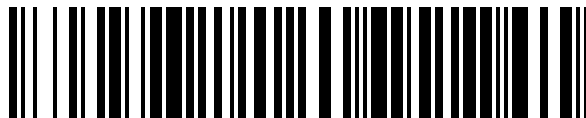


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 230 590**

21 Número de solicitud: 201930748

51 Int. Cl.:

A47J 47/14 (2006.01)

B65D 85/30 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

08.05.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

05.06.2019

71 Solicitantes:

RODRIGUEZ LOPEZ, Rafael (100.0%)
Ctra. La Barrosa - Local 8 (Edif. 1)
11130 CHICLANA DE LA FRONTERA (Cádiz) ES

72 Inventor/es:

RODRIGUEZ LOPEZ, Rafael

74 Agente/Representante:

VICARIO TRINIDAD, Marcos

54 Título: **TAPA CUBREPAELLA**

ES 1 230 590 U

DESCRIPCIÓN

Tapa cubrepaella.

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a una tapa especialmente concebida para determinar un elemento de cierre y protección de paellas.

10 El objeto de la invención es proporcionar un dispositivo sencillo, económico y versátil, adaptable a distintos tamaños de paellas, concretamente desde 40 a 60 centímetros de diámetro, que permita mantener el mayor tiempo posible las propiedades organolépticas de la paella, sin que ésta se enfríe, y permitiendo que respire, para que el arroz no se pase.

15 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el ámbito de aplicación práctica de la invención, es habitual el uso de tapas metálicas para la cubrición de las paellas, en su fase final de cocción y hasta el momento en el que van a ser consumidas.

20

Ahora bien, cuando se trata de cocina a gran escala, ya sea en restaurantes y/o comida a domicilio, el uso de estas tapas supone un sobrecoste que en muchos caso impide el uso de este tipo de dispositivos, para optimizar beneficios, de manera que se recurre al uso de cartones, que no se adaptan correctamente a las paellas, por lo que pueden desprenderse fácilmente de las mismas, además de no dejar respirar el arroz, pudiendo llegar a hacer que éste se pase.

25

EXPLICACION DE LA INVENCION

30 La tapa que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz.

Para ello, y de forma más concreta, la tapa de la invención se constituye a partir de un cuerpo laminar a base de cartón, que presenta una configuración esencialmente circular, con un diámetro del orden de 57 centímetros de diámetro, lo que la hace adecuada para adaptarse a paellas comprendidas entre 40 y 60 centímetros de diámetro, con la especial

35

particularidad de que en correspondencia con dos de sus extremos diametralmente opuestos incluye unas escotaduras en "U", de las que emergen sendos sectores inicialmente trapezoidales, y que se rematan en un amplio sector rectangular, del orden de 8,5x19,5 centímetros, destinados a plegarse alrededor de las asas de la paella, de manera que evitan quemarse las manos, así como adaptarse tanto a paellas ligeramente mas grandes, como a paellas de menor diámetro, al adaptarse el fondo de las escotaduras en "U" a la distancia entre asas.

De acuerdo con otra de las características de la invención, se ha previsto que el cuerpo principal de la tapa pueda contar con unas escotaduras en "U", convenientemente distribuidas sobre su superficie, que puedan deformarse manualmente cuando sea necesario, en orden a definir ventanas para que el arroz respire, y que puedan cerrarse cuando la única función de la tapa sea preservar el calor del contenido bajo la misma.

15 **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

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 juego plano en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de una tapa cubrepaella realizada de acuerdo con el objeto de la presente invención.

25

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva del dispositivo de la invención aplicado sobre una paella de diámetro ligeramente menor.

La figura 3.- Muestra una vista en perspectiva del dispositivo de la invención aplicado sobre una paella de diámetro ligeramente mayor.

30

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como la tapa de la invención se constituye a partir de un cuerpo laminar de cartón, con un núcleo central y principal circular

35

(1), susceptible de presentar cualquier tipo de serigrafiado publicitario y/o decorativo, que tal y como se ha dicho con anterioridad, presentará un diámetro del orden de 57 centímetros de diámetro, en orden a adaptarse a paellas comprendidas entre 40 y 60 centímetros de diámetro.

