

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 199 335**

21 Número de solicitud: 201731351

51 Int. Cl.:

A47G 19/30 (2006.01)

A47G 29/14 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

07.11.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.11.2017

71 Solicitantes:

**FERNANDEZ LANUZA, Francisco Jose (50.0%)
C/ JUPITER PORTAL 3 BAJO 41
03000 LA NUCIA (Alicante) ES y
DARREL RUBIO , Thomas (50.0%)**

72 Inventor/es:

**FERNANDEZ LANUZA, Francisco Jose y
DARREL RUBIO , Thomas**

74 Agente/Representante:

DEL CASTILLO CAMPOS, Enrique

54 Título: **SOPORTE JAMONERO**

ES 1 199 335 U

SOPORTE JAMONERO

D E S C R I P C I Ó N

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un soporte jamonero que aporta, a la función a que se destina, ventajas y características, que se describen en detalle más adelante, que suponen una destacable novedad en el estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un soporte jamonero de los destinados a colocar y sujetar un jamón curado y poder cortarlo con facilidad, tanto en el ámbito doméstico como de restauración, el cual, de manera innovadora, está integrado dentro de una vitrina con puertas abatibles y medios de climatización para programar la temperatura de su interior, consiguiendo garantizar una buena conservación del producto así como la higiene y buena imagen del mismo, al evitar que quede expuesto a insectos, humos, polvo u otros factores ambientales que puedan afectarlo.

20 CAMPO DE APLICACION DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de utensilios de cocina, y más concretamente los soportes jamoneros, abarcando al mismo tiempo el ámbito de los aparatos, y dispositivos para la conservación de productos alimentarios.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Es ampliamente conocida la existencia de diferentes tipos de jamoneros, con diferentes sistemas de sujeción para fijar el jamón curado y poder cortarlo fácilmente y con seguridad. Sin embargo, una vez empezado, se suele tapar con un trapo para evitar que insectos, humos, polvo u otros agentes ambientales puedan afectarlo de alguna manera, lo cual no garantiza dicha afectación, ya que, esta solución no es nada segura, pues el trapo no cubre bien todo el jamón, se puede ensuciar, se desplaza, se cae, etc. Además, la exposición al aire del jamón, una vez empezado, si no se ha de consumir rápidamente, hace que se

seque o se humedezca, en función de las condiciones ambientales de la estancia en que se encuentra, haciendo que el producto pueda perder muchas de sus propiedades.

5 El objetivo de la presente invención es, pues, solventar estos inconvenientes mediante el desarrollo de un mejorado soporte jamonero con vitrina climatizada que mantenga el jamón en perfecto estado e higiénicamente conservado el tiempo que haga falta hasta concluir su consumo.

10 Por otra parte, si bien es conocida la existencia de armarios refrigerados o climatizados para conservar diferentes tipos de alimentos antes de su comercialización o en los propios comercios, incluidos los jamones, suele tratarse de estructuras de gran tamaño aptas para volúmenes importantes de productos previamente a su venta y, en todo caso, ninguno está pensado para las piezas de jamón curado de manera individual ni para su uso doméstico o de restauración, así como tampoco combinado con el soporte para facilitar su corte en el
15 momento de consumo

Así pues, y como referencia al estado actual de la técnica, se puede afirmar que, si bien se conocen otros soporte jamoneros, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas, estructurales y
20 constitutivas iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

25 El soporte jamonero que la invención propone se configura, pues, como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación y de manera taxativa se alcanzan satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

30 En concreto, lo que la invención propone, tal como se ha apuntado anteriormente, es un soporte jamonero de los destinados a colocar y sujetar una pieza de jamón curado para cortarla con facilidad y seguridad el cual, destinado a su uso tanto el ámbito doméstico como en el de la restauración, se distingue por estar integrado dentro de una vitrina con puertas abatibles que define un recinto cerrado que cubre completamente dicha pieza, y que,
35 preferentemente, incorpora medios de climatización para programar la temperatura de su

interior, todo lo cual permite garantizar una buena conservación del producto así como la higiene y buena imagen del mismo, al evitar que quede expuesto a insectos, humos, polvo u otros factores ambientales que puedan afectarlo.

5 Más específicamente, el soporte de la invención se configura, básicamente, a partir de una base inferior plana, con unos medios de sujeción para anclar la caña de una pieza de jamón curado en un extremo de la misma, y unos medios de sujeción para fijar la maza de dicha pieza en el extremo opuesto, siendo estos preferentemente móviles para adaptarlos a
10 de vidrio o metacrilato, que abarca los laterales y parte superior de la base inferior determinando un alojamiento apto para dar cabida a dicha pieza de jamón.

