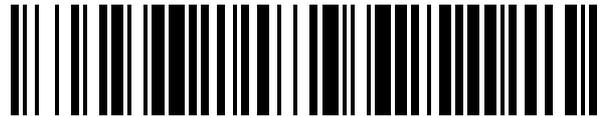


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 235 974**

21 Número de solicitud: 201931373

51 Int. Cl.:

A47J 27/022 (2006.01)

A47J 27/122 (2006.01)

B65D 81/34 (2006.01)

B65D 21/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

09.08.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

11.10.2019

71 Solicitantes:

COOLPEPPERS, S.L.U. (100.0%)

C/ Ferraz, 80 b izda

28008 MADRID ES

72 Inventor/es:

VIVAS SOLER, Carlos

74 Agente/Representante:

SANZ-BERMELL MARTÍNEZ, Alejandro

54 Título: **Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas**

ES 1 235 974 U

DESCRIPCIÓN

Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas

El objeto principal de la presente invención es un dispositivo que comprende un recipiente secundario apto para la elaboración de una comida y para el envío, bien a domicilio, bien
5 para su recogida.

Estado de la técnica

Existen multitud de establecimientos que preparan platos cocinados para su envío o recogida por parte del usuario.

Particularmente, cuando estos platos se tratan de arroces tipo "paella", se cocinan en el
10 recipiente tradicional llamado a su vez paella. En el procedimiento actual, cuando un usuario pide una paella o un plato de este tipo para llevar, el usuario se lleva el recipiente (paella) en el que se ha cocinado el plato para su posterior devolución al establecimiento, normalmente mediante el pago de una fianza y posterior devolución de dicha fianza.

Esto implica que el establecimiento ha de disponer de una gran cantidad de recipientes
15 (paellas) para dar servicio a todos los usuarios, y existe la posibilidad de que en un momento determinado el establecimiento no disponga de los suficientes recipientes para hacer frente a la demanda.

Además, si el usuario no devuelve el recipiente la fianza no cubre el coste de dicho recipiente, lo que supone un coste económico para el establecimiento.

Ocurre también que la limpieza de estos recipientes no es fácil, ya que en ocasiones el
20 plato se prepara para muchas personas y el tamaño del recipiente es grande, de modo que no puede tampoco ser limpiado en aparatos lavavajillas estándar.

Con el fin de solucionar los problemas comentados anteriormente, la presente invención proporciona un dispositivo que consiste en un recipiente sobre el que se puede cocinar un
25 plato, particularmente un plato de tipo paella, y a su vez puede ser enviado o recogido por el cliente, de modo que dicho recipiente es desechable, económico, y permite al establecimiento de preparación de comidas disponer siempre de recipientes para la preparación de platos, y facilita, reduce, o elimina la necesidad de limpieza necesaria de

los recipientes o paellas tradicionales ya que el dispositivo de la invención se dispone sobre ellas, las cuales no entran en contacto con la comida.

Explicación de la invención

La presente invención proporciona un dispositivo para la elaboración de comidas preparadas, facilitando su distribución, bien mediante el envío al cliente o mediante la recogida por éste en el establecimiento. El dispositivo está concebido principalmente para la elaboración y distribución de platos, normalmente arroces, que usualmente se preparan en una "paella", es decir en una sartén de acero de poco fondo y con asas, aunque el alcance de la presente invención no se limita a este tipo de sartenes y puede utilizarse con cualquier sartén de preparación de comidas (denominaremos en adelante "sartén" a la paella como recipiente de cocción, para evitar confusiones con el término "paella" referido al plato cocinado en dicho recipiente).

El dispositivo para la preparación de comidas preparadas comprende un recipiente, resistente al calor y con características aptas para alimentación, preferentemente realizado en chapa de aluminio, cuyas dimensiones coinciden sustancialmente con las de la sartén en la que se va a elaborar el plato. De esta forma, el recipiente está formado por un fondo y una pared lateral, generalmente divergente. Para la preparación del plato, el recipiente se dispone sobre la superficie de la sartén que a su vez se apoya sobre el fuego.

El recipiente comprende además un conjunto de pestañas deformables en el borde superior de la pared lateral, que permiten fijar el recipiente a la sartén sobre la que está dispuesto para evitar que el recipiente se mueva o gire respecto a la sartén durante la preparación del plato.

Preferentemente el recipiente se utiliza para preparación de arroces de los que usualmente se preparan en recipientes de poco fondo o paellas. En este tipo de comidas, los ingredientes se sofríen antes de añadir el caldo, que se deja hervir para posteriormente añadir el arroz. Generalmente el recipiente está concebido para finalizar el plato, es decir, para añadirle los ingredientes ya preparados (sofritos) y añadir sobre el recipiente el caldo, y hervir el arroz. No obstante, el recipiente es apto para cocinar el plato desde el principio.

