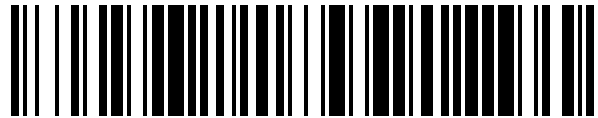


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 239 951**

21 Número de solicitud: 201931841

51 Int. Cl.:

B26D 3/24 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

08.11.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.01.2020

71 Solicitantes:

**PASCUAL HERRERA, David (60.0%)
C/ CUESTA LOSADA 7
19300 MOLINA DE ARAGÓN (Guadalajara) ES y
ROMERO DIEZ, M^a Nieves (40.0%)**

72 Inventor/es:

**PASCUAL HERRERA, David y
ROMERO DIEZ, M^a Nieves**

74 Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

54 Título: **PLATO CON SOPORTE Y GUILLOTINA PARA CORTAR PIZZAS**

ES 1 239 951 U

DESCRIPCIÓN

PLATO CON SOPORTE Y GUILLOTINA PARA CORTAR PIZZAS

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un dispositivo compuesto por un plato-bandeja y un soporte con guillotina que se le acopla, para facilitar el cortado de porciones de pizzas de forma uniforme.

Viene a resolver el problema hasta ahora no resuelto de obtener porciones de pizza del mismo tamaño, de una manera cómoda y sencilla, sin necesidad de complejos artefactos que existen hoy en día pero que son muy voluminosos, y sin utilizar los famosos rodillos corta-pizzas, los cuales difícilmente consiguen cortar las pizzas en porciones similares.

Las ventajas de esta invención son las siguientes:

- Se trata de un sistema sencillo y fácil de usar para realizar la tarea de cortar la pizza en porciones uniformes.
- Ocupa poco espacio, y con el mismo plato-bandeja de la invención se pueden realizar otras funciones dentro del proceso de elaboración y corte de pizzas.
- Sirve tanto en el hogar como en el sector profesional de la restauración.
- El plato inferior de una de las piezas sirve para tener una base de apoyo a la hora de aplicar la fuerza de corte a la guillotina, a la vez que permite servir para recoger las posibles migas y restos que puedan manchar el lugar de trabajo/cocina.
- Evita quemaduras al sacarla del horno y al cortarla ya que las manos en ningún momento se sitúan cerca de la pizza, sino en los mangos habilitados a tal efecto.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la fabricación de utensilios y herramientas de cocina, y más concretamente soportes y elementos de corte para pizzas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

5 Así el documento EP0876245A1 propone una herramienta semiautomática para cortar pizzas en porciones del mismo tamaño la cual comprende una base formada por una plataforma portatablas para cortar desde cuyo borde se proyecta una columna vertical de soporte para un brazo en voladizo que termina en un manguito con un eje vertical, dentro del cual se desliza y gira una varilla cilíndrica, estando
10 equipada la base de dicha varilla con un plato que tiene una serie de cuchillas radiales separadas con regularidad en su cara inferior, con lo que, en dicha varilla está encajado un muelle helicoidal el cual toca en el fondo el borde superior de dicha manguito y en la parte superior entra en contacto con una rueda de respeto colocada en la parte superior de la varilla en la cual está colocada una palanca de mando,
15 estando la misma pivotada sobre una pieza del brazo en voladizo, con respecto al cual dicha palanca es coplanaria; cuya herramienta, que dicho plato oscila alrededor de un eje vertical y está equipado en su cara superior con dos pasadores colocados en lados opuestos al brazo y entre los cuales existe una distancia angular igual a la mitad de la que hay entre dos cuchillas consecutivas del plato. La herramienta descrita en la citada
20 invención se constituye a partir de una base portatablas con una columna vertical y un sistema de prensa con muelle, manguito y otros componentes, que hacen que se trate de un sistema mucho más complejo que el que propone la invención principal a partir de una guillotina que se rota manualmente.

CH675390A5 reivindica un cortador para pizza o productos alimenticios
25 delgados similares, caracterizado porque comprende una base fija y una unidad móvil que porta una pluralidad de cuchillas y que se denominan cuchillas se unen mediante juntas recíprocas. Al igual que en el caso anterior, se trata de una máquina o artilugio mucho más complejo que el propuesto por la invención principal, que con un par de elementos es capaz de ofrecer cortes en porciones regulares de pizzas a voluntad del
30 operario.

Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

5 El plato con soporte y guillotina para cortar pizzas objeto de la presente invención se constituye a partir de conjunto de piezas entre las que se encuentra un plato-bandeja con mango, un soporte cilíndrico hueco desprovisto de su cara plana superior, también con mango, y una tercera que se corresponde con una guillotina que se ancla a dicho soporte para realizar los cortes.

