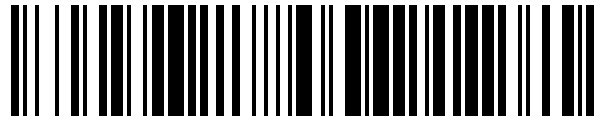


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 181 933**

21 Número de solicitud: 201700084

51 Int. Cl.:

B01D 17/025 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

27.01.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.05.2017

71 Solicitantes:

**RUIZ PAREDES , Pedro (100.0%)
Camino de Vera nº 193 Esparragal
30891 Puerto Lumbreras (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

RUIZ PAREDES , Pedro

54 Título: **Jarra separadora de grasas mejorada**

ES 1 181 933 U

DESCRIPCIÓN

Jarra separadora de grasa.

5 Objeto de la invención

La invención que se preconiza consiste en un dispositivo para separación de líquidos, como por ejemplo aceite y agua, en cuyo fondo tiene un orificio de salida similar a un decantador con llave de pase o grifo. Se trata de un utensilio de los que son habitualmente utilizados en cocinas domésticas, en lo que a similitud estética se refiere.

Antecedentes de la invención

Es conocida la preocupación por el consumo excesivo de grasas en la dieta alimentaria, con sus efectos perniciosos para la salud y la búsqueda de sistemas que ayuden a eliminar las grasas de la manera más cómoda y fácil posible.

Durante el proceso de cocinado de alimentos, en determinados casos, es conveniente separar grasas en estado líquido a lo largo del proceso doméstico de cocinado de los alimentos. En el caso del cocinado de alimentos con salsas, este proceso de separación es posible porque las grasas están en forma líquida, flotan en la superficie y se separan del resto de la salsa fácilmente por su baja densidad.

En la cocina doméstica esta separación se ha hecho tradicionalmente mediante un cucharón de cocina, donde el cocinero extrae las grasas no deseadas del resto de la salsa, aprovechando que la grasa por su baja densidad se separa espontáneamente del resto de las salsas. Sin embargo, este es un proceso laborioso que requiere dedicación y mano de obra, pero no llegando aun así, a extraer la totalidad de grasa.

El documento DE19949129U muestra un utensilio doméstico destinado a facilitar la separación de las grasas del resto de la salsa. Este utensilio consta de dos recipientes, uno encima del otro, separados por un filtro y un serpentín que presenta el inconveniente de su limpieza y atascos en precisamente en el tubo que une ambos recipientes.

35 Descripción de la invención

Para resolver el problema mencionado el separador culinario de grasa perfeccionado consiste en un recipiente tipo jarra, como cualquier modelo existente en el mercado, pero con el valor añadido de que cuenta en el fondo con una llave de paso o grifo que se puede abrir o cerrar a voluntad.

Pudiendo entonces verter el líquido contenido en dicha jarra de la forma tradicional, ósea, por la parte superior inclinando la jarra sobre cualquier recipiente o con la jarra en posición vertical y extraerlo por la llave de paso o grifo situada en el fondo de la misma.

Aquí es donde se aprecia con detalle la utilidad que tiene este separador culinario de grasa, pues a la hora de desengrasar, por ejemplo un cocido, una carne en salsa, o cualquier otra receta que se componga principalmente de líquido lo desgrasaremos de la forma tradicional, con un cucharón y lo vamos vertiendo en nuestra jarra y así continuamos hasta extraer la totalidad de grasa-aceite o ambas cosas, que por su propia naturaleza flotan en la superficie con la consiguiente extracción también de gran parte de caldo o salsa, lo que tendríamos que recuperar después añadiendo agua, con lo que perderíamos gran cantidad de sabor y sustancias nutritivas.

¿Qué es lo que conseguimos al desgrasar directamente sobre nuestra jarra? Pues que al ser transparente y poder apreciarse a simple vista lo que es caldo o salsa y lo que es grasa, puesto que por su propia naturaleza están separados, y el caldo o salsa están en la parte inferior, quedando las grasas flotando en la parte superior. Por la llave de paso del fondo recuperamos la totalidad de nuestros caldos o salsas libres ya de grasa alguna, pues al llegar a la línea de la grasa cerramos la llave de paso y desechamos todas las grasas que flotan en la parte superior.

Descripción de los dibujos

Siéndonos ya conocido el objeto de la jarra o recipiente que nos ocupa pasaremos a describir las figuras que se adjuntan para facilitar la comprensión de la invención que se preconiza.

Figura 1: Cuerpo principal

Formado por una sola pieza y fabricado por inyección de termoplástico de uso alimentario recomendado por el fabricante siendo en cualquier caso **transparente**.

