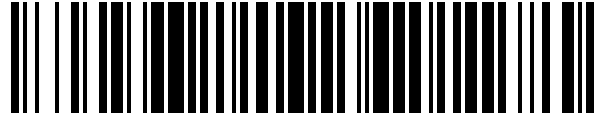


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 290 589**

21 Número de solicitud: 202200151

51 Int. Cl.:

**A47J 37/06** (2006.01)

**A47J 37/07** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**22.04.2022**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**17.05.2022**

71 Solicitantes:

**BECERRO CASERO, Mariano (100.0%)**  
**Polígono industrial La Pajarilla nº 8**  
**13100 Piedrabuena (Ciudad Real) ES**

72 Inventor/es:

**BECERRO CASERO, Mariano**

54 Título: **Plancha modular**

ES 1 290 589 U

## DESCRIPCIÓN

Plancha modular

### 5 **Objeto técnico de la invención**

La presente invención se refiere a un accesorio doméstico modular diseñado para cocinar alimentos a la plancha con un calentamiento que puede ser por medio de brasas o utilizando un paellero de los que se alimentan con gas. Se compone básicamente de una estructura de soporte en la que se puede acoplar, o no, un cortavientos y de una serie de elementos que se eligen y combinan, en cada caso, según el tipo de asado que se quiera realizar.

### **Sector de la técnica al que se refiere la invención**

La invención que se presenta afecta a la Sección de Necesidades Corrientes de la Vida, de la Clasificación Internacional de Patentes (CIP), capítulo de Objetos Personales o Domésticos en el apartado concerniente a artículos o aparatos de uso doméstico, incidiendo desde el punto de vista industrial, en la fabricación de accesorios de cocina y comercialización de aparatos del mercado alimentario.

### **Antecedentes de la invención**

Los aparatos para cocinar como planchas, barbacoas, cocinas de gas y otros relacionados con una actividad tan imprescindible como es la restauración han tenido y siguen teniendo un desarrollo muy amplio por lo que se comprende que exista una gran variedad de estos dispositivos en cuanto a tipos, tamaños y utilidades concretas. Pueden ser de tipo portátil, desmontable o plegable utilizable por excursionistas. Su calentamiento se produce por medio de carbón vegetal, leña seca, sarmientos o gas teniendo cada modelo estructuras especiales para evitar el contacto directo de las llamas con los alimentos. Dependiendo de su tamaño, se dotan de ruedas para su traslado y aproximación a los comedores o lugares de consumo.

En todos los casos se presta especial atención en la elección de los materiales utilizados para evitar su deterioro por las deformaciones producidas por el fuego, en ciertos detalles para evitar quemaduras durante la manipulación, en la posibilidad de modificar la distancia entre el foco calorífico y la plataforma donde se colocan los alimentos y otros aspectos que definen ventajas frente a otros dispositivos existentes.

La plancha que se presenta en este documento se refiere a un nuevo modelo, puesto a punto por su inventor, que estando concebido para un calentamiento mediante brasas o mediante un paellero de gas, se compone de una serie de elementos que se pueden combinar de distintas formas siendo posible también la utilización independiente de algunos de sus componentes. Cuando las circunstancias así lo requieran, se ha previsto la adición de una pieza complementaria en forma de cortavientos para garantizar la permanencia de la llama o focos de calor evitando apagados fortuitos. El paellero admite su colocación en distintas posiciones favoreciendo la comodidad de la persona usuaria.

En resumen, la plancha modular que se describe en este documento, supone una solución que, dentro del campo de este tipo de dispositivos de restauración, reúne una serie de ventajas y novedades muy interesantes para su uso doméstico familiar o en cualquier establecimiento de restauración.

## Descripción sumaria de la invención

Tal como se ha indicado anteriormente, la invención se refiere a accesorio modular diseñado para cocinar alimentos a la plancha.

5 Se compone de una pieza principal común, de planta rectangular, que es la estructura de soporte con cuatro patas metálicas y un par de asas que, opcionalmente, se pueden recubrir de un forro antitérmico para poderla manipular sin guantes. Dispone de un reborde vertical perimetral por tres de sus lados, los laterales y el trasero, teniendo en la parte delantera un pliegue en forma de canal en "V" que recoge los aceites y grasas que va desprendiendo el alimento al ser sometido al calor. Este canal tiene una ligera inclinación hacia uno de los lados para conducir la grasa hacia un pequeño vaso o recipiente colocado en el extremo. En el plano horizontal, presenta un marco en el que se apoya la bandeja de brasas, cuando el calentamiento es de ese tipo, pues también se cuenta con un paellero de gas que, colgado de uno de los módulos accesorios, en forma de plancha, se puede colocar en distintas posiciones.

