



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 289 566**

51 Int. Cl.:

B65D 5/02 (2006.01)

B65D 5/50 (2006.01)

B65D 5/54 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **04787353 .4**

86 Fecha de presentación : **10.09.2004**

87 Número de publicación de la solicitud: **1663793**

87 Fecha de publicación de la solicitud: **07.06.2006**

54 Título: **Embalaje para la preparación y el acondicionamiento de composiciones alimentarias del tipo kebab.**

30 Prioridad: **10.09.2003 BE 2003/0488**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
01.02.2008

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
01.02.2008

73 Titular/es: **France Kebab**
Parc d'Activite de la Coupe
avenue Paul Sabatier
11100 Narbonne, FR

72 Inventor/es: **Thibaut, Bernard y**
Meyer, Johan

74 Agente: **Gil Vega, Víctor**

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

Embalaje para la preparación y el acondicionamiento de composiciones alimentarias del tipo kebab.

5 Campo de la invención

La invención se refiere a un embalaje para la preparación y el acondicionamiento de una composición alimentaria del tipo “kebab”, conocida igualmente con los nombres de “kepap”, “pitta” o “shoarma”:

- 10 - fabricada por el juntado de materias alimentarias crudas, particularmente ternera, pavo o pollo, cortados en trocitos de formas y dimensiones cualesquiera;
comercializada en el indicado embalaje;
- 15 - destinada para ser utilizada en restauración sujeta por el espetón de una parrilla vertical de cocción. El documento US-A-4934026 describe un embalaje para la preparación y el acondicionamiento de brochetas.

Antecedentes tecnológicos

- 20 En la práctica corriente, el “kebab” se fabrica de forma artesanal (manualmente) y generalmente se comercializa crudo.

El coste de la mano de obra representa una parte importante del coste del producto acabado y la higiene constituye una componente sin controlar.

- 25 Además, la unión realizada por el apilamiento de materias diversas, no aporta la estabilidad deseada, tanto durante las manipulaciones y el transporte como en el transcurso de la cocción en casa del usuario final, incluso en el caso en que hubiese experimentado una precocción.

30 Resumen de la invención

La invención trata de realizar un embalaje que ponga en práctica una solución inédita y original apta para eliminar los inconvenientes anteriormente mencionados.

- 35 La invención se refiere a este respecto, a un embalaje que se caracteriza esencialmente porque comprende una caja, un molde contenido en la indicada caja y un tubo, centrado en el indicado molde, destinado a ser atravesado por el espetón de una parrilla de cocción y porque el indicado molde contiene la preparación alimentaria que está colocada alrededor de dicho tubo.

- 40 Según particularidades de realización de la invención:

- el molde está asociado con medios aptos para mantener respectivamente su abertura alta y su abertura baja;
- el tubo está asociado con medios aptos para mantener respectivamente su extremo alto y su extremo bajo;
- 45 - el molde es de forma troncocónica;
- el tubo tiene un perfil interior apto para dejar pasar el espetón de la parrilla de cocción;
- 50 - la caja es de forma paralelepípedica de base cuadrada.

El embalaje según la invención:

- permite, gracias a la forma del molde, dar a la masa de carne la forma deseada;
- 55 - elimina, gracias a su concepción, toda manipulación de la carne desde su preparación a su utilización;
- permite, gracias a su forma paralelepípedica, un mejor apilado y una buena estabilidad;
- 60 - permite, gracias a su tubo central, su posicionamiento directo, sin deteriorar la carne, sobre el espetón de la parrilla.

Presentación de las figuras

- 65 Las características y las ventajas de la invención aparecerán más claramente con la lectura de la siguiente descripción detallada de al menos un modo de realización preferido, dado a título de ejemplo no limitativo y representado en los dibujos adjuntos.

ES 2 289 566 T3

En estos dibujos:

- La figura 1 representa esquemáticamente y en perspectiva, el embalaje según la invención.

5 - La figura 2 representa, de forma detallada y en sección media longitudinal, la realización preferida de la invención.