El cuerpo de la jarra es de forma ovalada (1), incorpora un asa (4) y dos lengüetas (2) que sobresalen del fondo a las cuales se adhiere mediante un eje la peana portadora (figura 2) de la llave de paso. Cuenta con cuatro apoyos (5) que permiten mantener el cuerpo de la jarra apoyado de forma vertical cuando se encuentra fuera de la peana (Fig. 2, 6). Su capacidad oscilara entre los dos litros y dos litros doscientos centilitros.

Figura 2: Peana portadora de la llave de paso

Fabricada por inyección de termoplástico recomendado por el fabricante, va provista de dos entrantes (8) por donde acceden las lengüetas del cuerpo principal (2) de la jarra para facilitar el cierre con un clic. También va provista de alojamiento de junta tórica (7) para evitar pérdidas de líquidos. La junta tórica (10) ira fijada mediante una tapa (9) fabricada del mismo material que la peana. Cuenta además con alojamiento (11) con forma cilíndrica para la llave.

Figura 3: Llave de paso

Fabricada en el material adecuado para uso alimentario que sea recomendado por el fabricante, es introducida y fijada en el alojamiento (11) de la peana por presión. Cuenta con una pieza de termoplástico elastómero (13) alojada en un hueco ajustado (14) que permite la estanqueidad cuando la llave está cerrada. Además, realiza el ajuste estanco axial con la peana mediante una junta tórica (15) alojada en ranura (16). la llave se manipula para abrir o cerrar el paso de líquido de la jarra mediante de la aleta (17).

Figura 4: Filtro interior

Fabricado por inyección y con el material adecuado reglamentario recomendado por el fabricante, es de forma ovalada (18) al igual que el cuerpo principal de la jarra (Fig. 1). Cuenta con saliente-asidero (19) central para facilitar su manipulación, las rejillas del filtro (20) podrán ser de cualquier medida y el color será indiferente.

Figura 5: Tapadera

Fabricada por inyección de termoplástico de uso alimentario recomendado por el fabricante, tiene forma ovalada (21) terminada en punta oscilante (22), para facilitar el

vertido de líquidos de la forma tradicional. Posee un asidero (23) en el centro para facilitar su manipulación y una zona de apoyo con la palabra "PRESS" (24) para asegurar su fijación durante la manipulación de la jarra. Se podrá fabricar en cualquier color.

5 **Figura 6: Elemento embellecedor de asa**

Fabricado por inyección de termoplástico de uso alimentario recomendado por el fabricante. Se encaja al o asidero (4) del cuerpo principal de la jarra (Figura 1) mediante salientes machos (25) en el embellecedor y hembras (3) en el cuerpo principal de la jarra.
10 Se unirán mediante presión, mediante adhesivo de uso alimentario o mediante soldadura por ultrasonidos.

Figura 7: Jarra montada

15 Recreación de la jarra montada con todas las piezas encajadas (Figuras 1, 2, 3, 4, 5, 6 y Apartados 1, 4, 6, 12, 18, 21 y 22) las cuales constituyen una sola unidad. Se podrán alternar las piezas en distintos colores excepto el del cuerpo principal (1) que siempre será transparente.

20 **Modo de realización preferente**

En su fabricación se podrá llegar a diferentes formas decorativas tanto si se emplean materiales de plástico rígidos, cristal o cualquier otro de características similares, armonizándolo con una gama de colores y adornos bien definidos, recomendando en
25 cualquier caso que los materiales a emplear sean de poco peso, **transparencia** y cierta robustez para su fácil manejo y durabilidad, sean también para uso alimentario con su correspondiente certificado sanitario.

Se pueden presentar en el exterior de la jarra líneas o decoraciones diversas así como
30 otros adornos, pero siempre ajustándose debidamente a unos conceptos de decoración, para una perfecta decoración de la jarra o recipiente. Los términos en los que queda redactada esta memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito debiéndose interpretar en su sentido más amplio y nunca con carácter restrictivo.

35 El modelo de utilidad que se solicita para España por el tiempo que según la legislación vigente le sea aplicable deberá recaer sobre el recipiente o jarra mejorada separadora de grasas en estado líquido de otro más pesado ya que este por su propia naturaleza permanecerá en la parte baja o fondo del recipiente o jarra, y podrá ser extraído por la llave de pase o grifo, siendo esta su característica principal.

