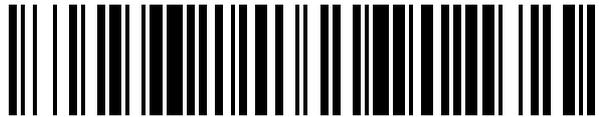


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 240 311**

21 Número de solicitud: 201931902

51 Int. Cl.:

B65D 43/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

19.11.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.01.2020

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: **DISPOSITIVO CUBREPAELLAS**

ES 1 240 311 U

DESCRIPCIÓN

Dispositivo cubrepaellas.

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a un dispositivo que ha sido especialmente concebido con una doble función, por un lado, determinar un elemento de cierre y protección de las paellas, y por otro un medio de protección de la superficie sobre la que se disponga el envase, en
10 orden a evitar el ensuciado de la misma, sobre todo en aquellos casos en los que la paella se cocine directamente sobre brasas.

El objeto de la invención es proporcionar un dispositivo multidiametro, sencillo, económico y versátil, adaptable a distintos tamaños de paellas, que permita mantener el mayor tiempo
15 posible las propiedades organolépticas de la paella, sin que ésta se enfríe, y permitiendo que respire, para que el arroz no se pase.

Es asimismo objeto de la invención que el dispositivo resulte sumamente estable en su función, incluso 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
25 la cubrición de las paellas, en su fase final de cocción y hasta el momento en el que van a ser consumidas.

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
30 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 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 U 201930748 en el que se describe una tapa cubrepaella, que está constituida a partir de un cuerpo laminar de cartón, con un mismo núcleo central y principal circular, 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 las asas de la paella.

A mayor abundamiento, cuando la paella se hace directamente sobre brasas, la paella queda manchada, pudiendo ensuciar las superficies donde se apoye posteriormente, situación indeseable a todas luces.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El dispositivo protector de paellas que se preconiza para la circunstancia arriba mencionada, mejora las prestaciones del modelo de utilidad anteriormente citado, asegurando una perfecta estabilidad del conjunto en situación de uso y evitando el posible manchado de las superficies donde se apoye dicho conjunto paella/dispositivo.

Para ello, el dispositivo de la invención está constituido a partir de dos cuerpos laminares principales a base de cartón, un cuerpo superior, en funciones de tapa, y un cuerpo inferior, que se dispone paralela e inferiormente a ésta por medio de dos o más separadores perimetrales.

El cuerpo superior en funciones de tapa presenta una configuración 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.

Opcionalmente, 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.

El cuerpo inferior será totalmente circular, también de cartón y distanciado como se decía del

5 cuerpo en funciones de tapa a través de dos o más separadores diametralmente opuestos, de configuración preferentemente rectangular, de manera que el conjunto determine una especie de funda en la que es insertable la paella, quedando ésta debidamente estabilizada a través de sus asas por medio de la inserción de los sectores rectangulares emergentes de la tapa a través de dichas asas.

10 De acuerdo con la segunda variante de realización, más estable, para implantar la tapa es preciso doblar las pequeñas alas emergentes de los sectores rectangulares de la tapa hacia el interior del sector rectangular, hacer pasar éste a través de la correspondiente asa de la paella, de manera que las alas por su propia recuperación elástica una vez sobrepasado el

15 asa tenderán a abrirse, impidiendo la extracción accidental de la tapa, determinando así un elemento de bloqueo sumamente eficaz.

De esta forma se consigue un dispositivo mediante el que la paella queda cubierta tanto superior como inferiormente, evitando así que ésta pueda ensuciar las superficies en las que se vea apoyada durante su transporte y consumo.

20 Solo resta señalar por último que, 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 la tapa sea preservar el calor del contenido bajo la misma.

25 **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:

35 La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de un dispositivo cubrepaella realizada de acuerdo con el objeto de la presente invención.

35

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva de una segunda variante de realización para el dispositivo de la invención.

5 La figura 3.- Muestra, finalmente 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.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

10

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como el dispositivo de la invención se constituye a partir de una pareja de cuerpos laminares de cartón, un cuerpo superior en funciones de tapa (1), y un cuerpo inferior (9) circular, paralelos entre sí, y debidamente distanciados a partir de dos o más separadores (10), de longitud acorde a la cota vertical de la paella, en orden a determinar una especie de funda, en la que es insertable la correspondiente paella, evitando que ésta se enfríe, así como el ensuciado de cualquier superficie sobre la que se apoye el conjunto.

20 La tapa (1) presenta un núcleo central y principal circular, susceptible de presentar cualquier tipo de serigrafiado publicitario y/o decorativo.

25 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.

Estos sectores sirven para afianzar la tapa a la paella, haciéndose pasar bajo las asas (8) de la misma.

30 Opcionalmente, para mejorar la estabilidad de la tapa con respecto a la paella, y de acuerdo con las figuras 2 y 3, 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.

Solo resta señalar por último que, la tapa es susceptible de incorporar unos troquelados en "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. Dispositivo cubrepaellas, caracterizado porque está constituido a partir de una pareja de cuerpos laminares de cartón, un cuerpo superior en funciones de tapa (1), de diámetro acorde a las paellas a 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, y un cuerpo inferior (9) circular, tapa (1) y cuerpo inferior (9) que se disponen paralelos entre sí, distanciados a partir de dos o mas separadores (10), de longitud acorde a la cota vertical de la paella, formando una especie de funda en la que es insertable e inmovilizable a través de sus asas la correspondiente paella.

