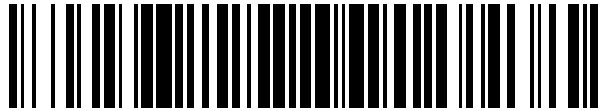


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 748 601**

51 Int. Cl.:

B65D 5/42 (2006.01)
B65D 5/62 (2006.01)
B65D 1/34 (2006.01)
B65D 21/04 (2006.01)
B65D 81/26 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **09.12.2014 PCT/IB2014/002701**
- 87 Fecha y número de publicación internacional: **18.06.2015 WO15087135**
- 96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **09.12.2014 E 14830552 (7)**
- 97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **10.07.2019 EP 3079998**

54 Título: **Kit para pizza para llevar**

30 Prioridad:

10.12.2013 IT VA20130063
10.01.2014 IT VA20140001
25.02.2014 IT VA20140006

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
17.03.2020

73 Titular/es:

FOOD DELIVERY PACKAGING S.R.L. (100.0%)
Via Falcone 7
20123 Milano, IT

72 Inventor/es:

RIZZO, ARMANDO

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 748 601 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

Kit para pizza para llevar

Campo de la invención

La presente invención se refiere a una bandeja para pizza para llevar según el preámbulo de la reivindicación 1.

5 Antecedentes tecnológicos y estado de la técnica

Como se sabe, para el transporte de la pizza para llevar, generalmente se usan envases en forma de caja hechos de cartón o cartón corrugado, que se obtienen de un elemento de corte inicial doblado para definir una parte en forma de caja que tiene un fondo para soportar la pizza y paredes laterales, con una altura tal que permita el alojamiento de una pizza y que estén conectadas entre sí por varios puntos de enganche perimetrales formados singularmente por una aleta respectiva, que puede engancharse en una apertura circular correspondiente obtenida previamente en el elemento cortante, así como parte de la tapa oscilante con el borde opuesto al lado oscilante que tiene una pestaña que se puede plegar e insertar en un orificio en la parte en forma de caja.

Por un lado, las cajas conocidas cumplen satisfactoriamente su tarea conocida de obtención fácil y económica. Sin embargo, por otro lado, revelan varios inconvenientes y desventajas. En realidad, durante el transporte desde el punto de producción de pizza hasta el cliente, en la caja se crea un condensado producido por el vapor generado por la pizza, insertada desde el horno en la caja, y que se enfría progresivamente poniendo en peligro las características organolépticas de la pizza. Además, estos envases en forma de caja son fácilmente permeables a las grasas y al aceite dispersados de la pizza en la caja en los movimientos de la misma y que también pueden filtrarse de la pizza en sí. En el caso de esta suciedad con grasas y aceites de partes superficiales más o menos extensas de la caja, las cajas se deben desechar en lugares de desechos sin la posibilidad de ser reciclados.

Una desventaja adicional de las cajas de pizza conocidas consiste en el hecho de que, para comer la pizza, si se abre la caja y se da la vuelta a la tapa y se coloca sobre la mesa cortando directamente la pizza, que permanece en el fondo de la caja, o si se quiere colocar la pizza en un plato, será necesario sostener la pizza con los dedos y colocarla en un plato y esta operación inevitablemente implica ensuciar las manos con el aceite y la grasa de la pizza.

Con respecto a los cartones de pizza conocidos, debe observarse que durante el ensamblaje de estas cajas, un usuario puede estar sujeto a pequeños pero desagradables y dolorosos cortes en los dedos. Además, debe observarse que el ensamblaje de estas cajas requiere un período de tiempo determinado y requieren un espacio de almacenamiento considerable. Además, el hábito conocido de cortar y comer la pizza directamente en el fondo de la caja es per se bastante desaconsejable, debido a la condición no higiénica de la parte inferior de la caja.

Por último, debe observarse que el condensado mencionado anteriormente, causado por el vapor generado por el calor liberado por la pizza, puede no eliminarse necesariamente durante el transporte, por lo tanto, al comer la pizza no siempre está tan crujiente como lo está cuando la pizza se saca del horno.

Como se describe en relación con los envases de pizza, también se conocen bandejas hechas de material sintético del tipo en forma de caja sin tapa, que, cuando se superponen para transportar varias pizzas, solo descansan en dos lados, lo que pone en peligro la estabilidad en el caso de pilas de bandejas. Incluso con estas bandejas conocidas, la superposición de las mismas tiende a mantener, dentro de cada bandeja, el vapor y el condensado que se forman, lo que lleva a los inconvenientes antes mencionados con referencia a las cajas de pizza.

El documento US 3 016 644 describe una cubierta de publicidad plegable para envases de leche en la parte superior para dar forma a un techo, que cubre solo una parte de la superficie superior del envase y con el extremo superior del mismo se proyecta oblicuamente hacia arriba desde el envase para una parte considerable.

El documento WO 93/19989 ilustra sustancialmente un envase para pizza formado por dos elementos de cartón corrugado que pueden superponerse y que tienen partes de aletas y aperturas para la conexión de estos dos elementos de corte, en donde también hay partes ilustradas del fondo elevadas para que circule aire debajo de la pizza. Esto también permite eliminar los insertos de cartón corrugado y, por lo tanto, ahorrar.

El documento US 5 219 1 16 describe una cinta decorativa que puede conectarse fácilmente a cajas de pastel, las cajas tienen una tapa que puede oscilar con aletas laterales que se extienden hasta la altura de la caja y cubren las dos paredes laterales de la caja. La cinta decorativa cubre una tira de la tapa y tiene aletas laterales que también se extienden hasta la altura de las paredes laterales de la caja y tienen, en la parte inferior, aletas adaptadas para fijar la cinta decorativa a la caja, que también deben tener pasadores de fijación que cooperan con los de la cinta de decoración.

El documento US 2005/01 1939 describe una caja mejorada para llevar pizza con esquinas elásticas que tienden a empujar la pestaña y un orificio de la caja en una relación de fijación para evitar la apertura de las esquinas y la salida de parte de la pizza.

El documento EP 1 193 184 describe una caja para llevar pizza que comprende un envase en forma de caja y un plato, que tiene una pared de base con nervaduras que se proyectan hacia arriba y hacia abajo.

5 El documento US 2006/131369 ilustra una caja para llevar pizza con una tapa oscilante lateralmente que tiene dos orificios para el paso de las asas correspondientes de una bandeja interna para sostener la pizza, evitando las asas sobresalientes el apilamiento de una pluralidad de cajas similares. El documento US 2006/0022026 ilustra un inserto para contener varios productos alimenticios durante la cocción y durante la transferencia del mismo en un envase en forma de caja, en donde dicho inserto tiene plegamientos laterales que sirven como elementos de sujeción o asa.

10 El documento EP 0 989 067 describe un envase para transportar pizzas para llevar formadas por dos estuches de plástico opuestos, cada uno de los cuales tiene una pared inferior y una pared lateral con nervaduras que definen, en la posición cerrada, una cámara para alojar la pizza y en comunicación con las aperturas externas de las válvulas.

El documento DE 94 01 839 ilustra un envase para pizzas con tapa y parte inferior conectadas de forma similar a una bisagra, en el que la superficie total está comprimida en forma circular canalizada o poligonal en la tapa y en la parte inferior, que están conectadas de forma extraíble por una aleta de forma ovalada de la tapa cuyas partes laterales se pueden insertar en un asiento opuesto en la parte inferior.

15 El documento US 3 403 814 describe una bandeja de pizza en una sola pieza cuadrada, que se puede apilar.

El documento US 3 005 572 describe una estructura de cajón de plástico para el transporte y la presentación de varios tipos de productos, siendo el cajón adecuado para el apilamiento.

El documento US 4 058 214 describe un envase apilable similar a un cajón, con tiras cónicas y nervaduras para enlavar el apilamiento.

20 El documento US 4813543 describe un envase apilable y anidable para alimentos. Incluye un cuerpo formado como una unidad integral que define un hueco abierto hacia arriba, el hueco tiene una pared inferior y una pared lateral convergente hacia abajo. La pared lateral tiene porciones escalonadas a intervalos a su alrededor y porciones no escalonadas separadas de las porciones escalonadas, de modo que cuando dos de estos envases están orientados rotacionalmente en una primera posición uno con respecto al otro, las porciones escalonadas de los envases coinciden para permitir una anidación cercana. A la inversa, cuando los envases están orientados de forma giratoria en una segunda posición, las porciones escalonadas de un envase coinciden con las porciones no escalonadas del otro para permitir el apilamiento espaciado de los envases.

