(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **1 309 432**

(21) Número de solicitud: 202332266

(51) Int. CI.:

B62D 51/04 (2006.01) ***A47G 19/02*** (2006.01)
B62B 5/00 (2006.01)
B62B 3/00 (2006.01)
B60L 50/60 (2009.01)

(12) SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

(22) Fecha de presentación:

20.12.2023

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

23.07.2024

(71) Solicitantes:

OSORIO LÓPEZ, Silvia (100.0%)
Constantino Rodríguez, 21 F
28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid) ES

(72) Inventor/es:

OSORIO LÓPEZ, Silvia

(74) Agente/Representante:

LA FÁBRICA DE INVENTOS SL

(54) Título: **Fuente de alimentación**

ES 1 309 432 U

DESCRIPCIÓN

Fuente de alimentación

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal y como el título de la presente memoria descriptiva establece, es un recipiente de cocina, utilizable como fuente para servir alimentos a varios comensales. Está pensado para evitar la contaminación cruzada entre comensales que tienen diferentes requisitos nutricionales.

ESTADO DE LA TÉCNICA

Cuando un grupo de usuarios acude a un restaurante o realiza una comida grupal de cualquier tipo, es frecuente el uso de fuentes para contener la comida de todos ellos, de donde se sirven. Algunas tradiciones hacen que los comensales no se sirvan en sus platos individuales sino que cojan la comida directamente de la fuente. Si el alimento tiene algún tipo de salsa o aliño, la mayoría de comensales quiere mojar pan en esa salsa. Sin embargo, si existe riesgo de contaminación cruzada, este tipo de acciones no es posible. Por ejemplo, si un comensal es celíaco, los compañeros pueden contaminar la salsa con gluten, impidiéndole totalmente el disfrute de la comida.

Actualmente, se desconoce la existencia de ninguna solución a este problema que presente características técnicas estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las descritas en esta memoria descriptiva.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

Es objeto de la presente invención la creación de una fuente de alimentación, para servir alimentos a varios comensales, que aporta una innovación notable dentro de su campo de aplicación en el estado de la técnica actual, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan la presente descripción.

Otras formas de realizar la invención se muestran más adelante.

EXPLICACIÓN DE LAS FIGURAS

Para completar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a la mejor compresión de las características de la invención, se presenta un apartado de dibujos donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se han representado lo siguiente.

La figura 1 corresponde con una vista en perspectiva de un ejemplo de realización.

La figura 2 corresponde con una sección parcial del ejemplo anterior.

La figura 3 muestra un despiece del ejemplo de la figura 1.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN.

El ejemplo de realización mostrado en la figura es una fuente formada por un cuenco (1) sobre una base (2). El fondo (11) del cuenco (1) es pasante, para lo que posee una serie de orificios o ranuras (uno o ambos) que dejan pasar el líquido pero no los sólidos. La base (2) posee una serie de particiones (3) que reciben el líquido de forma independiente, de forma que lo que llega a una partición (3) no se puede mezclar con el contenido de los demás. Para ello, se pueden definir paredes intermedias. Las particiones (3) pueden ser extraíbles, por ejemplo siendo pequeños recipientes con asas, como se ve en las figuras aportadas, en cuyo caso no son necesarias paredes, puesto que el propio recipiente separa unas particiones (3) de otras.

Así, el contenido de la fuente queda seco en el cuenco (1), mientras que el aliño o salsa cae a las particiones (3). Cada comensal dispondrá de su propia partición (3), por lo que no hay riesgos sanitarios o dietéticos. Es también posible que alguna partición (3) sea compartida o quede sin comensal, pero en este caso se controlará qué comensales comparten la partición (3).

Según una forma de utilización, el comensal podrá colocar especias o ingredientes adicionales en su partición, de forma que sólo él recibe ese ingrediente en su comida.

Si un comensal desea colocar la comida en su plato, podrá tomar el contenido de la partición (3), si es extraíble, y añadirla a la comida sólida.

Por debajo del fondo (11) se puede disponer una válvula (4) de paso variable, formada por dos planchas (41,42) con orificios en forma de sector angular. Ambas planchas

(41,42) se superponen y pueden girar entre sí, de forma que sus orificios quedan más o menos alineados, variando la cantidad de líquido que puede llegar a las particiones (3). Esta válvula (4) se colocará adosada al fondo (11) para que el líquido retenido quede por encima del fondo (11) y no entre el fondo (11) y la válvula (4). Una de las planchas (41,42) queda inmovilizada respecto de la pared del cuenco (1), por ejemplo por medio de un saliente y un entrante, mientras que la otra plancha (41,42) es la giratoria, por ejemplo mediante un asa (421) accesible a los comensales. La plancha superior (41) puede estar unida, preferiblemente de forma desmontable, al fondo (11).