- La figura 3 representa, en perspectiva, la realización de la figura 2 con la parte alta de la caja abierta.

Descripción detallada de la invención

10

El embalaje, representado en las figuras, está destinado para la preparación y el acondicionamiento de una composición alimentaria del tipo "KEBAB":

15

- fabricada por el juntado de materias alimentarias crudas, particularmente ternera, pavo o pollo, recortadas en trozos de formas y dimensiones cualesquiera;

- comercializada en el indicado embalaje:

20

- destinada a ser utilizada en restauración mantenida por el espetón de una parrilla vertical de cocción.

El indicado embalaje comprende esencialmente una caja 1, un molde 2 contenido en la indicada caja y un tubo 3, centrado en el indicado molde, destinado a ser atravesado por el espetón de la parrilla de cocción, y el indicado molde contiene la preparación alimentaria 4 que está dispuesta alrededor de dicho tubo.

25

El molde 2 está asociado con medios 11a y 11b aptos para mantener respectivamente su abertura alta 2a y su abertura baja 2b.

El tubo 3 está asociado con medios 11c y 11d aptos para mantener respectivamente su extremidad alta 3a y su extremidad baja 3b.

30

El molde 2 tiene preferentemente forma troncocónica.

El tubo 3 tiene un perfil interior, cilíndrico, cuadrado u otro, apto para dejar pasar el espetón de la parrilla de cocción.

35

La caja 1 tiene preferentemente forma paralelepípedica con base cuadrada y comprende, al menos dos solapas 1a y 1c a la altura de su abertura alta y al menos tres solapas 1b, 1d y 1e a la altura de su abertura baja.

40

El medio apto para mantener la abertura alta 2a del molde 2 corresponde a la pared interior 11a de la caja 1 contra la cual se apoya el extremo alto de dicho molde y el medio apto para mantener la abertura baja 2b del molde 2 corresponde a una abertura circular 11b realizada en la solapa superior 1b de la abertura baja de la mencionada caja y en la cual se encaja el extremo bajo de dicho molde.

45

El medio apto para mantener el extremo alto 3a del tubo 3 corresponde a una abertura 11c realizada en la solapa inferior 1c de la abertura alta de la indicada caja y en la cual se encaja el extremo alto de dicho tubo y el medio apto para mantener el extremo bajo 3b del tubo 3 corresponde a una abertura 11d realizada en la solapa intermedia 1d de la abertura baja de la mencionada caja y en la cual se encaja el extremo bajo de dicho tubo.

50

La caja 1 comprende preferentemente cuatro solapas 1a, 1c, 1f, 1g a nivel de su abertura alta y cuatro solapas 1b, 1d, 1e, 1h a nivel de su abertura baja.

La solapa superior 1a de la caja 1 puede comprender una cinta de desgarre 11e.

55

La caja 1 puede comprender al menos un tabique 5 provisto de una abertura 5a apta para dejar pasar el cuerpo del molde 2 con el fin de sujetarlo igualmente en una posición intermedia.

La caja, el molde, el tubo y el tabique de sujeción intermedio se realizan preferentemente en cartón de calidad alimentaria.

60

Las solapas y el tabique intermedio tienen preferentemente dimensiones idénticas a las dimensiones de la sección de la caja.

La altura del molde es preferentemente idéntica a la altura de la caja.

65

La carne puede prepararse de la forma siguiente: se limpia primeramente de forma meticulosa quitando los huesos y una cierta cantidad de grasa visible, se corta seguidamente en lonchas y/o se pica mezclada con aditivos tales como especias, clara de huevo, sal y otros, hasta formar una masa de carne consistente.

ES 2 289 566 T3

La indicada mezcla se inyecta seguidamente en el molde por medio de un tubo de relleno conocido en sí.

Una vez el molde lleno, las solapas altas de la caja se pliegan y esta se cierra mediante grapado o encolado (cinta adhesiva u otra).

