



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 068 742**

⑫ Número de solicitud: U 200801844

⑬ Int. Cl.:
B65D 81/18 (2006.01)

⑭

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑮ Fecha de presentación: **11.09.2008**

⑯ Solicitante/s: **MIGUEL PUJADAS, S.A.**
Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners, Girona, ES

⑰ Fecha de publicación de la solicitud: **01.12.2008**

⑱ Inventor/es: **Domènech Grau, Daniel**

⑲ Agente: **Ponti Sales, Adelaida**

⑳ Título: **Cubeta para alimentos.**

ES 1 068 742 U

DESCRIPCIÓN

Cubeta para alimentos.

5 La presente invención se refiere a una cubeta para alimentos, que permite cocer los alimentos en la propia cubeta.

Antecedentes de la invención

10 Las cubetas para alimentos conocidas actualmente son de metal, principalmente de acero inoxidable, y se utilizan para alojar, transportar y cocinar los alimentos después de su preparación, principalmente en establecimientos donde se prepara un gran número de comidas.

15 El inconveniente principal de la utilización de estas cubetas es que su utilización para el cocinado es dificultosa debido a su mala difusión del calor, y ésta es insuficiente, a pesar de que se coloca una tapa para cerrar la cubeta.

20 Por otro lado, se conocen sartenes con difusores de calor. La finalidad de estos difusores de calor es que el calor procedente de la fuente de calor para la preparación de la comida se extienda de manera uniforme en toda la superficie de la sartén. Es decir, su función es conseguir que el alimento que se prepara en la sartén quede cocido de una manera uniforme.

Descripción de la invención

25 Con la cubeta de la invención se consiguen resolver los inconvenientes citados, presentando otras ventajas que se describirán.

La cubeta para alimentos de la presente invención comprende un fondo, unas paredes laterales, y una parte superior abierta para el acoplamiento de una tapa, y se caracteriza por el hecho de que dicho fondo comprende un difusor.

30 Gracias a esta característica, los alimentos en el interior de la cubeta de la presente invención pueden conservar el calor durante más tiempo, cocinándose de una manera más uniforme.

Ventajosamente, dicho difusor está colocado en la parte externa de dicho fondo, y dicho difusor es una placa de acero inoxidable ferrítico.

35 Dicha placa de acero inoxidable ferrítico también puede comprender una capa externa de recubrimiento de aluminio.

Preferentemente, dicha parte superior abierta comprende un labio perimetral para el acoplamiento de la tapa.

40 Además, ventajosamente dicho difusor ocupa substancialmente la totalidad de la superficie de dicho fondo.

Breve descripción de los dibujos

45 Para mejor comprensión de cuanto se ha expuesto se acompañan unos dibujos en los que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo no limitativo, se representa un caso práctico de realización.

La figura 1 es una vista en alzado de la cubeta para alimentos de la presente invención, con la tapa colocada en una posición separada respecto a la cubeta; y

50 La figura 2 es una vista en sección del detalle del difusor de la cubeta de la presente invención.

Descripción de una realización preferida

55 Tal como se puede apreciar en la figura 1, la cubeta para alimentos de la presente invención comprende un fondo 1 y una parte superior abierta 2 provista de un labio perimetral 3 para el acoplamiento de una tapa 4. Con la colocación de esta tapa 4 se consigue el cierre hermético de la cubeta de la presente invención.

60 Dicho fondo 1 comprende, en su parte externa, un difusor 5, formado por una placa de acero inoxidable ferrítico, la cual está recubierta externamente con una capa de aluminio 6. Dicho difusor 5 ocupa substancialmente toda la superficie de dicho fondo 1.

Debe indicarse que las dimensiones de la cubeta de la presente invención pueden ser cualesquiera, así como su forma.

65 Solamente a modo de ejemplo no limitativo, puede indicarse que el espesor de dicha placa del difusor 5 es de 6,5 mm, aproximadamente, mientras que el espesor de la capa de recubrimiento 6 es de 0,7 mm.

