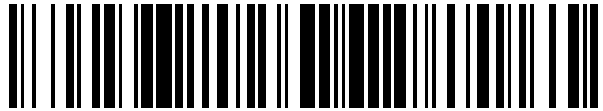


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 640 775**

21 Número de solicitud: 201630564

51 Int. Cl.:

**A47J 37/10** (2006.01)

**A47J 27/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**02.05.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**06.11.2017**

71 Solicitantes:

**TRISTAR EUROPE B.V. (100.0%)**

**Jules Verneweg 87**

**5015 BH TILBURG NL**

72 Inventor/es:

**WOLFSWINKEL, Laurien Titia ;**

**AUDET PALAU, Jordi y**

**GINER EGEA, Olga**

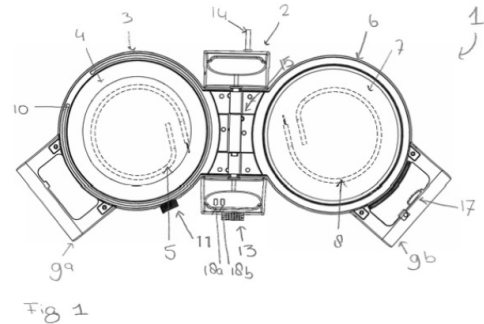
74 Agente/Representante:

**ZEA CHECA, Bernabé**

54 Título: **DISPOSITIVO PARA PREPARAR TORTILLAS ESPAÑOLAS**

57 Resumen:

La tortilla española es ampliamente consumida en España y algunos países de habla hispana. Si bien existen numerosas variaciones regionales, la versión básica se hace sólo con huevos y patatas, y posiblemente cebolla. La invención se refiere a un dispositivo (1) para preparar tortillas españolas, que comprende una superficie para freír (4, 7) y un elemento calefactor eléctrico (5, 8) para calentar dicha superficie para freír (4, 7).



ES 2 640 775 A1

DESCRIPCIÓN

**DISPOSITIVO PARA PREPARAR TORTILLAS ESPAÑOLAS**

La invención se refiere a un dispositivo para preparar tortillas españolas.

5 La tortilla española es el nombre que se le da a un plato típico español también denominado "tortilla de patatas" o "tortilla española", que consiste en una tortilla hecha con huevos y patatas, comúnmente fritas en aceite. La tortilla española se consume ampliamente en España y algunos países de habla hispana. Si bien existen numerosas variaciones regionales, la versión básica se hace sólo con huevos y patatas, y posiblemente cebolla. La  
10 tortilla española normalmente se prepara utilizando una tapa de cocina y se le da forma volteando la tortilla hasta que se ha cocinado bien.

Un objetivo de la invención es facilitar la preparación de tortillas españolas.

15 Para este fin, la invención presenta un dispositivo de acuerdo con el preámbulo, que comprende: una estructura de soporte, un primer elemento para freír conectado de manera articulada a dicha estructura de soporte, comprendiendo dicho primer elemento para freír: una primera superficie para freír cóncava que encierra un espacio para freír configurado para contener todos los ingredientes para preparar una tortilla española, y un primer  
20 elemento calefactor eléctrico destinado a calentar dicha primera superficie para freír; y un segundo elemento para freír conectado de manera articulada a dicha estructura de soporte, comprendiendo dicho segundo elemento para freír: una segunda superficie para freír, y un segundo elemento calefactor eléctrico configurado para calentar dicha segunda superficie para freír,  
25 en el que dicho primer elemento para freír y dicho segundo elemento para freír pueden girar entre sí entre un estado abierto y un estado cerrado, en el que en el estado cerrado el primer elemento para freír y el segundo elemento para freír están acoplados uno sobre el otro, de manera que el espacio para freír queda sustancialmente sellado por la segunda superficie para freír. El dispositivo de acuerdo con la invención comprende unas superficies  
30 para freír que pueden calentarse las cuales pueden colocarse una sobre la otra para disponerse en un estado cerrado del dispositivo en el cual habrá presente un espacio para freír sustancialmente sellado para preparar una tortilla española. Dado que tanto el primer elemento para freír como el segundo elemento para freír pueden girar respecto a la estructura de soporte, la tortilla puede voltearse fácilmente. Durante el uso, la superficie de