Para optimizar la preparación del plato, el recipiente puede comprender marcas del nivel de agua/caldo y/o del nivel de arroz requeridos en función de las raciones a elaborar,

- asegurando de esta forma la calidad del plato y disminuyendo el tiempo requerido en su elaboración, ya que se evita la necesidad de medir previamente las cantidades a añadir. Cuando se utiliza un caldo preparado, se puede éste añadir al arroz sofrito, mientras que cuando se utiliza agua, se requiere la ebullición y evaporación de una cierta cantidad de
- 5 agua para una correcta ejecución. Así, las marcas de “caldo” y de “agua” serán distintas, situándose la marca de agua por encima de la de caldo. Durante la cocción cuando se ha añadido agua se dejará hervir el contenido hasta que alcance la marca de “caldo”, momento en que se deberá añadir la cantidad de arroz predeterminada para para esa correspondiente marca.
- 10 Una vez el plato está preparado, se extrae el recipiente de la sartén, y sobre él se dispondrá una tapa correspondiente a la forma del recipiente, normalmente circular, y formada a partir de una lámina de cartón, y se fija a la tapa al recipiente mediante las pestañas de la pared lateral. La tapa dispone además de un conjunto de orificios que impiden que el plato continúe su cocción durante el traslado.
- 15 El recipiente comprende al menos una pareja de asas diametralmente opuestas que además de permitir el traslado y manipulación del recipiente, opcionalmente facilitan la extracción del recipiente del interior de la sartén. Según una opción de realización, las asas forman parte del cuerpo del recipiente y están formadas como una extensión desde el borde superior de la pared lateral. Según otra opción de realización, las asas son
- 20 desmontables, de forma que se pueden montar y desmontar del recipiente.

El dispositivo puede comprender además un conjunto de patas desmontables que permiten presentar el recipiente en la mesa.

Las ventajas principales de la presente invención se resumen como sigue:

- Capacidad de realizar el plato en el mismo recipiente en el que va a ser enviado.
- 25 • Reducción del tiempo de preparación del envío.
- Capacidad de disponer de multitud de recipientes para hacer frente a toda la demanda sin depender de la devolución de las sartenes.
- Posibilidad de utilizar las mismas sartenes para la preparación de multitud de platos, ya que la comida se dispone sobre el recipiente y no sobre la sartén.
- 30 • Proporción de un recipiente de bajo coste.
- Capacidad de transporte y presentación en la mesa

- Las sartenes no se ensucian o se ensucian menos, con lo que se agiliza, simplifica y abarata su limpieza.

Breve descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con los ejemplos preferentes de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de diez figuras en cuatro páginas donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

10 La figura 1 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención, en el que las asas forman parte del recipiente, y que está provista de un conjunto de marcas conforme a una opción de realización de la presente invención.

15 La figura 2 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención, en el que las asas son desmontables.

20 La figura 3 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención y de la sartén sobre la que se dispone dicho recipiente, en fase de ser superpuestos.

La figura 4 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según una realización de la presente invención, dispuesto sobre la sartén.

25 La figura 5 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención dispuesto sobre la sartén, donde el dispositivo se ha fijado a la sartén a través de las pestañas.

- 5 La figura 6 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención dispuesto sobre la sartén, donde el dispositivo se ha fijado a la sartén a través de las pestañas, y donde se han añadido los ingredientes precocinados o para su cocción.
- 10 La figura 7 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención con la comida ya preparada y con la tapa en fase de ser colocada.
- 15 La figura 8 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención con la comida ya preparada y la tapa dispuesta sobre dicho recipiente y fijada al mismo a través de las pestañas.
- 20 La figura 9 muestra una vista esquemática de un asa desmontable y de unos alojamientos para dicha asa desmontables dispuestos sobre la pared lateral del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización no preferida de la presente invención.
- 25 La figura 10 muestra una vista esquemática del asa desmontable montada en los alojamientos de la pared lateral del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización no preferida la presente invención.
- La figura 11 muestra una vista esquemática del recipiente del dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas según una realización de la presente invención con la comida ya preparada y con la tapa en fase de ser colocada.

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 observar en ellas un ejemplo de realización preferente de la invención, la cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

- 5 El dispositivo para la preparación y envío de comidas preparadas comprende un recipiente (1) normalmente realizado en chapa de aluminio, formado por un fondo (10) y una pared lateral (11). Esta pared lateral (11) es preferentemente divergente. El recipiente (1) comprende además un conjunto de pestañas (12) deformables en el borde superior de la pared lateral (11), que permiten fijar el recipiente a una sartén (2) sobre la que se dispone
10 para evitar el giro del mismo mientras se está cocinando.

Según una opción de realización, el recipiente comprende unos alojamientos (110) para la inserción de unas asas (13), de forma que dichas asas (13) son desmontables.

- La figura 2 muestra una realización de la invención en la que las asas (13) forman parte del cuerpo del recipiente (1) y están formadas como una extensión desde el borde superior
15 de la pared lateral (11), y se disponen de forma diametralmente opuesta.

Para la preparación del plato, el recipiente (1) se dispone sobre la superficie de la sartén (2) que a su vez se apoya sobre el fuego, como se muestra en las figuras 3 y 4.

La figura 5 muestra como las pestañas (12) fijan el recipiente (1) al borde de la sartén (2).

- Una vez el recipiente (1) se ha fijado a la sartén, se añaden los ingredientes a cocinar o
20 precocinados, como se muestra en la figura 6.

