



OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 285 885**

② Número de solicitud: 200403120

⑤ Int. Cl.:
A21D 13/08 (2006.01)
B65D 85/30 (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **29.12.2004**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **16.11.2007**

Fecha de la concesión: **16.09.2008**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **16.10.2008**

⑮ Fecha de publicación del folleto de la patente: **16.10.2008**

⑰ Titular/es: **MONTERO ALIMENTACIÓN, S.L.**
Potosí, 10
Polígono Industrial La Pelusa
28018 Málaga, ES

⑱ Inventor/es: **Godino García, Ramón**

⑳ Agente: **Ungría López, Javier**

⑳ Título: **Procedimiento de elaboración de tartas.**

㉑ Resumen:

Procedimiento de elaboración de tartas.

La presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración de tartas, especialmente a la elaboración de tartas de ración individual. Las tartas de la presente invención, a pesar de su tamaño menor por ser raciones individuales presentan todas las características de constitución que presentan las tartas de gran tamaño. En el procedimiento de la presente invención la tarta se confecta sobre la mitad inferior del envase donde se conserva. Una vez que la tarta se ha cocinado se cubre con la parte superior del envase y ambas partes, inferior y superior, se termosueldan.

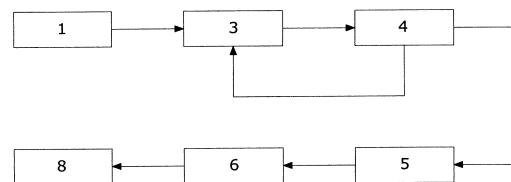


FIG. 2

ES 2 285 885 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de elaboración de tartas.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración de tartas, especialmente a la elaboración de tartas de ración individual.

Las tartas de la presente invención, a pesar de su tamaño menor por ser raciones individuales, presentan todas las características de constitución que presentan las tartas de gran tamaño.

En el procedimiento de la presente invención la tarta se confecciona sobre la mitad inferior del envase donde se conserva.

Una vez que la tarta se ha cocinado se cubre con la parte superior del envase y ambas partes, inferior y superior se termosueldan.

Antecedentes de la invención

Actualmente la producción de tartas a nivel industrial no se encuentra ampliamente desarrollada, con las consiguientes pérdidas de dinero, un excesivo empleo de mano de obra y utilización de procedimientos de confección lentos y laboriosos.

Además, las tradicionales tartas de gran tamaño pueden tener problemas de comercialización, ya que hoy en día, por la propia constitución de la sociedad, es más fácil introducir en el mercado tartas de pequeño tamaño, de ración individual.

El procedimiento de la actual invención consigue obtener tartas de tamaño individual con las mismas características que las tartas de gran tamaño, ya envasadas y listas para su comercialización.

Descripción de la invención

La presente invención consiste en un procedimiento de elaboración de tartas, en especial el de las tartas de ración individual.

El envase que contiene la tarta está formado por dos piezas, la base y la tapa, y es sobre la base del envase donde se prepara la tarta. La base del envase está constituida por un fondo rematado superiormente en un ala.

En el procedimiento de la invención, sobre la base del envase se van colocando las distintas capas que conforman la tarta, tanto de masa, que puede ser galleta, bizcocho, hojaldre, o las distintas masas conocidas utilizadas como bases de tartas, como de diferentes cremas o rellenos que puedan constituir la tarta.

Las diferentes capas comestibles se añaden a través de cabezales dosificadores.

Una vez constituidas todas las capas de la tarta, se adorna la misma, de manera conveniente, con distintas coberturas, virutas, azúcar granulado o adornos, siempre en función del tipo de tarta que se quiera obtener.

Por último se pone la tapa del envase y todo el conjunto se cierra por termosoldado.

La tapa del envase tiene forma cilíndrica, con un ala en la parte inferior; esta parte del ala es la que se termosuelda al ala de la base del envase.

Con objeto de que la tarta pueda conservarse durante largo tiempo se puede refrigerar.

Las tartas que se realizan con el procedimiento de la invención son de tamaño individual; este pequeño tamaño facilita su refrigeración, ya que se consigue

la temperatura adecuada en un más corto espacio de tiempo, evitándose con más eficacia el desarrollo de patógenos.

Los moldes que se utilizan en el procedimiento de fabricación son envases no reutilizables, y de materiales compatibles para su uso con alimentos.

La base del envase, una vez la tarta va a ser consumida, puede ser utilizada como plato para facilitar el consumo de la misma.

Descripción de los dibujos

Se complementa la presente memoria descriptiva, con un juego de planos ilustrativos del ejemplo preferente y nunca limitativos de la invención.

La Figura 1 muestra una vista en perspectiva de un envase constituido por dos piezas, base y tapa, que puede utilizarse en el procedimiento de la invención.

La Figura 2 muestra un esquema de un ejemplo de realización de una tarta siguiendo el procedimiento de la invención.

