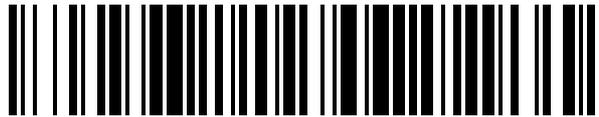


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 245 815**

21 Número de solicitud: 202000111

51 Int. Cl.:

**B26D 3/24** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**19.02.2020**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**06.05.2020**

71 Solicitantes:

**MARTÍNEZ VILLANUEVA, Fernando (100.0%)  
C/ Herrerías nº 26, 3º A  
31500 Tudela (Navarra) ES**

72 Inventor/es:

**MARTÍNEZ VILLANUEVA, Fernando**

54 Título: **Mesa para facilitar el corte de pizzas**

**ES 1 245 815 U**

## DESCRIPCIÓN

Mesa para facilitar el corte de pizzas.

### 5 **Objeto técnico de la invención**

El objeto de la presente invención se refiere a un perfeccionamiento de las mesas o trípodes que se utilizan para suministrar las pizzas, sin que resulten dañadas durante el transporte, al quedar protegida su cara superior del contacto con la caja. La invención consiste en una mesa de tres patas, de las utilizadas de forma habitual, presentando en su tablero o cara superior una serie de ranuras que facilitan el corte de la pizza en secciones iguales, de las consideradas como más difíciles que, en principio se concretan en tres y cinco pudiéndose incluir también la de seis y siete.

### 15 **Sector de la técnica al que se refiere la invención**

La invención que se presenta afecta al Sector de Técnicas Industriales Diversas, capítulo de Conformación, Párrafo de Herramientas manuales de corte; corte, separación de la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) incidiendo, desde el punto de vista industrial, en la fabricación de accesorios para transporte y manipulación de pizzas.

### **Antecedentes de la invención**

Dentro del campo de la restauración, en lo relativo al plato típicamente italiano conocido como pizza, está muy extendida la costumbre de su consumo en establecimientos públicos de restauración, algunos muy especializados en este alimento. También está muy generalizado su consumo en casas particulares siendo habitual el solicitarlo por teléfono al restaurante o centro fabricante y distribuidor para su disfrute en familia o grupo de amigos.

En este último caso se requieren ciertos cuidados durante el transporte de la pizza desde el distribuidor hasta el destino con objeto de evitar algún deterioro. Una de las medidas que se adoptan, además de realizar el transporte en cajas especiales, es proteger la superficie superior de la pizza, donde se concentran los alimentos principales, mediante separadores o mesitas trípode. Una vez en destino y abierta la caja, se eliminan los separadores o, en su caso, las mesitas citadas y se desechan como basura.

La siguiente operación es realizar el reparto de porciones entre las personas reunidas que siempre se procura hacer de forma equitativa cortando porciones sensiblemente iguales. Esa operación resulta relativamente fácil cuando se trata de conseguir un número par de porciones, es decir, dos, cuatro, seis y normalmente hasta ocho, como máximo. Lo que resulta casi imposible es conseguir la igualdad de porciones cuando se trata de números impares que, habitualmente, son tres, cinco o siete e incluso seis (si previamente no se ha dividido en tres).

Existen invenciones registradas que resuelven este problema.

Entre ellas la de número de Patente ES-1239951 U, titulada "Plato con soporte y guillotina para cortar pizzas", describe un dispositivo compuesto por un aro con mango, un plato y una guillotina. Está pensado para no quemarse al sacar la pizza del horno y luego se puede ir orientando la guillotina hasta unas pestañas para hacer los cortes. Dado que la guillotina va de lado a lado, sólo se pueden hacer porciones pares.

La de número de Patente ES-2140959 T3, titulada "Herramienta semiautomática para cortar pizzas en trozos del mismo tamaño" describe un útil que más complejo que el anterior que tiene

una serie de cuchillas uniformemente repartidas con el resultado de que también se obtiene un número par de porciones.

