

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 078 714**

21 Número de solicitud: 201330147

51 Int. Cl.:

B65D 81/34

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

11.02.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.02.2013

71 Solicitantes:

SUPREMINOX, S.A. (100.0%)

**Avda. del Progres, nos. 93 al 96 Pog. Indal. Els
Garrofers**

08340 VILASSAR DE MAR (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

BACH CASAS, Jorge

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

54 Título: **ENVASE PARA COCINAR ALIMENTOS**

ES 1 078 714 U

DESCRIPCIÓN

Envase para cocinar alimentos

5 Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un envase para cocinar alimentos en su interior, siendo un envase cerrado en su parte superior por medio de unas tapas abisagradas en las paredes del recipiente.

10 El envase objeto de la solicitud de patente se utiliza principalmente para cocinar alimentos al vapor.

Problema técnico a resolver y antecedentes de la invención

15 La cocina de alimentos al vapor, es un modo de cocinar alimentos cada vez más extendido, y que requiere de recipientes específicos, en los que haya una zona inferior que contenga agua (que se lleva a ebullición) y una zona superior en la que se sitúen los alimentos a ser cocinados.

Con la implantación que han tenido los aparatos microondas, la cocina al vapor requiere recipientes aptos para este tipo de aparatos en los que el agua hierve pero no se puede producir liberación de vapor porque el aparato microondas quedaría dañado.

20 Así se han desarrollado varios recipientes específicos para este tipo de cocina, todos ellos aptos para su uso en microondas. Entre los documentos que divulgan este tipo de recipientes, el documento ES 1 074 805 U divulga un utensilio de cocina apto para cocción en horno microondas, que comprende un receptáculo y una bandeja interior sustentada dentro del receptáculo por unos elementos de soporte, que mantienen la citada bandeja separada de dicho fondo. El receptáculo de este utensilio está configurado por unos lados de forma curvada, siendo el fondo del receptáculo también de esta forma curva.

25 El documento ES 1 074 804 U divulga un utensilio de cocina prácticamente idéntico al del documento ES 1 074 804 U, con la diferencia de que divulga que el utensilio comprende al menos una tapa con un tabique perimetral por la cara interna de la tapa y que se inserta en la cavidad del receptáculo.

30 El documento ES 2 292 358 P divulga un recipiente para la cocción de alimentos al vapor, que divulga un recipiente que comprende un cuerpo de silicona definido por una pared de revolución compuesta por dos paredes coaxiales, estando dicha pared conectada a un fondo perforado. Este recipiente está especialmente desarrollado para situarlo sobre una cacerola que contiene el agua que se lleva a ebullición.

35 Ninguno de los documentos anteriores divulga un envase como el divulgado por la invención en el que los lados son planos y la tapa, dividida en dos, en la realización preferente de la invención está unida mediante un debilitamiento a los lados menores del recipiente del envase, lo que hace que la zona debilitada sea menor respecto los ya conocidos en el estado de la técnica, permitiendo un mayor número de usos del envase.

Descripción de la invención

40 La invención divulga un envase para cocinar alimentos en su interior que comprende un recipiente hecho en una única pieza y fabricado en un único material

El envase comprende un recipiente y una tapa que cierra el recipiente. Dicho recipiente comprende, al menos una base, dos laterales mayores y dos laterales menores, y la tapa comprende una primera mitad y una segunda mitad.

45 En el envase cada mitad de la tapa es continuación de los laterales menores del recipiente, y entre las mitades de tapa y los laterales menores comprende una zona de unión con un espesor de material menor que el espesor en los laterales menores y en las mitades de tapa.

50 Mediante la reducción del espesor del material se logra un abisagrado de la unión, de modo que cada mitad de tapa rota alrededor de una arista superior de los laterales menores.

55 En el envase para cocinar alimentos cada lateral mayor comprende, en la parte superior, un saliente que se emplea como asidero del envase. Cada saliente del envase comprende al menos un hueco pasante.

60 En el envase para cocinar alimentos al menos la primera mitad de tapa comprende al menos dos pivotes que sobresalen de dicha primera mitad de tapa. Cada pivote se introduce en al menos uno de los huecos pasantes de cada saliente con el envase en posición cerrada.

