

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 219 193**

21 Número de solicitud: 201831335

51 Int. Cl.:

**A47J 36/36** (2006.01)

**B65D 85/72** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**04.09.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**18.10.2018**

71 Solicitantes:

**OLIVA MARTIN, Victor (50.0%)**  
**Paseo de las Naciones, 4 portal 2 1º B**  
**28224 POZUELO DE ALARCON (Madrid) ES y**  
**BRAGADO ROMEO, Maria Jesus (50.0%)**

72 Inventor/es:

**OLIVA MARTIN, Victor y**  
**BRAGADO ROMEO, Maria Jesus**

74 Agente/Representante:

**SAEZ MENCHON, Onofre Indalecio**

54 Título: **LÁMINA PARA EL COCINADO Y DESCONGELADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

ES 1 219 193 U

**LÁMINA PARA EL COCINADO Y DESCONGELADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

**DESCRIPCIÓN**

5

**OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a una lámina para el cocinado y descongelado de productos alimenticios, cuya finalidad es la de definir una barrera que evite el ensucio del dispositivo de cocinado de que se trate, tales como hornos, tostadoras, microondas, planchas, parrillas, sartenes y similares, protegiendo además los alimentos sobre la lámina para que no exista contaminación cruzada sobre dicha superficie.

La invención tiene además una segunda finalidad que es evitar el consumo excesivo de grasas, utilizadas habitualmente para que el alimento a cocinar no se pegue durante el cocinado al utensilio/dispositivo de cocinado de que se trate, evitando la necesidad de este tipo de grasas.

20 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Como es sabido, a la hora de cocinar alimentos resulta prácticamente imposible no ensuciar el dispositivo de cocinado de que se trate, ya sea una sartén, plancha, horno, microondas, tostadora, etc.

25

Obviamente la maniobras de limpieza de dicho dispositivo de cocinado suponen un esfuerzo a todas luces indeseable, por lo que en algunas ocasiones se utilizan láminas de aluminio como elemento de cubrición de la comida en orden a que ésta manche lo menos posible dicho dispositivo de cocinado.

30

Este material presenta una problemática con una doble vertiente, por un lado, presenta una naturaleza adherente, por lo que es preciso utilizar grasas para evitar que la comida cocinada sobre el mismo se pegue a éste, mientras que por otro es sobradamente conocido que este material no permite su utilización en todo tipo de dispositivos de cocinado, sobretodo microondas, sartenes y tostadoras, donde podrían provocar graves daños a

35

dichos dispositivos.

## **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

5 La lámina para el cocinado de productos alimenticios que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz.

10 Para ello, la lámina de la invención se materializa en un cuerpo laminar, de dimensiones acordes a la superficie del dispositivo de cocinado de que se trate, obtenido en un material anti-adherente y resistente al calor, no ferromagnético, de uso alimentario, ya sea con carácter monouso, tales como papel pergamino, papel kraft o similares o bien reutilizable, a base de politetrafluoroetileno (PTFE) y fibra de vidrio.

15 De esta manera, la lámina con el alimento a cocinar dispuesto sobre la misma se dispone sobre la superficie de cocción del dispositivo de cocinado de que se trate, ya sea un horno, tostadora, microondas, plancha, parrillas, sartén o similar, impidiendo así el ensuciamiento de dicho dispositivo de cocinado.

20 En el caso de los tostadores, la lámina se podrá plegar a la mitad para proteger ambas superficies de calentamiento.

25 De acuerdo con otra de las características de la invención, la propia naturaleza de la lámina hace que ésta pueda recortarse fácilmente con unas tijeras, por ejemplo para adaptarse a las formas caprichosas de moldes de pastelería u otros ámbitos alimentarios, evitando así tener que utilizar grasas para desmoldear, en virtud de la propia naturaleza anti-adherente de la misma.

30 La lámina con carácter reutilizable, podrá ser utilizada hasta 300 veces, presentando además un carácter lavable, y pudiendo alcanzar temperaturas de hasta 260°C, por su parte, cuando esté obtenida en material mono-uso, podrá alcanzar temperaturas de hasta 230 °C pudiendo ser compostable.

