

404783

24



P.- 51.417

Int. Cl.: A47G, B65D<sup>D/28/1149</sup> a

Memoria descriptiva

SECCION TECNICA  
CLASIFICACION I. P. C.  
CLASE \_\_\_\_\_  
SUBCLASE \_\_\_\_\_

para solicitar PATENTE DE INVENCION por 20 años  
a nombre de FKF-BERLIN-FLEISCHWAREN-UND KONSERVENFABRIK  
SCHULZ & BERNDT GMBH & CO. KG.

entidad alemana

con domicilio en Fritz-Werner-Strasse 74, 1000 Berlín 47.  
República Federal Alemana

por: "UNA BANDEJA DE SERVICIO CON PIEZA DE INSERCIÓN"  
(Clase Internacional A47g B65d)

19.8.72.

- 1 -



404783

El invento se refiere a una bandeja de servicio con pieza de inserción para servir comidas frías y calientes en la forma de un menú.

5 En una bandeja de servicio de la clase indicada para servir un menú y que responda a elevadas exigencias, por ejemplo, para servir comidas y cenas a bordo de aviones de trayecto largo, es necesario ofrecer al usuario una combinación de componentes parte de los cuales, por ejemplo, platos de carne y de pescado, así como verduras, etc.  
10 se sirven calientes. Es preciso tener entonces la seguridad de que los alimentos que han de consumirse calientes lo estén efectivamente y que le lleguen al usuario en una forma agradable en lo que respecta a los recipientes en los cuales se le ofrecen.

15 Se sabe ya, para cumplir estas exigencias, por ejemplo, en los vuelos, donde hay que considerar parámetros especialmente críticos en relación con la preparación y el servicio de comidas, recibir a bordo en forma de alimentos congelados los que han de servirse calientes y llevar  
20 a cabo entonces un calentamiento en los hornos de aire caliente de que se dispone a bordo. Después de calentar los correspondientes componentes debe llevarse a cabo por el personal de servicio un trasvase a los platos o similares. El trabajo, que en relación con estas tareas y con el ser  
25 vicio de, a menudo, un centenar de pasajeros, han de lle-

404783



var a cabo forzosamente un número limitado de azafatas que, además, durante el tiempo de servicio han de realizar a menudo otros trabajos adicionales e imprevistos, hace que, frecuentemente, los alimentos le lleguen al viajero en un estado muy menoscabado por su enfriamiento. Si, además, para servir tales alimentos, se utilizan recipientes que deben devolverse para su nuevo uso, se presenta entonces el problema de la limpieza; si se trata de recipientes de un solo uso, los mismos, la mayoría de las veces, no resultan muy agradables o son de paredes muy delgadas, lo que constituye una causa de un rápido enfriamiento.

El invento se propone resolver el problema de crear una bandeja de servicio que haga posible ofrecer re-nús consistentes en alimentos fríos y calientes con el gajto mínimo posible en personal y tiempo, y ello en una forma lo más agradable posible desde el punto de vista estético.

El invento se propone, además, perfeccionar el objeto a que se refiere el párrafo anterior de manera que los recipientes para los alimentos calientes puedan ser manipulados de forma especialmente simple y, en especial, que puedan serlo al calentarlos como preparación para el servicio.

Este problema es resuelto del modo señalado en las reivindicaciones y con la ventaja de que pueden agru-

19.8.72.

404783



parse los menús deseados de una manera especialmente sencilla y económica, es decir, con el mínimo coste en lo que respecta al almacenaje y al personal de servicio, y de que, todavía, los esfuerzos en relación con el calentamiento resultan extraordinariamente reducidos, ya que el plato caliente de la comida agrupado a partir de componentes presentes en, por ejemplo, 1 a 4 latas de conserva, puede introducirse con pocas manipulaciones en el horno de aire caliente, retirarse del mismo y colocarse entonces, listo para servirlo, con una sola manipulación, en la bandeja de servicio, asegurando el corto tiempo de manipulación necesario que los componentes calientes del menú lleguen al usuario efectivamente en estado caliente, y no sólo en estado templado, que es lo que ocurre en caso contrario, según enseña la experiencia, en especial cuando, como es usual en el estado actual de la técnica, los alimentos son colocados en platos fríos en porciones después de calentarlos. Si, de acuerdo con el estado de la técnica, han de emplearse platos precalentados, esto determina un esfuerzo adicional, importante, sobre todo, en aviones.