ES 1 068 742 U

Cuando se coloca los alimentos calientes en el interior de la cubeta de la presente invención, este calor se transmite en la totalidad del fondo 1 de la misma, gracias a la presencia del difusor 5. De esta manera, se consigue retener con mayor eficiencia el calor en el interior de la cubeta para su cocción, también gracias al cierre hermético que se consigue con la tapa 4.

5

A pesar de que se ha hecho referencia a una realización concreta de la invención, es evidente para un experto en la materia que la cubeta descrita es susceptible de numerosas variaciones y modificaciones, y que todos los detalles mencionados pueden ser substituidos por otros técnicamente equivalentes, sin apartarse del ámbito de protección definido por las reivindicaciones adjuntas.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

5 1. Cubeta para alimentos, que comprende un fondo (1) y una parte superior abierta (2) para el acoplamiento de una tapa (4), **caracterizada** por el hecho de que dicho fondo (1) comprende un difusor (5).

2. Cubeta según la reivindicación 1, en el que dicho difusor (5) está colocado en la parte externa de dicho fondo (1).

10 3. Cubeta según la reivindicación 1 ó 2, en el que dicho difusor es una placa (5) de acero inoxidable ferrítico.

4. Cubeta según la reivindicación 3, en el que dicha placa (5) de acero inoxidable ferrítico comprende una capa de recubrimiento externa de aluminio (6).

15 5. Cubeta según la reivindicación 1, en el que dicha parte superior abierta (2) comprende un labio perimetral (3) para el acoplamiento de la tapa (4).

20 6. Cubeta según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en el que dicho difusor (5) ocupa substancialmente la totalidad de la superficie de dicho fondo (1).

25

30

35

40

45

50

55

60

65

FIG. 1

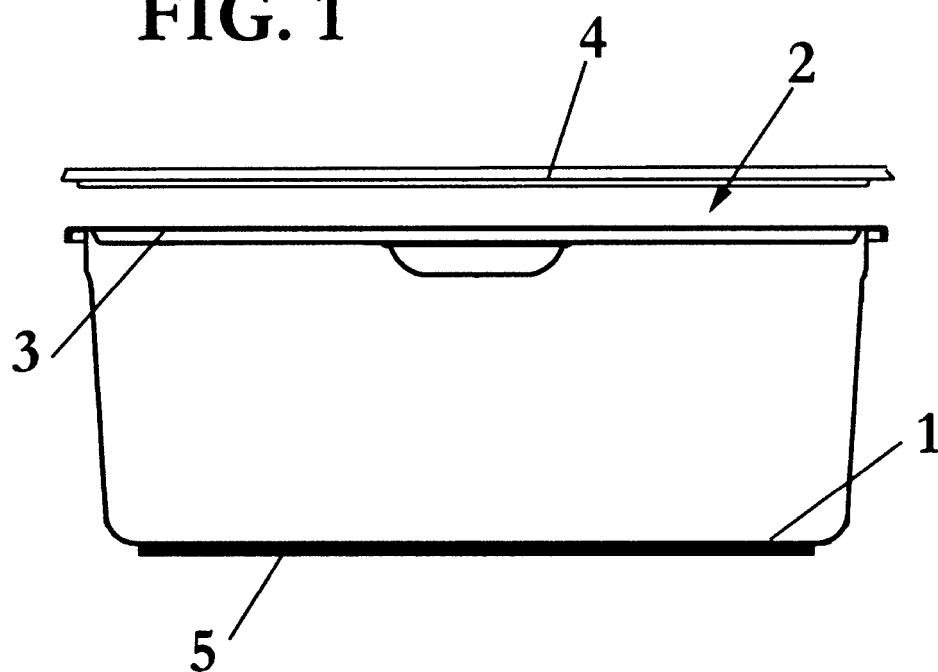


FIG. 2

