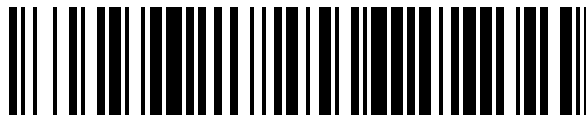


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 121 555**

21 Número de solicitud: 201431088

51 Int. Cl.:

A47J 37/06 (2006.01)

F24C 15/18 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.10.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

05.09.2014

71 Solicitantes:

JOSPER, S.A. (100.0%)
C/ GUTENBERG, 11 POL. IND. MAS ROGER
08397 PINEDA DE MAR (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

JULI SOLER, Pedro

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **HORNO PERFECCIONADO**

ES 1 121 555 U

DESCRIPCIÓN

Horno perfeccionado.

5 OBJETO DE LA INVENCION

La presente solicitud tiene por objeto el registro de un horno perfeccionado, que incorpora notables innovaciones y ventajas frente a las técnicas utilizadas hasta el momento.

- 10 Más concretamente, la invención propone el desarrollo de un horno perfeccionado, que permite el adecuado posicionamiento de los alimentos para su adecuada cocción y/o asado, y así optimizar la capacidad calorífica del horno y el lugar de trabajo para los cocineros.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15

Son conocidos en el actual estado de la técnica los hornos o cámaras de combustión, para la cocción y/o asado de alimentos, sobre todo de aquellos en que el contacto directo con el foco de calor sea importante para la consecución de su adecuada cocción y/o asado.

- 20 En muchas ocasiones, por la inadecuada disposición de los diferentes elementos del horno, no se consigue una óptima adecuación en el aprovechamiento del calor generado en la combustión en el interior del horno.

- 25 La presente invención contribuye a solucionar y solventar la presente problemática, pues permite llevar a cabo la correcta cocción y/o asado de los alimentos, y simultáneamente con un óptimo aprovechamiento energético.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

- 30 La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar un horno perfeccionado, que resuelva los inconvenientes anteriormente mencionados, aportando, además, otras ventajas adicionales que serán evidentes a partir de la descripción que se acompaña a continuación.

- 35 De acuerdo con el objeto de la invención, el horno perfeccionado, que comprende una cámara de horno con capacidad de generar calor en su interior, se caracteriza esencialmente por el hecho de disponer de dos planchas, estando una plancha en una posición fija en una pared de la cámara del horno, y presentando las planchas entre ellas una posición relativa mutua variable, desde la superposición de una plancha sobre la otra plancha, hasta otra posición con ángulo de abertura variable entre las dos planchas.

40

Además de ello, el horno perfeccionado presenta dos planchas que están dotadas de unos medios de bloqueo para la inmovilización de las dos planchas en alguna de sus posiciones relativas. De este modo estas dos planchas con los medios de bloqueo actúan como un dispositivo para la elaboración de sándwiches o emparedados, conocido en el sector técnico como "sandwichera".

45

Preferentemente, la plancha en posición fija está en la pared superior horizontal de la cámara del horno.

- 50 Alternativamente, la pared de la cámara del horno presenta al menos una abertura, sobre la cual está posicionada y superpuesta la plancha fija.

Como ventaja añadida, la plancha fija presenta un rebaje que recorre transversalmente su superficie, de modo que aparecen dos porciones diferenciadas en la superficie de dicha plancha.

Igualmente, el horno perfeccionado se caracteriza porque la plancha fija dispone de unos medios de evacuación de los jugos y grasas que se desprenden durante la cocción y/o asado.

- 5 Ventajosamente, los medios de bloqueo comprenden una pluralidad de brazos unidos cada uno de ellos con la plancha móvil, y un mismo número de apoyos correspondientes con cada uno de los brazos, estando los apoyos fijados en el soporte donde está sujeta la plancha. Los brazos presentan en uno de sus extremos un pasador deslizante por un canal provisto en el apoyo, tal que se define un acoplamiento deslizante, presentando el contorno del extremo del brazo un
10 resalte complementario y acoplable en su forma con una protuberancia presente en el contorno del apoyo.

Además de ello, la plancha móvil está unida al brazo por medio de una articulación.

- 15 Por añadidura, los medios de evacuación están realizados por unas acanaladuras periféricas colectoras contiguas a la plancha fija, que desembocan en una pluralidad de cubetas contiguas a la plancha y separables de ésta.

