

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 369 283**

51 Int. Cl.:  
**B65D 81/34** (2006.01)  
**B65D 1/36** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **06743288 .0**  
96 Fecha de presentación: **12.04.2006**  
97 Número de publicación de la solicitud: **1871685**  
97 Fecha de publicación de la solicitud: **02.01.2008**

54 Título: **SISTEMA DE COMPONENTES DE COMIDA.**

30 Prioridad:  
**12.04.2005 US 670462 P**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**29.11.2011**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**29.11.2011**

73 Titular/es:  
**NESTEC S.A.**  
**AVENUE NESTLÉ 55**  
**1800 VEVEY, CH**

72 Inventor/es:  
**KNUDSEN, Kaj, F. y**  
**LUDWICK, Richard, Eugene**

74 Agente: **Isern Jara, Jorge**

ES 2 369 283 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

## DESCRIPCIÓN

Sistema de componentes de comida

## 5 Antecedentes de la invención

10 Las bandejas de alimentos que sostienen alimentos congelados son típicamente de un tamaño adecuado (un tamaño de ½ cazuela) para colocarse en un dispositivo de equipo de un operario de servicio de alimentos y sostener una comida completa, toda junta. En este formato no hay posibilidad para modificar la comida de acuerdo con las preferencias del consumidor. De este modo, se deben comprar y almacenar una variedad de diferentes comidas a modo de inventario a fin de acomodarse a las preferencias del consumidor. En algunos ejemplos los componentes de comida pueden comprarse en paquetes a granel que pueden ser preparados y repartidos en comidas individuales. Sin embargo con este formato, los componentes de comida pueden desperdiciarse o deben almacenarse cuando solo se necesita una parte del paquete a granel. Adicionalmente, el proceso de repartición 15 servicios individuales no es tan eficaz como las comidas pre-ensadas.

20 El documento WO 98/12937 divulga un proceso para la preparación de una comida congelada. El proceso implica colocar los componentes de la comida dentro de moldes con forma de ladrillo rectangular, sometiendo a los moldes llenos a una etapa de congelación, extrayendo la comida congelada del molde, y envasando la comida ultra-congelada en cajas de cartón. Las bandejas son incómodas por el hecho de que las unidades no son adecuadas para proporcionar un tamaño apropiado para un servicio único.

25 El documento WO 03/090568 divulga un método para producir una unidad con forma de disco ultra- congelada de un alimento procesado y para prepararlo para el consumo. La invención se refiere a un producto ultra- congelado de alimento procesado que consiste en al menos dos constituyentes diferentes y separados que forman juntos una unidad individual compacta con la forma de un disco cuando está congelada. El producto alimenticio está indicado para ser preparado de una manera cómoda. Sin embargo, el producto alimenticio no se puede dosificar por el hecho de que un disco proporciona una comida que no puede separarse de una manera fácil en sus partes componentes. De este modo, para preparar una variedad de diferentes comidas, el operario tendría que comprar productos por separado. 30

35 El documento DE 19944500 divulga un alimento congelado en bloques del tamaño de una porción, lo cual evita la preparación de cantidades excesivas después de la descongelación. En un proceso a escala industrial para alimentos congelados, el alimento primero se prepara y se deposita en moldes. A continuación se congela de manera parcial el alimento y se divide en porciones, las cuales se posicionan seguidamente en una relación fija y regular para ahorrar espacio y a continuación se envasan. La fabricación de dichos productos es compleja.

40 El documento FR 1 586 627 divulga un sistema de preparación de comida de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1 adjunta, presentando una bandeja con al menos dos cavidades con formas distintas para almacenar y recalentar los componentes de comida. Las cavidades están diseñadas para contener componentes de comida y definen un espacio tal que los componentes son recalentados a diferentes grados. Esto permite la preparación de una comida donde cada componente se calienta a una temperatura diferente tal que sea requerida para carne, vegetales, postres u otros componentes de la misma comida.