En una realización, entre el fondo (11) y las particiones (3), por debajo de la válvula (4) si ésta está presente, se dispone una placa de embudo (5), que posee varias zonas convergentes para dirigir el líquido hacia la partición (3) correspondiente. La placa de embudo (5) no tendrá superficies horizontales para asegurar que se evacúa todo el líquido. En todo caso, su perímetro será la parte más alta para que no pueda pasar líquido entre la placa de embudo (5) y el cuenco (1), manchando la zona de acceso a las particiones (3).

La fuente puede estar realizada en varias piezas desmontables. Así, el borde lateral del cuenco (1) y de la base (2) puede formar una primera pieza, mientras que el fondo (11), las planchas (41,42) y la placa de embudo (5), sendas piezas desmontables. Esto facilita grandemente la fabricación y, sobre todo, la limpieza.

El material de la fuente será lavable, preferiblemente en lavavajillas, por higiene. Puede ser de porcelana o cerámica, con elementos de plástico o metal.

REIVINDICACIONES

1- Fuente de alimentación, formada por un cuenco (1) con una base (2), teniendo el cuenco (1) un fondo (11), caracterizada por que el fondo (11) posee orificios o ranuras pasantes y la base (2) posee particiones (3) independientes de recepción de un líquido que atraviese el fondo (11).

2- Fuente de alimentación, según la reivindicación 1, caracterizada por que las particiones (3) son recipientes extraíbles.

3- Fuente de alimentación, según la reivindicación 1, caracterizada por que comprende una válvula (4) de paso variable entre el fondo (11) y las particiones (3) y adosada al fondo (11).

4- Fuente de alimentación, según la reivindicación 3, caracterizada por que la válvula (4) está formada por dos planchas (41,42) con orificios en forma de sector angular, una fija y otra giratoria.

5- Fuente de alimentación, según la reivindicación 1, caracterizada por que comprende una placa de embudo (5), que posee varias zonas convergentes para dirigir el líquido hacia la partición (3) correspondiente, y cuyo perímetro está más elevado que el resto.

6- Fuente de alimentación, según la reivindicación 1, caracterizada por que es desmontable.