- 20 Gracias a todas estas características descritas, la presente invención proporciona la posibilidad de que el usuario pueda efectuar la correcta cocción y/o asado de los alimentos, con un óptimo aprovechamiento energético, ya que un mismo foco de calor puede utilizarse para diferentes tipos de cocción simultáneos. Adicionalmente el objeto de esta invención permite optimizar el lugar de trabajo para un solo cocinero, ya que podrá utilizar la cámara del horno y las dos planchas simultáneamente.

- 25 Al mismo tiempo, también presenta muy buenas prestaciones en el emparedado de alimentos y cocción a la plancha, adaptándose por tanto a muy diferentes técnicas culinarias.

- 30 La ausencia de otras estructuras añadidas en el horno, redundará en una mayor sencillez y eficacia en su utilización.

- Otras características y ventajas del horno perfeccionado objeto de la presente invención resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

- 35 BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Figura 1.- Es una vista del horno perfeccionado de la invención con sus planchas separadas y abiertas.

- 40 Figura 2.- Es una vista del horno perfeccionado de la invención con sus planchas juntas y superpuestas.

Figura 3.- Es una vista en planta de la vista mostrada en la figura 2.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

- 45 Tal y como se muestra en las figuras, el horno perfeccionado, que comprende una cámara de horno con capacidad de generar calor en su interior, dispone de dos planchas, estando una de ellas en posición fija en una pared de la cámara del horno, presentando entre ellas desde una posición relativa mutua de superposición de una plancha sobre la otra hasta otra posición relativa
50 con ángulo de apertura variable entre ellas, estando una de ellas posicionada fija en una pared de la cámara del horno.

Concretamente se puede apreciar en las figuras 1 y 2, el horno perfeccionado comprende una cámara 1 de horno, en el interior de la cual se genera el calor necesario y aprovechado para la cocción y/o asado de los alimentos.

5 El horno perfeccionado de la invención, presenta dos planchas 2 y 3. La plancha 2 se encuentra preferentemente en una posición fija en la pared 4 superior horizontal de la cámara 1 del horno; no obstante será obvio para el experto en la materia que la plancha 2 podrá situarse en otros puntos de dicha cámara 1 dependiendo de las necesidades particulares. La otra plancha 3 es móvil, pudiendo encontrarse o bien superpuesta con respecto a la plancha 2, o bien con un ángulo de
10 abertura variable en relación a la misma plancha 2, tal y como se puede apreciar en las figuras 1 y 2.

En esta modalidad de realización preferida, la pared superior horizontal 4 de la cámara 1 del horno presenta una abertura 41, con objeto así de optimizar el aprovechamiento del calor generado en el interior de la cámara 1 del horno, y también un soporte 42 en donde se encuentra fijada la plancha
15 2.

En otras realizaciones preferidas, la abertura 41 puede ser remplazada por un rebaje en el grosor de la pared 4, o bien por una pluralidad de orificios.

20 Las dos planchas 2 y 3 están dotadas de unos medios de bloqueo para la inmovilización de las dos planchas 2 y 3 en alguna de sus posiciones relativas citadas anteriormente y representadas en las figuras 1 y 2. Gracias a lo cual ambas planchas 2 y 3 juntamente con los medios de bloqueo actúan como un dispositivo para la elaboración de sándwiches o emparedados, conocido en el sector técnico como “sandwichera”.
25

En esta modalidad de realización preferida, los medios de bloqueo están realizados por una pluralidad de brazos 5 unidos cada uno de ellos con la plancha 3 móvil, y un mismo número de apoyos 6 correspondientes con cada uno de los brazos 5.

30 Los apoyos 6 están fijados en el mismo soporte 42 en donde también está sujeta la plancha 2 en la pared 4 superior horizontal de la cámara 1 del horno.

Los brazos 5 presentan en uno de sus extremos 51 un pasador 52 deslizante por un canal 61 provisto en el apoyo 6, tal que se define un acoplamiento deslizante, presentando el contorno del extremo 51 del brazo 5 un resalte 53 complementario y acoplable en su forma con una protuberancia 62 presente en el contorno de la apoyo 6.