La llama del foco de calor se puede proteger a voluntad mediante un cortavientos que rodea externamente a la estructura de soporte quedando colgada del reborde perimetral antes citado.

20 Complementariamente se cuenta con una serie de parrillas que se eligen, según las necesidades de cada caso y se colocan apoyadas en el marco de la estructura de soporte, admitiendo varias combinaciones que satisfacen los requerimientos más comunes en este tipo de accesorios de cocina.

25 En el apartado de dibujos que se incluye a continuación, como parte inseparable del documento, se muestra, de forma esquemática, la solución concebida por el inventor sin perjuicio de que se puedan introducir pequeñas modificaciones que no alteren la esencia de la invención.

## 30 Breve descripción de los dibujos

Se incluyen doce figuras, que se consideran suficientes para la correcta interpretación de la invención.

### 35 Figura 1

Representa la vista en perspectiva de la estructura de soporte, habiéndose señalado los siguientes elementos:

- 40 1.- Soporte
- 1.1.- Canal
- 1.2.- Reborde
- 1.3.- Marco
- 1.4.- Asa de soporte
- 1.5.- Pata
- 45 1.6.- Vaso

### Figura 2

Muestra el cortavientos antes de ser acoplado sobre el soporte.

- 50 2.- Cortavientos
- 2.1.- Pliegue superior

2.2.- Abertura para asa

**Figura 3**

5 En esta figura se muestra el acoplamiento del cortavientos sobre el soporte. Se ha ampliado una pequeña zona para ver con detalle el pliegue superior que permite el colgado y enganche en el reborde.

**Figura 4**

10 Aquí se representa, de forma esquemática, la plancha modular de la invención, sin cortavientos, donde se han colocado sobre el soporte tres accesorios distintos.

- 3.- Plancha pequeña
- 4.- Parrilla tipo A pequeña
- 5.- Bandeja de brasas

15

**Figura 5**

Aquí se representa el soporte de igual manera que en la figura 4, con la bandeja de brasas en su misma posición, pero habiendo intercambiado la posición de la plancha y de la parrilla.

20 **Figura 6**

Representa otra modalidad en la que el soporte, con la bandeja de brasas, está equipado con la parrilla tipo A y otro tipo de parrilla compuesta por una reunión de barras cilíndricas.

- 6.- Parrilla tipo B pequeña

25

**Figura 7**

Modalidad en la que el soporte es portador de una parrilla tipo A grande. Aunque se representa como de una sola pieza, se puede optar por utilizar dos parrillas tipo A pequeñas.

- 30 4.1.- Parrilla tipo A grande

**Figura 8**

Modalidad en la que el soporte es portador de una parrilla tipo B grande. Aunque se representa como de una sola pieza, se puede optar por utilizar dos parrillas tipo B pequeñas.

35

- 6.1.- Parrilla tipo B grande

**Figura 9**

40 Modalidad en la que el soporte es portador de una plancha grande. En este caso la plancha es de una sola pieza.

- 3.1.- Plancha grande
- 7.- Asa de plancha

45 **Figura 10**

Modalidad similar a la representada en la figura 9 con la diferencia de que se elimina la bandeja de brasas y se realiza el calentamiento mediante un paellero.

- 8.- Paellero

50

**Figura 11**

Misma modalidad de la figura 10 en vista inferior para poder apreciar mejor el detalle del paellero y su sujeción a la plancha grande.

- 5           8.1.- Pata de paellero  
          8.2.- Gancho

**Figura 12**

10       En esta figura se representa, a modo de resumen, un explosionado con todas las posibilidades que ofrece la plancha modular de la invención.

**Explicación detallada de un modo de realización de la invención**

15       Plancha modular (Figs.1 a 12) consistente en un accesorio doméstico modular diseñado para cocinar alimentos a la plancha que, en un modo de realización preferido por su inventor, se compone de un soporte (1) que constituye la pieza común en la que se pueden acoplar una serie de accesorios confiriendo a la invención una amplia funcionalidad. Se trata de una estructura, de planta rectangular, dotada de cuatro patas (1.5) metálicas y un par de asas (1.4) que, opcionalmente, se pueden recubrir de un forro antitérmico para poderla manipular sin guantes. Dispone de un reborde (1.2) vertical perimetral que afecta a tres de sus lados, los laterales y el trasero, teniendo en la parte delantera un canal (1.1) en forma de "V", que recoge los aceites y grasas que va desprendiendo el alimento al ser sometido al calor. Este canal (1.1) tiene una ligera inclinación hacia uno de los lados para conducir la grasa hacia un pequeño vaso (1.6) o recipiente colocado en un extremo. En el plano horizontal, presenta un marco (1.3), que genera una ventana central, donde se aloja la bandeja de brasas (5), en forma de artesa, cuando el calentamiento es de ese tipo, pues también se cuenta con un paellero (8) de gas que, colgado de uno de los módulos accesorios, se puede colocar en distintas posiciones.