40

REIVINDICACIONES

1. Jarra separadora de grasa en estado líquido por gravedad de otro componente mas pesado, **caracterizado** por tener:

5

- Un cuerpo principal (1), formado por una sola pieza y fabricado por inyección de termoplástico de uso alimentario transparente, de forma ovalada (1), incorpora un asa (4) y dos lengüetas (2) que sobresalen del fondo a las cuales se adhiere mediante un die la peana (6) portadora de la llave de paso y cuenta con cuatro apoyos (5) que permiten mantener el cuerpo de la jarra apoyado de forma vertical cuando se encuentra fuera de la peana.

10

- Peana (6) portadora de la llave de paso, fabricada por inyección de termoplástico, provista de dos entrantes (8) por donde acceden las lengüetas del cuerpo principal (2) de la jarra para facilitar el cierre con un clic, provista de alojamiento de junta tórica (7) para evitar pérdidas de líquidos, estando la junta tórica (10) fijada mediante una tapa (9), fabricada del mismo material que la peana y provista asimismo de un alojamiento (11) con forma cilíndrica para la llave.

15

- Llave de paso fabricada en el material adecuado para uso alimentario, introducida y fijada en el alojamiento (11) de la peana por presión, con una pieza de termoplástico elastómero (13) alojada en un hueco ajustado (14) que permite la estanqueidad cuando la llave está cerrada, realizándose un ajuste estanco axial con la peana mediante una junta tórica (15) alojada en la ranura (16) y con una aleta (17) para abrir o cerrar el paso de líquido de la jarra.

20

- Filtro interior fabricado por inyección, de forma ovalada (18) al igual que el cuerpo principal de la jarra, con saliente-asidero (19) central para facilitar su manipulación y con rejillas del filtro (20).

25

- Tapadera fabricada por inyección de termoplástico de uso alimentario, tiene forma ovalada (21) terminada en punta oscilante (22), para facilitar el vertido de líquidos de la forma tradicional, posee un asidero (23) en el centro para facilitar su manipulación y una zona de apoyo con la palabra "PRESS" (24) para asegurar su fijación durante la manipulación de la jarra.

30

- Elemento embellecedor de asa fabricado por inyección de termoplástico de uso alimentario, se encaja al asidero (4) del cuerpo principal de la jarra mediante saliente machos (25) en el embellecedor y hembras (3) en el cuerpo principal de la jarra, que se unirán mediante presión, adhesivo de uso alimentario o soldadura por ultrasonidos.