Para utilizar la indicada preparación, basta con abrir la caja levantando la cinta a desgarrar, sacar el molde que contiene la carne, deslizar el tubo sobre el espetón de la parrilla y luego levantar (por desgarre u otro) el indicado molde.

Bien entendido, la invención no se limita a los modos de realización descritos y representados para los cuales se podrán prever otras variantes, en particular en:

- las formas y dimensiones de las cajas (paralelepípedicas u otras) y moldes (truncocónicos, cilíndricos u otros);
- la naturaleza de los materiales constitutivos de las cajas, moldes y tubos: cartón, materiales sintéticos u otros;
- el número de solapas de la caja;
- el tipo de composición alimentaria y la manera de prepararla;

sin salirse por ello del marco de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Embalaje para la preparación y el acondicionamiento de una composición alimentaria del tipo “KEBAB”:

- fabricada por el juntado de materias alimentarias crudas, particularmente ternera, pavo o pollo, cortados en trocitos de formas y dimensiones cualesquiera;
- comercializada en el indicado embalaje;
- destinada para ser utilizada en restauración sujeta por el espetón de una parrilla vertical de cocción;

comprendiendo el indicado embalaje una caja (1), un molde (2) contenido en la indicada caja y un tubo (3), centrado en el indicado molde, destinado a ser atravesado por el espetón de la parrilla de cocción y conteniendo el mencionado molde la preparación alimentaria (4) que está dispuesta alrededor de dicho tubo.

2. Embalaje, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el molde (2) está asociado con medios (11a) y (11b) aptos para mantener respectivamente su abertura alta (2a) y su abertura baja (2b).

3. Embalaje, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el tubo (3) está asociado con medios (11c) y (11d) aptos para mantener respectivamente su extremo alto (3a) y su extremo bajo (3b).

4. Embalaje, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el molde (2) es de forma troncocónica.

5. Embalaje, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque el tubo (3) presenta un perfil interior, cilíndrico, cuadrado u otro, apto para dejar pasar el espetón de la parrilla de cocción.

6. Embalaje, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la caja (1) es de forma paralelepípedica de base cuadrada y comprende al menos dos solapas (1a) y (1c) a nivel de su abertura alta y al menos tres solapas (1b), (1d) y (1e) a nivel de su abertura baja.

7. Embalaje, según las reivindicaciones 2, 4 y 6, **caracterizado** porque el medio apto para mantener la abertura alta (2a) del molde (2) corresponde a la pared interior (11a) de la caja (1) contra la cual se apoya el extremo elevado de dicho molde y el medio apto para mantener la abertura baja (2b) del molde (2) corresponde a una abertura circular (11b) realizada en la solapa superior (1b) de la abertura baja de la indicada caja y en la cual se encaja el extremo bajo de dicho molde.

8. Embalaje, según las reivindicaciones 3, 5 y 6, **caracterizado** porque el medio apto para mantener el extremo alto (3a) del tubo (3) corresponde a una abertura (11c) realizada en la solapa inferior (1c) de la abertura alta de la indicada caja y en la cual se encaja el extremo alto de dicho tubo y el medio apto para mantener el extremo bajo (3b) del tubo (3) corresponde a una abertura (11d) realizada en la solapa intermedia (1d) de la abertura baja de la indicada caja y en la cual se encaja el extremo bajo de dicho tubo.

9. Embalaje, según la reivindicación 6, 7 u 8, **caracterizado** porque la caja (1) comprende cuatro solapas (1a, 1c, 1f, 1g) a nivel de su abertura alta y cuatro solapas (1b, 1d, 1e, 1h) a nivel de su abertura baja.

10. Embalaje, según la reivindicación 7, **caracterizado** porque la caja (1) comprende al menos un tabique (56) provisto de una abertura (5a) apta para dejar pasar el cuerpo del molde (2) con el fin de mantenerlo igualmente en una posición intermedia.

