

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 079 054**

21 Número de solicitud: 201330281

51 Int. Cl.:

A47F 3/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

08.03.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.04.2013

71 Solicitantes:

**GARAYAR ORIA, Luis Miguel (100.0%)
Pº UBARBURU, 11 - POLIG. 27
20014 SAN SEBASTIAN (Gipuzkoa) ES**

72 Inventor/es:

GARAYAR ORIA, Luis Miguel

74 Agente/Representante:

SANABRIA SAN EMETERIO, Cristina Petra

54 Título: **EXPOSITOR PARA CARNE**

ES 1 079 054 U

DESCRIPCIÓN

Expositor para carne

5 Objeto de la invención.

La presente invención se refiere a un expositor para carne, utilizado para mantenerla en las mejores condiciones antes de su cocinado.

10 Antecedentes de la invención.

Uno de los productos más apreciados en el sector hostelero y en restauración es la carne de vacuno. Desde el matadero hasta el plato la carne pasa por una serie de pasos que aseguran la obtención del mejor producto posible, pasos que deben seguirse con gran cuidado sobre todo si se trata de carne selecta.

15 En dichos pasos, el más desatendido es el que va desde sacar la carne de la cámara frigorífica hasta servirla en la mesa. Generalmente las formas de conservación habitual resultan completamente inadecuadas para que la carne conserve todas sus propiedades, tanto alimenticias como de sabor, textura y aspecto. Lo ideal es que dicha carne se saque de la cámara 24 horas antes de ser cocinada y se mantenga a una temperatura entre 20 y 25 grados durante ese tiempo. Además, es cada vez más habitual que la carne se conserve en la cámara en piezas envasadas al vacío, en el que deberá mantenerse hasta una hora antes de cocinarla, para asegurar que el corte esté fresco y que el aspecto muestre la calidad del producto.

25 Descripción de la invención.

El invento que se presenta a continuación soluciona los problemas mencionados garantizando la máxima funcionalidad, comodidad y seguridad.

30 El invento consiste en un expositor formado al menos por dos contenedores de material metálico preferentemente de acero inoxidable que tienen forma preferente de poliedro de seis caras y se apoyan en el suelo sobre una base sujeta a la cara inferior mediante métodos convencionales. Dentro de cada contenedor se predispone la temperatura adecuada para que la carne se mantenga en las mejores condiciones, preferentemente mediante resistencias eléctricas dispuestas dentro de las caras metálicas. Dicha temperatura se sitúa en un margen entre los 20 y los 25 grados centígrados y el tiempo necesario para el mantenimiento correcto es de 24 horas. Todo ello se controla mediante un termostato que permite seleccionar y mantener dicha temperatura.

35 Las caras frontales de cada contenedor son preferentemente de vidrio resistente al calor. Tanto el material metálico como el vidrio son idóneos para el tema alimentario y responden a los requisitos sanitarios pertinentes. En el interior de cada contenedor hay una serie de bandejas montadas para depositar la carne sobre ellas. El acceso a las bandejas es preferentemente mediante la cara frontal que actúa de puerta. Las bandejas están inclinadas hacia la cara frontal, de tal manera que el producto puede ser visto a través del vidrio. La división del expositor en varios contenedores permite alternar el uso de éstos.

40 El termostato controla la temperatura interior de todos los contenedores. Además, el expositor lleva instalado un interruptor general de encendido y preferentemente un interruptor para cada contenedor, e independizar así el funcionamiento de cada uno de ellos. Opcionalmente puede instalarse marcadores de tiempo para controlar el momento en que puede sacarse la carne del expositor.

45 Las características y ventajas de la invención se podrán ver más claramente a partir de la descripción detallada que sigue de una forma preferida de realización, dada únicamente a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, con referencia a las figuras que se acompañan.

50 Breve descripción de los dibujos.

55 La figura 1 muestra una perspectiva del expositor.

La figura 2 muestra un corte de una vista lateral de un contenedor.

60 Descripción de una realización preferencial.

La descripción detallada de una realización preferencial de la invención va a ser llevada a cabo en lo que sigue con la ayuda de los dibujos anexos, a través de los cuales se utilizan las mismas referencias numéricas para designar las

partes iguales o semejantes, y tiene en cuenta la explicación expuesta del invento

La figura 1 muestra una perspectiva del expositor, el cual está formado en este caso preferente por dos contenedores (1). La cara frontal es la puerta (9) del contenedor (1) y está hecha de vidrio por lo que puede verse el producto depositado en el interior. En un lateral del expositor está el termostato (2) que controla la temperatura interior de todos los contenedores (1). Además, el expositor lleva instalado un interruptor general (6) de encendido y un interruptor (4) para cada contenedor (1). Un punto luminoso general (5) indica que el expositor está funcionando, y un punto de luz (3) por cada contenedor (1) indica que éste se encuentra a la temperatura marcada por el termostato (2). Una vez alcanzada dicha temperatura se procede a depositar la carne (8) sobre las bandejas (7).