5 Existen otros modelos mucho más complicados que se destinan sobre todo a los establecimientos de restauración que deben hacer estas operaciones de forma numerosa y repetitiva.

10 El inventor no conoce antecedente alguno que resuelva de forma sencilla, práctica y económica la partición de pizzas en porciones iguales que, además de porciones pares, permita obtener las impares, sobre todo de tres y cinco, lo cual resulta muy útil para uso doméstico pues se trata de perfeccionar un complemento que ya se utiliza en el proceso de reparto de pizzas a domicilio por lo que considera que se trata de una invención novedosa e interesante.

### 15 **Descripción de la invención**

La presente invención, tal como ha quedado apuntado anteriormente, describe un dispositivo concebido para facilitar el corte de las pizzas redondas en porciones triangulares iguales, sean estas pares o impares, en números pares hasta ocho e impares hasta cinco, sin descartar el siete.

20 Se trata de realizar una serie de ranuras en las mesas de plástico que normalmente se utilizan, para el transporte de las pizzas a domicilio, con objeto de evitar su deterioro.

25 Estas ranuras sirven para orientar a la persona que realiza los cortes siguiendo, en cada caso las ranuras correspondientes con la ruedecilla cortadora.

Una vez efectuada la partición, la mesita se desecha sin que suponga coste adicional alguno en el precio total del suministro.

30 En las figuras que se adjuntan, como parte inseparable de este documento, se indica la disposición geométrica de las ranuras que se pueden fabricar con un troquel mediante un corte único.

### 35 **Descripción de los dibujos**

Se incluyen tres figuras con el siguiente significado:

Figura 1

40 Representa la vista superior de la mesa de la invención preparada para facilitar el corte de una pizza en tres y cinco porciones iguales. Se ha señalado lo siguiente:

1.- Mesa

45 2.- Ranura

3.- Identificación por guarismo

50 4.- Identificación por color

Figura 2

Representa la vista superior de la mesa de la invención preparada para facilitar el corte de una pizza en tres, cinco y siete porciones iguales.

Figura 3

5 Representa la vista superior de la mesa de la invención preparada para facilitar el corte de una pizza en dos, tres, cuatro, cinco, seis, siete y ocho porciones iguales.

### Descripción de una forma de realización preferida

10 Mesa para facilitar el corte de pizzas (1) (Figs.1, 2 y 3) consistente en un dispositivo concebido para facilitar el corte de las pizzas redondas en porciones iguales que, en una forma de realización preferida por su inventor, se muestra como un perfeccionamiento de las mesas que se utilizan para proteger la cara superior de las pizzas, del contacto con la caja, durante su transporte desde fábrica hasta el centro de distribución o desde éste al domicilio. Estas mesas son normalmente de planta circular.

15 La invención consiste en dotar a dicha mesa (1) de unas ranuras (2), uniformemente distribuidas, destinadas a servir de guía para que el usuario pueda cortar la pizza con cuchillo, con la ruedecilla de corte o cualquier otro medio en partes sensiblemente iguales.

20 En la (Fig. 1) se muestra una primera realización destinada específicamente al corte en tres o cinco porciones que, normalmente, presentan cierta dificultad para la división equitativa. En esta figura se han obviado las ranuras correspondientes a las divisiones pares dos, cuatro, seis y ocho, que son relativamente fáciles de conseguir.

25 En la (Fig.2) se muestra una segunda forma de realización que incluye las ranuras (2) correspondientes al corte en tres, cinco y siete porciones iguales. También se han obviado las ranuras para cortes pares.

30 Por último, en la (Fig.3) se muestra una solución muy completa que tiene las ranuras (2) correspondientes a todas las divisiones desde dos hasta ocho.