soporte quedará en contacto (se apoyará) sobre una superficie de soporte, en el que la superficie de soporte se estabiliza preferiblemente por medio de unas ventosas configuradas para cooperar con dicha superficie de soporte. La primera superficie para freír cóncava encierra un espacio para freír que es suficientemente grande para contener todos los ingredientes para preparar una tortilla española. Por lo tanto, el primer elemento para freír se considera como una sartén. Preferiblemente, la segunda superficie para freír es sustancialmente plana y actúa como tapa para cerrar la primera superficie para freír cóncava (en caso de que el segundo elemento para freír quede colocado en la parte superior del primer elemento para freír), en el que el espacio para freír queda sustancialmente cerrado, preferiblemente sellado. En caso de que el primer elemento para freír y el segundo elemento sean volteados girando dichos elementos para freír, preferiblemente juntos y simultáneamente en el que el espacio para freír permanece cerrado, en el que el segundo elemento para freír se convertirá en el elemento para freír inferior y el primer elemento para freír se convertirá en el elemento para freír superior, el segundo elemento para freír actuará de sartén (poco profunda), mientras que el primer elemento para freír actuará de tapa. Aplicar una segunda superficie para freír sustancialmente plana (poco profunda) también permite servir la tortilla española, una vez preparada, de una manera atractiva y de fácil uso, en el que la segunda superficie para freír actuará como plato para servir (bandeja de servir).

Puede conseguirse un sellado mejorado entre el elemento para freír, en caso de que el primer elemento para freír y/o el segundo elemento para freír comprenda por lo menos un elemento de sellado, tal como una tira flexible, en particular de goma. El efecto de sellado en el estado cerrado puede mejorarse adicionalmente, en caso de que el segundo elemento para freír (o el primer elemento para freír) vaya provisto de un resalte circunferencial que sobresalga, preferiblemente de manera sustancialmente perpendicular, respecto a la segunda superficie para freír (o la primera superficie para freír), y en el que el primer elemento para freír (o el segundo elemento para freír) está configurado para alojar por lo menos parte del resalte circunferencial en estado cerrado. Puede realizarse un sellado mejorado adicional con un bloqueo entre (los mangos de) el primer y el segundo elemento para freír.

Preferiblemente, por lo menos uno, y preferiblemente ambos, del primer elemento para freír y el segundo elemento para freír están configurados para quedar en contacto (apoyarse)

sobre una superficie de soporte del dispositivo. Esto facilitará la estabilidad del dispositivo durante el uso.

5 Cada uno del primer elemento para freír y el segundo elemento para freír comprende preferiblemente un mango, en el que, en estado cerrado, el mango del primer elemento para freír y el mango del segundo elemento para freír están situados preferiblemente alineados entre sí. Por lo menos parte de cada mango está dirigido preferiblemente hacia un lado delantero del dispositivo. Los mangos facilitan el giro de los elementos para freír respecto a la estructura de soporte y unos respecto a los otros. Posicionando los mangos  
10 (parcialmente) hacia un lado delantero del dispositivo, se obtiene una posición ergonómica de los mangos que facilita a los usuarios girar (y voltear) los elementos para freír.

