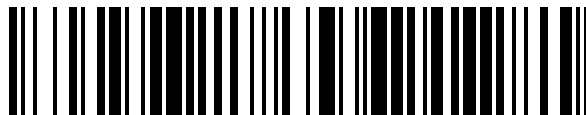


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 170 983**

21 Número de solicitud: 201600758

51 Int. Cl.:

F25D 3/08

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

11.11.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

25.11.2016

71 Solicitantes:

**PÉREZ GONZÁLEZ-CASALS, Ruperto (100.0%)
De la Princesa nº 27, piso 18, puerta 3
28008 Madrid ES**

72 Inventor/es:

PÉREZ GONZÁLEZ-CASALS, Ruperto

54 Título: **Recipiente diseñado para conservar productos alimenticios, sólidos y líquidos, preparados para su ingesta a baja temperatura**

ES 1 170 983 U

DESCRIPCIÓN

RECIPIENTE DISEÑADO PARA CONSERVAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, PREPARADOS PARA SU INGESTA A LA TEMPERATURA DESEADA

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

10 La presente invención pertenece al sector alimentario, concretamente al campo de los recipientes para el transporte de productos alimenticios, sólidos y líquidos, preparados para su ingesta.

15 El objeto de la presente invención es un recipiente plástico adaptado para conservar y transportar los productos alimenticios, sólidos y líquidos, a la temperatura escogida por el usuario para su posterior ingesta. La novedad radica en disponer de un único recipiente que permite mantener una baja temperatura en su interior sin necesidad de utilizar otros medios externos para mantener una baja temperatura. Para ello, de manera novedosa se utiliza un gel eutéctico no tóxico que permite mantener, previo su
20 enfriamiento, una baja temperatura durante largos periodos de tiempo sin necesidad de apoyarse en terceros soportes para mantener la temperatura idónea durante su transporte.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25

El transporte de alimentos, sólidos o líquidos, preparados por el usuario para su ingesta se ha realizado, tradicionalmente, en los comúnmente denominados táperes -fiambreras-, botellas o vasos de plástico rígidos. Dichos táperes, botellas o vasos, pese a cumplir con su función de transporte, no permiten un disfrute plenamente
30 satisfactorio de la comida o de la bebida como si se consumiera en el hogar. Ello es debido a la pérdida de temperatura ideal para el completo disfrute a la hora de su ingesta por haber transcurrido mucho tiempo desde su preparación hasta su consumo.

En la sociedad actual en la que vivimos, donde cada vez son más los ciudadanos que
35 deben comer fuera de casa debido a los horarios laborales y a las largas distancias

existentes entre sus centros de trabajo y sus hogares; y donde, debido a la precaria situación económica en la que viven muchas familias por la crisis económica, los niños deben llevarse la comida de casa al colegio por no poder afrontar sus progenitores los gastos de comedor, el tan importante momento del almuerzo debe disfrutarse con
5 unos alimentos que no estén templados cuando debían consumirse frescos.

Actualmente, con los táperes existentes las únicas formas de consumir los alimentos a una baja temperatura tras haber abandonado el hogar son: (i) introducir el táper en el frigorífico; o (ii) utilizar una nevera térmica durante su transporte. Por un lado, la
10 primera opción no es válida para muchos trabajadores porque no tienen acceso a un frigorífico en su lugar de trabajo. Por otro lado, la última opción sólo servirá para conservar los productos verdaderamente fríos si se introduce hielo o placas de hielo que posteriormente, de una parte, crean un charco de agua al derretirse con las
15 consecuentes molestias causadas por el mismo y, de otra parte, aumentan considerablemente el peso de la nevera.

En cuanto a las botellas y vasos de plástico rígidos, para mantener las bebidas frías éstas deberán (i) enfriarse en el frigorífico o en el congelador; o (ii) utilizar una nevera térmica para mantener su baja temperatura durante su transporte. De una parte, si las
20 bebidas se enfrían en el frigorífico, éstas deberán consumirse en un corto periodo de tiempo debido a su rápida igualación a la temperatura ambiente. En caso de congelarse el líquido en el congelador, el usuario no tendrá acceso al mismo a corto plazo, por lo que tendrá que esperar a que se derrita su contenido, por un lado, y, por
25 otro, tendrá que lidiar con el molesto charco de agua creado al ir igualándose el recipiente a la temperatura ambiente. En cuanto a la opción (ii), ésta no será factible para aquellos usuarios que estén en continuo movimiento y que no deseen estar cargando con una nevera térmica llena de hielo o placas de hielo para mantener su
30 bebida fría.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El inventor de la presente solicitud ha desarrollado un nuevo instrumento que resuelve
35 los problemas anteriores gracias a la modificación de unos instrumentos ya conocidos

