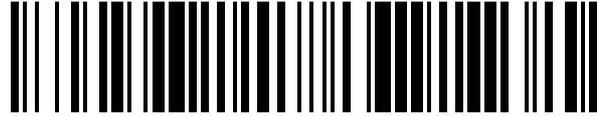


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 211 638**

21 Número de solicitud: 201830449

51 Int. Cl.:

A47B 71/00 (2006.01)

A47J 43/18 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

03.04.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.05.2018

71 Solicitantes:

GÓMEZ HERNÁNDEZ, Aquilino (50.0%)

Finca el Egido, s/n

37700 Palomares de Bejar (Salamanca) ES y

GÓMEZ DÍAZ, Vicente (50.0%)

72 Inventor/es:

GÓMEZ HERNÁNDEZ, Aquilino y

GÓMEZ DÍAZ, Vicente

74 Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

54 Título: **CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE PIEZAS TALES COMO JAMONES, PALETILLAS O SIMILARES**

ES 1 211 638 U

**CÁMARA DE CONSERVACIÓN DE PIEZAS TALES COMO JAMONES, PALETILLAS
O SIMILARES**

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares que incorpora un sistema de control de inyección de gas y opcionalmente de vacío y temperatura para garantizar el mantenimiento del jamón en las mejores condiciones de conservación.

La cámara permite asimismo un fácil acceso a la pieza que queda expuesta de forma adecuada para permitir su corte a cuchillo, resultando de especial aplicación para establecimientos de venta o restauración en los que se produce un consumo regular y se desea mantener la calidad, el color de la pieza y protegerla de olores externos y bacterias.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

Por todos es sabido que en el mundo existen pocos productos que tengan la consideración mundial de productos gourmet, tales como el caviar, el champagne, la trufa y el jamón ibérico de bellota.

25

El jamón en especial es fácil encontrarlo, cada vez más en cualquier buen restaurante o charcutería del mundo. De modo general el jamón se presenta en diferentes formatos: entero es como mejor se degusta y recomiendan los grandes maestros cortadores de jamón, en tacos envasados al vacío, y loncheado en bolsas de pocos gramos, al vacío y al vacío con gas, para que la vida del producto se alargue.

30

El envasado en tacos tiene el gran inconveniente de cómo poder cortarlo fino y vistoso, y el envasado en lonchas presenta varios inconvenientes al sacarlo del envase, ya que las lonchas se apelmazan, pegándose entre ellas, haciendo muy difícil no romperlas para poder presentar una ración como el producto merece.

35

Por otro lado la grasa se queda pegada en el plástico, mermando este hecho la calidad del producto, pues la grasa micro infiltrada es la que aporta la calidad del jamón. Ésta al fundirse en torno a los 20° C impregna el magro que la rodea, siendo en este punto donde se despliegan todos los aromas, pues cada parte del jamón produce distintos
5 sabores y texturas, más equilibrados y aromáticos en su parte principal de la maza, más intensos junto al hueso y más directos en la babilla.

Los productores y cortadores de jamón recomiendan el corte a cuchillo de la pieza entera, para poder extraer finas lonchas a lo largo del jamón con las texturas, sabores y
10 aromas diferentes de cada zona. Incluso dado el prestigio que el jamón está tomando en el mundo, ha nacido una nueva profesión, llamados cortadores de jamón, que nos hacen degustar el jamón recién cortado en las mejores condiciones que se puede degustar este producto.

Los más prestigiosos productores y grandes maestros cortadores recomiendan proteger el jamón de la oxidación producida por la atmosfera que lo envuelve y rodea.
15

A continuación aportamos los cuidados de conservación para el denominado mejor jamón del mundo, escrito en este caso por un productor de jamones.
20

Conviene conservar varias capas de esa primera grasa de recubrimiento, que nos servirá para proteger el jamón una vez hayamos finalizado el corte. Debemos disponerlas en la superficie del jamón que ya hemos empezado a cortar, cubriendo la carne del jamón que quedaría expuesta. A continuación, usaremos film de cocina transparente alrededor y
25 presionando bien, para que la grasa y el jamón queden bien integrados y evitando así el acceso del aire, lo que nos permite una mejor conservación del jamón con toda su frescura y jugosidad. Podemos cubrir finalmente la pieza con un paño para evitar su exposición a la luz y que quede más protegido.