La temperatura de calentamiento se controla preferiblemente mediante un termostato, alojado preferiblemente en la estructura de soporte. El termostato está configurado para  
15 regular la temperatura de los elementos calefactores y/o las superficies para freír. El dispositivo puede comprender por lo menos un sensor que actúe conjuntamente con un elemento calefactor y/o una superficie de freír para controlar la temperatura de estos componentes, en el que dicho primer sensor está configurado para cooperar con el termostato. Cada elemento para freír puede comprender su(s) propio(s) sensor(es). El  
20 tiempo de calentamiento de los elementos calefactores se controla preferiblemente aplicando un temporizador, alojado preferiblemente en la estructura de soporte. El usuario puede controlar manualmente el termostato y/o el temporizador.

Con el fin de almacenar de manera eficiente el dispositivo después de su uso, es favorable  
25 en caso de que el dispositivo comprenda por lo menos un elemento de bloqueo configurado para bloquear el primer elemento para freír y el segundo elemento para freír en una orientación vertical. Este elemento de bloqueo puede estar formado, por ejemplo, por un elemento en forma de gancho, aunque bien pueden contemplarse realizaciones alternativas del elemento de bloqueo.

30

La invención se explicará en base a los ejemplos de realización no limitativos que se muestran en las siguientes figuras. En las mismas:

la figura 1 muestra una vista desde arriba de un dispositivo de acuerdo con la invención, en estado abierto;

la figura 2 muestra una sección transversal del dispositivo según la figura 1, en estado abierto;

5 la figura 3 muestra una vista en perspectiva de un dispositivo según la figura 1, en estado cerrado; y

la figura 4 muestra otra vista en perspectiva de un dispositivo según la figura 1, en estado abierto.

10 La figura 1 muestra una vista desde arriba y la figura 2 muestra una sección transversal de un dispositivo (1) para preparar tortillas españolas en estado abierto, que comprende una estructura de soporte (2) y un primer elemento para freír (3) y un segundo elemento para freír (6), que están conectados de manera articulada a la estructura de soporte (2) a través de unas bisagras (15). El primer elemento para freír (3) comprende una primera superficie para freír cóncava (4) que encierra un espacio para freír configurado para contener todos los ingredientes para preparar una tortilla española, y un primer elemento calefactor eléctrico (5) configurado para calentar dicha primera superficie para freír. El segundo elemento para freír (6) comprende una segunda superficie para freír (7) y un segundo elemento calefactor eléctrico (8) configurado para calentar dicha superficie para freír. En la realización que se presenta, el primer elemento para freír (3) y el segundo elemento para freír (6) comprende cada uno un mango (9a, 9b), cada uno de los cuales está dirigido por lo menos parcialmente hacia un lado delantero del dispositivo (1), (solamente mostrado en la figura 1) y, por lo tanto, directo hacia un usuario. El mango (9b) del segundo elemento para freír (6) comprende un bloqueo (17). Además, el dispositivo (1) comprende un elemento de sellado (10) para sellar el espacio para freír en estado cerrado. El elemento de sellado (10) está formado aquí por una tira de goma. El dispositivo (1) comprende un termostato (11) para regular la temperatura de los elementos calefactores (5, 8) y/o las superficies para freír (4, 7), y un temporizador regulable (13) para regular el tiempo de calentamiento de los elementos calefactores (5, 8). Cuando el temporizador está a 0, el aparato se apaga automáticamente. La estructura de soporte (2) está provista de unas luces indicadoras (18a, 18b) para indicar el estado de funcionamiento del dispositivo (1). Por otra parte, la estructura de soporte (2) comprende un cable de alimentación (14). Tal como puede apreciarse en la figura 2, la segunda superficie para freír plana (7) puede actuar, por lo tanto, como bandeja de servicio tras la preparación de la tortilla española. Ambos elementos calefactores

eléctricos (5, 8) se encuentran sustancialmente por debajo de la superficie para freír (4, 7). El lado inferior de la estructura de soporte (2) está provisto de una pluralidad de ventosas (12a, 12b).