35 Teniendo en cuenta que el mayor número de ranuras (2) implica una mayor debilitación de la estructura de la mesa (1) en ciertas porciones, el inventor piensa en la fabricación de las mesas (1) con cartulinas, cartones o láminas de plástico de mayor espesor cuanto mayor sea el número de ranuras.

40 Por otra parte, en todas las realizaciones se incluyen unos signos de identificación para que el usuario pueda reconocer, con toda facilidad, las ranuras (2) que corresponden a cada número divisor. Una de ellas es la identificación por guarismo (3) que se imprime en la parte central de la mesa (1). Por razones de claridad, las figuras muestran una serie de letras mayúsculas que corresponden en todas las figuras a la siguiente tabla de equivalencia:

	B	C	D	E	F	G	H
45	2	3	4	5	6	7	8

Siendo dichas cifras las que figurarán en la mesa (1).

50 También se propone una alternativa en la que se utiliza la identificación por color (4) en la que la persona que corta la pizza se orienta por el color eligiendo las ranuras que corresponden a dicho color. Se han utilizado colores que van del blanco al negro pasando por una serie de grises pero es sólo a título indicativo pues se puede optar por cualquier otra gama de colores.

Complementando la invención, se prevé hacer más atractiva la mesa (1) dándole contornos perimetrales ondulados o con múltiples puntas, para que, en combinación con las ranuras (2), suscite imágenes de pétalos de flores o de estrellas.

- 5 No se considera necesario hacer más extenso el contenido de esta descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y las ventajas derivadas de la invención, así como desarrollar y llevar a la práctica el objeto de la misma. Sin embargo, debe entenderse que la invención ha sido descrita según realizaciones preferidas de la misma, por lo que puede ser susceptible de modificaciones sin que ello repercuta o suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención. Es decir, los términos en que ha quedado expuesta esta descripción preferida de la invención, deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.
- 10

## REIVINDICACIONES

- 5 1. - Mesa para facilitar el corte de pizzas (1) consistente en un perfeccionamiento de las mesas redondas que se utilizan para suministrar las pizzas dentro de cajas, sin que resulten dañadas durante el transporte, caracterizada por estar dotada, dicha mesa (1), de una serie de ranuras (2) destinadas a facilitar el corte de la pizza en porciones iguales teniendo en su diseño indicios o indicadores que facilitan la localización de las ranuras según el número de porciones elegidas en cada caso.
- 10 2. - Mesa para facilitar el corte de pizzas (1), según la reivindicación primera, caracterizada por tener identificación por guarismo (3) en el centro de la mesa (1) frente a cada ranura (2).
- 15 3.- Mesa para facilitar el corte de pizzas (1), según la reivindicación primera, caracterizada por tener identificación por color (4) con marcas situadas a ambos lados de cada ranura (4).
- 4.- Mesa para facilitar el corte de pizzas (1), según reivindicaciones anteriores, caracterizada por tener ranuras (2) que corresponden a porciones de dos a ocho o a cualquier combinación entre dichos números.
- 20 5.- Mesa para facilitar el corte de pizzas (1), según reivindicaciones anteriores, caracterizada por tener su perímetro de forma ondulada curva o con múltiples puntas.

