

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 760 014**

51 Int. Cl.:

A21B 3/15 (2006.01)

H01F 7/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **22.07.2015** E 15177822 (2)

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **04.09.2019** EP 2984933

54 Título: **Base para cocinar**

30 Prioridad:

08.08.2014 DE 102014111331

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

12.05.2020

73 Titular/es:

**COFRESCO FRISCHHALTEPRODUKTE GMBH &
CO. KG (100.0%)
Ringstrasse 99
32427 Minden, DE**

72 Inventor/es:

**ARNING, HANS-JÜRGEN y
MÜTHER, NINA**

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 760 014 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

Base para cocinar

5 La presente invención se refiere a una base para cocinar, para la preparación de comidas, comprendiendo un material con forma de hojas, con un lado superior y un lado inferior que se puede colocar sobre un soporte.

10 Del documento EP 2 044 842 es conocida una base para cocinar que está conformada de un material con forma de hojas, el cual presenta protuberancias y depresiones abombadas, y con ello posibilita un aireado del producto a cocinar. Las bases para cocinar de ese tipo han demostrado ser adecuadas, pero son sin embargo muy ligeras, y se desplazan fácilmente sobre una bandeja, o sobre una encimera. Cuando la base para cocinar está enrollada sobre un rodillo, molesta también la tendencia inherente al rebobinado. Además, existe el peligro de que la base para cocinar se desplace en el caso del funcionamiento con aire circulante de un horno de cocción.

15 El documento DE 10 2005 047 257 B3 publica una bandeja de cocinar que presenta una superficie de cocinar, asar u hornear, con una normal a la superficie dirigida hacia arriba, así como con una superficie de apoyo con una normal a la superficie dirigida hacia abajo. A fin de alcanzar una mejora de la adherencia de la chapa, está previsto, según la invención, que la superficie de apoyo esté dotada con al menos un elemento de contacto con un elevado coeficiente de rozamiento.

20 El documento EP 2 002 723 B1 publica un portador de alimentos con un revestimiento que está compuesto por papel. El revestimiento puede estar dotado, en su parte inferior, con zonas parciales con un recubrimiento antideslizante.

25 Además, en el documento US 5,520,945 se pone a disposición una base para alimentos que está configurada en varias capas, y presenta una capa superior permeable y una capa absorbente situada debajo de la misma. Una base de varias capas de ese tipo es comparativamente compleja en su construcción, y no está prevista especialmente como base de cocinar con forma de hojas.

30 El documento FR 2 545 415 A1 publica un tejido de fibra de vidrio, recubierto con silicona, el cual puede ser utilizado varias veces como base para productos de panadería.

35 De aquí, el objetivo de la presente invención es conseguir una base para cocinar para la preparación de alimentos, la cual presenta una manipulación mejorada.

Este objetivo se alcanza con una base para cocinar con las características de la reivindicación 1.

40 La base para cocinar comprende un material con forma de hojas, especialmente una hoja o una tira, la cual está dotada, en su parte inferior, al menos con zonas parciales con un recubrimiento antideslizante. A través de ello se mejoran las propiedades de adherencia del material con forma de hojas, el cual puede ser colocado mejor sobre una encimera o sobre una bandeja, sin que tenga lugar un deslizamiento. Además, el recubrimiento antideslizante refuerza al material con forma de hojas, de forma que el mismo se hace algo más rígido en la zona del recubrimiento. A través del peso del recubrimiento antideslizante se reduce el peligro de que la base para cocinar se desplace en el caso del funcionamiento con aire circulante de un horno de cocción.

45 El recubrimiento antideslizante presenta un elastómero, especialmente una silicona. En ello, el recubrimiento puede ser aplicado sobre toda la superficie, o bien siguiendo un patrón solamente sobre una zona parcial en el lado inferior. El recubrimiento puede estar configurado además a través de símbolos, indicaciones o logotipos de empresas, lo cual es también ópticamente atractivo.