Las ventajas conseguidas con el invento consisten, en especial en que, en contraste con un costoso almacenamiento de alimentos congelados, es posible emplear los alimentos que han de servirse calientes en latas de conserva, en

404783



especial con orejeta de apertura, con pequeños gastos de  
almacenaje; ofrecer sin gastos especiales prácticamente  
cualesquiera combinaciones de, por ejemplo, tres componen  
tes calientes, es decir, por ejemplo, ofrecer a los pasa-  
5 jeros, no un sólo menú preparado de modo unitario, sino  
dejarle al pasajero una determinada selección; preparar es  
te menú con pocas manipulaciones; y servirlo caliente en  
forma agradable.

Un ejemplo de realización del invento ha sido re  
10 presentado en el dibujo y será descrito en lo que sigue con  
detalle, mostrando:

La figura 1, la bandeja de servicio de acuerdo  
con el invento vista en planta;

15 la figura 2, una sección a través de la bandeja  
de servicio de acuerdo con el invento; y

la figura 3, una vista de la bandeja en perspecti  
va.

La bandeja de servicio 1 se compone de una pieza  
de inserción 2 y de un cuerpo básico 7. El cuerpo básico 7  
20 está hecho, en la forma tradicional, de un material sinté-  
tico y posee el espesor de pared que corresponde a los es-  
fuerzos que han de esperarse o que tiene moldeados nervios  
de refuerzo, etc. Este cuerpo básico 7 tiene moldeadas unas  
depressiones que, por ejemplo, sirven: la depresión 5, para  
25 recibir una servilleta y el cubierto, las depresiones 4 pa

404783

24



5 ra alojar alimentos fríos, como entremeses, postres así como, de manera inmóvil, una taza, recipientes para zumos, etc., y la depresión 6, por ejemplo, para contener mantequilla, azúcar, especias, etc. envasados ya de manera correspondiente.

10 La pieza inserta 2 se compone de varios recipientes 3, habiéndose mostrado tres en este caso, en forma de latas de conserva, y de la pieza de inserción 2 propiamente dicha en la que se introducen los recipientes 3. Los recipientes 3 pueden entonces estar firmemente unidos con la pieza de inserción 2 para formar una unidad, de manera que pueda realizarse un calentamiento de los recipientes, por ejemplo latas de conserva, junto con la pieza de inserción 2, en un horno de aire caliente o similar. En este caso, la pieza de inserción 2 se hace adecuadamente de chapa metálica. De otro modo, la pieza de inserción 2 puede hacerse del mismo material sintético que el cuerpo básico 7 y en este caso, los recipientes 3 se calientan por separado de ella y se disponen entonces, antes de servir, en la pieza de inserción 2.

20 Con preferencia, las superficies superiores de los recipientes 3 quedan prácticamente a los haces con la superficie superior de la pieza de inserción 2, con lo que se obtiene un aspecto agradable y se evita darle al pasajero, que puede abrir eventualmente él mismo con facilidad estos recipientes en forma de latas de conserva, en razón de la previ-

404783

24 AGO



sión de orejetas de apertura y similares, la impresión de que los alimentos calentados se le ofrecen en "latas".