30       El soporte (1), al ser una pieza común, se puede ver en todas las figuras de este documento y la bandeja de brasas (5) está incluida en las (Figs.4, 5, 6, 7 y 8) pero se puede observar con más detalle en el resumen explosionado de la (Fig.12). En cuanto al paellero (8) se darán algunos detalles en párrafos posteriores aunque podemos decir que para proteger la llama, tanto en el caso de bandeja brasas (5) como en el caso del paellero (8) de gas, se ha previsto la utilización de un cortavientos (2) que se ha representado en la (Fig.2), antes de su montaje sobre el soporte (1) y en la (Fig.3), una vez realizado dicho montaje, pudiéndose observar que el cortavientos (2) cuenta con un pliegue superior (2.1) que encaja en el reborde (1.2), perimetral, quedando colgado en él. También tiene aberturas para asa (2.2) que evitan interferencias en el acoplamiento. Se incluye una ampliación localizada para apreciar mejor el detalle.

40       La gran ventaja de la invención es que el soporte (1) está concebido para colocar una serie de accesorios distintos según las necesidades que surjan en cocina. Así, en la (Fig.4) se ha representado la solución de colocar, además de la bandeja de brasas (5), una plancha pequeña (3), a la derecha y una parrilla tipo A pequeña (4), a la izquierda. Estos dos accesorios, pueden cambiarse de posición, cuando así interese, tal como queda reflejado en la (Fig.5) en la que la plancha pequeña (3) está a la izquierda y la parrilla tipo A pequeña (4) queda a la derecha.

50       Una modalidad distinta es la que se representa en la (Fig.6) en la que se ha colocado la parrilla tipo A pequeña (4) a la izquierda y una parrilla tipo B pequeña (6) a la derecha.

La plancha pequeña (3) es plana con sus correspondientes rebordes y un pliegue en la parte delantera para el vertido en el canal (1.1) del soporte (1). La parrilla tipo A pequeña (4) está formada por piezas iguales acanaladas, uniformemente distanciadas y solidarizadas en su parte inferior por barras soldadas vertiendo también todas ellas en el canal (1.1) del soporte (1).  
5 En cuanto a la parrilla tipo B pequeña (6), está formada por una serie de barras cilíndricas iguales solidarizadas también por su parte inferior. En este caso las grasas o líquidos gotean directamente sobre la bandeja de brasas (5).

Estos accesorios modulares, cuya anchura total es aproximadamente la mitad de la anchura interior del soporte (1), se pueden colocar por duplicado o se pueden fabricar en una única pieza que solidarice por soldadura todos sus elementos mediante barras inferiores, tal como puede verse en la (Fig.7) donde se colocan dos parrillas tipo A pequeñas (4) o una única parrilla tipo A grande (4.1). Lo mismo ocurre en el caso de la (Fig.8) en la que se pueden colocar adyacentes dos parrillas tipo B pequeñas (6) o una única parrilla tipo B grande (6.1). En el caso representado en la (Fig.9) se trata de una plancha grande (3.1) pues, como veremos tiene, además de asas, otros elementos en su parte inferior. Ya hemos indicado que, en todos estos casos, se ha instalado previamente, sobre el soporte (1), la bandeja de brasas (5).  
10  
15

Las (Figs.10 y 11) muestran la alternativa de calentamiento mediante un paellero (8) de gas que se coloca colgado de una plancha grande (3.1), dotada de asas (7). La (Fig.10) es una vista superior habiéndose representado en línea discontinua la parte no visible del paellero (8) y la (Fig.11) es una vista desde la parte inferior para poder ver mejor la existencia de tres ganchos (8.2) soldados a 120 grados en la parte inferior de la plancha grande (3.1). El diseño y dimensionamiento de estos ganchos (8.2) está realizado para que, en primer lugar, la llama emitida por el paellero (8) quede a la distancia adecuada de la plancha grande (3.1), en segundo lugar, para que con una sencilla maniobra se pueda poner y quitar dicho paellero (8) y en tercer lugar para que las patas (8.1) de paellero no toquen al suelo teniendo en cuenta la altura definida por las patas (1.5) del soporte (1). Ello permite que se puedan elegir varias posiciones del paellero (8) para mayor comodidad de la persona que cocina. Además, el paellero (8) se puede utilizar de forma aislada a modo de las trébedes tradicionales.  
20  
25  
30

Por último, en la (Fig.12) se incluye un resumen explosionado de todos los accesorios de la plancha modular de la invención.