5 La figura 3 muestra una vista en perspectiva del dispositivo (1) de acuerdo con las figuras 1 y 2, en estado cerrado. En este estado cerrado, las superficies para freír (4, 7) quedan enfrentadas entre sí, de manera que el espacio para freír queda sustancialmente sellado. Esto evitará fugas de ingredientes (líquidos o sólidos) durante el uso, en particular durante el volteo de la tortilla girando el conjunto de ambos elementos para freír (3, 6), en estado  
10 cerrado, a otro lado de la estructura de soporte (2), de manera que el primer elemento para freír (3) llegue a colocarse sobre el segundo elemento para freír (6).

La figura 4 muestra otra vista en perspectiva del dispositivo (1) de acuerdo con las figuras anteriores, en la cual se aprecia claramente que la primera superficie para freír (4) presenta  
15 una forma cóncava, y la segunda superficie para freír (7) presenta una forma plana. Por otra parte, la figura 4 muestra que la segunda superficie para freír está provista de un resalte circunferencial (16) cuyo diámetro exterior es (ligeramente) menor que un diámetro interior de la primera superficie para freír (4) lo que mejora un efecto de sellado del dispositivo (1) en el estado cerrado del dispositivo (1) (estado cerrado de los elementos para freír (3, 6)).

20 Será evidente que la invención no está limitada a los ejemplos prácticos que se muestran y se describen aquí, sino que son posibles numerosas variantes dentro del alcance de las reivindicaciones adjuntas que serán obvias para el experto en la materia.

25 Los conceptos de la invención descritos anteriormente se ilustran mediante varias realizaciones ilustrativas. Es concebible que puedan aplicarse conceptos inventivos individuales sin que, al hacerlo, se apliquen también otros detalles del ejemplo descrito. No es necesario dar más detalles sobre ejemplos de todas las combinaciones concebibles de los conceptos inventivos que se han descrito anteriormente, ya que el experto en la materia  
30 entenderá que pueden (re)combinarse numerosos conceptos de la invención con el fin de llegar a una aplicación específica.

Se entiende que el verbo "comprender" y sus conjugaciones utilizados en esta publicación de patente significa no sólo "comprende", sino también se entiende que significa frases como "contiene", "consiste sustancialmente", "formado por" y sus conjugaciones.

## REIVINDICACIONES

1. Dispositivo para preparar tortillas españolas (1), que comprende:

- 5 - una estructura de soporte (2),  
- un primer elemento para freír (3) conectado de manera articulada a dicha estructura de soporte (2), comprendiendo dicho primer elemento para freír (3):
- 10 - una primera superficie para freír cóncava (4) que encierra un espacio para freír configurado para contener todos los ingredientes para preparar una tortilla española, y  
- un primer elemento calefactor eléctrico (5) destinado a calentar dicha primera superficie para freír (4); y  
- un segundo elemento para freír (6) conectado de manera articulada a dicha estructura de soporte (2), comprendiendo dicho segundo elemento para freír (6):
- 15 - una segunda superficie para freír (7), y  
- un segundo elemento calefactor eléctrico (8) destinado a calentar dicha segunda superficie para freír (7),

20 en el que dicho primer elemento para freír (3) y dicho segundo elemento para freír (6) pueden girar entre sí entre un estado abierto y un estado cerrado, en el que en el estado cerrado el primer elemento para freír (3) y el segundo elemento para freír (6) quedan acoplados uno sobre el otro, de manera que el espacio para freír queda sellado sustancialmente por la segunda superficie para freír (7).

25 2. Dispositivo (1) de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el dispositivo (1) comprende el primer elemento para freír (3) y/o el segundo elemento para freír (6) comprende por lo menos un elemento de sellado (10) para sellar el espacio para freír en el estado cerrado.

30 3. Dispositivo (1) de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, caracterizado por el hecho de que el segundo elemento para freír (6) está provisto de un resalte circunferencial (16) que sobresale, preferiblemente de manera sustancialmente perpendicular, respecto a la segunda superficie para freír (7), y en el que el primer elemento para freír (3) está configurado para alojar por lo menos parte del resalte circunferencial (16) en el estado cerrado.



4. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el primer elemento para freír (3) está provisto de un resalte circunferencial (16) que sobresale respecto a la primera superficie para freír (4), y en el que el segundo elemento para freír (6) está configurado para recibir por lo menos parte del resalte circunferencial (16) en el estado cerrado.

5. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que la segunda superficie para freír (7) es sustancialmente plana.

6. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el primer elemento para freír (3) y el segundo elemento para freír (6) están configurados cada uno para quedar en contacto con una superficie de soporte del dispositivo (1).

7. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el primer elemento para freír (3) y el segundo elemento para freír (6) comprenden cada uno un mango (9a, 9b), en el que, en estado cerrado, el mango (9a) del primer elemento para freír (3) y el mango (9b) del segundo elemento para freír (6) quedan posicionados preferiblemente alineados entre sí.

8. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que por lo menos parte de cada mango (9a, 9b) está dirigido hacia un lado delantero del dispositivo (1).

9. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el dispositivo (1) comprende un termostato (11), preferiblemente alojado en la estructura de soporte (2), para regular la temperatura de los elementos calefactores (5, 8) y/o las superficies para freír (4, 7).

10. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el dispositivo (1) comprende un temporizador regulable (13), alojado preferiblemente en la estructura de soporte (2), para regular el tiempo de calentamiento de los elementos calefactores (5, 8).

11. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que un lado inferior de la superficie de soporte está provisto de unas ventosas (12a, 12b).

5

12. Dispositivo (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el dispositivo (1) comprende por lo menos un elemento de bloqueo (17) configurado para bloquear el primer elemento para freír (3) y el segundo elemento para freír (6) en una orientación vertical.