50 La base para cocinar presenta una resistencia térmica de más de 200° C, especialmente de más de 220° C, de forma que es posible su utilización en el horno. Además, el material con forma de hojas es impermeable al agua y a la grasa, de forma que es posible su utilización en el horneado y en el cocinado.

55 En una configuración preferida, el recubrimiento antideslizante se imprime sobre el lado inferior del material con forma de hojas. En ello, el recubrimiento antideslizante puede estar configurado en un color distinto del material con forma de hojas, de forma que el recubrimiento antideslizante configura también una superficie decorativa.

60 El material con forma de hojas es, según la invención, un papel de hornear. Puede utilizarse, por ejemplo, un papel de papiro, el cual presente un peso superficial de entre 30 g hasta 60 g/m², especialmente de entre 35 hasta 50 g/m². Además, el material con forma de hojas puede estar recubierto con silicona en su parte superior.

65 Según una configuración preferida de la invención, el recubrimiento antideslizante contiene un material magnético, especialmente un material con magnetismo permanente. A través de ello se mejora la adherencia a una bandeja. La proporción del material magnético puede estar situada en un rango de entre un 20% en peso hasta un 89% en peso del recubrimiento.

La invención se describe más detalladamente a continuación, según varios ejemplos de ejecución, con relación a los dibujos adjuntos. Se muestran:

- 5 La Figura 1A, una vista de una base de cocinar, según la invención, en uso;
 la Figura 1B, una vista de la parte inferior de la base de cocinar de la figura 1A;
 la Figura 2, una vista de una base de cocinar con un recubrimiento de toda su superficie;
 la Figura 3, una configuración modificada de una base de cocinar, y
 la Figura 4, una configuración modificada de una base de cocinar.

10 Una base de cocinar contiene un material 1 con forma de hojas, el cual puede ser desenrollado de un rollo y después cortado, o bien utilizado como un recorte con forma de hojas. El material 1 con forma de hojas contiene una parte superior 2 y una parte inferior 3, la cual puede depositarse sobre un soporte, por ejemplo una encimera o un horno de cocer. Sobre la parte inferior 3 se ha colocado un recubrimiento antideslizante 4 base de cocinar en forma de bandas, el cual se encarga de una mejor adherencia del material 1 con forma de hojas sobre un soporte. A título de ejemplo, sobre la base de cocinar puede estirarse una masa, y un desplazamiento de la base de cocinar se reduce al menos a través del recubrimiento antideslizante 4.

15 En las figuras 1A y 1B se ha colocado el recubrimiento antideslizante 4 en forma de bandas sobre el lado inferior del material 1 con forma de hojas, las cuales transcurren paralelamente a la dirección longitudinal del material 1 con forma de hojas, y están colocadas adyacentes respecto a los bordes longitudinales. También es posible prever una sola banda en lugar de dos, o bien más de dos bandas.

20 En el ejemplo de ejecución de la figura 2, está previsto un recubrimiento 5 de un material antideslizante, en toda la superficie 3 sobre el lado inferior de la base de cocinar.

25 En el ejemplo de ejecución mostrado en la figura 3, están previstas dos bandas transversales como recubrimiento 6 antideslizante, sobre el lado inferior 3 de la base de cocinar.

30 En la figura 4 está previsto un recubrimiento 7 antideslizante en forma de puntos, sobre el lado inferior 3 de la base de cocinar.

35 El recubrimiento antideslizante contiene un elastómero, especialmente una silicona, o bien está configurada fundamentalmente del elastómero, o bien de la silicona. En ello, la cantidad de material de recubrimiento puede estar situada, por ejemplo, en un rango entre 2 g/m^2 y 20 g/m^2 , y especialmente entre 4 g/m^2 hasta 10 g/m^2 .

