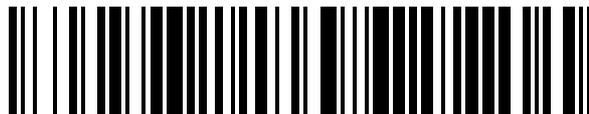


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 237 865**

21 Número de solicitud: 201931695

51 Int. Cl.:

A47J 36/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

16.10.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.11.2019

71 Solicitantes:

**RODRIGUEZ LOPEZ, Rafael (100.0%)
CTRA DE LA BARROSA, LOCAL 8 EDIF. 1 LOS
GALLOS
11130 CHICLANA DE LA FRONTERA (Cádiz) ES**

72 Inventor/es:

RODRIGUEZ LOPEZ, Rafael

74 Agente/Representante:

VICARIO TRINIDAD, Marcos

54 Título: **TAPA CUBREPAELLA**

ES 1 237 865 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, preferentemente para paellas de gran tamaño, de 60 centímetros de diámetro y superiores, en las que se hace preciso de dos personas para su manipulación, dispositivo 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
15 arroz no se pase.

Es asimismo objeto de la invención que la tapa resulte sumamente estable en su función, impidiendo la retirada accidental de la misma ante ráfagas de viento o similares.

20 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.

25 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
30 fácilmente de las mismas, además de no dejar respirar el arroz, pudiendo llegar a hacer que éste se pase.

Tratando de obviar esta problemática, el propio solicitante es titular del modelo de utilidad U2018XXXXX, en el que se describe una tapa cubrepaella, que está constituida a partir de
35 un cuerpo laminar de cartón, con un núcleo central y principal circular (1), de diámetro

acorde a las paellas a cubrir, y que en 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.

- 5 Experimentalmente se ha podido comprobar que este sistema no es suficientemente estable, lo cual es el motivo del presente modelo de utilidad.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

- 10 La tapa que se preconiza mejora las prestaciones del modelo de utilidad anteriormente citado, asegurando una perfecta estabilidad de la tapa en situación de uso.

Para ello, la invención parte de la estructuración anteriormente descrita, en la que la tapa se constituye a partir de un cuerpo laminar a base de cartón, que presenta una configuración
15 esencialmente circular, y en la 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, destinados a hacerse pasar a través de las asas de la paella.

- 20 Pues bien, de acuerdo ya con la esencia de la invención, se ha previsto que en correspondencia con el extremo interior del sector rectangular emerjan lateralmente dos pequeñas alas también rectangulares pero de menor tamaño, con carácter plegable, que actúan como tope de retención de la tapa contra las citadas asas de la paella.

- 25 De esta forma, para implantar la tapa es preciso doblar estas pequeñas alas hacia el interior del sector rectangular, hacer pasar éste a través del correspondiente asa de la paella, de manera que las alas por su propia recuperación elástica una vez sobrepasado el asa tenderán a abrirse, impidiendo la extracción accidental de la tapa, determinando así un elemento de bloqueo sumamente eficaz.

- 30 De forma similar a como sucedía en el modelo anterior, opcionalmente 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
35 la tapa sea preservar el calor del contenido bajo la misma.

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 de planos 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.

La figura 2.- Muestra un detalle en perspectiva de la tapa aplicada sobre la paella, a nivel de una de sus asas, pudiéndose ver como ésta queda perfectamente bloqueada, impidiendo su extracción accidental.

15

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 (1), susceptible de presentar cualquier tipo de serigrafiado publicitario y/o decorativo.

20

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), de anchura menor o igual al ancho del asa (8) de la paella.

25

Estos sectores sirven para afianzar la tapa a la paella, haciéndose pasar bajo las asas (8) de la misma, de manera que para bloquear la tapa se ha previsto que de los laterales de dicho sector rectangular (4), y en correspondencia con su extremidad interior, emerjan una pareja de aletas (7) plegables a través de líneas de doblez (6), de manera que en las maniobras de acoplamiento de la tapa dichas aletas (7) se pliegan interiormente sobre el sector rectangular (4) para poder pasar a través del asa (8) y una vez sobrepasado el asa (8) se despliegan bloqueando la tapa e impidiendo su extracción.