25

Compendio de la invención

30 La presente invención tiene la tarea de proporcionar un envase de pizza para llevar para pizzerías que permita eliminar los inconvenientes y desventajas con respecto a los envases para pizza de la técnica conocida y mantener las características organolépticas típicas, de fragancia y carácter crujiente de la pizza, así como permitir la reutilización de las bandejas y el reciclaje de las cajas de cartón según los incentivos de los municipios.

Debe observarse que en 2013 los consumidores de pizza en Italia desecharon alrededor de 50.000 toneladas de cajas grasosas reciclables y no recicladas.

35 La tarea indicada se cumple, según la invención, a través de una bandeja para llevar pizza que tiene las características de la reivindicación 1.

Otros desarrollos y realizaciones ventajosas se indican en las respectivas reivindicaciones dependientes.

La bandeja para llevar pizza según la invención permite obtener numerosas ventajas.

40 En el caso de una pila de bandejas, la cubierta solo se aplicará a la caja/bandeja superior, y no a todas las cajas o bandejas, por lo que se ahorrará considerablemente. Los envases para pizza según la invención también pueden estar provistos de un plato interno para pizza provista de proyecciones para soportar o sostener la pizza que permite mantener la pizza espaciada con respecto al fondo de la caja, permitiendo así una circulación óptima de aire en la caja cerrada y, por lo tanto, garantiza una humedad/condensado mínimo en la caja, por lo que la pizza mantiene sus características organolépticas y de fragancia incluso después del tiempo de transporte.

45 Una ventaja adicional del plato de pizza radica en el hecho de que al llegar a destino, al consumir la pizza, el usuario puede retirar fácilmente la pizza de la caja, sosteniendo así la aleta de extracción prevista en plácale plato de pizza deslizando así dicho plato de pizza desde la parte inferior de la caja al plato del cliente, o levantándola del envase de la bandeja sin tapa sujetando las aletas de sujeción dispuestas en las esquinas del plato de pizza.

50 Esta enseñanza innovadora permite una sujeción más fácil y segura y las aletas de rasgado permanecen a una temperatura sustancialmente más baja con respecto a las áreas cubiertas por la pizza, evitando así quemarse los dedos.

El envase de bandeja hecho de material sintético reciclable para manipular productos alimenticios según la invención representa una alternativa ventajosa a las cajas de cartón listas, por lo tanto, ahorra considerablemente tiempo y espacio con la posibilidad de cortar y comer la pizza en condiciones higiénicas usando la bandeja que contiene la pizza, o usando el plato de pizza en forma de hoja del envase propuesto. Según la invención, también es posible eliminar el vapor/condensado que de otro modo estaría presente y evitar así la retención de vapor en el envase, permitiendo así controlar el condensado y usar un producto verdaderamente reciclable. Las bandejas propuestas están ligeramente hundidas en el perímetro, como se conoce, para permitir un apilamiento fácil y, según la invención, después de girar 90 grados una bandeja superior con respecto a la bandeja inferior, permite un acoplamiento espaciado entre dos bandejas superpuestas, con nuevas soluciones similares a las "chimeneas" que permiten una fácil liberación del vapor y una considerable estabilidad de una pila de bandejas superpuestas.

La presencia de ranuras radiales continuas en el fondo de los platos y bandejas de pizza contribuye a endurecerlos, mientras que la pluralidad de protuberancias permite la circulación de aire antes mencionada debajo de la pizza en la bandeja, manteniendo así la pizza fragante y crujiente.

Breve descripción de los dibujos

Las características, ventajas y detalles adicionales del envase para pizza para llevar según la invención serán más evidentes a partir de la siguiente descripción de realizaciones ilustradas esquemáticamente en los dibujos adjuntos, particularmente en las figuras de 20 a 25, que se muestran en diferentes escalas para mayor claridad:

la figura 1 es una vista en perspectiva frontal superior de un envase de pizza para llevar según la técnica anterior, con la tapa abierta;

la figura 2 es una vista superior en un lado de una cubierta simple que no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica;

la figura 3 es una vista superior en el otro lado de la cubierta simple de la figura 2, que no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica;

la figura 4 no forma parte de la invención, pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a una vista en perspectiva de un envase para pizza del tipo conocido con una cubierta simple dispuesta en la tapa, antes de fijar la cubierta;

la figura 5 no forma parte de la invención, pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a una vista superior de la caja de la figura 4, con la tapa cerrada y la cubierta simple fijada a la misma;

la figura 6 no forma parte de la invención, pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a una vista superior en un lado de una cubierta doble, que se puede plegar;

las figuras 7 y 8 no forman parte de la invención, pero representan los antecedentes de la técnica y se refieren, respectivamente, a una vista en un lateral y en el otro lateral a una cubierta simple de diferente realización, correspondiente a las figuras 2 y 3;

la figura 9 no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a una vista superior de una caja como en la figura 5 con una cubierta simple en la realización según las figuras 7 y 8;

la figura 10 no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a un detalle en sección ampliada según la línea de sección X-X en la figura 9 antes de plegar la aleta de fijación de la cubierta alrededor de la tapa de la caja;

la figura 11 no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica y se relaciona con los detalles como en la figura 10 después de doblar la aleta de fijación alrededor de la tapa y el cierre de la tapa en la caja;

la figura 12 no forma parte de la invención, pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a una vista superior de un elemento de corte impreso abierto de una cubierta doble,

la figura 13 no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a una vista superior de una caja como en la figura 9 con una doble cubierta en la realización según la figura 12 pegada;

las figuras 14 y 15 no forman parte de la invención pero representan los antecedentes de la técnica y se refieren respectivamente a un detalle ampliado según la línea de sección XV-XV en la figura 13 de manera similar a las figuras 10 y 11;

la figura 16 no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica y se refiere a una caja con la tapa abierta vista desde dentro de la caja con una cubierta simple del tipo indicado en las figuras 2 y 3, y adicionalmente con un plato de pizza con una pizza indicado con línea discontinua en una posición de retirada;

la figura 17 es una vista superior del plato de pizza de la figura 16;

la figura 18 es una vista frontal del plato de pizza según la flecha F;

la figura 19 no forma parte de la invención pero representa los antecedentes de la técnica que muestran, a escala ampliada, el detalle en sección según la línea XIX-XIX en la figura 17;

5 la figura 20 es una vista en perspectiva oblicua superior de una bandeja de pizza según la invención que se puede apilar y superponer para el alojamiento de una o más pizzas simultáneamente e independientemente entre sí;

la figura 21 muestra, a escala ampliada, el detalle en sección según la línea de sección XXI - XXI en la figura 20;

la figura 22 muestra una vista en perspectiva superior oblicua en dos bandejas de pizza superpuestas y espaciadas en posición de apilamiento, antes del apilamiento de las mismas; la figura 23 es una vista frontal de las dos bandejas de la figura 22 en la posición apilada de las mismas;

la figura 24 es una vista en perspectiva oblicua superior de dos bandejas de pizza superpuestas y espaciadas en la posición de superposición de las mismas, antes de hundirse entre sí; y

la figura 25 es una vista frontal de las dos bandejas de la figura 24 en la posición superpuesta e incrustada de la misma.

15 Descripción de las realizaciones preferidas

Como se ha tratado anteriormente, las figuras 1 a 16 y la figura 19 descritas a continuación, no forman parte de la presente invención, sino que simplemente representan algunas realizaciones relacionadas con el envase para llevar pizza perteneciente al estado de la técnica, útil para comprender la invención, representado en las figuras 17, 18 y de las figuras 20 a 25.

