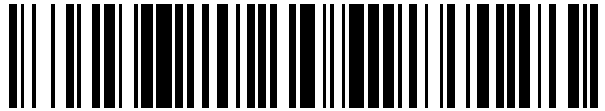


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 631 878**

21 Número de solicitud: 201700472

51 Int. Cl.:

**A23L 13/60** (2006.01)

**A21B 5/03** (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**10.03.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**05.09.2017**

Fecha de concesión:

**06.06.2018**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**13.06.2018**

73 Titular/es:

**FILIPPONE CAPLLONCH, José Guillermo  
(100.0%)  
Avda. Carmen Amaya, 33  
28919 Leganés (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

**FILIPPONE CAPLLONCH, José Guillermo**

54 Título: **Bocadillo de salchicha fabricado con pan de masa moldeada y dispositivo para su fabricación.**

57 Resumen:

La presente invención se refiere a un bocadillo de salchicha elaborado con masa moldeada del tipo de las utilizadas para las tortitas de harina o crepes. El nombre que recibe este bocadillo, "panchuque", procede de la combinación de "pancho" y "panqueque" nombres con los que se conoce en algunos países sudamericanos a los perritos calientes y a las crepes.

La masa del panchuque se compone básicamente de harina, agua, mostaza y mantequilla, como lubricante, aunque admite variantes que le doten de otros sabores. La cocción de la masa se produce mediante una plancha específica llamada "panchuquera"; está formada por dos bloques articulados para su apertura y cierre (1, 2), dotados de moldes en cuyas cavidades (3) se vierte la masa y se coloca una salchicha en su interior. Estos moldes confieren a la masa una vez cocida, una geometría similar a la del pan de perrito caliente.

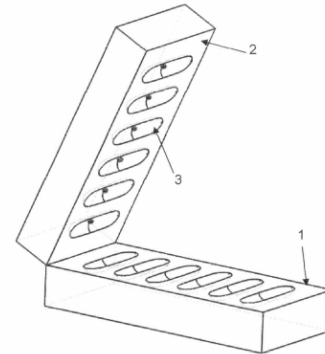


Figura 1

ES 2 631 878 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

## DESCRIPCIÓN

### BOCADILLO DE SALCHICHA FABRICADO CON PAN DE MASA MOLDEADA Y DISPOSITIVO PARA SU FABRICACIÓN

5

#### SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se enmarca en el sector de la alimentación.

10

#### ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Son conocidos y muy populares en todo el mundo los bocadillos (o sándwiches o emparedados) de salchicha. Se utilizan para su elaboración principalmente salchichas tipo Frankfurt (*frankfurter*) o vienesa (*wiener*) y un tipo de pan o bollo específico, suave y esponjoso, aunque en algunos países se han desarrollado otras versiones. Estos bocadillos se suelen acompañar con diversas salsas (principalmente mostaza y ketchup), quesos y otros complementos.

20 Estos bocadillos se conocen en España con el nombre de “perrito caliente”, traducción prácticamente literal de su nombre en inglés “*hot dog*” (perro caliente), populares en todo el mundo. En algunos países estos bocadillos reciben nombres particulares. En Argentina, y otros países sudamericanos, se conocen con el nombre de “pancho”.

25 Otro producto muy conocido en todo el mundo son diferentes versiones de tortitas de harina. Estas consisten en una masa plana, cuyos ingredientes principales son harina de trigo, huevo y leche, aceite o mantequilla. Con esta mezcla se forman discos delgados sobre una sartén plana engrasada, en la que se cuecen hasta dorar. Suelen comerse acompañadas de dulces o complementos salados, como queso, jamón, etc.

30

Esta receta en los países anglosajones recibe el nombre de *pancake*. Para esta variante se suele utilizar harina con levadura, lo que confiere a estas tortitas una característica esponjosidad. Un producto similar es la crepe (de origen francés, *crépe*), aunque en este caso se utiliza harina sin levadura, lo que permite obtener discos más finos y compactos.

35 En varios países de Sudamérica las crepes reciben el nombre de “panqueque”,

castellanización del *pancake*.

De la combinación de estos dos conceptos surge la idea del **panchuque**: un bocadillo de salchicha a modo de *hot dog*, para el que se utiliza una masa similar a la de las tortitas (o crepe o panqueque). En consonancia con su origen híbrido, también su nombre proviene de la combinación de ambos términos: pancho y panqueque.

