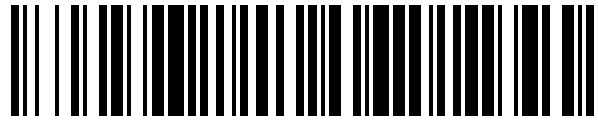


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 232 469**

21 Número de solicitud: 201931005

51 Int. Cl.:

A47G 19/26 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.06.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.07.2019

71 Solicitantes:

**BLANCH TORMO, Vicente (100.0%)
C/ Poeta Quintana nº1, Esc. C, Puerta 3
46003 VALENCIA ES**

72 Inventor/es:

BLANCH TORMO, Vicente

74 Agente/Representante:

SANZ-BERMELL MARTÍNEZ, Alejandro

54 Título: **CUBIERTA PARA TARTAS**

ES 1 232 469 U

DESCRIPCIÓN**Cubierta para tartas**

La presente invención tiene por objeto una cubierta para tartas desmontable, que permite cubrir una tarta para prevenir la contaminación de esta, por ejemplo, de cera o saliva, hasta
5 el momento en el que va a ser consumida.

Estado de la técnica

Las tartas son un postre que se consume en multitud de celebraciones. Particularmente es un postre que se utiliza tradicionalmente en las fiestas de cumpleaños, en las que se
10 disponen sobre la tarta un conjunto de velas encendidas que representan la edad de la persona que cumple años, y esta persona las apaga mediante un soplo.

Estas velas están formadas normalmente por una mecha que asciende por el interior de una barra (o en ocasiones una forma de número como los que va a cumplir el cumpleaños) de cera o parafina, Conforme se va consumiendo la mecha y la llama se aproxima al
15 soporte de cera, esta se funde y se dispone sobre la superficie de la tarta.

Otro problema es que, al soplar sobre las velas dispuestas sobre la superficie de la tarta, la persona que sopla puede expulsar también restos de saliva que se pueden depositar sobre la superficie de la tarta, lo que puede resultar desagradable para el resto de los comensales.

20 Para solucionar los problemas mencionados, se han desarrollado cubiertas para tarta que se disponen sobre esta e impiden que se depositen sobre su superficie la cera fundida o los restos de saliva producidos durante el soplo de las velas.

Por ejemplo, el documento CN2908398Y describe cubierta para tartas transparente o semitransparente, que tiene una forma correspondiente a la forma de la superficie superior
25 de la tarta, y que se deposita sobre esta. Un problema que presenta esta cubierta es que, se deposita directamente sobre la tarta, lo que produce que se ensucie fácilmente, y

además modifique el aspecto de la tarta, ya que normalmente estas suelen estar hechas, y particularmente el recubrimiento superior, de ingredientes de textura blanda.

Por otra parte, el documento CN202414491U describe una caja de protección para una tarta que consiste en una tapa que comprende una ventana transparente en su centro, y una base pegada a la tapa. La cubierta descrita en este documento no es desechable ni
5 desmontable, además la disposición de una única ventana no permite ver el contenido de la parte superior de la tarta.

El documento CN203064502U describe una caja de envasado de tartas que consta de un fondo, una tapa, y una pared lateral. La pared lateral comprende una ventana para ver la
10 tarta.

El documento US2019038056 describe una pared lateral y una tapa horizontal que forman una única pieza.

Finalmente, el documento US201908270A1 describe también una cubierta para tartas que comprende una cubierta superior y un conjunto de patas dispuestas en el perímetro de la tarta. Si bien la cubierta en este dispositivo es desmontable, se ha de realizar el montaje
15 de las patas, y además dichas patas afectan negativamente a la estética de la tarta.

La presente invención, consiste en una cubierta para tartas que soluciona los inconvenientes mencionados anteriormente, es una cubierta con un bajo coste de producción, es adaptable a diferentes tamaños de tarta, se puede almacenar fácilmente ya
20 que los elementos que la forman se montan y desmontan de forma sencilla, ocupando muy poco espacio cuando están desmontados, y que además es susceptible de ser decorada.

Explicación de la invención

La presente invención, como se ha comentado anteriormente, consiste en una cubierta
25 para tartas, cuya finalidad es la de proteger la tarta de la posible suciedad, residuos o impurezas que se puedan depositar sobre ella.

Para ello, la presente invención está formada principalmente por dos elementos. Una tapa, y una pared lateral.