5

En dos extremos diametralmente opuestos el cuerpo principal de la tapa incluye sendas escotaduras en "U" (2) de cuya rama media emerge un sector trapezoidal (3) que se remata posteriormente en un amplio sector rectangular (4), del orden de 8,5x19,5 centímetros.

10 Estos sectores sirven para afianzar la tapa a la paella, plegándose sobre las asas (6), y permitiendo, en virtud de la longitud de los sectores rectangulares (4) y de las escotaduras en "U" (2), adaptarse tanto a paellas de mayor como de menor diámetro, tal y como se observa en las figuras 2 y 3.

15 Solo resta señalar por último que, la tapa es susceptible de incorporar unas escotaduras en "U" (5) sobre su superficie, de manera que éstas determinen ventanas practicables, que puedan abrirse para permitir que el arroz respire y no se pase, mientras está cocinándose, y cerrarse para evitar que se enfríe, durante su almacenamiento y transporte.

20

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Tapa cubrepaella, caracterizada porque está constituida a partir de un cuerpo laminar de cartón, con un núcleo central y principal circular (1), de diámetro acorde a las paellas a cubrir, y que dos extremos diametralmente opuestos incluye una pareja de brazos laterales de longitud suficiente como para poderse plegar sobre los laterales de la paella y quedar inmovilizados bajo la base de ésta.

10 2ª.- Tapa cubrepaella, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el cuerpo principal de la tapa presenta un diámetro del orden de 57 centímetros.

15 3ª.- Tapa cubrepaella, según reivindicación 1ª, caracterizado porque los brazos laterales que emergen en extremos diametralmente opuestos del cuerpo principal de la tapa emergen de escotaduras en “U”, presentando un sector inicial trapezoidal, que se remata posteriormente en un amplio sector rectangular, del orden de 8,5x19,5 centímetros.

20 4ª.- Tapa cubrepaella, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el cuerpo principal de la tapa presenta unas escotaduras en “U” sobre su superficie, determinantes de ventanas de aireación practicables.

