

TITULAR(ES) *HOLDER(S)*

Instituto Politécnico de Coimbra

INVENTOR(ES) *INVENTOR(S)*

Luis Roseiro, ISEC/IPC
Marco Silva, ISEC/IPC
Pedro Amaro, ISEC/IPC
Pedro Maia, ESEC/IPC
Vitor Maranhã, ISEC/IPC

**PATENTE NACIONAL N.º 118446/ 118447
(CONCEDIDA)**
*PORTUGUESE PATENT N.º 118446/118447
(GRANTED)*
DESENHO N.º 6866 (CONCEDIDO)
*DESIGN N.º 6866
(GRANTED)*

DESCRIÇÃO

DESCRIPTION

A presente invenção refere-se a um dispositivo que permite barrar gorduras alimentares no estado sólido à temperatura ambiente de modo fácil e com segurança alimentar, aliando o conforto à redução de desperdício.

The present invention refers to a device that allows food grease to be spread in a solid form at room temperature in a easy and food-safe way, combining comfort with a waste reduction.

ASPETOS INOVADORES / VANTAGENS COMPETITIVAS

INNOVATIVE ASPECTS / COMPETITIVE ADVANTAGES

O dispositivo da presente invenção incorpora soluções que permitem resolver os problemas associados à necessidade de conforto e facilidade ao barrar uma gordura alimentar no estado sólido à temperatura ambiente, nomeadamente, mas não exclusivamente manteiga ou margarina, mantendo a qualidade alimentar do produto. Pela sua ergonomia, o dispositivo permite facilmente a operação de barrar.

The device of the present invention incorporates solutions that make it possible to solve problems associated with the necessity of comfort and easiness when spreading food grease in a solid form at room temperature, in particular, but not exclusively butter or margarine, while maintaining the food quality of the product. Due to its ergonomics, the device allows for easy spreading.

MERCADO-ALVO / APLICAÇÕES

TARGET MARKET / APPLICATIONS

Empresas na área dos laticínios
Restauração
Empresas de dispositivos domésticos
*Dairy companies
Restaurants/hotels
Domestic devices companies*

