

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 085 605**

21 Número de solicitud: 201330606

51 Int. Cl.:

A47G 19/02 (2006.01)

A47G 23/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

18.05.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.07.2013

71 Solicitantes:

HARPER, Barrie James (100.0%)

Luna 1, Lomas Pueblo

29602 Marbella (Málaga) ES

72 Inventor/es:

HARPER, Barrie James

54 Título: **Plato Portacopas**

ES 1 085 605 U

DESCRIPCIÓN

Plato portacopas.

5 Objeto de la invención

El presente modelo de utilidad se refiere a un plato, de cualquier tamaño y forma, incluidas las de fantasía, en cuya superficie hay un troquel realizado de antemano y con una forma tal, que, habida cuenta del material en el cual se ha fabricado el plato, se puede retirar una pequeña parte de la superficie a fin de pasar el dedo pulgar a través de ella (FIGURA 1), permitiendo que se sujeten a la vez el plato y el pie de la copa, en el hendido o relieve troquelado a tal fin. La diferencia con otras invenciones anteriores de platos parecidos estriba en el proceso de fabricación, que empleando nuevos materiales de pulpa vegetal, caso entre otros posibles, los de tipo ecológico procedentes de restos de poda o subproductos agrícolas permite, con la nueva configuración del plato, evitar el costoso proceso de fabricación que se viene llevando a cabo hasta ahora en platos parecidos, y que exige una herramienta especial para una vez prensado el plato en el molde, eliminar el material sobrante de recortar el agujero haciendo que la pieza pase por varias fases, que ahora se reducen a una.

En el modelo de utilidad que ahora se presenta, al realizarse en estos nuevos tipos de materiales, la pequeña pieza sobrante permanece en el plato, precortada, de modo que es el usuario final quien la retira, simplificando notablemente el proceso de fabricación.

Antecedentes de la invención

Se conocen varios modelos de platos con agujero, así como dispositivos que se colocan sobre un plato a fin de poder sujetar en él un vaso, copa u otro recipiente, minorando el riesgo de que pueda caer. De manera específica existen diversos modelos de plato con un agujero practicado en su superficie o en una zona adyacente a ella y adicionada al plato, sea en una pieza separada o fabricando un plato cuya superficie se ha extendido a fin de colocar en ella el agujero en cuestión.

Sin embargo, todos los platos que se conocen de este tipo se vienen realizando en materiales de una cierta dureza, a fin de que el plato tenga la consistencia necesaria que permita apoyar con seguridad una cierta cantidad de comida, esto es, un peso, sin que el plato pierda su forma. Dado el tipo de material, viene siendo necesario en todos los casos que el agujero del plato esté perforado de antemano, y además en modo tal que haga que la sujeción del plato introduciendo el pulgar no resulte incómoda. Esto exige que la perforación se haga de manera que no queden imperfecciones en el corte, que puedan lastimar al usuario del plato. Además (FIGURA 2) la forma del agujero se ha estudiado para que resulte especialmente ergonómica.

Es el caso con los platos - reutilizables o no -, fabricados en materiales plásticos (hojas o láminas recortadas a las que se da forma).

El resultado es un proceso de fabricación mucho más costoso que el que se propone con este modelo de utilidad, que evita además la inversión previa, nada desdeñable, en la maquinaria específica que una vez troquelado el agujero, retira la pieza del producto final.

45 Descripción de la invención

La invención aúna un diseño particularmente ergonómico con el empleo de materiales nuevos, especialmente los de tipo ecológico ligeros y a la vez lo bastante rígidos como para soportar el peso de la comida sin combarse. Por su composición, aun realizándose el agujero mediante un simple precortado sujeto en algún punto - de modo que el corte final será el resultante de que el usuario retire él mismo el trozo de superficie que cubre el agujero y por tanto no un corte absolutamente perfecto - no es susceptible de causar daño o incomodidad alguna.

Este plato portacopas buscará ser económico y ecológico. En efecto, este nuevo diseño, en especial cuando se realiza en materiales de pulpa ecológicos provenientes del reciclado de poda y desperdicios de la agricultura, reúne las condiciones de ligereza, suavidad, rigidez, densidad y capacidad de absorción de la humedad necesarios para hacer un plato de un solo uso ideal para cócteles y buffets, pudiendo realizarse en distintos tamaños y formas. La economía se alcanza no sólo y de manera muy importante en el proceso de producción - tanto a nivel de costes fijos iniciales como posteriores costes variables - sino, que se abaratan también los costes asociados al uso.

En efecto, el almacenamiento y transporte de estos platos, ligeros y realizados en un material de capa delgada, ya permite un primer ahorro. Al no necesitarse mesas adicionales para que los comensales apoyen sus copas se abaratan considerablemente los costes a la hora de preparar cualquier evento (menos transporte, instalación y recogida de mobiliario).

Además, cada invitado puede servirse su comida de un buffet, lo cual abarata costes de manera considerable al ser necesarias menos personas pasando bandejas de comida y bebida, sin que el evento pierda en dinamismo. La comodidad de los invitados a quienes queda siempre libre una mano con la cual saludar, comer y beber o por ejemplo poder coger un teléfono, está garantizada, sin peligro de que la copa se les caiga, por estar sujeta con el pulgar.