Para su fabricación se utiliza una plancha, que puede tener calefacción eléctrica, a gas o cualquier otro medio apropiado. Esta plancha recibe el nombre de **panchuquera**.

10

## **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

### **El panchuque**

15 Esta invención se basa en la idea de formar un bocadillo de salchicha similar a un perrito caliente (*hot dog*) utilizando una masa de harina similar a la de las tortitas de harina (crepes o panqueques). Para elaborar el panchuque se pueden utilizar todo tipo de salchichas; en particular, las conocidas salchichas cocidas tipo frankfurt o vienesa.

20 La masa está compuesta básicamente por una mezcla de harina y agua. A esta mezcla se pueden añadir otros componentes que permitan conferir sabores o texturas particulares al panchuque. En particular, el agregado de mostaza otorga a la masa un aroma y sabor ligeramente amargo que se adapta muy bien al sabor de las salchichas. Para evitar que la masa se pegue al molde y realzar su sabor, se empleará mantequilla derretida como lubricante.

25

Para la elaboración de la masa se utilizará una mezcla de los componentes antes citados en una proporción aproximada de:

30

1 kg de harina,

1,3 litros de agua.

- Mantequilla, como lubricante del molde.

35

Sobre la base de estos componentes básicos se pueden añadir opciones diversas, como, por ejemplo:

- Mostaza u otros sabores.
- Sal y pimienta.

Huevo.

El agua puede ser parcial o totalmente sustituida por leche.

5

### **La panchuquera**

Para la cocción de la masa y, en definitiva, dar forma al panchuque, se utiliza una plancha a la que se denominará panchuquera. Está formada por dos bloques metálicos, uno inferior fijo que apoya sobre la superficie de trabajo (mesa) y otro superior que se articula sobre el anterior mediante bisagras u otros mecanismos apropiados, que facilita la apertura y cierre del molde. Estos bloques alojan los moldes cuyo objetivo es dar forma a la masa durante la cocción, confiriéndoles una geometría aproximada a la del pan para perritos calientes.

15

Los moldes llevan practicadas una o más cavidades, en cada una de las cuales se vierte la masa y se coloca una salchicha. Para sujetar la salchicha y garantizar que quede centrada en el molde, los huecos del molde superior incluyen unos salientes, a modo de tetones, que la mantienen en posición, impidiendo su flotación. La cantidad de masa que se coloca debe ser suficiente para que, al cerrarse el molde superior contra el otro, se distribuya la masa rellenando totalmente el hueco.

20

La panchuquera llevará incorporados dispositivos de calefacción que permitan calentar la plancha para producir la cocción de la masa. Una vez encendido el dispositivo calefactor, éste debe proporcionar calor suficiente para cocinar la masa. La cocción se debe producir hasta un punto en el que, al abrir el molde, se pueda extraer el panchuque totalmente solidificado y con el dorado exterior que se desee, sin que se llegue a adherirse la masa al molde o se hubiera cocido en exceso y presentar quemaduras.

25

Para garantizar una cocción uniforme y a fondo, se utiliza como lubricante mantequilla derretida. Este componente también contribuye a conferir al producto mejor sabor y aspecto superficial.

30

### **Procedimiento de elaboración**

Para la elaboración de la masa del panchuque, se procederá, en primer término, a la mezcla de los ingredientes para la elaboración de la masa, en la proporción aproximada descrita anteriormente, en **El panchuque**. La mezcla se puede realizar a mano usando un recipiente apropiado, o utilizando un mezclador mecánico.

Para impedir adherencias de la masa y garantizar una cocción uniforme y a fondo, se utilizará mantequilla derretida como lubricante para el molde. La mantequilla derretida se debe aplicar en cantidad suficiente para recubrir total y generosamente la superficie del molde, distribuyéndose, una vez calentada la panchuquera, mediante brocha, pincel u otro método apropiado.

Una vez lubricado, se procederá al llenado de los moldes. Para ello el molde debe estar suficientemente caliente. Cuando el molde haya alcanzado la temperatura adecuada, aproximadamente 150 °C, se procederá al vertido de la masa antes descrita en las cavidades del molde, colocándose una salchicha en cada una de ellas. El panchuque se someterá al efecto de la alta temperatura el tiempo suficiente para obtener la completa cocción de la masa, hasta obtenerse la textura y dorado exterior deseados.