- Cuando la comida ya está preparada, se dispone sobre el recipiente una tapa superior (3), que tiene forma concordante con el recipiente, normalmente circular, generalmente formada a partir de una lámina de cartón, y se fija dicha tapa al recipiente mediante las pestañas (12) deformables, como se muestra en las figuras 7 y 8. Dicha tapa (3) comprende
25 un conjunto de orificios (30) o respiraderos que impiden que la comida se siga cocinando una vez se ha dispuesto la tapa (3) sobre el recipiente (1).

De manera alternativa o complementaria a la anterior, el recipiente no tiene pestañas de fijación, y estas pestañas se sitúa en la tapa correspondiente.

En las figuras 9 y 10 se muestra una opción de realización, no preferida, de los alojamientos (110) y las asas (13) desmontables. Dichas asas (13) desmontables comprenden en sus extremos un estrechamiento y una porción ancha, de forma que el estrechamiento corresponde con el tamaño del alojamiento (110) o ranura. Así. La porción ancha se introduce en el alojamiento (110) lateralmente o produciendo sobre ella una pequeña deformación elástica, de forma que una vez se ha insertado el estrechamiento en el alojamiento (110), la porción ancha impide la extracción del asa (13), proporcionando por lo tanto una fijación firme entre el asa (13) y el recipiente (1).

También está previsto dentro del ámbito de la invención que las paredes del recipientes contengan uno o más conjuntos de marcas en las que se indique la altura del agua que hay que poner para un determinado número de raciones. Así, por ejemplo, para dos raciones se necesitarán 300 g de arroz, y 600 ml de agua, para cuatro raciones 600 g de arroz y 1200 ml de agua, y así sucesivamente. Si el recipiente es apto para realizar paellas de 2 a 6 raciones, se dispondrán en ella marcas correspondientes para cada número de raciones, preferentemente indicándose el peso de arroz que corresponde a cada una de ellas.

Un ejemplo de ello puede verse en la figura 1.

Conforme a ello, está previsto que haya una marca máxima y una marca mínima del nivel de caldo, de modo que cuando se utilice agua, esta debe hervir hasta que su nivel descienda a una segunda marca, momento en que se deberá echar el arroz. Si se echa caldo, éste deberá alcanzar únicamente la marca inferior, para añadir inmediatamente el arroz, ya que no requiere tiempo de cocción.

