



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	221891	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	14 Junio 1976		

MODELO DE UTILIDAD

221891

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD		51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A21C
54 TITULO DE LA INVENCIÓN "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA".		
71 SOLICITANTE (S) FABRICACION DE ALIMENTOS, S. A.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE RIPOLLET (PROV. DE BARCELONA), C/. MARIA TORRAS, Nº 31.		
72 INVENTOR (ES)		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE D. JUAN B. RENTER RIDAURA BARCELONA, C/. CONSEJO DE CIENTO, Nº 347.		

El objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad lo constituye una placa nervada, preferentemente con nervios que sobresalen por una sola cara de la placa, los cuales se entrecruzan para formar una superficie reticulada, de modo que el cordón que constituye el trazado de la retícula dá origen a que el plano general de la placa quede a un nivel más bajo y presente zonas delimitadas por dichos nervios o cordones de refuerzo, de modo que la placa de base puede ser fina y delgada, pero debido al refuerzo del reticulado no es susceptible de perforación fortuita, esguince o rasgadura.

Los repetidos nervios aseguran que al reblandecer las placas, por humectación, para preparar el relleno culinario, no se deformen, permaneciendo estables, dando lugar dichos nervios a una separación entre las placas reblandecidas, que impide que se adhieran entre sí, facilitando de esta manera la separación y asido con los dedos, para su manipulación al formar el relleno de cocina o canalón.

En preferencia, los nervios entrecruzados establecerán, en los bordes de las placas, unos vértices o puntos de conjunción de los cordones entrecruzados, de modo que los cuatro lados de la placa presenten, a intervalos más o menos regulares, refuerzos que estabilizan dichos bordes, impidiendo la iniciación o formación de grietas o esguinces que puedan extenderse y rasgar la placa, en estado húmedo.

Los propios nervios superficiales que establecen las líneas en relieve, contribuyen a dar rigidez y mayor resistencia a la placa en estado seco, para evitar su rotura durante el envasado y transporte de los paquetes o cajas que los contienen.

Dichos nervios o líneas en relieve, que quedan en la parte externa del canalón una vez rellena y arrollada la placa sobre sí misma, contribuyen a que los nervios situados en la base del relleno culinario, lo eleven ligeramente sobre el nivel de la superficie de apoyo de la fuente, evitando que se peguen o adhieran, facilitando el ulterior servicio del canalón entero.

Igualmente, los citados nervios entrecruzados aseguran la es-

tabilidad del solapado, al establecer una fricción laberíntica sobre la superficie lisa de la cara solapada, para formar el canalón.

40 Los referidos nervios de refuerzo evitan el aplastamiento y deformación del canalón relleno, por la estructura reticulada externa que, a modo de armadura, conserva su forma cilíndrica, soportando mejor el peso y presión de la salsa de cobertura.

45 Las zonas rehumedidas, delimitadas por los nervios o cordones entrecruzados, forman depresiones que retienen en mayor cantidad las salsas de recubrimiento, con lo que éstas envuelven más regularmente el canalón y facilitan el gratinado al someter el relleno a la acción del horno.

50 Las nervaduras en relieve pueden ser rectas, paralelas, cruzadas, continuas o discontinuas, formar líneas sinuosas, onduladas y circulares, o establecer dibujos determinados por dichas líneas o nervios, compuestos por la combinación y tangencia de unas con otras.

55 Teniendo en cuenta que las placas de pasta para preparar rellenos culinarios se obtienen con moldes que comprenden múltiples unidades, cuyo contorno cuadrangular queda iniciado por el propio molde, se ha previsto que, para facilidad y uniformidad del moldeo, los dibujos determinados por los nervios o líneas en relieve tengan continuidad fuera del recuadro correspondiente a una placa.

60 En los dibujos adjuntos, que constituyen parte integrante de la presente memoria descriptiva, se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo, pero no limitativo, una placa nervada para preparar rellenos de cocina, cuyas características responden a las particularidades que dejamos expuestas.

Dichos dibujos muestran:

65 Fig. 1.- Vista en perspectiva de la placa nervada, cuyas líneas en relieve determinan una sucesión de rombos, yuxtapuestos al tresbolillo.

Fig. 2.- Vista de canto de la misma placa representada en la Fig. 1.

70 Fig. 3.- Sección transversal de un relleno de cocina formado con dicha placa nervada y sumergido en la salsa empleada para su gratinado al horno.

Refiriéndonos concretamente a dichos dibujos, pasamos seguidamente a describir, con mayor detalle, las particularidades de constitución y facilidades de manejo de las placas para preparar, gratinar y servir los rellenos culinarios con ellas formados.

