



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 372 186**

⑯ Int. Cl.:
A47J 37/10 (2006.01)
A47J 36/38 (2006.01)

⑫

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- ⑯ Número de solicitud europea: **06425446 .9**
⑯ Fecha de presentación: **28.06.2006**
⑯ Número de publicación de la solicitud: **1813176**
⑯ Fecha de publicación de la solicitud: **01.08.2007**

⑭ Título: **TAPA PARA CAZUELAS, SARTENES Y ARTÍCULOS SIMILARES.**

⑯ Prioridad:
26.01.2006 IT PS20060002

⑯ Titular/es:
**ROMANO, GIOVINA
CORSO UMBERTO I 495
65016 MONTESILVANO (PE), IT**

⑯ Fecha de publicación de la mención BOPI:
16.01.2012

⑯ Inventor/es:
Romano, Giovina

⑯ Fecha de la publicación del folleto de la patente:
16.01.2012

⑯ Agente: **Martín Santos, Victoria Sofia**

ES 2 372 186 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

Tapa para cazuelas, sartenes y artículos similares

- 5 La presente solicitud de patente se refiere a una tapa para cazuelas, sartenes y artículos similares, dotada de múltiples orificios pasantes que permiten expulsar los líquidos o la condensación que se produce en el interior de la cazuela.
- 10 Tal como se conoce, cuando los alimentos se cocinan y se calientan, se forma condensación y salen líquidos (especialmente aceite) a chorros.
- De hecho, las tapas se usan para crear un "entorno" de cocción estable y uniforme (no sometido al aire de la atmósfera) y para evitar que el vapor de agua, y especialmente chorros de líquidos, se dispersen al exterior de la cazuela.
- 15 No obstante, en el caso de una tapa de cierre hermético, se fuerza a que la condensación que se forma durante la cocción permanezca en el interior de la cazuela, lo que por lo tanto perjudica el buen resultado del proceso de cocción.
- 20 Con este fin, el mercado ofrece unas tapas dotadas de una serie de orificios de respiración para permitir la evacuación del vapor de agua desde la cazuela.
- Cuando se diseñó este tipo de tapas, se observó que los orificios de respiración favorecían la creación de chorros peligrosos de líquidos calientes.
- 25 Por este motivo, dichos orificios se perforan sólo en la zona central de la tapa, en una posición tal que los mismos pueden apantallarse por medio de un tipo de pantalla fijada al centro de la tapa a una corta distancia de los orificios.
- 30 Parece evidente que dicha pantalla, pese a que no evita la evacuación deseada del vapor de agua que sale de la cazuela, es capaz de interceptar los chorros de líquidos y de evitar su dispersión no controlada en el entorno circundante.
- 35 Esta solución genérica ha dado como resultado dos realizaciones prácticas diferentes, siendo la primera la realización de una tapa con una configuración convexa (conformada como una pequeña cúpula), que está dotada de dicha serie de orificios pasantes, y la pantalla en la parte superior.
- Este tipo de tapa, no obstante, se ve perjudicada por un inconveniente considerable, debido a que las gotas de vapor de agua y los chorros de líquidos que salen de los orificios tienden a depositarse sobre la pared inferior de la pantalla de protección, y caen inevitablemente sobre la superficie superior de la tapa.
- 40 Al ser ésta superficie convexa, evidentemente las gotas de vapor de agua y los líquidos tienden a deslizarse hacia la periferia de la tapa, hacia un tipo de canal de perímetro que se prevé normalmente en este tipo de tapas.
- 45 El inconveniente específico se refiere al hecho de que el canal de perímetro se llena con facilidad, lo que por lo tanto favorece el derrame no controlado de los líquidos que se recogen en el interior del mismo. Incluso si el canal no está lleno, es muy posible que los líquidos se derramen al exterior tan pronto como la tapa se eleva y se aleja de la cazuela.
- 50 Con el fin de evitar la dispersión no controlada de líquidos al exterior de la cazuela, se ha dado a la tapa "perforada" una configuración cóncava (conformada como una taza), es decir, una configuración opuesta en comparación con las tapas anteriormente mencionadas.
- 55 En este caso, los orificios pasantes tradicionales y la pantalla protectora se colocan en el punto más profundo de la superficie externa de la tapa.
- De esta forma, tras su intercepción por la pantalla y tras caer hacia la superficie de la tapa, las gotas de vapor de agua y los líquidos tienden a permanecer en la zona central de la tapa, debido a que la zona central es más profunda que las zonas circundantes.
- 60 A pesar de que este segundo tipo de tapas perforadas evita que los líquidos se derramen al exterior de una forma no controlada, ha de observarse que la tapa se ve perjudicada por una serie de inconvenientes a los que da lugar la presencia de un perfil superior con una configuración considerablemente cóncava.
- 65 El primer inconveniente consiste en el hecho de que, debido a la "inclinación" hacia el centro, tras caer sobre la superficie externa de la tapa desde la pantalla, las gotas de líquidos se deslizan de nuevo al interior de la cazuela a partir de los orificios que se usaron inicialmente para la evacuación.