REIVINDICACIONES

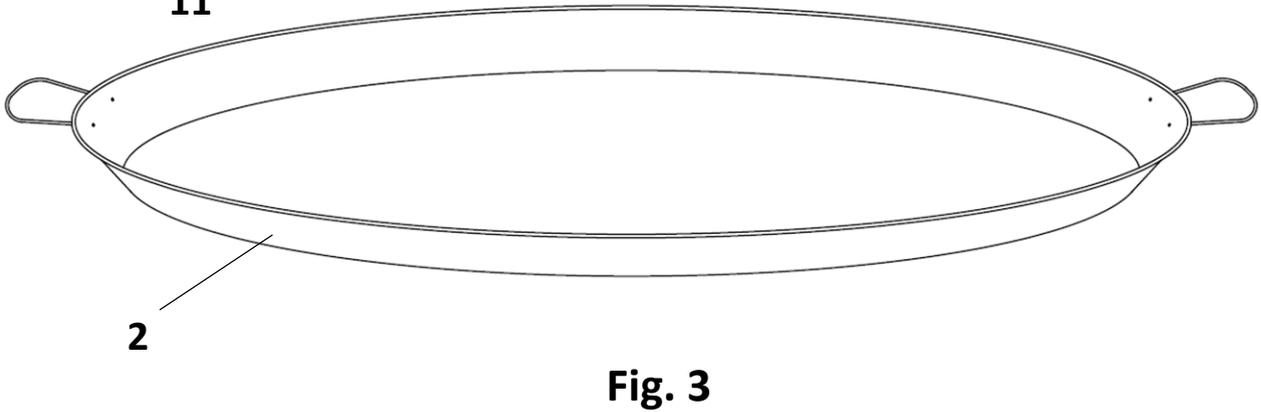
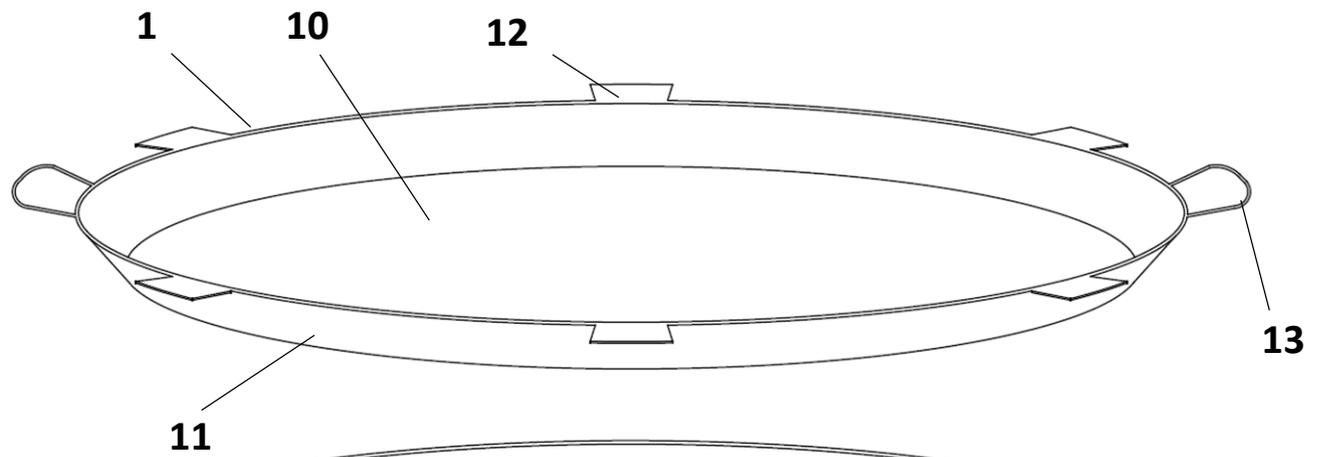
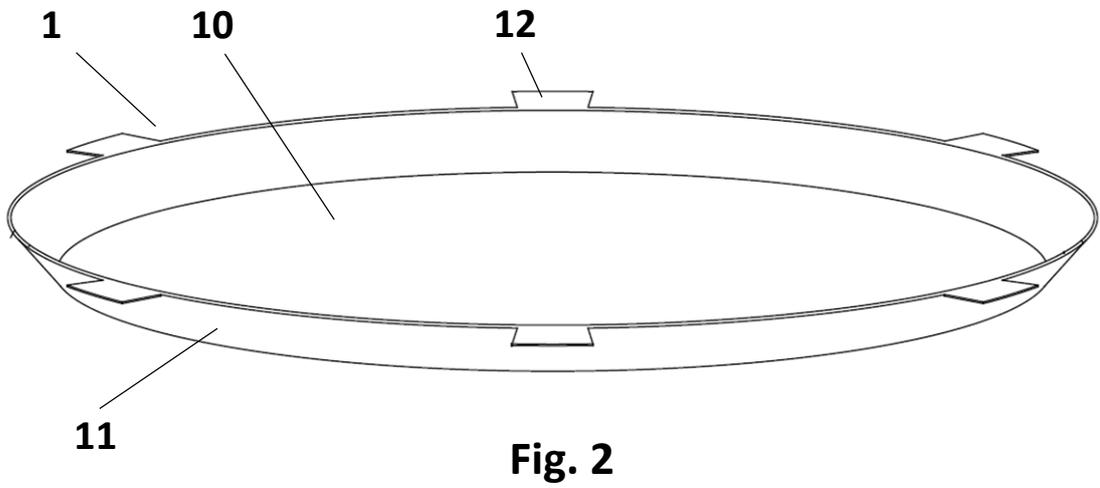
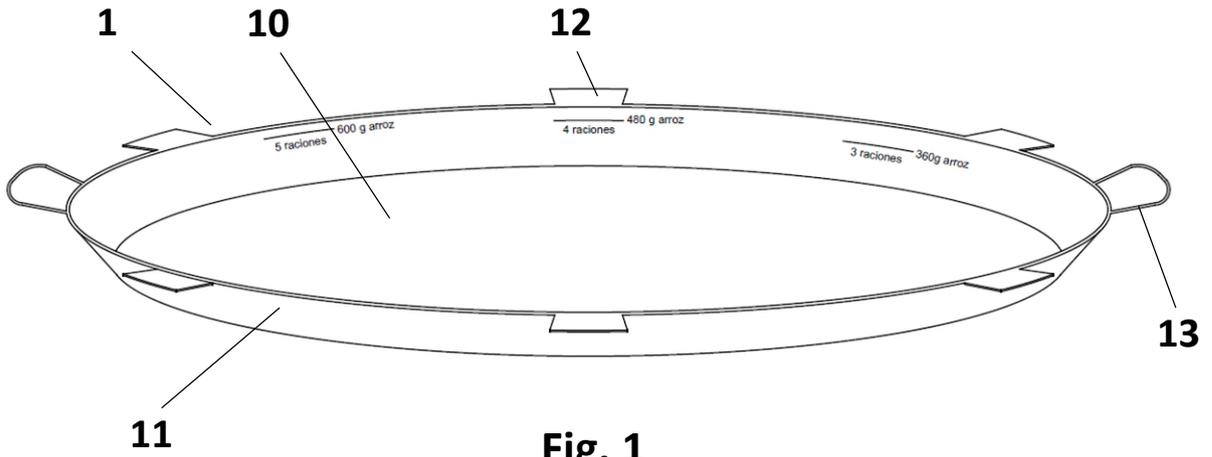
- 1.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, caracterizado por que está formado por un recipiente con un fondo (10) y una pared lateral (11), adaptable a un recipiente exterior de tipo "paella", que está provisto de un conjunto de asas (13) para su asido, extracción del recipiente exterior, y transporte.
- 5
- 2.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según la reivindicación 1, caracterizado por que la pared lateral (11) del recipiente (1) está provista de un conjunto de pestañas (12) deformables en su borde superior que permiten fijar el recipiente a una sartén (2) sobre la que se dispone para evitar el giro de dicho recipiente (1) mientras se está cocinando.
- 10
- 3.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que comprende además una tapa (3), normalmente una tapa circular cuyo diámetro coincide con el del borde superior del recipiente (1), que está a su vez provista de un conjunto de orificios (30) de ventilación y evitación de la sobrecocción de la comida una vez está ya preparada.
- 15
- 4.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según la reivindicación 3, caracterizado por que la tapa (3) está provista de pestañas perimetrales de sustentación sobre el recipiente, susceptibles de ser dobladas en ángulo recto respecto a la superficie de dicha tapa (3).
- 20
- 5.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según cualquiera de las reivindicaciones 3 a 4, caracterizado por que la tapa está realizada a partir de una lámina de cartón.
- 6.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, caracterizado por que el recipiente (1) está realizado en chapa de aluminio.
- 25
- 7.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el recipiente (1) comprende al menos una pareja de asas (13) diametralmente opuestas que están formadas como una extensión desde el borde superior de la pared lateral (11).