35 Según se aprecia en la figura 1, cuando las planchas 2 y 3 están en posición mutua abierta, entonces el resalte 53 de brazo 5 hace tope con la protuberancia 62 del apoyo 6, y quedando fijado en esa posición.

Según se muevan e inclinen los brazos 5, la plancha 3 podrá pasar de estar superpuesta con la plancha 2 hasta encontrarse abierta respecto de ésta.

45 Los alimentos que sean necesarios cocinar y/o asar, yacerán sobre la plancha 2, recibiendo por tanto el calor generado desde la cámara 1 del horno.

Los brazos 5 podrán ser girados hasta posicionar la plancha 3 sobre la otra plancha 2, y así presionar a los alimentos que estén sobre la plancha 2 y contribuir a su mejor cocción y/o asado.

50

En esta modalidad de realización preferida, la plancha 3 está unida al brazo 5 por medio de una articulación 54. De este modo, la plancha 3 puede adaptarse con mayor eficacia a los diferentes alimentos que se encuentren posados sobre la plancha 2.

- 5 Según se aprecia en la figura 3, en esta modalidad de realización preferida, la plancha 2 presenta un rebaje 21 que recorre transversalmente su superficie. De este modo, la plancha 2 queda separada en dos porciones 22 y 23 diferenciadas en la superficie de dicha plancha 2. El rebaje 21 y las porciones 22 y 23 aparecen representadas a trazos, pues en la figura 3 están cubiertos por la plancha 3; para facilitar la comprensión de la invención se han representado elementos ocultos con líneas a trazos.

En otras modalidades de realización preferente, la plancha 2 puede presentar más de un rebaje, quedando por tanto la superficie de la plancha 2 separada en varias porciones diferenciadas.

- 15 La plancha 2 dispone de unos medios de evacuación de los jugos y grasas que se desprenden durante la cocción y/o asado de los alimentos.

- 20 En esta modalidad de realización preferida, los medios de evacuación están realizados por unas acanaladuras 7 periféricas colectoras contiguas a la plancha 2, que desembocan en una pluralidad de cubetas 8 (en esta modalidad de realización preferida son dos) contiguas a la plancha 2 y separables de ésta, y en donde se acumulan los jugos y grasa desprendidos durante la cocción y/o asado.

- 25 Aunque en esta modalidad de realización preferida existe un solo juego de planchas 2 y 3, es obvio para un experto en la materia que podrán ser dispuestos una pluralidad de juegos de planchas similares en una misma cámara 1 de horno.

- 30 La presente invención también permite una sustancial mejora en las propiedades culinarias, pues puede llevarse a cabo previamente el calentamiento simultáneo de las dos planchas 2, 3, y tras ello colocar los alimentos a cocinar y/o asar en posición emparedada entre las dos planchas 2, 3, y así poder efectuar el cocinado y/o asado simultáneo en las dos caras del alimento en cuestión. En caso de que el emparedado no fuese necesario, la plancha 3 podría separarse de la plancha 2, pudiendo servir dicha plancha 2 como superficie de calentamiento para los alimentos.

- 35 El horno perfeccionado de la invención, es por tanto especialmente adecuado para optimizar el aprovechamiento del calor generado en una cámara 1 de horno. Adicionalmente este horno perfeccionado permite optimizar el lugar de trabajo, ya que un solo cocinero podrá utilizar la cámara 1 del horno y las dos planchas simultáneamente.

- 40 Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en la fabricación del horno perfeccionado de la invención podrán ser convenientemente sustituidos por otros que sean técnicamente equivalentes y no se aparten de la esencialidad de la invención ni del ámbito definido por las reivindicaciones que se incluyen a continuación.

