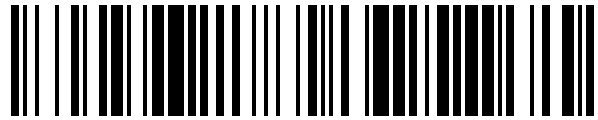


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 168 634**

21 Número de solicitud: 201600593

51 Int. Cl.:

**A23G 9/28**

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**23.08.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**02.11.2016**

71 Solicitantes:

**CORTÉS VEGA, Dolores (100.0%)**

**Virginia Wolf nº 10**

**04009 Almería ES**

72 Inventor/es:

**CORTÉS VEGA, Dolores**

54 Título: **Funda desechable para pala pastelera**

**ES 1 168 634 U**

**DESCRIPCIÓN**

**FUNDA DESECHABLE PARA PALA PASTELERA**

5 **SECTOR DE LA TÉCNICA AL QUE SE REFIERE LA INVENCIÓN**

La invención que se presenta afecta al Sector de Necesidades Corrientes de la Vida, en el apartado Artículos o Aparatos de uso doméstico incidiendo en la industria de fabricación de artículos, dispositivos o utensilios de uso doméstico o de hostelería y sus correspondientes cadenas de distribución.

10

**ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN**

En lo referente a cubertería de mesa para domicilios particulares o establecimientos de restauración, existen numerosas soluciones para servir los postres y concretamente las tartas. El proceso habitual consiste en cortar la tarta

15 en diversas porciones mediante un cuchillo de dimensiones adecuadas y posteriormente utilizar una paleta pastelera que introduciéndola por debajo de cada porción cortada permite recogerla, transportarla hasta el plato del comensal y servirla por simple volcado o por deslizamiento con ayuda de algún otro cubierto, como el propio cuchillo utilizado para el corte inicial o cualquier otro.

20

Un útil que, en su momento fue registrado como invención en la Oficina Española de Patentes y Marcas, se presentaba con una forma triangular, prismática, abierta por sus dos bases con la particularidad de que se cerraba perimetralmente cuando se sometía el mango a una ligera presión. El citado útil, fabricado en lámina de acero inoxidable, permitía el corte de la tarta y el transporte hasta el plato previa

25 presión sobre el mango. Al llegar al plato bastaba con relajar la presión sobre el mango y descargar la porción. Ello tenía como inconveniente el tener que cortar todas las porciones con las mismas dimensiones y es normal que cada comensal prefiera un tamaño distinto en función de sus gustos o conveniencias de salud.

30

Por ello, la inventora de la solución que aquí se presenta, ha optado por volver al procedimiento tradicional de cortar la tarta según dimensiones distintas y servirla con ayuda de la paleta clásica y una funda especial desechable.

Como veremos, se trata de una solución muy sencilla que aporta limpieza durante la manipulación y es accesible a cualquier tipo de economía.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

- 5 La invención que se presenta en este documento se refiere a un complemento acoplable a las palas pasteleras que permite manipular porciones de cualquier tipo de alimento tipo tarta, pudding, brazo de gitano o similar durante el proceso de captarlas en la mesa principal o en la mesa de servicio y servir las en el plato de cada comensal.
- 10 Básicamente consiste en una lámina que tiene, en planta, la misma forma que las palas pasteleras cubriéndola por su parte superior. Perimetralmente presenta una pestaña de pequeña altura que sirve de guía para el centrado de la pala y además tiene un borde a modo de tope y una lengüeta de inmovilización para el momento de servir la porción en el plato del comensal.
- 15 En otra forma de realización, la funda de la invención es de doble lámina para que la pala quede cubierta por encima y por debajo teniendo también el borde de tope y la lengüeta. Este segundo tipo tiene la ventaja de que la pala está más protegida. La utilización es sencilla pues consiste en introducir la pala en una funda cada vez que se va a tomar un trozo de pastel, se traslada la porción hasta el plato
- 20 correspondiente y sujetando la funda por la lengüeta, se retira la pala pastelera con lo cual la porción queda depositada en el plato del comensal descansando sobre la funda. A continuación se introduce la pala en otra funda y así sucesivamente. El material de fabricación es de plástico o cartón satinado de muy poco espesor por lo que resulta muy económico desechándose siempre todas las unidades
- 25 utilizadas.

### **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

- Se incluyen tres figuras que representan el dispositivo de la invención bien entendido que son susceptibles de pequeñas modificaciones que respeten la idea
- 30 básica que se describe en este documento.

**Figura 1**

En esta figura se representa la funda desechable de la invención acompañada de una pala pastelera tradicional. Se señalan los siguientes elementos:

- 1.- Funda
- 5 1.1.- Pestaña perimetral
- 1.2.- Borde de tope
- 1.3.- Lengüeta
- 2.- Pala pastelera

10 **Figura 2**

Representa la situación en que la pala pastelera se ha introducido en la funda quedando en disposición de recoger una porción de tarta.

