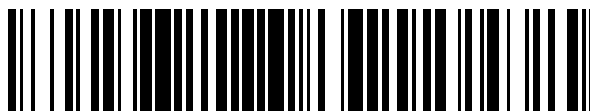


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 390 636**

51 Int. Cl.:
A47J 36/04 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **09009229 .7**
- 96 Fecha de presentación: **15.07.2009**
- 97 Número de publicación de la solicitud: **2149322**
- 97 Fecha de publicación de la solicitud: **03.02.2010**

54 Título: **Tubo de capas múltiples para el transporte de agua o de gas**

30 Prioridad:
31.07.2008 DE 202008010268 U

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
14.11.2012

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
14.11.2012

73 Titular/es:
**HORMANN, JAN (100.0%)
FALKENSTRASSE 18
33803 STEINHAGEN, DE**

72 Inventor/es:
HÖRMANN, JAN

74 Agente/Representante:
CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

ES 2 390 636 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

Bandeja para asar de un solo uso

La invención se refiere a una bandeja para asar de un solo uso, que está constituida por una cubierta inferior y por una cubierta superior.

- 5 Se conocen ollas de cocción y sartenes en las más diferentes variantes de realización. Están constituidas de los más diferentes materiales y están concebidas normalmente para el uso múltiple.

10 En tales ollas de cocción y sartenes se pueden cocinar, por ejemplo, comidas en envoltura salada. En el caso de una preparación de comida de este tipo en envoltura salada, por ejemplo carne o pescado, se trata especialmente de un procedimiento de fermentación especialmente cuidadoso, en el que se asegura que el producto a cocinar es cocinado en el jugo adecuado. A tal fin, se coloca el producto a cocinar, recubierto con una capa de sal, en una olla correspondientemente grande y se envuelve con la pasta salada, que está constituida, por ejemplo de una envoltura salada ligada con albúmina. El producto a cocinar es envuelto por la pasta salada de tal manera que el producto a cocinar está totalmente rodeado herméticamente. En un horno calentado de manera correspondiente aproximadamente a 200°C, se cocina el producto a cocinar entonces durante varias horas. Posteriormente la capa de sal ha sido solidificada y debe romperse con un martillo o un golpeador de carne, para poder extraer el producto a cocinar. Una ventaja en el cocinado en envoltura de sal es que el producto a cocinar es preparado en conjunto y está cerrado herméticamente durante la cocción, de manera que la grasa no puede salir durante el proceso de cocción. Además, no es necesario aplicar sal adicional. El producto a cocinar se puede envolver con sal sobre una chapa trasera sin olla.

20 Pero especialmente en la cocción en una olla con costra de sal es un inconveniente que la olla debe revestirse con una capa de sal de varios centímetros de espesor y que el producto a cocinar colocado encima debe revestirse de la misma manera con la sal. También el golpeo de la sal después de la cocción y la retirada de la sal fuera de la olla después de la extracción del producto a cocinar son muy costosos.

25 Ya se conoce a partir del documento US-A-2006/144251 una sartén de sal, que tiene en el lado interior de la cubierta inferior unos canales para la salida de jugos de cocción que salen desde el producto a cocinar.

El cometido de la invención es crear una bandeja para asar de un solo uso con la que se puede preparar de manera sencilla producto cocinado en envoltura de sal.

30 De acuerdo con la invención, este cometido se soluciona por medio de las enseñanzas de la reivindicación 1. De acuerdo con ello, está prevista una bandeja para asar de un solo uso que está constituida por una cubierta inferior y por una cubierta superior, que está constituida esencialmente de sal. En la parte superior de la bandeja para asar de un solo uso están previstas, en el lado exterior unas líneas teóricas de rotura que se extienden en la dirección longitudinal y/o en la dirección transversal. De esta manera se puede abrir la bandeja para asar de un solo uso después de la cocción correspondiente del producto a cocinar.

35 Puesto que la bandeja para asar está constituida, en general, de sal, no es necesaria ya la envoltura del producto a cocinar con la masa de sal en una olla convencional. El producto a cocinar, por ejemplo carne, pescado, verduras o, por ejemplo, también alimentos dulces como pastas al vapor, se pueden introducir en la bandeja para asar de un solo uso y después de cerrar la bandeja para asar de un solo uso, se pueden cocinar de una manera correspondiente en el horno a una temperatura correspondiente al producto a cocinar.

