(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 574 848**

(21) Número de solicitud: 201431905

(51) Int. CI.:

B65D 85/00 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A2

(22) Fecha de presentación:

22.12.2014

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

22.06.2016

(71) Solicitantes:

BSH ELECTRODOMÉSTICOS ESPAÑA, S.A. (50.0%)
Avda. de la Industria, 49
50016 Zaragoza ES y
BSH HAUSGERÄTE GMBH (50.0%)

(72) Inventor/es:

LACASTA BELTRAN, Carlos y
TORRUBIA MARCO, Demetrio

(74) Agente/Representante:

PALACIOS SUREDA, Fernando

(54) Título: **Dispositivo de embalaje para campo de cocción.**

(57) Resumen:

La invención hace referencia a un dispositivo de embalaje para campo de cocción (10) con una unidad de embalaje (12), con al menos un elemento de almacenamiento (16) que está previsto para almacenar al menos una parte del campo de cocción (14), y con al menos una unidad de conservación (18) de forma esencial o totalmente estable que está prevista para almacenar al menos un accesorio (20).
Con el fin de proporcionar un dispositivo de embalaje para campo de cocción con mejores propiedades en cuanto a la comodidad para el usuario final, se propone que la unidad de conservación (18) y el elemento de almacenamiento (16) estén realizados de manera diferente entre sí.

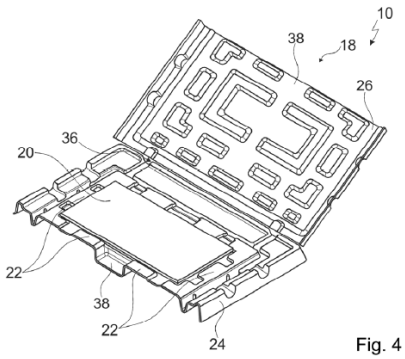


Fig. 4

ES 2 574 848 A2

DISPOSITIVO DE EMBALAJE PARA CAMPO DE COCCIÓN

DESCRIPCION

La invención hace referencia a un dispositivo de embalaje para campo de cocción con una unidad de embalaje, con al menos un elemento de almacenamiento que está previsto para almacenar al menos una parte del campo de cocción, y con al menos una unidad de conservación de forma estable que está prevista para almacenar al menos un accesorio.

Del estado de la técnica ya se conoce un dispositivo de embalaje para campo de cocción que comprende una unidad de embalaje y dos elementos de almacenamiento. En el estado embalado, los elementos de almacenamiento almacenan un campo de cocción dentro de la unidad de embalaje. El dispositivo de embalaje para campo de cocción comprende además una unidad de conservación en la que están dispuestos accesorios en el estado embalado. La unidad de conservación tiene forma estable y está realizada en una pieza con uno de los elementos de almacenamiento. En este caso, la unidad de conservación está realizada como vaciado y/o como abertura y/o como cavidad en el elemento de almacenamiento.

La invención resuelve el problema técnico de proporcionar un dispositivo de embalaje para campo de cocción con mejores propiedades en cuanto a la comodidad para el usuario final. Según la invención, este problema técnico se resuelve mediante un dispositivo de embalaje para campo de cocción con una unidad de embalaje que está prevista para embalar un campo de cocción, con al menos un elemento de almacenamiento realizado en una pieza que en al menos el estado embalado está dispuesto en gran parte o por completo dentro de la unidad de embalaje, y que en al menos el estado embalado está previsto para almacenar al menos una parte del campo de cocción, y con al menos una unidad de conservación de forma esencial o totalmente estable que está prevista para almacenar al menos un accesorio, donde la unidad de conservación y el elemento de almacenamiento estén realizados de manera diferente entre sí. El término “dispositivo de embalaje para campo de cocción” incluye el concepto de al menos una parte de un embalaje para campo de cocción. El dispositivo de embalaje para campo de cocción puede comprender también el embalaje para campo de cocción entero. La unidad de embalaje es una unidad que en el estado embalado rodea al campo de cocción en uno o más planos de la sección transversal cualesquiera a través de un área angular de 270º como mínimo, y la cual esté prevista para proteger al campo de cocción de la acción de fuerzas externas y/o de sufrir un deterioro y/o de la suciedad. La unidad constructiva esté dispuesta dentro de la otra unidad constructiva en un porcentaje en peso y/o porcentaje en volumen del 70% como mínimo. La expresión