Según se demuestra gráficamente por la perspectiva de Fig. 1, la placa de pasta -1- para formar rellenos de cocina, que será preferentemente de conterno cuadrangular, presenta, en la cara superior -2- de la misma, una superficie reticulada determinada por nervios -3- o líneas en relieve, que se entrecruzan o combinan para formar un determinado dibujo, de modo que los cordones -3-, que constituyen el trazado de la retícula, dan origen a que el plano general de la placa -1- quede a un nivel algo más bajo y presente zonas -4-, delimitadas por dichos nervios o cordones -3- de refuerzo, lo que permite que el fondo de la placa -1- pueda ser fino y delgado, pero al quedar reforzada la placa por el reticulado no es susceptible de rotura, en estado seco, ni de perforación o rasgadura cuando es humedecida y manipulada para preparar el relleno de cocina.

Los relieves -3-, al reblandecer la placa por humectación, siguen, por su mayor sección, constituyendo unos nervios de refuerzo que, por su relieve, establecen una separación entre dos placas superpuestas, impidiendo su adherencia, tanto por la cara nervada como por la lisa.

Los nervios -3- se entrecruzan, preferentemente, de modo que establezcan, en los bordes de la placa, unos vértices o puntos de conjunción -5-, simétricamente repartidos, o a intervalos más o menos regulares, que refuerzan y estabilizan dichos bordes, impidiendo la iniciación o formación de saguinceos, al manipular la placa en estado húmedo.

La cara externa y nervada de la placa, una vez colocado el relleno -R- y arrollada sobre sí misma, hace que los nervios -3- situados en la base del canalón, lo levanten ligeramente respecto a la superficie de la fuente -F- en la que se disponen para gratinarlos al horno, por la cocción súbita de la salsa -S- que les envuelve, evitando que se peguen o adhieran a la misma y facilitando

el ulterior servicio del canalón entero, que es fácilmente separado del fondo de la fuente o plato que se ha empleado para prepararlos.

110 Los repetidos nervios o relieves lineales -3- también contribuyen a mantener la forma cilíndrica del relleno de cocina y aseguran que, al solaparse los dos lados opuestos de la placa -1-, se establezca una fricción laberíntica entre la cara lisa de la misma y la porción de la otra cara que presenta el reticulado, lo que evita la deformación del canalón y su aplastamiento.

115 Las depresiones -4- delimitadas por los cordones de refuerzo -3- retienen con mayor facilidad la salsa -5- de recubrimiento, con lo cual el canalón queda más regularmente envuelto y el gratinado resulta más eficaz y extendido sobre el conjunto que ocupa el fondo de la fuente -F-.

120 Por consiguiente que el tamaño y formato de la placa, así como el dibujo establecido por las líneas en relieve que al entrecruzarse cubren su cara vista, podrán variar y tener más o menos espesor respecto al grueso general de la placa.

125 El Modelo de Utilidad, por: "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA", cuyo privilegio de explotación en España y sus Provincias de Ultramar se solicita por un período de 20 años, deberá recaer sobre las particularidades que se concretan en las siguientes,

#### R E I V I N D I C A C I O N E S

130 1ª.- "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA", caracterizada por el hecho de que la placa de pasta presenta, en su cara superior, una superficie con resaltes determinados por nervios o líneas en relieve, que se entrecruzan o combinan para formar un determinado dibujo, de modo que los cordones que constituyen el trazado de las líneas o retícula, dan origen a que el plano general de la placa quede a un nivel algo más bajo y presente zonas delimitadas por dichos nervios de refuerzo, lo que permite que el plano de la placa sea fino y delgado, pero al quedar reforzado por el nervado o reticulado no es susceptible de rotura en estado seco, ni de perforación o rasgadura de la placa,

135

140 cuando es humedecida y manipulada para preparar el relleno de co-

cina.

145 2ª.- "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA", según la 1ª reivindicación, caracterizada por el hecho de que los nervios o líneas en relieve, por su mayor sección y reducida superficie, establecen al ser humedecidas las placas, una pequeña separación entre dos placas superpuestas, impidiendo su adherencia, tanto por la cara nervada como por la posterior que es lisa.

150 3ª.- "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA", según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizada por el hecho de que los nervios o líneas en relieve se entrecruzan, preferentemente, de modo que establezcan, en los bordes de la placa, unos vértices o puntos de conjunción, repartidos a intervalos más o menos regulares, que refuerzan y estabilizan dichos bordes impidiendo la iniciación o formación de esquinces, al manipular la placa en estado húmedo.

160 4ª.- "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA", según las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizada por el hecho de que una vez arrollada la placa para contener el relleno, los nervios o relieves que quedan situados en la base del canalón, lo levantan ligeramente respecto a la superficie de la fuente en la que se disponen para gratinarlos al horno, permitiendo el paso de la salsa que los envuelve y evitando que se adhieran a la misma, facilitando el ulterior servicio del canalón entero.

