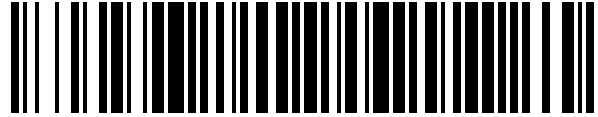


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 223 196**

21 Número de solicitud: 201831334

51 Int. Cl.:

**A47J 36/04** (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:

**17.01.2019**

71 Solicitantes:

**OLIVA MARTÍN, Víctor (50.0%)**  
**Paseo de las Naciones, 4 portal 2 - 1º B**  
**28224 POZUELO DE ALARCÓN (Madrid) ES y**  
**BRAGADO ROMEO, María Jesús (50.0%)**

72 Inventor/es:

**OLIVA MARTÍN, Víctor y**  
**BRAGADO ROMEO, María Jesús**

74 Agente/Representante:

**SAEZ MENCHON, Onofre Indalecio**

54 Título: **BOLSA PARA EL COCINADO, CONGELADO Y DESCONGELADO PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

ES 1 223 196 U

**BOLSA PARA EL COCINADO, CONGELADO Y DESCONGELADO PRODUCTOS  
ALIMENTICIOS**

**DESCRIPCIÓN**

5

**OBJETO DE LA INVENCION**

10 La presente invención se refiere a una bolsa para el cocinado, congelado y descongelado de productos alimenticios, cuya finalidad es la de protección de los alimentos. Se define una barrera que evite por un lado el ensuciado del dispositivo de cocinado de que se trate, y por otro impedir la contaminación cruzada, debido a restos o trazas de otros alimentos que pudieran estar presentes en el dispositivo de cocinado de que se trate.

15 La invención por lo tanto resulta ideal para personas con problemas de alergias, intolerancias, y similares, así como para personas que no quieran ensuciar utensilios de cocinado, tales como hornos, tostadoras, microondas, planchas, parrillas, sartenes y similares.

20 **APLICACIÓN INDUSTRIAL**

La aplicación industrial de la bolsa de la invención es por tanto el ámbito del cocinado doméstico como el hostelero.

25

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

30 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.

35 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.

El problema es que, además de resultar un medio poco efectivo desde el punto de vista de cubrición, este material no resulta adecuado para todo tipo de dispositivos/utensilios de cocinado, sobretodo microondas, tostadoras y sartenes, donde podrían provocar graves daños a dichos dispositivos.

5

De igual manera, es un problema muy serio para personas que padecen enfermedades como la celiaquía o personas con alergias y/o intolerancias la posible contaminación cruzada que se puede llegar a producir en este tipo de dispositivos de cocinado de uso cotidiano fuera y dentro de casa, por ejemplo, en caso de un celíaco, que introduzca sus alimentos en un dispositivo de cocinado (por ejemplo, una tostadora), en la que se ha cocinado previamente un alimento con gluten al que es intolerante/alérgico. Otro ejemplo, puede ser un alérgico al marisco en un establecimiento de pizzas, en el que si realizan su pizza en el mismo dispositivo (por ejemplo, en un horno), en el que se ha horneado previamente una pizza con alimentos que son dañinos para la salud de éste, es mas que probable que se produzca igualmente una contaminación cruzada con el consecuente riesgo para la salud del cliente.

10

15

## 20 DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

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

25

Para ello, la bolsa de la invención se materializa en un cuerpo tubular aplanado, cerrado por uno de sus extremos y abierto por el otro, a modo de bolsa o sobre, formal y dimensionalmente adecuada para recibir en su seno al alimento a cocinar de que se trate, pudiendo rematarse opcional y superiormente en una pestaña de cierre para su embocadura.

30

La bolsa puede ser de dos tipos:

a) De un único uso, de un material resistente al calor, no ferromagnético, de uso alimentario, tales como papel pergamino, papel kraft o similares o bien

35

b) De uso reutilizable, estará obtenida en un material anti-adherente y resistente al calor, no ferromagnético, de uso alimentario, tales como politetrafluoroetileno (PTFE) y fibra de vidrio.

5 De esta manera, una vez introducido el alimento en la bolsa, el mismo queda totalmente aislado 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 y aislando al alimento de posibles alérgenos presentes en dicho dispositivo de cocinado.

10

La bolsa con carácter reutilizable, del orden de hasta 50 veces, presenta un carácter lavable, y pudiendo alcanzar temperaturas de hasta 260°C.

La bolsa con carácter de un único uso, puede alcanzar temperaturas de hasta 230 °C  
15 siendo compostable.

Opcionalmente, las bolsas podrán estar dotadas de orificios en correspondencia con su embocadura superior, para facilitar su transporte con el alimento ya introducido en su seno.

20 Como resulta evidente, la bolsa podrá suministrarse en packs de varias unidades, pudiendo variar sus dimensiones en función de las aplicaciones previstas para las mismas.

La invención así descrita, en su versión reutilizable, además de evitar el ensuciamiento del dispositivo de cocinado de que se trate así como evitar la contaminación cruzada sobre  
25 dicho alimento cocinado, permite ahorrar en el uso de grasas, habitualmente utilizadas para que la comida no se pegue durante el cocinado de la misma en la superficie de cocción, lo que repercute positivamente en la salud de sus usuarios, al estar obtenida en un material anti-adherente.

30 Otra ventaja que presenta la bolsa de la invención, en ambas versiones, es que, en el caso de cocinar con una tostadora o similar, evita la caída de alimentos al fondo del aparato, por ejemplo si se está cocinando un sándwich con varios ingredientes, permitiendo cocinar alimentos que convencionalmente sería imposible cocinar en un tostador.

## DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5 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 siguiente:

10 La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de una bolsa para el cocinado, congelado y descongelado 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, microondas, plancha, parrillas, sartén o similar,

15

## REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de la figura reseñada, puede observarse como la bolsa de la invención está constituida a partir de un cuerpo laminar (1) que adopta una disposición tubular aplanada, cerrada por sus dos bordes laterales (2) y su fondo inferior (3), contando con una embocadura (4) abierta para la inserción del alimento (5) de que se trate.

25 La bolsa puede presentar un carácter mono-uso, obtenida un material resistente al calor, no ferromagnético, de uso alimentario, tales como papel pergamino, papel kraft o similares o bien presentar un carácter reutilizable, estando obtenida en un material anti-adherente y resistente al calor, no ferromagnético, de uso alimentario, tales como politetrafluoroetileno (PTFE) y fibra de vidrio.

30 El elemento así descrito define una envolvente que aísla el alimento del dispositivo de cocinado de que se trate, evitando el ensuciamiento de este último y la contaminación cruzada de dicho alimento, presentando un carácter reutilizable y lavable.

Tal y como se ha comentado anteriormente, y como se puede ver en la figura 1, opcionalmente las bolsas podrán estar dotadas de orificios (6) en correspondencia con su

embocadura superior, para facilitar su transporte con el alimento ya introducido en su seno.

**REIVINDICACIONES**

1<sup>a</sup>.- Bolsa para el cocinado, congelado y descongelado 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 tubular aplanada, cerrada por sus dos bordes laterales (2) y su fondo inferior (3), contando con una embocadura (4) abierta para la inserción del alimento (5) de que se trate, cuerpo laminar (1) obtenido en un material resistente al calor, no ferromagnético, de uso alimentario, tales como papel pergamino, papel kraft o similares o bien a partir de politetrafluoroetileno (PTFE) y fibra de vidrio.

2<sup>a</sup>.- Bolsa para el cocinado, congelado y descongelado de productos alimenticios, según reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizada porque incluye orificios (6) en correspondencia con su embocadura superior, como elemento de transporte manual de la bolsa con el alimento ya introducido en su seno.

3<sup>a</sup>.- Bolsa para el cocinado, congelado y descongelado de productos alimenticios, según reivindicación 1<sup>a</sup>, caracterizada porque incluye una solapa de cierre superior.

20

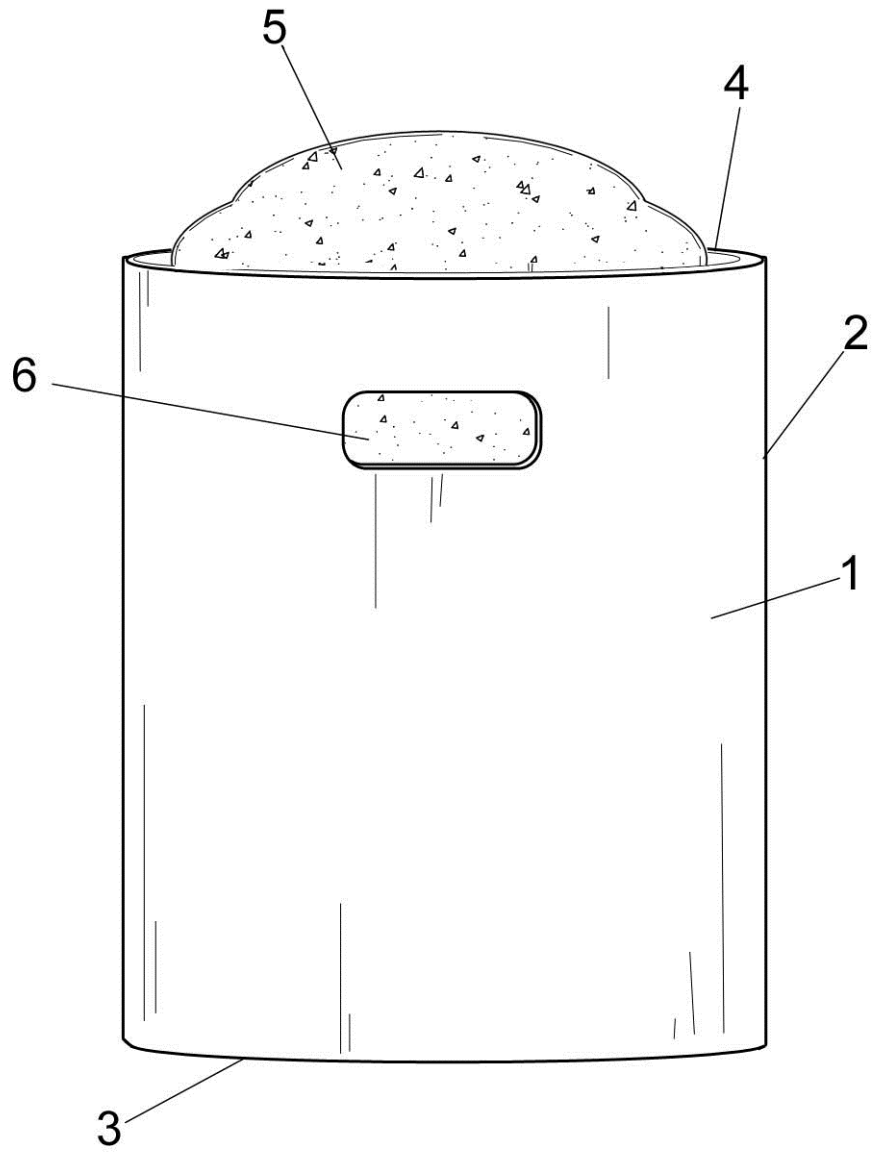


FIG. 1