



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

① CH 656 943 A5

⑤ Int. Cl.⁴: F 24 C 15/34

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

⑫ PATENTSCHRIFT A5

⑳ Gesuchsnummer: 5130/82

㉓ Inhaber:
Elcalor AG, Aarau

㉒ Anmeldungsdatum: 30.08.1982

㉗ Erfinder:
Bühler, Anton, Triengen
Graber, Andreas, Oftringen

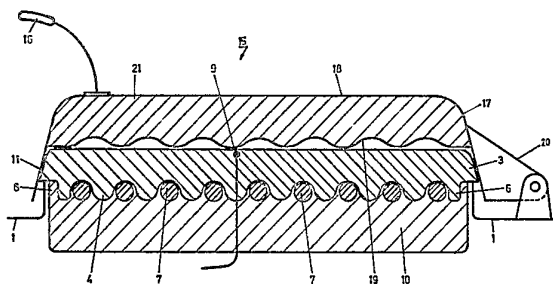
㉔ Patent erteilt: 31.07.1986

㉕ Patentschrift
veröffentlicht: 31.07.1986

㉘ Vertreter:
Dr. Troesch AG Patentanwaltsbüro, Zürich

⑤④ **Kochplatten-Abdeckhaube und Kochplatte mit Abdeckhaube.**

⑤⑦ Eine Kochplatten-Abdeckhaube ist mit einer Wärmeisolierung (21) versehen. Diese Isolierung (21) ist zwischen zwei feuerfesten Gebilden, vorzugsweise Blechen (17, 19), angeordnet, wobei die der Kochplatte (3) zugekehrte Seite (19) gewellt ist. Die der Kochplatte (3) abgewandte, obere Abschlussfläche (18) ist als ebene Abstellfläche zum Vorwärmen bzw. Warmhalten von Gedecken und Speisen ausgebildet. Die Kochplatte (3) selbst ist ebenfalls isoliert (10). Sie ist zwecks Temperatursteuerung mit einem Temperaturfühler (9) ausgerüstet. Mit einer derartigen Kochplatten-Abdeckhaube wird auch bei Nichtgebrauch einer Kochplatte in Grossküchen deren Wärmeverlust verringert, wobei trotzdem die Kochplatte in ständiger Einsatzbereitschaft bleibt.



PATENTANSPRÜCHE

1. Kochplatten-Abdeckhaube für geregelte Kochplatten, zwecks Energieeinsparung bei hoher Bereitschaftstemperatur der Kochplatte, dadurch gekennzeichnet, dass sie mit einer Wärmeisolierung (21) versehen ist.

2. Kochplatten-Abdeckhaube, nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Isolierung (21) zwischen zwei feuerfesten Gebilden, vorzugsweise Blechen (17, 19), angeordnet ist, wobei z.B. die der Kochplatte (3) zugekehrte Seite mindestens in Teilen (19) gewellt ist.

3. Kochplatten-Abdeckhaube, nach einem der Ansprüche 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die der Kochplatte (3) abgewandte, obere Abschlussfläche (18) als Abstellfläche zum Vorwärmen bzw. Warmhalten von Gedecken und Speisen, insbesondere als ebene Fläche, ausgebildet ist.

4. Kochplatte mit Abdeckhaube, nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Kochplatte (3) isoliert (10) ist und sie zwecks Temperaturregelung mit einem Temperaturfühler (9) ausgerüstet ist, der eine unzulässige Übertemperatur der Platte verhindert.

5. Kochplatte mit Abdeckhaube, nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass ein Regler vorgesehen ist, um die Heizleistung zu reduzieren, sobald die Bereitschaftstemperatur erreicht ist.

Die vorliegende Erfindung betrifft eine Kochplatten-Abdeckhaube für geregelte Kochplatten, zwecks Energieeinsparung bei hoher Bereitschaftstemperatur der Kochplatte sowie eine Kochplatte mit Abdeckhaube.