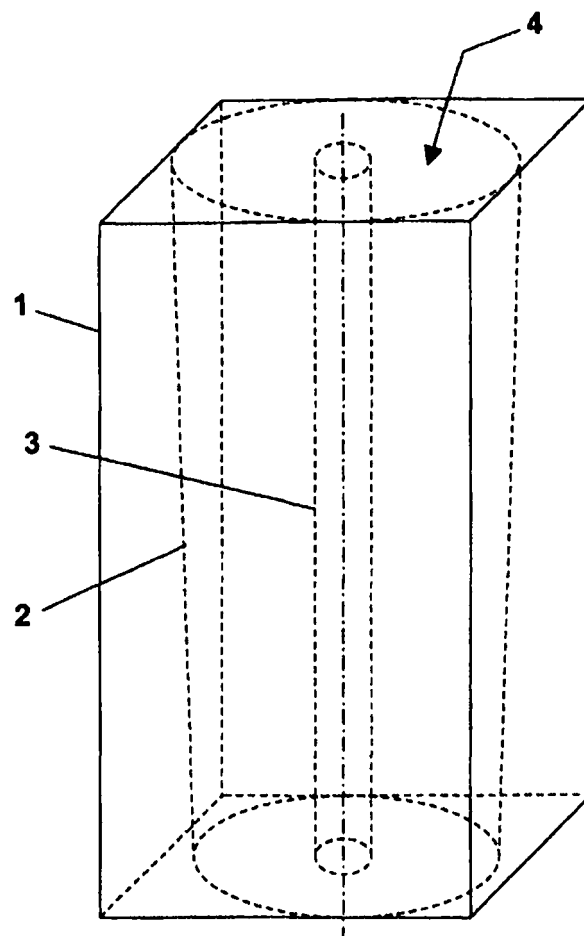


FIG.1

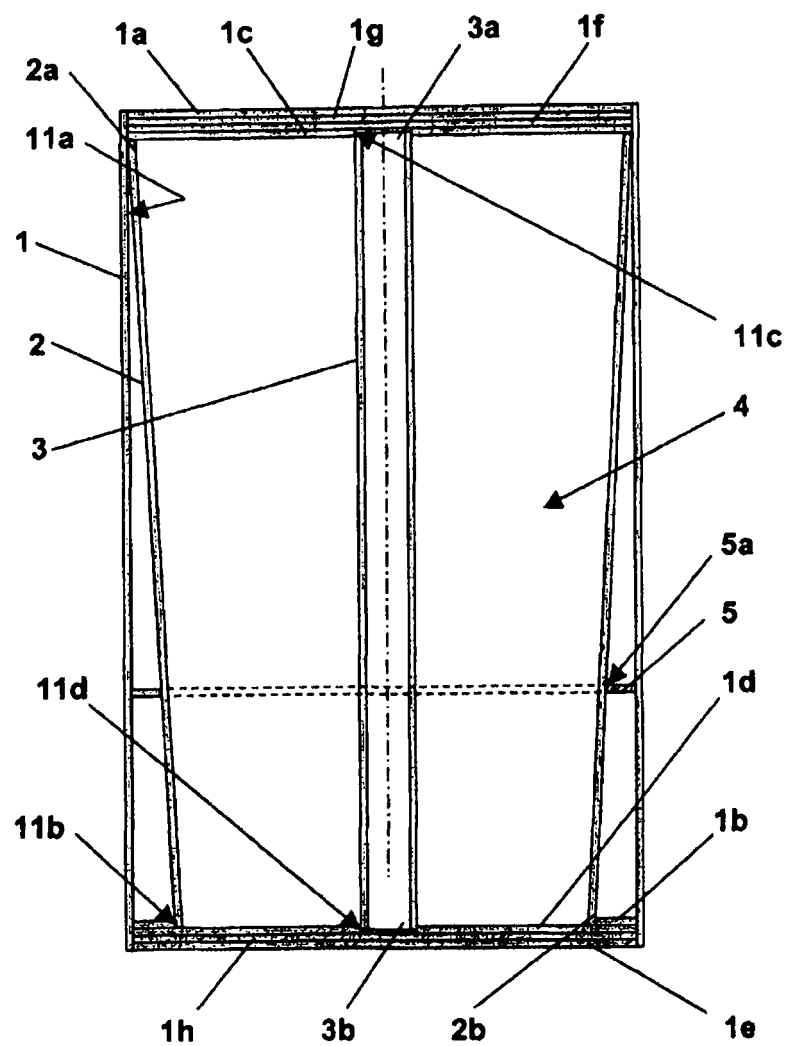


