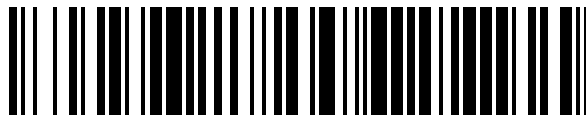


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 152 885**

21 Número de solicitud: 201630208

51 Int. Cl.:

A47J 43/18

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.02.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.03.2016

71 Solicitantes:

**PEREA MAYA, Antonio (100.0%)
C/ NORIA, 23
21290 JABUGO (Huelva) ES**

72 Inventor/es:

PEREA MAYA, Antonio

74 Agente/Representante:

ALCAYDE DIAZ, Manuel

54 Título: **Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable.**

ES 1 152 885 U

DESCRIPCIÓN

Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable.

OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente invención se refiere a un accesorio de uso como base a la que se fija el resto de elementos que conforman el soporte jamonero, con la particularidad de que incluye sobre su cara vista principal una imagen personalizable a gusto del usuario.

10 La presente invención encuentra su ámbito de aplicación en la industria de fabricación de accesorios para facilitar la comercialización del jamón serrano tanto en el ámbito profesional o en la hostelería como para uso doméstico

Antecedentes del estado de la técnica

15 Es por todos conocido, como un portajamones o soporte jamonero es un soporte especial, de longitud adecuada (aproximadamente la de un jamón) empleado para cortar lonchas de jamón o bien jamón en tacos. A veces se denomina simplemente como jamonero o también jamonera.

20 Los expertos dicen que para degustar el jamón debe ser cortado a mano, con el empleo de un cuchillo jamonero, y afirman que el corte mecánico de algunas charcuterías hace que el jamón pierda propiedades organolépticas.

25 Normalmente está construido de madera y suele tener una longitud de 45 a 50 cm (puede haber de diversas medidas para adaptarse al tipo de extremidad del cerdo que se quiera cortar) y una anchura comprendida entre 20 y 30 centímetros. Tiene un tornillo puntiagudo en cada extremo: uno de fijación sobre una columna con una palomilla para apretar la pata del jamón y el otro como soporte sobresaliendo de la base para anclar la parte ancha del jamón.

30 Existe un tipo que tiene una argolla de fijación rotatoria que permite girar el jamón sin aflojar el tornillo de fijación, para que se pueda cortar con precisión mientras se acomoda la posición de corte al perfil del jamón.

Actualmente, también son fabricados en acero inoxidable

Atendiendo específicamente a la base del jamonero, el estado de la técnica proporciona otras soluciones en madera, piedra, etc. Sin embargo la “Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable” aporta respecto al estado de la técnica una solución que permite personalizar la cara vista de la referida base con una imagen previamente seleccionada por el cliente, manteniendo o incluso mejorando, los criterios higiénicos de seguridad y comodidad en su uso.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

A modo explicación del “Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable” el dispositivo que se preconiza sustituye a la base convencional del soporte jamonero habitualmente realizada en madera o acero inoxidable, llevándola a cabo en base a la combinación de los siguientes elementos descritos de arriba a abajo en su disposición una vez montados;

1. Vidrio laminado superior de espesor comprendido entre 8 y 12 milímetros, imagen a gusto del cliente y vidrio laminado inferior de espesor similar al anterior, que se combinan mediante su introducción en el horno donde progresivamente pasa de 50 °C a 80 °C en un periodo de 35 minutos, a continuación otros 35 minutos en los que pasa de 80 a 110 °C y, por último, un periodo más prolongado de 120 minutos a 110 °C hasta obtener un bloque sólido completamente sellado.
2. Placa de acero inoxidable de 3 mm suspendida bajo una película de silicona neutra para evitar el contacto rígido con el cristal, evitando el riesgo de rotura cuando se atornille el conjunto.

Evidentemente, los elementos anteriormente descritos contienen los correspondientes taladros pasantes, normalmente dos, donde se ubicaran los tornillos de amarre del conjunto descrito al resto de la estructura sobre la que asiente el jamón.