In Hotel- und Restaurant-Küchen werden zum Kochen der Speisen grosse Gussplatten verwendet, die, entsprechend ihrer grossen Masse, lange Aufheizzeiten benötigen und sich daher vor allem zur à la carte Zubereitung schlecht eignen. Das Warmhalten einer derartigen Kochplatte auf hohen Temperaturen über längere Zeit zum Zwecke eines hohen Bereitschaftsgrades erfordert – abgesehen vom unerwünschten Erhitzen der Küche – einen relativ grossen, praktisch verschleuderten Energieverbrauch.

In diesem Sinne bezweckt die vorliegende Erfindung auch bei Nichtgebrauch einer derartigen Kochplatte deren Wärmeverlust zu verringern und trotzdem die Kochplatte in ständiger Einsatzbereitschaft zu halten.

Dies wird erreicht durch die erfindungsgemässe Kochplatten-Abdeckhaube, welche sich durch den Wortlaut des Anspruchs 1 auszeichnet.

Die Erfindung wird anschliessend beispielsweise anhand einer rein schematischen Zeichnung erläutert, in welcher ein

Vertikalschnitt durch eine Kochplatte mit Abdeckhaube dargestellt ist. Es ist ein Teil der Fassung 1 eines Kochherdes ersichtlich, mit einer Kochplatte 3 und deren gewellter Unterseite 4. Diese weist seitlich zwei Anschläge 6 auf, die das Festhalten und richtige Positionieren der Platte 3 auf elektrischen Heizstäben 7 sicherstellt. Ein Temperaturfühler 9, dessen Sensor unmittelbar unter der Heizfläche der Kochplatte 3 liegt, gestattet die Regelung der Kochplattentemperatur. Die Kochplatte 3 ist unten mit einer Kochplattenisolation 10 versehen. Die Platte 3 selbst weist einen seitlich angeschrägten Rand 11 auf.

Eine Abdeckhaube 15 mit einem Griff 16 setzt sich zusammen aus einem Oberblech 17 mit einer ebenen Abstellfläche 18 und einem gewellten Unterblech 19. Zwischen den beiden Blechen 17 und 19 befindet sich eine Isolations-Materialschicht 21. Die Ränder der Abdeckhaube 15 sind nach unten auseinanderlaufend, so dass, wie dies die Figur zeigt, die Abdeckhaube 15 mühelos auf den seitlich angeschrägten Rand 11 der Kochplatte 3 aufsetzbar ist. Um ein Verwerfen der Abdeckhaube 15 zu vermeiden, ist das Unterblech 19 gewellt, so dass es temperaturbedingte Längenänderung aufnehmen kann, ohne den Rest der Haube 15 zu deformieren. Der Rand der Abdeckhaube 15 ist so weit nach unten gezogen, dass er die Kochplatte 3 oben und auf der Seite völlig einhüllt. Die Abdeckhaube 15 liegt vorzugsweise auf den unten vorstehenden Wellen des Unterbleches 19 auf der Heizfläche der Kochplatte 3 auf.

Im dargestellten Beispiel ist die Abdeckhaube klappbar über ein Scharnier 20 mit der Fassung 1 des Kochherdes verbunden.

Die Abstellfläche 18 dient dazu, Geschirr und gegebenenfalls Speisen warm zu halten. Bedingt durch die Isolation 21 verhütet die Abdeckhaube 15 ein schnelles Abkühlen der Kochplatte 3, so dass diese mit geringer Energie auf der gewünschten Temperatur gehalten wird und daher sofort einsatzbereit ist. Zudem wird dadurch vermieden, dass die Küche, insbesondere im Sommer, auf äusserst unangenehme Art zusätzlich erhitzt wird. Da die Regelung der Kochplatte 3 auf die gewünschte Temperatur nicht zur Erfindung gehört, wird darauf nicht eingetreten. Die Regelung kann mittels Phasenanschnitt erfolgen, wie dies z.B. in der CH-PS 595 740 beschrieben ist.

Durch das Abdecken der Kochplatte 3 wird die zur Aufrechterhaltung von deren Temperatur benötigte Energie auf weniger als 10% des Wertes ohne Abdeckung absinken, ohne dass dabei der Bereitschaftsgrad verschlechtert wird. Dabei wird zusätzlich ein unangenehmes Erhitzen der Küche vermieden.

Die flächige Bauart der Abdeckhaube 15 erlaubt deren einfaches Reinigen und problemloses Verstauen.