Ambos elementos son elementos laminares, formados por un material semirrígido y flexible, que puede ser opaco o transparente, como cartulina plastificada o plástico, por ejemplo, tereftalato de polietileno, poliestireno, polipropileno, etcétera.

La pared lateral es un elemento preferentemente rectangular, y para realizar su montaje, se unen y se fijan sus extremos, formando una vez montada un hueco en el interior del cual se dispone la tarta y sobre el que se dispone la tapa. La pared lateral comprende medios de fijación entre ambos extremos. Según una opción de realización, los extremos se pueden fijar en diferentes posiciones, de forma que la pared lateral se puede adaptar a tartas de diferentes tamaños.

Según una realización preferente de la invención, cuando se fijan los extremos de la pared lateral, esta forma un cilindro hueco. Según otras realizaciones, la pared lateral comprende líneas de doblado, o puede doblarse manualmente para formar un recinto poligonal, normalmente un recinto cuadrado o rectangular.

Por su parte, la tapa se dispone sobre la pared lateral y comprende medios de fijación a dicha pared lateral. Según una opción de realización, la tapa puede comprender microperforaciones que definan una forma interior igual y de menor tamaño que la forma exterior, de forma que se pueda troquelar manualmente y, a partir de una única lamina inicial, poder seleccionar el tamaño de tapa deseado. La tapa puede ser opaca, por lo que podría estar adornada con una imagen, o transparente, lo que permite que se vea el adorno presente en la propia tarta.

La tapa tiene una forma en correspondencia con la forma del hueco que forma el recinto de la pared lateral, Es decir, si la pared lateral, una vez montada, forma un cilindro hueco, la tapa es circular, Cuando la pared lateral forma un recinto poligonal (cuadrado, rectangular, etcétera), la tapa tendrá la forma poligonal correspondiente.

Preferentemente, cuando la pared lateral está montada, el diámetro del cilindro hueco que forma es ligeramente superior al diámetro de la tarta, y la altura de dicha pared lateral es

ligeramente superior a la altura de la tarta, de forma que cuando se dispone la tapa sobre esta no se produzca contacto entre la tarta y la cubierta.

Está previsto también que la tapa comprenda orificios para la disposición de soportes de vela en ellos.

- 5 Opcionalmente, la cubierta para tartas comprende una segunda tapa, que se dispone sobre la primera tapa y que comprende medios de fijación bien con la primera tapa, bien con la pared lateral o con ambas. Dicha segunda tapa es transparente, y se proporciona para que se disponga entre ambas tapas una imagen deseada por el usuario, por ejemplo, una imagen en papel o una fotografía.

10

Breve descripción de los dibujos

Con objeto de ilustrar la explicación que va a seguir, adjuntamos a la presente memoria descriptiva tres hojas de dibujos en las que en seis figuras se representa a título de ejemplo y sin carácter limitativo, la esencia de la presente invención conforme a una realización

15 particular, y en las que:

La figura 1 muestra una vista de la tapa de la cubierta para tartas, según una realización de la presente invención.

La figura 2 muestra una vista de la pared lateral de la cubierta para tartas, según una realización de la presente invención.

20 La figura 3 muestra una vista de la tapa de la cubierta para tartas, según una realización de la presente invención, distinta a la realización mostrada en la figura 1.

La figura 4 muestra una vista de la pared lateral de la cubierta para tartas, según una realización de la presente invención, distinta a la realización mostrada en la figura 2.

25

La figura 5 muestra una vista en perspectiva de la pared lateral de la cubierta para tartas una vez montada, según una realización de la presente invención,

5 La figura 6 muestra una vista en perspectiva de la tapa montada sobre la pared lateral de la cubierta para tartas, según una realización de la presente invención.

Descripción de los modos de realización preferente de la invención

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede
10 observar en ellas diferentes ejemplos de realización de la invención, la cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

Así, tal y como se observa en las figuras 1 a 4, una posible realización preferente de la cubierta para tartas objeto de la presente invención comprende esencialmente, dos elementos.

15 El primer elemento es una pared lateral (1). La pared lateral (1) está formada por una lámina rectangular, comprendiendo uno de los extremos al menos una lengüeta (11) (en la realización mostrada en la figura 1 comprende dos lengüetas) y el otro extremo al menos una primera ranura (12) en correspondiente con dicha lengüeta (11), de forma que la lengüeta (11) es susceptible de insertarse en la ranura (12) y producir el cilindro hueco en
20 el que se dispondrá la tarta.