Por último, el conjunto descrito se complementa con cuatro soportes antivibratorios y amortiguadores que hacen el contacto del conjunto sobre la mesa o encimera en la que se ubica el soporte jamonero.

El conjunto resultante se adapta a la mayoría de los jamoneros presentes en el mercado, ya que lo único que requiere es que la ubicación y grosos de los taladros en los que se alojan los tornillos de fijación coincidan.

5

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

10

Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva principal de "Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable".

15

Figura 2.- Muestra una vista en planta posterior de "Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable".

En las citadas figuras se pueden destacar los siguientes elementos constituyentes;

20

1. Vidrio laminado superior.
2. Imagen interior
3. Vidrio laminado inferior.
4. Estructura sobre la que asienta el jamón.
5. Placa de acero inoxidable
6. Tornillos Allen alojados en taladro pasante.
7. Círculos de goma de contacto con encimera o mesa.

25

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PREFERENTE APOYADO EN FIGURAS

A la vista de la figuras 1-2 puede observarse, a modo de ejemplo de realización preferente de la "Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable", como el mismo se puede llevar a cabo haciendo uso de dos vidrios laminados 10 mm (1-3) de 28 centímetros de ancho por 48 centímetros de largo, que contiene la imagen en su interior (2) que se visualizará desde la cara vista de la referida tabla.

30

Así, para que quede un bloque sólido completamente sellado, se requiere su introducción en el horno donde progresivamente pasa de 50 °C a 80 °C en un periodo de 35 minutos, a continuación otros 35 minutos en los que pasa de 80 a 110 °C y, por último, un periodo más prolongado de 120 minutos a 110 °C.

5

Para adaptarse a la mayoría de los jamoneros presentes en el mercado, el conjunto se complementa en su cara posterior con una placa de acero inoxidable (5) fijada al vidrio posterior (3) mediante una película de silicona neutra, haciendo coincidir los taladros que permitan amarrar con tornillos Allen (6) la estructura superior (4) sobre la que asienta el jamón.

10

A modo de realización alternativa, se puede ampliar la “Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable” duplicando su ancho, al objeto de que aloje una estructura sobre la que asiente el jamón (4) más otra en la que se pueda fijar otra paleta o jamón adicional utilizando una sola base.

15

No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de la misma se derivan.

20

Los materiales elegidos para la fabricación de los diferentes elementos descritos, dimensiones, espesores, diseño, elementos de fijación, etc., serán susceptibles de modificación siempre y cuando ello no suponga una alteración a la esencialidad del invento.

25

Los términos en que se ha escrito esta memoria deberán ser tomados siempre en sentido amplio y no limitativo.

REIVINDICACIONES

1.- “Base de tabla jamonera en vidrio que contiene imagen personalizable” que
sustituye a la base convencional del soporte jamonero habitualmente realizada en
madera o acero inoxidable, caracterizado por llevarse a cabo según la combinación
de los siguientes elementos principales, descritos de arriba a abajo en su
disposición una vez montados;

A. Vidrio laminado superior de espesor comprendido entre 8 y 12 milímetros,
imagen a gusto del cliente y vidrio laminado inferior de espesor similar al
anterior, que se combinan mediante su introducción en el horno donde
progresivamente pasa de 50 °C a 80 °C en un periodo de 35 minutos, a
continuación otros 35 minutos en los que pasa de 80 a 110 °C y, por último,
un periodo más prolongado de 120 minutos a 110 °C hasta obtener un
bloque sólido completamente sellado.

B. Placa de acero inoxidable de 3 mm suspendida bajo una película de silicona
neutra y en la que asientan los tornillos de amarre de la base con la
estructura sobre la que asienta el jamón.

