

CAPITULO DESCRIPTIVO

1. CAMPO TÉCNICO

Esta invención representa un avance significativo en el sector de repostería y pastelería al presentar una base de pedestal innovadora. Más específicamente, se trata de un dispositivo diseñado para brindar estabilidad a la decoración y transporte de pasteles de varios pisos, abordando así la necesidad específica de los profesionales del ámbito culinario al trabajar con creaciones delicadas y elaboradas.

2. ESTADO DEL ARTE

En el mercado actual, existen una variedad de productos diseñados específicamente para sostener pasteles de varios pisos. Algunos de estos productos incluyen:

1. Bases de Pedestal: Dependiendo del material y la calidad de fabricación, algunas bases de pedestal pueden no ofrecer la estabilidad necesaria para soportar adecuadamente pasteles pesados o de gran tamaño. Además, ciertos modelos pueden presentar limitaciones en cuanto a su capacidad de peso.

2. Torres y Soportes para Pasteles: Aunque estos dispositivos son útiles para sostener cada nivel del pastel, algunos modelos pueden resultar complicados de montar o desmontar, lo que podría dificultar el proceso de preparación y montaje del pastel.

3. Separadores Ajustables: Si no se utilizan correctamente, los separadores ajustables podrían no distribuir el peso de manera uniforme, lo que podría afectar la estabilidad del pastel y comprometer su integridad estructural.

4. Discos Giratorios: Algunos discos giratorios de baja calidad pueden presentar problemas de desequilibrio o inestabilidad durante el proceso de decoración, lo que dificultaría lograr un acabado preciso en la cobertura y decoración del pastel.

5. Cajas Transportadoras: Aunque son diseñadas para proteger los pasteles durante el transporte, ciertas cajas podrían no ofrecer un nivel adecuado de protección contra movimientos bruscos o impactos, lo que podría resultar en daños al pastel durante el traslado.

Es importante considerar estos posibles inconvenientes al seleccionar productos para sostener pasteles de varios pisos, y buscar opciones que ofrezcan la máxima estabilidad, seguridad y facilidad de uso.

En cuanto a las patentes existentes para dispositivos o bases para pastelería, es importante mencionar que el estado del arte revela la necesidad de desarrollar bases de pedestal que garanticen la estabilidad de los pasteles sin requerir elementos de sujeción pesados que representen un riesgo para el pastelero, transportador y consumidor. Se evidencia la carencia de sistemas patentados que aborden eficazmente este aspecto crucial, lo cual representa una oportunidad para futuros desarrollos en el campo de la pastelería.

En conclusión, los pasteleros se enfrentan a varios problemas con las bases disponibles en el mercado para sostener pasteles de pisos. Algunos de estos desafíos incluyen la falta de estabilidad en bases de pedestal convencionales, lo

que puede comprometer la integridad estructural de los pasteles durante su decoración, exhibición y transporte. Además, las bases existentes pueden requerir elementos de sujeción adicionales que resultan pesados o incómodos, lo que representa un riesgo tanto para el pastelero, el transportador, y el consumidor. Asimismo, la limitación en la variedad de diseños y tamaños de bases disponibles puede dificultar la presentación estética y dinámica de los pasteles de múltiples niveles. Estos problemas evidencian la necesidad de desarrollar bases de pedestal innovadoras que aborden eficazmente estos desafíos y ofrezcan soluciones seguras y funcionales para los pasteleros.

3. DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Breve descripción:

Actualmente, los pasteleros se enfrentan a varios problemas con las bases disponibles en el mercado para sostener pasteles de pisos. La base de pedestal es una innovación para pasteles de varios pisos, diseñadas para solucionar los problemas comunes de estabilidad, transporte y presentación que enfrentan los pasteleros. La principal característica técnica y novedosa de esta invención es la incorporación de una columna central desmontable con cuñas ajustables, que permiten graduar la altura entre los niveles de pastel y ofrecer mayor flexibilidad en el diseño. A diferencia de las bases metálicas tradicionales, esta base modular permite crear estructuras más estables y personalizadas, sin necesidad de elementos de sujeción adicionales. Esto mejora la seguridad y la estética, facilitando la decoración, exhibición y transporte de los pasteles.

Descripción detallada de la invención:

Actualmente, los pasteleros se enfrentan a varios problemas con las bases disponibles en el mercado para sostener pasteles de pisos. Algunos de estos desafíos incluyen la falta de estabilidad en bases de pedestal convencionales, lo que puede comprometer la integridad estructural de los pasteles durante su decoración, exhibición y transporte. Además, las bases existentes pueden requerir elementos de sujeción adicionales que resultan pesados o incómodos, lo que representa un riesgo tanto para el pastelero, el transportador, y consumidor. Asimismo, la limitación en la variedad de diseños y tamaños de bases disponibles puede dificultar la presentación estética y dinámica de los pasteles de múltiples niveles. Estos problemas evidencian la necesidad de desarrollar bases de pedestal innovadoras que aborden eficazmente estos desafíos y ofrezcan soluciones seguras y funcionales para los pasteleros.

La invención permite la estabilidad de los pasteles, que no necesita elementos de sujeción pesados que pongan en riesgo de cortaduras al pastelero, transportador y consumidor, brinda soporte con estabilidad, asegurando que mantengan su forma y estructura durante la decoración, transporte y exhibición.

