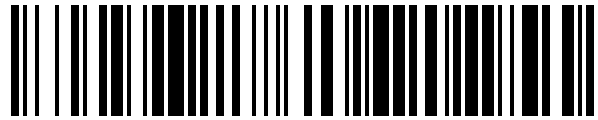


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 164 562**

21 Número de solicitud: 201630960

51 Int. Cl.:

A47J 36/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

26.07.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.09.2016

71 Solicitantes:

**CADY GLOBAL, S.L. (100.0%)
Industria, 10
08516 OLOST (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**GARCIA CAMPS, Francisco Javier;
ARANDA CARDENAS, Jordi y
LÓPEZ AGUIAR, Jose Antonio**

74 Agente/Representante:

SANZ VALLS, Eva

54 Título: **Dispositivo anticontaminación para la cocción de alimentos sin gluten.**

ES 1 164 562 U

DESCRIPCIÓN

5 Dispositivo anticontaminación para la cocción de alimentos sin gluten.

Objeto de la invención.

10 El objeto de la presente invención es un dispositivo anticontaminación para la cocción de alimentos sin gluten que presenta unas particularidades constructivas orientadas a permitir el horneado y cocción de estos alimentos sin gluten, sin que entren en contacto con otros alimentos que pudieran contaminarlos con gluten.

Campo de aplicación de la invención.

15

Esta invención es aplicable en la cocción de alimentos sin gluten, por ejemplo pizzas, lasañas, canelones, bizcochos y otros alimentos.

Estado de la técnica.

20

Actualmente tanto en el sector de la restauración, como en el sector de comidas precocinadas, se elaboran alimentos sin gluten para personas celiacas, sin embargo en las pizzerías, restaurantes y otros establecimientos provistos de hornos industriales, es habitual cocinar varios productos a la vez.

25

En estos casos el problema que se plantea es que los alimentos sin gluten pueden confundirse o contactar con alimentos con gluten, provocando errores diversos, tales como: servir a un celiaco un alimento con gluten, o un alimento sin gluten pero que ha sido contaminado con gluten debido al contacto con alimentos con gluten.

30

El solicitante de la presente invención desconoce la existencia en el mercado de antecedentes que permitan resolver este problema.

Descripción de la invención

5 El dispositivo anticontaminación para cocción de alimentos sin gluten objeto de esta invención presenta unas características orientadas a proporcionarle una protección adecuada al alimento, impidiendo su contaminación por contacto con alimentos con gluten durante la cocción, y que se puedan mezclar y confundir por error con alimentos con gluten.

10 Para conseguir los objetivos propuestos este dispositivo anticontaminación comprende:

- una bolsa de cocción, resistente a la temperatura de cocción, que comprende una boca para la introducción del alimento a cocer y unos medios de cierre de la
15 mencionada boca.

- un elemento de protección, de material rígido o semirrígido y resistente a la temperatura de cocción, destinado a impedir que la bolsa de cocción pueda entrar en contacto superiormente con el alimento y pueda llegar a adherirse al mismo
20 durante la cocción.

El mencionado elemento de protección puede estar conformado en materiales diversos, adecuados para uso alimentario y capaces de soportar la temperatura de cocción sin deformarse, pudiendo tratarse por ejemplo de un material metálico,
25 como aluminio o de plástico.

Se han previsto inicialmente dos tipos de elementos de protección, pudiéndose usar cualquier otro elemento diferente a los mencionados que evite el contacto entre la parte superior de la bolsa de cocción y el alimento.

30 En una realización de la invención la bolsa de cocción comprende un tejido fibra de vidrio recubierto con una capa de teflón.

Los medios de cierre de la boca de la bolsa tienen la finalidad de retener el alimento sin gluten en el interior de la bolsa durante la cocción del mismo y evitar que otros productos próximos con gluten puedan contactar con aquél a través de la boca de la bolsa, provocando su contaminación con gluten.