20 Una caja convencional 1 para llevar pizza se ilustra esquemáticamente en la figura 1 y tiene dos paredes laterales opuestas 3 y una pared frontal 4, que tienen, en la parte superior, un borde 5 doblado horizontalmente para soportar una tapa oscilante 7 conectada, a través una línea de plegado 8, con la pared frontal adicional 9, en la que los medios de acoplamiento, no ilustrados, garantizan el mantenimiento de la forma de la caja de la parte inferior 2 de la caja, en donde dichas cajas se obtienen plegando un cartón o un elemento de corte de cartón corrugado, en el que las líneas plegables son precortadas. En el lado superior de la tapa 7 generalmente hay escritos e ilustraciones sobre el mundo de la pizza, por ejemplo, el nombre de la pizzería, y esto en el caso de producción media-alta.

Los inconvenientes de tales cajas de pizza de la técnica anterior se abordan en la introducción.

30 Se puede obtener un aumento considerable de la superficie destinada a la comunicación publicitaria utilizando una cubierta en forma de hoja o cubierta de tapa 11 como se indica en la figura 3 y que tiene una superficie sustancialmente equivalente a la superficie de la tapa del envase de pizza 1, sin partes de proyección. Con el objetivo de una fijación simple y rápida de la cubierta 11 a la tapa 7, en dos bordes opuestos de la cubierta 11 se proporciona respectivamente al menos una aleta plegable 12 que, después de colocar la cubierta 11 en la tapa 12, se pliegan alrededor de los lados subyacentes de la tapa, por lo tanto, cerrando la tapa, dichas aletas permanecen atrapadas entre el lado inferior de la tapa y el borde perimetral 5 de las paredes laterales 3.

35 Dicha solución podría aumentar considerablemente el espacio destinado a los mensajes e ilustraciones comerciales, proporcionando una cubierta múltiple 11, en el ejemplo de la figura 6 una cubierta doble, con las aletas 12, 12a previstas en el elemento de corte inicial que comprende una línea de plegado 13 para una correcta superposición de las dos cubiertas 11. Mientras se obtiene una aleta 12 como se ilustra arriba, la aleta 12a se corta en el lado de la cubierta 11 a por lo tanto, después de doblar las dos caras de la cubierta a lo largo de la línea 13, las dos aletas 12 y 12a sobresalen de la cubierta plegada de forma análoga, como se ilustra en las figuras 2 y 3. Esto no solo permite aumentar la superficie para dedicarla a la publicidad, sino también una parte de dichas cubiertas podría constituir un cupón de promoción, o similar, que se puede separar de las cubiertas de forma precortada, esto obviamente no es posible con el cartón de la caja 1.

45 La figura 5 muestra que, después de aplicar la cubierta como se ha indicado anteriormente, está firmemente anclada a la tapa 7 en sus dos lados sin partes de proyección.

Obviamente, la fijación de la cubierta simple o doblada 12 a la tapa de la caja también puede realizarse a través de cualquier otro medio o método adecuado, por ejemplo, en un lado de la tapa de la caja, con dos pasadores metálicos espaciados que se pueden aplicar utilizando una máquina de coser manual, clips o pequeños trozos de cinta adhesiva, como se indica con líneas de puntos en la figura 9.

50 Las cubiertas simples 11 y las múltiples con más hojas siempre se pueden imprimir en las superficies delantera y trasera de las mismas y se pueden quitar fácilmente de los respectivos envases de cartón o bandeja. Para evitar ensuciar una caja de pizza convencional con aceite o grasa de la pizza, se proporciona un plato de pizza 20, figuras 8-13. El plato de pizza 20 se proporciona para la inserción en el envase de pizza según el estado de la técnica y

colocado en la parte inferior de la misma, por lo tanto, tendrá dimensiones que permiten una fácil introducción de la misma en la caja y un perímetro que corresponde sustancialmente al perímetro interno de la caja. Alternativamente a la inserción en un envase de pizza según el estado de la técnica, el plato de pizza 20 según la invención también puede estar dispuesto en el fondo de una bandeja similar a un envase 30, como se ilustra más detalladamente a continuación.

Como se puede observar en las figuras, el plato de pizza 20 tiene una conformación sustancialmente en forma de hoja con bordes perimetrales 21 en los tres lados y una pluralidad de proyecciones o protuberancias 22 distribuidas a grupos en sectores sustancialmente triangulares 23 separados por ranuras 24 que facilitan el corte de la pizza en sectores igualmente sustancialmente triangulares 23. Al colocar una pizza en las protuberancias 22, entre dichas protuberancias 22 y los grupos de dichas protuberancias hay áreas huecas y canales entre los cuales se produce una libre circulación de aire entre el lado inferior 26 de la pizza P y el plato de pizza subyacente.

Con el objetivo de retirar fácilmente el plato de pizza usando las manos de las cajas o bandejas de pizza, en el borde libre del plato de pizza 20 se proporciona una tira 28 para sujetar usando los dedos para quitar el plato de pizza con la pizza de la caja con un fácil movimiento de retirada/deslizamiento. Con 29, por ejemplo, se indican dos protuberancias para detener la pizza, que tienen una altura mayor con respecto a la de las protuberancias 22 y evitan el contacto de la caja con la pared lateral de la pizza. Se pueden proporcionar otras protuberancias 29 en tanto como se desee y dispuestas a voluntad para evitar un contacto entre la pizza y las paredes perimetrales de la caja, o bandeja, y evitar el deslizamiento de la pizza durante la extracción de la tira de sujeción 28 de la caja.

En las esquinas del plato de pizza 20 también se proporciona, respectivamente, una aleta de sujeción 25, de forma sustancialmente semicircular en el ejemplo. Estas aletas (25) se pueden sujetar con los dedos para retirar el plato de pizza, con la pizza que contiene, de un envase con forma de bandeja. Las figuras 17-19 muestran la posición de la pizza P en las proyecciones de un plato de pizza.

Ahora, se hará referencia a las figuras 20 a 25 que ilustran bandejas mejoradas para platos de pizza o bandejas 30 hechas de material sintético para manipular productos alimenticios según la invención y formar envases de pizza alternativamente a las cajas de cartón. Las bandejas tipo cuenco 30 tienen forma poligonal, por ejemplo, de forma cuadrangular, como se ilustra en las figuras 20, 22 y 24. La bandeja tiene respectivamente dos primeras paredes opuestas 31 y 32 y dos segundas paredes opuestas 33, 34, que se ejecutan de manera conocida, ligeramente avellanadas hacia abajo, es decir, hacia el lado inferior 35, con el objetivo de permitir el apilamiento de varias bandejas (figuras 23 y 24), y una superposición de las bandejas 30 (figuras 24 y 25) dejando entre los fondos 35 de dos bandejas superpuestas una cámara 36 para alojar una pizza P. El apilamiento de las bandejas se produce porque, como se ha mencionado anteriormente, las bandejas 30 tienen la misma configuración perimetral que las paredes ligeramente biseladas. La superposición espaciada entre los fondos 35 de dos bandejas 30 respectivamente se obtiene al proporcionar internamente en las paredes 31-34 proyecciones de tope 37 que se proyectan hacia el interior de la bandeja 30 y se obtiene, en el ejemplo ilustrado, similar a una cavidad sustancialmente semicilíndrica que se extiende desde su superficie de soporte horizontal 37a, que puede estar completamente cerrada o parcialmente abierta, hasta el fondo 35 de la bandeja para una altura H (figura 20) correspondiente a la altura de la cámara 36 para alojar la pizza P. Según la enseñanza de la invención, tales proyecciones 37 o contrafuertes de tope 37a se distribuyen de manera opuesta y diferente entre sí en las paredes laterales 31, 32 y 33, 34.

Por lo tanto, manteniendo la misma disposición de las proyecciones de tope 37, es posible apilar las bandejas 30 con la dimensión global mínima del espacio (figura 23) o girar, en el ejemplo ilustrado, 90 grados, una bandeja 30 respectivamente más abajo con respecto a una bandeja 30 respectivamente superior, los envases no están apilados, pero el fondo 35 de una bandeja superior, después de entrar en la bandeja inferior 30, debe descansar sobre las proyecciones de tope 37, sirviendo como "chimeneas primarias" distribuidas en las cuatro paredes de los tanques 30, dejando entre los dos tanques superpuestos la cámara 36 mencionada anteriormente para alojar la pizza P. Esto ocurre obviamente para cada bandeja aplicada progresivamente en la parte superior en la pila de bandejas deseada/requerida para el grupo de pizzas de un solo cliente. La colocación de las bandejas superiores en dichas proyecciones de tope 37 distribuidas en las cuatro paredes laterales 31-34 confiere una gran estabilidad a una pila de bandejas con pizzas relativas, facilitando el manejo de dicha pila de bandejas durante el transporte de las mismas y la entrega al cliente.