Así se ve en los DIBUJOS FIGURAS 1 Y 2, plato en perfil y en planta, que no requieren mayor explicación por ser evidentes. Al realizarse en la clase de material previsto, los platos devienen de un solo uso, ahorrando en costes de limpieza, nuevo almacenaje y transporte, y siendo de nuevo, reciclables en muchos casos.

Además, el material previsto permite su tintado o su impresión con tintas (incluidas las ecológicas) aptas para uso alimentario mediante la técnica del tamponado, entre otras posibles.

A la hora de usar el plato es el propio comensal quien retira la pieza precortada y que está sujeta al plato por dos o más puntos de material sin cortar. *Esto no era posible con los anteriores materiales y técnicas de producción y sí es posible ahora, constituyendo por la puesta en común de materiales, diseño y técnica de producción, una verdadera innovación de ventajas evidentes y que no existía antes.*

Descripción de la forma de realización preferida

Al estar destinados a sostenerse en la mano, los platos tendrán un tamaño de entre 15 y 25 centímetros, aproximadamente, de diámetro o de lado caso de hacerse cuadrados o de alguna otra forma, sea redonda, ovalada, poligonal o de fantasía.

Llevarán junto al agujero precortado, un hendido o un relieve del tamaño del pie de una copa, a fin de aumentar la sujeción y estabilidad de ésta respecto del plato. El plato llevará un pequeño reborde, de la altura correspondiente a un plato llano estándar. Por razones evidentes se descarta el uso de estos platos para comidas muy líquidas.

Es posible realizar los platos aplicando un troquel a platos ya existentes y que se vienen fabricando ya en los materiales que se comentan, aunque sin agujero y/o hendido o relieve para la copa. *Esta es otra de las ventajas de los nuevos materiales que han ido apareciendo y del perfeccionamiento en la fabricación, la funcionalidad, y la sostenibilidad de este diseño ergonómicamente muy superior a nada que exista en el mercado y que hace posible por materiales, diseño y modos de fabricación la presentación de esta novedad.* En todo caso, el agujero, incluidas su forma y posición en el plato, así como el hendido o relieve para la copa, su tamaño, profundidad y distancia del agujero, atendido el tamaño, peso y profundidad de cada plato, ha sido objeto de cuidadoso estudio para alcanzar el máximo de ergonomía, funcionalidad y comodidad de uso. El método de producción previsto es el de la transformación de la lámina de material derivado de pulpa vegetal en un solo movimiento de prensado, que recorta el plato, precorta el agujero que deja sujeto por dos o más puntos y da la forma al borde del plato así como el hendido o relieve donde se coloca la copa, que el comensal sujeta por el pie con su pulgar, quedando los demás dedos de la mano sosteniendo el plato en sí por la parte de abajo del mismo.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Plato portacopas para comida, **caracterizado** por realizarse en material ligero y rígido, de uso alimentario, presentando en uno de sus lados un orificio ovoidal ergonómico, precortado y sujeto a la superficie del plato por algunos puntos, así como un relieve u hendido circular del tamaño del pie de una copa, permitiendo que al retirar el material precortado el comensal introduzca el dedo pulgar por él pudiendo sostener el plato y sujetar la copa a la vez, con una sola mano.
- 10 2. Plato portacopas según la anterior reivindicación primera, **caracterizado** por realizarse en materiales distintos de los de pulpa vegetal, aptos para uso alimentario.
- 15 3. Plato portacopas según las dos reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por ser de cualesquiera formas distintas de la redonda.
- 15 4. Plato portacopas según las tres reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por realizarse en cualquier forma y estampado o decorado de cualquier manera que resulte apto para uso alimentario.
- 20 5. Plato portacopas según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por presentar en su superficie otros hendidos o relieves, pero siempre con el agujero ovoidal ergonómico precortado y sujeto a la superficie del plato por algunos puntos, así como un relieve u hendido circular del tamaño del pie de una copa.

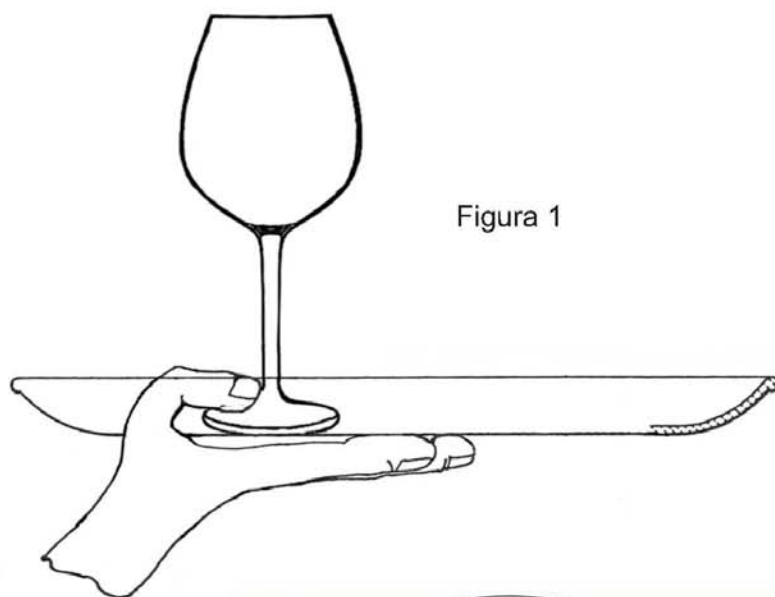


Figura 1

Figura 2

