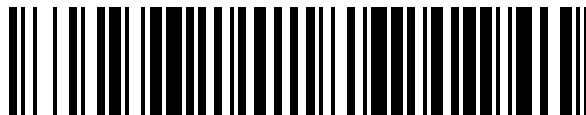


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 202 043**

21 Número de solicitud: 201731464

51 Int. Cl.:

A21D 8/02

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

29.11.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.12.2017

71 Solicitantes:

**KRONO S FOOD SL (100.0%)
C/ SANTANDER, N. 3 LOCAL 4
28931 MOSTOLES (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

DE ABREU ACEVEDO, Joao

74 Agente/Representante:

CALCERRADA CARRION, Francisco

54 Título: **PORCION AUTOPORTANTE DE PIZZA**

ES 1 202 043 U

PORCION AUTOPORTANTE DE PIZZA

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una porción autoportante de pizza, que permite su consumo con comodidad y sin que se pueda caer o desmembrar con una única manipulación de armado y horneado.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

La configuración tradicional de las pizzas es esencialmente plana, con una base de masa de harina (de pan básicamente) recubierta con diversos ingredientes, con forma generalmente redonda o de oblea, que se corta en cuartos.

15

Esta configuración es adecuada para comer en un plato, pero no es adecuada para comer con la mano, ya que la flexibilidad del cuarto de base, especialmente en el vértice -que es donde se junta la menor rigidez de la base con la mayor carga de relleno- hace que no sea manejable con las manos, o sea manejable con dificultad, y además frecuentemente se cae el relleno, lo que además de poder ocasionar manchas en la ropa o en el suelo, es un desperdicio de comida que no se ingiere. Por esta razón en restaurantes de comida rápida o de comida para llevar se suele suministrar a los clientes estas pizzas en cuartos con un soporte de cartón de forma similar a la del cuarto de base. Esto sin embargo supone un gasto de cartón y además incomoda a la hora de la ingesta, ya que hay que ir retirando el soporte de cartón a medida que se va ingiriendo el cuarto de pizza.

20

25

Para solucionar este problema se conocen en el estado de la técnica diversos documentos de realizaciones de pizza más o menos portables. Por ejemplo el documento ES2192522, en el que se recoge un proceso de fabricación de un producto alimenticio del tipo pizza, donde el producto final es una porción que se pliega sobre sí misma una vez horneada y sus cantos se unen o sellan mediante un cordón de masa alimenticia configurando una especie de empanada. Da como resultado una buena cocción, pero requiere postelaboración tras el horneado que puede afectar a las cualidades sanitarias, y al sabor al adicionarle el cordón de

30

sellado, aumentando además el coste del producto. Además al quedar los ingredientes confinados entre la base plegada y el cordón de sellado con temperaturas aún calientes se corta la evaporación y se recuecen los ingredientes, afectando a la calidad y sabor del alimento.

5

También se conoce el documento ES2160785 que recoge un procedimiento de fabricación de un producto alimenticio, de tipo pizza cuyo producto resultante es un emparedado formado por dos bases de pasta cocida, una inferior y otra superior de forma rectangular, entre las cuales están dispuestos los ingredientes. Para conseguir un buen horneado de los ingredientes se hornea primero el conjunto de base inferior con los ingredientes primero, luego se coloca la segunda base, y luego se da un segundo horneado al conjunto, de forma que queda el emparedado perfectamente cerrado. Tiene inconvenientes similares a los del anterior documento: requiere postelaboración tras el primer horneado aumentando el coste del producto, y se impide la evaporación de vapores durante el consumo y el segundo horneado, estando aún caliente el alimento, produciendo que se recuezca.

10
15

En general, cualquier realización cerrada del producto produce recocción mientras se consume aún caliente, y además no es admisible durante el horneado principal por las mismas razones de recocción; mientras que cualquier realización abierta resulta endeble y puede producir que se caiga el relleno.

20

Estos inconvenientes se solucionan mediante la porción autoportante de pizza de la invención

DESCRIPCION DE LA INVENCION

25

La porción autoportante de pizza de la invención es del tipo que comprenden una base de masa de harina recubierta con diversos ingredientes (incluyendo aderezos, condimentos, etc), donde de acuerdo con la invención, la base adopta forma de receptáculo abierto, encontrándose los ingredientes dispuestos en el interior de dicho receptáculo, y teniendo el receptáculo forma general cónica invertida abierta superiormente.