Como se puede observar, la solución que aportan estos productores y cortadores de jamón, es totalmente insuficiente para conservar tan preciado producto.
30

A continuación se describen algunas soluciones conocidas de jamoneros, cámaras o similares destinados a la conservación de jamones:
35

El modelo de utilidad ES1099080 describe un jamonero para alojamiento, conservación y corte de un jamón que consta de dos piezas diferenciadas y separables, cubrición y base, en el que la base tiene forma de "L" acostada, contiene un plano inclinado a una determinada distancia de los extremos de la "L" y dispone de elementos de fijación del jamón que comprenden un casquillo giratorio para la pata, una acanaladura en forma de "V" en el plano inclinado para apoyo y sujeción del mismo, y un resorte en forma curva accionado por muelles situado en la parte inferior del plano inclinado. Por otra parte debajo del plano inclinado van alojados unos dispositivos de calor, frío, humectación y aireación accesibles por la parte inferior.

5

La solicitud de patente de invención ES2288136 A1 se refiere a un mueble para un jamonero con capacidad de giro y/o traslación, configurado como un receptáculo cerrado con una parte frontal abatible y en cuyo interior se ubica un jamonero apoyado sobre su base en disposición lateral y capacitado para realizar un movimiento de giro rotatorio sobre su eje vertical para desplazarse y quedar en una posición frontal dentro del mueble. Este panel frontal dispone de unas barras de refuerzo y aguante, y de un asa o agarradero.

10

La solicitud de patente de invención ES2369819 A1 se refiere a una cámara de conservación y corte de jamones, que comprende un cuerpo cerrado por placas de metacrilato que incorpora al menos una garra capaz de soportar un jamón, en posición vertical suspendido de la pezuña, mientras permanece almacenado o en reposo de corte; unos medios para disponer y sujetar el jamón en posición de corte, que están vinculados con dicha cámara, accionados manual o automáticamente, que permiten situar la pieza de jamón en proceso de corte fuera o dentro de dicha cámara, en posición inclinada con un ángulo aproximado de unos 45°; y unos medios para el control de la humedad y temperatura en el interior de dicha cámara, que incluyen medios calefactores y de refrigeración, así como de extracción de aire de esta cámara.

15

20

25

El modelo de utilidad ES1041731U describe un jamonero, del tipo que comprende una superficie o tabla, sobre la que se encuentran distantes dos soportes aptos para la recepción de un jamón, en el que dicho soporte se encuentra incorporado a un mueble de conservación, que presenta en su interior un compresor y un elemento enfriador-condensador constituido preferentemente por una célula peltier o similar; en el que el mueble presenta en su interior mecanismos para crear y mantener una atmosfera adecuada para la conservación del jamón, embutidos o salazones que se guardan en su interior.

30

35

La patente ES2489294 B1 muestra un jamonero de conservación que cuenta con una plataforma con un sistema de fijación de la pata y una cubierta estanca que incorpora un sistema de conservación al vacío de la pata de jamón durante el transcurso de su consumo.

5

DESCRIPCION DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una cámara hermética de conservación de jamón, paletillas o similares, fácilmente accesible para su corte a cuchillo, que incorpora una unidad de suministro de gas y opcionalmente una unidad de vacío y de control de temperatura. Mediante la aplicación de la inyección de gas y preferentemente mediante su combinación con la generación de vacío se consigue prolongar con total seguridad la vida útil, características organolépticas y el color del producto durante varias semanas. La característica principal de la inyección de gas es que sustituye la atmosfera ambiental por una atmosfera controlada, por lo que el jamón se conserva durante más tiempo sin oxidarse.