En la realización preferida, dicha vitrina es un prisma rectangular estando definida por cuatro tabiques laterales y una cubierta superior que se ajustan sobre el borde perimetral de la
15 base inferior, donde, también de modo preferido, las puertas abatibles que permiten el acceso al jamón, para su corte y/o sustitución, las definen los dos tabiques laterales largos y las respectivas mitades de la cubierta superior, con lo cual dicha vitrina se puede abrir ampliamente, en dos partes en forma de escuadras de 90° simétricamente abatibles hacia
20 lados opuestos pivotando por su parte inferior donde se acoplan a la base mediante respectivas bisagras, para que no suponga ninguna limitación en el acceso a la pieza de jamón ni impida o moleste en el corte y/o sustitución de la misma.

Además, preferentemente, la vitrina, una vez cerradas las puertas, es completamente hermética para lo cual, preferentemente, dichas puertas cuentan con juntas de goma en los
25 bordes que quedan adyacentes a sus partes fijas. Asimismo, para asegurar su cierre y fácil apertura, las citadas puertas cuentan con imanes como medio de sujeción en dicha posición cerrada.

Cabe señalar que las citadas bisagras de las puertas no suponen una limitación, pues la
30 vitrina puede o no disponer de ellas, del mismo modo que las puertas o la vitrina en su conjunto, ya que, en una opción alternativa, esta podrá estar conformada por una cubierta en forma de cajón que cubre completamente el jamón.

Por su parte, los medios de climatización para programar la temperatura del interior del
35 soporte jamonero están determinados por la existencia de un pequeño dispositivo

climatizador eléctrico con termostato que permite seleccionar la temperatura que mejor convenga, en función de la ubicación y estación del año, preferentemente en un rango de oscilación de entre 18 a 23 grados centígrados.

- 5 Dicho dispositivo, preferentemente, se ubica bajo la base inferior para lo cual esta queda ligeramente sobre elevada gracias a la existencia de unas patas previstas a tal fin, de modo que no supone ningún obstáculo dentro de la vitrina.

10 Para su alimentación, el dispositivo climatizador del soporte jamonero cuenta con cable de conexión a la red y/o baterías opcionalmente recargables.

15 Con todo ello, el soporte de la invención proporciona la antedicha ventaja de garantizar plenamente la conservación del producto tanto en el aspecto organoléptico como de higiene y aspecto. Por último cabe señalar que el soporte descrito, además de para las piezas de jamón curado, es igualmente apto para otros tipos de productos alimenticios que requieran especial cuidado una vez iniciado su consumo, por ejemplo productos lácteos como el queso o los embutidos, para lo cual uno o ambos medios de sujeción para anclar la caña y la maza del jamón situados en ambos extremos de la base inferior, opcionalmente, son extraíbles.

20 El descrito soporte jamonero representa, pues, una innovación de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

25

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

30 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un plano en que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

35 La figura número 1.- Muestra una vista esquemática en perspectiva de un ejemplo de realización del soporte jamonero objeto de la invención, apreciándose las principales partes y elementos que comprende, así como la configuración y disposición de las mismas.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

5 A la vista de la descrita figura y única, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ella un ejemplo de realización no limitativo del soporte jamonero de la invención, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

10 Así, tal como se observa en dicha figura 1, el soporte jamonero (1) en cuestión se configura, esencialmente, de manera conocida, a partir de una base inferior (2) plana, con unos primeros medios de sujeción (3) en un extremo de la misma, aptos para anclar la caña de una pieza de jamón curado, y unos segundos medios de sujeción (4) en el lado opuesto, para fijar la maza de dicha pieza de jamón curado, opcionalmente móviles para adaptarlos a
15 (2) está cubierta con una vitrina (5), preferentemente transparente, por ejemplo de vidrio o metacrilato, que abarca todos sus laterales y parte superior, determinando un alojamiento cerrado, apto para dar cabida a dicha pieza de jamón, y con puertas abatibles (50) que permiten acceder a la pieza para cortarla y/o sustituirla.

20 Preferentemente, la vitrina (5) es un prisma rectangular con cuatro tabiques laterales, dos largos (51) y dos cortos (52), que se ajustan sobre el borde perimetral de la base inferior (2) cuya forma plantar es coincidente, y una cubierta superior (53), preferentemente dividida longitudinalmente en dos mitades de tal modo que, las puertas abatibles (50) las definen los dos tabiques laterales largos (51) y las respectivas mitades de la cubierta superior (53) a las
25 que están unidos solidariamente, formando sendas escuadras de 90° que se abren simétricamente hacia lados opuestos pivotando por su parte inferior en respectivas bisagras (6) donde se unen a la base inferior (2).

También preferentemente, la vitrina (5), con las puertas abatibles (50) en posición cerrada,
30 es hermética gracias a la existencia de juntas de goma (no representadas) en los bordes de dichas puertas que quedan adyacentes a sus partes fijas. Asimismo, para asegurar su cierre y fácil apertura, las puertas abatibles (50) cuentan con imanes (7) de cierre.