De acuerdo con una forma de realización modificada del objeto del invento, en lugar de la unidad compuesta de la pieza de inserción 2 y las latas de conserva 3, se emplea una disposición en la que la pieza de inserción 2 constituye parte de la bandeja de servicio moldeada 1 y las latas de conserva pueden disponerse en una depresión de dimensiones correspondientes, estando unidas las latas de conserva entre sí, por ejemplo, por una estructura en forma de tres hojas o de cuatro, al emplear tres o cuatro latas de conserva. Esta estructura rodea a las latas de conserva de modo que las mismas quedan mecánicamente retenidas y pueden manipularse como una sola unidad, siendo de un material capaz de resistir las temperaturas de los hornos de aire caliente, como se emplean en los aviones. Si se prevé el calentamiento en baño maría o similar, este material se hará resistente al agua en la forma adecuada. Como materiales adecuados existen cartones resistentes al calor y eventualmente impregnados, materiales sintéticos, por ejemplo politetrafluoretileno, o metales, por ejemplo, aleaciones de metal ligero o similares, entendiéndose que dentro del concepto de la estructura que hemos empleado, también entran los dispositivos engrapables y similares que provocan una correspondiente retención mecánica.

404783

24 A60-572



El objeto del invento no queda limitado a la forma rectangular que hemos mostrado, sino que son posibles otras configuraciones, por ejemplo, ovaladas o en forma de paleta de pintor y lo mismo ha de entenderse en cuanto a las dimensiones, que podrán ser diversas en función del servicio previsto, por ejemplo, en aviones, ferrocarriles, hostelería en general, cantinas de fábricas, etc. El número de latas de conserva y de los otros alimentos a preparar podrá elegirse a voluntad y lo mismo es válido para la forma de las latas, desde redondas a poligonales. Ha demostrado ser especialmente adecuado el uso de latas de conserva con orejetas de apertura.

La presente solicitud, que corresponde a la presentada en República Federal Alemana, el 13 de Julio de 1971, bajo el N<sup>o</sup> P 21 35 660,5 y el 12 de Junio de 1972, con el N<sup>o</sup> P 22 29 251.9, se acoge a los beneficios del Artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

#### REIVINDICACIONES

Los puntos de invención propia y nueva, que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

1<sup>a</sup>.- Una bandeja de servicio con pieza de inserción para servir alimentos fríos y calientes en la forma de un menú, caracterizada porque se compone de un cuerpo bási-

20.8.72.

- 8 -

404783



co que tiene depresiones para recibir los alimentos fríos, los cubiertos, etc. y de una pieza de inserción que puede introducirse en él y que lleva los recipientes para los alimentos calientes.

5                   2ª.- Una bandeja según la reivindicación 1ª, caracterizada porque los recipientes están previstos para alojarse en la pieza de inserción y quedar a los haces prácticamente con su borde superior con la superficie de la pieza de inserción.

10                   3ª.- Una bandeja según la reivindicación 1ª, caracterizada porque los recipientes están unidos, con su borde superior prácticamente a los haces, firmemente con la pieza de inserción, formando una unidad.

15                   4ª.- Una bandeja según la reivindicación 3ª, caracterizada porque la unidad está hecha de metal, en especial de metal ligero.

20                   5ª.- Una bandeja según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque los recipientes son latas de conserva hechas de metal ligero, con orejetas de apertura.

25                   6ª.- Una bandeja según la reivindicación 1ª, caracterizada porque la pieza de inserción consiste en de una a cuatro latas de conserva que están unidas entre sí, mediante una estructura resistente al calor y/o al agua, de manera que las mismas queden mecánicamente retenidas en medida suficien-

20.8.72

404783

47 SET 1974

te para una manipulación.

5 7ª.- Una bandeja según la reivindicación 6ª, caracterizada porque la pieza de inserción es de un material del tipo del cartón, de material sintético, tal como politetrafluoretileno, o de metal.

8ª.- Una bandeja según las reivindicaciones 6ª y 7ª, caracterizada porque la pieza de inserción es un cuerpo prensado en el que las latas de conserva pueden introducirse de modo ajustado.

10 9ª.- Una bandeja de servicio con pieza de inserción.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y con los fines que se han especificado.

15 Esta Memoria consta de diez hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 17 SET. 1974

P.A.

Alberto de Elizaburu  
Per Fodas

12-9-74  
VGD.