En la realización mostrada, las lengüetas (11) comprenden un estrechamiento y una porción ancha, de forma que el estrechamiento corresponde con el tamaño de la ranura (12). Así. La porción ancha de la lengüeta (11) se introduce en la ranura (12) lateralmente o produciendo sobre ella una pequeña deformación elástica, de forma que una vez se ha
25 insertado el estrechamiento en la ranura (12), la porción ancha impide que la lengüeta (11) pueda salir de la ranura (12), proporcionando por lo tanto una fijación firme entre los extremos de la pared lateral.

La pared lateral comprende, además un conjunto de segundas ranuras (13) dispuestas en paralelo a uno de los lados de mayor longitud.

El segundo elemento es una tapa (2). La tapa (2) está formada por una lámina circular que comprende en su perímetro un conjunto de pestañas (21) en correspondencia con las segundas ranuras (13) de la pared lateral (1), de forma que cuando la tapa (2) se dispone sobre la pared lateral (1) se produce una deformación plástica sobre dichas pestañas (21) y se introducen en las segundas ranuras (13), fijando así la tapa (2) a la pared lateral (1).

Por su parte, las figuras 5 y 6 muestran otra opción de relación, en la que la cubierta para tartas se puede adaptar a diferentes tamaños de tarta.

10 En la realización mostrada, la tapa comprende microperforaciones (22) que definen una forma igual a la forma exterior de la tapa, pero de un tamaño menor, de forma que mediante presión manual se puede extraer la tapa de menor tamaño definida por las microperforaciones (22).

15 Por su parte, la pared lateral comprende, en paralelo las primeras ranuras (12) unas terceras ranuras (14) en una zona de la pared lateral más alejada del extremo, de forma que la inserción de las lengüetas (11) en dichas terceras ranuras (14) producen un cilindro hueco de un tamaño menor que la inserción de las lengüetas en las primeras ranuras (12).

REIVINDICACIONES

- 1.- Cubierta para tartas, formada por una pared lateral (1) y una tapa (2), caracterizada por qué:
- La pared lateral (1) está formada por una lámina rectangular, que comprende 5 medios de unión entre sus extremos de forma que una vez montada forma un recinto interior hueco.
 - Una tapa (2) formada por una lámina, que comprende medios de fijación con la pared lateral (1), y cuya forma coincide con la forma de la sección transversal del hueco formado por la tapa lateral (1) una vez montada.
- 10 2.- Cubierta para tartas, según la reivindicación 1, caracterizada por que la pared lateral (1) forma un recinto cilíndrico hueco una vez se han unido sus extremos.
- 3.- Cubierta para tartas, según la reivindicación 1, caracterizada por que la pared lateral (1) comprende líneas de doblado, de forma que una vez unidos los extremos forma un recinto poligonal hueco.
- 15 4.- Cubierta para tartas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada por que el material que forma la cubierta para tartas es cartulina plastificada,
- 5.- Cubierta para tartas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada por que el material que forma la cubierta para tartas es plástico.
- 6.- Cubierta para tartas., según la reivindicación 5, caracterizada porque el material que 20 forma la cubierta para tartas es tereftalato de polietileno, poliestireno o polipropileno.
- 7.- Cubierta para tartas, según la reivindicación 6, caracterizada por que el material que forma la cubierta para tartas es transparente.
- 8.- Cubierta para tartas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizada por que los medios de unión de los extremos de la pared lateral son al menos una lengüeta 25 (11) dispuesta en un extremo en correspondencia con una primera ranura (12) dispuesta en el otro extremo.

- 9.- Cubierta para tartas, según la reivindicación 8, caracterizada por que la lengüeta (11) tiene un estrechamiento del tamaño de la ranura (12) y una porción ancha en su extremo libre.
- 10.- Cubierta para tartas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizada por que los medios de fijación entre la tapa y la pared lateral están formados por un conjunto de pestañas (21) dispuestas en el perímetro de la tapa (2) en correspondencia con un conjunto de segundas ranuras (13) dispuestas en la zona superior de la pared lateral (1).
- 11.- Cubierta, para tartas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizada por que la tapa (2) comprende microperforaciones (22) que definen una tapa de la misma forma y de un tamaño inferior, de forma que esta tapa de tamaño inferior se puede extraer de la tapa (2) mediante una presión ejercida manualmente.
- 12.- Cubierta para tartas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, caracterizada por que la pared lateral comprende unas terceras ranuras (14) en las que se insertan las lengüetas (11) para formar un recinto de menor tamaño.
- 13.- Cubierta para tartas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, caracterizada por que comprende una segunda tapa transparente, que se dispone sobre la tapa (2), y que comprende medios de unión con la tapa (2) o con la pared lateral (1).

