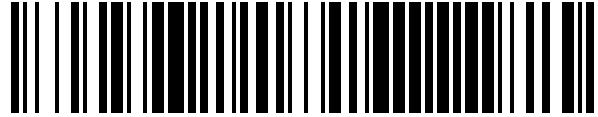


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 239 157**

21 Número de solicitud: 201931418

51 Int. Cl.:

**B65D 5/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**28.08.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**30.12.2019**

71 Solicitantes:

**FOODHAVEN, S.L. (100.0%)  
C/ SAGUES, 27, 2º  
08021 BARCELONA ES**

72 Inventor/es:

**FABREGAT OLLE, Jose Maria;  
FABREGAT OLLE, Carolina y  
SATUE MARTINEZ, Adrian**

74 Agente/Representante:

**DÍAZ NUÑEZ, Joaquín**

54 Título: **ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE**

ES 1 239 157 U

## DESCRIPCIÓN

### ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE

#### 5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un envase térmico para transporte de comida rápida caliente, el cual aporta, a la función a que se destina, ventajas y características, que se describen en detalle más adelante, que suponen una mejora del estado actual de la técnica dentro de su campo de aplicación.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un envase, preferiblemente de un solo uso, por ejemplo de los conformados a partir de un cuerpo laminar precortado y plegado en forma de caja, normalmente de cartón, que estando destinado a ser utilizado para transportar productos de comida rápida para llevar o servir a domicilio, en concreto comida caliente, por ejemplo hamburguesas, se distingue por incluir un receptáculo interno, preferentemente también en forma de caja, que está específicamente diseñado para incorporar medios emisores de calor, preferentemente piedras calientes, permitiendo preservar el calor dentro del envase y mantener la comida caliente. Además, el envase cuenta asimismo con unos medios de ventilación diseñados para facilitar la circulación del aire y, a la vez, evitar la formación de vapor que pueda deteriorar la comida.

#### CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de envases para productos alimentarios, centrándose particularmente en el ámbito de los embases de un solo uso de cartón o material laminar similar.

#### 30 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Actualmente, es cada vez más frecuente la comercialización de comida de la conocida como "comida rápida" que, además de poderse consumir en el propio establecimiento, se puede llevar a casa o repartir a domicilio, bien como servicio del propio establecimiento o bien a

través de alguna empresa de reparte, siendo esta segunda una opción cada vez más extendida. En cualquier caso, para ello la comida se suele incorporar en envases de un solo uso, normalmente de cartón o similar, que permiten mantenerla en condiciones de higiene y temperatura a bajo coste.

5

Sin embargo, sobre todo cuando se trata de comida caliente, como por ejemplo puede ser el caso de las hamburguesas, los envases de cartón existentes no ofrecen una solución óptima para la conservación de la temperatura y la comida termina llegando templada o fría al consumidor.

10

Por otra parte, aunque son conocidos algunos envases térmicos que si ofrecen mayor garantía de mantenimiento de la temperatura de su contenido, normalmente se trata de envases fabricados con paredes gruesas que incluyen materiales aislantes, lo cual, además de encarecer enormemente su coste de fabricación para que resulte un producto apto para uno solo uso, solo están pensados para aislar el interior frente a la temperatura exterior y, además, suelen estar destinados a mantener el frío de los productos que contengan.

15

Pues bien, el objetivo de la presente invención es proporcionar al mercado un nuevo tipo de envase de un solo uso que, sin incrementar de manera especial su coste de fabricación, proporcione un medio sencillo, práctico y efectivo para poder llevar comida rápida caliente manteniendo la temperatura de la misma durante todo el trayecto que dure su transporte desde el establecimiento en que se cocina hasta el domicilio en que se consume, consiguiendo además que el vapor que produce la propia comida al mantenerse caliente, no la deteriore porque termine mojándola.

25

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe mencionar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro envase térmico, ni ninguna otra invención similar, que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se reivindica.

30

### **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

El envase térmico para transporte de comida rápida caliente que la invención propone permite alcanzar satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los

detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

5 En concreto, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un envase destinado a ser utilizado para transportar productos de comida rápida para llevar o servir a domicilio, en particular comida caliente, como por ejemplo hamburguesas, aunque sin que ello suponga una limitación, que se distingue por presentar la particularidad incluir en su interior un receptáculo interno que está específicamente previsto para incorporar medios emisores de calor, preferentemente piedras calientes, con lo cual se consigue  
10 preservar el calor dentro del envase y, consecuentemente, mantener la comida caliente.