40 Configuraciones especialmente ventajosas de la invención se deducen a partir de las reivindicaciones dependientes que siguen a la reivindicación principal.

45 De acuerdo con ello, la sal de la bandeja para asar de un solo uso está unida entre sí con preferencia a través de un adhesivo biológico. De esta manera se puede transformar la sal bien en una pasta. Las partes de la bandeja para asar de un solo uso se pueden fabricar fácilmente en una prensa de moldeo correspondiente. En este caso, se pueden realizar cualquier tamaño y formas de la bandeja para asar de un solo uso. Puede presentar, por ejemplo, una forma de pescado elegante, pero puede estar realizada de manera correspondientemente plana, de tal modo que se puede utilizar para la cocción sobre una parrilla (por ejemplo, la forma de plato para una Pizza).

El adhesivo biológico está constituido de manera más ventajosa esencialmente de almidón, con preferencia de almidón de patatas. Pero cualquier otro adhesivo biológico, como por ejemplo albúmina, es adecuado de manera similar.

De manera especialmente ventajosa, la bandeja para asar de un solo uso presenta la forma de una olla de barro. Pero cualquier otra forma conveniente es posible en el marco de la invención.

5 El fondo de la bandeja para asar de un solo uso está realizada, de acuerdo con otra configuración ventajosa de la invención más gruesa en su cubierta inferior que los espesores habituales de la pared. De esta manera se puede absorber más líquido.

De manera ventajosa, en el lado de las cubiertas superior y/o inferior pueden estar formadas integralmente asas. Adicional o alternativamente, en el lado superior de la cubierta superior puede estar formado integralmente también un mango.

10 De acuerdo con otra configuración preferida de la invención, el borde de la cubierta superior y/o de la cubierta inferior está configurado del tipo de pestaña, presentando opcionalmente una o varias cavidades de agarre. La cubierta inferior de la bandeja para asar de un solo uso presenta paredes laterales que se extienden inclinadas hacia arriba, de manera que las cubiertas inferiores se pueden apilar unas dentro de las otras.

De manera ventajosa, en el fondo de la cubierta inferior puede estar practicada una cubeta para el producto a cocinar.

15 Otras características, detalles y ventajas se explican con la ayuda de un ejemplo de realización representado en el dibujo. En este caso:

La figura 1 muestra una vista en planta superior sobre una bandeja para asar de un solo uso de acuerdo con una forma de realización de la invención.

La figura 2 muestra una sección a lo largo de la línea de intersección B-B a través de la figura 1.

20 La figura 3 muestra una sección a lo largo de la línea de intersección A-A según la figura 1.

La figura 4 muestra una representación de varias cubiertas inferiores y cubiertas superiores de una bandeja para asar de un solo uso en forma apilada, y

Las figuras 5 a 8 muestran vistas laterales y vistas en planta superior de la parte superior y de la parte inferior, respectivamente, de la variante de realización descrita aquí de la bandeja para asar de acuerdo con la invención.

25 En las figuras 1 a 3 se muestra en vista en planta superior y en la sección longitudinal transversal respectiva una bandeja para asar de un solo uso 10 de acuerdo con un ejemplo de realización preferido de la presente invención. Como se representa especialmente a partir de las representaciones en sección en las figuras 2 y 3, la bandeja para asar de un solo uso está constituida por una cubierta inferior 12 y una cubierta superior 14, que están constituidas en cada caso esencialmente por sal. La forma de la bandeja para asar de un solo uso 10 corresponde a la de una olla
30 de barro. En este caso, la cubierta inferior y la cubierta superior están configuradas de altura similar. En el ejemplo de realización representado aquí, el fondo 16 de la cubierta inferior 12 está realizado más grueso que el espesor de las paredes respectivas. Tanto la cubierta inferior 12 como también la cubierta superior 14 presentan en cada caso unos bordes 18 y 20 en forma de pestaña en su borde exterior. En la zona de las pestañas 18 y 20 la cubierta superior y la cubierta inferior están encajadas entre sí en unión positiva por medio de zonas de cantos 22 que se
35 extienden inclinados, como se representa en las figuras 2 y 3, de manera que la cubierta superior 14 se puede colocar de forma ajustada sobre la cubierta inferior 12.