35

40

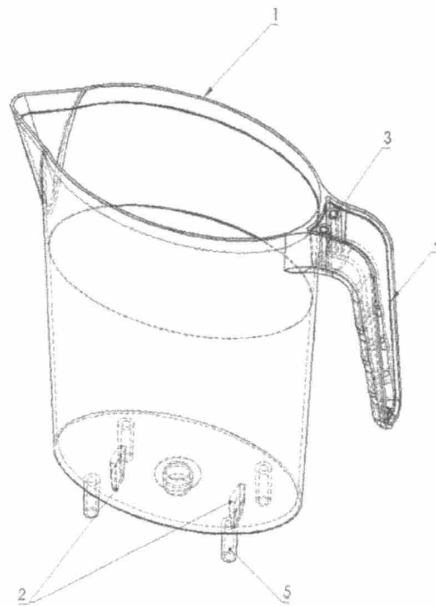


Fig. 1

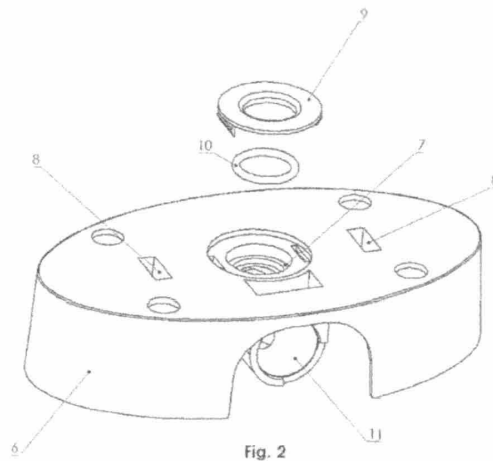


Fig. 2

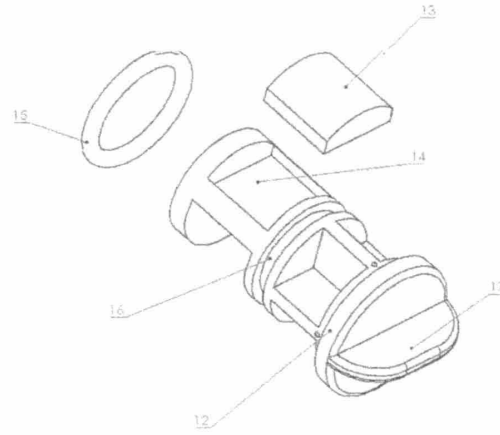


Fig. 3

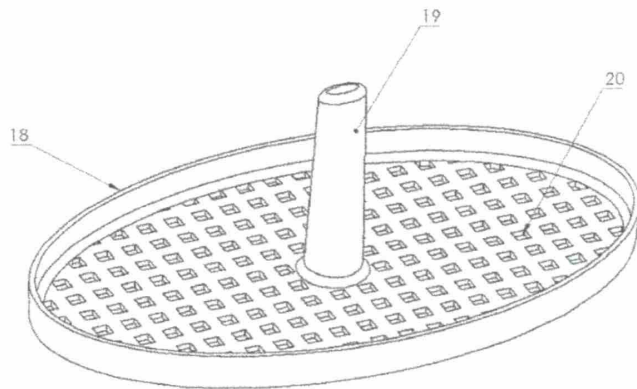


Fig. 4

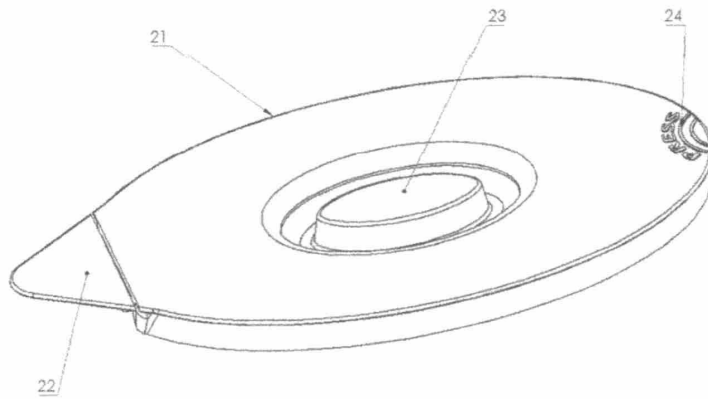


Fig. 5

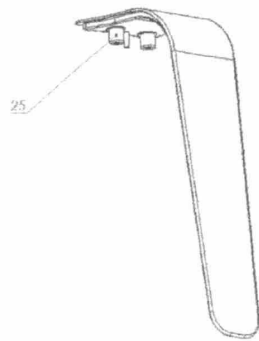


Fig. 6

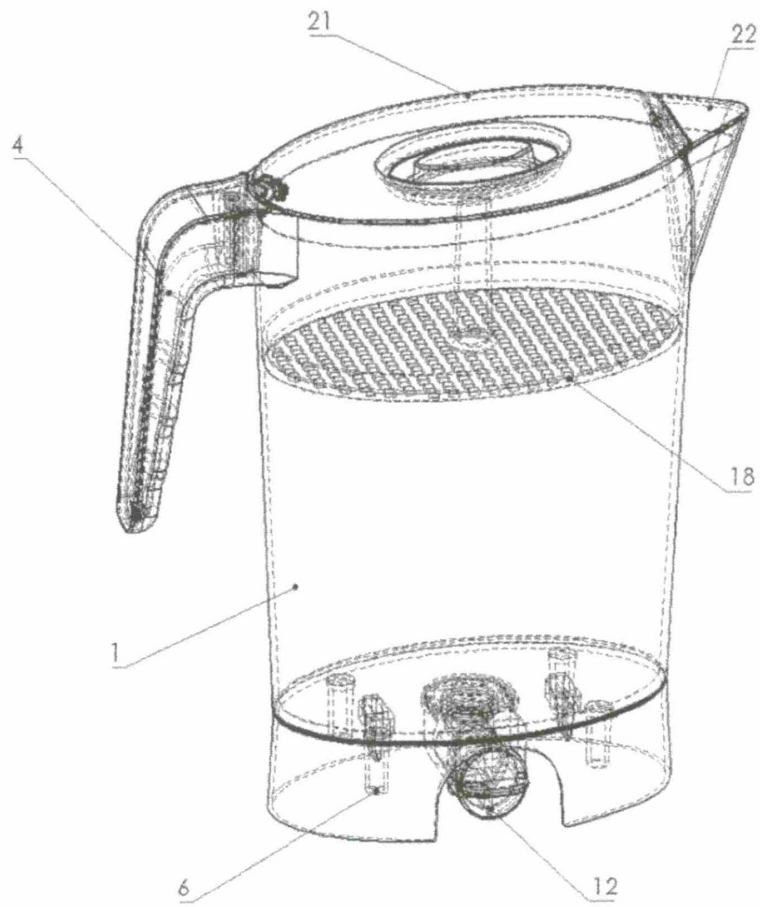


Fig 7