10

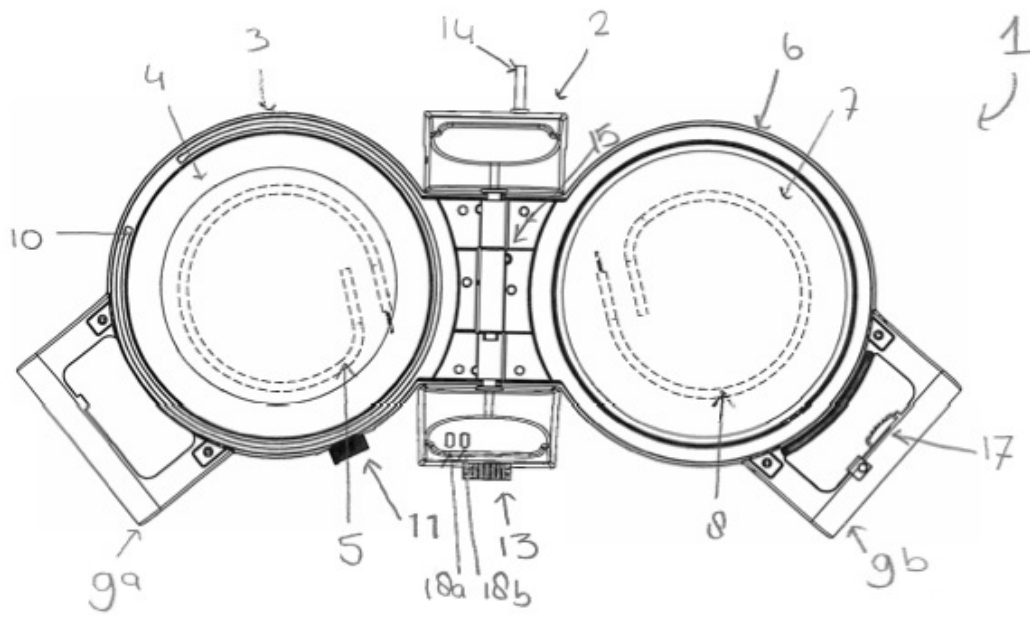


Fig 1

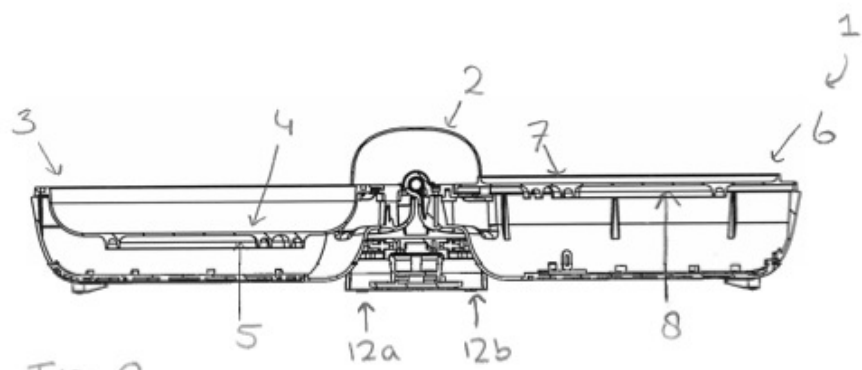


Fig. 2

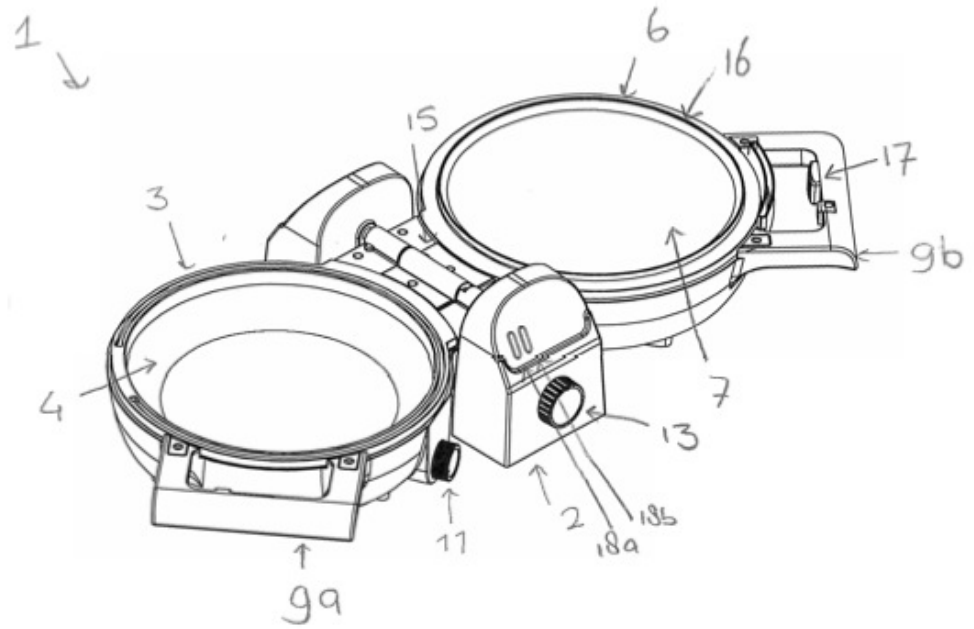
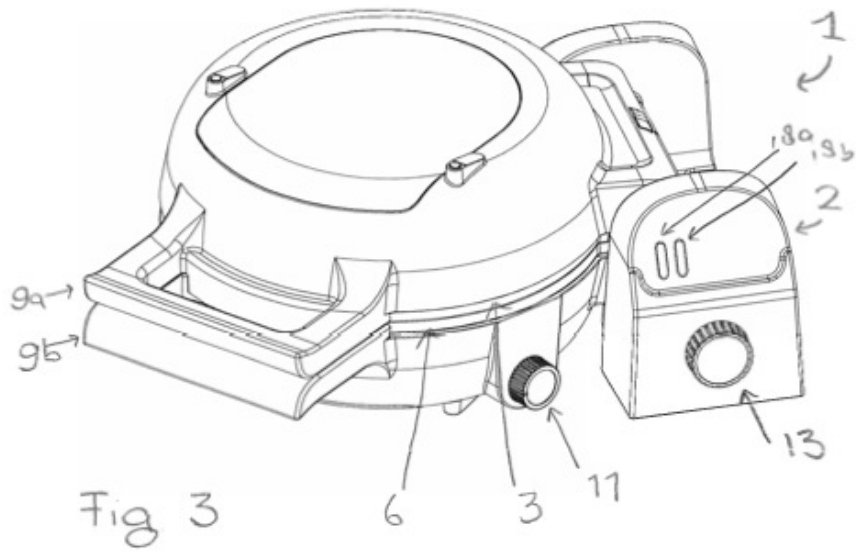