Además, para conferir a las bandejas la rigidez requerida, en la parte inferior 35 se proporcionan ranuras de refuerzo 39, por ejemplo dispuestas radialmente, para facilitar aún más el corte de la pizza en piezas sustancialmente triangulares, como a menudo desean los clientes, en donde dichas ranuras 39 contribuyen a conferir la rigidez requerida a la bandeja. Como se puede observar en las figuras 20, 21, 22 y 24, el fondo 35 de las bandejas 30 también está provisto preferiblemente de proyecciones 22 dispuestas, por ejemplo, como se ilustra en el plato de pizza 20 y que tienen la misma función.

Para facilitar la liberación de humedad y vapor liberado por la pizza en las paredes 31-34 de las bandejas además de las "chimeneas primarias" 37, se proporcionan "chimeneas secundarias" 40, todavía en forma de cavidades, por ejemplo, semicilíndricas, que se proyectan hacia el exterior y que terminan hacia el exterior en el borde perimetral 41 de las bandejas 30, en donde el vapor se eleva hacia arriba y también sale de todas las bandejas por debajo de la bandeja superior de una pila.

Además de los componentes ilustrados y descritos anteriormente, la bandeja según la invención puede comprender cubiertas 50 para cerrar las bandejas 30 individualmente o la bandeja superior 30 en una pila de bandejas 30, en donde, por simplicidad y claridad, dichas cubiertas 50 pueden ser simples o múltiples de manera similar a las cubiertas simples o múltiples 11 y 11a y se diferencian de las últimas debido al hecho de que no tienen aletas plegables 12, 12a.

5 Las cubiertas 50 tienen forma cuadrangular con una superficie un poco más pequeña que la apertura de las bandejas y permiten el reposo de las mismas en las proyecciones de tope 37, en donde el borde del perímetro dentro de las paredes laterales 31-34 determinará el alojamiento seguro de la cubierta 50 en la bandeja 30, como puede observarse a partir del detalle indicado con una línea discontinua en la figura 20, que representa simultáneamente el fondo 35 de una bandeja superpuesta 30, mientras que el borde perimetral 41 permite un fácil manejo de las bandejas.

10 La descripción estructural y funcional de los diversos componentes de la bandeja para llevar pizzas según la invención muestra que la tarea propuesta se resuelve de manera eficiente y es ecológica obteniendo las ventajas antes mencionadas.

15 Los expertos en la materia pueden introducir modificaciones y variantes a los componentes de la bandeja descrita según su forma geométrica, así como según las dimensiones y disposiciones de las protuberancias, ranuras de refuerzo, disposición, número y forma geométrica de los contrafuertes de tope, de las protuberancias y así sucesivamente, así como con respecto a la elección de los materiales, sin salirse del alcance de la presente invención como se describe y reivindica a continuación.

REIVINDICACIONES

1. Una bandeja en forma de caja tipo cuenco hecha de material sintético para llevar pizza que tiene dos primeras paredes opuestas (31, 32) y dos segundas paredes opuestas (33, 34) con lados perimetrales ligeramente hundidos para permitir su apilamiento,
- 5 en los lados internos de las paredes laterales (31-34) se proporcionan proyecciones de tope (37) que permiten superponer respectivamente una bandeja, para formar una pila de bandejas (30), que forman - en la bandeja inferior - una cámara (36) para alojar la pizza (P) que se va a transportar,
 caracterizada por que
 10 dichas proyecciones de tope (37) se distribuyen de manera opuesta y diferentes entre sí en las paredes laterales (31, 32; 33, 34),
 y en donde las proyecciones de tope (37) presentan superficies de tope (37a) proporcionadas completamente cerradas o parcialmente abiertas, para formar "chimeneas principales" para liberar vapor o condensado en la cámara (36) hacia arriba y hacia el exterior incluso con las bandejas (30) apiladas, y en donde
 15 las proyecciones de tope (37) se proyectan hacia el interior de la bandeja (30), similar a una cavidad semicilíndrica, que se extiende desde la superficie de soporte horizontal de la misma (37a) hasta el fondo (35) de la bandeja (30) para una altura (H) correspondiente a la altura de la cámara (36) para alojar la pizza (P).
2. Bandeja según la reivindicación 1, en donde se proporcionan medios de cubierta (50).
3. Bandeja según la reivindicación 1, en donde se proporcionan medios (20) que facilitan la extracción de la pizza del envase (30).
- 20 4. Bandeja según la reivindicación 1, en donde dichos medios (20) que facilitan la extracción de la pizza están constituidos por un inserto similar a un plato de pizza (20), hecho de material sintético adecuado para manipular productos alimenticios, adaptado para soportar directamente la pizza (P) con medios espaciadores (22) que garantizan la libre circulación de aire entre el fondo (26) de la pizza y la superficie superior de dicho plato (18), teniendo dicho plato de pizza medios de sujeción (28, 31) para una extracción cómoda y correcta del mismo con la pizza (P) sin
 25 ensuciar el envase de pizza (30).
5. Bandeja según la reivindicación 4, en donde el plato para pizza (18) tiene una estructura en forma de hoja con bordes para la contención perimetral (21) en tres lados plegados hacia arriba y una pluralidad de protuberancias (22) separadas entre sí y que se proyectan desde el plato (18) hacia arriba, y con ranuras radiales (24) que dividen el plato (18) en sectores sustancialmente triangulares (23) para facilitar el corte correcto de la pizza (P) en segmentos
 30 sustancialmente triangulares, en donde el lado del plato está orientado hacia el lado de oscilación de la tapa (7) de la caja (1) se proporciona dicha tira de sujeción (31) para una extracción deslizante de la pizza del envase (30), y en donde al menos en el borde del plato (18) opuesto a dicha tira de sujeción (28) se proporcionan dos o más salientes (29) de mayor altura que sirven como elementos para sostener la pizza soportada.
6. Bandeja según una o más de las reivindicaciones anteriores, en donde los medios para la sujeción del plato de pizza (18) consisten en cuatro aletas de sujeción (31) que se pueden levantar hacia arriba y disponer en las
 35 esquinas del plato de pizza (18).
7. Bandeja según la reivindicación 1, en donde se proporcionan medios de refuerzo (39, 41) para hacer que la bandeja sea rígida y medios espaciadores (22) que permiten una circulación de aire debajo de la pizza alojada en la cámara (36) de la bandeja (30).
- 40 8. Bandeja según la reivindicación 7, en donde dichos medios de refuerzo (39) consisten en configuraciones huecas similares a las ranuras que se proyectan hacia el exterior de la bandeja (30) y dispuestas de forma radial, y en donde dichos medios espaciadores (22) que determinan una libre circulación de aire debajo del fondo (26) de la pizza consisten en una pluralidad de proyecciones (22) como segmentos lineales, por ejemplo dispuestos linealmente con dirección radial.
- 45 9. Bandeja según una o más de las reivindicaciones anteriores, en donde en el lado interno de las paredes laterales (31-34) de la bandeja (30) se proporcionan "chimeneas secundarias" (40) abiertas hacia arriba para la liberación de vapor, que están formadas por cavidades que se proyectan hacia el exterior y terminan, en la parte superior, en un borde perimetral (41) de la bandeja (30) mientras que el extremo inferior de dichas "chimeneas secundarias" está debajo de dichas superficies de tope (37a) proporcionadas para la superposición de bandejas (30).