Además, el envase cuenta además con un estudiado doble sistema de ventilación diseñado, por una parte, para facilitar la circulación del aire en el interior del mismo, propiciando que el calor de las piedras calientes o medios emisores de calor que incorpore circule hacia la  
15 comida, manteniéndola a la temperatura correcta, y por otra parte para facilitar la aireación del vapor que, lógicamente desprende la comida caliente, hacia el exterior del envase y así evitar que dicho vapor pueda condensarse dentro del envase y deteriorar la comida al quedar mojada por la humedad formada.

20 En concreto dicho doble sistema de ventilación lo definen, por un lado, una serie de ranuras de circulación de aire interno, previstas en el receptáculo interno para comunicar el interior de este con el interior de la caja principal del envase y permitir la circulación del aire caliente y, por otra lado, una serie de ranuras y perforaciones de aireación externa previstas en las paredes de la caja principal que comunican el interior de esta con el exterior para permitir la  
25 salida del vapor al exterior.

Preferentemente, el envase es un envase de un solo uso, por ejemplo de los conformados a partir de un cuerpo laminar precortado y plegado en forma de caja, donde dicha caja, que denominaremos caja principal, para contener la comida y el receptáculo interno para  
30 incorporar los medios emisores de calor pueden ser del mismo material, por ejemplo de cartón, o de materiales distintos.

En una forma de realización, al menos, la caja principal que conforma el envase térmico es de cartón, mientras que el receptáculo interno puede ser de otro material distinto. Y, en otra

forma de realización, tanto la caja principal del envase como el receptáculo interno son del mismo material, preferentemente de cartón.

Además, en la forma de realización preferida, el receptáculo interno también es un cuerpo laminar doblado en forma de caja que se ajusta sobre la base interior de la caja principal que conforma el envase, pero con una altura notablemente inferior, definiendo su base superior la superficie de apoyo sobre la que se incorpora la comida, estando dicha base superior dotada de una pluralidad de ranuras de circulación de aire que, a modo de rejilla, permiten el paso del aire caliente que emana de las piedras calientes hacia la comida situada sobre la misma. Además, dicha caja interior también está provista de ranuras laterales de aireación.

Por su parte, en dicha forma de realización preferida, la caja principal del envase está compuesta de una base inferior, dotada de ranuras laterales de aireación, situadas en coincidencia con las ranuras laterales de la caja interior, y de una tapa superior dotada de ranura laterales de aireación, igualmente coincidentes con las ranuras laterales de la base inferior y de la caja interior, así como de perforaciones de aireación en su base superior.

## **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, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un plano, en que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en perspectiva de un ejemplo de realización del envase térmico para transporte de comida rápida caliente, objeto de la invención, el cual se ha representado en posición abierta, apreciándose las partes y elementos que comprende, así como la configuración y disposición de las mismas.

Las figuras número 2 y 3.- Muestran sendas vistas, en planta superior y en alzado lateral, del ejemplo del envase según la invención mostrado en la figura precedente, en este caso representado en posición cerrada, apreciándose la configuración general externa del mismo.

Las figuras número 4 y 5.- Muestran sendas vistas, en planta superior y alzado lateral de la

caja interna que constituye el receptáculo interno del envase para incorporar los medios emisores de calor, apreciándose la configuración y partes de la misma.

5 Y la figura número 6.- Muestra una vista en sección, según un corte vertical transversal, del ejemplo del envase, según la invención, mostrado en las figuras precedentes, apreciándose la incorporación de las piedras calientes en la caja interna del mismo.

### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

10 A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede apreciar en ellas un ejemplo de realización no limitativo del envase térmico para transporte de comida rápida caliente preconizado, el cual comprende lo que se describe en detalle a continuación.

15 Así, tal como se observa en el ejemplo mostrado en dichas figuras, el envase en cuestión, estando conformado a partir de, al menos, un cuerpo laminar precortado y plegado que conforma una caja principal (1) que define un espacio interior (2) destinado a contener la comida, se distingue por comprender en su interior un receptáculo interno (3) previsto para incorporar unos medios emisores de calor (4) tales como, por ejemplo, piedras calientes,  
20 habiéndose previsto un doble sistema de ventilación (5, 6) que procura la circulación del aire entre el receptáculo interno (3) y el espacio interior (2) de la caja principal (1), propiciando que el calor de los medios emisores de calor (4), en este caso las piedras calientes, circule hacia la comida manteniéndola caliente, y que también procura la aireación hacia el exterior, evitando la condensación de vapor.