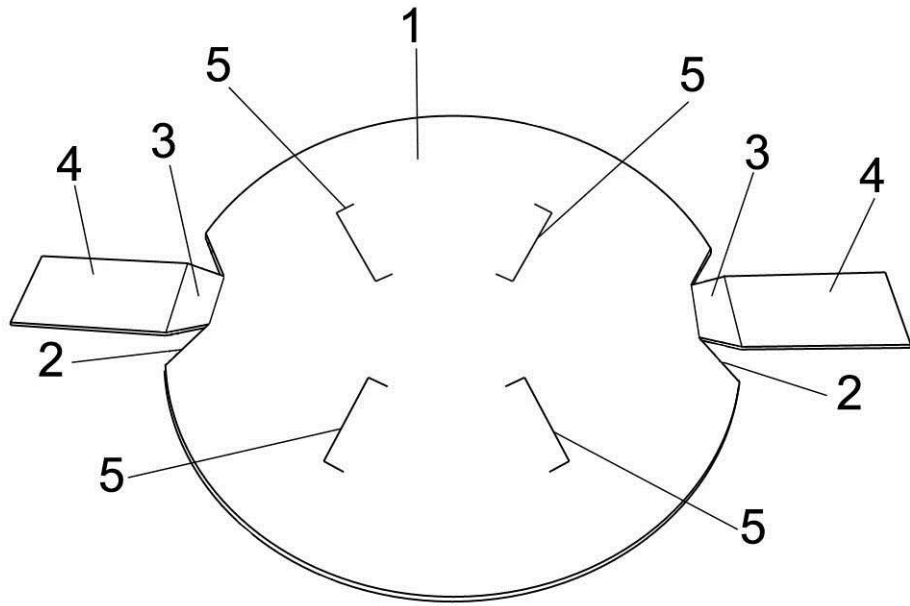


FIG. 1

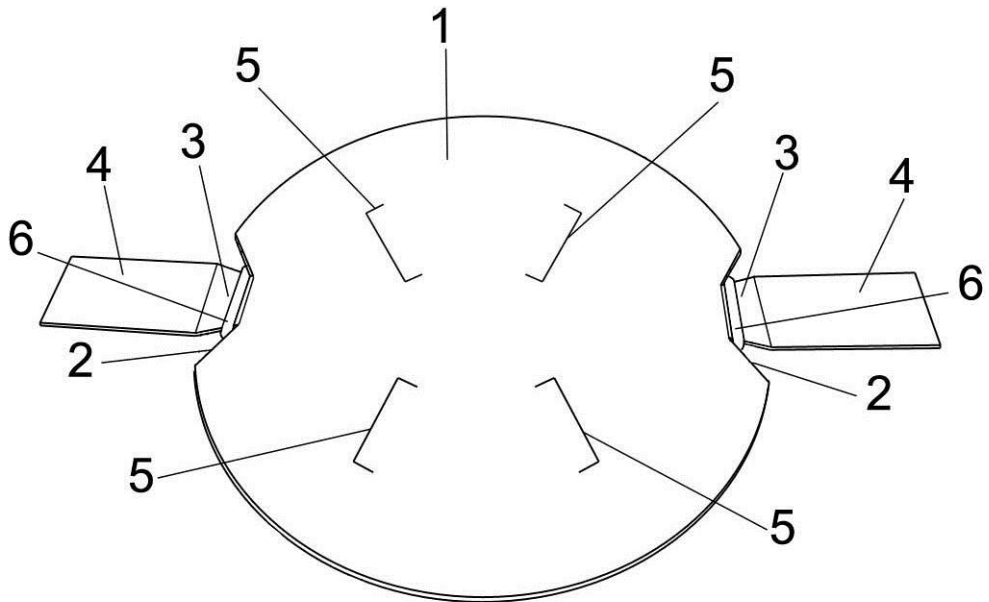


FIG. 2

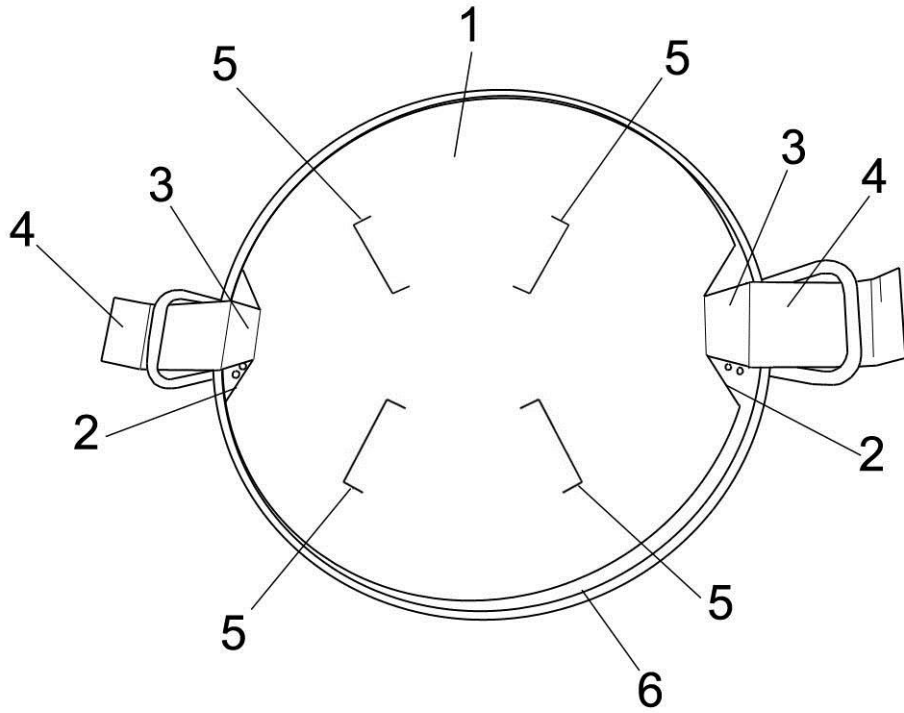


FIG. 3