No se considera necesario hacer más extenso el contenido de esta descripción para que un experto en la materia pueda comprender el alcance y las ventajas derivadas de la invención, así como desarrollar y llevar a la práctica el objeto de la misma. Sin embargo, debe entenderse que la invención ha sido descrita según un modo de realización preferido por lo que puede ser susceptible de modificaciones siempre que ello no repercuta o suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención. Es decir, los términos en que ha quedado expuesta esta descripción de la invención, deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.  
35  
40

**REIVINDICACIONES**

1. Plancha modular consistente en un accesorio doméstico modular diseñado para cocinar alimentos a la plancha, **caracterizada** por estar compuesta de una pieza común, que hace las funciones de soporte (1) y de una serie de accesorios modulares, siendo el soporte (1) de planta rectangular, que en tres de sus lados, los dos laterales y el trasero, tiene un reborde vertical (1.2) y en la parte delantera tiene un canal (1.1) en “V”, teniendo un marco (1.3), en el plano horizontal, estando dotada de dos asas (1.4), cuatro patas (1.5), un vaso (1.6) para recogida de aceites y grasas estando constituida la lista de accesorios por un cortavientos (2), una bandeja de brasas (5), un paellero (8) de gas, al menos dos planchas pequeñas (3), al menos dos parrillas tipo A pequeñas (4), al menos dos parrillas tipo B pequeñas (6) y una plancha grande (3.1).
2. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el canal (1.1) en “V” tiene una inclinación hacia el punto donde está situado el vaso (5).
3. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el cortavientos (2) tiene un pliegue superior (2.1) que posibilita su colgado en los rebordes (1.2) perimetrales del soporte (1) y unas aberturas para asa (2.2) que evitan su interferencia con las asas (1.4) del soporte.
4. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el accesorio bandeja de brasas (5), tiene forma de artesa y se coloca sobre el marco (1.3) del soporte (1).
5. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el accesorio plancha pequeña (3), diseñado para asentarse sobre la bandeja de brasas (5), es plano, estando dotado de rebordes verticales perimetrales laterales y trasero y un doblez que vierte al canal (1.1).
6. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el accesorio parrilla tipo A pequeña (4), diseñado para asentarse sobre la bandeja de brasas (5), está formado por varios elementos acanalados idénticos, uniformemente distanciados y solidarizados por su parte inferior mediante varillas soldadas.
7. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el accesorio parrilla tipo B pequeña (6), diseñado para asentarse sobre la bandeja de brasas (5), está formado por varios elementos cilíndricos idénticos, uniformemente distanciados y solidarizados por su parte inferior mediante varillas soldadas.
8. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el accesorio plancha grande (3.1) diseñado para asentarse directamente sobre el soporte (1), tiene dos asas (7) de plancha, es plano, estando dotado superiormente de rebordes verticales perimetrales laterales y trasero y un doblez que vierte al canal (1.1) e interiormente, de ganchos (8.2) destinados al colgado en ellos del paellero (8).
9. Plancha modular, según la reivindicación primera, **caracterizada** porque el soporte (1) y sus accesorios, se fabrican en material férrico o en acero inoxidable.