Fig. 1

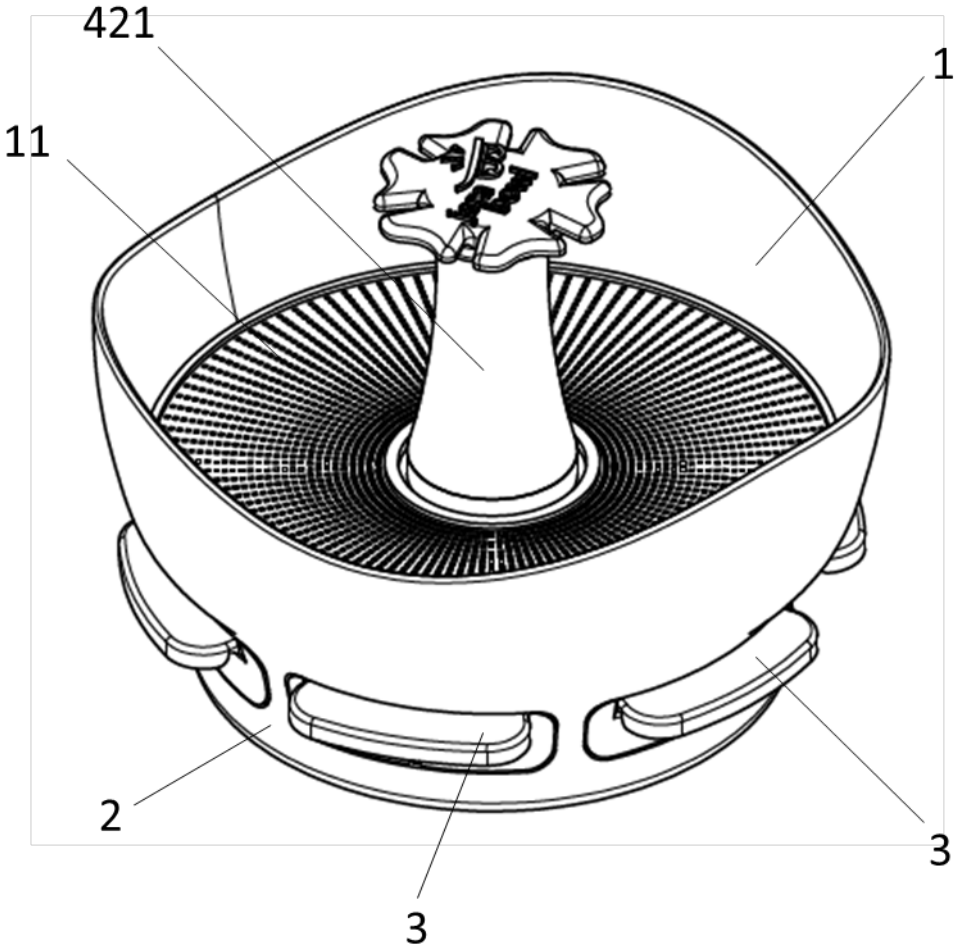


Fig. 2

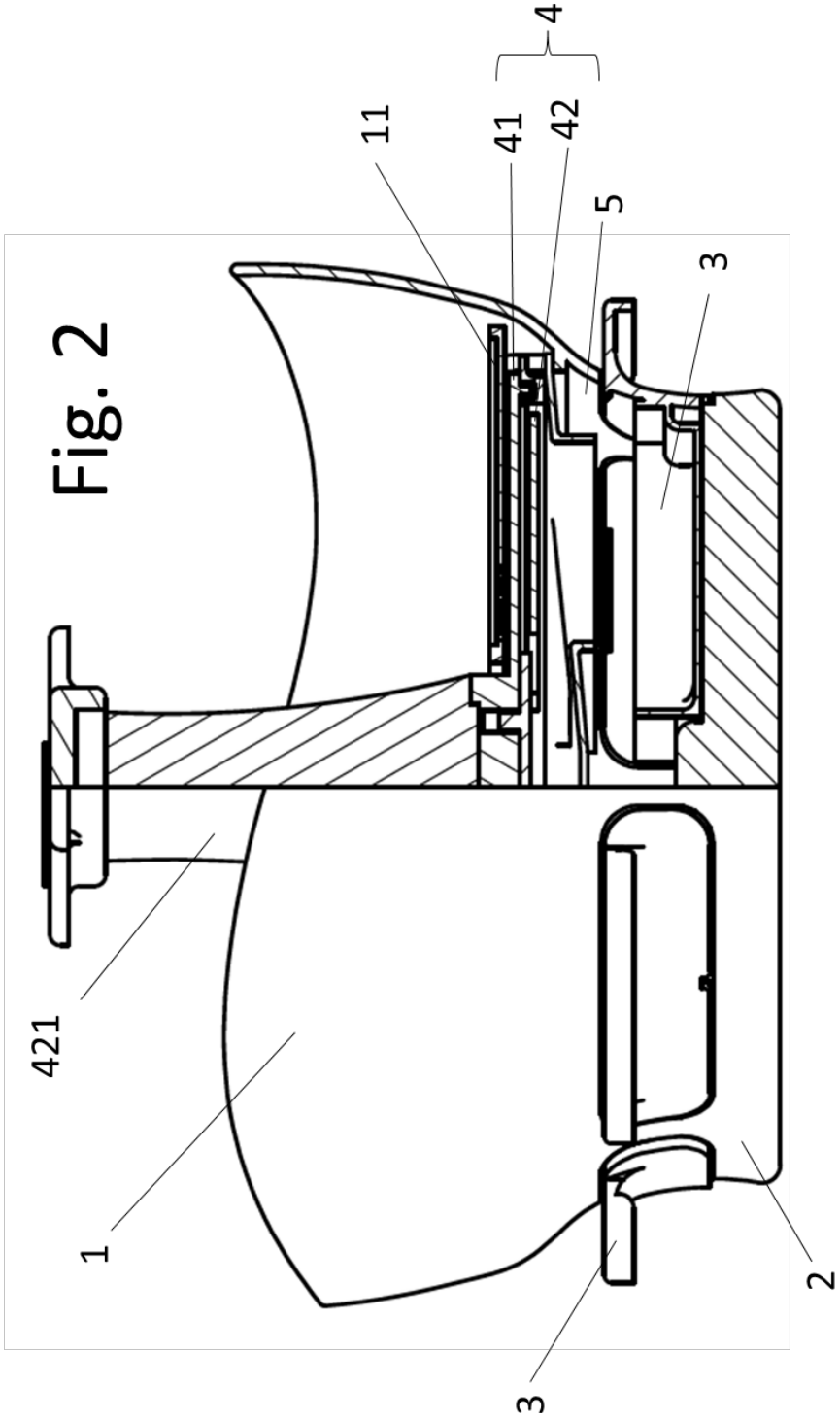


Fig. 3