165 5ª.- "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA", según las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la simple armadura que establecen los nervios de refuerzo contribuye a mantener la forma cilíndrica del relleno de cocina y asegura el solapado de los dos lados opuestos de la placa, por establecerse una fricción laberíntica entre la cara lisa de la misma y la porción de la otra cara que presenta el reticulado.

170 6ª.- "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIPULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA", según las reivindicaciones precedentes, caracterizada por el hecho de que las depresiones delimitadas por los cordones

175

de refuerzo forman rehundidos que retienen, con mayor facilidad y cantidad, la salsa de recubrimiento del canalón, con lo cual el gratinado resulta más uniformemente extendido.

180

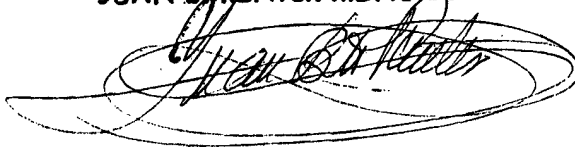
7ª.- "PLACA NERVADA, FACILMENTE MANIFULABLE, PARA FORMAR RELLENOS DE COCINA".- Tal como se ha descrito y demostrado en los dibujos adjuntos.

Consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona a 14 JUN 1976

F.A. de Fabricación de Alimentos, S.A.

JUAN B. RENTER RIDAURA



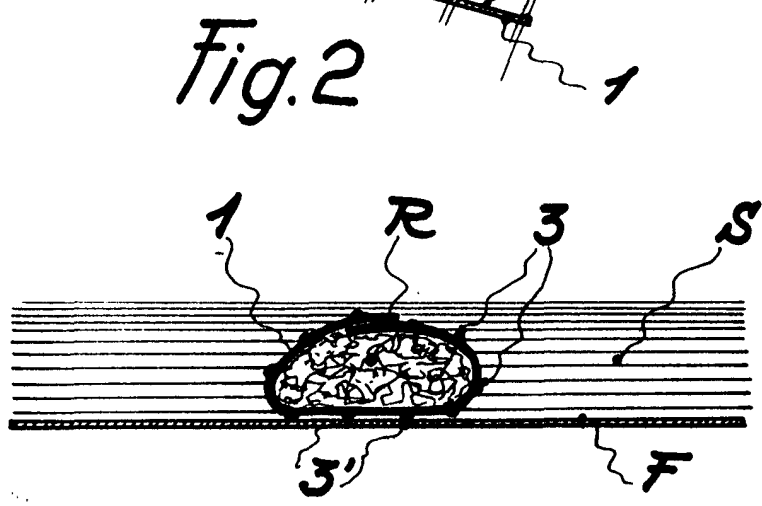
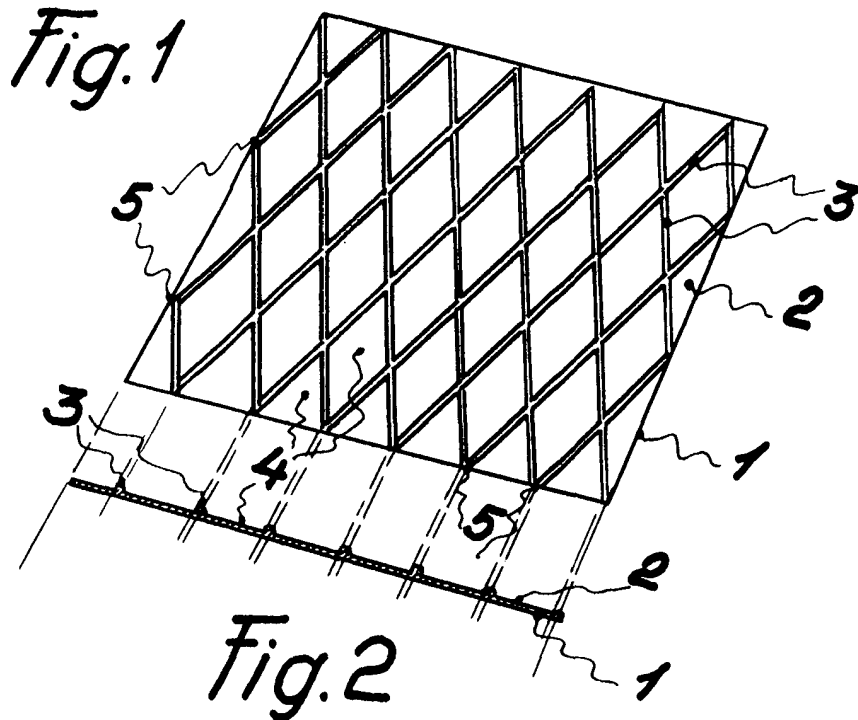


Fig. 3

Barcelona 14 Junio 1976  
P.A. Juan B. Renter  
Juan B. Renter Ridaura

Escala variable