25 Preferentemente, dicho doble sistema de ventilación comprende: unas ranuras de circulación de aire interno (5) previstas en el receptáculo interno (3), por ejemplo en la base superior (3a), para comunicar el interior de este con el espacio interior (2) de la caja principal (1) del envase; y una serie de ranuras y perforaciones de aireación externa (6) previstas, al  
30 menos, en la caja principal (1), por ejemplo en las paredes laterales (1b) y la base superior (1a) de dicha caja principal (1), que comunican el interior de ambos con el exterior.

En una forma de realización, la caja principal (1) es de un tipo de material laminar y el receptáculo interno (3) es de otro material laminar distinto. Y, en otra forma de realización,

tanto la caja principal (1) como el receptáculo interno (3) son del mismo material laminar, preferentemente de cartón.

5 Preferentemente, el receptáculo interno (3) es una caja independiente de la caja principal (1) que, también de modo preferido, se ajusta sobre la base interior de dicha caja principal (1), pero de menor altura, definiendo su base superior (3a), donde incorpora múltiples ranuras de circulación de aire interno (5), la superficie de apoyo sobre la que se incorpora la comida. Además, dicha caja independiente que forma el receptáculo interno (3) también está provista de ranuras laterales de aireación externa (6).

10

Preferentemente, la caja principal (1) está compuesta por una base inferior (10) dotada de ranuras de aireación externa (6), situadas en sus paredes laterales (1b) en coincidencia con las ranuras de aireación externa (6) de los laterales de la caja que define el receptáculo interno (3), y por una tapa superior (11) dotada de ranuras de aireación externa (6) situadas en sus paredes laterales (1b), igualmente coincidentes con las ranuras (6) de los laterales de la base inferior (10) y de la caja receptáculo interno (3), así como de perforaciones de aireación externa (6) en su base superior (1a).

15

En cualquier caso, el envase puede ser de un solo uso, donde la caja principal (1) y el receptáculo interno (3) son del mismo material o de material distinto, estando conformado a partir de, al menos, un cuerpo laminar precortado y plegado, preferiblemente de cartón.

20

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

25  
30

## REIVINDICACIONES

1.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE que, conformado a partir de, al menos, un cuerpo que conforma una caja principal (1) que define un espacio interior (2) destinado a contener la comida, está **caracterizado** por comprender en su interior un receptáculo interno (3) previsto para incorporar medios emisores de calor (4), habiéndose previsto un doble sistema de ventilación (5, 6) que procura la circulación del aire entre el receptáculo interno (3) y el espacio interior (2) de la caja principal (1), propiciando que el calor de los medios emisores de calor (4) circule hacia la comida manteniéndola caliente, y que procura la aireación hacia el exterior, evitando la condensación de vapor.

2.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el doble sistema de ventilación comprende unas ranuras de circulación de aire interno (5) previstas en el receptáculo interno (3) para comunicar el interior de este con el espacio interior (2) de la caja principal (1), y una serie de ranuras y perforaciones de aireación externa (6) previstas, al menos, en la caja principal (1) y que comunican el interior de ésta con el exterior.

3.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el receptáculo interno (3) es una caja independiente de la caja principal (1).

4.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque el receptáculo interno (3) es una caja independiente que se ajusta sobre la base interior de la caja principal (1), pero de menor altura, definiendo su base superior (3a), donde incorpora múltiples ranuras de circulación de aire (5), la superficie de apoyo sobre la que se incorpora la comida.

5.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque dicha caja independiente que forma el receptáculo interno (3) está provista de ranuras laterales de aireación externa (6).

