

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 168 659**

21 Número de solicitud: 201631203

51 Int. Cl.:

A47G 19/22 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

06.10.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.11.2016

71 Solicitantes:

**MALAGA COBOLLO, Pedro Luis (100.0%)
C/ DE LAS CIGARRERAS 8; ESC. 4; 6º A
28005 MADRID ES**

72 Inventor/es:

MALAGA COBOLLO, Pedro Luis

54 Título: **COPA DE VINO DE PARED DOBLE-SIMPLE.**

ES 1 168 659 U

DESCRIPCIÓN

COPA DE VINO DE PARED DOBLE-SIMPLE

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención pertenece al campo de los recipientes de bebidas para ser utilizados en el servicio de mesa, como son los vasos.

10 El objeto de la presente invención es una nueva copa de vino, y más concretamente a una copa de pared doble-simple que permite, por un lado mantener la temperatura de la bebida durante más tiempo, y a la vez conservar las propiedades organolépticas del vino.

El objeto de la invención es proporcionar al mercado y público en general esta copa para que la experiencia de disfrute del vino dure más tiempo y conserve todas sus propiedades durante ese periodo.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 Una copa de vino convencional dispone un fondo redondo y una parte superior finalizada en forma cónica hacia el interior. El diámetro del fondo es mayor que el diámetro de la parte superior para que el aroma del vino no se escape y permanezca en la copa. Al agitar la copa el aroma se desprende y se permite apreciar las características del vino. La copa solo suele rellenarse hasta 1/3 del recipiente por un compromiso entre la estética y la cantidad de vino que se quiere consumir.

25

Una copa de doble pared se fabrica con dos recipientes que al unirse guardan una cámara de aire o vacío como separación entre ellas. Esta separación permite que el líquido que se vierta en su interior mantenga la temperatura de servicio durante más tiempo al no estar en contacto con el exterior.

30

En el mercado ya existen vasos de doble pared, pero no mantienen la forma de una copa de vino convencional que permita conservar el aroma, ya que debido al proceso de fabricación el recipiente interior del vaso debe ser siempre de tamaño inferior al exterior. Esto hace que la boca del vaso termine de forma recta o abierta, siendo la

35

parte superior de igual o mayor diámetro que la parte inferior del vaso, y por lo tanto no se mantenga una forma cónica hacia el interior en la boca o parte superior del vaso.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

5

La copa que se preconiza ha sido concebida para resolver la problemática anteriormente expuesta, en base a una estructura sencilla pero sumamente eficaz.

Para ello, y de forma más concreta, la copa de la invención se caracteriza porque la mitad inferior de la misma se fabrica en doble pared y la mitad superior se fabrica con pared simple de forma cónica curvada hacia el interior.

Durante el proceso de fabricación estas dos partes se unen obteniendo de esta manera una copa de vino de doble pared que conserva los aromas y mantiene la temperatura de servicio del vino durante más tiempo.

Como normalmente la copa solo se rellena hasta 1/3 de la capacidad del recipiente, el líquido en cuestión solo estará en contacto con la superficie con doble pared por lo que mantendrá la temperatura de servicio durante más tiempo.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20 Para complementar la descripción que se está realizando, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1. Muestra una representación correspondiente a una vista en perspectiva de una copa realizada de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2. Muestra un detalle de la copa en planta.

La figura 3. Muestra un detalle de la parte inferior de la copa.

La figura 4. Muestra un detalle de la parte superior de la copa.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Como se puede ver en las figuras reseñadas, la copa de vino de la invención, se fabrica uniendo la parte inferior de doble pared con la parte superior de pared simple.

Inicialmente se fabrican cada una de las partes por separado, por un lado la parte inferior del vaso se fabrica de doble pared y la parte superior de pared simple.

Posteriormente se unen ambas partes dando lugar al vaso de vino de pared doble-simple que permite disfrutar de las características organolépticas del vino y mantiene la temperatura de servicio durante más tiempo.