Especialmente desventajoso es el hecho de que la caída de gotas de vapor de agua al interior de la cazuela puede "agujar" los alimentos contenidos en la cazuela, perjudicando por lo tanto el buen resultado del proceso de cocción.

5 Un segundo inconveniente de las tapas perforadas cóncava se hace evidente cuando dichas tapas se usan con cazuelas poco profundas, tales como sartenes y artículos similares.

En un caso de este tipo, la zona central "de altura disminuida" de la tapa cóncava puede interferir directamente con los alimentos contenidos en la sartén.

10 Incluso si no está presente dicha interferencia directa, se presenta un problema en el hecho de que la altura del espacio de cocción que está comprendida entre el fondo de la sartén y la superficie interna de la tapa cóncava no es constante.

15 Evidentemente, el espacio de cocción tiene una altura mínima en la zona central (que se ve perjudicada por la presencia de la sección más profunda de la tapa cóncava) y una altura que aumenta gradualmente hacia las zonas periféricas.

20 La altura irregular del espacio de cocción, que por supuesto se corresponde con un volumen irregular, perjudica la uniformidad del proceso de cocción para los alimentos que se encuentran en el centro de la sartén en comparación con los alimentos que se encuentran en una posición periférica.

25 El documento DE 44 12 843 da a conocer una cubierta de salida de aire para un utensilio de asar que comprende una tapa de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1. La tapa está dotada de una zona central elevada con una superficie superior plana y un reborde de perímetro.

25 Un examen crítico de la técnica anterior ha dado como resultado el diseño de la tapa nueva "perforada" de la presente solicitud de patente, que ofrece una solución a los problemas que se describen para los dos tipos anteriores de tapas "perforadas".

30 El primer fin de la tapa de la invención es garantizar que las gotas de líquidos que caen desde la pantalla protectora en el centro de la superficie externa de la tapa se interceptan de forma eficaz y se mantienen en la zona central.

35 De esta forma, se evita que las gotas se deslicen de forma peligrosa hacia el perímetro de la tapa, y al mismo tiempo que caigan de nuevo en la cazuela, con el riesgo de dañar el proceso de cocción.

35 Otro fin de la tapa nueva de la invención es garantizar que se da al espacio de cocción una altura y un volumen internos uniformes, garantizando por lo tanto una cocción homogénea de los alimentos contenidos en la sartén.

40 Además, esto evita el riesgo de que la superficie interna de la tapa de la invención interfiera con los alimentos que se cocinan en la sartén.

45 Dichas ventajas se obtuvieron dando un perfil completamente nuevo a la tapa de la invención, entendiéndose que la tapa está dotada de la serie central tradicional de orificios pasantes alrededor del vástago que se usa para soportar la pantalla protectora.

45 En particular, la tapa de la invención no tiene un perfil cóncavo o convexo. De hecho, la tapa está dotada de un perfil perfectamente plano, a partir del que se proyecta una pequeña zona circular elevada en su posición central, que tiene una superficie plana, en la que se perforan unos orificios pasantes para la evacuación de líquidos y en la que se sujetan el vástago de la pantalla protectora tradicional.

50 Las otras peculiaridades de la tapa de la invención consisten en el hecho de que la zona central elevada está rodeada por un reborde de perímetro, y los orificios se rodean de unos rebordes correspondientes con un perfil básicamente cónico truncado hacia arriba.

55 Con el fin de ilustrar el funcionamiento de la tapa de la invención, ha de observarse que los líquidos que salen de los orificios que se ven interceptados por la pantalla pueden caer sólo por encima de la zona plana elevada central de la tapa, que se encuentra inmediatamente por debajo de la pantalla.

60 De forma similar, los líquidos que se depositan por encima de la zona central plana se mantienen en el interior de la zona central plana, sin que se derramen hacia las zonas periféricas o a través de los orificios de respiración al interior de la cazuela.

65 Este efecto ventajoso se genera por la interacción de múltiples factores; en primer lugar, ha de indicarse que la perfecta planitud de la zona central elevada, sobre la que caen las gotas que "proceden" de la pantalla, evita que los líquidos que se recogen en la pantalla estén expuestos a las fuerzas centrífugas o centrípetas que están presentes de forma espontánea en el caso de los perfiles inclinados (o bien cóncavos o bien convexos) que caracterizan la

superficie de las tapas anteriores.