10
15

La cámara de conservación incorpora una base fija que alberga el jamón, paletilla o similar y una cubierta móvil, que puede ser abatible respecto a la base fija, que permite el acceso al producto para facilitar su corte. En la superficie de contacto entre la base y la cubierta móvil se incluyen unos medios de estanqueidad que garantizan la hermeticidad de la cámara cuando la cubierta se encuentra cerrada para así facilitar la entrada de gas y evitar su fuga en esta situación.

20

La cámara comprende una conducción de entrada de gas conectada a una unidad de control que regula la entrada y la cantidad de gas a suministrar procedente de una bombona de gas. La modificación de la atmosfera se puede hacer mediante el barrido de gases o bien alternativamente se puede realizar la extracción de aire con vacío y luego se aplicaría la inyección de gas.

25
30

Se ha previsto de modo preferente que la cámara incorpore una conducción de vacío asociada a una bomba de vacío, en el que la unidad de control controla asimismo la activación y realización del vacío en el compartimento o volumen interior que se define entre la cubierta y la base cuando se cierra la cubierta sobre la base con el producto en su interior. En este caso la unidad de control regulará la generación de vacío en primer lugar y a continuación, una vez hecho el vacío, dará paso a la entrada de gas.

35

La cámara puede incorporar asimismo sensores de vacío o vacuómetros conectados a la unidad de control que permiten detectar cuando se ha realizado el vacío, que dependerá del volumen de la pieza y de su estado de consumo, para activar la posterior entrada de gases.

5

La aplicación de atmósferas modificadas con gases inertes y control de temperatura determina el desplazamiento del aire del interior de la cámara, previniendo de este modo las alteraciones por oxidación como el decoloramiento y el enranciamiento de las grasas, lo que permite la conservación de estos alimentos durante el tiempo suficiente para permitir su consumo.

10

Por otro lado se contempla la posibilidad de que la cubierta articule respecto a la base de modo que en su posición abierta facilite el libre acceso a la pieza para su corte, así como que la base disponga de medios de amarre, incluso giratorios, que permitan la fijación de la pieza por la pezuña.

15

De modo preferente se ha previsto que la base muestre una configuración curvada que reproduzca parcialmente la forma típica de la pieza de un jamón, y que la cubierta incorpore una configuración asimismo curvada que complementa la forma de jamón de la base en su posición cerrada. Tanto la base como la cubierta pueden realizarse en materiales aptos para uso alimentario, por ejemplo, en metacrilato transparente a fin de facilitar la visualización de la pieza.

20

En este caso se ha previsto que la base esté dimensionada en altura de modo que el hueso longitudinal de la pieza quede situado a un nivel superior de la embocadura de la base, para permitir que una vez abierta la cubierta se pueda acceder a la pieza con el cuchillo sin que la superficie de la base constituya un impedimento para realizar el corte de la pieza.

25

En otra solución alternativa la base muestra unas dimensiones y configuración adecuada para incorporar la pieza ya montada en un soporte, en cuyo caso la cubierta presenta una configuración complementaria para facilitar el cierre de la base.

30

Para cualquiera que sea la configuración adoptada por la base y la cubierta, se contempla de modo preferente que la conducción de entrada de gas, y en su caso la conducción de vacío, se encuentren conectadas a la base.

35

Mediante la aplicación de gases en la cámara se garantiza la conservación, y por tanto la calidad de la pieza durante el transcurso de su consumo, protegiendo ésta de olores y sabores externos, ralentizando el paso del tiempo y garantizándose la perfecta conservación de la pieza.

5

Por otro lado para contribuir en la conservación de la pieza se ha previsto que la cámara incorpore una unidad de climatización que permite controlar la temperatura de la cámara para un mantenimiento de las condiciones óptimas de la pieza.

10 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:

15

Figura 1.- Muestra una vista lateral de una realización de la invención en la que se observa la cámara en posición abierta.

20

Figura 2.- Muestra una vista lateral de la realización anterior en la que se observa la cámara en posición cerrada.