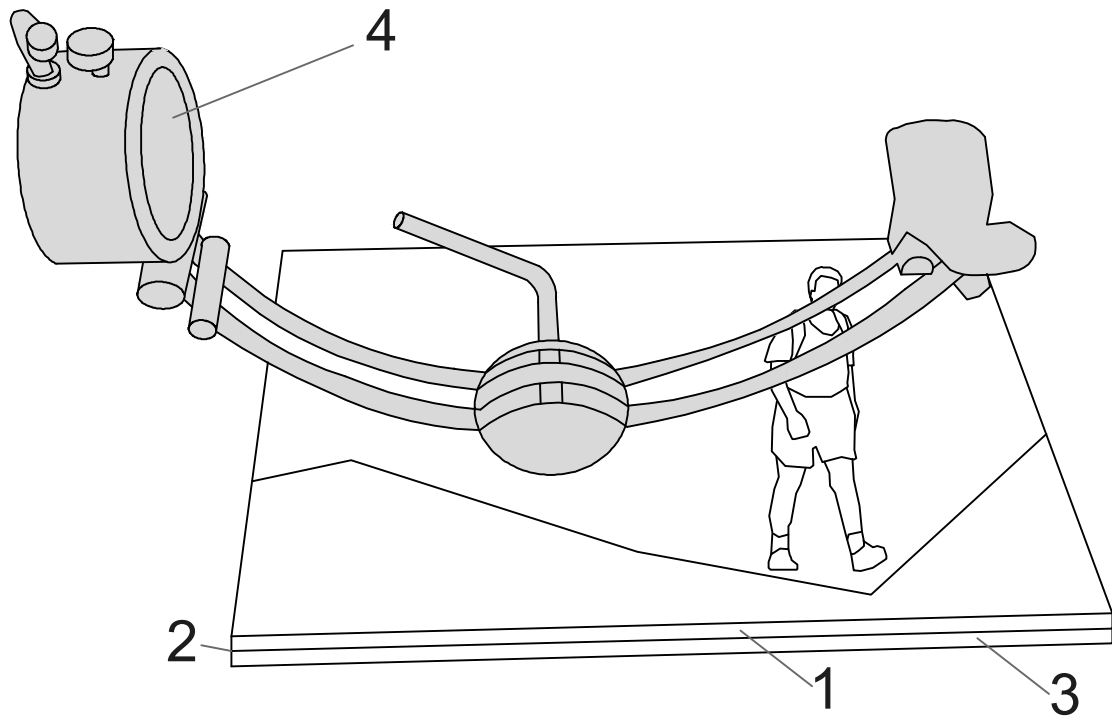


Figura 1

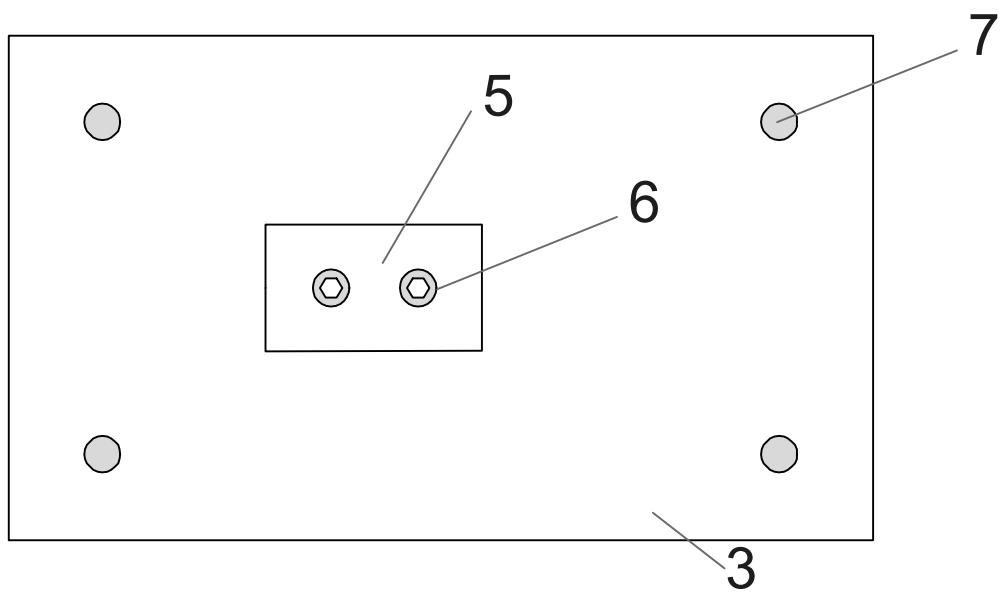


Figura 2