20

### **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

Para complementar la descripción anterior y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña, como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

Figura 1.- Vista en perspectiva del dispositivo de la invención, la panchuquera, en posición abierta. Se aprecia: (1), la parte o bloque inferior y (2) la superior. En esta imagen se muestra una realización articulada por el lado corto, abiertas un cierto ángulo. La articulación también se podría colocar en el otro lateral. En ambos bloques se encuentran las cavidades de los moldes (3), la mitad en cada parte.

Figura 2.- Cavidad del molde. En este detalle se aprecia mejor el tetón situado en el

35

fondo de cada cavidad, para la sujeción de la salchicha.

Figura 3.- Alzado, corte y detalle de una panchuquera de seis cavidades. Se aprecia la sección y dimensiones aproximadas de la cavidad

5

## **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

### **Arquitectura de la panchuquera**

10 En una realización preferente, cada una de las dos partes de la panchuquera se pueden construir en forma de carcasas, o cajas, de chapa de acero inoxidable (Figura 1). Ambas carcasas se articulan mediante bisagras u otros dispositivos apropiados, para permitir su apertura y cierre. Estas carcasas deben ser capaces de albergar en su interior los moldes, los dispositivos calefactores y los controles. Es conveniente el uso de acero  
15 inoxidable en la construcción de las carcasas para facilitar la limpieza y asegurar su higiene.

Los moldes se pueden construir empleando una aleación de aluminio fundido, con un espesor suficiente para asegurar su resistencia mecánica y estabilidad térmica. Cada  
20 molde se sujetará al interior de la carcasa mediante tornillería u otros procedimientos. En el molde de practicarán las cavidades en las que se moldeará el panchuque, empleando la masa antes descrita. Cada cavidad se reparte la mitad en cada uno de los bloques, lo cual garantiza una fácil apertura del molde. El número de cavidades del molde podrá ser una o más, según la producción buscada. El tetón situado en el fondo  
25 de las cavidades de la caja superior (Figura 2) impide que la salchicha flote, de manera tal que se mantenga centrada en el molde.

La forma de la cavidad del molde imprimirá la geometría exterior al panchuque. Esta es similar a la del pan de perritos calientes (o *hot dog*). En la Figura 3 se muestra la  
30 geometría aproximada de la cavidad del molde. Esta admite diferentes geometrías, aunque es conveniente que no se aleje de las formas de la salchicha más de dos o tres milímetros, para asegurar una correcta cocción de la masa.

La superficie de aluminio del molde proporciona un comportamiento adecuado desde el  
35 punto de vista de su integridad superficial y, convenientemente lubricado, una baja

adhesión de la masa. Sin embargo, en otras realizaciones preferentes, la superficie en contacto con la masa podría llevar algún tipo de revestimiento antiadherente; por ejemplo, PTFE (politetrafluoroetileno), u otros apropiados.

5 En la realización preferente mostrada en las Figuras 1 y 3, las partes superior e inferior del molde se articulan en el lado paralelo a la longitud de las salchichas. En otra realización preferente ambas partes pueden articularse sobre el lado perpendicular al anterior.

10 Otras realizaciones preferentes serían versiones simplificadas de las antes descritas, aptas para ser calentadas directamente en el fuego de la cocina, o en el interior de un horno. En este caso no serían necesarios sistemas de calefacción propios y sistemas de encendido y de control de temperatura.

#### 15 **Dispositivo calefactor**

La panchuquera debe estar provista de un dispositivo calefactor capaz de proporcionar la energía térmica suficiente para la cocción de la masa. La forma preferente para la función de calefacción, por su simplicidad, coste y efectividad, es mediante el empleo  
20 de resistencias eléctricas. En esta realización, las resistencias deben distribuirse tanto por la caja superior como por la inferior, de modo que se garantice una temperatura lo más uniforme posible para todas las cavidades del molde. Este es un método simple y económico, que admite sistemas de regulación sencillos y durables.

25 La potencia aproximada para una panchuquera de seis cavidades es de unos 1.000 vatios, aunque esta potencia se debe ajustar en función de las características constructivas de cada caso.

En otras realizaciones preferentes, la cocción se puede resolver mediante otras  
30 soluciones para la calefacción. Pueden basarse también en sistemas eléctricos (tales como el calentamiento por inducción), o mediante la aplicación de otros principios (por ejemplo, la combustión a gas).