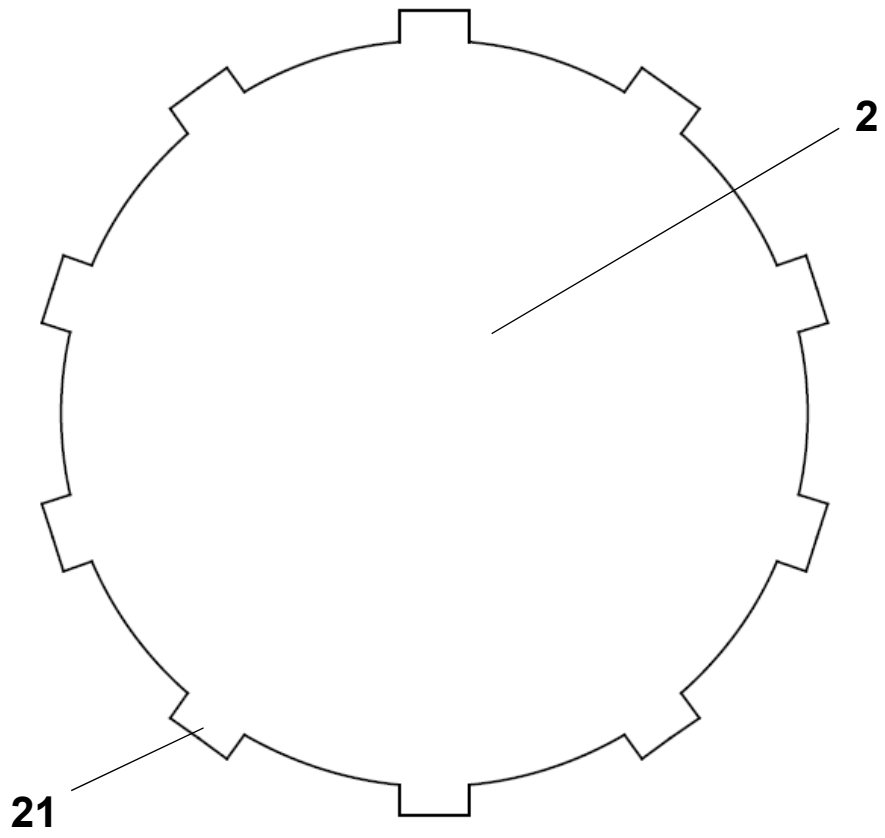


Fig. 1

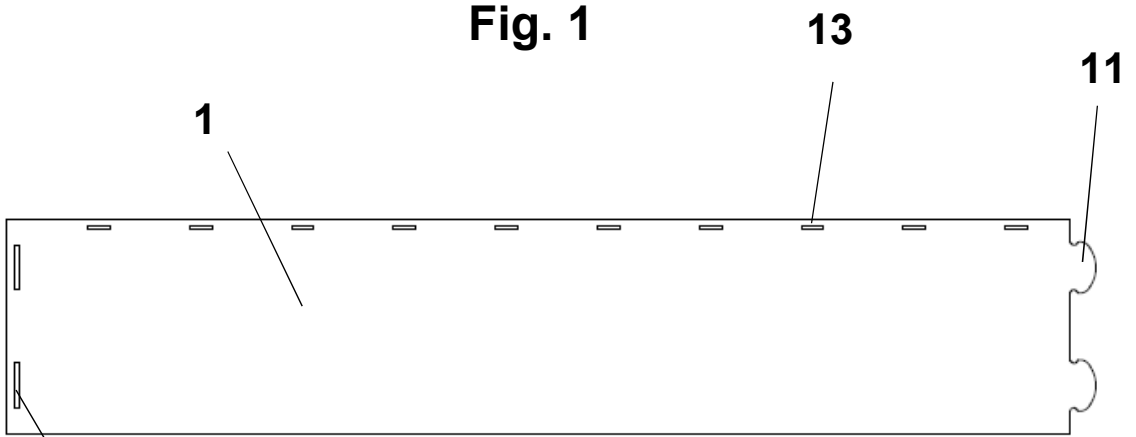


Fig. 2