25

Figura 3.- Muestra una vista lateral de una realización de la invención de la cámara alternativa a la anteriormente representada que permite albergar la pieza con su soporte.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

30

A la vista de las figuras se describe a continuación un modo de realización preferente de la cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares que constituye el objeto de esta invención.

35

Tal y como se observa en la figura 1 la cámara comprende una base (1) fija y una cubierta (2) móvil adaptable sobre la base (1) entre las que definen un volumen o compartimento para alojar la pieza, una conducción de entrada de gas (3) conectada a ese compartimento, y una unidad de control (4) asociada a la conducción de entrada de

gas (3) que regula la entrada y la cantidad de cantidad de gas a suministrar, y una bombona de gas (5) desde la que se suministra el gas hacia el compartimento.

5 En la figura 1 se observa asimismo que entre la base (1) y la cubierta (2) se encuentran definidos unos elementos de estanqueidad (6) que garantizan la hermeticidad del conjunto formado por base (1) y cubierta (2) cuando la cubierta (2) se encuentra cerrada sobre la base (1). En esta figura 1 se observa la solución en la que la cubierta (2) se encuentra en posición abierta y es abatible respecto a la base fija (1).

10 Asimismo en la figura 1 se observa que la cámara incorpora una conducción de vacío (7) vinculada a una bomba de vacío (8), que están asociadas a la unidad de control (4) que asimismo controla la activación y realización del vacío en el compartimento.

15 La cámara incorpora asimismo en el compartimento un vacuómetro (9) conectado a la unidad de control (4) que permiten detectar cuando se ha realizado el vacío en su interior.

20 En la realización de las figuras 1 y 2 se aprecia que la base (1) muestra una configuración curvada que reproduce parcialmente la típica forma de un jamón, y que la cubierta (2) muestra asimismo una configuración curvada que complementa la forma de jamón de la base (1) en su posición cerrada. La base (1) se puede ubicar apoyada sobre una peana plana (11) desde la que parte superiormente.

25 En la figura 2 se observa que la base (1) muestra menor altura que la cubierta (2) para permitir que una vez montada la pieza en la base (1), el hueso de la misma quede situado a un nivel superior de la embocadura de la base (1) para facilitar el corte a cuchillo de la pieza cuando la cubierta (2) está abierta.

30 En la figura 1 se observa asimismo que la base (1) dispone de elementos de fijación (13) para amarrar la pieza, y que la conducción de entrada de gases (3) y la conducción de vacío (7) están directamente conectados a la base (1).

35 En la figura 3 se muestra una solución constructiva alternativa a la anteriormente representada en las figuras 1 y 2, con una geometría de la base (1) adecuada para facilitar la incorporación de la pieza ya montada en un soporte jamonero (10), en cuyo caso la cubierta (2) presenta una configuración complementaria para facilitar el cierre de la base (1).

La cámara incluye asimismo una unidad de climatización (12) comandada por la unidad de control (4) que permite controlar la temperatura de la cámara donde se introducen los gases para el mantenimiento de las condiciones óptimas de la pieza.

REIVINDICACIONES

- 1.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares que comprende una base (1) fija y una cubierta (2) móvil adaptable sobre la base (1) entre las
5 que definen un volumen o compartimento para alojar la pieza, caracterizado porque comprende adicionalmente una conducción de entrada de gas (3) conectada a ese compartimento, y una unidad de control (4) asociada a la conducción de entrada de gas (3) que regula la entrada y la cantidad de gas a suministrar, y una bombona de gas (5) desde la que se suministra el gas hacia el compartimento.
- 10
- 2.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque comprende asimismo una conducción de vacío (7) conectada al compartimento y vinculada a una bomba de vacío (8), que están asociadas a la unidad de control (4) que asimismo controla la activación y
15 realización del vacío en el compartimento.
- 3.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque comprende asimismo un vacuómetro (9) en el compartimento conectado a la unidad de control (4) que permiten
20 detectar cuando se ha realizado el vacío en su interior.
- 4.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la base (1) muestra una configuración curvada que reproduce parcialmente la típica forma de un jamón y la
25 cubierta (2) muestra asimismo una configuración curvada que complementa la forma de jamón de la base (1) en su posición cerrada.
- 5.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la base (1) muestra menor altura
30 que la cubierta (2) para permitir que una vez montada la pieza en la base (1), el hueso de la misma quede situado a un nivel superior de la embocadura de la base (1) para facilitar el corte a cuchillo de la pieza cuando la cubierta (2) está abierta.
- 6.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la base (1) dispone de elementos de
35 fijación (13) para amarrar la pieza.