6.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según la



- reivindicación 5, **caracterizado** porque la caja principal (1) está compuesta por una base inferior (10) dotada de ranuras de aireación externa (6), situadas en sus paredes laterales (1b) en coincidencia con las ranuras de aireación externa (6) de los laterales de la caja que define el receptáculo interno (3), y por una tapa superior (11) dotada de ranuras de aireación externa (6) situadas en sus paredes laterales (1b), igualmente coincidentes con las ranuras (6) de los laterales de la base inferior (10) y de la caja receptáculo interno (3), así como de perforaciones de aireación externa (6) en su base superior (1a).
- 5
- 7.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado** porque es de un solo uso.
- 10
- 8.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado** porque la caja principal (1) y el receptáculo interno (3) son del mismo material.
- 15
- 9.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado** porque la caja principal (1) y el receptáculo interno (3) son de material distinto.
- 20
- 10.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, **caracterizado** porque está conformado a partir de, al menos, un cuerpo laminar precortado y plegado.
- 25
- 11.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según la reivindicación 10, **caracterizado** porque, al menos, la caja principal (1) es de cartón.
- 30
- 12.- ENVASE TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA RÁPIDA CALIENTE, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, **caracterizado** porque los medios emisores de calor (4) que incorpora el receptáculo interno (3) son piedras calientes.