45 El documento US 2004/0134358 divulga una bandeja para microondas presentando una base con al menos dos compartimentos. Cada compartimiento tiene una base con una configuración distinta de aquella de otras bases. Cada configuración está diseñada para una cocción óptima de un producto alimenticio particular. El vapor generado por el alimento calentado se emplea para ayudar a la cocción del alimento. El objetivo de este tipo de bandeja es lograr una textura y una consistencia deseada del alimento cocinado. 50

55 De este modo, es necesario un nuevo sistema de componentes de comida para el servicio de alimentos que pueda proporcionar una placa única que sirva 2 o 3 componentes que puedan ser preparados de una manera fácil por un operario y fabricados de una manera fácil por un fabricante. El sistema debería proporcionar una capacidad para repartir de manera que las porciones componentes de la comida se puedan cambiar de una manera fácil según lo deseable por el consumidor. El sistema también debería proporcionar flexibilidad tal que las porciones puedan ser intercambiadas para proporcionar una mayor variabilidad en el contenido de la comida que se produce. Por ejemplo, con 3 componentes proteicos distintos, 3 componentes de fécula distintos y 3 componentes vegetales distintos se deberían producir de una manera fácil un total de 27 combinaciones mediante la selección de los componentes apropiados. Igualmente, con cuatro ofertas para cada uno de los componentes proteicos, vegetales y de fécula, se deberían producir de una manera fácil un total de 64 comidas diferentes. 60

Sumario de la invención

65 La presente invención proporciona, en una realización, un envase moldeado único en un nuevo sistema de componentes de comida. El sistema proporciona componentes en porciones que proporcionan una preparación cómoda y flexible de comida. Las porciones individuales de comida pueden prepararse tal que cada uno de los

componentes puedan ser reconstituidos juntos y serán reconstituidos de una manera completa apenas en el mismo tiempo con independencia de la combinación de componentes que se seleccionan para la comida. De este modo, se pueden reconstituir las comidas juntas y las carnes, por ejemplo, no estarán poco hechas y los vegetales demasiado hechos.

5 En una realización, cada componente del sistema contiene una cantidad adecuada de alimento para un servicio. Una placa de servicio puede consistir de 2, 3 o más componentes, según se desee, para una comida completa.

10 En una realización el sistema de preparación de alimentos incluye una bandeja que presenta al menos dos cavidades con formas distintas para almacenar y recalentar componentes de comida, en el que las cavidades contienen componentes de comida y definen un espacio tal que los componentes de comida son recalentados en un grado uniforme. Las cavidades en el envase sostienen porciones de alimentos y están diseñadas para ser de tal forma y dimensión para permitir que los alimentos sean reconstituidos bajo las mismas condiciones, con independencia de la composición de los alimentos. Bajo estas circunstancias diferentes porciones de alimentos pueden reconstituídas todas juntas empleando las mismas condiciones y serán reconstituídas de una manera completa en apenas el mismo, o preferentemente el mismo punto en el tiempo. La geometría y tamaño de las cavidades por lo tanto dependen de los alimentos contenidos dentro de las mismas tal como todos los componentes de comida. Por ejemplo, los alimentos de cocción rápida pueden ser de una forma geométrica que tenga menos área superficial por unidad de volumen. Los alimentos de cocción lenta pueden sostenerse en recipientes que tenga una mayor relación de área superficial a volumen. Los componentes ricos en proteínas, tales como las carnes puede estar contenidas en un recipientes más hondos con una forma de media luna que tiene una mayor área superficial. Esto mejora la reconstitución de alimentos ricos en proteínas en comparación con si están contenidos en formas cilíndricas.

25 Cualquier envase adecuado puede ser empleado. El envase del sistema de preparación de alimentos puede ser rígido, semi-rígido o flexible. El material debe ser capaz de soportar un intervalo de temperaturas que pueda estar comprendido desde temperaturas de congelación a de cocción y de una manera ideal también sea estable bajo la exposición a la radiación de microondas. Por ejemplo, un envase adecuado para almacenar componentes individuales de comida puede incluir bandejas flexibles que pueden estar cerradas herméticamente, paquetes para cocer en la propia bolsa, plástico moldeado flexible de ftalato de polietileno, o cualquier tipo de envase que pueda mantener su forma hasta que sus componentes de comida puedan ser congelados. El envase debería ser algo resistente a los cambios de volumen que pueden suceder mientras los alimentos son calentados y enfriados; sin embargo se podrán tolerar unos cambios de volumen de hasta aproximadamente el 20% o 25%. Sin embargo, no se requiere ninguna bandeja y un componente se puede envasar como una bolsa aislada en una caja. Las cavidades o fuentes en las realizaciones de la bandeja tienen un tamaño o volumen adecuado para contener una porción de alimento que constituya un componente de comida. Adicionalmente, las formas pueden estar configuradas geométricamente para ajustarse en una placa.