Realización preferente de la invención

A la vista de lo anteriormente enunciado, la presente invención consiste en un procedimiento de elaboración de tartas, en especial de tartas de ración individual.

Sobre una cinta transportadora se van añadiendo los diferentes elementos que formarán la tarta final.

En un ejemplo de la invención, sobre la cinta transportadora se coloca desde el puesto (1) primero la base (2) del envase utilizado en el procedimiento de la invención.

La base (2) del envase tiene un pequeño fondo (2.1) y un ala (2.2) en torno a él.

A través de la cinta transportadora llega la base (2) del envase al puesto (3) donde se coloca la masa que forma la tarta, en este ejemplo la galleta; desde este puesto (3) continúa a lo largo de la cinta para llegar al siguiente puesto, puesto (4) de colocación del relleno.

En el presente ejemplo de realización en el puesto (4) de colocación de relleno se añade una capa de chocolate.

Desde el puesto (4) de colocación del relleno la tarta puede volver al puesto de colocación de la masa (3) hasta completar las distintas capas de la tarta.

Una vez completadas las diferentes capas de la tarta se desplaza hasta el puesto (5), donde se adorna la tarta para la colocación de la cobertura final.

Esta cobertura final puede ser de nata, mermelada, virutas, azúcar granulado o adornos u otros productos.

Finalmente, en la última estación (6) se coloca la tapa (7) del envase y se termosueldan las alas complementarias de la tapa (7.1) y de la base del envase (2.2).

Opcionalmente, entre el puesto (4) de colocación del relleno de la tarta y el puesto (5) donde se adorna la tarta puede situarse un horno que permite cocer la tarta, si las características de la misma así lo requieren.

Terminada la tarta, ésta pasa a un túnel de refrigeración (8).

No alteran la esencialidad de esta invención variaciones en materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos componentes, descritos de manera no limitativa, bastando ésta para proceder a su reproducción por un experto.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la elaboración de tartas, especialmente tartas de porción individual, **caracterizado** porque sobre una cinta transportadora se van añadiendo los diferentes elementos que formarán la tarta; así desde el puesto (1) primero se coloca la base (2) del envase en la cinta, a través de ella llega la base (2) del envase al puesto (3), donde se coloca la masa que forma la tarta; desde este puesto (3) continúa a lo largo de la cinta para llegar al siguiente puesto, puesto (4) de colocación del relleno; una vez completadas las diferentes capas de la tarta se desplaza hasta el puesto (5), donde se adorna la misma para la colocación de la cobertura final; en la última estación (6) se coloca la tapa (7) del envase y se termosueldan la tapa y la base; terminada la tarta, ésta pasa a un túnel de

refrigeración (8).

2. Procedimiento según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque entre el puesto (4) de colocación del relleno de la tarta y el puesto (5) donde se adorna se sitúa un horno de cocción.

3. Procedimiento según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque desde el puesto (4) de colocación del relleno la tarta puede volver al puesto de colocación de la masa (3) hasta completar las distintas capas de la tarta.

4. Procedimiento según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque el envase que se utiliza para proteger la tarta está formado por dos piezas, la base (2) y la tapa (7); la base (2) del envase está constituida por un fondo (2.1) rematado superiormente en un ala (2.2), y la tapa del envase tiene forma cilíndrica, con un ala (7.1) en la parte inferior.

5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60
65

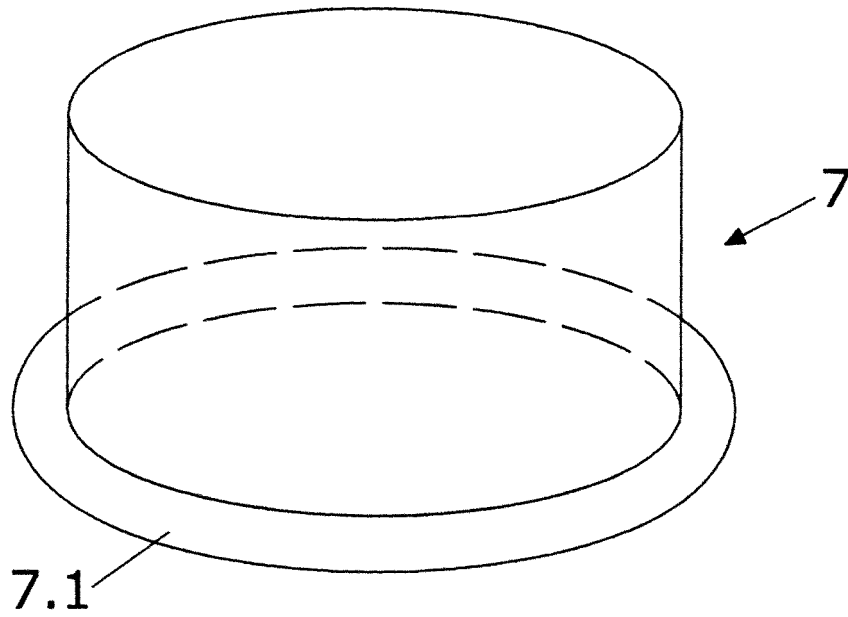
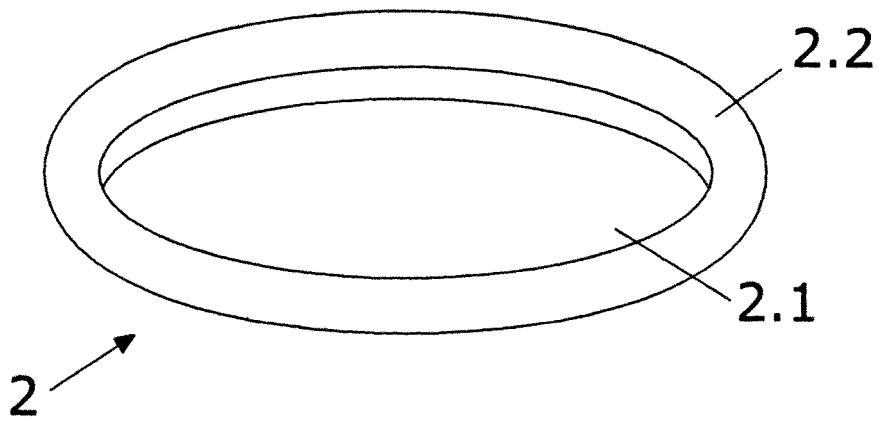