10 El plato o bandeja sirve para retirar la pizza del horno, disponiendo para ello de un mango suficientemente largo como para que el usuario no sufra quemaduras.

Dicho plato/bandeja encaja dentro del soporte cilíndrico descrito anteriormente, quedando dentro de la pared cilíndrica del mismo, y pudiendo girar uno con respecto al otro para orientar la pizza respecto a una guillotina que se ensambla en un anclaje del soporte cilíndrico, diametralmente opuesto a donde se encuentra el mango de dicho soporte.

La guillotina ensambla en el anclaje mediante una pestaña ubicada en la punta de la guillotina, y permite el giro de esta hasta realizar el corte diametral de la pizza.

Por otro lado, el borde superior del soporte cilíndrico lleva unas marcas indicando las distancias y grados que ha de girarse el soporte sobre el plato para realizar los cortes en el número de porciones que indican: 30, 45, 60, 90 grados.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la presente descripción se acompañan unos dibujos que representan una realización preferente de la presente invención:

25 Figura 1: Vista en perspectiva convencional del plato con soporte y guillotina para cortar pizzas objeto de la presente invención.

Figura 2: Vista explosionada del conjunto.

Las referencias numéricas que aparecen en dichas figuras corresponden a los siguientes elementos constitutivos de la invención:

1. Plato-bandeja
2. Mango largo del plato-bandeja
- 5 3. Soporte cilíndrico
4. Mango del soporte cilíndrico
5. Anclaje
6. Pestaña
7. Guillotina
- 10 8. Marcas

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente del plato con soporte y guillotina para cortar pizzas objeto de la presente invención, con alusión a las referencias numéricas, puede basarse en un plato-bandeja (1) con mango suficientemente largo (2) para retirar la pizza del horno, que encaja dentro de un soporte cilíndrico (3) con mango (4) y base, y puede moverse y girarse dentro de este, y diametralmente opuesto a el mango (4) de dicho soporte cilíndrico (3) se encuentra un anclaje (5) en forma de orificio donde se ensambla una pestaña (6) ubicada en la punta de una guillotina (7).

Esta guillotina (7), anclada en dicho punto realiza el corte diametral de la pizza cuando se desplaza hacia abajo, y mediante unas marcas (8) colocadas estratégicamente en el contorno del soporte cilíndrico (3) el usuario giraría el plato-bandeja (1) respecto al soporte cilíndrico (3) para realizar los siguientes cortes en función del número de porciones que quiera: 30 grados para doce porciones, 45 grados para ocho porciones, 60 grados para seis porciones, o cualquier otra división que permita cortes uniformes de la pizza.

REIVINDICACIONES

1.- Plato con soporte y guillotina para cortar pizzas, constituido por un plato-bandeja (1), un soporte cilíndrico (3) y una guillotina (7), caracterizado por encajar dicho plato-bandeja (1) en un soporte cilíndrico (3) hueco con mango (4) y base, por el que se puede mover y girar, y dicho soporte cilíndrico (3) comprende un anclaje (5), ubicado diametralmente opuesto a su mango (4), en forma de orificio donde se ensambla una pestaña (6) ubicada en la punta de una guillotina (7).

2.- Plato con soporte y guillotina para cortar pizzas, según reivindicación 1, donde el plato-bandeja (1) comprende un mango suficientemente largo del tipo de los empleados para sacar pizzas del horno a una distancia de seguridad.

3.- Plato con soporte y guillotina para cortar pizzas, según reivindicaciones 1 y 2, donde el soporte cilíndrico (3) comprende unas marcas (8) colocadas estratégicamente en el contorno, para indicar distintos ángulos de corte para obtener porciones uniformes.