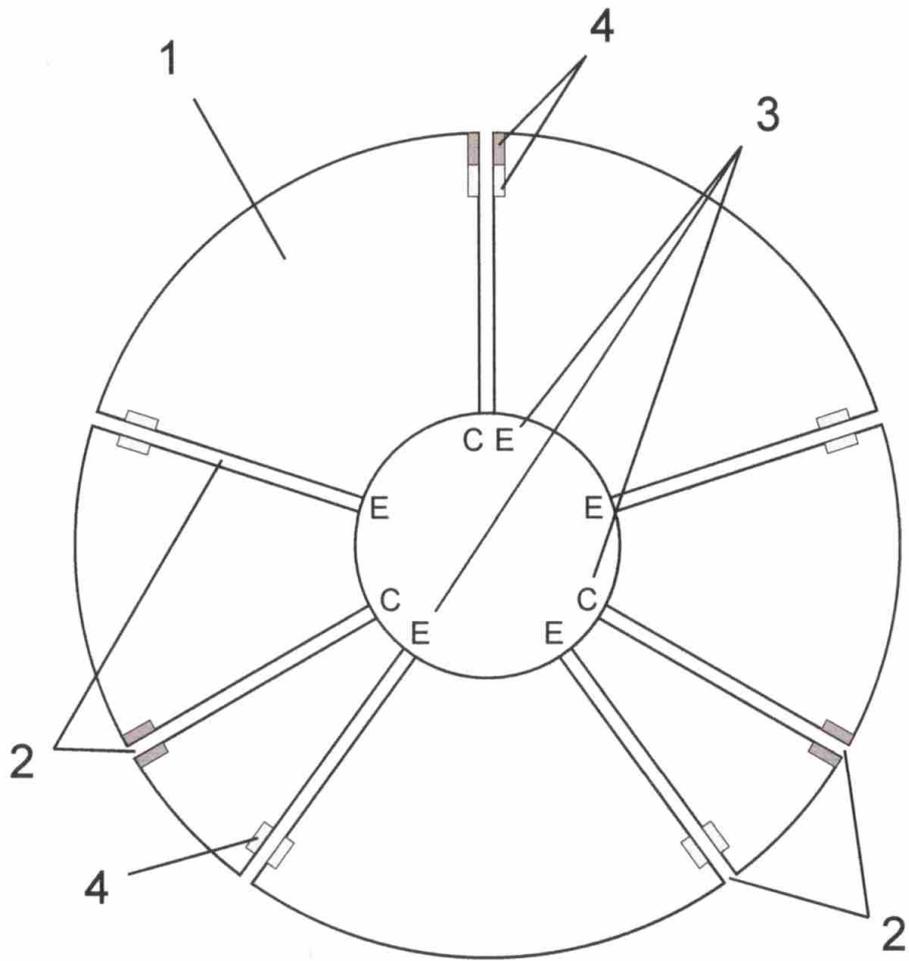


Figura 1

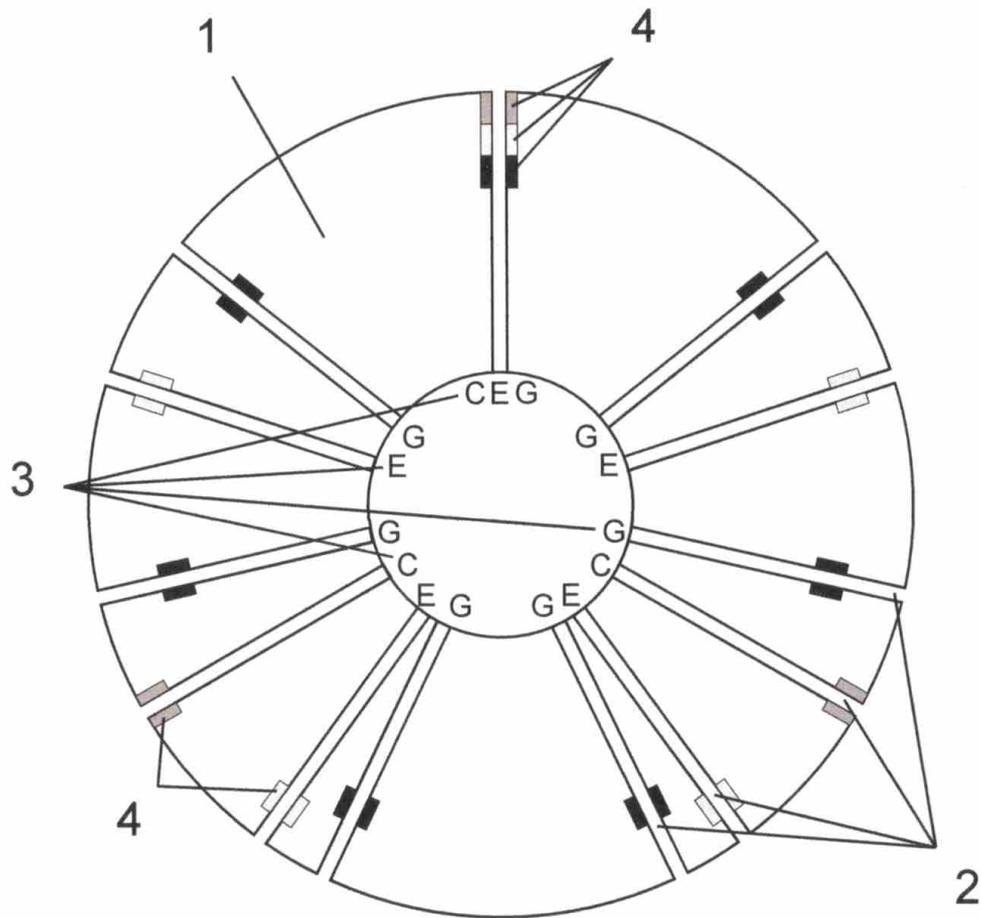