En una opción alternativa, no mostrada, la vitrina (5) carece de puertas y bisagras, estando
35 conformada por una cubierta en forma de cajón que cubre completamente el jamón, es decir

que cubre la base inferior (2) y abarca todos sus laterales y parte superior, determinando un alojamiento cerrado, apto para dar cabida a la pieza de jamón, permitiendo acceder a ella para cortarla o sustituirla simplemente levantándola, por ejemplo mediante un asa.

5 En cualquier caso, la realización preferida del soporte jamonero (1) comprende, además, unos medios de climatización (8) para programar la temperatura del interior del alojamiento que define la vitrina (5), los cuales, preferentemente, están determinados por un dispositivo climatizador eléctrico (81) de tipo evaporativo con termostato (82) para seleccionar la temperatura.

10

Y, en dicha realización preferida, el climatizador (81) con el termostato (82), se ubican bajo la base inferior (2), la cual queda ligeramente sobre elevada gracias a la existencia de unas patas (9) previstas para ello. Lógicamente el mando del termostato (82) se sitúa en un punto accesible para su manejo y el dispositivo climatizador (81) queda comunicado con el alojamiento interior de la vitrina (5), por ejemplo mediante una rejilla prevista en la base inferior (2).

15

Para la alimentación eléctrica de dichos medios de climatización (8), del soporte jamonero cuenta con cable de conexión a la red (10) y/o baterías (no representadas) que, opcionalmente, son recargables.

20

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

25

REIVINDICACIONES

1.- SOPORTE JAMONERO que, conformado a partir de una base inferior (2) plana, con unos primeros medios de sujeción (3) en un extremo de la misma, aptos para anclar la caña
5 de una pieza de jamón curado, y unos segundos medios de sujeción (4) en el lado opuesto, para fijar la maza de dicha pieza de jamón curado, opcionalmente móviles para adaptarlos a distintos tamaños o tipos de jamón, está **caracterizado** por comprender, cubriendo dicha base inferior (2), una vitrina (5) que abarca todos sus laterales y parte superior, determinando un alojamiento cerrado, apto para dar cabida a dicha pieza de jamón, y
10 permitiendo acceder a la pieza para cortarla y/o sustituirla.

2.- SOPORTE JAMONERO, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la vitrina (5) es transparente, por ejemplo de vidrio o metacrilato.

15 3.- SOPORTE JAMONERO, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la vitrina (5) es un prisma rectangular con cuatro tabiques laterales, dos largos (51) y dos cortos (52), que se ajustan sobre el borde perimetral de la base inferior (2) cuya forma plantar es coincidente, y una cubierta superior (53).

20 4.- SOPORTE JAMONERO, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque la cubierta superior (53) está dividida longitudinalmente en dos mitades, y los dos tabiques laterales largos (51) y las respectivas mitades de la cubierta superior (53) a las que están unidos solidariamente, definen puertas abatibles (50) formando sendas escuadras de 90° que se abren simétricamente hacia lados opuestos pivotando por su parte inferior en respectivas
25 bisagras (6) donde se unen a la base inferior (2).

5.- SOPORTE JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque la vitrina (5), con las puertas abatibles (50) en posición cerrada, es hermética gracias a la existencia de juntas de goma en los bordes de las puertas que quedan
30 adyacentes a sus partes fijas.

6.- SOPORTE JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque las puertas abatibles (50) cuentan con imanes (7) de cierre.

35 7.- SOPORTE JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado**

porque, además, comprende unos medios de climatización (8) para programar la temperatura del interior del alojamiento que define la vitrina (5).

5 8.- SOPORTE JAMONERO, según la reivindicación 7, **caracterizado** porque los medios de climatización (8) están determinados por un dispositivo climatizador eléctrico (81) con termostato (82).

10 9.- SOPORTE JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 7 u 8, **caracterizado** porque los medios de climatización (8) se ubican bajo la base inferior (2), la cual queda ligeramente sobre elevada gracias a la existencia de unas patas (9) previstas para ello.

15 10.- SOPORTE JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 9, **caracterizado** porque para la alimentación eléctrica de los medios de climatización (8), cuenta con cable de conexión a la red (10).

11.- SOPORTE JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 10, **caracterizado** porque para la alimentación eléctrica de los medios de climatización (8), cuenta con baterías.

20 12.- SOPORTE JAMONERO, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 y 7 a 10, **caracterizado** porque la vitrina (5) está conformada por una cubierta en forma de cajón que cubre completamente la base inferior (2) y abarca todos sus laterales y parte superior, determinando el alojamiento cerrado, apto para dar cabida a la pieza de jamón y permitiendo acceder a ella levantándola.

25

Fig. 1