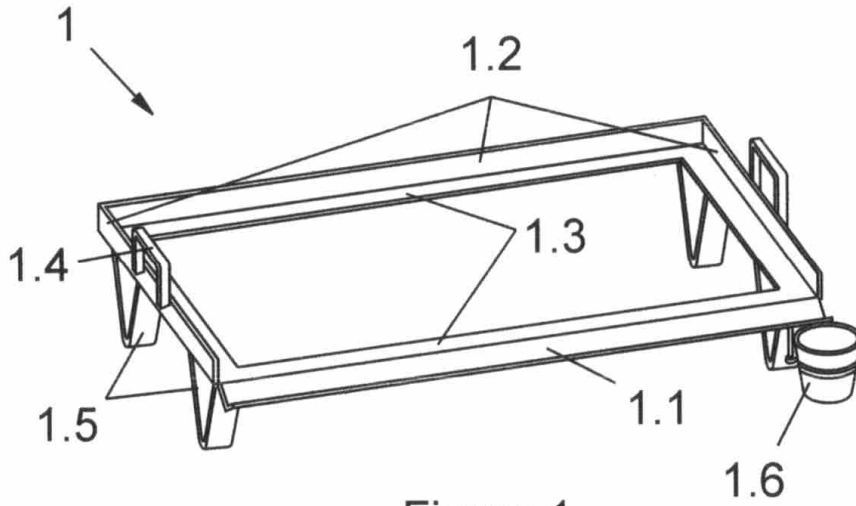


Figura 1

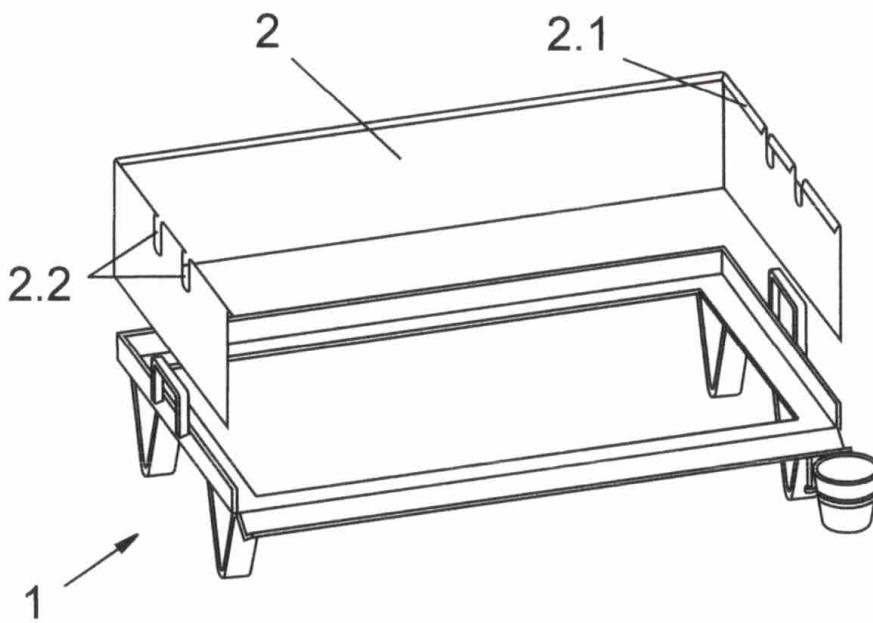


Figura 2

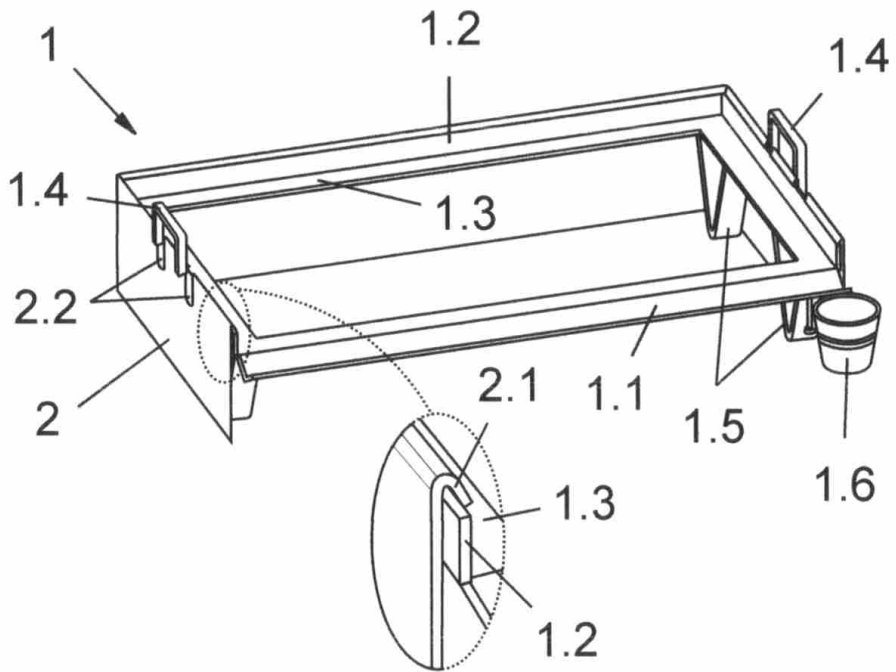


Figura 3