Figura 2

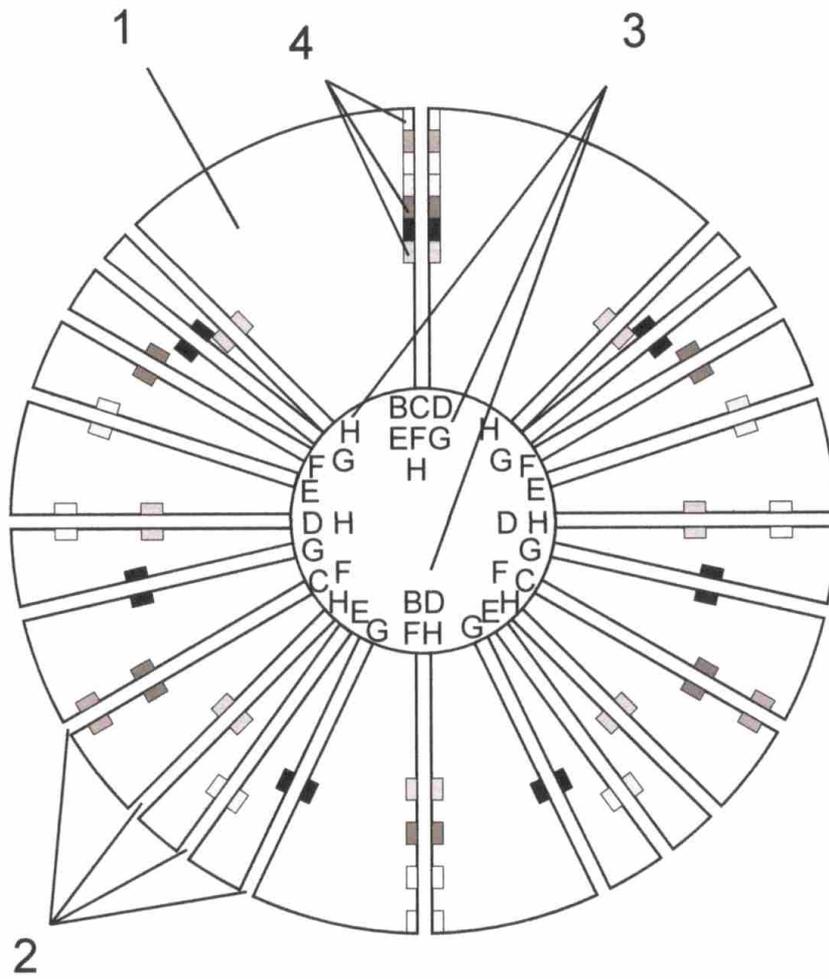


Figura 3