FIG. 1

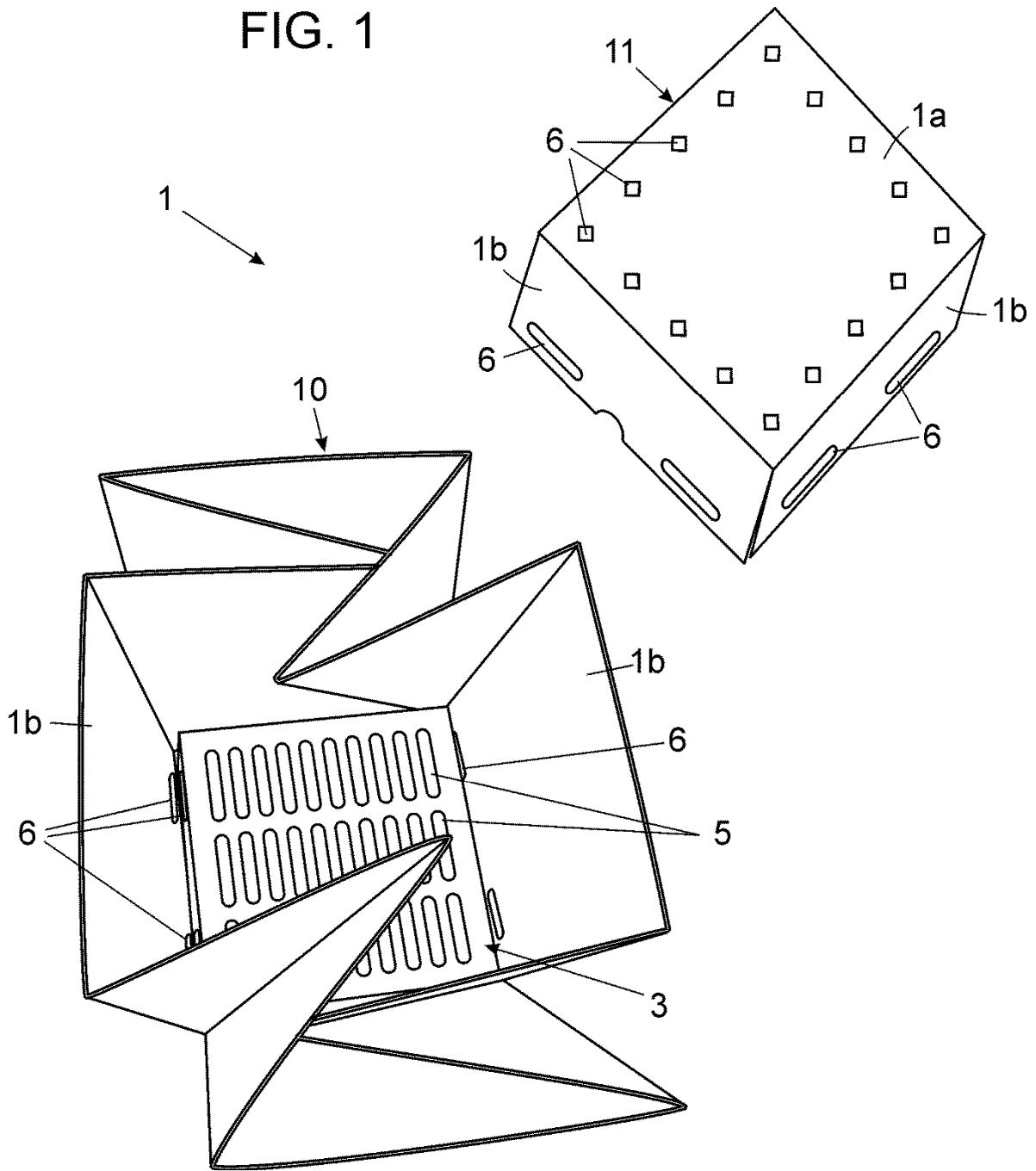


FIG. 2

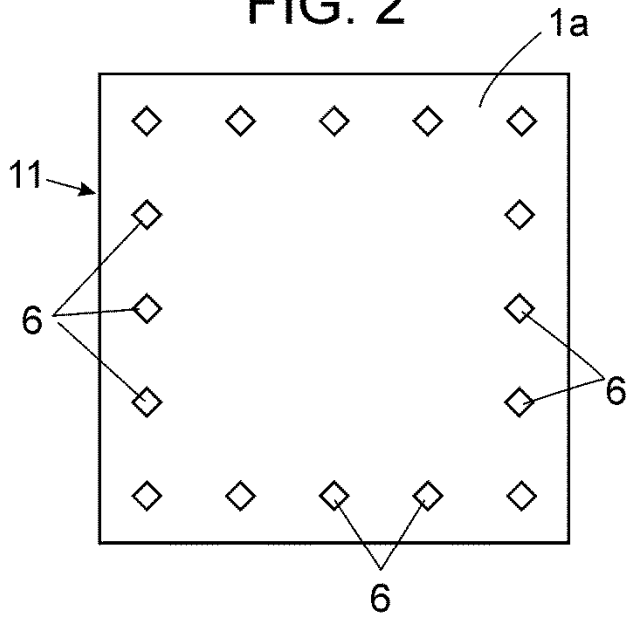


FIG. 3

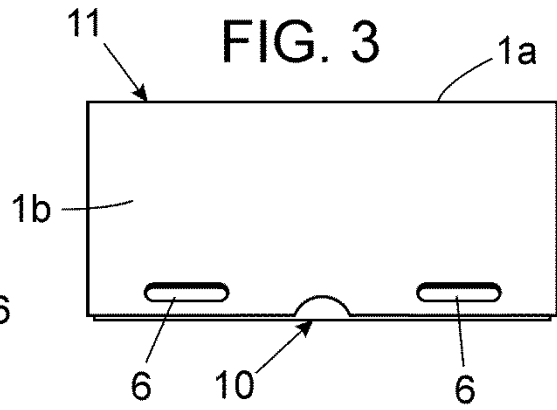


FIG. 4

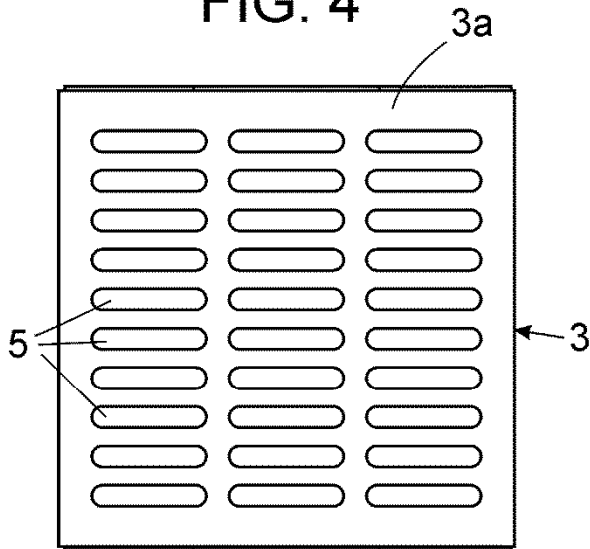


FIG. 5

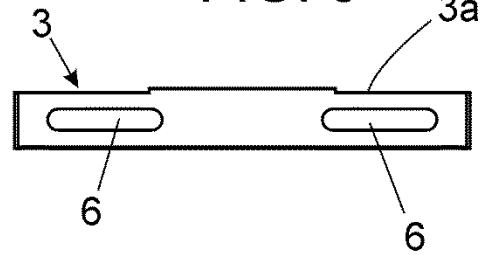


FIG. 6