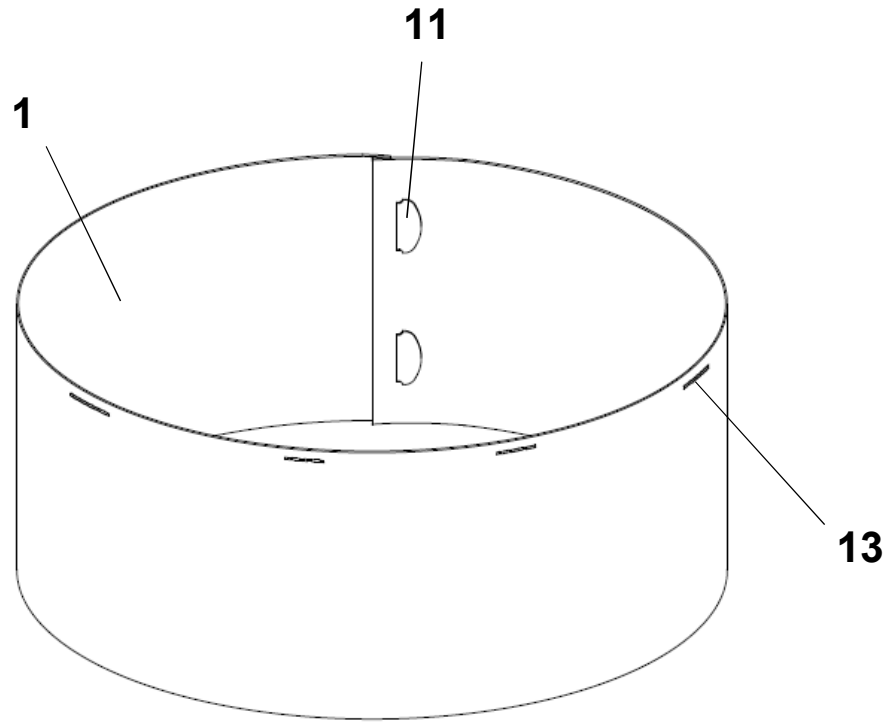


Fig. 3

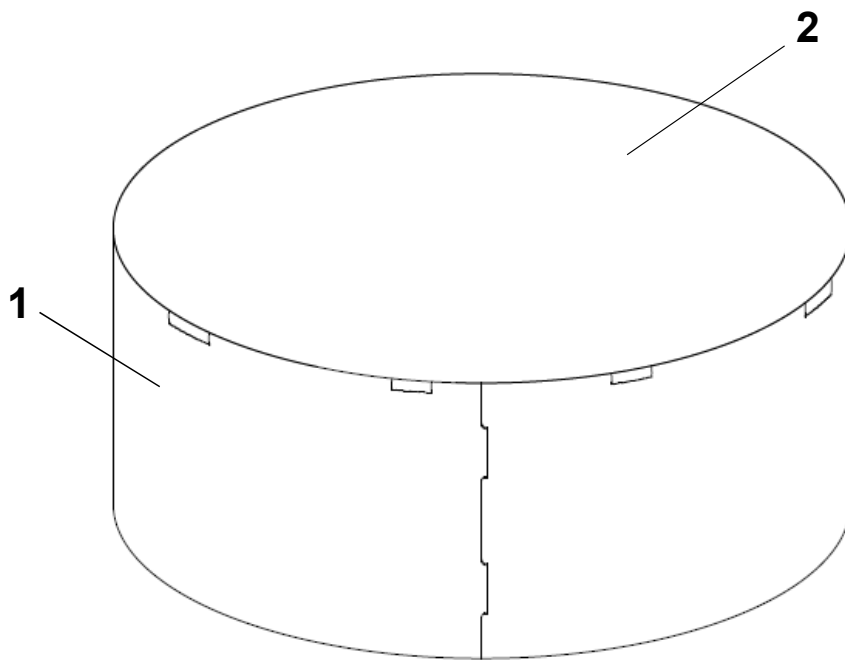


Fig. 4