40 En una realización, el sistema de preparación de alimentos incluye una bandeja rígida de comida de un material que puede ser congelado, cocinado y recibir microondas en un horno con un alimento posicionado. Los materiales adecuados incluyen tereftalato de polietileno cristalizado, tereftalato de polietileno amorfo y polipropileno.

45 En una realización, el sistema de preparación de alimentos incluye una bandeja flexible de componentes de comida de un material que puede congelarse y mantenerse flexible y que puede alojar alimentos calientes cocinados. Los materiales adecuados incluyen pero no se limitan a polipropileno o mezclas de copolímeros. En una realización las fuentes de la flexible de componentes de comida tienen una relación fija y separada con regularidad.

50 Con este sistema puede comprarse una variedad de componentes de comida por un elaborador de alimentos y almacenarse en un congelador hasta que se necesite. Los diversos componentes de comida deseados por un consumidor pueden seleccionarse, extraerse del envase o las cajas y reconstituirse. Los componentes individuales pueden extraerse o bien arrancando o bien cortando toda la cavidad de la bandeja o envase, o el componente puede sacarse de la cavidad. En algunas circunstancias incluso puede ser apropiado reconstituir todos los componentes de toda una caja y este método puede además llevarse a cabo empleando el envase divulgado en la presente descripción.

55 En un método el sistema puede realizarse mediante la colocación de los componentes individuales envasados sobre una placa donde pueden ser reconstituídos.

60 Empleando el envase divulgado, las comidas pueden prepararse de una manera cómoda al invertir un componente de comida en su envase sobre una placa e introducir en un horno microondas el plato con los componentes de comida en sus fuentes o cavidades. De una manera alternativa, la comida puede calentarse en un horno en esta configuración. De hecho la reconstitución puede ser mediante cualquier método estándar incluyendo por ejemplo, la combinación horno / microondas, un horno de convección, un microondas, un horno estándar, hervidero (de una manera particular con alimentos almacenados en bolsas de cocción u otra cámara de calentamiento. En este método las bandejas de comidas proporcionan un revestimiento protector durante la reconstitución en hornos y microondas.

Hay numerosas ventajas logradas por la presente invención. Este sistema proporciona una mayor flexibilidad en las composiciones de las comidas al proporcionar a un operario de servicio de alimentos la capacidad de variar los componentes en una comida. Con este fin se puede preparar una variedad de alimentos y dosificar dentro de las cavidades del envase para el almacenamiento. A continuación unos componentes individuales pueden seleccionarse y colocarse juntos en una placa y ser reconstituídos. Este sistema permite a un proveedor del servicio de alimentos cumplir mejor con las necesidades de unas dietas variables del consumidor de una manera cómoda. Por ejemplo, se podrían escoger unos componentes bajos en sal y bajos en carbohidratos para una comida según se necesite por motivos de salud o en base a las preferencias del consumidor. De una manera adicional, el envase de componentes de comida puede ser fabricado de una manera fácil mediante la dosificación directa de los componentes de comida de alimentos preparados dentro de los compartimientos o cavidades segregados del material de envase. El envase de almacenamiento de alimentos también permite la congelación y puede ser envasador con auto- cierre para facilitar el envío. Al emplear este sistema cada componente puede ser reconstituído a su calidad óptima deseada y ser de una calidad comparable a las comidas hechas en casa o comidas que se esperarían en un restaurante de alta calidad.

En una realización, la invención proporciona un método para proporcionar una variedad de comidas al preparar una variedad de alimentos y dosificar directamente los alimentos dentro de fuentes separadas de una bandeja flexible de comida donde se almacenan como componentes de comida. Los componentes de comida a continuación pueden seleccionarse de una manera individual y transferirse a una placa o plato para hornear donde pueden reconstituírse para el consumo o almacenarse. Empleando este método se puede preparar un gran número de combinaciones de comidas a partir de un número relativamente pequeño de componentes de comida. Preferentemente, diferentes alimentos pueden ser almacenados en bandejas o envases diferentes de almacenamiento de componentes de comida.