35 Como resulta evidente, la lámina podrá suministrarse en packs de varias unidades, pudiendo variar sus dimensiones en función de las aplicaciones previstas para la misma.

Otra ventaja que presenta la lámina de la invención es que, en el caso de cocinar con una tostadora o similar, y adoptando la disposición plegada anteriormente comentada, evita la caída de alimentos al fondo del aparato, por ejemplo si se está cocinando un sándwich con  
5 varios ingredientes, permitiendo cocinar alimentos que convencionalmente sería imposible cocinar en un tostador.

### **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

10

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un plano en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo  
15 siguiente:

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de una lámina para el cocinado de productos alimenticios realizada de acuerdo con el objeto de la presente invención, en la que aparece parcialmente insertado un alimento destinado a ser cocinado en un horno, tostadora,  
20 microondas, plancha, parrillas, sartén o similar,

### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

25 A la vista de la figura reseñada, puede observarse como la lámina de la invención está constituida a partir de un cuerpo laminar (1) que adopta una disposición preferentemente rectangular, por ejemplo de 33x40 centímetros, si bien como se ha dicho anteriormente presenta un carácter fácilmente recortable para adaptarse a cualquier configuración, estando obtenida en materiales anti-adherentes y resistentes al calor, no ferromagnéticos y  
30 de uso alimentario, tales como politetrafluoroetileno y fibra de vidrio, papel pergamino o papel kraft en función de si se pretende que sea o no reutilizable.

El elemento así descrito define una barrera que aísla el alimento (2) del dispositivo de cocinado de que se trate, en este caso la bandeja (3) de un horno, evitando el

ensuciamiento de esta última, presentando un carácter reutilizable y lavable.

Tal y como se ha comentado anteriormente, la propia naturaleza anti-adherente de la lámina hace que ésta permita eliminar la utilización de grasas con funciones anti-adherentes o desmoldeantes, permitiendo así una alimentación mucho más sana.

**REIVINDICACIONES**

1ª.- Lámina para el cocinado de productos alimenticios, ya sea en hornos, tostadoras, microondas, planchas, parrillas, sartenes o similares, se caracteriza porque está constituida a partir de un cuerpo laminar (1) que adopta una disposición preferentemente rectangular, obtenida en materiales anti-adherentes y resistentes al calor, no ferromagnéticos y de uso alimentario, tales como como politetrafluoroetileno y fibra de vidrio, papel pergamino o papel kraft.

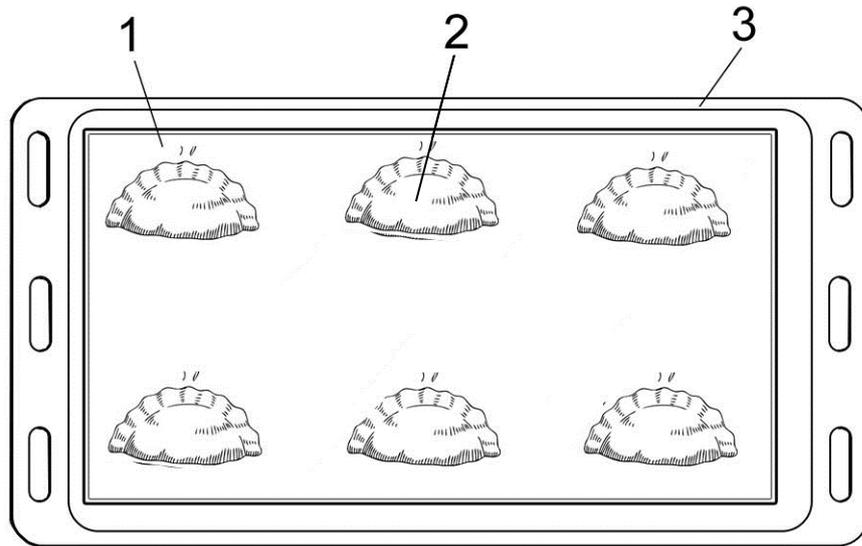


FIG. 1