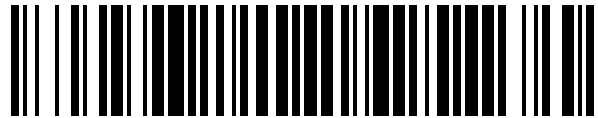


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 223 284**

21 Número de solicitud: 201830834

51 Int. Cl.:

B65D 81/38 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

02.06.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.01.2019

71 Solicitantes:

**PEPETA VILARO, SL (100.0%)
CARRER MAJOR 35
08551 TONA (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

Renuncia a mención

74 Agente/Representante:

IBAÑEZ TARRADELLAS, Eduard

54 Título: **BOLSA ISOTÉRMICA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS COCINADOS**

ES 1 223 284 U

DESCRIPCIÓN

Bolsa isotérmica para transporte de alimentos cocinados.

5 Objeto de la invención

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a una bolsa isotérmica para transporte de alimentos cocinados, que ha sido concebida y realizada en orden a obtener numerosas y notables ventajas respecto a otros medios existentes de análogas finalidades.

Esto es, se ha concebido y desarrollado una bolsa isotérmica para transporte de alimentos cocinados que permite mantener la cadena de calor en los límites por encima de 65 grados centígrados que marcan las normativas de seguridad alimenticia para el transporte de alimentos cocinados.

Asimismo, el diseño de la bolsa permite optimizar los costes de logística de distribución de alimentos cocinados conjugando en el mínimo volumen de espacio las necesidades de transporte de un menú con primer y segundo plato más eventual transporte de líquidos. Así, se ha optado por un contenedor aislado térmicamente y realizado con fibras de especial resistencia con comportamiento óptimo en altas temperaturas (hasta 120 grados centígrados), incorporando asimismo una resistencia que actúa como fuente de calor para mantener la temperatura estable en el rango que se requiere para mantener la cadena de calor según corresponda a cada tipología de alimentos cocinados.

Esto es, integrada la resistencia dentro de la bolsa se ensambla a un transformador que permite su conexión a la corriente eléctrica para de esta forma conseguir el objetivo perseguido que no es otro que establecer un equilibrio termodinámico entre la temperatura interior a preservar dentro de la bolsa de transporte y la temperatura exterior.

30 Estado de la técnica

Dado que la presente invención supone un nuevo tipo de bolsa isotérmica en el mercado, se han investigado diferentes sectores técnicos para poder llevar a cabo dicha invención.

Actualmente existen bolsas isotérmicas en el mercado que permiten satisfacer las necesidades de mantenimiento de la cadena de calor, pero:

✓ O bien son muy pesadas y grandes debido a que se enfocan en su uso a gran escala

✓ O, por el contrario, siendo pequeños y ligeros como la solución planteada, se adaptan a un uso individual y doméstico, pero no garantizan que la cadena de calor se mantenga en todo momento por encima de 65 grados centígrados y solo garantizan que el producto se mantenga por encima de la temperatura ambiente o como máximo entorno de 45 grados centígrados.

Asimismo, otra característica diferenciadora de la bolsa isotérmica para transporte de alimentos cocinados, es su sencillez de uso y que no requiere de ningún grado de especialización por parte ni del transportista ni del usuario final que lo acabe haciendo llegar al comensal.

50 Explicación breve de los dibujos

Figura.1 - Vista lateral de la bolsa: En este dibujo se muestra la vista lateral de la bolsa y como se concreta el asa (1) unida a la bolsa, el cierre mediante cremallera (3) de la misma y el transformador (2) eléctrico integrado.

Figura.2 - Vista superior transformador: Este dibujo muestra la perspectiva superior del transformador (4) eléctrico integrado en la bolsa y el conector (5) que permite el correcto funcionamiento relativo al mantenimiento de temperatura en el interior de la bolsa.