La figura 2 muestra un corte de una vista lateral de un contenedor (1) para ofrecer una vista lateral de las bandejas (7), que están inclinadas hacia la cara frontal o puerta (9), y donde se deposita la carne (8) que va en el interior de una bolsa de plástico (11) por cada pieza. Cada bandeja (7) tiene una pestaña (10) en su parte inferior para sujetar la carne (8) depositada.

Debe entenderse que la invención ha sido descrita según una realización preferida de la misma, por lo que puede ser susceptible de modificaciones siempre y cuando ello no suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención, pudiendo afectar tales modificaciones a la forma, tamaño o materiales de fabricación.

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Expositor para carne (1), **caracterizado porque** está formado al menos por dos contenedores (1), cada uno de ellos de material metálico preferentemente de acero inoxidable que tienen forma preferente de poliedro de seis caras y se apoyan en el suelo sobre una base sujeta a la cara inferior, siendo la cara frontal la puerta (9) del contenedor (1) hecha preferentemente de vidrio, habiendo un termostato (2) controlador de la temperatura interior de todos los contenedores (1), además de un interruptor general (6) de encendido y preferentemente un interruptor (4) para cada contenedor (1), así como un punto luminoso general (5) y un punto de luz (3) por cada contenedor (1), llevando cada contenedor (1) en su interior una serie de bandejas (7) inclinadas hacia la cara frontal.

FIGURA 1

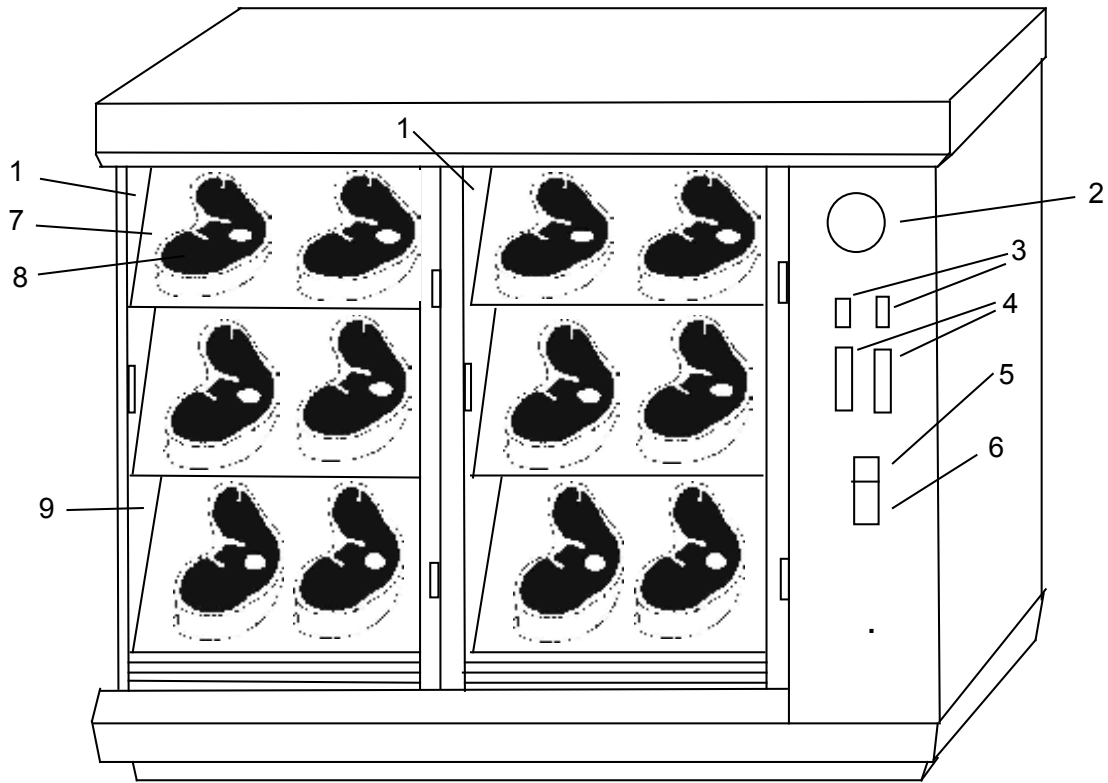


FIGURA 2