8.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que las asas son desmontables, y el recipiente (1) comprende alojamientos (110) para la inserción de unas asas (13) desmontables.

5 9.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según la reivindicación 8, caracterizado por que cada uno de los alojamientos (110) para cada asa (13) desmontable está formado por una pareja de ranuras, y donde las asas (13) desmontables comprenden en cada uno de sus extremos un estrechamiento y una porción ancha, a modo de arpón, de forma que el estrechamiento corresponde con el tamaño de la
10 ranura del alojamiento (110).

10.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según la reivindicación 1, caracterizado por que comprende además un conjunto de patas desmontables.

11.- Dispositivo para la preparación y distribución de comidas preparadas, según
15 cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el recipiente (1) comprende además un conjunto de marcas en la pared lateral (11) correspondientes al nivel de caldo y al nivel de agua para cada cantidad de raciones para la que es apta el recipiente.



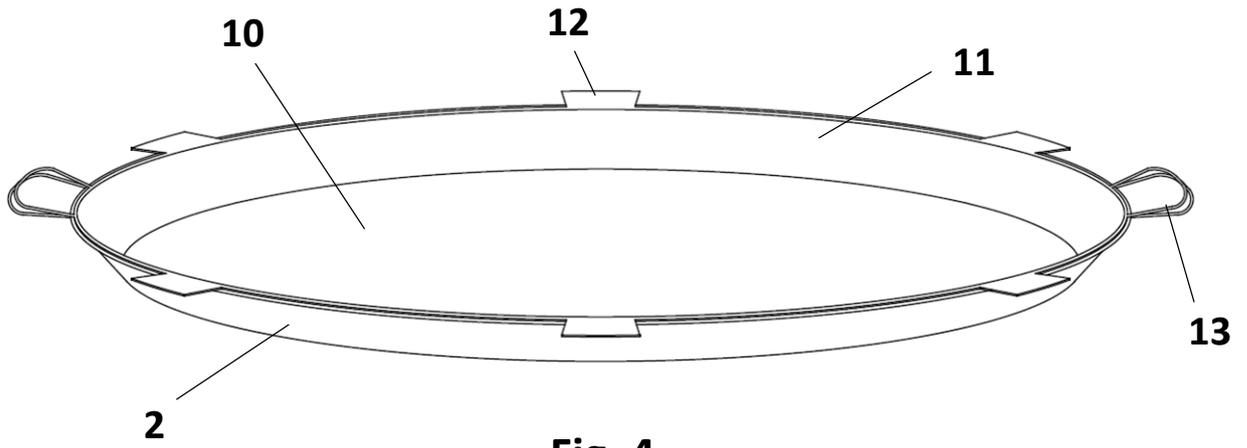


Fig. 4

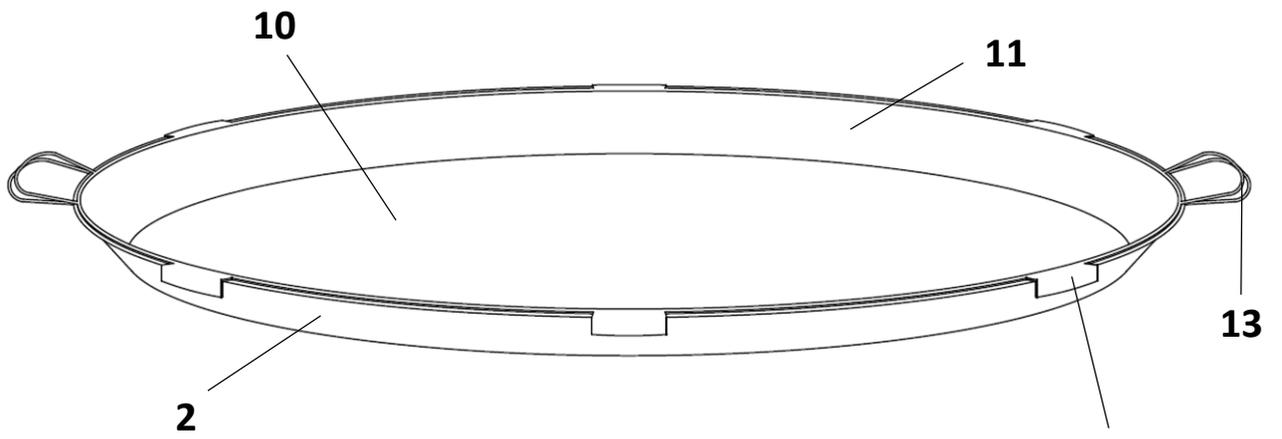


Fig. 5

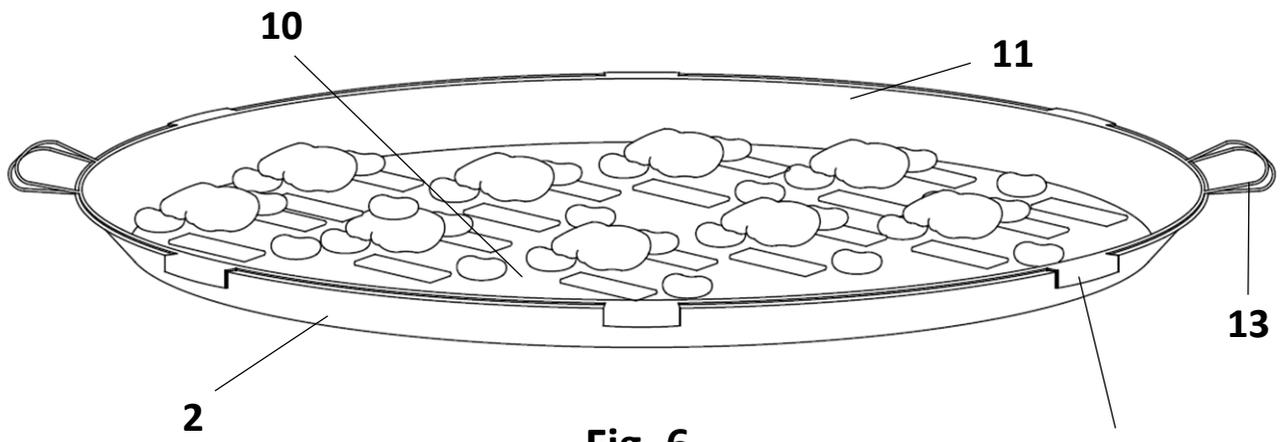
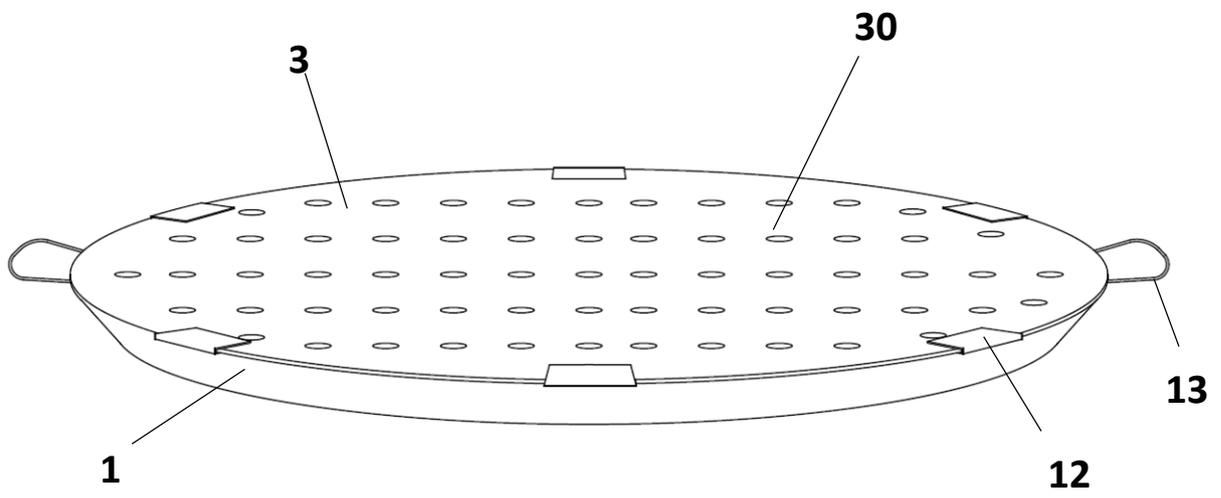
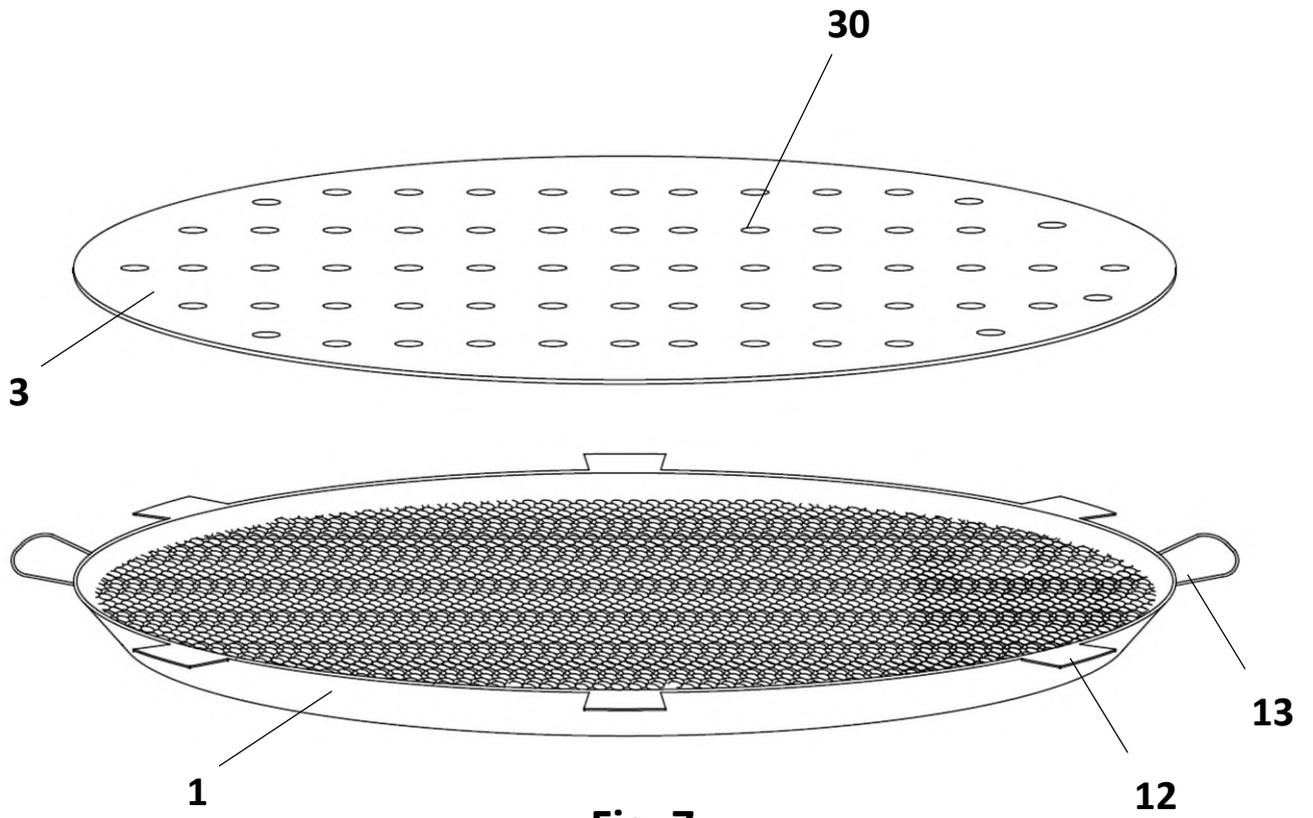
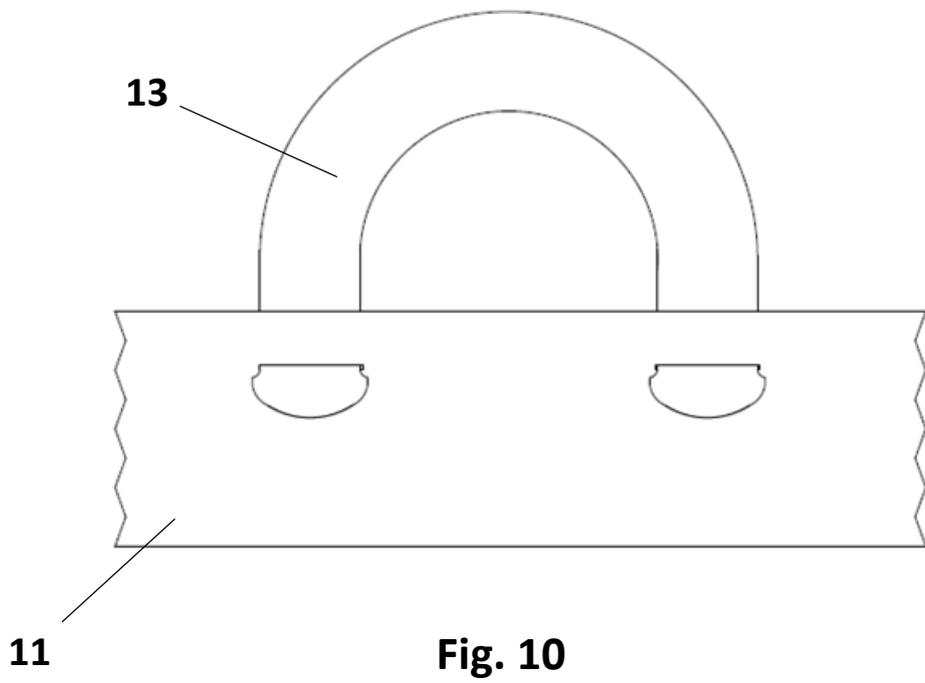
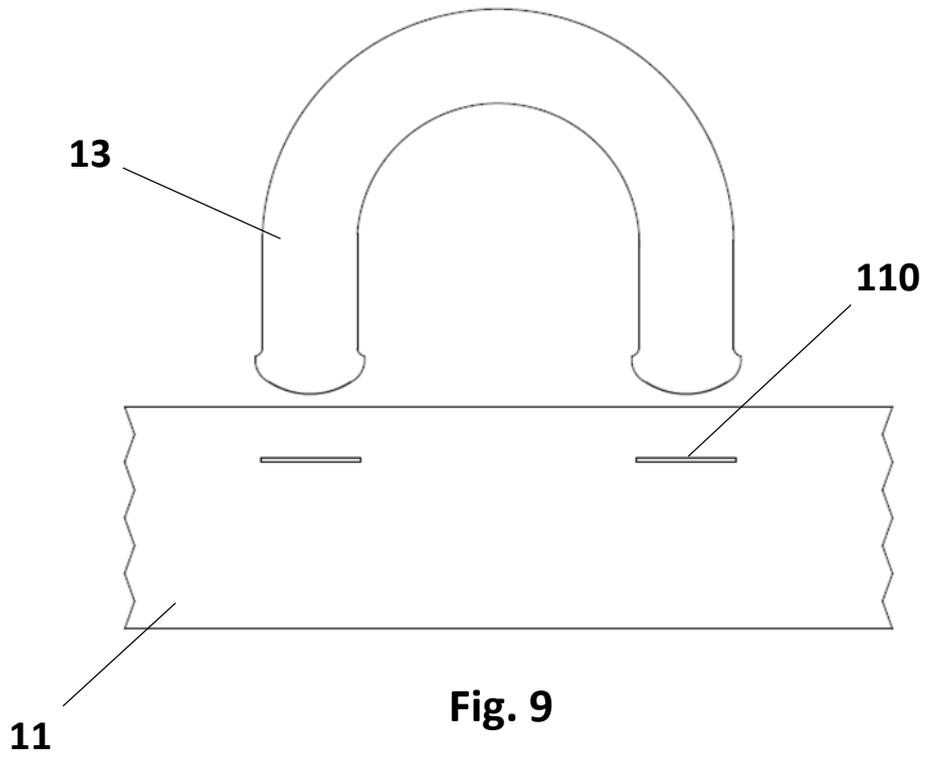