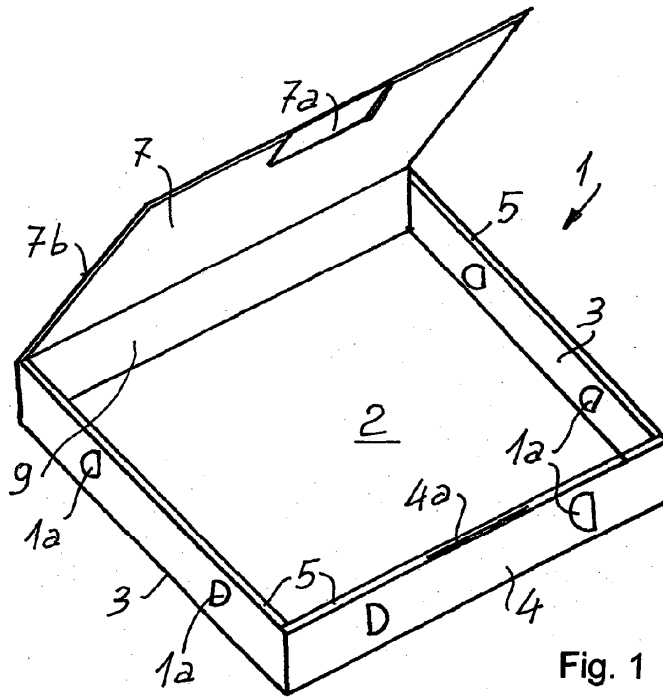


Fig. 1



Fig. 2

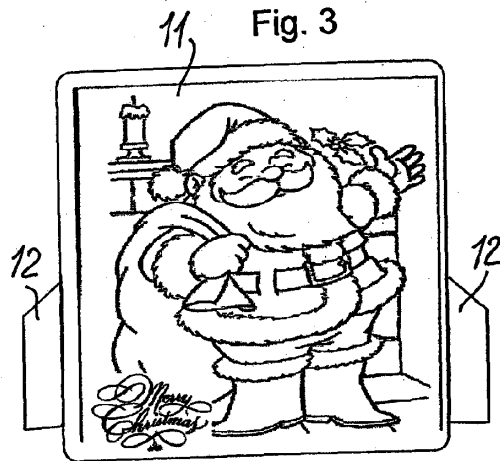


Fig. 3

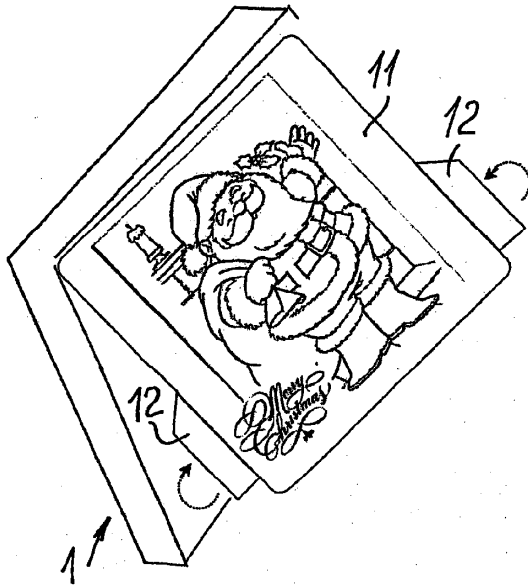


Fig. 4

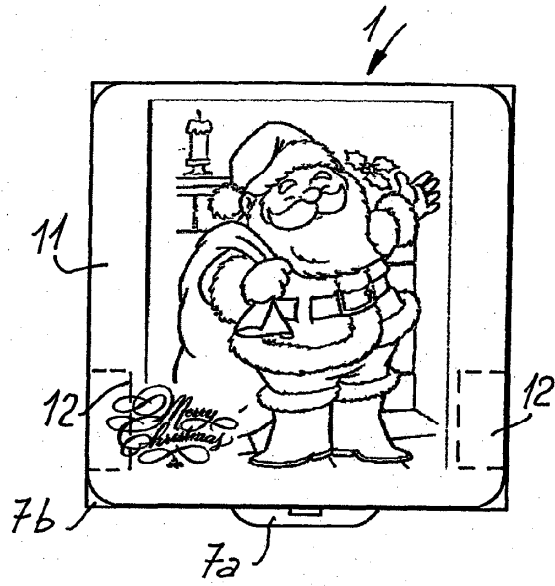


Fig. 5

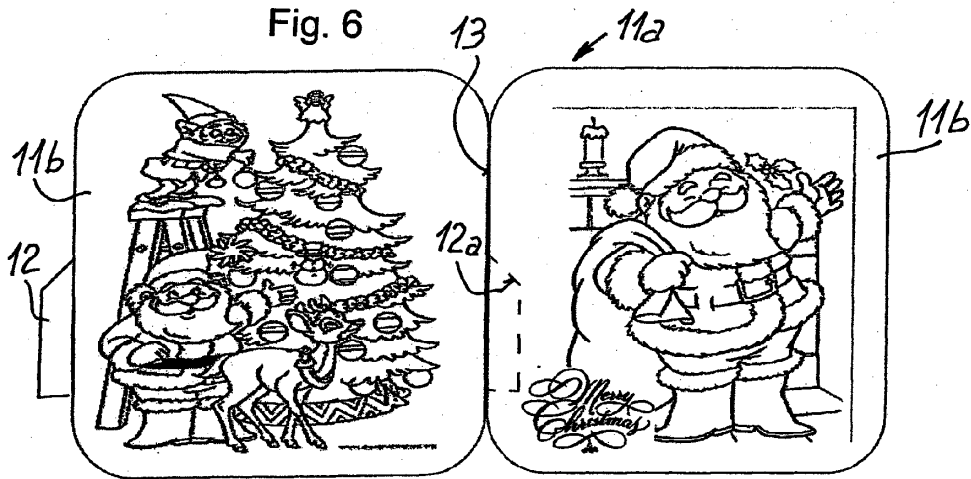


Fig. 6



Fig. 7

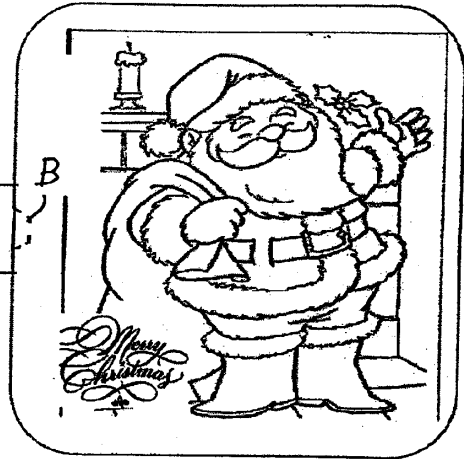


Fig. 8

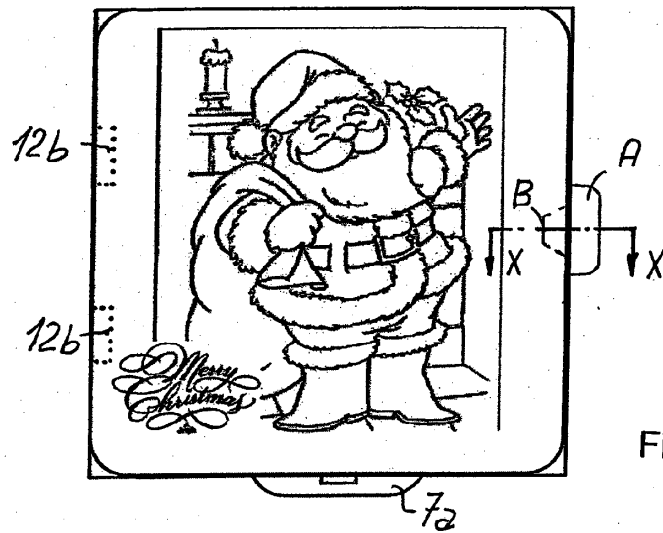


Fig. 9

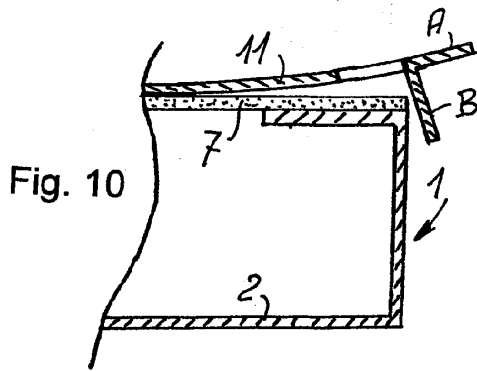


Fig. 10

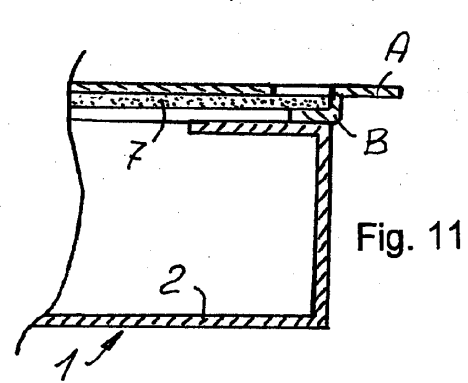


Fig. 11

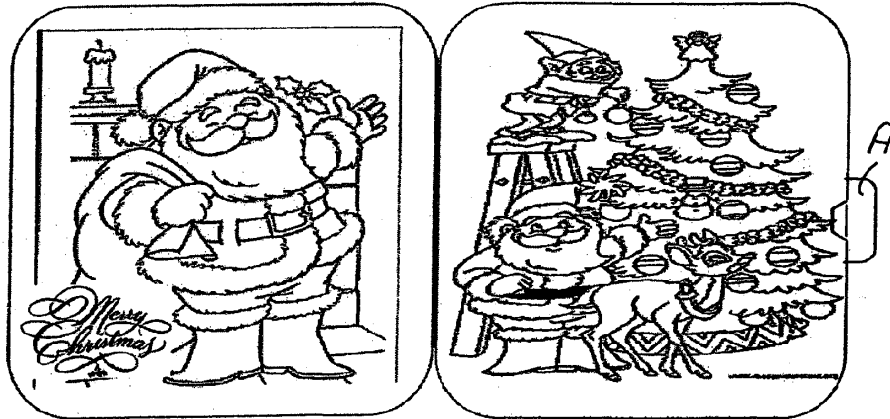


Fig. 12

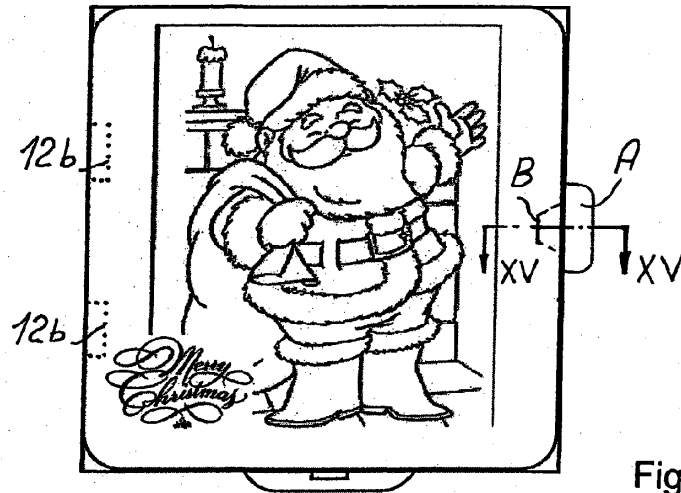
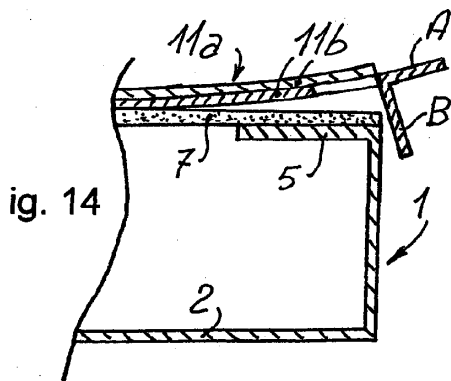