La configuración del tipo de pestaña de la cubierta inferior 12 y de la cubierta superior 14 posibilita un engrane lateral de la bandeja para asar de un solo uso.

40 Puesto que la bandeja para asar de un solo uso en virtud del adhesivo biológico, con preferencia sal ligada con almidón de patatas, forma paredes laterales muy sólidas, están previstas unas líneas teóricas de rotura 24 y 26 para facilitar la extracción del producto a cocinar y la destrucción sencilla implicada con ello de la bandeja para asar de un solo uso 10. Estas líneas se extienden transversal y longitudinalmente a lo largo de la cubierta superior 14 y de la cubierta inferior 12, respectivamente.

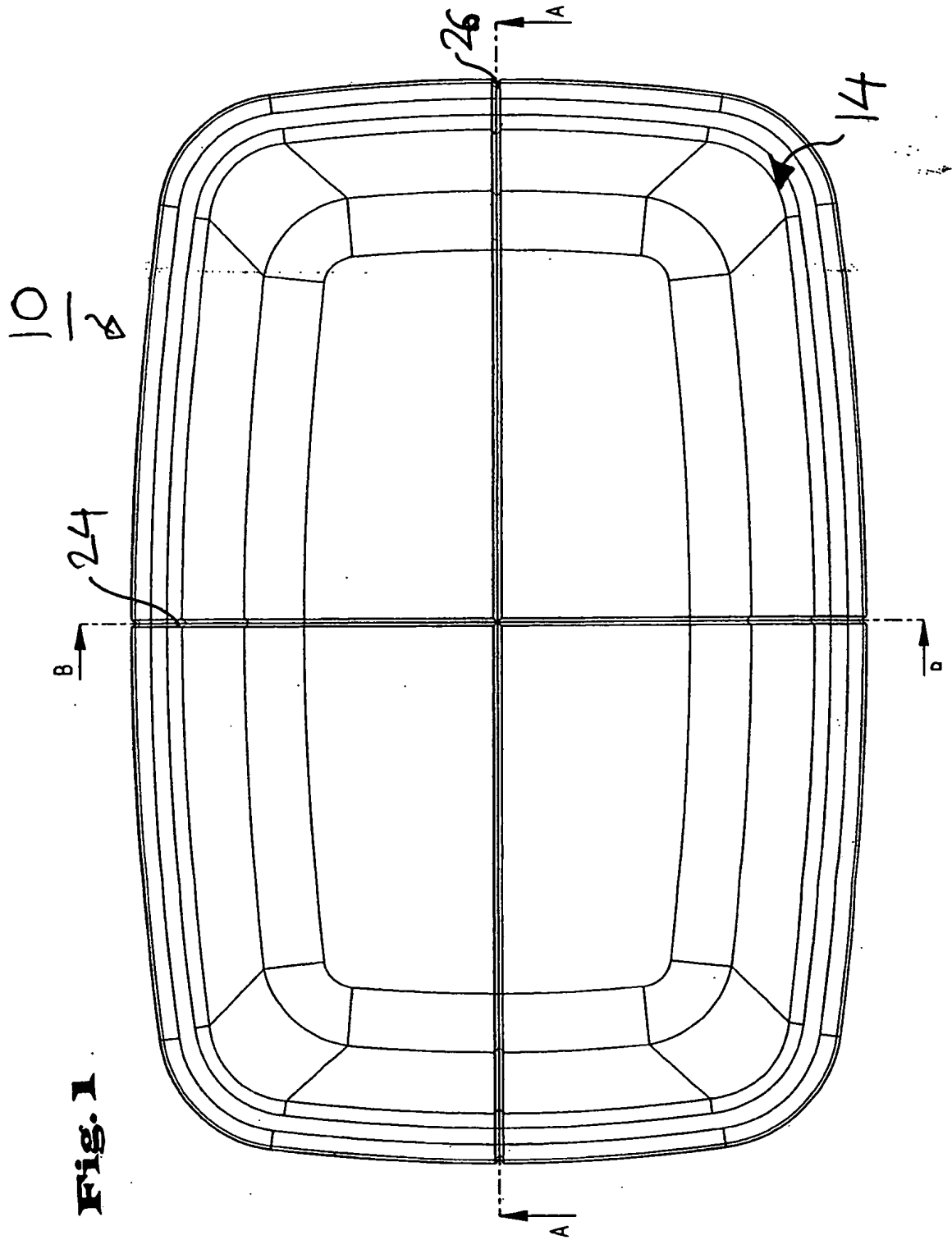
45 En la figura 4, dos cubiertas inferiores 12 y dos cubiertas superiores 14 están apiladas superpuestas, respectivamente. Este apilamiento es posible porque las paredes laterales de las cubiertas inferiores 12 y de las cubiertas superiores 14 se extienden en cada caso inclinadas hacia fuera.