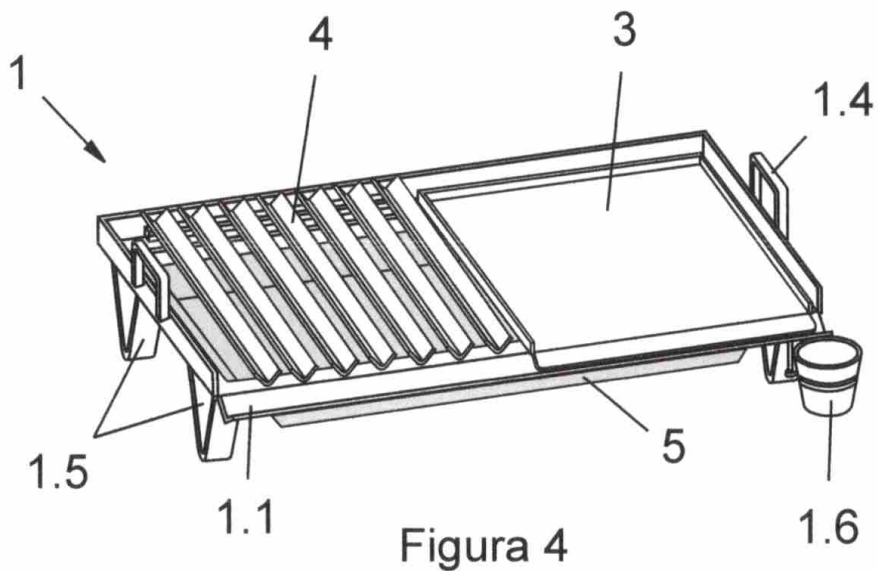


Figura 4

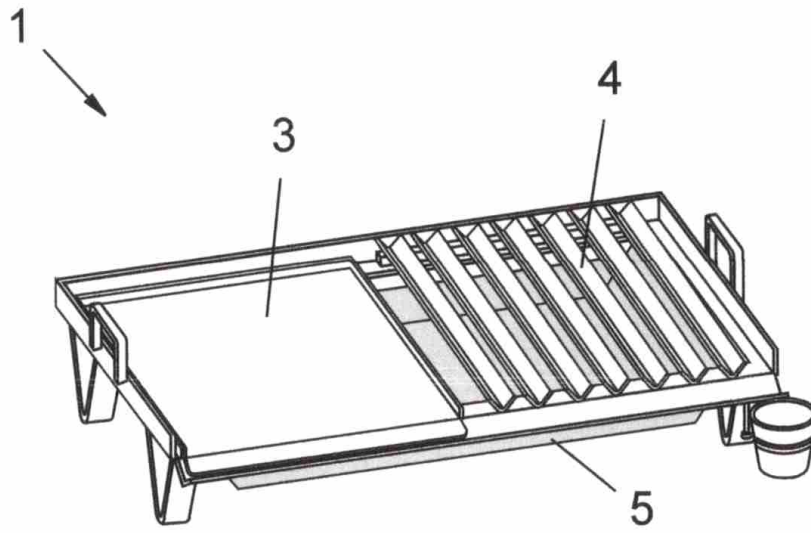


Figura 5

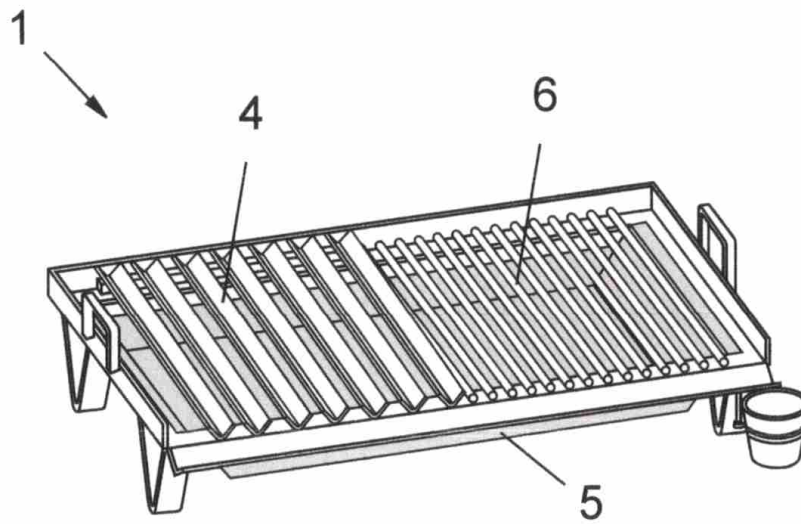


Figura 6