65 En el envase para cocinar alimentos cada mitad de tapa comprende unos refuerzos interiores en forma de

salientes, que, con el envase cerrado, se sitúan en el interior del recipiente haciendo presión contra los laterales del recipiente.

5 Los refuerzos de las mitades de tapa comprenden un refuerzo perimetral, un refuerzo interior que va de esquina a esquina, y un refuerzo central.

10 En el envase para cocinar alimentos la segunda mitad de tapa comprende una prolongación tal que, con el envase cerrado, la prolongación de la segunda mitad de tapa queda situada por encima de la primera mitad de tapa.

El envase para cocinar alimentos comprende una bandeja situada en el interior del recipiente. La bandeja comprende una pluralidad de huecos y al menos dos extensiones a través de las cuales la bandeja se apoya en el interior del recipiente.

15 Asimismo, para ganar en rigidez la bandeja comprende unos refuerzos inferiores en forma de resaltes que se extienden longitudinalmente a lo largo de la bandeja.

20 Los laterales del recipiente comprenden unas costillas exteriores de modo que dichas costillas aportan rigidez al recipiente favoreciendo una reducción del espesor del material en los laterales del recipiente respecto el espesor sin esas costillas.

Descripción de las figuras

25 Para completar la descripción y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a esta memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, un conjunto de dibujos en dónde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1 muestra una vista en perspectiva del envase objeto de la invención en posición abierta.

30 La figura 2 muestra una vista lateral del envase objeto de la invención en posición cerrada.

La figura 3 muestra una vista lateral del envase objeto de la invención en posición abierta.

35 La figura 4 muestra una vista en planta del envase objeto de la invención en posición cerrada.

La figura 5 muestra una vista en planta del envase objeto de la invención en posición abierta.

Las referencias numéricas que se reflejan en las figuras corresponden a los siguientes elementos:

40 1.- envase, 2.- recipiente, 3.- base, 4a.- primera parte de la tapa, 4b.- segunda mitad de la tapa, 5.- lateral mayor, 6.- lateral menor, 7.- arista superior, 8.- pivote, 9.- prolongación de la segunda mitad de la tapa, 10.- refuerzo, 11.- saliente, 12.- costillas exteriores, 13.- zona de unión, 14.- hueco pasante, 15.- bandeja, 16.- pluralidad de huecos, 17.- extensión, 18.- refuerzo inferior.

45 Realización preferente de la invención

Como ya se ha indicado, y tal y como puede observarse en las figuras reseñadas el objeto de la invención es un envase (1) monolítico que se emplea preferentemente para cocinar alimentos al vapor en su interior.

50 Dicho envase (1) comprende, en la realización preferente de la invención un recipiente (2) prismático que a su vez comprende: una base (3) recta, dos laterales mayores (5) y dos laterales menores (6), y una tapa que cierra el recipiente (2).

55 En la realización preferente de la invención, la tapa está dividida en dos mitades (4a, 4b), que son continuación de los laterales menores (6) y comprenden una zona de unión (13) tal que permite movimiento rotacional de las mitades de la tapa (4a, 4b) alrededor de la arista superior (7) de los laterales menores (6). La zona de unión (13), debido al carácter monolítico del envase (1), es una zona de menor espesor que el espesor del lateral menor (6) y la mitad de tapa (4a, 4b) correspondiente. Esta zona de menor espesor es una zona debilitada respecto el lateral menor (6), lo que permite que el movimiento de rotación pueda tener lugar.

60 Para el cierre por la zona superior del envase (1), la segunda mitad de la tapa (4b) comprende una prolongación de la segunda mitad de la tapa (9), de modo que posicionando las dos mitades de la tapa (4a, 4b) juntas, la primera mitad de la tapa (4a) queda situada bajo la prolongación de la segunda mitad de la tapa (9).

65 Asimismo las dos mitades de la tapa (4a, 4b), que son de forma plana, comprenden unos refuerzos (10) en forma de salientes, que con la tapa en posición de cierre hacen presión contra los laterales (5,6) del recipiente (2)

favoreciendo el cierre del envase (1).