Fig. 13



ig. 14

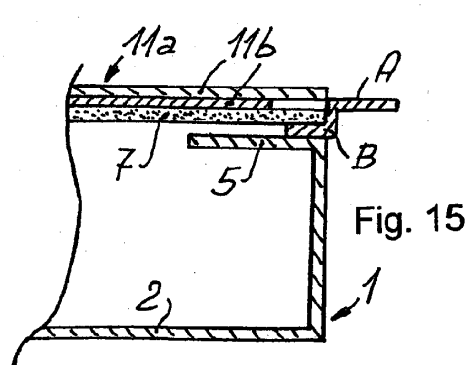


Fig. 15

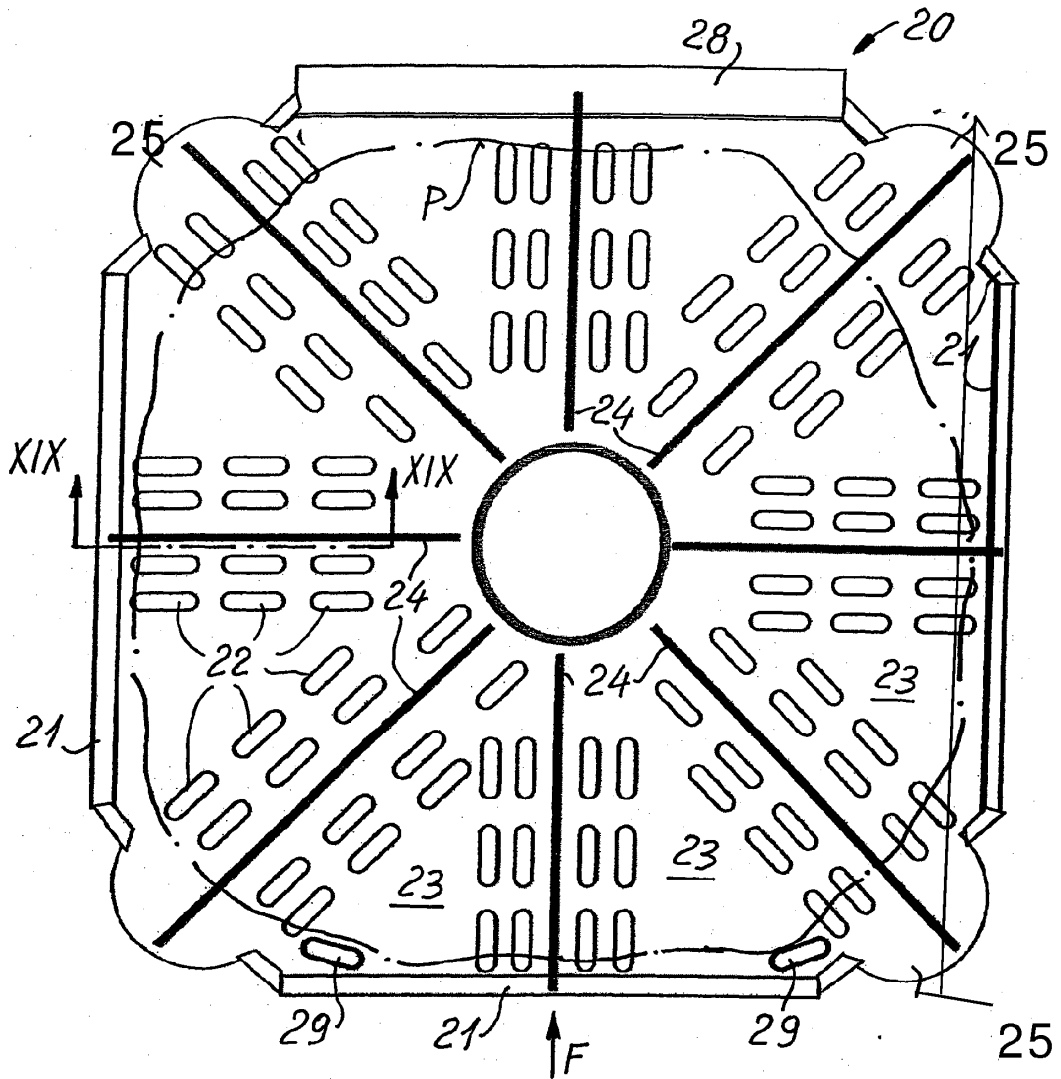


Fig. 17

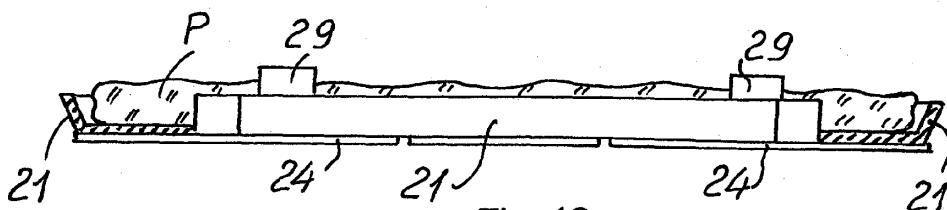


Fig. 18