La base de pedestal no solo realza la estética de los pasteles, permitiendo una presentación elegante y dinámica, sino que también ofrecen una plataforma segura para el transporte, evitando posibles daños o colapsos.

Además, las bases de pedestal permiten una mayor creatividad en el diseño de pasteles, al facilitar la construcción de estructuras más altas y elaboradas. Esto amplía las posibilidades artísticas para los pasteleros, brindando la libertad de explorar diseños innovadores y personalizados.

El producto (BASE DE PEDESTAL) es el resultado de la necesidad de brindar una ayuda extra e inexistente a todos los reposteros y pasteleros posibles, en tiempos donde la pastelería avanza a pasos agigantados, y donde la necesidad de crear proyectos novedosos lo exigen, contando con los siguientes componentes:

- ✓ Columna con ranuras
- ✓ Disco Principal con orificio central
- ✓ Cuña para graduar la altura de cada piso o torta
- ✓ Disco secundario para soportar las siguiente torta

Esta BASE DE PEDESTAL está construida de la siguiente manera, **COLUMNA** que es el actor de esta invención, **DISCO** principal que es la responsable de soportar el peso total, continuamos con la **CUÑA** que es las encargada de graduar la altura requerida y soportar el peso de cada torta de manera individual, por ultimo está el **DISCOS SECUNDARIO** que es el encargado de tener sobre el cada torta, y esta apoyado sobre la cuña.

Una vez obtenemos el paquete de BASE DE PEDESTAL, procedemos a armarlo, primero desempacamos el paquete, tomamos el disco principal para apoyarla en un lugar lo más plano posible, a continuación tomamos la columna y lo introducimos en el orificio central del disco principal, el cual tiene la misma forma en negativo de la parte baja de la columna, al introducirlo y mirar que esté a tope y alineado procedemos a aplicar con el pegamento de secado rápido unas cuantas gotas por la parte superior entre las juntas y un minuto después podemos voltear hacia abajo y repetimos el proceso con el pegamento de secado rápido.

Una vez seco el pegamento, dejamos en posición vertical hacia arriba, en este momento se puede introducir la torta por la parte superior de la columna hasta llegar a la base principal, en ese momento el repostero decora esa primer torta,

acto seguido, posiciona la cuña según su decisión dependiendo la altura de la torta, a continuación posiciona la segunda torta en la siguiente base secundaria, y repite el proceso de introducir este complemento por la columna en su parte superior, repite este mismo proceso cada vez que sea necesario según su diseño

En el momento existen algunos soportes similares pero hechos de materiales metálicos soldados rígidos y otros atornillados fijos, los cuales no permiten al repostero hacer variaciones, ni modificar la forma de crear una torta convencional a una forma diferente, como lo es, la altura, las dimensiones de los diámetros de cada torta, marcar la base principal para promocionar su marca, poder hacer separaciones intermedias o colgarla.

Todos estos beneficios son un plus que se obtiene con nuestro producto BASES DE PEDESTAL, las cuales permitirán a cualquier repostero, crear una torta como siempre soñaron y a la vez como nunca se atrevieron, debido a la falta de una herramienta como esta, todas estas son las ventajas que llegan a las manos hoy de tantos reposteros a nivel mundial gracias a este novedoso y tan deseado producto.

4. DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

La figura 1 muestra una vista frontal de la base de pedestal con sus partes ensambladas

La figura 2 muestra una vista frontal de la columna de la base de pedestal

La figura 3 muestra una vista superior del disco principal de la base de pedestal

La figura 4 muestra una vista frontal de la columna y disco principal ensamblados

La figura 5 muestra una vista superior de la cuña de la base de pedestal

La figura 6 muestra una vista superior del disco secundario

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION (DIBUJOS)

A la vista de estos dibujos puede observarse como la base de pedestal está estructurada a partir de una columna (1) como se muestra en la figura 2, la cual posee en su parte superior ranuras (5) simétricas y en la parte inferior un disco principal (2) a partir del cual se sujeta la columna introduciéndolo en el orificio central (6) del disco principal (2), como ejemplo la figura 3, el cual tiene la misma forma en negativo de la parte baja de la columna, al introducirlo y mirar que esté a tope y alineado procedemos a aplicar con el pegamento de secado rápido unas cuantas gotas por la parte superior entre las juntas y un minuto después podemos voltear hacia abajo y repetimos el proceso con el pegamento de secado rápido.

Una vez seco el pegamento, dejamos en posición vertical hacia arriba la parte donde se encuentran las ranuras (5) como se muestra en la figura 4, en este momento se puede introducir la torta por la parte superior de la columna donde se encuentran las ranuras (5) hasta llegar al disco principal (2), posteriormente el repostero decora esa primer torta, acto seguido, posiciona la cuña (3) ajustando la abertura (7) en la ranura (5) según su decisión dependiendo la altura de la torta, a continuación introduce el disco secundario (4) encajando el orificio central (8) en la columna (1) y repite el proceso de introducir este complemento por la columna en su parte superior como se muestra en la figura 1, repite este mismo proceso cada vez que sea necesario según su diseño.