30

Solo resta señalar por último que, la tapa es susceptible de incorporar unas escotaduras en

35

“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.

REIVINDICACIONES

1^a.- Tapa cubrepaella, que siendo del tipo de las constituidas a partir de un cuerpo laminar de cartón, con un núcleo central y principal circular (1), de diámetro acorde a las paellas a
5 cubrir, y que en dos extremos diametralmente opuestos incluye una pareja de brazos laterales a modo de sectores rectangulares (4) de anchura menor o igual a la anchura de las asas de la paella, caracterizada porque de los laterales de dichos sectores rectangulares (4), y en correspondencia con su extremidad interior, emergen sendas aletas (7), plegables a través de líneas de doblez (6), determinantes de medios de bloqueo de la tapa una vez
10 desplegadas éstas tras haber atravesado el asa (8).

2^a.- Tapa cubrepaella, según reivindicación 1^a, 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
15 posteriormente en un amplio sector rectangular.

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

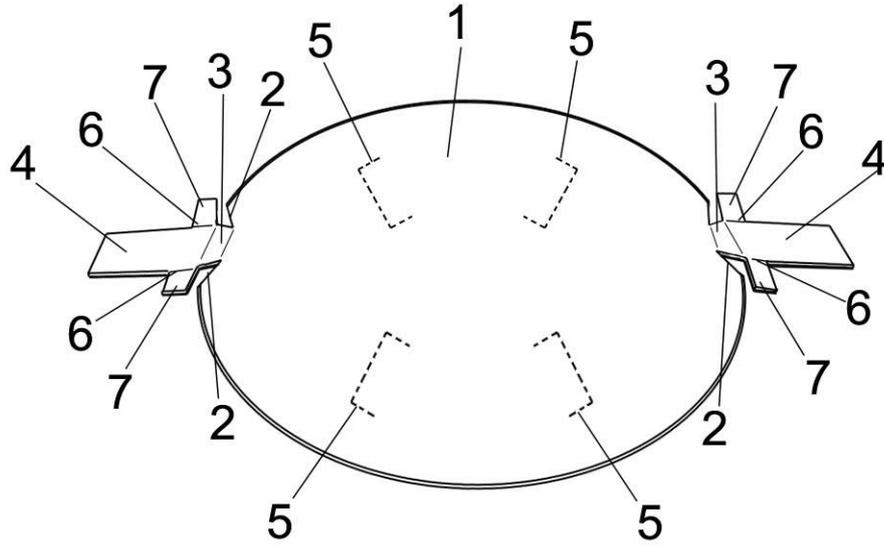


FIG. 1

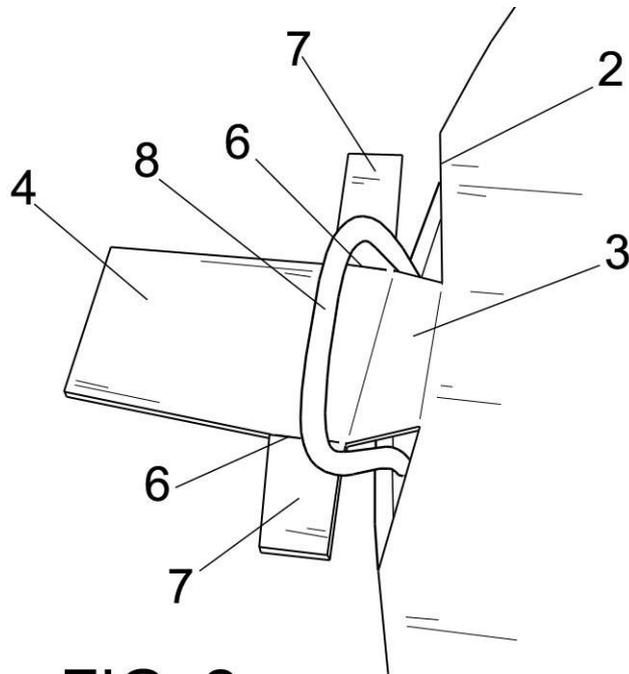


FIG. 2