La presencia del reborde de perímetro de la zona central elevada de la tapa de la invención es igualmente importante, a la vista de su capacidad de oponerse - como si fuera una pequeña presa - a la tendencia de los líquidos de cocción a fluir de una forma no controlada hacia las zonas externas de la tapa.

Por supuesto, también la presencia de los rebordes elevados alrededor de los orificios pasantes en la zona central elevada es extremadamente importante, debido a que dichos rebordes evitan completamente que los líquidos que se recogen en la zona central elevada pasen a través de los orificios y caigan de nuevo en la cazuela.

La última característica importante consiste en el hecho de que la pantalla que sobresale desde el centro de la tapa de la invención tiene un perfil en pendiente desde el centro hacia la periferia (tal como un pequeño paraguas); estando previsto también que el reborde de perímetro se encuentre en una posición ligeramente interna con respecto al reborde de perímetro que rodea la zona perforada elevada central de la tapa.

Debido a esto, las gotas de los líquidos que se depositan en el lado inferior de la pantalla (que, antes o después, se caerán) tienden a transportarse hacia la periferia de la zona central elevada de la tapa de la invención, sin que vayan más allá del reborde de perímetro.

Esto evita que las gotas pasen directamente a través de los orificios cerca el vástago de la pantalla (y que caigan al interior de la cazuela). Al mismo tiempo, se evita que las gotas vayan más allá del reborde alrededor de la zona central elevada de la tapa y que se deslicen de una forma no controlada hacia la zona plana periférica de la tapa.

con fines de claridad, la descripción de la invención continúa con referencia a los dibujos adjuntos, o que se pretende únicamente con fines de ilustración y no en un sentido limitante, mediante los cuales:

- la figura 1 es una vista desde arriba de la tapa de la invención, sin pantalla ni puño;
- la figura 2 es una sección transversal de la tapa, completa con pantalla y puño.

Con referencia a las figuras anteriormente mencionadas, la tapa circular de la invención (1) tiene una gran zona plana periférica (2), a partir de la que sobresale una zona elevada circular (4) con una superficie superior perfectamente plana en su posición central, unidas por medio de un collar cónico truncado (3).

El vástago (5a) de una pantalla (5), conformada básicamente como un paraguas, se sujet a en el centro de la zona elevada circular (4), que es el punto en el que se sujet a un mango tradicional (6).

La zona elevada circular (4) est a rodeada por un reborde de perímetro (7) y est a dotada de una serie anular de orificios pasantes (8) que rodean a una corta distancia el vástago (5a) de la pantalla (5); estando previsto tambi e que cada orificio (8) est rodeado por un reborde elevado correspondiente (8a) con un perfil cónico truncado hacia arriba.

Por supuesto, los orificios (8) se perforan alrededor del vástago (5a) con el fin de obtener una ventaja con respecto a la protecci n que ofrece la pantalla (5).

En la realizaci n que se ilustra en las figuras adjuntas, la tapa nueva de la invenci n (1) est dotada de una serie anular de nervaduras de refuerzo (2a) sobre la superficie plana (2) alrededor de la zona central elevada (4).

No obstante, podr a idearse otra realizaci n de la tapa de la invenci n, que estuviera desprovista de las nervaduras anulares.

REIVINDICACIONES

1. Tapa para cazuelas, sartenes y artículos similares, del tipo dotado en su centro de una pantalla (5) que se usa para apantallar una serie de orificios pasantes (8) perforados alrededor del vástago (5a) de la pantalla (5), estando situadas la pantalla (5) y la serie de orificios pasantes (8) en una zona central elevada (4) dotada de una superficie superior plana y de un reborde de perímetro (7),
caracterizada por que
la zona central elevada (4) está limitada por una zona periférica más grande (2) con un perfil plano y la unión entre la zona central elevada (4) y la zona plana circundante (2) se obtiene por medio de un collar (3) con un perfil básicamente de cono truncado.
2. Tapa tal como se define en la reivindicación 1, **caracterizada por que** cada orificio (8) perforado en la zona central elevada (4) está rodeado por un reborde (8a) con un perfil básicamente de cono truncado hacia arriba.
3. Tapa tal como se define en la reivindicación 1 o 2, **caracterizada por que** la zona periférica (2) está dotada de nervaduras de refuerzo circulares (2a).
4. Tapa tal como se define en una o más de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por que** la pantalla (5) tiene un perfil en pendiente desde el centro hacia la periferia; esta previsto que su reborde de perímetro ocupe una posición ligeramente interna con respecto al reborde de perímetro (7) que rodea la zona central elevada (4).