FIG. 1



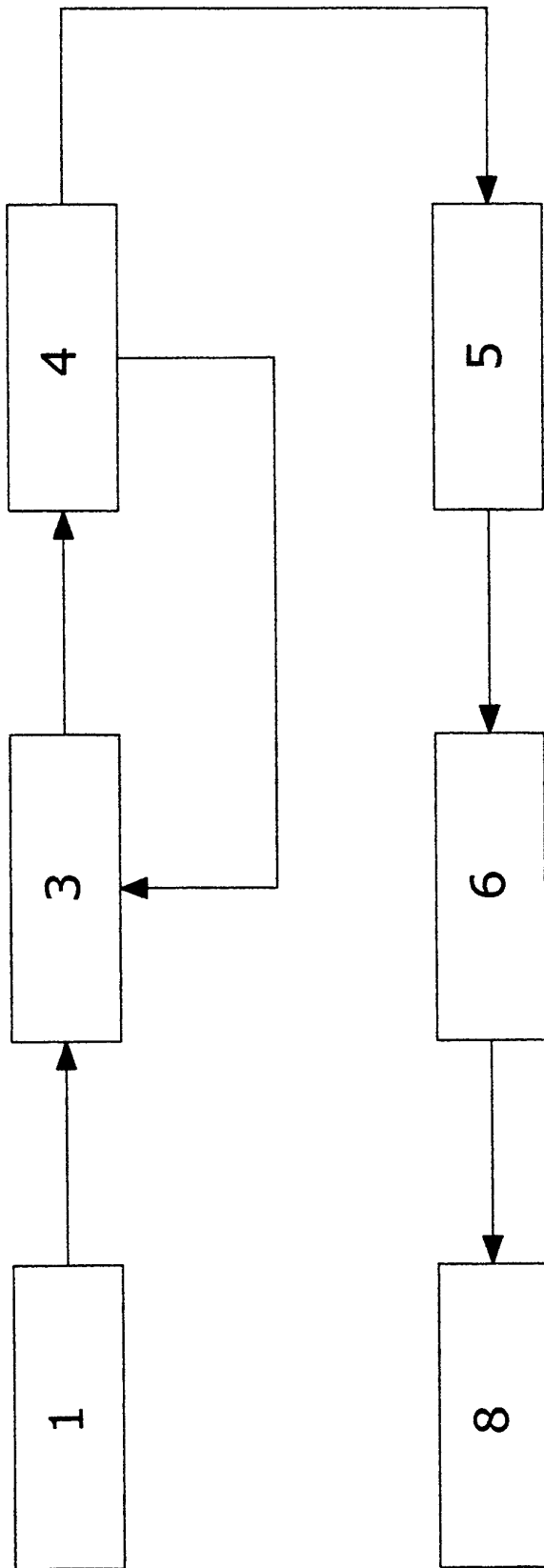


FIG. 2



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 285 885

② Nº de solicitud: 200403120

③ Fecha de presentación de la solicitud: 29.12.2004

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A21D 13/08** (2006.01)
B65D 85/30 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2151848 A1 (MASSANET GIMÉNEZ, P.) 01.01.2001, reivindicación 1.	1
A	DE 19628536 A1 (DEGE, CONRAD-WILHELM) 17.04.1997	1
A	ES 261214 Y (CUADROS POLO, G. et al.) 01.05.1982	1,4
A	ES 190166 Y (NUEVOS DESARROLLOS, S.A.) 01.11.1974	1,4

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe

24.10.0207

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/1