en la técnica, la fiambarrera o táper de plástico, y las botellas o vasos de plástico rígidos. El táper es un instrumento utilizado para guardar alimentos durante un largo periodo de tiempo en el congelador, o para transportar los alimentos del hogar al trabajo, al colegio, a la playa, al monte o a cualquier lugar al que se desplace el usuario. En función de la cantidad de alimentos que se deseen transportar, el táper será de mayores o menores dimensiones, y/o de diferentes formas (cuadrado, rectangular, circular). Por otra parte, las botellas o vasos rígidos cumplen la misma función de transporte que el táper pero para las bebidas. Del mismo modo, en función de la necesidad del usuario el tamaño de ambos será mayor o menor

10

El inventor de la presente solicitud ha diseñado un nuevo recipiente basándose en los modelos geométricos de fiambreras, de botellas y de vasos existentes. A los táperes se les ha dotado de una cámara de aire formada, tanto por otro recipiente de la misma forma y del mismo material plástico pero de mayor tamaño, como por una doble tapa, las cuales se rellenan con un gel eutéctico que soporta temperaturas de hasta -21 °C para mantener frescos aquellos alimentos listos para su consumo (ensaladas, fruta, verdura, etc.). En el caso de las botellas y los vasos, la cámara de aire está formada únicamente por otro recipiente de la misma forma y del mismo material plástico, pero de mayor tamaño, que también se rellena con el gel eutéctico. Ambos recipientes se sellan para que el gel quede completamente aislado a fin de no tener acceso al mismo, y para evitar que el gel se derrame entrando en contacto con el contenido de los recipientes.

20

Este gel es capaz de mantener una baja temperatura durante largos periodos de tiempo, lo que permite al usuario, en primer lugar, disfrutar de la comida o bebida a la temperatura idónea que requieren los mismos; en segundo lugar, evitarse tener que cargar constantemente con una nevera térmica para aislar lo máximo posible la comida o bebida de la temperatura ambiente, por lo que podrá utilizar cualquier medio para transportar el recipiente diseñado para conservar productos alimenticios, sólidos o líquidos, preparados para su ingesta a la temperatura deseada y; en tercer lugar, no tener que preocuparse de los charcos de agua formados por el hielo o las placas de hielo destinadas a enfriar los recipientes ya que, de una parte, estos hielos o placas de hielo no serán necesarios y, de otra parte, el gel eutéctico no crea película de agua o residuos líquidos algunos ni en el exterior del recipiente -soluciona el problema de los charcos de agua-, ni en el interior del recipiente -evitando que la comida se licúe-. Así

30

35

mismo, el poder calorífico del gel eutéctico es suficiente para mantenerse congelado durante un largo periodo de tiempo, pero debido a la cantidad de gel que se utiliza, éste no tiene capacidad para congelar los productos sólidos o líquidos con los que tiene contacto a través del plástico.

5

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, dado que la presente
10 solicitud de invención busca obtener la protección a favor del sistema utilizado para conservar la temperatura de la comida o bebida, y no el diseño de los táperes, botellas o vasos, se acompaña como parte integrante de dicha descripción únicamente un juego de dibujos de un táper en donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15

Las figuras 1.1, 1.2 y 1.3 muestran respectivamente una vista lateral, vertical y frontal del recipiente del dispositivo de la invención pudiendo apreciarse la cámara de aire formada por la combinación de dos recipientes que se rellena con el gel eutéctico (1) para su posterior sellado.

20

La figura 2 muestra una vista vertical del interior de la tapa del dispositivo de la invención.

Las figuras 3.1 y 3.2 muestran respectivamente una vista lateral y frontal del conjunto
25 del dispositivo de la invención cerrado.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Figuras 1.1, 1.2 y 1.3. En todas ellas se puede observar como el recipiente que
30 contiene los alimentos queda completamente aislado de la temperatura ambiental por medio del completo recubrimiento producido por el gel eutéctico (1) comprimido en la estructura formada por ambos recipientes que se sella por todo el borde superior del recipiente para evitar tener acceso al gel y que éste se salga (2).