En el caso de calefacción eléctrica, el dispositivo básico debería ir provisto de un  
35 interruptor para encender y apagar el aparato. Este debe ser suficientemente robusto

para soportar no solo la carga eléctrica, sino frente a eventuales golpes, salpicaduras o derrames de porciones de masa.

Además, debe llevar un termostato que mantenga la temperatura de la superficie de  
5 cocción en un valor adecuado para la cocción de la masa. Esta temperatura es del orden de 150 °C. El termostato puede ser de valor fijo, por ejemplo, empleando un bimetálico, o por cualquier otro procedimiento apropiado.

Si bien la regulación de temperatura variable no es imprescindible, puede ser  
10 conveniente por razones tales como el ahorro de energía en momentos de baja producción, evitando tener que apagar y encender el aparato según demanda, o para ajustar la cocción al tipo de harina, tamaño de la salchicha, etc. Otras realizaciones preferentes podrían entonces incluir dispositivos de regulación de temperatura, tales como termostatos de bulbo con capilar, u otros métodos apropiados.

15

Por razones de seguridad, para prevenir el contacto de las superficies calientes con la piel, es conveniente que el aparato esté provisto de una luz que indique cuando está encendido. Incluso, es conveniente que el dispositivo luminoso, aun estando apagado, pueda advertir del riesgo mientras se mantenga caliente; por ejemplo, mediante un  
20 cambio de color de la luz.

También para garantizar una utilización segura, el aparato debe estar provisto de puesta a tierra y la instalación eléctrica a la que se conecte estar preferentemente provista de un disyuntor o interruptor diferencial.

25



REIVINDICACIONES

5 1. Bocadillo de salchicha elaborado con masa moldeada, que recibe el nombre de “panchuque”. La masa tendrá la forma aproximada del pan de un perrito caliente o hot dog. Para su fabricación se empleará una masa caracterizada por la composición básica que se describe a continuación:

- 10
- 1 kg de harina,
  - 1,3 litros de agua,
  - Mantequilla, como lubricante del molde.

15 Sobre la base de estos componentes básicos se pueden añadir opciones diversas, como, por ejemplo:

- 15
- Mostaza y otros sabores.
  - Sal y pimienta.
  - Huevo.
  - El agua puede ser parcial o totalmente sustituida por leche.

20 2. Bocadillo de salchicha, según la reivindicación 1, para cuya cocción se utilizará una plancha específica denominada “panchuquera”; ésta se caracteriza por estar formada por dos bloques (1 y 2), dotados de una o más cavidades (3) para moldear la masa con la forma buscada. Los moldes incorporan unos tetones (4) que garantizan mantener la salchicha en posición centrada.

25

30 La panchuquera incluye varios dispositivos para garantizar su funcionamiento. En primer lugar, un dispositivo de calefacción para la cocción de la masa, capaz de proporcionar el calor suficiente para elevar la temperatura a un valor aproximado de 150 °C. Este dispositivo puede ser eléctrico, mediante resistencias o cualquier otro principio que permita la generación de calor.

35 En el caso de la calefacción eléctrica, la panchuquera deberá ir provista de

un interruptor, para su encendido y apagado, y de un termostato que permita mantener la temperatura de cocción. Aunque no es imprescindible, el termostato puede incluir algún dispositivo que permita variar la temperatura de cocción, tales como un sensor de bulbo capilar.

5

También pueden utilizar otros sistemas de calefacción, sea aprovechando otros métodos para producir calor, tales como la combustión de gas. o bien recibir el calor desde una fuente externa, como el fuego de una cocina o un horno. En este último caso no serían necesarios dispositivos de regulación.

10

3. Procedimiento de fabricación del panchuque, descrito en la reivindicación 1. Para la cocción del panchuque se utilizará la panchuquera, que se describe en la reivindicación 2, siguiendo el procedimiento que se describe a continuación. El proceso de fabricación involucra, al menos, tres procesos:

15

1. Mezcla de los ingredientes para la elaboración de la masa. Puede realizarse a mano o utilizando un mezclador mecánico, hasta obtenerse una masa homogénea y suave.

20

2. Lubricación del molde. Se utilizará mantequilla derretida en cantidad suficiente para recubrir total y generosamente la superficie del molde en contacto con la masa. Con este objeto, una vez calentada la panchuquera, se distribuirá la mantequilla empleando brocha o pincel.