FIG.2

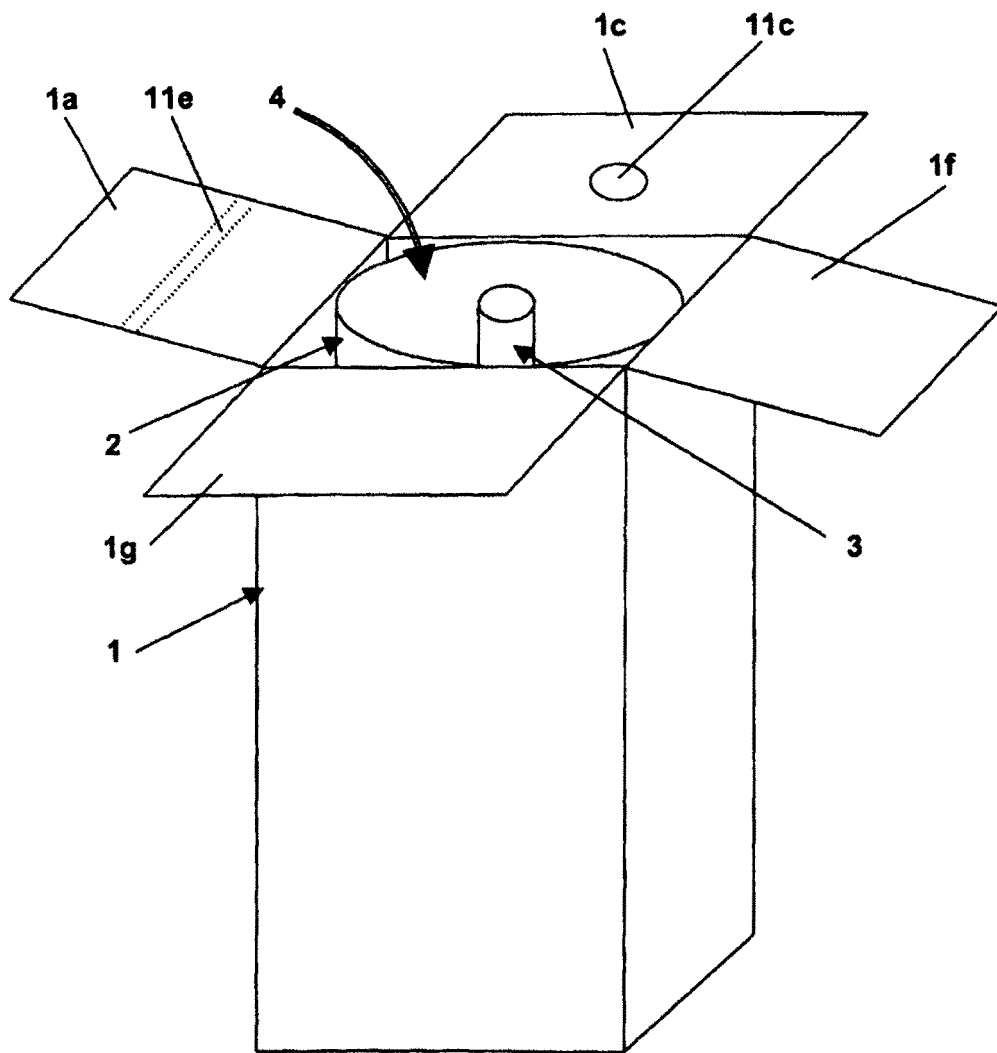


FIG.3