30

De esta forma la base adopta forma de cucurucho abierto superiormente, lo que permite un horneado con buena evaporación de vapores al tener una abertura superior suficientemente grande en relación con la profundidad del relleno de ingredientes, mientras que la forma cónica, además tiene la forma ergonómica adecuada para agarrar con la mano durante el

35

consumo, y la resistencia adecuada para que no se desarme ni se caigan los ingredientes.

BREVE DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS

5 La figura 1 muestra una vista de la porción autoportante de pizza de la invención.

DESCRIPCION DE UNA REALIZACION PRACTICA DE LA INVENCION

10 La porción (1) autoportante de pizza de la invención es del tipo que comprenden una base (2) de masa de harina recubierta con diversos ingredientes (3), y de acuerdo con la invención dicha la base (2) adopta forma de receptáculo (20) abierto, encontrándose los ingredientes (3) dispuestos en el interior de dicho receptáculo (20), y teniendo el receptáculo (20) forma general cónica invertida abierta superiormente.

15 De forma muy preferente el receptáculo (20) se encuentra realizado a partir de una base (2) en forma de rombo, liada en crudo en forma de cono ya que es una forma que permite, mediante revolución empezando por uno de sus vértices, obtener la forma de cono. Esta labor puede hacerse a mano o a máquina.

20 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

25

30

REIVINDICACIONES

1.-Porción (1) autoportante de pizza; del tipo que comprenden una base (2) de masa de harina recubierta con diversos ingredientes (3) **caracterizada porque** la base (2) adopta forma de
5 receptáculo (20) abierto, encontrándose los ingredientes (3) dispuestos en el interior de dicho receptáculo (20), y teniendo el receptáculo (20) forma general cónica invertida abierta superiormente.

2.-Porción (1) autoportante de pizza según reivindicación 1 **caracterizada porque** el
10 receptáculo (20) se encuentra realizado a partir de una base (2) en forma de rombo liada en crudo en forma de cono.

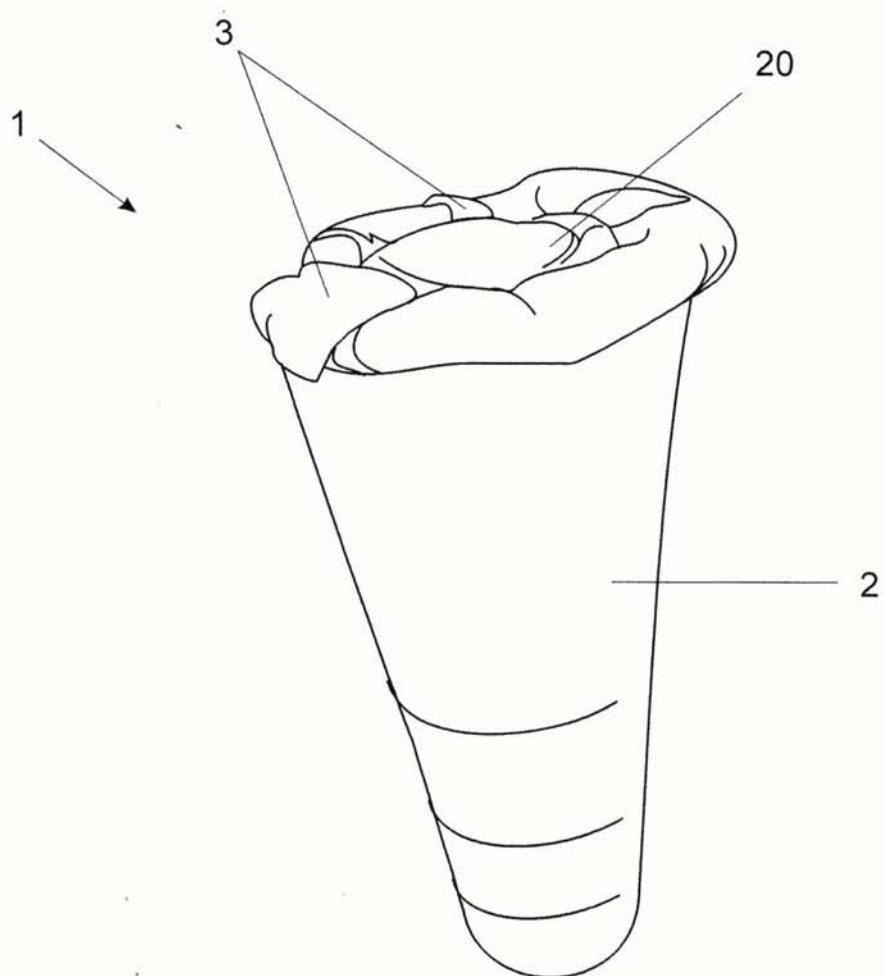


FIG. 1