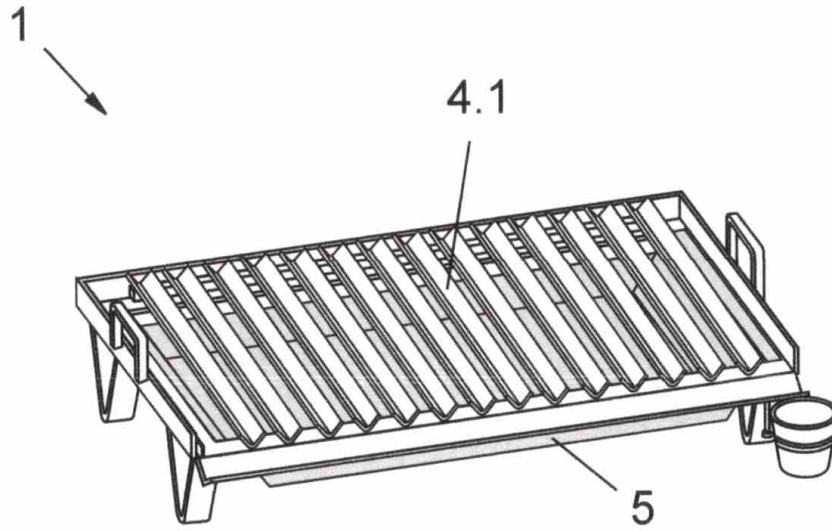


Figura 7

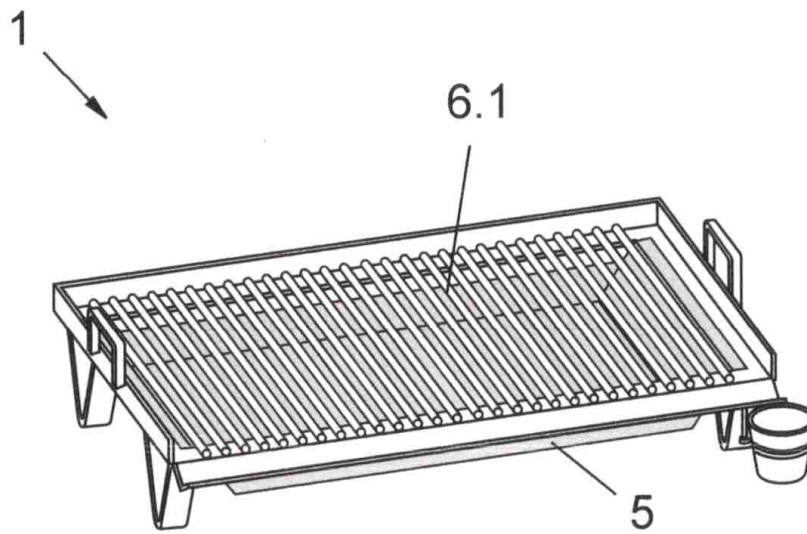


Figura 8

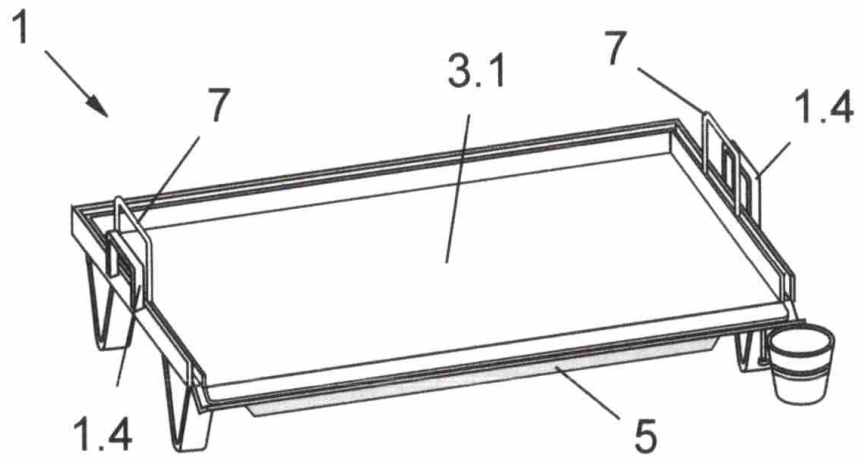


Figura 9