- 10 -



404783

24 AB



Fig. 1

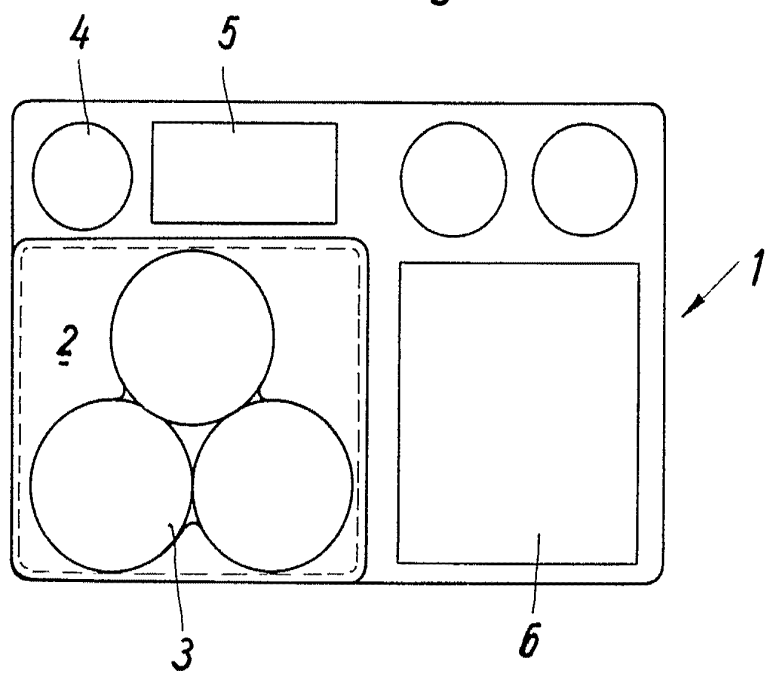
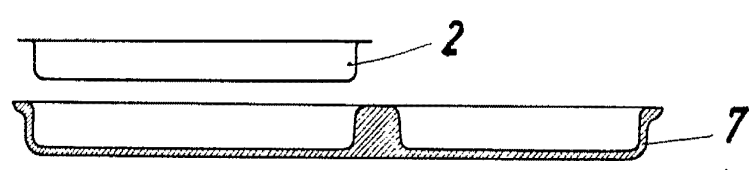


Fig. 2



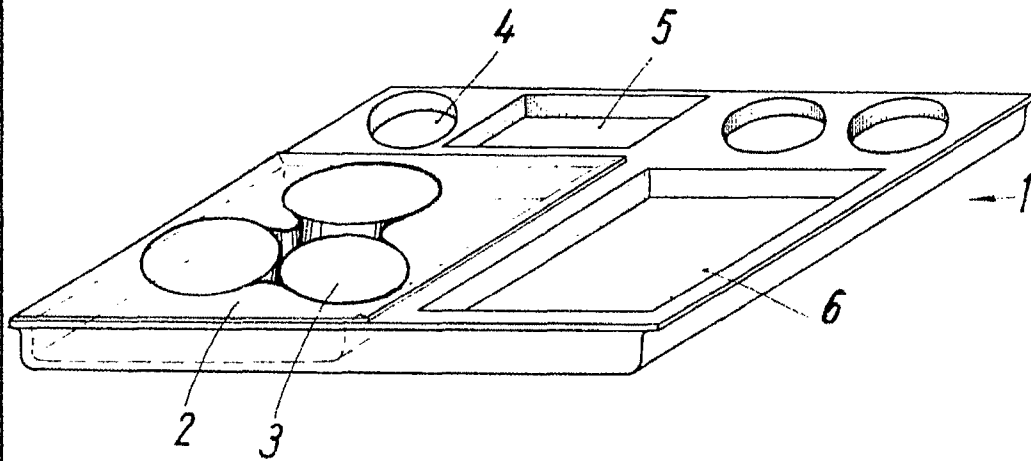
Alvaro de Lizobren

404783

361



Fig. 3



*all*