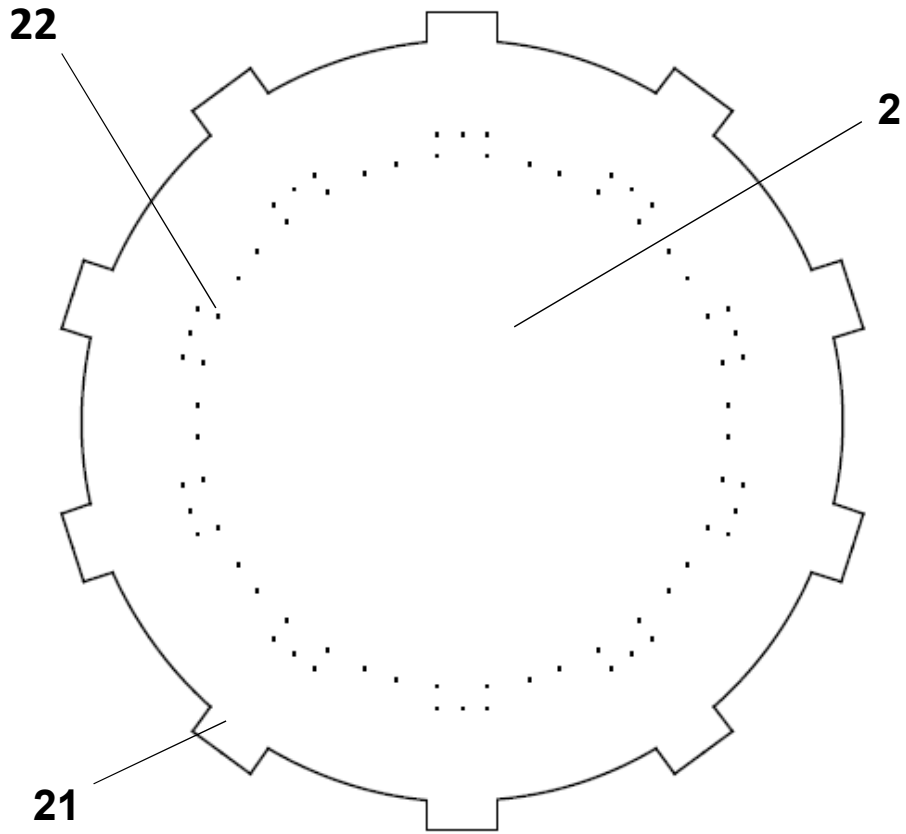


Fig. 5

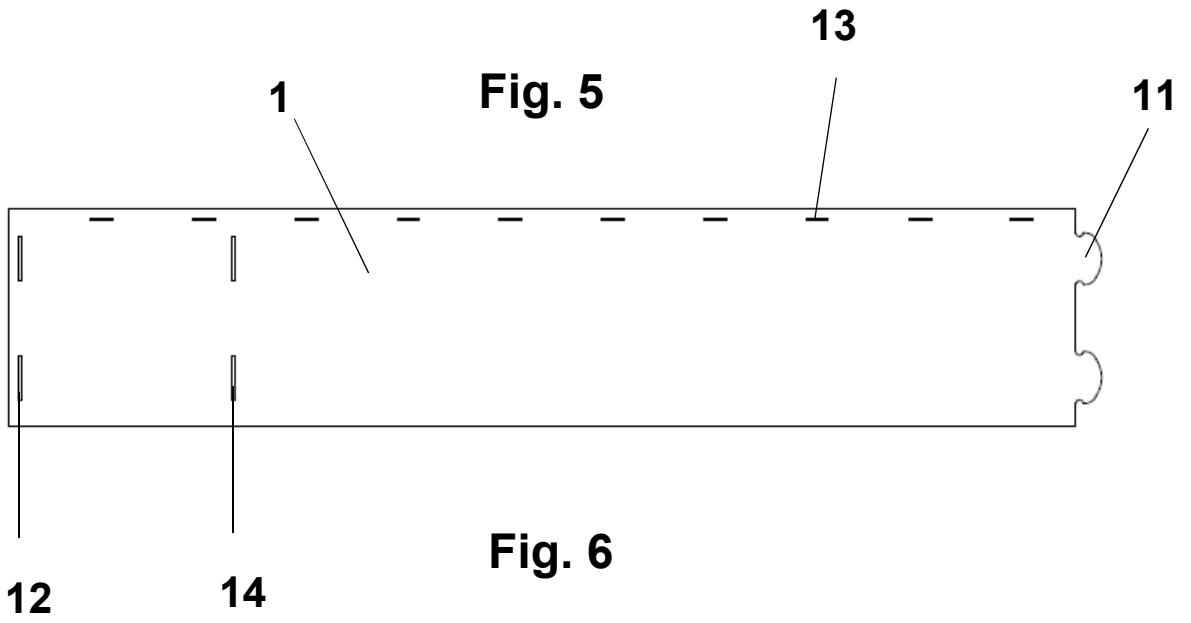


Fig. 6