45

REIVINDICACIONES

1. Horno perfeccionado, que comprende una cámara (1) de horno con capacidad de generar calor en su interior, caracterizado por el hecho de disponer de dos planchas (2, 3), estando la
5 plancha (2) en una posición fija en una pared (4) de la cámara (1) del horno, y presentando las planchas (2,3) entre ellas una posición relativa mutua variable, desde la superposición de la plancha (3) sobre la plancha (2), hasta otra posición con ángulo de abertura variable entre las planchas (2, 3).
- 10 2. Horno perfeccionado según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que las dos planchas (2, 3) están dotadas de unos medios de bloqueo para la inmovilización de las dos planchas (2, 3) en alguna de sus posiciones relativas.
- 15 3. Horno perfeccionado según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la plancha (2) en posición fija está en la pared superior horizontal de la cámara (1) del horno.
- 20 4. Horno perfeccionado según la reivindicación 1 y 3, caracterizado por el hecho de que la pared (4) de la cámara (1) del horno presenta al menos una abertura (41), sobre la cual está posicionada y superpuesta la plancha (2) fija.
- 25 5. Horno perfeccionado según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la plancha (2) fija presenta al menos un rebaje (21) que recorre transversalmente su superficie, de modo que dispone al menos de dos porciones (22, 23) diferenciadas en la superficie de dicha plancha (2).
- 30 6. Horno perfeccionado según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la plancha (2) dispone de unos medios de evacuación de los jugos y grasas que se desprenden durante la cocción y/o asado.
- 35 7. Horno perfeccionado según la reivindicación 2, caracterizado por el hecho de que los medios de bloqueo comprenden una pluralidad de brazos (5) unidos cada uno de ellos con la plancha (3) móvil, y un mismo número de apoyos (6) correspondientes con cada uno de los brazos (5), estando los apoyos (6) fijados en el soporte (42) donde está sujeta la plancha (2), en el que los brazos (5) presentan en uno de sus extremos (51) un pasador (52) deslizante por un canal (61) provisto en el apoyo (6), tal que se define un acoplamiento deslizante, presentando el contorno del
40 extremo (51) del brazo (5) un resalte (53) complementario y acoplable en su forma con una protuberancia (62) presente en el contorno del apoyo (6).
8. Horno perfeccionado de la reivindicación 7, caracterizado por el hecho de que la plancha (3) está unida al brazo (5) por medio de una articulación (54).
- 45 9. Horno perfeccionado según la reivindicación 6, caracterizado por el hecho de que los medios de evacuación están realizados por unas acanaladuras (7) periféricas colectoras contiguas a la plancha (2), que desembocan en una pluralidad de cubetas (8) contiguas a la plancha (2) y separables de ésta.