Fig 4



- ②① N.º solicitud: 201630564  
②② Fecha de presentación de la solicitud: 02.05.2016  
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A47J37/10** (2006.01)  
**A47J27/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	CN 101152059 A (ORIGINALITY INTERNAT CO LTD) 02/04/2008, Todo el documento.	1-12
A	GB 2444476 A (OTTER CONTROLS LTD) 11/06/2008, Todo el documento.	1-12
A	KR 20140099044 A (HAN A TOOLS CO LTD) 11/08/2014, Resúmenes EPOC, WPI y figuras.	2-4
A	KR 101489691B B1 04/02/2015, Resúmenes EPOC, WPI y figuras.	2-4
A	CN 202060624U U (GUORONG ZHOU) 07/12/2011, Resúmenes EPOC, WPI y figuras.	2-4
A	US 2009193661 A1 (WAN ABEL YIU CHUNG et al.) 06/08/2009, todo el documento.	11-12
A	CN 201445390U U (XINRU LI) 05/05/2010, Resúmenes EPOC, WPI y figuras.	11-12
A	CN 202751244U U (NINGBO ORCHID ELECTRIC APPLIANCES MFG CO LTD) 27/02/2013, Resúmenes EPOC, WPI y figuras.	11-12
A	US 2007284382 A1 (MORGAN FLETCHER) 13/12/2007, Todo el documento.	5

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  
23.01.2017

Examinador  
P. Alonso Gaston

Página  
1/5

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

A47J

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

INVENES, EPODOC, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 23.01.2017

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 2-5,9-12	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1,6-8	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-12	<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	CN 101152059 A (ORIGINALITY INTERNAT CO LTD)	02.04.2008
D02	GB 2444476 A (OTTER CONTROLS LTD)	11.06.2008
D03	KR 20140099044 A (HAN A TOOLS CO LTD)	11.08.2014
D04	KR 101489691B B1	04.02.2015
D05	CN 202060624U U (GUORONG ZHOU)	07.12.2011
D06	US 2009193661 A1 (WAN ABEL YIU CHUNG et al.)	06.08.2009
D07	CN 201445390U U (XINRU LI)	05.05.2010
D08	CN 202751244U U (NINGBO ORCHID ELECTRIC APPLIANCES MFG CO LTD)	27.02.2013
D09	US 2007284382 A1 (MORGAN FLETCHER)	13.12.2007

**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**

Se considera D01 el documento de la técnica anterior más próximo al objeto reivindicado en la reivindicación independiente número 1. Siguiendo la redacción de las reivindicaciones, describe lo siguiente:

Un dispositivo que comprende:

- una estructura de soporte (3),
- un primer elemento para freír (1) conectado de manera articulada a dicha estructura de soporte (3), comprendiendo dicho primer elemento para freír (1):
- una primera superficie para freír cóncava que encierra un espacio para freír y
- un primer elemento calefactor destinado a calentar dicha primera superficie para freír (1); y
- un segundo elemento para freír (2) conectado de manera articulada a dicha estructura de soporte (3), comprendiendo dicho segundo elemento para freír (2):
- una segunda superficie para freír, y
- un segundo elemento calefactor destinado a calentar dicha segunda superficie para freír (2),

en el que dicho primer elemento para freír (1) y dicho segundo elemento para freír (2) pueden girar entre sí entre un estado abierto y un estado cerrado, en el que en el estado cerrado el primer elemento para freír (1) y el segundo elemento para freír (2) quedan acoplados uno sobre el otro, de manera que el espacio para freír queda sellado sustancialmente por la segunda superficie para freír.