2. Dispositivo cubrepaellas, según reivindicación 1ª, caracterizado porque de los laterales de los sectores rectangulares (4), y en correspondencia con su extremidad interior, emergen sendas aletas (7), plegables a través de líneas de dobléz (6), determinantes de medios de bloqueo de la tapa una vez desplegadas éstas tras haber atravesado el asa (8).

3. Dispositivo cubrepaellas, según reivindicación 1ª, caracterizado porque los brazos laterales que emergen en extremos diametralmente opuestos del cuerpo principal de la tapa emergen de escotaduras en "U" (2), presentando un sector inicial trapezoidal, que se remata posteriormente en un amplio sector rectangular.

4. Dispositivo cubrepaellas, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el cuerpo principal de la tapa presenta unos troquelados en "U" (5) sobre su superficie, determinantes de ventanas de aireación practicables.

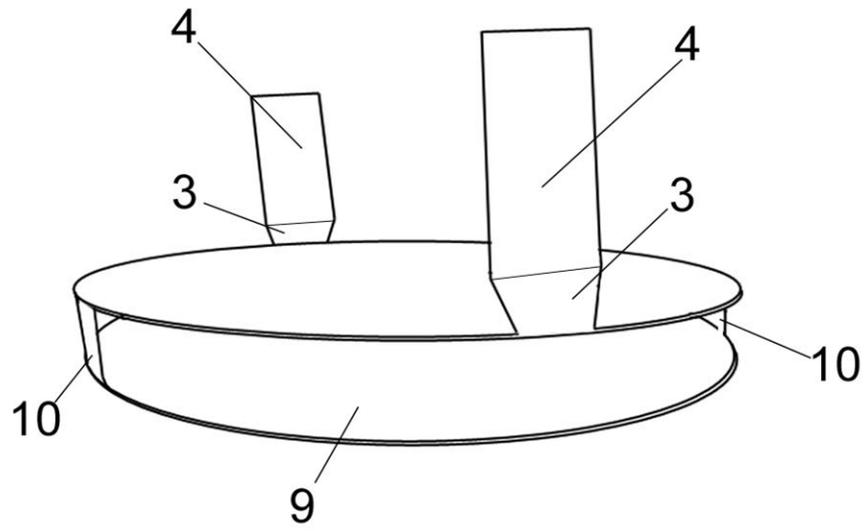


FIG. 1

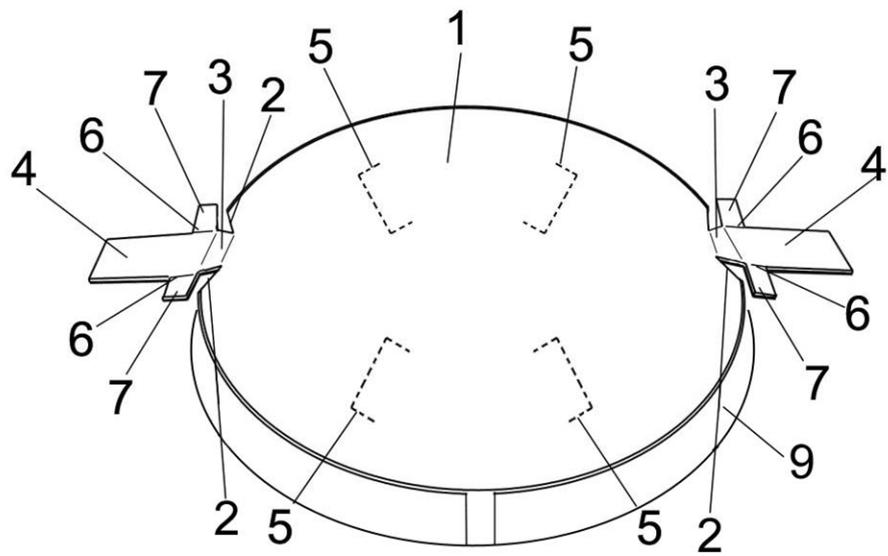


FIG. 2

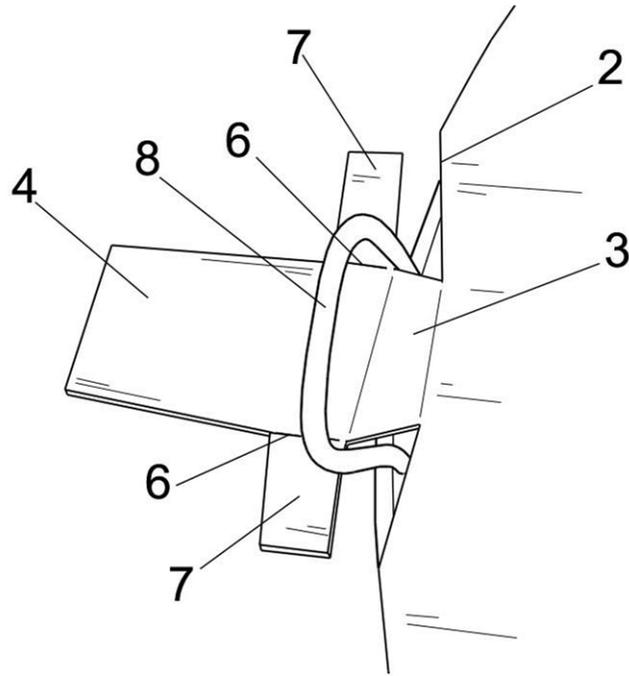


FIG. 3