FIG. 1

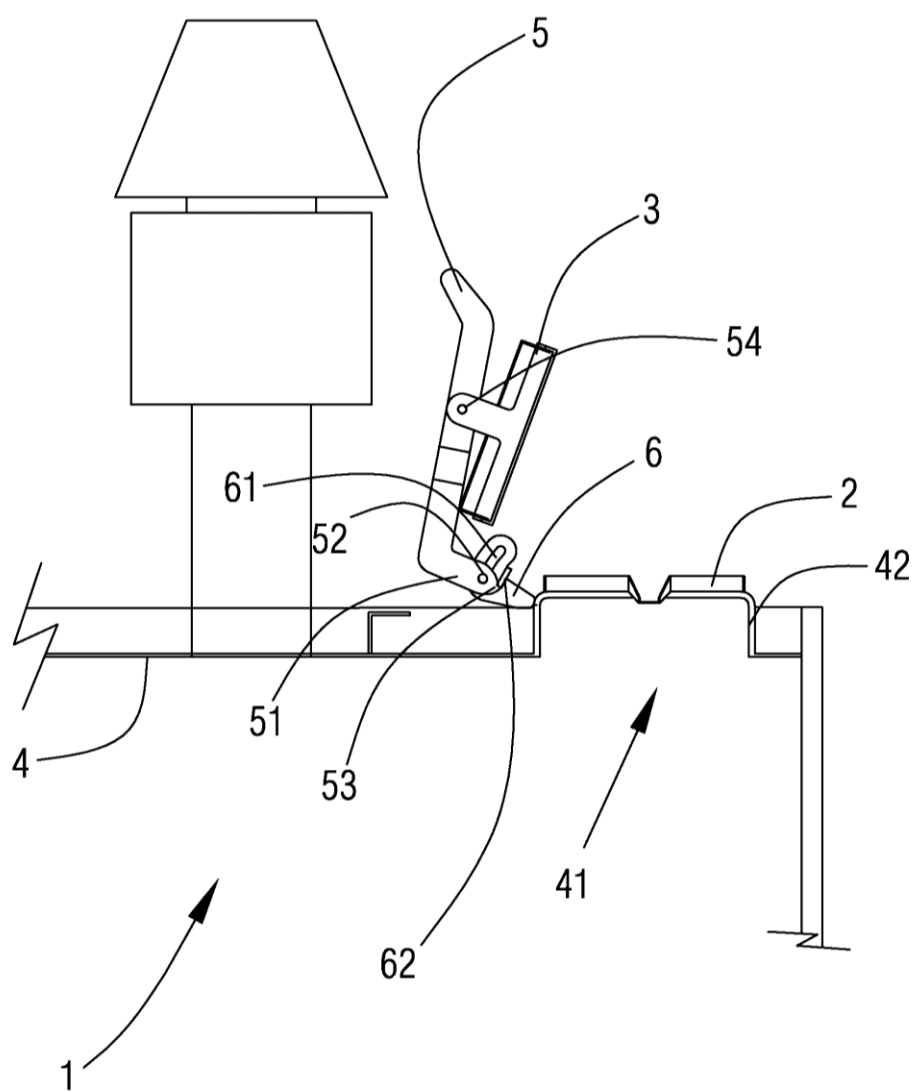


FIG.2

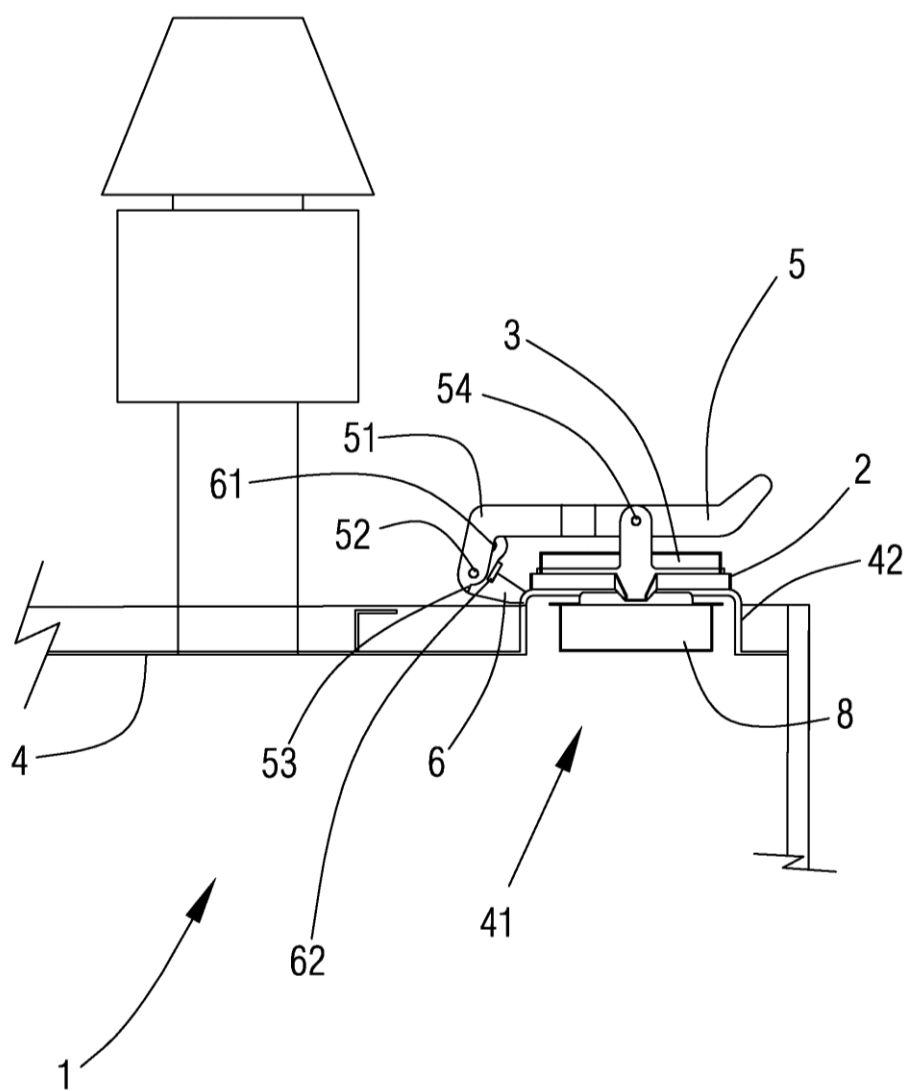


FIG.3

