

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 213 091**

21 Número de solicitud: 201830499

51 Int. Cl.:

**A47J 47/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**10.04.2018**

30 Prioridad:

**25.10.2017 CZ 2017-34252**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**29.05.2018**

71 Solicitantes:

**TESCOMA S.R.O. (100.0%)  
U Tescomy 241, 760 01 Zlín  
Zlín CZ**

72 Inventor/es:

**VACULIK, Jiri y  
STIBORA, Marek**

74 Agente/Representante:

**IZQUIERDO BLANCO, María Alicia**

54 Título: **Base conservante de dos capas para neveras**

ES 1 213 091 U

## DESCRIPCIÓN

**BASE CONSERVANTE DE DOS CAPAS PARA NEVERAS****CAMPO DE LA INVENCION**

La invención se refiere a una base conservante de dos  
5 capas para neveras, en particular, para el almacenamiento de  
alimentos.

**ESTADO DE LA TÉCNICA ANTERIOR**

Para almacenar alimentos en la nevera se utilizan bases  
conservantes para alimentos, en particular, para el  
10 almacenamiento de fruta y verdura. Las bases conservantes de  
alimentos para neveras utilizadas en la actualidad se fabrican de  
plástico o espuma de poliuretano. Las bases conservantes de  
plástico duro son poco efectivas, ya que no permiten la circulación  
del aire por debajo de los alimentos almacenados y, por lo tanto,  
15 se reduce el tiempo de almacenamiento del alimento. Las bases  
conservantes para neveras fabricadas de espuma de poliuretano  
sirven generalmente para conservar mejor los alimentos en la  
nevera, ya que permite parcialmente la circulación del aire por  
debajo del alimento almacenado. La desventaja común a las  
20 bases conservantes para neveras utilizadas en la actualidad es  
que no absorben la humedad, la cual reduce la durabilidad de los  
alimentos almacenados en el frigorífico.

**EXPLICACIÓN DE LA INVENCION Y VENTAJAS**

La base conservante de dos capas, según la invención,  
25 elimina de forma considerable las desventajas de las bases  
conservantes conocidas para el almacenamiento de alimentos en  
la nevera. La base de la invención radica en que la base  
conservante contiene dos capas, colocadas una encima de otra,  
de espuma de poliuretano, las cuales están unidas entre sí con  
30 pegamento alimentario, mientras que la primera capa superior  
contiene espuma de poliuretano con una densidad de estructura  
de 15 a 40 PPP y la segunda capa inferior contiene espuma de  
poliuretano con una densidad de estructura de 41 a 80 PPP (PPP  
= píxeles por pulgada, la magnitud PPP determina la densidad del  
35 material de espuma, i. e. determina cuántas burbujas contiene el  
material en un pulgar de 25mm).

La ventaja de la invención es que se asegura una circulación suficiente de aire por debajo de los alimentos y, también, que asegura la absorción de la humedad de los alimentos almacenados.

5

### **DIBUJOS Y REFERENCIAS**

La invención se explica más detalladamente en las figuras adjuntas, las cuales ilustran:

Fig. 1 – base conservante de poliuretano de dos capas

10 Fig. 2 – detalle “A” de la figura 1- ilustra la estructura de las capas pegadas de la base conservante

### **EXPOSICIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE**

La base conservante de dos capas 10 para neveras para el almacenamiento de alimentos, en particular, fruta y verdura, 15 ilustrada en la Fig. 1, está formada por dos capas pegadas una sobre otra de espuma de poliuretano, las cuales están pegadas mediante un pegamento alimentario. La primera capa superior 1 está fabricada de espuma de poliuretano de densidad de estructura de 25 PPP y la segunda capa inferior 2 está fabricada 20 de espuma de poliuretano de densidad de estructura de 60 PPP (PPP = píxeles por pulgada, la magnitud PPP determina la densidad del material de espuma, i. e. determina cuántas burbujas contiene el material en un pulgar de 25mm).