En las figuras 5 a 8 se muestran, respectivamente, vistas en planta superior y vistas inferiores así como vistas

laterales de la bandeja para asar de un solo uso 10, de manera que las figuras 5 y 6 muestran representaciones de la cubierta superior 14 y las figuras 7 y 8 muestran representaciones de la cubierta inferior 12.

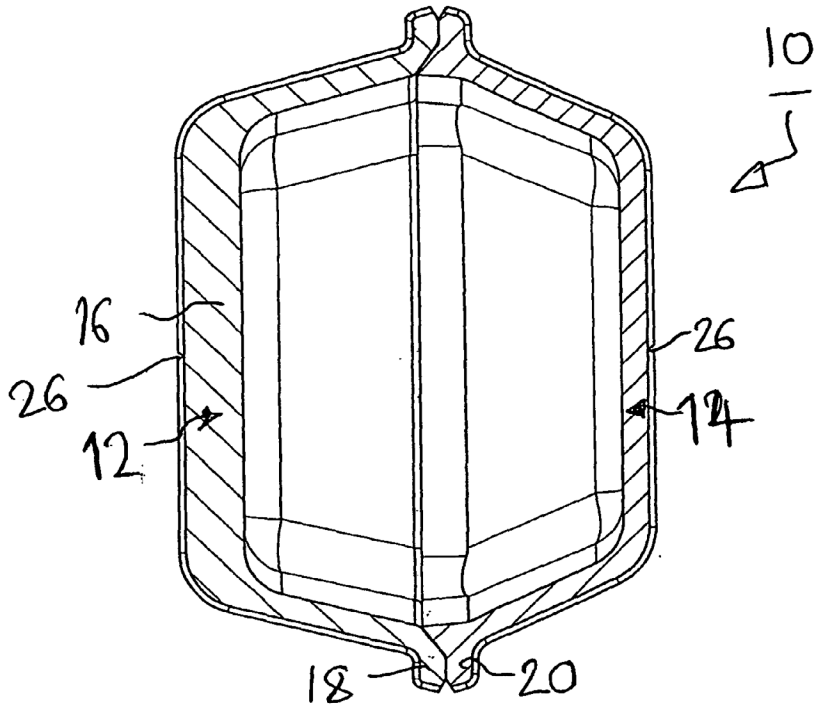
REIVINDICACIONES

- 5 1.- Bandeja para asar de un solo uso (10) que está constituida por una cubierta inferior (12) y por una cubierta superior (14), que está constituida esencialmente de sal, en la que en el lado exterior de la cubierta superior y/o en el lado exterior de la cubierta inferior están previstas unas líneas teóricas de rotura (24, 26) en la dirección longitudinal y/o en la dirección transversal.
- 2.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque la sal está unida entre sí por medio de un adhesivo biológico.
- 3.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizada porque el adhesivo biológico está constituido esencialmente de almidón, con preferencia de almidón de patata.
- 10 4.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque presenta la forma de una olla de barro.
- 5.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizada porque el fondo (16) de la cubierta inferior (12) está realizado más grueso que los espesores habituales de la pared.
- 15 6.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque en el lado de la cubierta superior (14) y/o de la cubierta inferior (12) están formadas integralmente unas asas.
- 7.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque en el lado exterior de la cubierta superior (14) está formada integralmente un asa.
- 20 8.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el borde (18, 20) de la cubierta superior (14) y/o de la cubierta inferior (12) está configurado del tipo de pestaña y presenta opcionalmente una o varias cavidades de agarre.
- 9.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la cubierta inferior (12) presenta paredes laterales que se extienden inclinadas hacia arriba, de manera que se pueden apilar unas dentro de las otras.
- 25 10.- Bandeja para asar de un solo uso (10) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque en el fondo (16) de la cubierta inferior (12) está practicada una cubeta para el producto a cocinar.