consistente en que una unidad constructiva esté dispuesta “dentro” de otra unidad constructiva incluye el concepto relativo a que la otra unidad constructiva rodee a la unidad constructiva en uno o más planos de la sección transversal cualesquiera a través de un área angular de 270º como mínimo con respecto al punto central y/o centro de gravedad de la unidad constructiva. La expresión consistente en que el elemento de almacenamiento esté previsto para “almacenar” al menos una parte del campo de cocción incluye el concepto relativo a que el elemento de almacenamiento esté previsto en el estado embalado para absorber la fuerza del peso del campo de cocción y transmitirla a otra u otras unidades constructivas, en concreto, a la unidad de embalaje y/o para absorber, en particular, amortiguar, las fuerzas externas que actúen sobre la unidad de embalaje. El elemento de almacenamiento está hecho de poliestireno expandido y/o de material espumado y/o de poliestireno espumado. El dispositivo de embalaje para campo de cocción comprende dos o más elementos de almacenamiento que en el estado embalado están dispuestos en la misma unidad de embalaje y en extremos de ésta opuestos entre sí. En el estado embalado, los elementos de alojamiento están previstos para ser dispuestos distanciados entre sí a través del campo de cocción, donde la distancia entre ellos está definida por la extensión del campo de cocción. La expresión “en una pieza” incluye el concepto de al menos unido en unión de material, por ejemplo, mediante un proceso de soldadura, un proceso de pegadura, un proceso de inyección encima y/u otro proceso que resulte apropiado al experto en la materia y/o, de manera ventajosa, conformado en un fragmento, por ejemplo, fabricado a partir de una pieza fundida y/o en un procedimiento de inyección de uno o varios componentes y, de manera ventajosa, a partir de una única pieza bruta. El término “unidad de conservación” incluye el concepto de una unidad que esté prevista para soportar y/o sostener esencialmente o en su totalidad la fuerza del peso del accesorio y/o para transmitirla a otra u otras unidades constructivas, por ejemplo, a la unidad de embalaje y/o al componente de almacenamiento. La expresión unidad de conservación “de forma esencial o totalmente estable” incluye el concepto de una unidad que, al fijarse la unidad de conservación por un primer extremo en al menos un estado convencional, esté prevista para ser deformable y/o desviable en 0,5 mm como máximo, preferiblemente, en 1 mm como máximo, de manera ventajosa, en 2 mm como máximo, de manera más ventajosa, en 3 mm como máximo, de manera preferida, en 5 mm como máximo, de manera más preferida, en 7 mm como máximo y, de manera aún más preferida, en 10 mm como máximo al ejercerse una fuerza de 5 N como mínimo, preferiblemente de 10 N como mínimo, de manera ventajosa, de 15 N como mínimo, de manera más ventajosa, de 20 N como mínimo, de manera preferida, de 30 N como mínimo, de manera más preferida, de 50 N como mínimo, de manera más preferida, de 75 N como mínimo y, de manera aún más preferida, de 100 N

como mínimo, sobre uno o varios puntos de la unidad de conservación que presenten una distancia de 30 cm con respecto al primer extremo. La unidad de conservación está realizada de manera diferente con respecto a una envoltura de papel y con respecto a una envoltura de plástico, y está compuesta por uno o varios materiales que no sean papel ni plástico. El accesorio podría ser, por ejemplo, una unidad portadora de información, donde dicha información podría estar almacenada en forma electrónica en un soporte de datos y/o encontrarse en formato papel. A modo de ejemplo, el accesorio podría estar realizado como manual y/o manual de instrucciones y/o advertencia y/o indicación relativa a la eliminación de residuos y/o información relativa al producto y/o información relativa a la garantía y/o publicidad. La unidad de conservación y el elemento de almacenamiento están realizados de manera diferente entre sí de modo que la unidad de conservación, en concreto, elementos de la unidad de conservación, y el elemento de almacenamiento sonn fabricables y/o movibles y/o utilizables con independencia entre sí. En el estado embalado, la unidad de conservación y el elemento de almacenamiento están dispuestos separados espacialmente entre sí, al menos parcialmente, y podrían estar dispuestos distanciados entre sí en una distancia del 1% como mínimo, preferiblemente, del 2% como mínimo, de manera ventajosa, del 5% como mínimo, de manera más ventajosa, del 7% como mínimo y, de manera preferida, del 10% como mínimo de la extensión máxima del elemento de almacenamiento y/o de la unidad de conservación. De manera alternativa o adicional, la unidad de conservación y el elemento de almacenamiento podrían estar dispuestos distanciados entre sí en el estado embalado en una distancia de 0,5 cm como mínimo, preferiblemente, de 1 cm como mínimo, de manera ventajosa, de 2 cm como mínimo, de manera más ventajosa, de 3 cm como mínimo y, de manera preferida, de 5 cm como mínimo. El elemento de almacenamiento no es parte de la unidad de conservación.

Mediante la forma de realización según la invención, es posible conseguir una gran comodidad para el usuario final. El accesorio puede ser almacenado de manera segura, pudiendo evitarse ventajosamente su deterioro y/o su pérdida. Además, se hace posible un efecto de amortiguación del campo de cocción.

La unidad de conservación podría estar compuesta totalmente o en su mayor parte por poliestireno expandido y/o por material espumado y/o por poliestireno espumado y/o por espuma rígida, aunque de manera preferida está compuesta totalmente o en su mayor parte por celulosa, con lo que es posible una realización respetuosa con el medio ambiente.