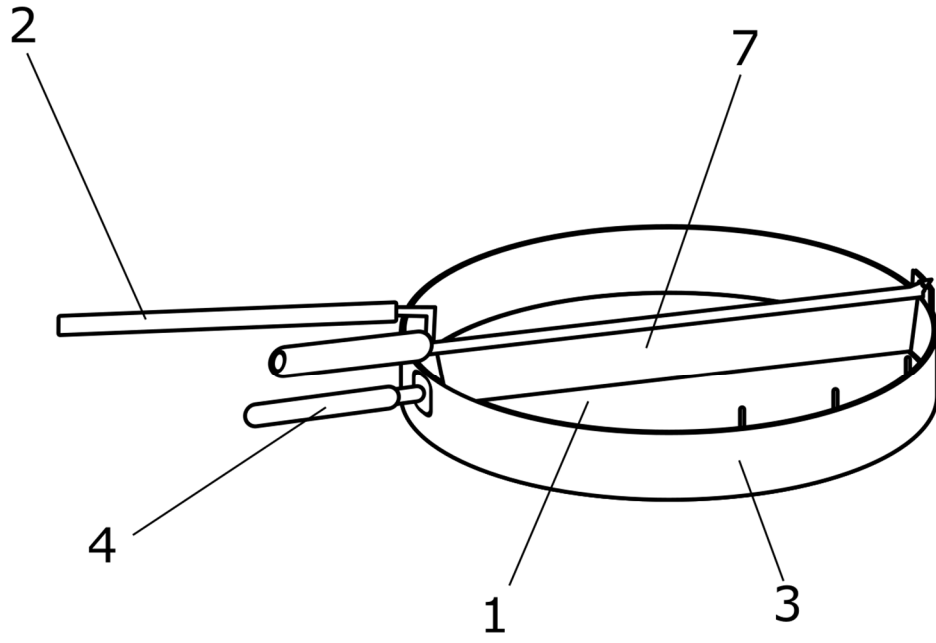


FIG 1

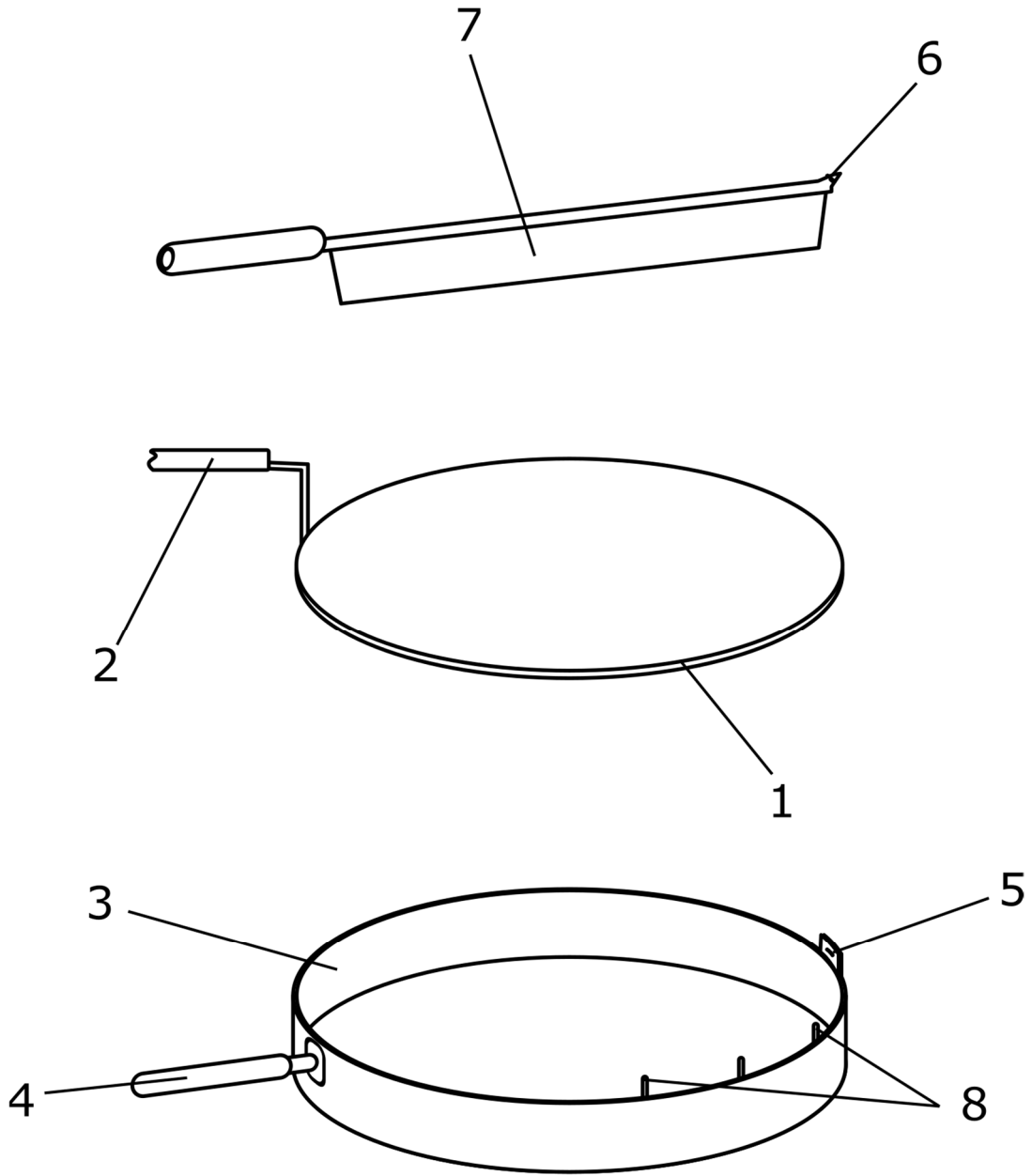


FIG 2