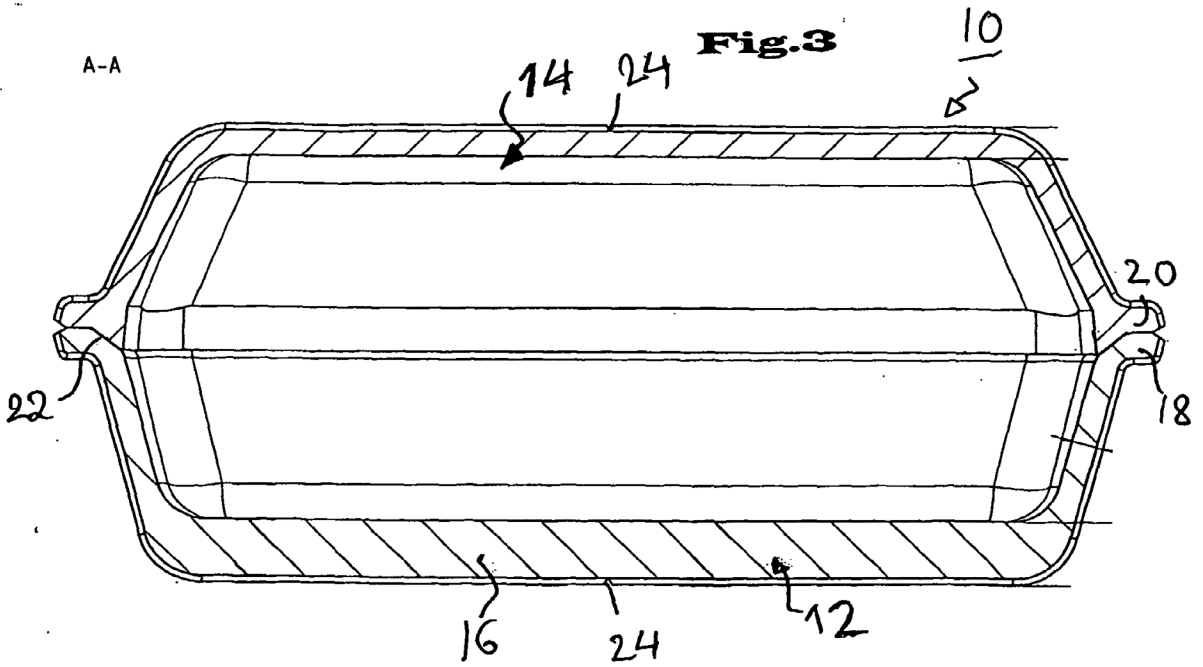
B-B

Fig. 2



A-A

Fig. 3



A-A
M 1:1

Fig. 4

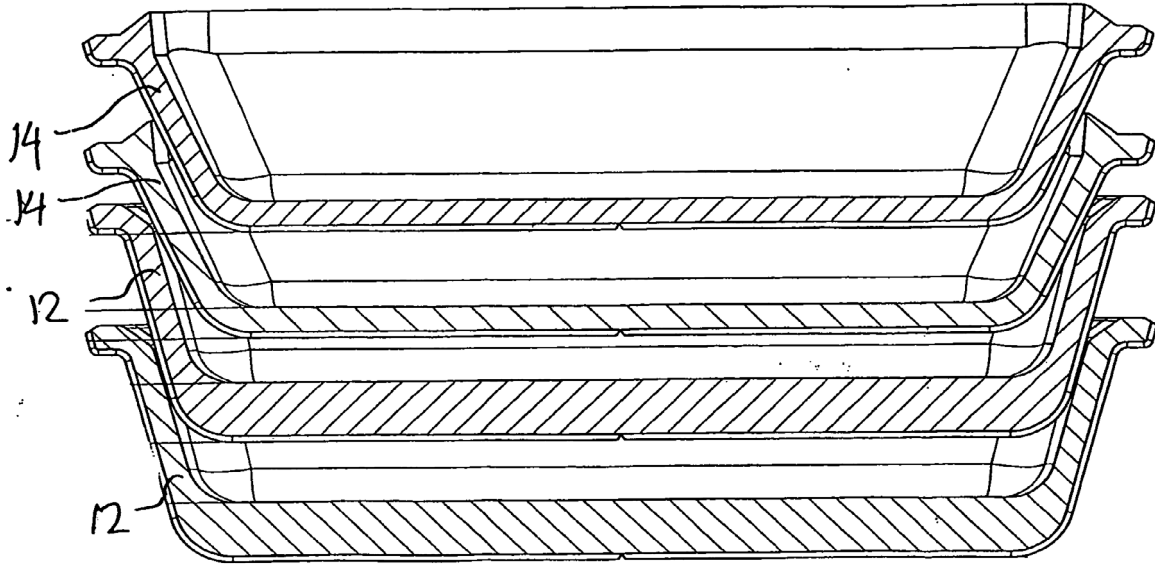


Fig. 5