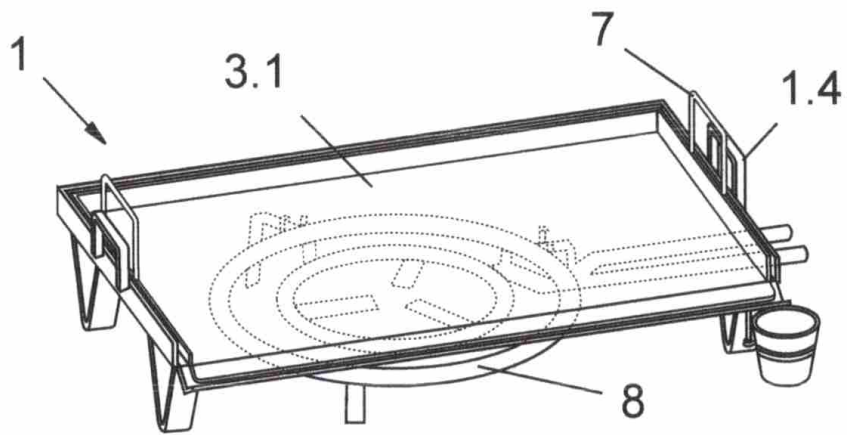


Figura 10

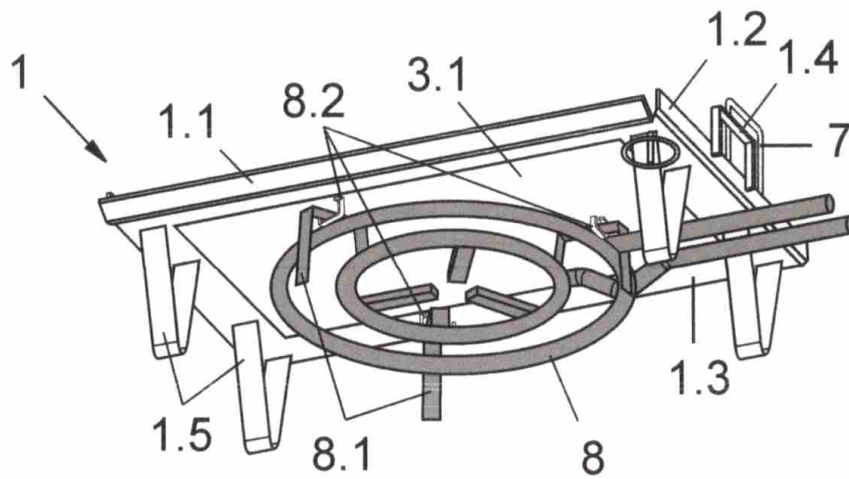


Figura 11

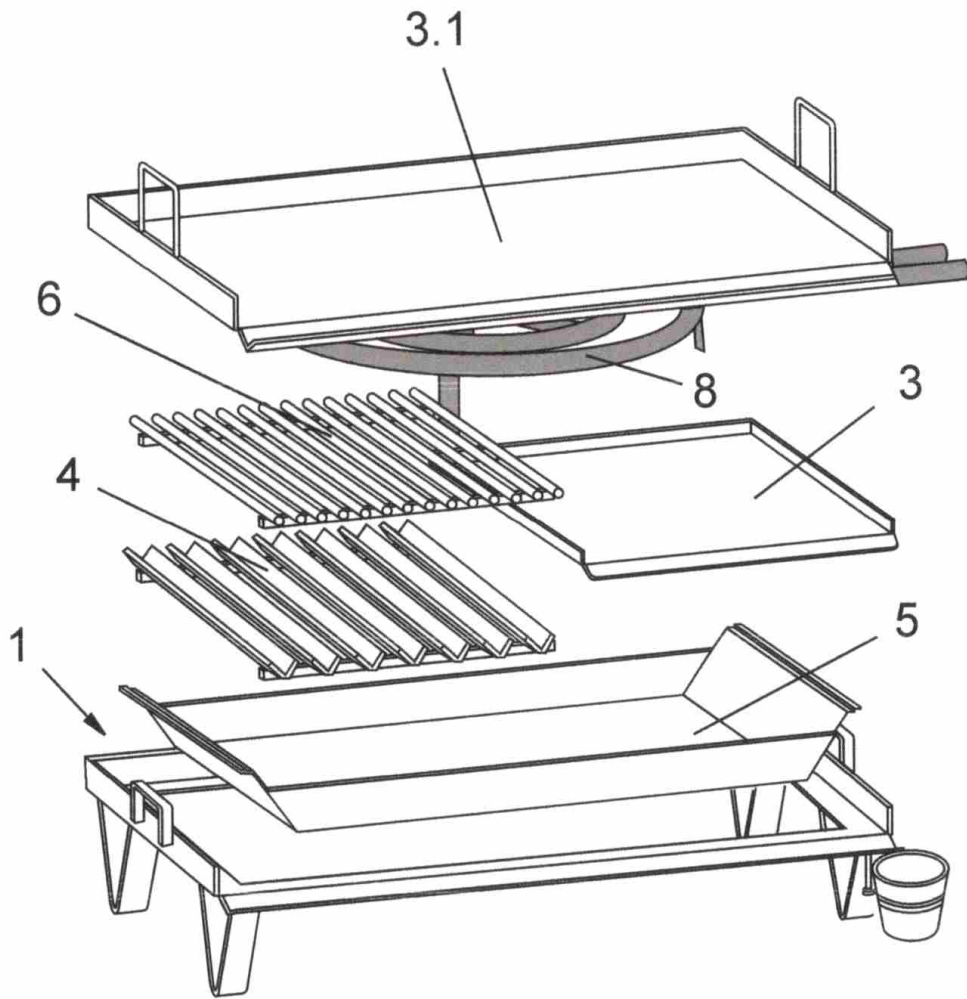


Figura 12