25

3. Llenado de los moldes. Estando el molde suficientemente caliente, a una temperatura de aproximadamente 150 °C, se procederá al vertido de la masa descrita en la reivindicación 1 en las cavidades del molde de la reivindicación 2, colocándose una salchicha en cada una de ellas. El panchuque se someterá al efecto de la alta temperatura el tiempo suficiente para obtener la completa cocción de la masa, hasta obtenerse la textura y dorado exterior deseados.

30

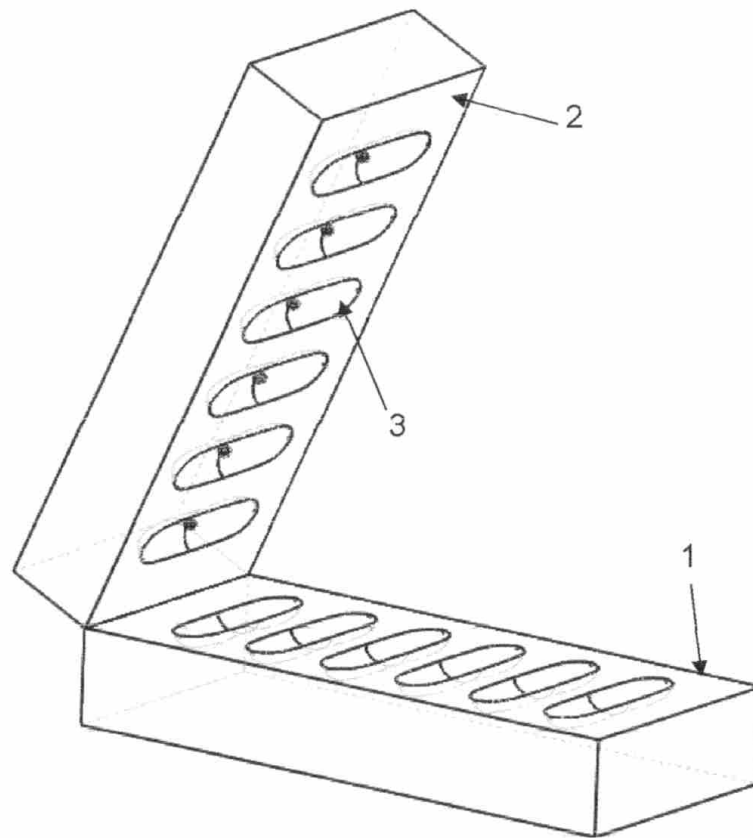


Figura 1

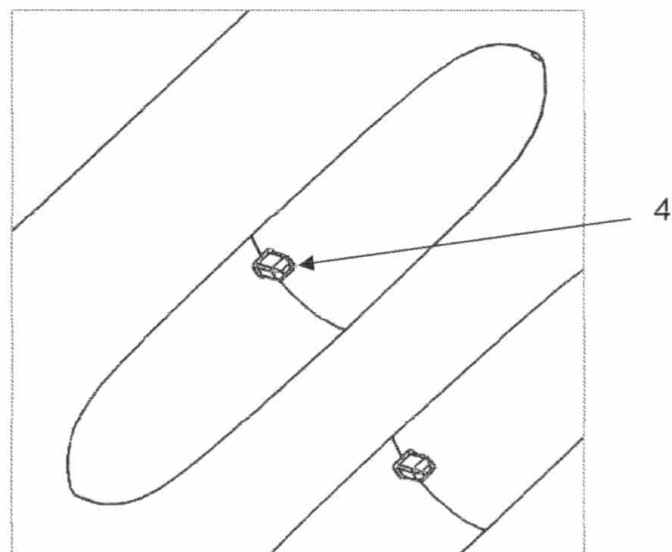


Figura 2

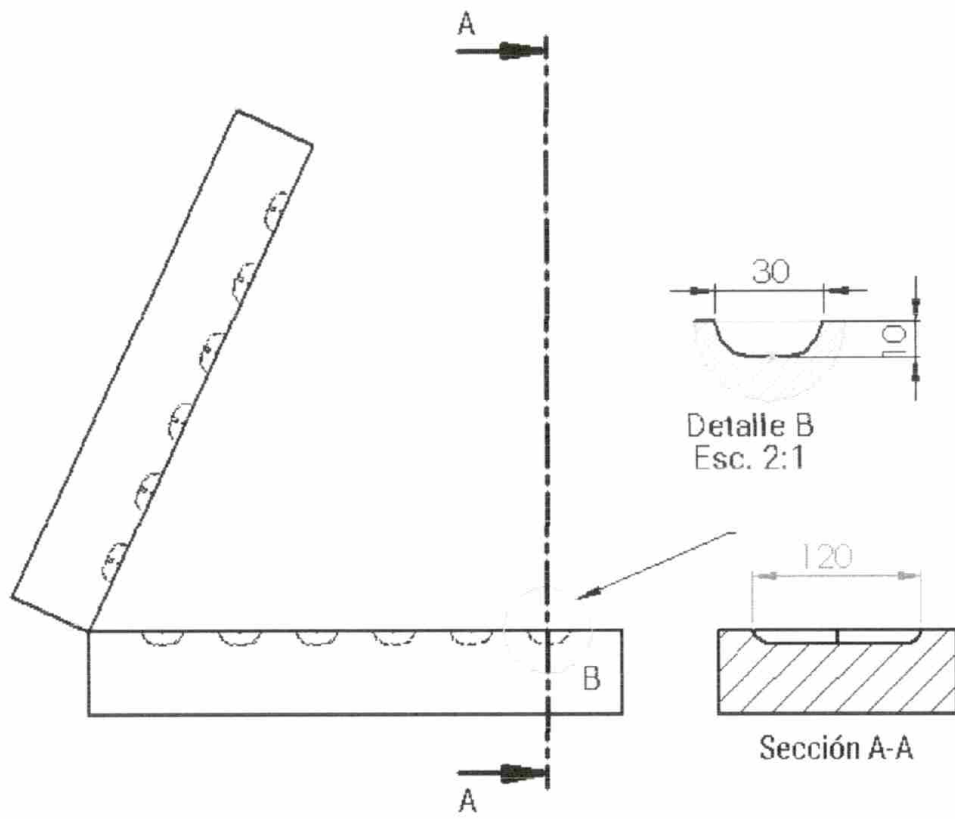


Figura 3



- ②① N.º solicitud: 201700472  
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 10.03.2017  
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L13/60** (2016.01)  
**A21B5/03** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	CREPA DE SALCHICHA. 04/06/2014 [en línea][Recuperado el 08/08/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.comohacercrepas.com.mx/crepa-de-salchicha>	1
A	CREPA DE SALCHICHA. 04/06/2014 [en línea][Recuperado el 08/08/2017]. Recuperado de Internet <URL: http://www.comohacercrepas.com.mx/crepa-de-salchicha>	2-3
X	US 20060249506 A1 (ROBERTSON, R.) 09/11/2006, Figuras 1-4, 7; reivindicaciones 1, 3, 11	2
A	US 20060249506 A1 (ROBERTSON, R.) 09/11/2006, Figuras 1-4, 7 reivindicaciones 1, 3, 11	1,3
A	US 20070186785 A1 (COHEN, E. et al.) 16/08/2007, Resumen; figuras 1 - 5. reivindicaciones 1, 11	1-3
A	ES 2003572 A6 (PIETSCHMANN, B.) 01/11/1988, Todo el documento.	1-3
A	JP 2015062434 A (NIKAKUDO YG) 09/04/2015, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE N° acceso 2015-232932 DW 201526	1-3

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia  
 Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la  
 misma categoría  
 A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita  
 P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación  
 de la solicitud  
 E: documento anterior, pero publicado después de la fecha  
 de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
14.08.2017

Examinador  
I. Galíndez Labrador

Página  
1/5



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

21 N.º solicitud: 201700472

22 Fecha de presentación de la solicitud: 10.03.2017

32 Fecha de prioridad:

### INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

51 Int. Cl.: **A23L13/60** (2016.01)  
**A21B5/03** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	56 Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	"CREPES DE SALCHICHA A A MOSTAZA". 28/09/2011 [en línea][recuperado el 08/08/2017 ]. Recuperado de Internet <URL: <a href="http://www.entrandoenlacocina.com/2011/09/crepes-de-salchicha-a-la-mostaza-2.html">http://www.entrandoenlacocina.com/2011/09/crepes-de-salchicha-a-la-mostaza-2.html</a> >	1-3

#### Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

#### El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
14.08.2017

Examinador  
I. Galíndez Labrador

Página  
2/5

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L, A21B

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES (INTERPAT, LATIPAT), EPODOC, WPI, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 14.08.2017

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones 3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-2	<b>NO</b>

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión.-**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.