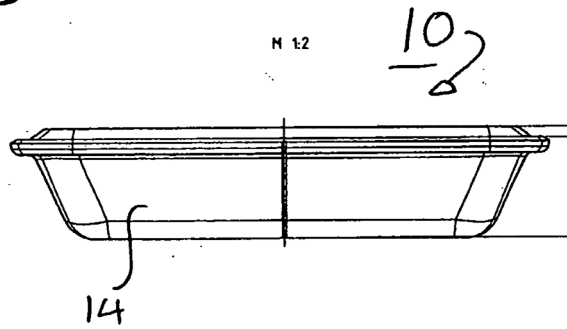


Fig. 6

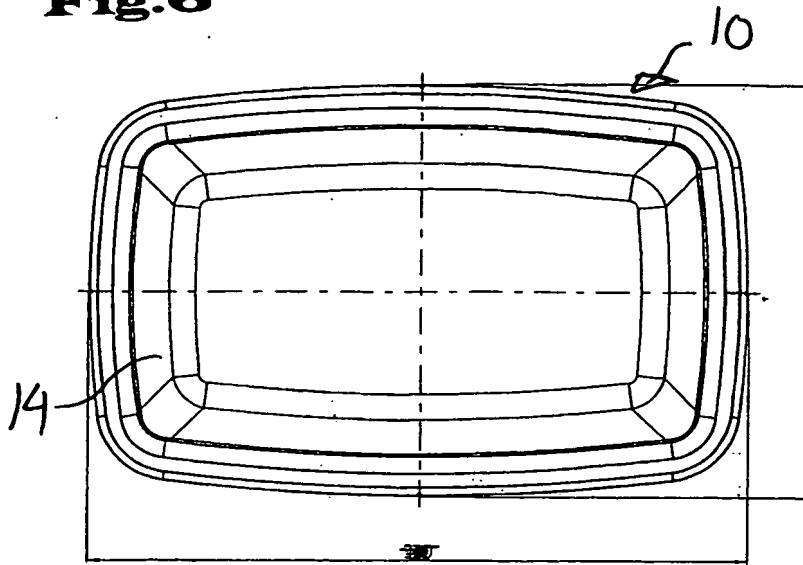


Fig. 7

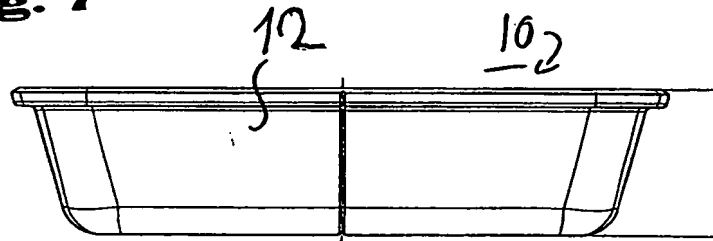


Fig. 8