A modo de ejemplo, la unidad de conservación podría estar compuesta totalmente o en su mayor parte por cartón, en particular, por cartón corrugado, aunque de manera preferida

está compuesta totalmente o en su mayor parte por papel maché y/o por “pasta de celulosa”. En concreto, la unidad de conservación está realizada como pieza de fibras preformada y/o como embalaje de fibras preformado y/o como pieza de fibras moldeada y/o como pieza preformada. Preferiblemente, la unidad de conservación es fabricada en un procedimiento de moldeo por inyección y es un componente moldeado por inyección. De esta forma, se puede conseguir una realización económica.

Asimismo, se propone que la unidad de conservación presente uno o varios elementos de unión en arrastre de forma que estén previstos al menos en el estado embalado para alojar al accesorio esencial o totalmente en arrastre de forma. El elemento de unión en arrastre de forma y la unidad de conservación están realizados en una pieza. El elemento de unión en arrastre de forma está realizado como saliente, en concreto como forma realizada por moldeo, de la unidad de conservación. El elemento de unión en arrastre de forma esta previsto en el estado embalado para limitar mediante un tope el movimiento del accesorio en uno o más planos cualesquiera a una distancia de 2 cm como máximo, preferiblemente, de 1 cm como máximo, de manera ventajosa, de 0,5 cm como máximo y, de manera preferida, de 0,1 cm como máximo. De eta forma, se puede impedir que el accesorio se mueva dentro de la unidad de embalaje y/o que se deteriore.

Además, se propone que la unidad de conservación presente al menos dos elementos de conservación que estén dispuestos de manera pivotante uno respecto del otro. De manera preferida, los elementos de conservación están unidos entre sí en una pieza y, ventajosamente, fijados uno al otro. Además, la unidad de conservación está realizada en una pieza. De esta forma, se consigue una realización funcional, donde el accesorio puede ser introducido en la unidad de conservación y/o extraído de ésta cómodamente.

Además, se propone que la unidad de conservación esté prevista para rodear, en particular, envolver, en gran parte o por completo al accesorio al menos en el estado embalado. La expresión consistente en que la unidad de conservación esté prevista para “rodear en gran parte o por completo” al accesorio al menos en el estado embalado incluye el concepto relativo a que la unidad de conservación esté prevista para, observándose en un plano cualquiera de la sección transversal, rodear, en particular, envolver, al accesorio en el estado embalado a través de un área angular de 180º como mínimo, preferiblemente, de 270º como mínimo, de manera ventajosa, de 300º como mínimo, de manera más ventajosa, de 330º como mínimo y, de manera preferida, de 350º como mínimo con respecto al punto central y/o centro de gravedad del accesorio. Así, se puede conseguir un almacenamiento seguro del accesorio y/o evitar que éste se deteriore.

A modo de ejemplo, la unidad de conservación podría estar dispuesta sobre una superficie exterior de la unidad de embalaje, con la cual podría estar unida, por ejemplo, mediante una unión por pegadura, aunque, de manera preferida, la unidad de conservación está dispuesta en gran parte o por completo dentro de la unidad de embalaje al menos en el estado embalado, de modo que se puede evitar ventajosamente que el accesorio se mueva y/o se pierda.

Asimismo, se propone que la unidad de conservación esté prevista para conformar en el estado embalado una unidad de amortiguación entre el campo de cocción y la unidad de embalaje. En concreto, la unidad de conservación está prevista para establecer en el estado embalado una unión entre el campo de cocción y la unidad de embalaje, y para tocarlos en parte o por completo, estando así prevista para absorber y/o amortiguar en gran medida o por completo las fuerzas externas que actúen al menos sobre la unidad de embalaje, por ejemplo en forma de golpes y/o de sacudidas. De esta forma, es posible prescindir de una unidad de amortiguación adicional y/o conseguir una realización económica. Asimismo, se posibilita que el consumo de poliestireno expandido sea bajo, con lo que se consigue una realización respetuosa con el medio ambiente y/o un alto grado de reciclaje.

También se propone que la unidad de conservación esté prevista para unir entre sí en el estado embalado dos superficies laterales de la unidad de embalaje opuestas entre sí. El término superficie “lateral” de la unidad de conservación incluye el concepto de una superficie que esté orientada en paralelo a una superficie, que presente un área que difiera de un área máxima, del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente a la unidad de conservación. A modo de ejemplo, la unidad de conservación podría presentar una extensión longitudinal que podría ser aproximada o exactamente igual a la extensión longitudinal de la unidad de embalaje. De manera alternativa o adicional, se concibe que la unidad de conservación presente una extensión longitudinal que sea aproximada o exactamente igual a la extensión transversal de la unidad de embalaje. Así, se puede conseguir una utilización óptima del espacio dentro de la unidad de embalaje y/o impedir que la unidad de conservación se mueva dentro de la unidad de embalaje, de forma que se haga posible un transporte cómodo y silencioso.