Los alimentos pueden incluir proteína tales como carnes o vegetales, frutas, féculas y sus mezclas y pueden ser dosificados directamente dentro de fuentes de bandejas o envases separados de almacenamiento.

Características y ventajas adicionales de la presente invención se describen en, y serán evidentes a partir de, la siguiente descripción detallada de la invención y las figuras.

Breve descripción de las figuras.

La figura 1a ilustra una vista vertical de la parte superior de una realización de la bandeja de comida.

La figura 1b ilustra una vista vertical de la parte inferior de una realización de la bandeja de comida.

La figura 2a ilustra una vista vertical de una realización de una porción de la bandeja de comida.

La figura 2b ilustra una vista horizontal de la realización de la figura 2a.

La figura 2c ilustra una vista vertical de una realización de una porción de la bandeja de comida.

La figura 2d ilustra una vista horizontal de la realización de la figura 2c.

Descripción detallada de la invención

La presente invención en una realización proporciona una bandeja de comida única, moldeada y flexible y en otra realización una bandeja de comida rígida, en un nuevo sistema de componentes de comida. Las bandejas proporcionan un número de cavidades o fuentes pre- formadas dentro de las cuales se pueden colocar los componentes de una comida. Tal como se emplean en la presente descripción los términos cavidad y fuente son empleados en un amplio sentido para incluir un espacio en una bandeja que puede alojar un producto. A pesar de que la bandeja de comida rígida podría contener cualquier número de fuentes pre- formadas, contendrá de una manera general aproximadamente 2, 3, 4, 5 o más fuentes con un tamaño adecuado tal que puede proporcionarse una comida satisfactoria a un individuo. Las fuentes de alimentos sobre las bandejas de comida tienen una geometría y un tamaño tal que, cuando se calientan, todos los componentes están listos para el consumo de una manera simultánea.

Se ilustra una realización de la bandeja de comida rígida en las figuras 1A y 1B. La figura 1A ilustra una vista de la superficie superior de una bandeja de comida rígida. Hay provistos tres moldes en la bandeja, incluyendo dos moldes redondos 10 y un molde semicircular 20. Tal como se ilustra en la vista en alzado de la cara inferior de la bandeja, los moldes redondos 10 y el molde semicircular 20 sobresalen de la cara inferior de la bandeja.

Como se ha indicado anteriormente, las fuentes en la bandeja de comida tienen un volumen que es suficiente para proporcionar servicios individuales para una comida. De este modo, haciendo referencia a la figura 2A y 2C el diámetro interior de una realización del molde con forma de taza 10 en la parte inferior puede ser de aproximadamente 5,70 cm (2,25 pulgadas), el diámetro interior de la parte superior del molde puede ser de aproximadamente 6,70 cm (2,625 pulgadas) y el molde puede ser de aproximadamente 5,40 cm (2,125 pulgadas) de altura. Tal como se ilustra en la figura 2C y 2D la fuente semicircular se estrecha tal que sus dimensiones son más pequeñas en su parte inferior. De este modo, en la realización ilustrada en el borde superior de la fuente semicircular, la dimensión más larga puede ser de aproximadamente 15,20 cm (6 pulgadas) y su anchura puede ser de aproximadamente 7,6 cm (3 pulgadas) y la profundidad de la fuente puede ser de aproximadamente 3,20 cm

(1,25 pulgadas). Las paredes estrechadas llevan la parte inferior hacia el interior en aproximadamente 0,60 cm (0,25 pulgadas), tal como se ilustra.

5 La bandeja de comida rígida puede estar hecha a partir de cualquier material que pueda introducirse en un horno microondas u horneado mientras contiene alimentos. Por ejemplo, los materiales adecuados incluyen tereftalato de polietileno cristalizado (C-PET), tereftalato de polietileno amorfo (A-PET), polipropileno y similares. Son conocidos numerosos métodos para producir dichos moldes y se pueden emplear.