Fig. 6





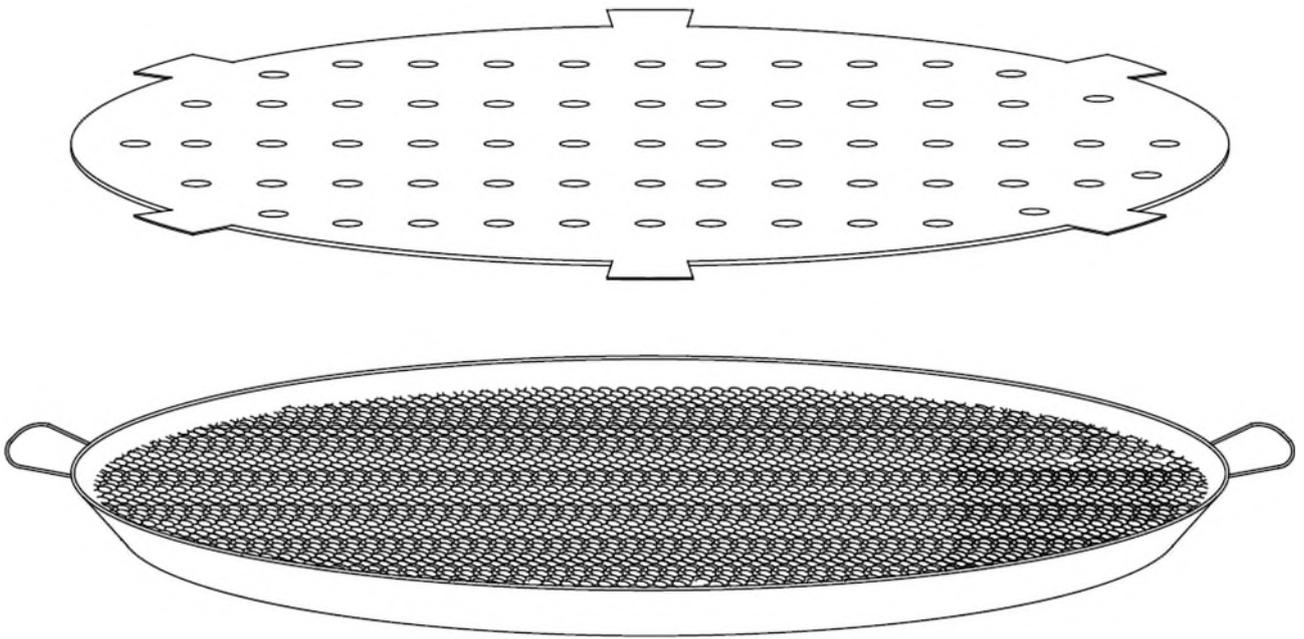


Fig. 11