En una forma de realización de la invención los refuerzos (10) están distribuidos en cada mitad de tapa (4a, 4b) con forma de cruz, están divididos en:

5

- un refuerzo perimetral (10p) que recorre el perímetro de cada mitad de tapa (4a, 4b),
- un refuerzo interior (10i) que va de esquina a esquina, y
- un refuerzo central (10c) que recorre cada mitad de tapa (4a, 4b) por la zona central.

10 El recipiente (2) comprende en la parte superior de los laterales mayores (5) un saliente (11) que se emplea como asidero del envase (1).

En los salientes (11) se encuentra un hueco pasante (14) posicionado en correspondencia con la zona en la que la prolongación de la segunda mitad de tapa (9) queda situada con el envase (1) en posición cerrada.

15

La primera mitad de tapa (4a) comprende unos pivotes (8) que, con el envase (1) en posición cerrada, se insertan en los huecos pasantes (14) de los salientes (11), de modo que se bloquea la posición de la primera mitad de tapa (4a).

20 Los laterales (5, 6) del recipiente (2) comprenden unas costillas exteriores (12) que se extienden a lo largo de los laterales (5, 6) en dirección vertical y que sirven de refuerzo a los citados laterales (5, 6).

25 El envase (1) objeto de la invención, comprende una bandeja (15) que se sitúa en el interior del recipiente (2), sobre la que se sitúan los alimentos a cocinar. Dicha bandeja (15) comprende una pluralidad de huecos, de modo que separa los alimentos del agua, y el vapor de agua pasa por la pluralidad de huecos (16) hacia los alimentos. La bandeja (15) comprende al menos dos extensiones (17) a través de las que se apoya en el interior del recipiente (2). Asimismo la bandeja (15) comprende unos refuerzos inferiores (18) que aportan rigidez a la bandeja (15).

30 El envase (1) está fabricado en silicona, siendo este material el mismo del que está fabricada la bandeja (15).

La invención no debe verse limitada a la realización particular descrita en este documento. Expertos en la materia pueden desarrollar otras realizaciones a la vista de la descripción aquí realizada. En consecuencia, el alcance de la invención se define por las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1.- Envase (1) para cocinar alimentos que comprende:

- un recipiente (2), que comprende, al menos, una base (3), dos laterales mayores (5) y dos laterales menores (6),
- una tapa que comprende una primera mitad (4a) y una segunda mitad (4b), y que cierra el recipiente (2),

siendo dicho envase (1) de una pieza y un único material, **caracterizado por** que cada mitad de la tapa (4a, 4b) es continuación de los laterales menores (6) del recipiente (2), y entre las mitades de tapa (4a, 4b) y los laterales menores (6) comprende una zona de unión (13) con un espesor de material menor que el espesor en los laterales menores (6) y en las mitades de tapa (4a, 4b) de modo que cada mitad de tapa (4a, 4b) rota alrededor de una arista superior (7) de los laterales menores (6).

2.- Envase (1) para cocinar alimentos según la reivindicación 1, **caracterizado por** que cada lateral mayor (5) comprende, en la parte superior, un saliente (11) que se emplea como asidero del envase (1), con dicho saliente (11) comprendiendo al menos un hueco pasante (14).

3.- Envase (1) para cocinar alimentos según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** que al menos la primera mitad de tapa (4a) comprende al menos dos pivotes (8) que sobresalen de dicha primera mitad de tapa (4a), y se introducen en los al menos un hueco pasante (14) de cada saliente (11) en el cierre del envase (1).

4.- Envase (1) para cocinar alimentos según la reivindicación 1, **caracterizado por** que cada mitad de tapa (4a, 4b) comprende unos refuerzos (10) en forma de salientes, que, con el envase (1) cerrado, se sitúan en el interior del recipiente (2) haciendo presión contra los laterales (5,6) del recipiente (2).

5.- Envase (1) para cocinar alimentos según la reivindicación 4, **caracterizado por** que los refuerzos (10) de las mitades de tapa (4a, 4b) comprenden:

- un refuerzo perimetral (10p),
- un refuerzo interior (10i) que va de esquina a esquina, y
- un refuerzo central (10c).

6.- Envase (1) para cocinar alimentos según la reivindicación 1, **caracterizado por** que la segunda mitad de tapa (4b) comprende una prolongación (9) tal que, con el envase (1) cerrado, la prolongación de la segunda mitad de tapa (9) queda situada por encima de la primera mitad de tapa (4a).