10 La invención también proporciona una bandeja de comida flexible. Preferentemente, la bandeja de comida flexible es capaz de sostener 2 o más preparados de componentes de comida, o 6, o incluso 12 o más preparados de componentes de comida sencillos o cualquier número integral de componentes de comida que pueden almacenarse de una manera cómoda. Las bandejas de comida pueden emplearse añadiendo alimentos directamente dentro de las fuentes de la bandeja las cuales, preferentemente, tienen una relación fija, regular, separada y para ahorrar espacio y las bandejas pueden entonces congelarse y envasarse. Las bandejas de comida pueden cerrarse herméticamente o cerrarse herméticamente al vacío antes del envasado mediante métodos estándar.

15 A pesar de que las bandejas de comida flexibles podrían sostener cualquier variedad de componentes, preferentemente una única bandeja sostendrá un único tipo de alimento con la forma de un componente de comida. Las formas de los moldes en las bandejas flexibles pueden ser sensiblemente similares a las formas de las bandejas de comida rígida de manera que los productos alimenticios pueden dosificarse dentro de las fuentes de cualquier bandeja por un fabricante y cocinadas por un proveedor de alimentos empleando procedimientos similares.

20 El sistema de componentes de comida proporciona una preparación eficaz de comidas que pueden ser adaptadas de una manera fácil en base a las preferencias individuales del consumidor. Una variedad de bandejas de comida flexibles que sostienen diferentes componentes de comida puede almacenarse y unos componentes individuales pueden elegirse para la preparación de acuerdo con las preferencias individuales. Los componentes de comida a partir de las bandejas de almacenamiento de componentes de comida pueden sacarse de una manera fácil de la bandeja cuando el alimento está en el estado congelado y puede combinarse en un plato y reconstituirse.

25 Una vez los componentes de comida está colocados en la bandeja de comida rígida, la bandeja de comida puede cerrarse herméticamente por cualesquier medios adecuados. Por ejemplo, en diferentes realizaciones la bandeja puede cerrarse herméticamente con un papel, cartón, o película de copolímero, y mantenerse congelada hasta el uso. La bandeja también puede cerrarse herméticamente al vacío. De una manera alternativa, la bandeja puede calentarse de una manera inmediata y prepararse para una comida. Una vez los productos alimenticios se calientan a una temperatura adecuada la comida puede ser transferida a una placa y servirse a un consumidor.

30 Las bandejas de comida flexibles de la invención pueden elaborarse a partir de materiales que son compatibles con alimentos calientes y congelados, incluyendo polipropileno y varias mezclas de copolímeros, como se conoce. Los materiales adecuados se mantienen plegables de una manera suficiente cuando la comida almacenada está en el estado congelado para permitir que los componentes de comida congelados se extraigan de una manera fácil al sacarlos de la fuentes de la bandeja y transferirse a un placa para la reconstitución.

35 Preferentemente, las bandejas de la invención son de un tamaño adecuado para colocarse en un equipo operador de almacenamiento y preparación de alimentos. Por ejemplo, las bandejas pueden tener un tamaño para colócase de una manera cómoda en una línea de 1/2 cazuela y pueden estar configuradas para colocarse en cajas conocidas de servicios de alimentos.

40 Tanto la bandeja de comida flexible como la bandeja de comida rígida permiten el reparto directo de productos alimenticios en compartimientos segregados, permiten la congelación, y proporcionan un envase auto- cerrado para el envío. Además, las cavidades de la bandeja de comida pueden emplearse como revestimientos de protección durante la reconstitución en hornos o microondas.

45 Las bandejas de comida ayudan a la reconstitución al servir como revestimiento contra las salpicaduras y también al contener los productos alimenticios en las cavidades invertidas mientras se cocinan. La bandeja de comida con los componentes deseados puede elegirse y a continuación invertir en una placa y cocinarla con los componentes de comida situados en las fuentes. En esta configuración cada uno de los componentes de comida puede prepararse al mismo tiempo y las fuentes evitarán que los alimentos se mezclen mientras se cuecen, y se evitarán las salpicaduras. La bandeja de comida rígida mantiene su forma y proporciona una cocción uniforme entre productos sin sobre cocinar ningún componente. Las comidas pueden ser o bien introducidas en un horno microondas u horneadas empleando este método.