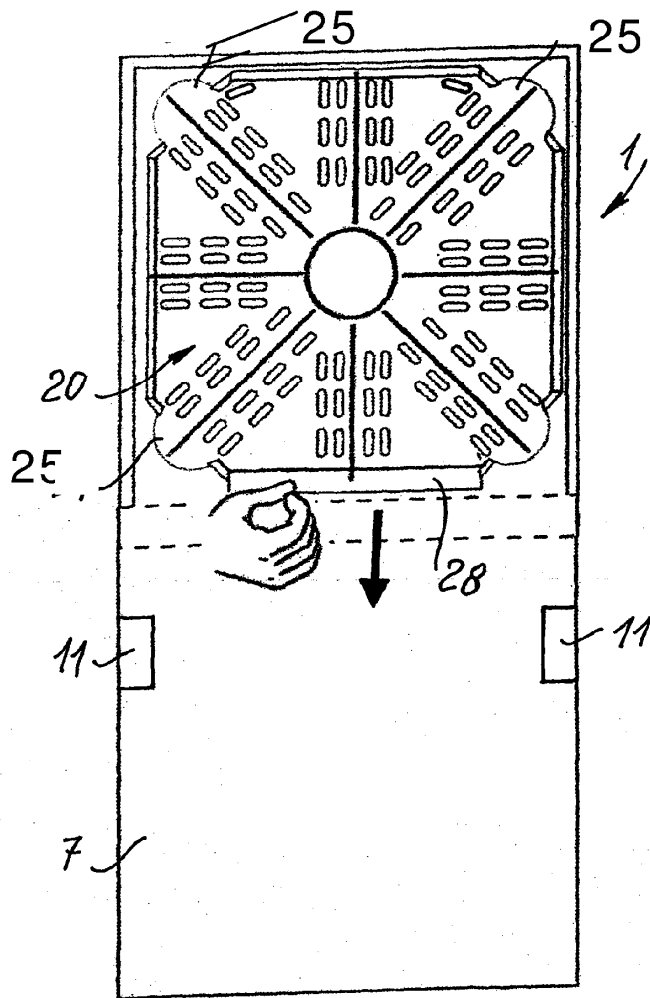


Fig. 16

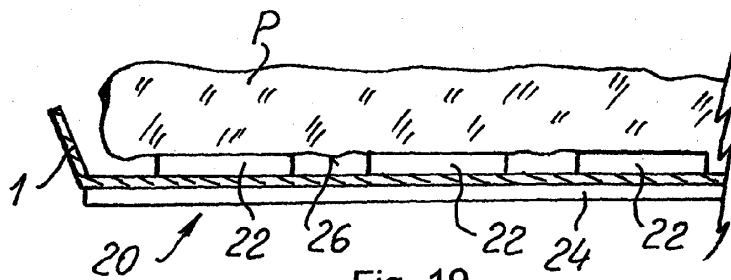


Fig. 19

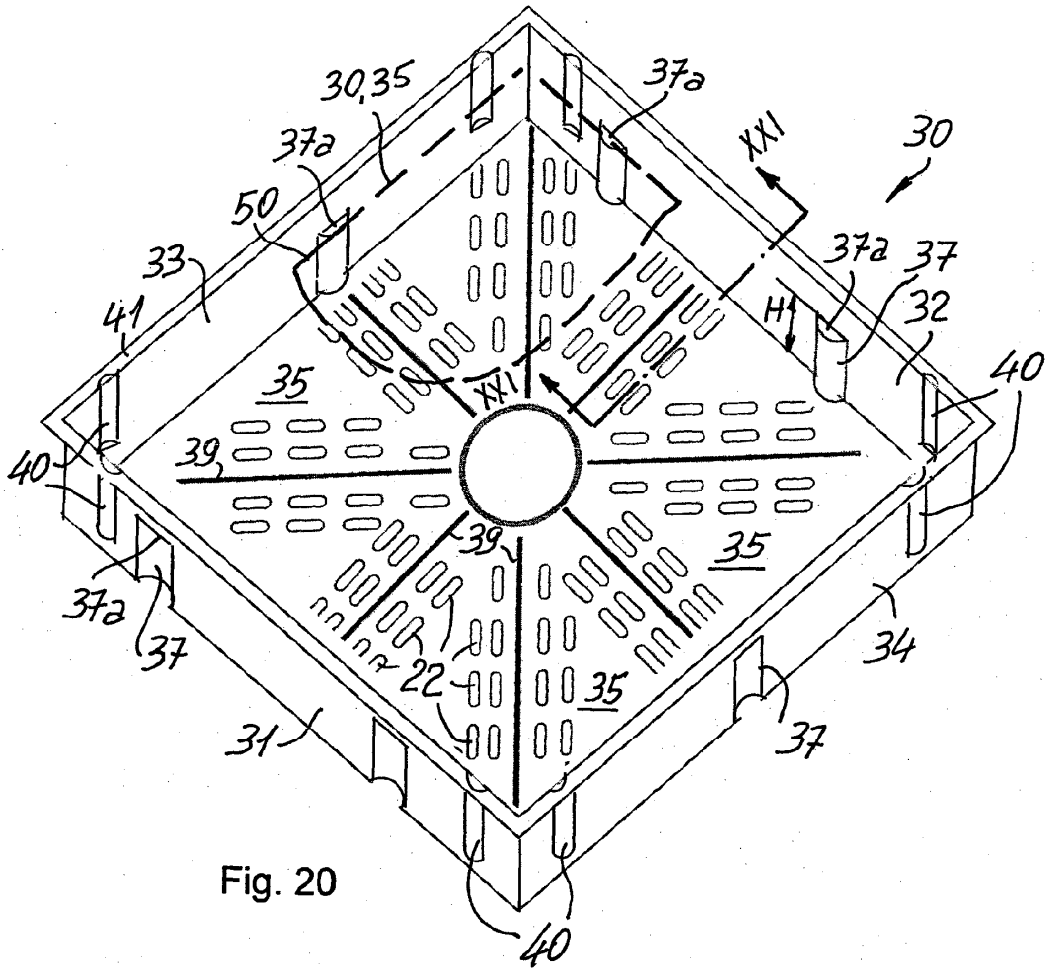


Fig. 20

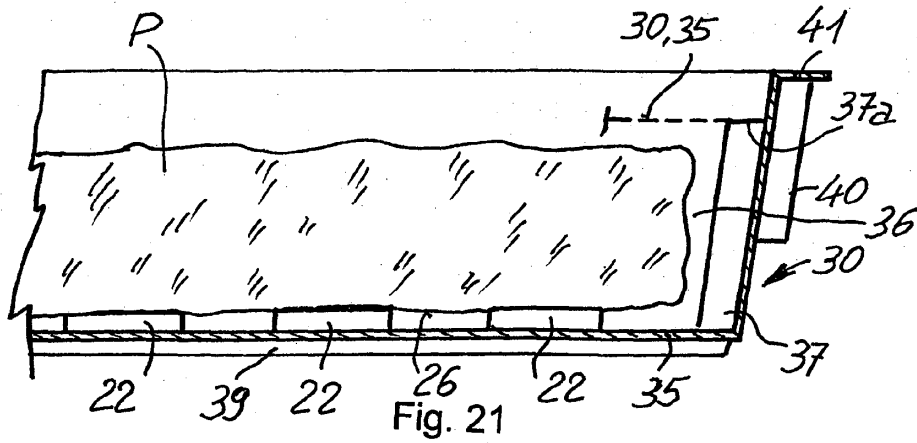