REIVINDICACIONES

1. Copa de vino de pared doble-simple, que partiendo de la configuración esencial de cualquier tipo de copa convencional, se caracteriza porque dispone de dos partes, una inferior y una superior.
5
2. Copa de vino de pared doble-simple de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque la parte inferior de la copa está fabricada de doble pared.
- 10 3. Copa de vino de pared doble-simple de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque la parte superior de la copa está fabricada de pared simple de forma cónica curvada hacia el interior.

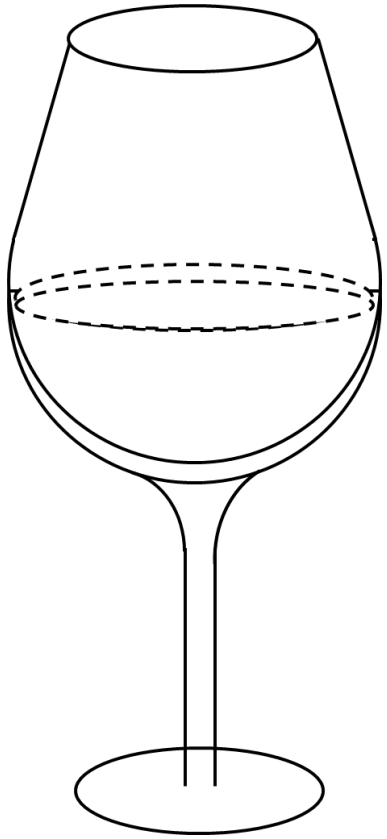


Fig. 1

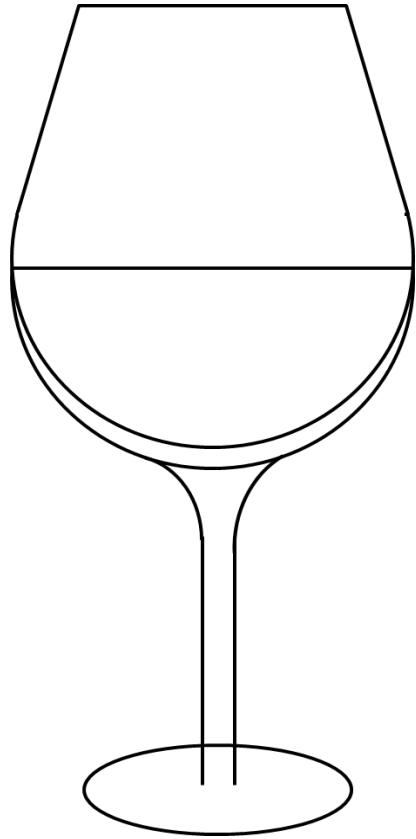


Fig. 2

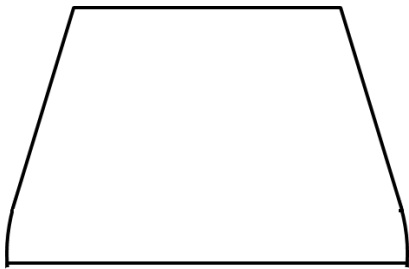


Fig. 3

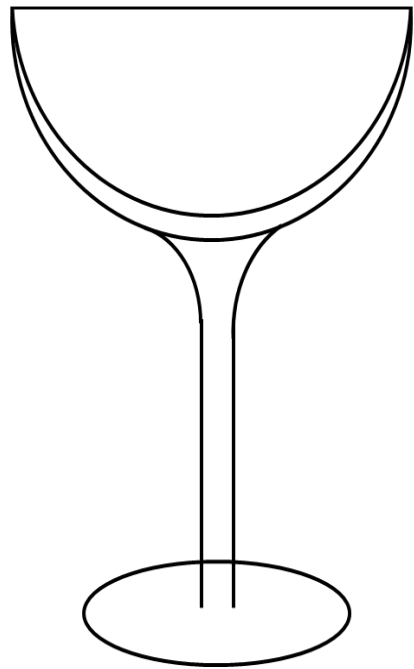


Fig. 4