Asimismo, se propone un procedimiento para embalar un campo de cocción con un dispositivo de embalaje para campo de cocción según la invención, el cual comprenda una unidad de embalaje en la que se embale un campo de cocción, al menos un elemento de almacenamiento que esté dispuesto en gran parte o por completo dentro de la unidad de embalaje y en el que se coloque al menos una parte del campo de cocción, y al menos una

unidad de conservación de forma esencial o totalmente estable que esté realizada de manera diferente con respecto al elemento de almacenamiento, y en la cual se coloque al menos un accesorio, donde la unidad de conservación sea colocada en la unidad de embalaje junto con el accesorio colocado en la unidad de conservación. El elemento de almacenamiento es dispuesto en la unidad de embalaje. La unidad de conservación es aprisionada entre dos superficies laterales de la unidad de embalaje. De esta forma, se puede conseguir una gran comodidad para el usuario final.

El dispositivo de embalaje para campo de cocción que se describe no está limitado a la aplicación ni a la forma de realización anteriormente expuestas, pudiendo en particular presentar una cantidad de elementos, componentes, y unidades particulares que difiera de la cantidad que se menciona en el presente documento, siempre y cuando se persiga el fin de cumplir la funcionalidad aquí descrita.

Otras ventajas se extraen de la siguiente descripción del dibujo. En el dibujo está representado un ejemplo de realización de la invención. El dibujo, la descripción y las reivindicaciones contienen características numerosas en combinación. El experto en la materia considerará las características ventajosamente también por separado, y las reunirá en otras combinaciones razonables.

Muestran:

- Fig. 1 un embalaje para campo de cocción con un dispositivo de embalaje para campo de cocción, en representación esquemática,
- Fig. 2 un campo de cocción, dos elementos de almacenamiento del dispositivo de embalaje para campo de cocción, y una unidad de conservación del dispositivo de embalaje para campo de cocción, en representación esquemática,
- Fig. 3 la unidad de conservación en estado cerrado, en representación esquemática,
- Fig. 4 la unidad de conservación en estado abierto y un accesorio, en representación esquemática, y
- Fig. 5 la unidad de conservación en estado abierto, en representación esquemática.

La figura 1 muestra un embalaje para campo de cocción 30, que está realizado como embalaje para campo de cocción por inducción, con un dispositivo de embalaje para campo de cocción 10, que está realizado como dispositivo de embalaje para campo de cocción por

inducción. El dispositivo de embalaje para campo de cocción 10 comprende una unidad de embalaje 12 que está hecha básicamente de celulosa, en el presente ejemplo de realización, básicamente de cartón.

La unidad de embalaje 12 presenta dos superficies laterales 32 de área máxima, las cuales están realizadas como superficie base y como superficie de cubierta. En el estado apoyado, la unidad de embalaje 12 está apoyada sobre una de las superficies laterales 32 de área máxima, las cuales están realizadas como superficies de la unidad de embalaje 12 opuestas entre sí. La unidad de embalaje 12 presenta cuatro superficies laterales 28, 34 que unen entre sí las superficies laterales 32 de área máxima. En el estado embalado, la unidad de embalaje 12 presenta una conformación con forma de paralelepípedo. La unidad de embalaje 12 está prevista para embalar un campo de cocción 14 (véase la figura 2).

El dispositivo de embalaje para campo de cocción 10 comprende dos elementos de almacenamiento 16 (véase la figura 2). A continuación, se describe únicamente uno de los elementos de almacenamiento 16. En el estado embalado, el elemento de almacenamiento 16 está dispuesto en gran parte dentro de la unidad de embalaje 12, y está previsto para almacenar una parte del campo de cocción 14. El elemento de almacenamiento 16 está previsto para envolver dicha parte del campo de cocción 14 en el estado embalado, y almacenarla esencialmente en arrastre de forma.

El dispositivo de embalaje para campo de cocción 10 comprende una unidad de conservación 18 (véanse las figuras 2 a 5), la cual es de forma esencial o totalmente estable. La unidad de conservación 18 y el elemento de almacenamiento 16 están realizados de manera diferente entre sí, en este caso, como componentes separados uno del otro. La unidad de conservación 18 y el elemento de almacenamiento 16 están compuestos básicamente por materiales diferentes. En el presente ejemplo de realización, el elemento de almacenamiento 16 está compuesto básicamente por poliestireno expandido, y la unidad de conservación 18 está compuesta básicamente por celulosa, en concreto, básicamente por papel maché. La unidad de conservación 18 está realizada como pieza de fibras preformada.

A modo de ejemplo, la unidad de conservación podría haber sido fabricada mediante un procedimiento de impresión en 3D. En el presente ejemplo de realización, la unidad de conservación 18 ha sido fabricada mediante un procedimiento de moldeo por inyección, y está realizada como pieza moldeada por inyección.

La unidad de conservación 18 está prevista para almacenar un accesorio 20 (véase la figura 4), y presenta varios elementos de unión en arrastre de forma 22, de los que a continuación se describe sólo uno. El elemento de unión en arrastre de forma 22 está previsto para alojar al accesorio 20 esencialmente en arrastre de forma, y está realizado como forma realizada por moldeo de la unidad de conservación 18. Asimismo, el elemento de unión en arrastre de forma 22 está previsto para rodear en gran parte al accesorio 20 en un plano orientado esencialmente en paralelo al plano de extensión principal de la unidad de conservación 18.