**Figura 3**

- 15 Aquí se presenta una solución alternativa de la funda desechable en la que la pala queda protegida totalmente al tener una lamina superior y otra inferior unidas por la pestaña perimetral.

- 3.- Funda completa

20 **DESCRIPCIÓN DE UNA FORMA DE REALIZACIÓN PREFERIDA**

- Funda desechable para pala pastelera (1) (Figs. 1 a 3) consistente en un accesorio diseñado para poder admitir su acoplamiento sobre una pala pastelera con objeto de poder servir, de forma sencilla e higiénica, porciones de tarta o alimento similar, que en una forma de realización preferida por su inventor se concreta en
- 25 una pieza prismática recta de base sensiblemente triangular fabricada con lámina fina de plástico o cartulina satinada que actúa como una funda (1) con la particularidad de que el citado prisma triangular tiene solo la base superior con una superficie lateral en forma de pestaña perimetral (1.1) abierta la base inferior presentando, en la parte posterior, un borde de tope (1.2) que se eleva en plano
- 30 perpendicular al del la funda (1) y se prolonga en altura, de forma localizada en unos de sus extremos, con una lengüeta (1.3) tal como se representa en la (Fig.1)

donde se puede observar la presencia de una pala pastelera (2) que está representada en una posición previa y adecuada para ser introducida por debajo de la funda (1). Aunque la pala pastelera (2) y funda (1) se han representado con una dimensiones muy similares, se comprende que las de la funda (1) deben ser siempre superiores a las de la pala pastelera (2) para permitir el acoplamiento mutuo con cierta holgura.

En cuanto al funcionamiento es de gran sencillez pues una vez realizada la introducción de la pala pastelera (2) en la funda (1) hasta que el borde de tope (1.2) haga contacto o esté próximo al mango de la pala pastelera (2) se procede a insertar el conjunto bajo la tarta o pudding (cortado previamente en porciones) que se va a servir y trasladarlo al plato del comensal. En ese momento se retira hacia atrás la pala pastelera (2) sujetando la funda (1) por la lengüeta (1.3) para evitar que la funda (1) resulte arrastrada por la pala pastelera (2) teniendo en cuenta que en ese momento está actuando el peso de la porción de tarta que se sirve generando un cierto rozamiento entre funda y pala.

La situación final es que la porción correspondiente queda depositada en el plato del comensal descansando sobre la funda (1) que no entorpece en absoluto el consumo del alimento.

La inventora concibe también, en una segunda forma de realización preferida, una solución alternativa que se representa en la (Fig. 3) en la que se observa que la única diferencia es que la pala pastelera se introduce en lo que se ha denominado funda completa (3) que siendo de idéntica forma que la funda (1) tiene la particularidad de cubrir totalmente la pala pues el prisma triangular tiene ambas bases, superior e inferior, unidas por la pestaña perimetral (1.1). El borde de tope (1.2) y la lengüeta (1.3) se presentan de forma idéntica.

En cualquiera de las realizaciones expuestas se piensa en la fabricación preferente en lámina fina de plástico que puede ser transparente o coloreada en cualquier tonalidad.

No se considera necesario hacer más extenso el contenido de esta descripción para que un experto en la materia pueda comprender su 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 una realización preferida de la misma, por lo que puede ser susceptible de modificaciones, pudiendo afectar tales modificaciones a la forma, al tamaño y/o a los materiales de fabricación sin que ello repercuta o suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención. Es decir, los términos en que ha quedado expuesta esta descripción preferida de la invención, deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.

10

**REIVINDICACIONES**

- 1.- Funda desechable para pala pastelera consistente en un accesorio diseñado para poder admitir su acoplamiento sobre una pala pastelera con objeto de poder servir, de forma sencilla e higiénica, porciones de tarta o alimento similar,
- 5 **caracterizada** por presentarse como una pieza prismática recta de base sensiblemente triangular que actúa como una funda (1), parcial, teniendo únicamente, el citado prisma, su base superior, una superficie lateral discontinua en forma de pestaña perimetral (1.1), un borde de tope (1.2) que se eleva en plano perpendicular al del la funda (1) y se prolonga en altura, de forma localizada en
- 10 unos de sus extremos, con una lengüeta (1.3).
- 2.- Funda desechable para pala pastelera, según reivindicación primera, **caracterizada** porque se fabrica en varias dimensiones para acoplarse con cierta holgura a los diversos tipos de palas pasteleras (2).
- 3.- Funda desechable para pala pastelera, según reivindicaciones anteriores,
- 15 **caracterizada** porque en solución alternativa se presenta en forma de funda completa (3) para cubrir por arriba y por abajo la pala pastelera (1).
- 4.- Funda desechable para pala pastelera, según reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque se fabrica preferentemente en lámina fina de plástico que puede ser transparente o presentarse coloreada en cualquier tonalidad.