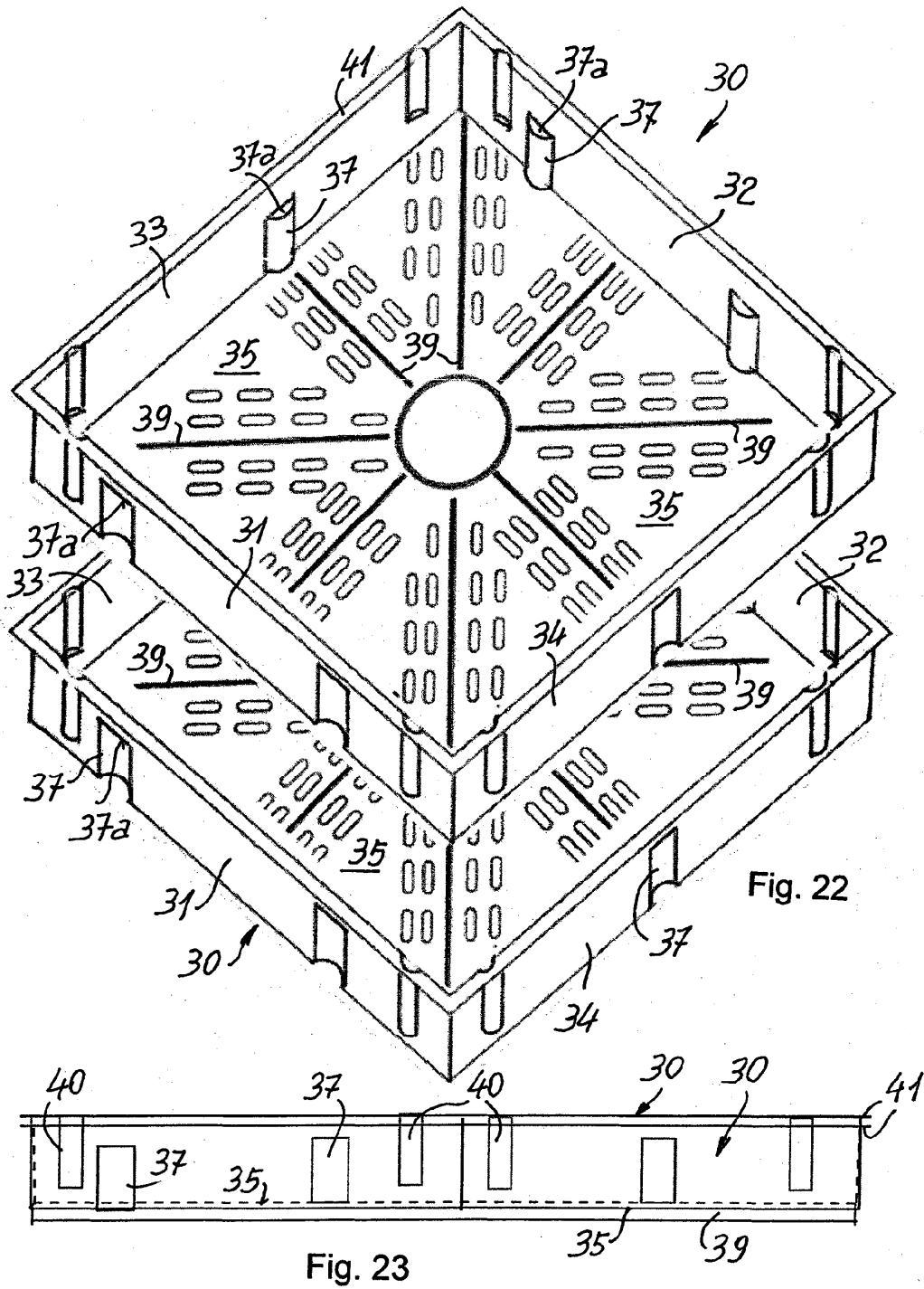


Fig. 21



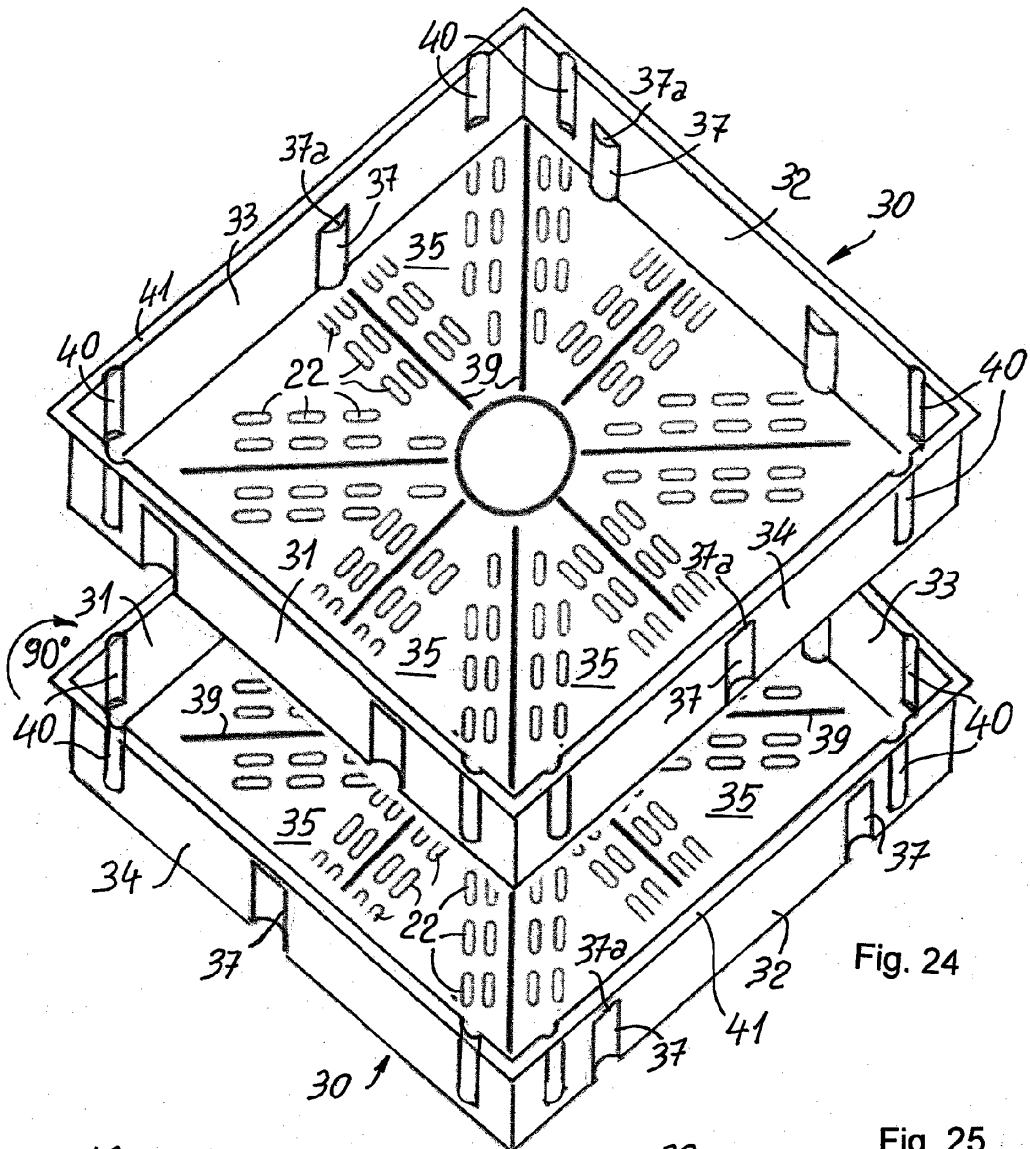


Fig. 24

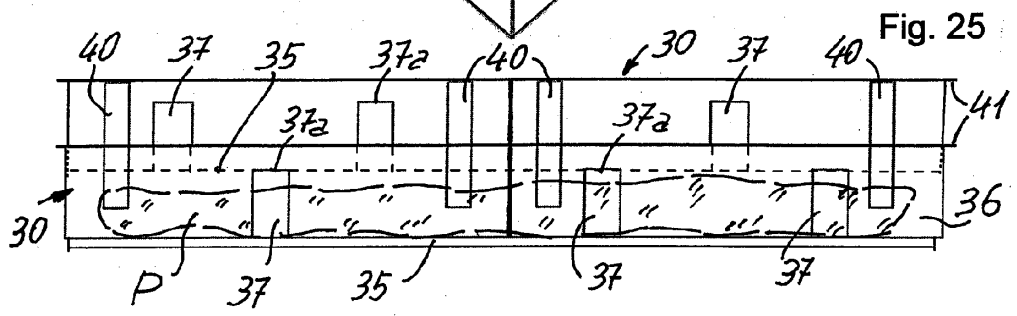


Fig. 25