7.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la conducción de entrada de gases (3) está directamente conectada a la base (1).

5 8.- Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque la conducción de vacío (7) está directamente conectada a la base (1).

10 9.-Cámara de conservación de piezas tales como jamones, paletillas o similares de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizada porque comprende adicionalmente una unidad de climatización (12) conectada a la base (1), comandada por la unidad de control (4) con el fin de controlar la temperatura del interior de la cámara.

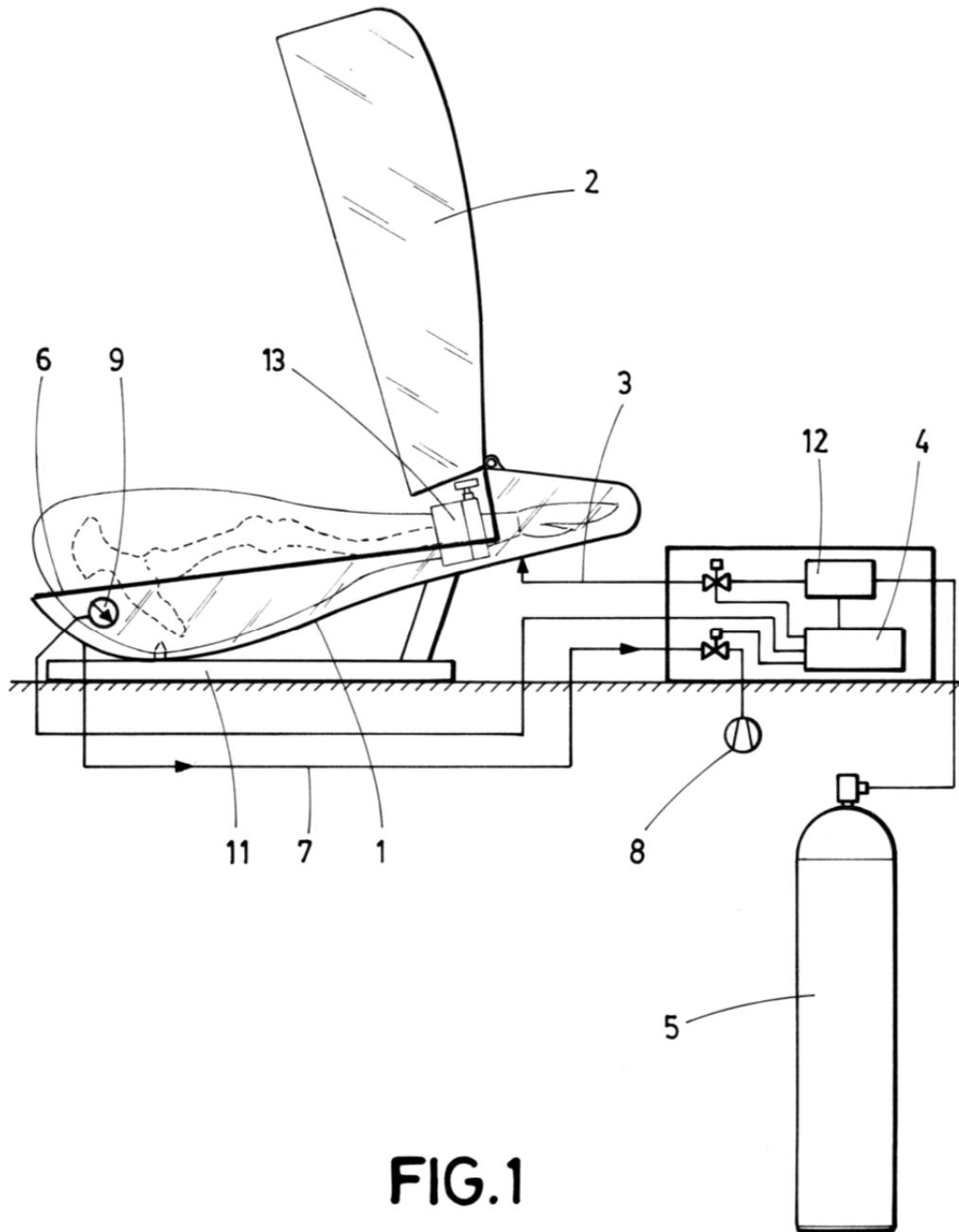


FIG. 1

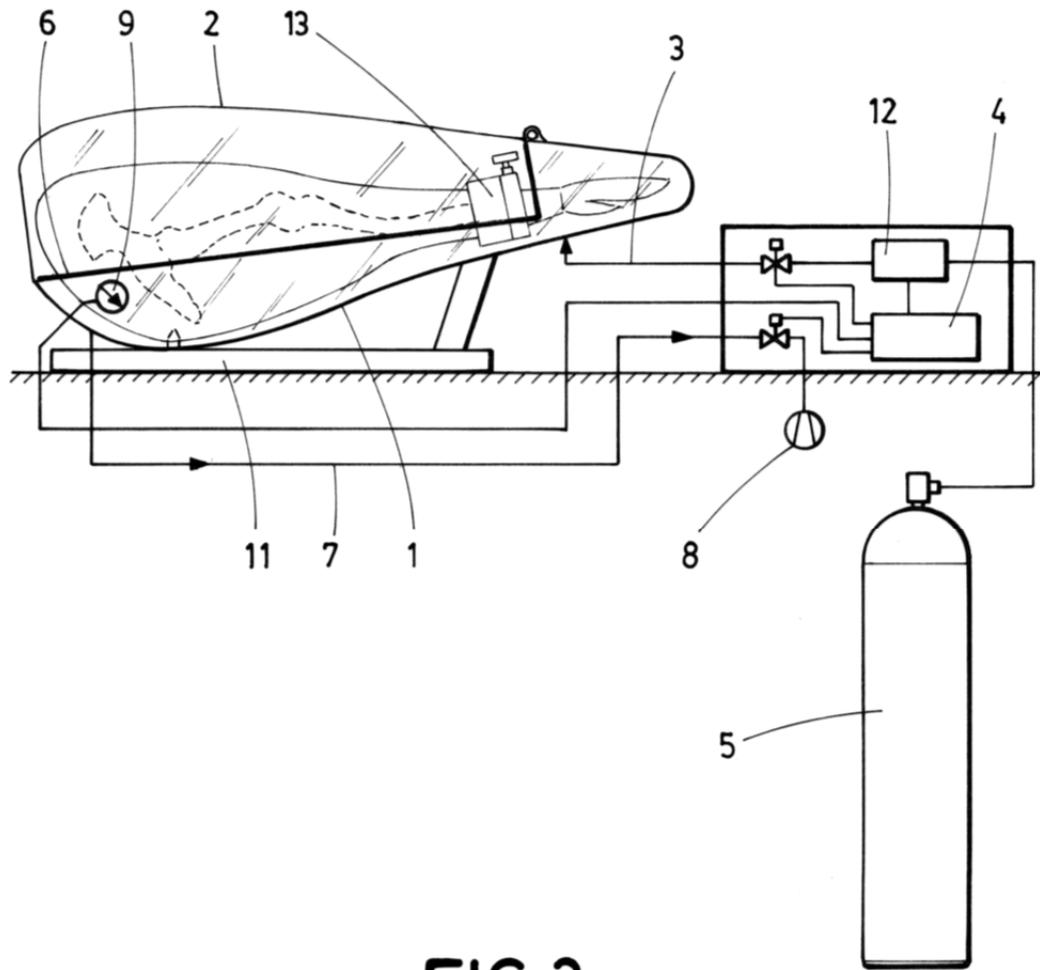


FIG.2

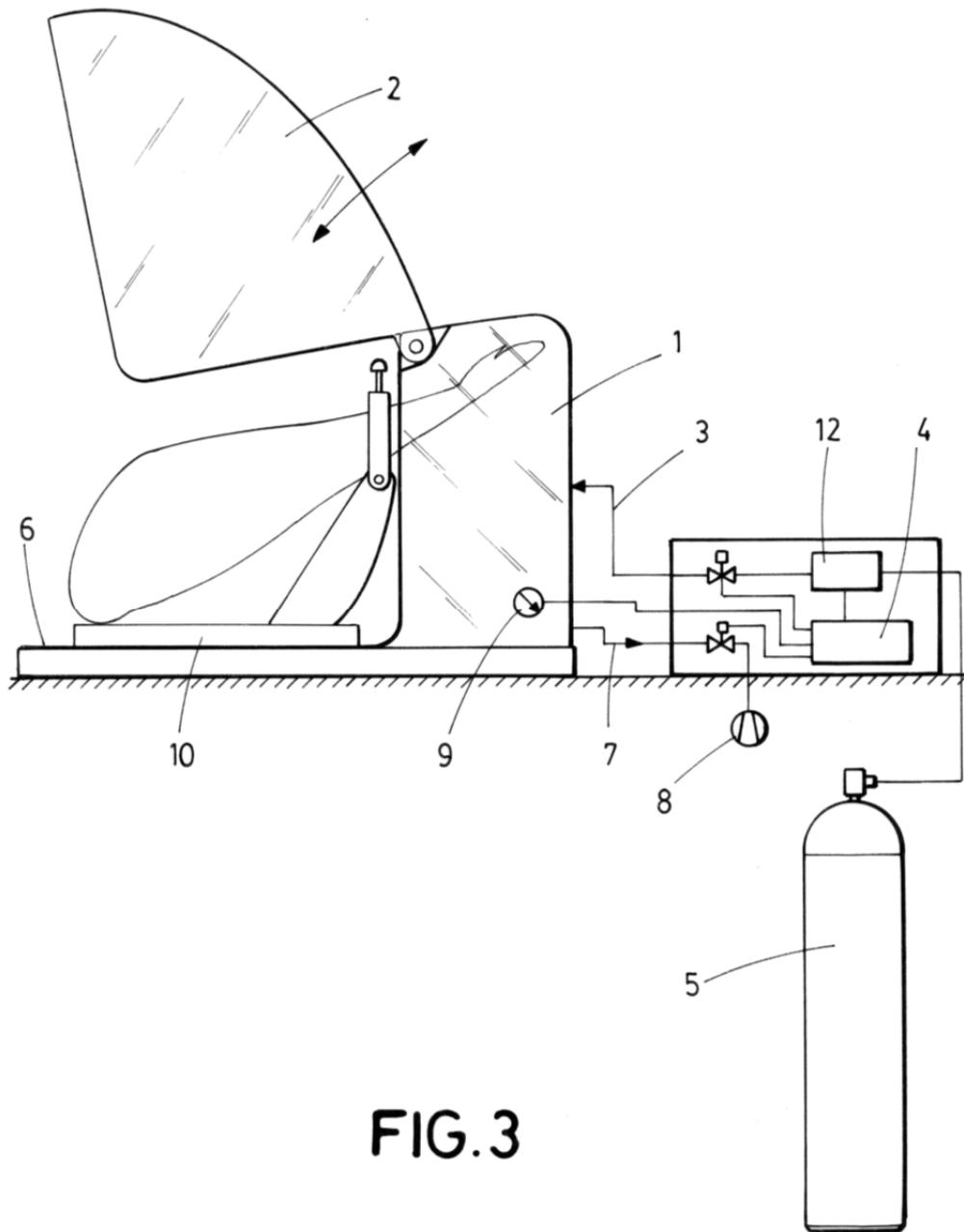


FIG.3