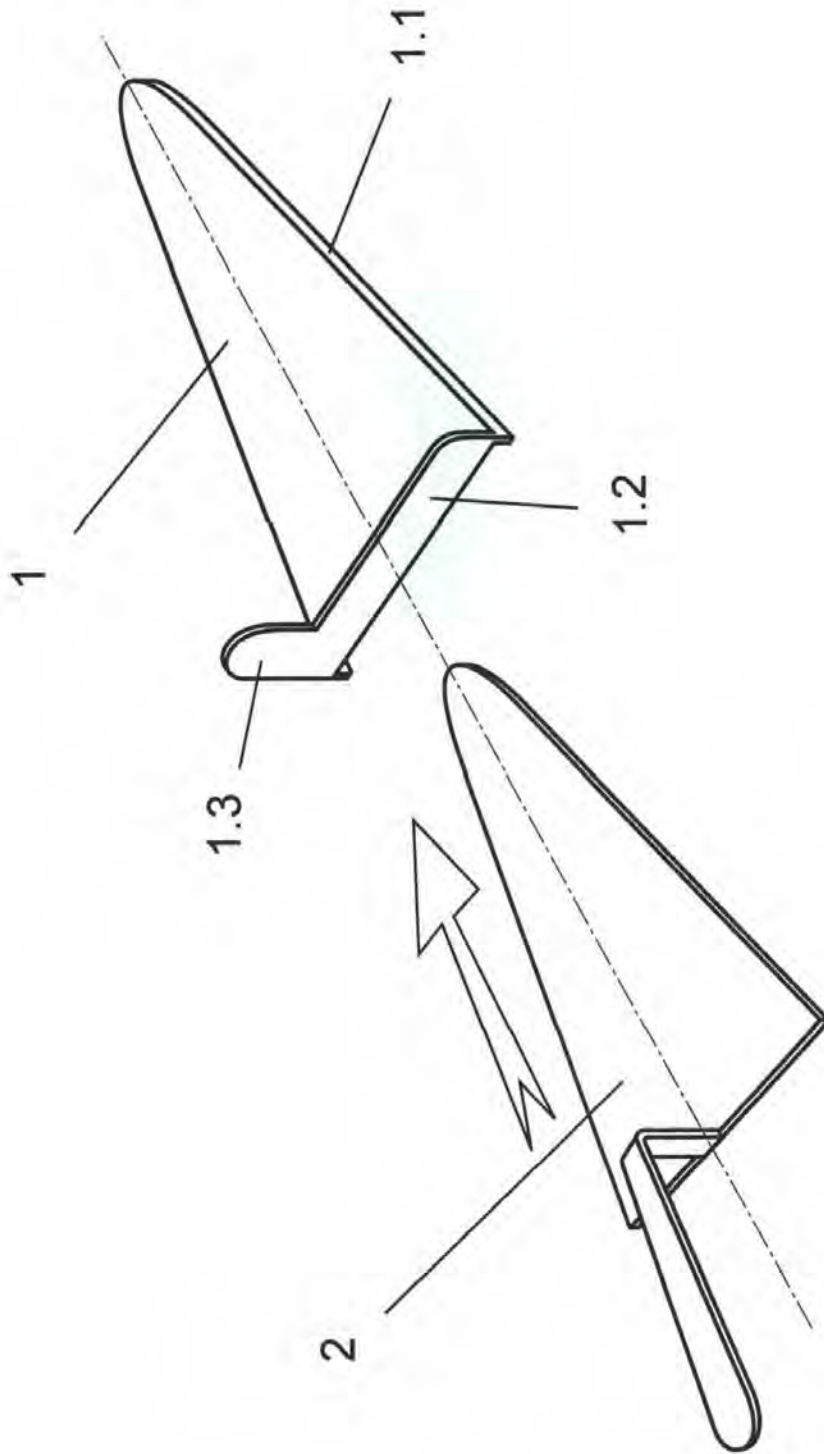


Figura 1



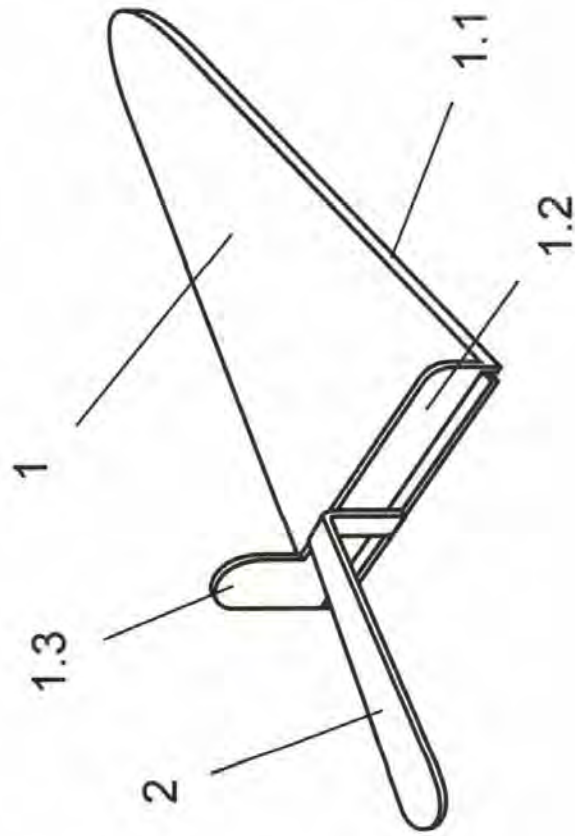


