

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 131 605**

21 Número de solicitud: 201400380

51 Int. Cl.:

G01G 19/52 (2006.01)

F24C 15/10 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

07.05.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.11.2014

71 Solicitantes:

**MORA SÁNCHEZ, María Elena (100.0%)
Dunas, 30, 1ª**

03140 Guardamar del Segura (Alicante) ES

72 Inventor/es:

MORA SÁNCHEZ, María Elena

54 Título: **Cocina con balanza electrónica incorporada**

ES 1 131 605 U

DESCRIPCIÓN

Cocina con balanza electrónica incorporada.

5 OBJETO DE LA INVENCIÓN

La presente solicitud de invención tiene por objeto el registro de una cocina con balanza electrónica incorporada, que incorpora notables innovaciones y ventajas frente a las técnicas utilizadas hasta el momento.

10

Más concretamente, la invención propone el desarrollo de una cocina con balanza electrónica incorporada, que por su particular disposición, permite agregar ingredientes de cocción sin necesidad de su pesado previo.

15 ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Son conocidas en el actual estado de la técnica las cocinas de inducción o vitrocerámicas, que por la particular disposición de sus placas de cocción, presentan grandes facilidades para su limpieza.

20

Sin embargo, a pesar de sus buenas propiedades y cualidades, para la correcta cocción y preparación de un cocinado, es necesario proceder al pesado de los diferentes ingredientes, antes de ser agregados para su cocción.

25 La presente invención contribuye a solucionar y solventar la presente problemática, pues permite efectuar el agregado de los diferentes ingredientes, sin necesidad de efectuar su pesado previo.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

30

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar una cocina con balanza electrónica incorporada, del tipo de las cocinas de inducción, vitrocerámicas o similar, que comprende unas placas de cocción planas generadoras de calor, en donde se apoyan los recipientes contenedores del alimento que se desea calentar para su cocción, y que se caracteriza esencialmente por el hecho de que comprende unos sensores de peso y unos medios de control de los sensores de peso, estando dichos sensores de peso vinculados con las placas de cocción de modo que las placas de cocción están apoyadas en los sensores de peso.

35

40 Adicionalmente, en la cocina con balanza electrónica incorporada, los medios de control comprenden un indicador visual y un pulsador de pulsado manual.

Gracias a la presente invención, se consigue efectuar el agregado de los diferentes ingredientes para su cocción, sin necesidad de efectuar su pesado previo.

45

Otras características y ventajas de la cocina con balanza electrónica incorporada 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:

50 BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Figura 1.- Es una vista esquemática y en planta de una modalidad de realización preferida de la cocina con balanza electrónica incorporada de la presente invención.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

- 5 Tal y como se muestra esquemáticamente en la figura 1, la cocina con balanza electrónica incorporada, del tipo de las cocinas de inducción, vitrocerámicas o similar, comprende unas placas de cocción 2 planas generadoras de calor, en donde se apoyan los recipientes contenedores del alimento que se desea calentar para su cocción, y comprende unos sensores de peso 3 y unos medios de control de los sensores, estando dichos sensores de peso 3 vinculados con las placas de cocción 2 de modo que las placas de cocción 2 están apoyadas en los sensores de peso 3.
- 10 En esta modalidad de realización preferida, la cocina con balanza electrónica incorporada, señalada con la referencia general 1, presenta una apariencia general en principio similar a las cocinas de inducción o vitrocerámicas ya conocidas en el estado de la técnica.
- 15 Las placas de cocción 2 están habilitadas para su generación de calor del modo ya conocido en el estado de la técnica en las cocinas de inducción o vitrocerámicas, y ello no es objeto de la presente invención.
- 20 Las placas de cocción 2 no están apoyadas ni descansan su peso, y por tanto el peso del recipiente que está sobre ellas, directamente sobre el cuerpo de la cocina 1 en la que se encuentran instaladas.
- 25 Las placas de cocción 2 están apoyadas sobre unos sensores de peso 3 instalados en la cocina 1, y los sensores de peso 3 están a su vez conectados con sus medios de control. En esta modalidad de realización preferida, los sensores de peso 3 presentan forma circular y son concéntricos con las propias placas de cocción 2. Están representados a trazos en la figura 1, pues están debajo de las placas de cocción 2 y por tanto no son directamente visibles.
- 30 Los medios de control comprenden un indicador 4 visual de la lectura de peso registrada por los sensores de peso 3, para que así pueda ser visualizada por el usuario, y un pulsador 5 para la puesta a cero del indicador 4 visual cuando el recipiente ya está depositado sobre la placa de cocción 3, es decir, para su tarado. Dichos medios de control se encuentran en la misma cocina 1, lo mismo que los mandos de control de la propia cocina 1.
- 35 El recipiente es depositado sobre la placa de cocción 2, para recibir el calor adecuado para su cocción, tal y como se efectúa en las cocinas de inducción o vitrocerámicas ya conocidas en el estado de la técnica.
- 40 Tras ello, el usuario pulsa el pulsador 5 de puesta a cero del indicador 4 visual, procediendo así al tarado del recipiente. A continuación, al introducir alimento tras el tarado, el peso que el indicador 4 marca tras la puesta a cero es realmente el peso del alimento introducido.
- 45 En un ejemplo de su funcionamiento, se coloca un recipiente lleno de agua (por ejemplo una olla) sobre una de las placas de cocción 2. Tras la puesta a cero del indicador 4 o tarado, mediante el pulsado del pulsador 5, se pueden ir agregando por ejemplo patatas, hasta alcanzar el peso requerido para su adecuada cocción.
- 50 La cocina con balanza electrónica incorporada de la presente invención, es muy útil para poder efectuar una exacta y adecuada dosificación de los ingredientes en un cocinado, y ya sean sólidos o líquidos. Los diversos ingredientes pueden irse agregando sin necesidad de su pesado previo.

ES 1 131 605 U

Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en la fabricación de la cocina con balanza electrónica incorporada 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.

5

REIVINDICACIONES

- 5 1. Cocina con balanza electrónica incorporada, del tipo de las cocinas de inducción, vitrocerámicas o similar, que comprende unas placas de cocción (2) planas generadoras de calor, en donde se apoyan los recipientes contenedores del alimento que se desea calentar para su cocción, caracterizada por el hecho de que comprende unos sensores de peso (3) y unos medios de control de los sensores de peso (3), estando dichos sensores de peso (3) vinculados con las placas de cocción (2) de modo que las placas de cocción (2) están apoyadas en los sensores de peso (3).
- 10 2. Cocina con balanza electrónica incorporada según la reivindicación 1, caracterizada por el hecho de que los medios de control comprenden un indicador (4) visual y un pulsador (5) de pulsado manual.

FIG. 1