7.- Envase (1) para cocinar alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** que comprende una bandeja (15), situada en el interior del recipiente (2), con la bandeja comprendiendo una pluralidad de huecos (16) y al menos dos extensiones (17) a través de las cuales la bandeja se apoya en el interior del recipiente (2).

8.- Envase (1) para cocinar alimentos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** que los laterales (5, 6) del recipiente (2) comprenden unas costillas exteriores (12) tales que aportan rigidez al recipiente (2).

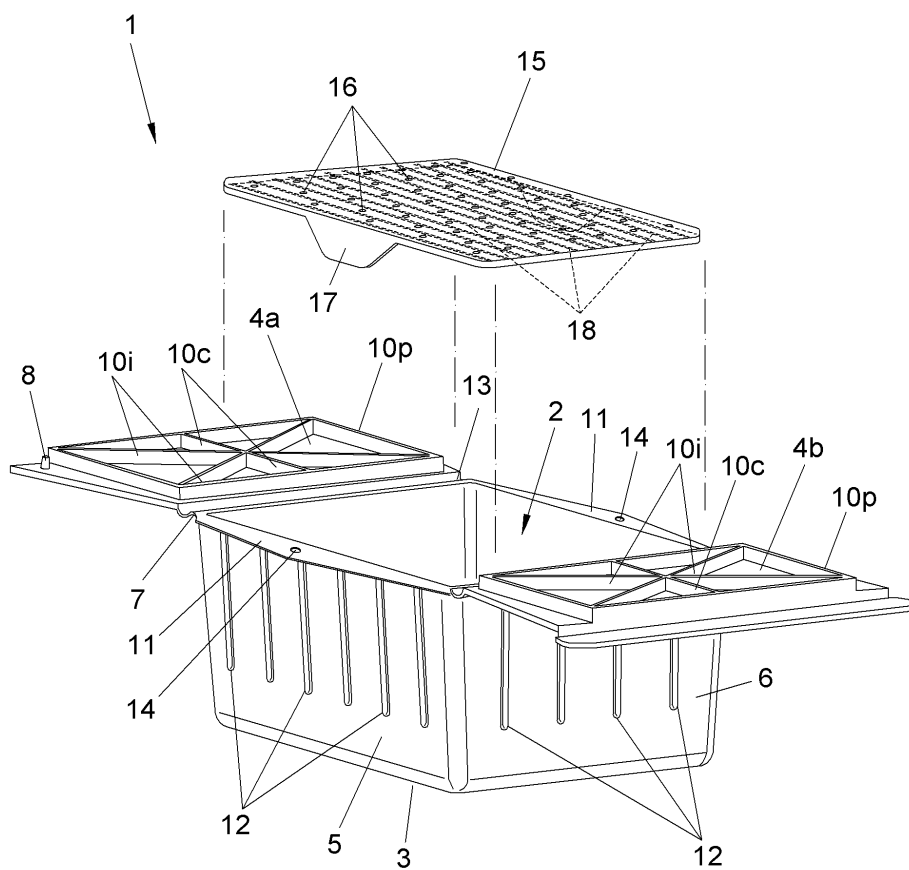


FIG. 1

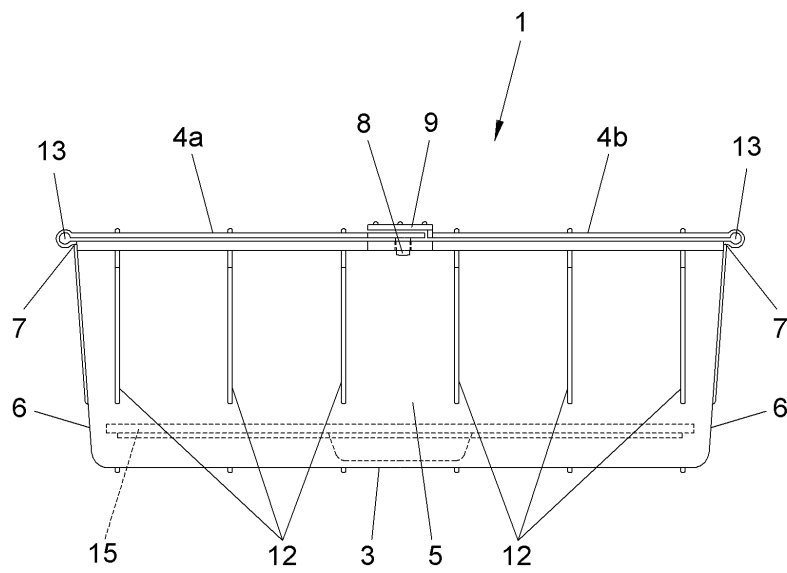


FIG. 2

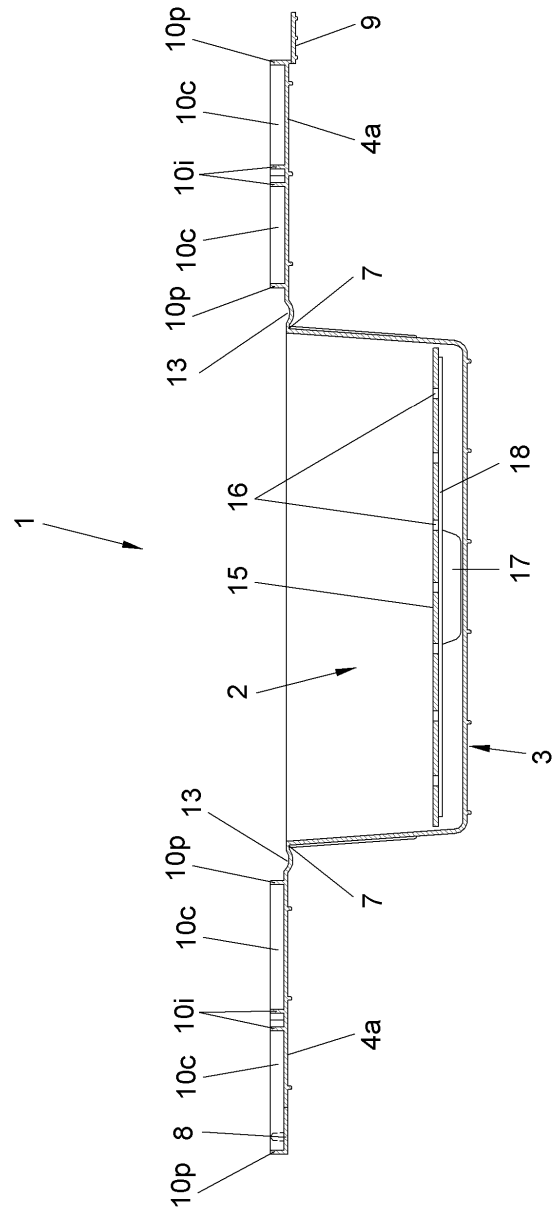


FIG. 3

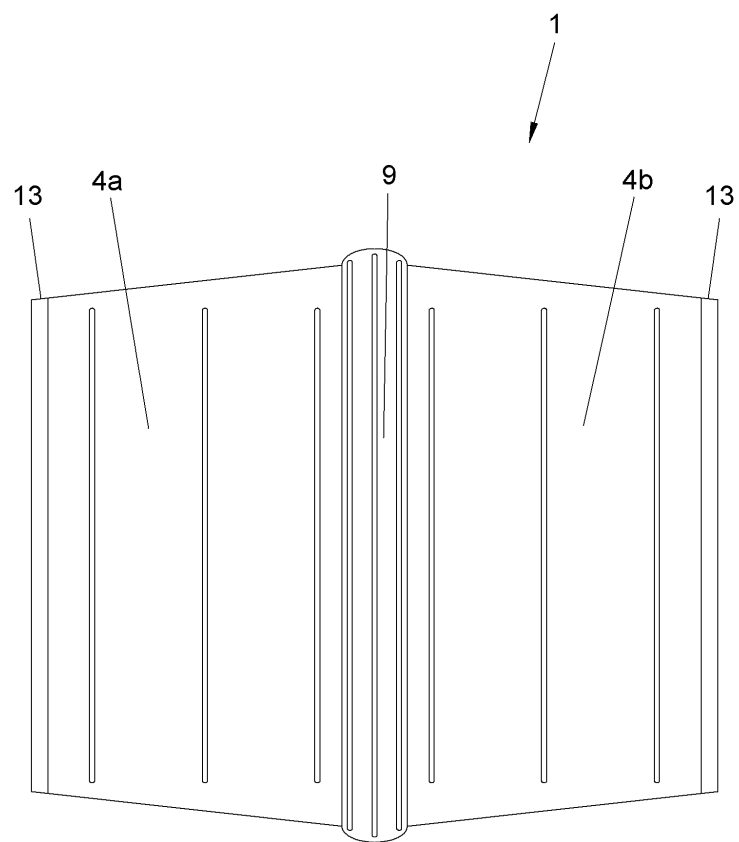


FIG. 4

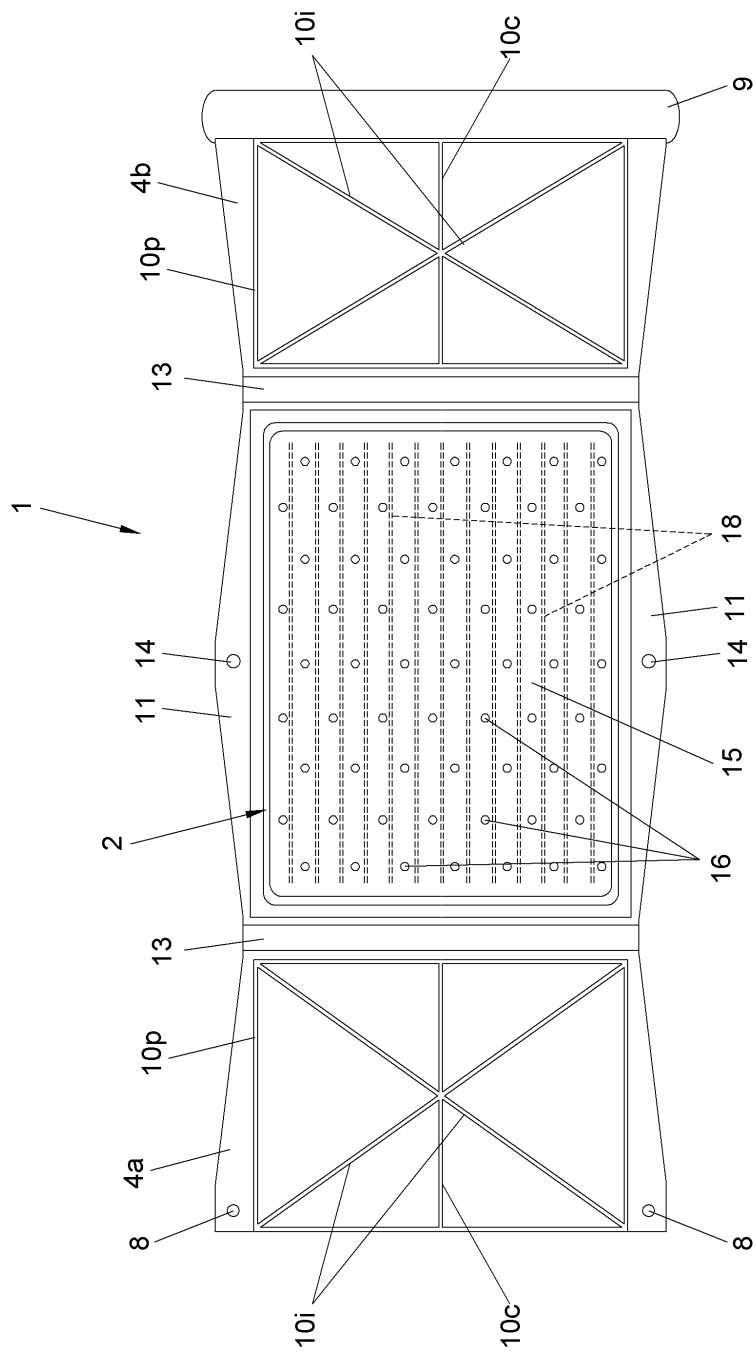


FIG. 5