50 Muchos alimentos preparados congelados son conocidos y pueden emplearse para llenar las fuentes de las bandejas en la presente invención. El sistema de envase único de alimentos de la invención puede emplearse para preparar simples comidas caseras de productos de calidad de chef del tipo que solo se puede obtener normalmente en restaurantes. Las comidas adecuadas pueden incluir por ejemplo dos o tres componentes tales como uno proteico (ternera, cerdo, pescado, incluyendo una salsa), vegetales (zanahorias, espinacas, brócoli, mezclas

5 vegetarianas, por ejemplo), y féculas (arroz, pasta, puré de patatas) y/o postres. En concreto con la pasta se ha encontrado que se pueden añadir aproximadamente 10 o 20 gramos de agua en la parte inferior de una cavidad antes de la adición del componente de pasta. A continuación cuando la pasta se ha reconstituido, el paquete se sitúa con la parte inferior invertida sobre una placa y el agua evita que la pasta se reseque del todo durante la reconstitución.

10 Debería entenderse que serán evidentes a aquellos expertos en la técnica varios cambios y modificaciones a las realizaciones actualmente preferidas descritas en la presente descripción. Dichos cambios y modificaciones pueden realizarse sin separarse de las reivindicaciones de la presente invención y sin reducir sus ventajas previstas.

**REIVINDICACIONES**

1. Sistema de preparación de alimentos comprendiendo: una bandeja (100) que presenta al menos dos cavidades con formas distintas para almacenar y recalentar componentes de comida, en el que las cavidades contienen componentes de comida caracterizado por el hecho de que las cavidades de componentes de comida son cilindros circulares y semicirculares (10 y 20) y tienen una relación fija, regular y separada, y definen un espacio tal que los componentes de comida son recalentados en un grado uniforme.
2. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que un componente de comida congelado dentro de una cavidad de la bandeja (100) puede sacarse de la bandeja (100) cuando está sensiblemente congelado.
3. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la bandeja de comida (100) está marcada con puntos tal que una cavidad que contenga un componente de comida pueda arrancarse de la bandeja (100).
4. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la bandeja de comida (100) comprende al menos tres cavidades.
5. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la bandeja de comida (100) comprende al menos tres cavidades y en el que al menos dos de las cavidades tienen formas distintas.
6. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la bandeja de comida (100) está hecha de un material que puede ser congelado, cocinado en un horno o recibir microondas en un horno con un alimento posicionado.
7. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la bandeja de comida (100) está hecha de un material seleccionado a partir del grupo de materiales que consisten en tereftalato de polietileno cristalizado, tereftalato de polietileno amorfo y polipropileno.
8. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la bandeja de comida (100) está hecha de un material de grado alimentario que puede congelarse y mantenerse flexible y que puede alojar alimentos calientes cocinados.
9. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la bandeja de comida (100) está hecha de un material de grado alimentario que puede congelarse y mantenerse flexible y que puede alojar alimentos calientes cocinados a partir del grupo de materiales alimentarios que consisten en tereftalato de polietileno cristalizado, tereftalato de polietileno amorfo y polipropileno y sus mezclas.
10. El sistema de preparación de alimentos de la reivindicación 1, en el que la relación de volumen entre los cilindros circulares y semicirculares (10 y 20) es de aproximadamente 0,75 a 1.
11. Método para preparar una comida comprendiendo:  
la preparación de una bandeja de comida (100) que presenta al menos dos cavidades para recalentar al menos dos componentes de comida, en el que las cavidades de la bandeja de comida son cilindros circulares y semicirculares (10 y 20) y tienen una relación fija, regular y separada,  
la preparación de un lote de alimentos y selección de una porción del lote como un componente de comida, y  
la colocación de un componente de comida en una cavidad de la bandeja (100) tal que los componentes de comida se calientan en aproximadamente un grado uniforme, y  
la reconstrucción del componente de comida.
12. El método de la reivindicación 11, en el que los componentes de comida están congelados.
13. El método de la reivindicación 11, en el que un componente de comida se extrae de la bandeja de comida (100) al extraer el componente de la cavidad y colocar el componente de comida en una placa.
14. El método de la reivindicación 11, en el que un componente de comida se extrae de la bandeja de comida (100) al separar una cavidad que contiene un componente de comida de la bandeja de comida flexible (100), colocando la cavidad separada que contienen el componente de comida en una placa.
15. El método de la reivindicación 11, en el que el método de reconstituir el componente de comida se selecciona a partir de un grupo de métodos que consisten en introducir en un microondas, calentar en un horno o sus combinaciones.