En general, se considera que la primera capa superior está 25 fabricada de espuma de poliuretano de una estructura de mayor rugosidad que la segunda capa inferior. La primera capa superior 1 se fabrica con una densidad de estructura en un rango de 15 a 40 PPP, la segunda capa inferior 2 se fabrica con una densidad de estructura en un rango de 41 a 80 PPP. La primera capa 30 superior 1, con menor densidad de estructura, permite la circulación del aire por debajo de los alimentos almacenados, la segunda capa inferior 2, con una densidad de estructura suave, está destinada a la absorción de la humedad, aumentando así la durabilidad de los alimentos almacenados. La rugosidad óptima 35 de las capas de espuma de poliuretano es la composición descrita en el ejemplo expuesto arriba.

## **REIVINDICACIONES**

- 5 1<sup>a</sup>.- La base conservante de dos capas (10) para neveras **caracterizada porque** contiene dos capas de espuma de poliuretano, dispuestas una sobre la otra, las cuales están pegadas entre sí mediante un pegamento alimentario, mientras que la primera capa superior (1) contiene espuma de poliuretano con una densidad de estructura de 15 a 40 PPP y la segunda capa inferior (2) contiene espuma de poliuretano con una densidad de estructura de 41 a 80 PPP.

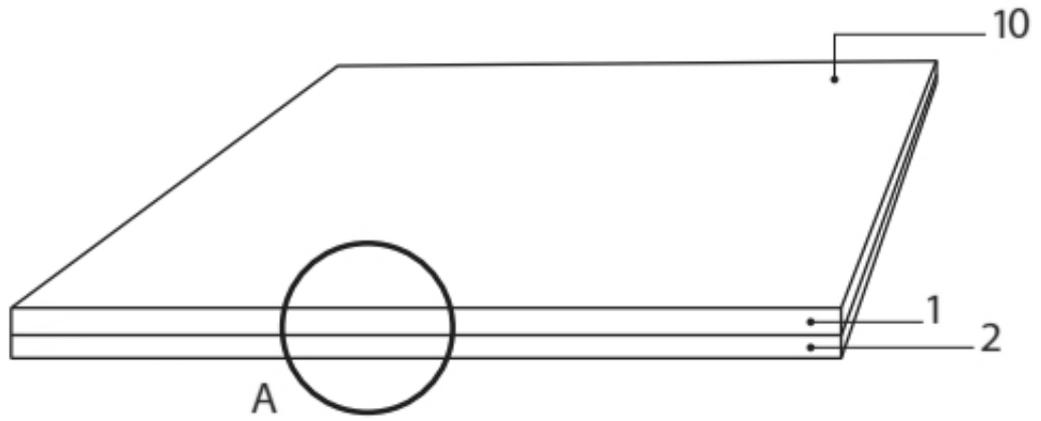


Fig. 1

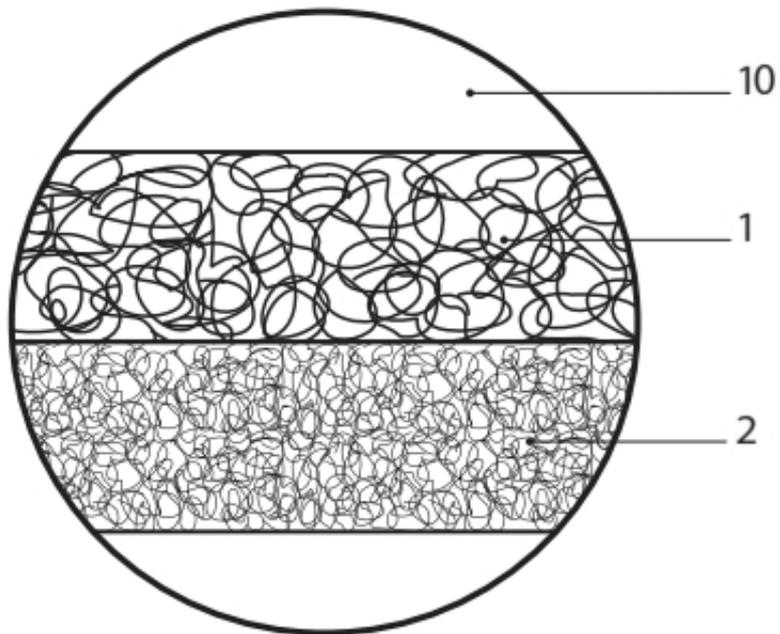


Fig. 2