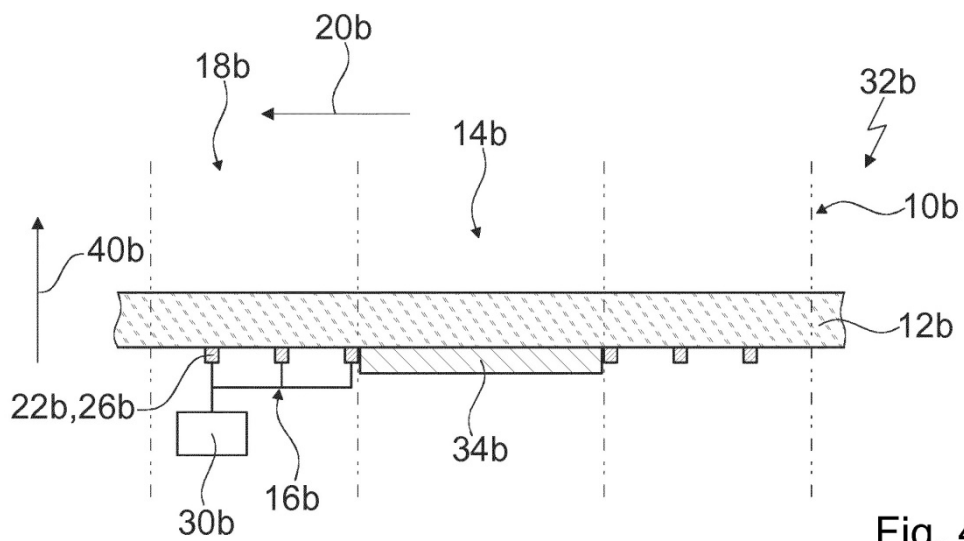


Fig. 4

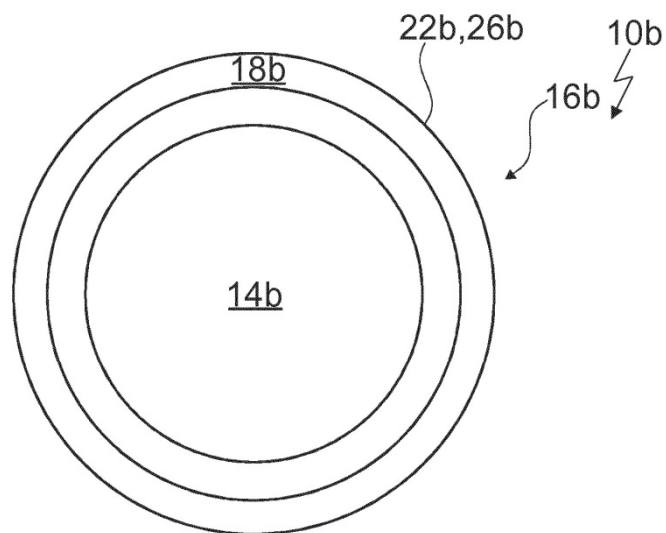


Fig. 5

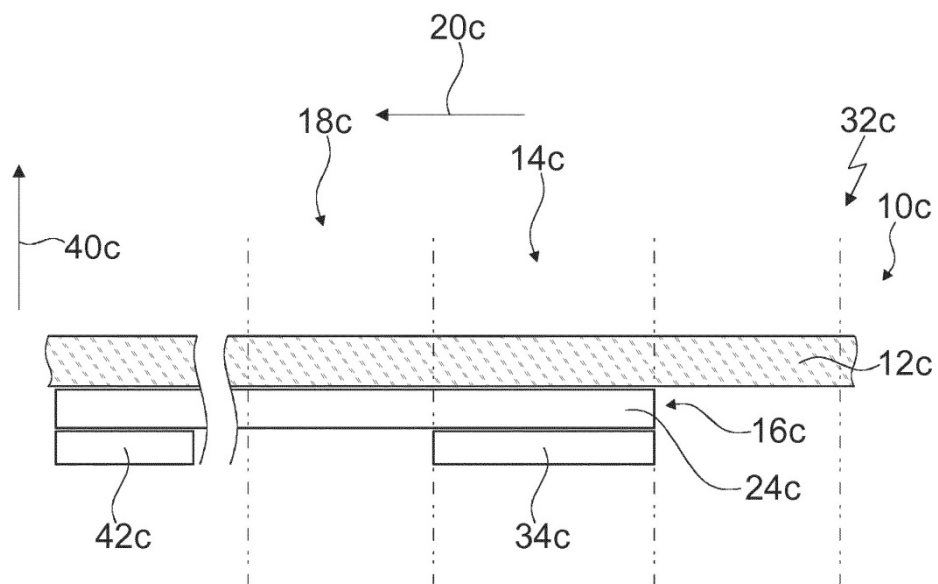


Fig. 6