5

Estos medios de cierre de la boca de la bolsa pueden presentar diferentes configuraciones habiéndose previsto una primera realización en la que están constituidos por una solapa que se prolonga por uno de los laterales de la boca y que presenta una longitud suficiente para plegarse sobre la boca de la bolsa, estableciendo su cierre, y solaparse por debajo de dicha bolsa; y una segunda
10 realización en la que comprenden unos clips de cierre acoplables entre si y dispuestos en laterales opuestos de la boca.

Descripción de las figuras.

15

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

20

- La figura 1 muestra una vista en perspectiva del dispositivo anticontaminación para la cocción de alimentos sin gluten, según la invención, en la que se ha representado una variante de realización del elemento de protección extraído de la bolsa de cocción.

25

- La figura 2 muestra una vista en alzado del dispositivo de la figura anterior, seccionado por un plano vertical y en una posición de uso, con un alimento sin gluten alojado y el elemento de protección en el interior de la bolsa de cocción.

30

- La figura 3 muestra una vista en perspectiva de una variante de realización del dispositivo de protección.

- La figura 4 muestra una vista análoga a la figura 2, con un alimento sin gluten y

el dispositivo de protección de la figura 3 alojados en la bolsa de cocción.

Realización preferida de la invención.

5 En el ejemplo de realización mostrado en la figura 1, el dispositivo anticontaminación para la cocción de alimentos sin gluten de la invención comprende un elemento de protección (1a) del alimento y una bolsa de cocción (2) que comprende una boca (21) provista de unos medios de cierre.

10 Tal como se puede observar en la figura 2, la bolsa de cocción (2) presenta unas dimensiones adecuadas para permitir la introducción en su interior del alimento sin gluten a cocer, con el correspondiente elemento de protección (1a).

Este elemento de protección (1a) evita que la bolsa de cocción (2) contacte, al
15 menos superiormente, con el alimento sin gluten (A) a cocinar.

El elemento de protección (1a) y la bolsa de cocción (2) están conformados en
materiales de calidad alimentaria, adecuados para resistir las temperaturas de
cocción.

20 En esta realización concreta el elemento de protección (1a) presenta una configuración a modo de tapa con perforaciones y está conformado en aluminio de calidad alimentaria, aunque no se descarta su conformación en otro material metálico o un material plástico resistentes a la temperatura de cocción.

25 En el ejemplo de realización mostrado en las figuras adjuntas los medios de cierre de la boca (21) de la bolsa (2) están constituidos por una solapa (22) que se prolonga por uno de los laterales de la boca (21) y que presenta una longitud suficiente para plegarse sobre la boca (21) realizando el cierre de la misma, y
30 solaparse por debajo de dicha bolsa (2), tal como se muestra en la figura 2.

En la variante de realización mostrado en las figuras 3 y 4 se ha representado una variante de realización del elemento de protección (1b) que en este caso presenta

un aro con unas patas de apoyo sobre el alimento sin gluten (A) a cocer.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los
5 materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

1.- Dispositivo anticontaminación para la cocción de alimentos sin gluten; **caracterizado** porque comprende:

5

- una bolsa de cocción (2), resistente a la temperatura de cocción, que comprende una boca (21) para la introducción del alimento sin gluten (A) a cocer, y unos medios de cierre (22) de la mencionada boca (21) y;

10 - un elemento de protección (1a, 1b), de material rígido o semirrígido y resistente a la temperatura de cocción, destinado a posicionarse sobre el alimento sin gluten (A) a cocinar e impedir que bolsa de cocción (2) pueda entrar en contacto superiormente con el alimento sin gluten (A) a cocer y adherirse al mismo durante la cocción.

15 2.- Dispositivo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el elemento protector (1a, 1b) está conformado en un material metálico, o plástico, de calidad alimentaria.

20 3.- Dispositivo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la bolsa de cocción (2) comprende un tejido de fibra de vidrio recubierto con una capa de teflón.

