

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 336 742**

②1 Número de solicitud: 200800318

⑤1 Int. Cl.:  
**B65D 81/34** (2006.01)  
**A21B 3/13** (2006.01)  
**A21B 3/15** (2006.01)  
**A47J 37/00** (2006.01)

①2

SOLICITUD DE PATENTE

A2

②2 Fecha de presentación: **31.01.2008**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **15.04.2010**

④3 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:  
**15.04.2010**

⑦1 Solicitante/s: **Antonio Báez García**  
**c/ Meliana, 44**  
**03203 Elche, Alicante, ES**

⑦2 Inventor/es: **Báez García, Antonio**

⑦4 Agente: **Guilbert Román, Francisco**

⑤4 Título: **Bandejas y platos de plástico para envasar, cocinar y comer.**

⑤7 Resumen:

Bandejas y platos de plástico para envasar, cocinar y comer.

La presente invención describe unas bandejas y platos, fabricados con tecnopolímeros plásticos que sirven para envasar, cocinar directamente en cocinas de inducción, vitrocerámica y cualquier otro tipo de cocina sin llama, además de en hornos convencionales y de microondas, y finalmente comer sobre ellos.

**ES 2 336 742 A2**

## DESCRIPCIÓN

Bandejas y platos de plástico para envasar, cocinar y comer.

5 La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un sistema para la fabricación de bandejas y platos realizados en material plástico, que sirven para envasar y distribuir alimentos y posteriormente cocinar y comer directamente sobre ellos.

### Antecedentes de la invención

10 Actualmente existen muchos envases de comida preparada, congelada o semielaborada fabricados en material plástico, una vez adquiridos por el consumidor final suelen almacenarse en el frigorífico o congelador y llegado el momento de su consumición son calentados generalmente en hornos de microondas.

### 15 Descripción de la invención

El objeto de esta invención es la fabricación de recipientes de cualquier forma y tamaño, fabricados con plásticos de características especiales, conocidos como plásticos de ingeniería, polímeros técnicos o tecnopolímeros, que además de servir como soporte para la distribución de alimentos, también sirven para cocinar directamente sobre ellos, sin necesidad de transvasar los alimentos a otro recipiente para cocinarlos, y finalmente consumir los alimentos directamente sobre ellos.

20 El campo de aplicación de estos recipientes es extraordinariamente amplio, pueden ser utilizados desde la pesca de altura, piscifactorías, mataderos, salas de despiece, elaboradores de alimentos preparados, precocinadores, distribuidores tanto sean pequeñas, medianas o grandes superficies, todo tipo de superficies de venta, tanto para alimentos congelados, como refrigerados o naturales, que han sido semielaborados, precocinados o cocinados.

25 Esta invención revoluciona el concepto de recipientes para alimentos, que pasan de ser meros recipientes portadores de alimentos calentables al microondas, con resultados de presentación, sabor y placer de degustación mediocres, a platos o bandejas con diseños optimizados que pueden ser utilizados para cocinar directamente los alimentos que contienen, y sin necesidad de ser transvasados, consumir los alimentos sobre los mismos, manteniendo por tanto la presentación original de los platos elaborados y presentando a su vez el aspecto de un clásico plato o bandeja de porcelana, hasta las mas modernas presentaciones, mejorando la facilidad de cocinar y el sabor y placer de degustación de los alimentos.

30 Los polímeros técnicos en los que están fabricados pueden ser utilizados para cocinar o calentar no solo en hornos de microondas, sino también pueden ser introducidos en hornos convencionales, y directamente sobre cocinas de inducción, vitrocerámica y cualquier tipo de cocina sin llama, permitiendo no solo el calentamiento sino la terminación final de cocción de algunos platos preelaborados, sin ensuciar otros utensilios y consumir los alimentos directamente sobre ellos.

35 Los polímeros técnicos materiales para la fabricación de esta invención son de la familia de los cristalinos y semicristalinos y actualmente se utilizan principalmente en la fabricación de piezas para la industria aeronaval y de la automoción.

### 40 Descripción de una realización preferida

Las bandejas y platos de plástico para envasar, cocinar y comer, están fabricadas con tecnopolímeros, presentan las características de:

- 50
- Temperaturas de utilización entre -40 y mas de 500° Centígrados.
  - Excelente estabilidad dimensional.
  - Alta resistencia al impacto.
  - 55 - Alta flexibilidad.
  - Especialmente autorizados para su uso en alimentación humana, según normativa europea y FDA americana.

60 Admiten múltiples acabados, colores, texturas y decoración.

Pueden ser opacos, transparentes o coloreados en masa.

65 Estos recipientes fabricados en polímeros técnicos de la familia de los cristalinos y semicristalinos, pueden fabricarse mediante inyección sobre moldes o cualquier otro tipo de transformación para polímeros técnicos, técnicas sobradamente conocidas para la fabricación de piezas de plástico.

Por el sistema de fabricación se pueden realizar recipientes de cualquier forma y tamaño.

**REIVINDICACIONES**

1. Bandejas y platos de plástico para envasar, cocinar y comer, de los que se utilizan para comida precocinada o semielaborada que se **caracterizan** por estar fabricados en polímeros técnicos de la familia de los cristalinos y semi-cristalinos, resistentes al calor que permiten cocinar los elementos directamente sobre ellos, en cocinas de inducción, vitrocerámica y cualquier tipo de cocina sin llama, además de en hornos convencionales y hornos de microondas, con un rango de utilización entre -40°C y + de 500°C.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65