El plano de extensión principal de una unidad constructiva está realizado como un plano que es paralelo a la mayor superficie lateral del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente a la unidad constructiva por completo. El plano de extensión principal de la unidad constructiva discurre a través del punto central del paralelepípedo imaginario.

La unidad de conservación 18 presenta dos elementos de conservación 24, 26 (véanse las figuras 4 y 5), los cuales están dispuestos de manera pivotante uno respecto del otro y fijados entre sí. En este caso, los elementos de conservación 24, 26 están unidos entre sí en una pieza. La unidad de conservación 18 presenta un área de contacto 36, a través de la cual los elementos de conservación 24, 26 están unidos entre sí. El área de contacto 36 está dispuesta junto a un lado longitudinal de la unidad de conservación 18, extendiéndose por gran parte de la extensión longitudinal de la unidad de conservación 18. Los elementos de conservación 24, 26 están unidos entre sí por sus respectivos lados longitudinales.

La unidad de conservación 18 presenta al menos un elemento de accionamiento 38, en el presente ejemplo de realización, dos elementos de accionamiento 38. A continuación, únicamente se describe uno de los elementos de accionamiento 38. El elemento de accionamiento 38 está previsto para mover los elementos de conservación 24, 26 de manera relativa entre sí, y está realizado como forma realizada por moldeo de la unidad de conservación 18.

La posición de los elementos de conservación 24, 26 de manera relativa entre sí define el estado de la unidad de conservación 18. En el estado cerrado de la unidad de conservación 18, los elementos de conservación 24, 26 se tocan por gran parte de una superficie de los elementos de conservación 24, 26 dirigida en cada caso al otro elemento de conservación 24, 26. En el estado abierto, los elementos de conservación 24, 26 se tocan únicamente a través del área de contacto 36. En el estado embalado, la unidad de conservación 18 adopta el estado cerrado.

En el estado embalado, la unidad de conservación 18 está prevista para rodear en gran parte al accesorio 20, y para almacenarlo esencialmente en arrastre de forma. Asimismo, la unidad de conservación 18 está prevista para impedir esencialmente el movimiento del accesorio 20 con respecto a la unidad de embalaje 12 en el estado embalado.

En el estado embalado, la unidad de conservación 18 está dispuesta en gran parte dentro de la unidad de embalaje 12, esencialmente en arrastre de forma. Además, la unidad de conservación 18 une entre sí en el estado embalado las dos superficies laterales 28 de la unidad de embalaje 12 opuestas entre sí, cada una de las cuales presenta al menos un canto lateral que está orientado esencialmente en paralelo a la extensión longitudinal de la unidad de embalaje 12.

La unidad de conservación 18 presenta una extensión longitudinal que está orientada de manera esencialmente perpendicular a la extensión longitudinal de la unidad de embalaje 12. En el estado embalado, la extensión longitudinal de la unidad de conservación 18 y la extensión longitudinal del elemento de almacenamiento 16 están orientadas esencialmente en paralelo una respecto de la otra. La magnitud de la extensión longitudinal de la unidad de conservación 18 y la magnitud de la extensión longitudinal del elemento de almacenamiento 16 son aproximadamente iguales.

En el estado embalado, la unidad de conservación 18 toca una parte de una de las superficies laterales 32 de área máxima de la unidad de embalaje 12, y está prevista para tocar una parte del campo de cocción 14. Asimismo, la unidad de conservación 18 está prevista para conformar en el estado embalado una unidad de amortiguación entre el campo de cocción 14 y la unidad de embalaje 12, así como para establecer una unión entre el campo de cocción 14 y una de las superficies laterales 32 de área máxima de la unidad de embalaje 12.

En un procedimiento para embalar el dispositivo de embalaje para campo de cocción 10, el accesorio 20 es colocado en la unidad de conservación 18, que se encuentra en el estado abierto. La unidad de conservación 18 es cerrada girándose los elementos de conservación 24, 26 de manera relativa entre sí y uno hacia el otro, y es colocada en la unidad de embalaje 12 junto con el accesorio 20 colocado dentro de ella. Una parte del campo de cocción 14 es colocada en el elemento de almacenamiento 16. El elemento de almacenamiento 16 y el campo de cocción 14 son colocados en la unidad de embalaje 12, que es cerrada.

Símbolos de referencia

10 Dispositivo de embalaje para campo de cocción
12 Unidad de embalaje
14 Campo de cocción
16 Elemento de almacenamiento
18 Unidad de conservación
20 Accesorio
22 Elemento de unión en arrastre de forma
24 Elemento de conservación
26 Elemento de conservación
28 Superficie lateral
30 Embalaje para campo de cocción
32 Superficie lateral
34 Superficie lateral
36 Área de contacto
38 Elemento de accionamiento

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo de embalaje para campo de cocción con una unidad de embalaje (12), con al menos un elemento de almacenamiento (16) que está previsto para almacenar al menos una parte del campo de cocción (14), y con al menos una unidad de conservación (18) de forma estable que está prevista para almacenar al menos un accesorio (20), **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) y el elemento de almacenamiento (16) están realizados de manera diferente entre sí.

2. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según la reivindicación 1, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) está compuesta por celulosa.

3. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según la reivindicación 2, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) está compuesta por papel maché.

4. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) presenta uno o varios elementos de unión en arrastre de forma (22) que están previstos para alojar al accesorio (20) esencial o totalmente en arrastre de forma.

5. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) presenta al menos dos elementos de conservación (24, 26) que están dispuestos de manera pivotante uno respecto del otro.

6. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) está prevista para rodear al accesorio (20) al menos en el estado embalado.

7. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) está dispuesta dentro de la unidad de embalaje (12) al menos en el estado embalado.

8. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según la reivindicación 7, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) está prevista para conformar

en el estado embalado una unidad de amortiguación entre el campo de cocción (14) y la unidad de embalaje (12).

9. Dispositivo de embalaje para campo de cocción según las reivindicaciones 7 u 8, **caracterizado porque** la unidad de conservación (18) está prevista para unir entre sí en el estado embalado dos superficies laterales (28) de la unidad de embalaje (12) opuestas entre sí.

10. Embalaje para campo de cocción con uno o varios dispositivos de embalaje para campo de cocción (10) según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente.

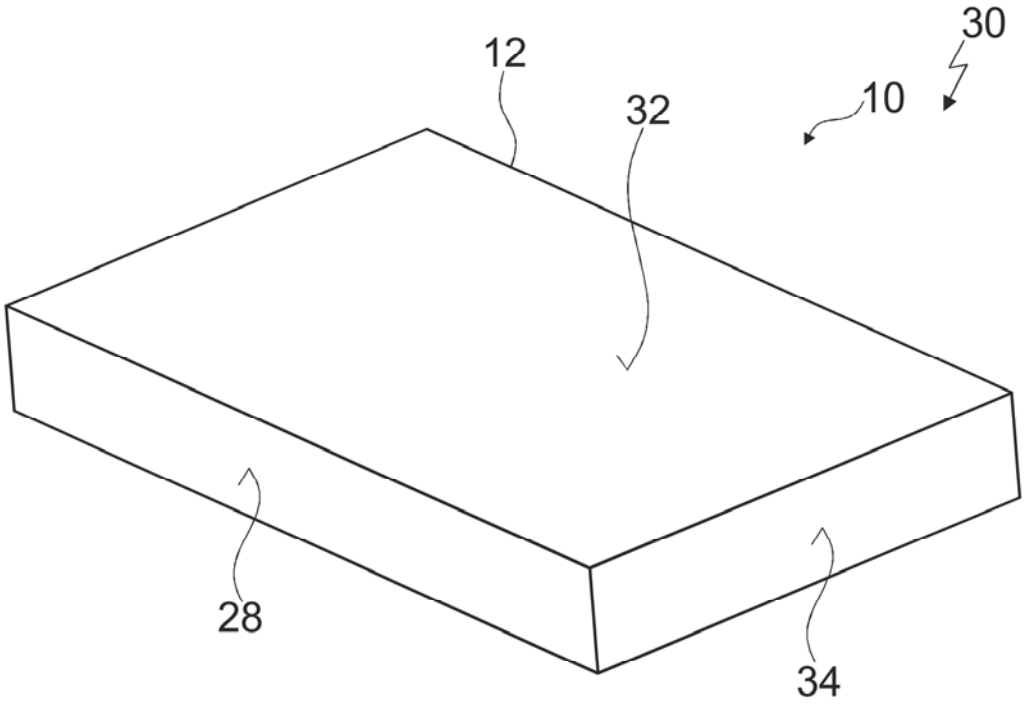


Fig. 1

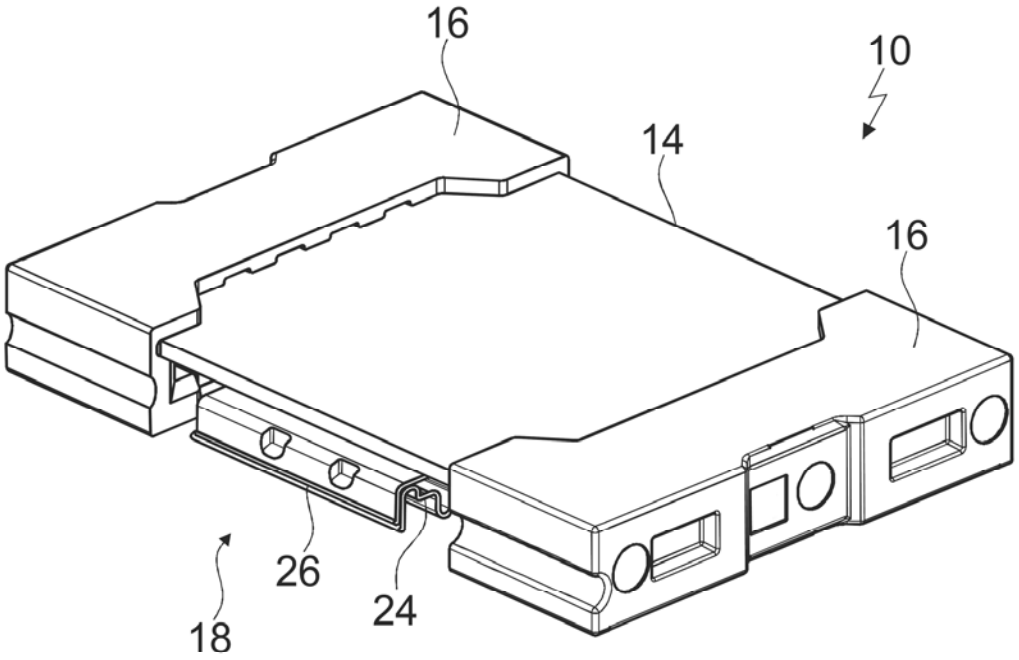


Fig. 2

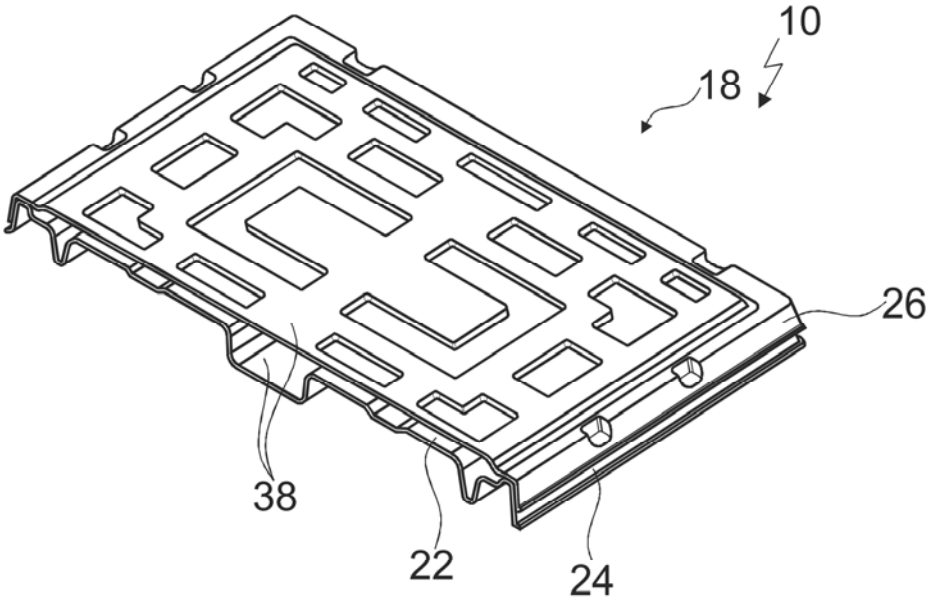


Fig. 3

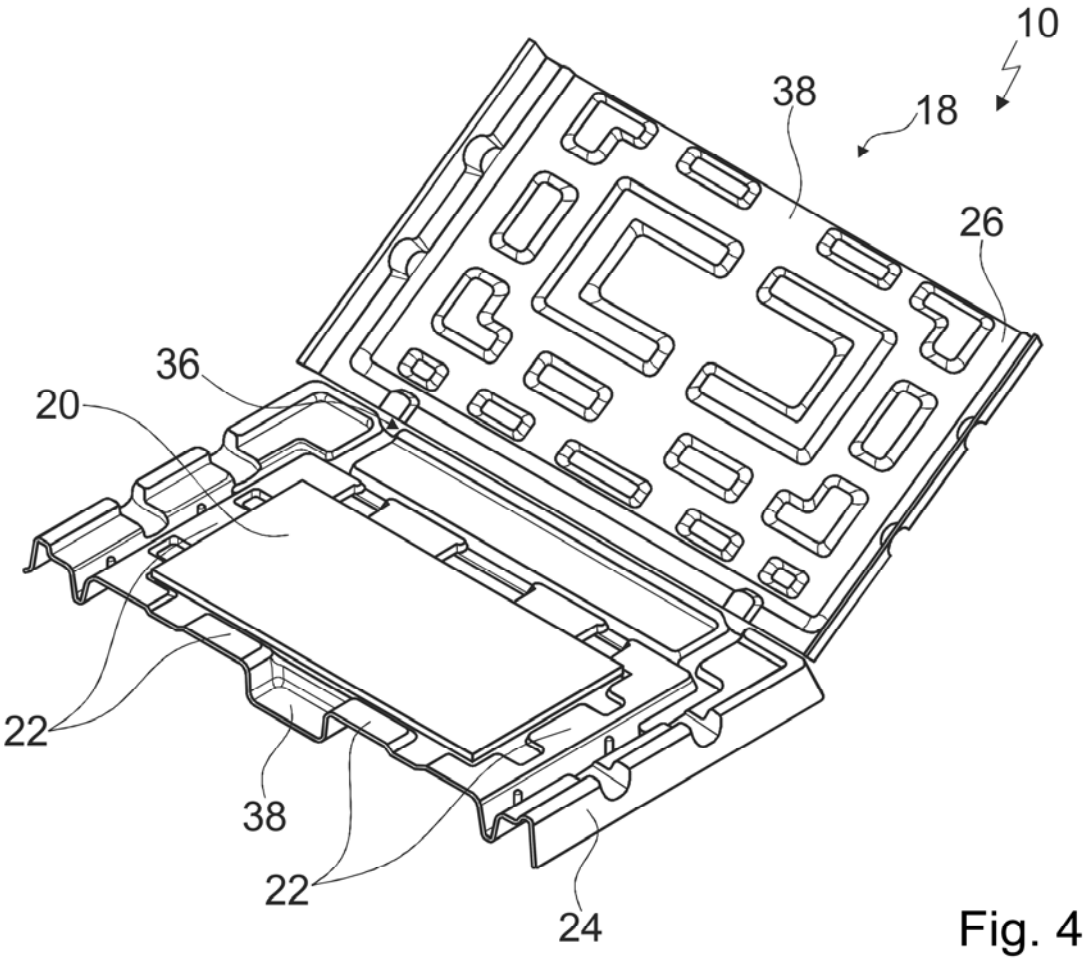


Fig. 4

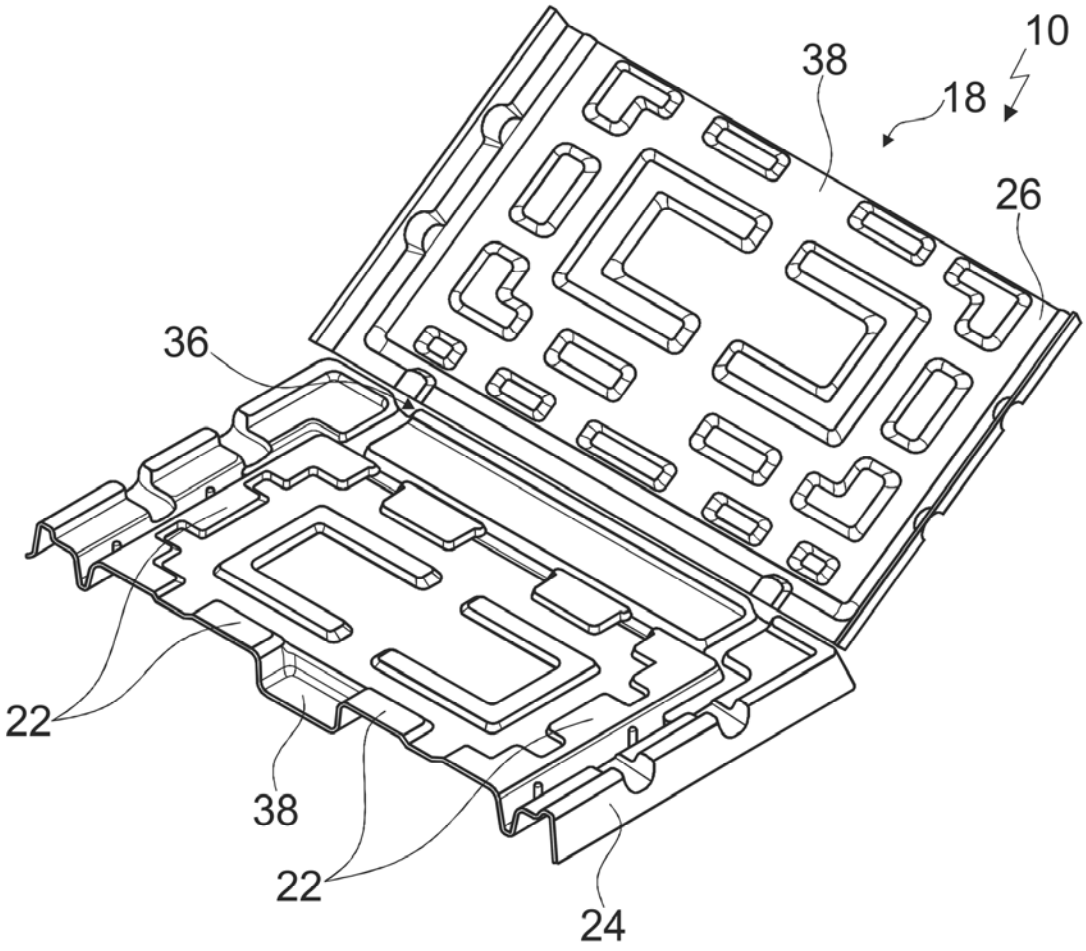


Fig. 5