25 4.- Dispositivo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque los medios de cierre de la boca (21) de la bolsa de cocción (2) están constituidos por una solapa (22) que se prolonga por uno de los laterales de la boca (21) y que presenta una longitud suficiente para plegarse sobre la boca (21), estableciendo su cierre, y solaparse por debajo de dicha bolsa de cocción (2).

30 5.- Dispositivo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque los medios de cierre de la boca (21) de la bolsa (2) comprenden unos clips de cierre acoplables entre sí y dispuestos en laterales opuestos de la boca (21).

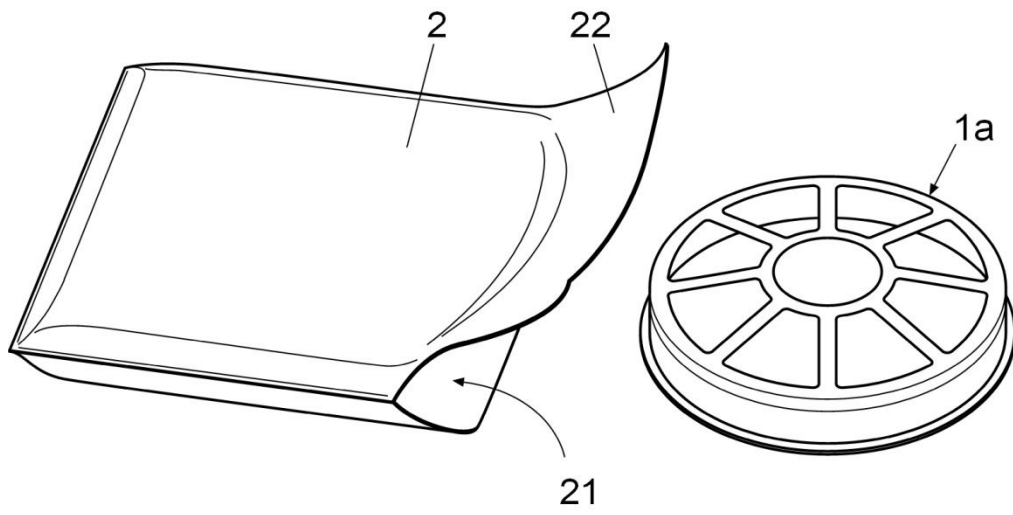


Fig. 1

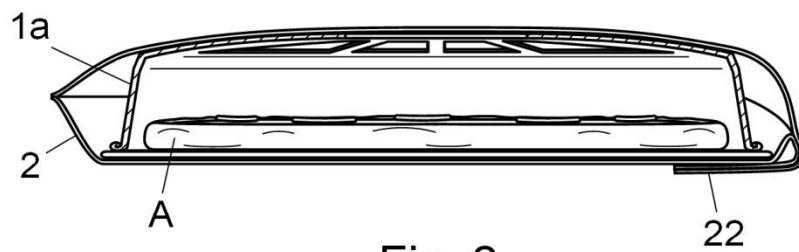


Fig. 2

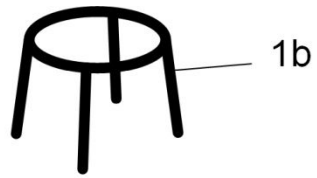


Fig. 3

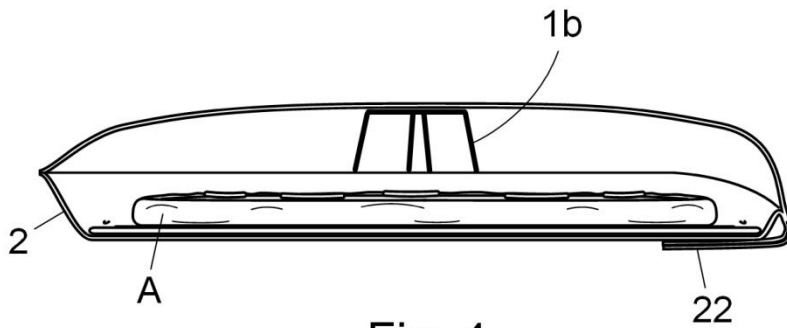


Fig. 4