Figura 2

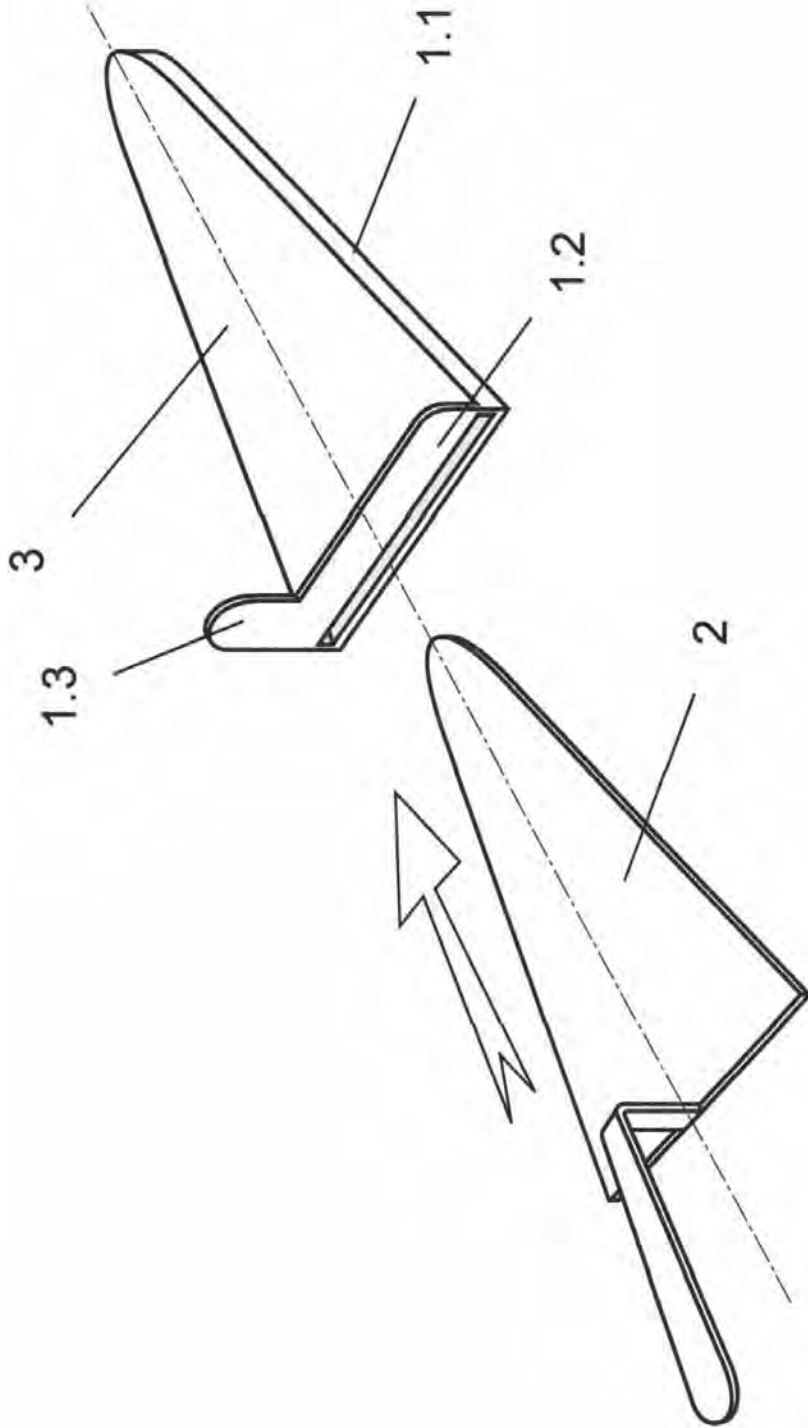


Figura 3