El primer elemento para freír (1) y el segundo elemento para freír (2) están configurados cada uno para quedar en contacto con una superficie de soporte del dispositivo. El primer elemento para freír (1) y el segundo elemento para freír (2) comprenden cada uno un mango, en el que, en estado cerrado, el mango del primer elemento para freír (1) y el mango del segundo elemento para freír (2) quedan posicionados preferiblemente alineados entre sí. Por lo menos parte de cada mango está dirigido hacia un lado delantero del dispositivo. (Ver figuras y descripción de D01)

La reivindicación independiente número 1 difiere de D01 en que no se menciona que los calefactores sean eléctricos, no obstante, un experto en la materia, a la luz del dispositivo divulgado lo deduciría de una forma directa y no ambigua con lo cual, el contenido de esta reivindicación no sería nuevo. (Art. 6.1 LP) Por similar razonamiento tampoco serían nuevas las reivindicaciones dependientes 6, 7 y 8.

La reivindicación dependiente 2 se diferencia de D01 en que menciona un elemento de sellado, y las reivindicaciones 3 y 4 en que mencionan el uso de un resalte en una de las superficies y que la otra superficie permite alojar dicho resalte. El uso de juntas de sellado y de resaltes alojados en la superficie contraria son práctica habitual para permitir de sellado de este tipo de dispositivos (ver por ejemplo D03, D04 o D05), por lo que un técnico habituado al diseño de este tipo de dispositivos tendría en cuenta estas soluciones técnicas sin necesidad de recurrir al uso de actividad inventiva. Por tanto, estas reivindicaciones adolecerían de falta de actividad inventiva. (Art. 8.1 LP)

La reivindicación dependiente 5 difiere de D01 en que la segunda superficie es sustancialmente plana, no obstante, en función de alimento a cocinar un experto en la materia tendría en cuenta, simplemente razonando el método por el cual se cocinan las tortillas de patatas, sin aplicar actividad inventiva alguna, diseñar la segunda superficie plana, puesto que son conocidas dispositivos con una de las superficies sustancialmente planas. (ver por ejemplo D02 o D09). En consecuencia, esta reivindicación no satisfaría el requisito de actividad inventiva. (Art. 8.1 LP)



La reivindicación dependiente 9 se diferencia de D01 en que menciona el uso de un termostato, no obstante en D01 se menciona que la temperatura se encuentra controlada, y el método más habitual para ello es el uso de un termostato, con lo que sería evidente su utilización. Es habitual el uso de termostatos y temporizadores en este tipo de dispositivos. (Ver por ejemplo D01 y D02). Por tanto, ni esta reivindicación ni la reivindicación 10, donde menciona el uso de un temporizador, gozarían de actividad inventiva conforme al artículo 8.1 LP.

Por último la reivindicación dependiente 11 difiere de D01 en el uso de ventosas para fijar el dispositivo y la 12 en el uso de un elemento de bloqueo. No obstante, el uso de ventosas o de elementos de bloqueo son opciones habituales de diseño en este tipo de equipos. (ver por ejemplo D06, D07 o D08). Por ello, estas reivindicaciones adolecerían de falta de actividad inventiva según el artículo 8.1 LP.

En conclusión, se considera que las reivindicaciones 1-12 no satisfacen los requisitos de patentabilidad establecidos en el art. 4.4 de la Ley de Patentes 11/1986.