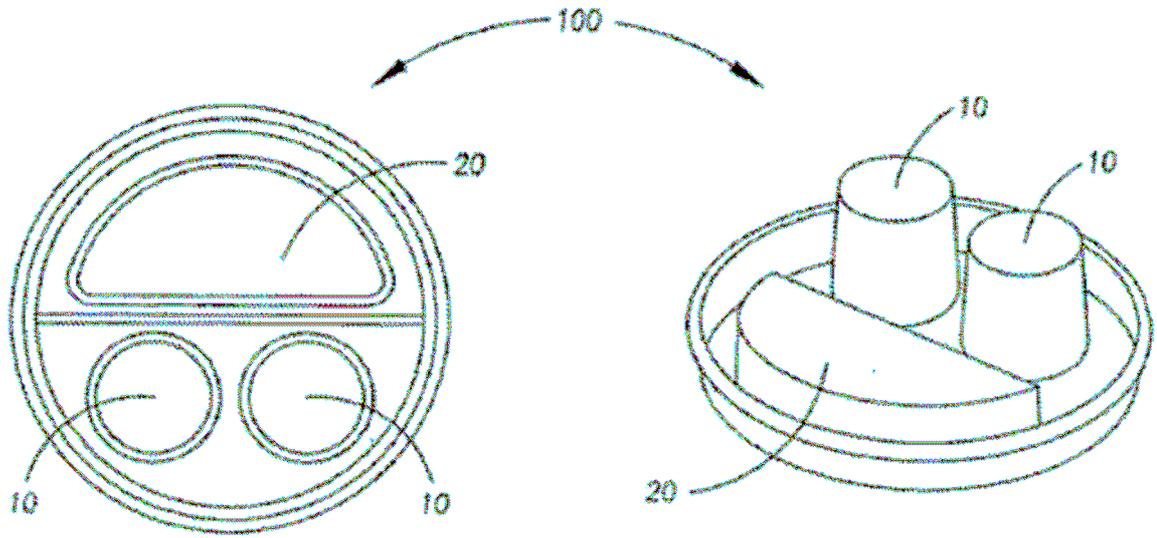


FIGURA 1A

FIGURA 1B

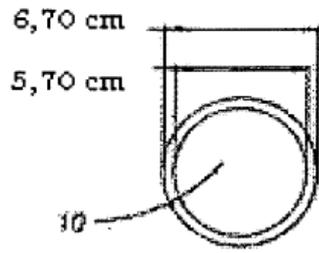


FIGURA 2A

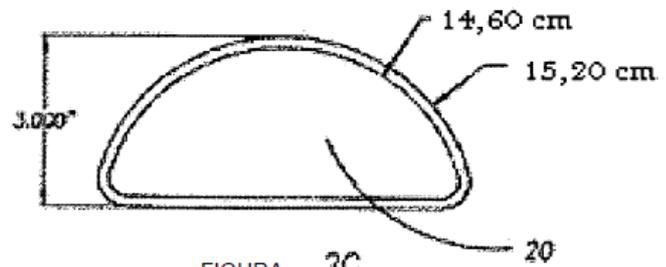


FIGURA 2C

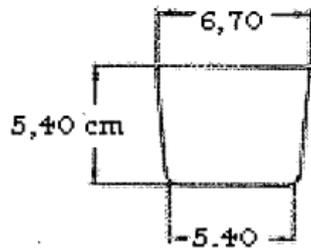


FIGURA 2B

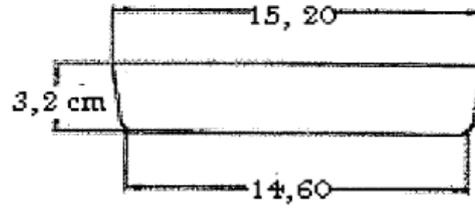


FIGURA 2D