5 Leyenda:

Figura. 1

- 10
1. Asa de la bolsa
 2. Conector bolsa – transformador
 3. Cremallera de la bolsa

15 Figura. 2

4. Transformador corriente eléctrica 230V AC - 12V DC 3A
5. Conector transformador - bolsa

20

Exposición de la invención

25 La bolsa isotérmica para transporte de alimentos cocinados se configura partiendo de un dispositivo que integra un transformador y su conector a la red eléctrica que, debidamente ensamblados a una bolsa que permite mantener la cadena de calor en los límites por encima de 65 grados centígrados que marcan las normativas de seguridad alimenticia para el transporte de alimentos cocinados.

30 Esta integración entre ambos elementos combinada con el debido aislamiento térmico interno que se ha realizado con fibras de especial resistencia con comportamiento óptimo en altas temperaturas (hasta 120 grados centígrados) y una resistencia que actúa como fuente de calor permite mantener la temperatura estable en el rango que se requiere para mantener la cadena de calor según corresponda a cada tipología de alimentos cocinados. En la bolsa isotérmica se distinguen los siguientes componentes:

35

- ⇒ Asa para su adecuado transporte
- ⇒ Cremallera que cierra herméticamente la bolsa
- 40 ⇒ Transformador eléctrico 230V AC - 12V DC 3A
- ⇒ Conector del transformador con la bolsa
- ⇒ Resistencia interna para mantener la temperatura interior.

45

Siendo que, además, el espacio interior de la bolsa isotérmica se ha diseñado para que en el mínimo volumen de espacio se pueda introducir un menú con primer y segundo plato más eventual transporte de líquidos.

50 Lo realmente innovador de la bolsa y que la configura como modelo de utilidad innovador es precisamente que está adaptada a su uso individual y doméstico, garantizando que la cadena de calor se mantenga en todo momento por encima de 65 grados centígrados y todo ello con una evidente sencillez de uso y sin ningún grado de especialización necesario por parte ni del transportista ni del usuario final que lo acabe haciendo llegar al comensal.

55

REIVINDICACIONES

- 5 1. Bolsa isotérmica para transporte de elementos cocinados caracterizada por un contenedor aislado térmicamente mediante fibras de especial resistencia y comportamiento óptimo para altas temperaturas de tal manera que, una vez depositada la comida en su interior, se garantiza el mantenimiento de la cadena de calor en los márgenes establecidos en un entorno mínimo de 65 grados centígrados.
- 10 2. Bolsa isotérmica para transporte de elementos cocinados según reivindicación 1, caracterizada por que incorpora un transformador de corriente eléctrica continua de 12 voltios y 3 amperios a corriente alterna de 220 voltios a 50 ciclos por segundo y que permite en consecuencia su conexión a cualquier red doméstica mediante adaptador específicamente preparado para ello.
- 15 3. Bolsa isotérmica para transporte de elementos cocinados según reivindicación 1, caracterizada porque incorpora conector a la red eléctrica de tal manera que permite guardarla dentro de cualquier elemento de almacenaje que incorpore un punto de acceso a la red eléctrica y así se pueda recargar para su posterior uso doméstico.

Figura 1

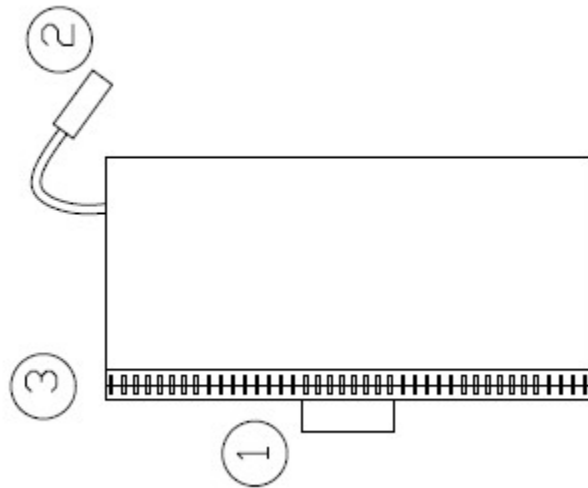


Figura 2