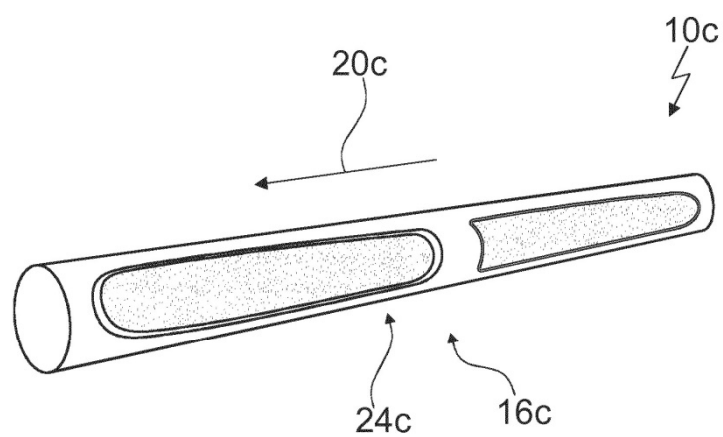


Fig. 7

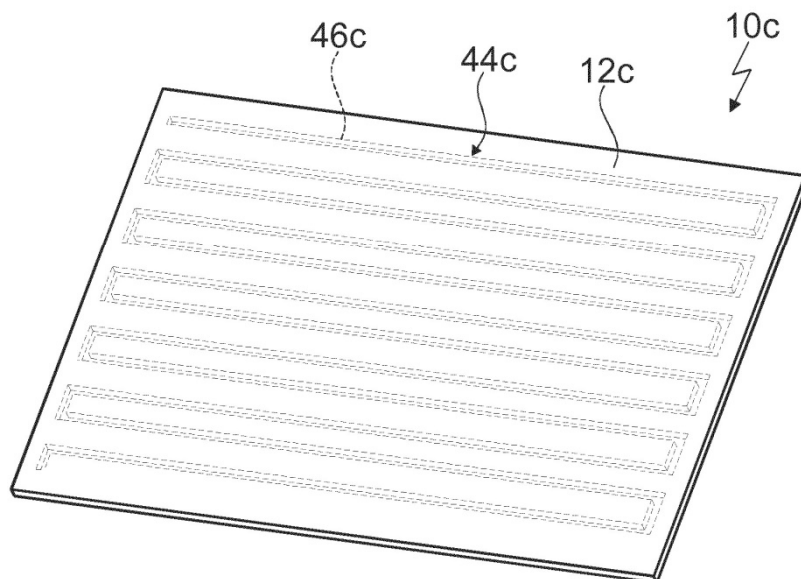


Fig. 8

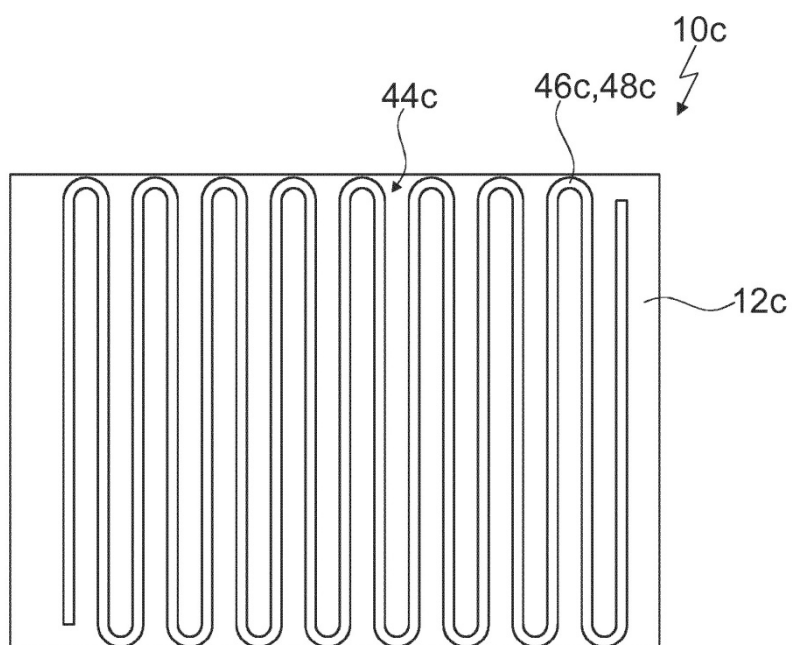


Fig. 9