40 Como material 1 con forma de hojas se utiliza, según la invención, un papel de hornear, y especialmente también un papel de pergamino, el cual puede estar recubierto en su parte superior, por ejemplo con silicona, a fin de que se evite una adherencia del alimento a cocinar sobre la parte superior 2. Preferentemente, el material 1 con forma de hojas es resistente al calor hasta temperaturas de al menos 200°C , especialmente hasta al menos 220°C , de forma que su utilización en un horno de cocer es posible sin problemas.

45 El recubrimiento antideslizante 4, 5, 6, 7 sobre el lado inferior 3 de la base de cocinar se aplica preferentemente en un procedimiento de impresión, a título de ejemplo en un procedimiento de tamizado, profundización, impresión flexográfica, o bien en un procedimiento de alta presión. El recubrimiento 4, 5, 6, 7 puede tener lugar también en forma de símbolos, textos, logotipos o similares, teniendo entonces el material de recubrimiento otro color que la parte inferior 3 del material 1 con forma de hojas. Para ello, el recubrimiento puede estar teñido, por ejemplo mediante pigmentos. Tanto el recubrimiento antideslizante 4, 5, 6, 7 como también los restantes materiales de la base de cocinar, están homologados para la industria alimentaria, de forma que es posible su utilización para la preparación de alimentos.

50 La parte superior 2 del material 1 con forma de hojas puede estar recubierta de silicona, especialmente silicona de platino, teniendo lugar la cantidad de revestimiento en un rango de entre $0,3$ hasta 1 g/m^2 , especialmente de entre $0,4$ hasta $0,6 \text{ g/m}^2$.

55 En otro ejemplo de ejecución, el recubrimiento antideslizante 4, 5, 6, 7 contiene un material magnético, especialmente un material con magnetismo permanente, el cual está presente, a título de ejemplo, en una proporción de un 20% en peso hasta un 80% en peso, referido al material del recubrimiento. A través de ello, la base de cocinar puede adherirse mejor a los materiales magnetizables, como hierro o acero, los cuales se utilizan a menudo como encimeras.

- 60 Lista de signos de referencia
 1 material con forma de hojas
 2 lado superior
 65 3 lado inferior
 4 recubrimiento

- 5 recubrimiento
- 6 recubrimiento
- 7 recubrimiento

REIVINDICACIONES

- 5 1. Base para cocinar para la preparación de alimentos, conteniendo un material (1) con forma de hojas de papel de hornear, el cual es impermeable al agua y al aceite, con una parte superior (2) y una parte inferior (3) que puede depositarse sobre un soporte, **caracterizada por que** la parte inferior (3) está dotada, al menos en algunas zonas, con un recubrimiento antideslizante (4, 5, 6, 7), presentando el recubrimiento antideslizante (4, 5, 6, 7) un elastómero, especialmente una silicona, y la base para cocinar una resistencia al calor de más de 200° C, especialmente más de 220° C.
- 10 2. Base para cocinar según la reivindicación 1, **caracterizada por que** el recubrimiento antideslizante (4, 5, 6, 7) está impresa sobre la parte inferior (3) del material (1) con forma de hojas.
- 15 3. Base para cocinar según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada por que** el recubrimiento antideslizante (5) está aplicado sobre toda la superficie de la parte inferior (3).
4. Base para cocinar según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada por que** el recubrimiento antideslizante (4, 6, 7) está aplicado siguiendo un patrón, especialmente en bandas, sobre una zona parcial de la parte inferior (3).
- 20 5. Base para cocinar según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** el material (1) con forma de hojas es un papel de pergamino con un peso superficial desde 30 g/m² hasta 60 g/m², especialmente desde 35 hasta 50 g/m².
- 25 6. Base para cocinar según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que el** material (1) con forma de hojas está recubierto con silicona en la superficie superior (2).
7. Base para cocinar según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** el recubrimiento antideslizante (4, 5, 6, 7) contiene un material magnético, especialmente un material con magnetismo permanente.
- 30 8. Base para cocinar según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizada por que** el recubrimiento antideslizante (4, 5, 6, 7) presenta un color distinto que el del material (1) con forma de hojas.