35 Figura 2. En ella se puede ver, al igual que en las figuras 1.1, 1.2 y 1.3, como la tapa

ayuda a aislar la temperatura de los alimentos contenidos en el recipiente al tener una estructura de doble tapa capaz de contener una película de gel eutéctico (1.a).

5 Figuras 3.1 y 3.2. En cada una de ellas se puede apreciar como al cerrarse el recipiente, éste queda compacto aislando completamente los alimentos gracias al gel eutéctico que lo rodea totalmente y al cierre de cuatro puntos de anclaje con juntas de goma que se aprecia en la figura 2, puntos (3) y (4) respectivamente. Ello permite que los alimentos estén completamente rodeados del gel eutéctico que mantendrá una temperatura fría durante un largo periodo de tiempo.

10

Se fabricará el recipiente diseñado para conservar productos alimenticios, sólidos o líquidos, preparados para su ingesta a la temperatura deseada con los materiales apropiados a sus elementos, componentes y funcionalidad, en material de plástico.

15

REIVINDICACIONES

1. Recipiente diseñado para conservar productos alimenticios, sólidos o líquidos, preparados para su ingesta a la temperatura deseada, formado por un recipiente y su
5 respectiva tapa caracterizado porque presenta:
 - Una cámara de aire (1), la cual está formada por la combinación de un recipiente externo de mayor tamaño en el cual se introduce un segundo
10 recipiente interno de menor tamaño, que se rellena con un gel eutéctico que permite mantener una baja temperatura y que posteriormente se sella por todo el borde superior del recipiente impidiendo tanto tener acceso al gel como que el gel se salga (2);
 - Una cámara de aire (1.a), la cual está formada por una doble tapa sellada e
15 independiente del cuerpo del instrumento objeto de la invención, que se rellena con el gel eutéctico que permite mantener una baja temperatura durante largos periodos temporales. La tapa encaja perfectamente en el recipiente y permite sellar el mismo, aislando totalmente el interior de la temperatura ambiental.

FIGURA 1.1

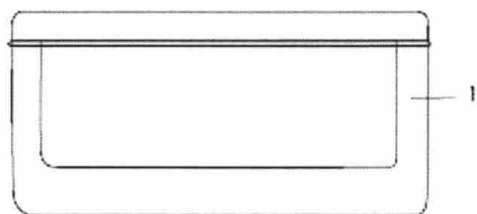


FIGURA 3.1

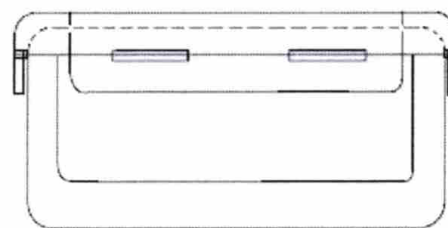


FIGURA 1.2

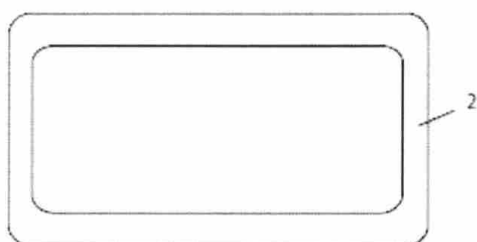


FIGURA 2

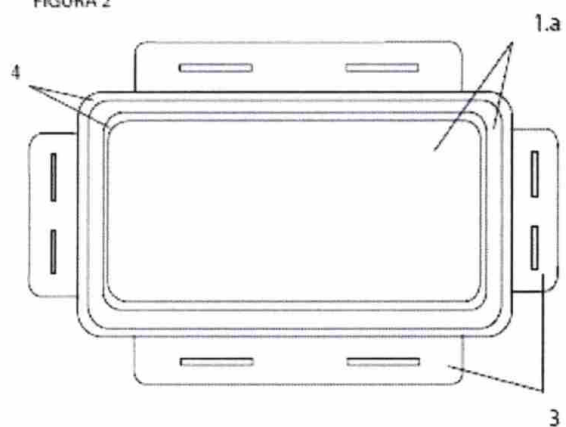


FIGURA 1.3

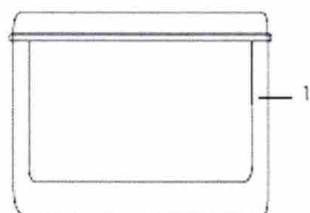


FIGURA 3.2