**1. Documentos considerados.-**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	CREPA DE SALCHICHA . [en línea][recuperado el 08/08/2017]. Recuperado de Internet <URL: <a href="http://www.comohacercrepas.com.mx/crepa-de-salchicha">http://www.comohacercrepas.com.mx/crepa-de-salchicha</a> >	04.06.2014
D02	CREPA DE SALCHICHA. [en línea][recuperado el 08/08/2017]. Recuperado de Internet <URL: <a href="http://www.comohacercrepas.com.mx/crepa-de-salchicha">http://www.comohacercrepas.com.mx/crepa-de-salchicha</a> >	04.06.2014
D03	US 20060249506 A1 (ROBERTSON, R.)	09.11.2006
D04	US 20060249506 A1 (ROBERTSON, R.)	09.11.2006
D05	US 20070186785 A1 (COHEN, E. et al.)	16.08.2007
D06	ES 2003572 A6 (PIETSCHMANN, B.)	01.11.1988
D07	JP 2015062434 A (NIKAKUDO YG)	09.04.2015
D08	"CREPES DE SALCHICHA A A MOSTAZA". [en línea][Recuperado el 08/08/2017]. Recuperado de Internet <URL: <a href="http://www.entrandoenlacocina.com/2011/09/crepes-de-salchicha-a-la-mostaza-2.html">http://www.entrandoenlacocina.com/2011/09/crepes-de-salchicha-a-la-mostaza-2.html</a> >	28.09.2011

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

El documento D1 citado en el Informe sobre el Estado de la Técnica tiene por objeto una crepe de salchicha, cuya composición, de la que entra a formar parte queso emmental, se considera que destruye la actividad inventiva, en el sentido del artículo 8 de la Ley 24/2015 de Patentes, de la reivindicación 1 de la solicitud en estudio.

El documento D2 hace referencia a un dispositivo con dos placas de cocción con elementos intercambiables dependiendo de la forma del alimento a cocinar. Dichas placas están unidas por una bisagra, disponiendo de un elemento calefactor y de un termostato.

Dicho dispositivo, a diferencia del empleado en nuestra solicitud (reivindicación 2), está dotado también de una bandeja recolectora de la grasa que escurre durante el calentamiento a través de orificios practicados en la placa de cocción.

A pesar de dicha diferencia y, al igual que en el caso de D1, se estima que D2 destruye la actividad inventiva de la reivindicación 2 de la solicitud en estudio.

El documento D3 divulga otro dispositivo con dos placas de cocción unidas por una bisagra, disponiendo de un elemento calefactor y de un termostato, dotado también de una bandeja recolectora de la grasa que escurre durante el calentamiento. Dicho dispositivo, a diferencia del empleado en nuestra solicitud, puede disponerse de modo que sólo una o ambas placas de cocción entren en contacto con el alimento.

El documento D4 se refiere a un molde de cocción para productos de bollería, citándose como ejemplo uno de salchicha, dotado de una parte superior y otra inferior dotadas de orificios para la circulación de aire caliente. Dicho documento refleja el estado general de la técnica en este campo.

El documento D5 describe unos crepes de salchicha a la mostaza, uno de cuyos ingredientes es el vino blanco. A diferencia de la solicitud en estudio, en este caso la masa de crepe y la salchicha se cocinan por separado, razón principal por la cual se estima que simplemente refleja el estado general de la técnica respecto a la reivindicación 3 de la solicitud a estudio.

Por último, el documento D6 divulga otro dispositivo con dos placas de cocción unidas por una bisagra que refleja el estado general de la técnica en este campo.

A la vista de dicho Estado de la Técnica anterior, se considera que las reivindicaciones 1 a 3 analizadas cumplen con el requisito de Novedad, en el sentido del artículo 6 de la Ley 24/2015 de Patentes.

En el caso del D5, la diferencia entre ambos procedimientos es más evidente que en el resto de los documentos citados. Sin embargo, se considera que el procedimiento empleado, explícita o implícitamente en D1-D4 y D6 no es igual que en el caso de la solicitud a estudio, razón por la cual dichos documentos se consideran estado general de la técnica anterior respecto a la reivindicación 3 analizada.