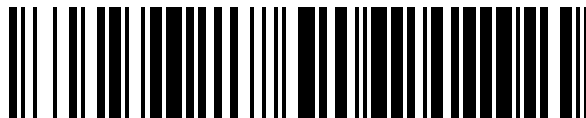


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 193 183**

21 Número de solicitud: 201700527

51 Int. Cl.:

**A23G 3/28** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**06.07.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**11.10.2017**

71 Solicitantes:

**SALVADOR ESPLUGAS, Angel (100.0%)  
Ventura Rodríguez 6, 5º 4  
08035 Barcelona ES**

72 Inventor/es:

**SALVADOR ESPLUGAS, Angel**

54 Título: **Porta boquillas pasteleras para sifones de nata y espuma**

ES 1 193 183 U

## DESCRIPCIÓN

Porta boquillas pasteleras para sifones de nata y espumas.

### 5 Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un pequeño accesorio que permite ser enroscado a la boquilla de salida del alimento en cualquier sifón de nata o espuma y encajar en él cualquier boquilla o cornete de pastelería dando la posibilidad de dar múltiples formas, 10 tantas como cornetes hay en el mercado, a la nata o espuma contenida en el sifón.

Este modelo difiere de las boquillas decoradoras clásicas que se suministran con los sifones por el fabricante por su tamaño configuración y estructura, ya que permite alojar 15 en su encaje cientos de diferentes cornetes de diferentes acabados, formas y tamaños, tantos como hay en el mercado con un sencillo sistema permite intercambiar todas estas variedades sin tener que desmontar el sifón ni perder gas o carga en su intercambio.

### Antecedentes a la invención

20 Los sifones tienen la función de montar y dispensar bajo presión de óxido nitroso (gas protóxido) cremas y natas, merengues, mousses y espumas de purés de fruta con gelatina. Actualmente la elaboración de mousses y espumas culinarias, tanto dulces como saladas están muy difundidas no solo en el campo profesional sino en las cocinas de muchos hogares. Existen en el mercado decenas de marcas y modelos de sifones de 25 nitrógeno. Todos ellos se suministran con 3 diferentes boquillas independientes. Cada una de ellas tiene en uno de los extremos un diámetro y acabado distinto confiriendo al producto expulsado por el sifón una forma distinta con cada boquilla. Las tres son totalmente diferentes y se emplean según las necesidades del usuario.

30 También existen en el mercado agujas inyectoras que pueden acoplarse a los sifones con la intención de inyectar las espumas o natas dentro de alimentos como buñuelos, carnes o verduras. Todos estos accesorios son individuales y deben adquirirse por separado y para cada marca pueden requerirse de diferentes accesorios no siendo en muchos de los casos totalmente compatibles debido a su tamaño y largo de rosca.

35 En la actualidad el uso de estas boquillas es muy restrictivo y tan solo ofrece la posibilidad de decorar con tres terminaciones, lisa, estriada y en forma de tulipa. Aunque en la pastelería existen centenares de formas decorativas para dispensar cremas, merengues, natas y mousses. Estos accesorios reciben el nombre de "cornete o boquillas 40 pasteleras". Sus terminaciones y diseños son contados por centenas, incluso algunos reciben nombres característicos que dan nombre al dulce. Estos cornetes pueden estar fabricados en acero inoxidable, latón o plástico inyectado.

Estos cornetes se acoplan al recipiente contenedor, llamado manga pastelera, y no tienen 45 otro empleo distinto a este, y necesariamente deben utilizarse con una manga pastelera como soporte.

### Descripción de la invención

50 El dispositivo de la invención presenta una nueva estructura, en base a la cual se consigue la sujeción de los cornetes de pastelería, independientemente de la forma, tamaño o material construido y su fijación a la boquilla roscada del propio sifón. De esta forma podemos tener centenares de decoraciones y dosificaciones del producto elaborado por el sifón en vez de las tres actuales.

La entrada del producto en el dispositivo se realiza de forma escalonada para favorecer su entrada y reducir la pérdida de producto mediante su dosificación gracias a su configuración acampanada.

- 5 Su sistema permite cambiar el cornete o boquilla, sin tener que quitar la pieza del sifón, preservando el gas y la pérdida de producto. Su aro con rosca sinfín permite la sujeción de los cornetes independientemente de su terminación, grueso o diámetro inferior.

10 Además gracias a este sistema, se pueden acoplar otros accesorios especialmente creados para la decoración en pastelería y que hasta la invención de este acoplamiento no se podían combinar ni acoplar con el sifón. Estos pueden ser boquillas especialmente diseñadas para rellenos de productos de churrería, tubos con cremas de color para realizar natas con rayas de color símil a las pastas antiguas de crema de dientes, etc.

### 15 **Breve descripción del dibujo**

Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva explosionada de las dos piezas que constituyen el dispositivo de sujeción, objeto de esta invención, más el cornete.

20 Figura 2.- Muestra una vista en sección del dispositivo formado por ambas piezas acopladas entre sí, sujetando el cornete o boquilla de pastelera.

Figura 3.- Muestra una vista del dispositivo totalmente acoplado al cabezal del sifón.

### 25 **Descripción de una realización preferida**

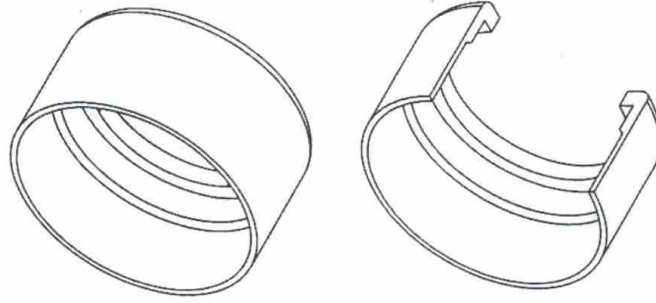
A la vista de las comentadas figuras, puede observarse fácilmente como el dispositivo se constituye de 2 únicas piezas, (1) pieza interior y (2) pieza exterior acoplables entre sí, de un material duro, ya sea plástico o metálico, estando formada la pieza (1) por un cuerpo redondo macizo, en su parte inferior de menor tamaño para no interceder con la palanca de dosificación del sifón y por la parte superior de diámetro superior y algo mayor a los diámetros de los cornetes de mayor tamaño que existen en el mercado, estando su pared externa roscada sinfín. Su cuerpo está perforado, en el centro, a diferentes diámetros, de mayor a menor (Imagen, 2), para favorecer la dosificación y en su primera parte roscado hembra a igual medida que la rosca macho del sifón. En su parte superior tiene una ranura que permite el centrado de las boquillas. Su perímetro está grafilado por la parte inferior para favorecer su agarre.

40 Por su parte la pieza exterior (2), es un aro roscado por su parte interna y de mayor tamaño en diámetro que la pieza interior (1). El hueco central permite sujetar en el centro el cornete de pastelería, pieza (3), y su rosca hembra encaja sobre la rosca de la pieza interior (1) y apretando el cornete o boquilla decoradora para que no se mueva y resista la presión de salida del producto. Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la fabricación de los componentes del porta cornetes, formas y dimensiones de los mismos y todos los detalles accesorios que puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

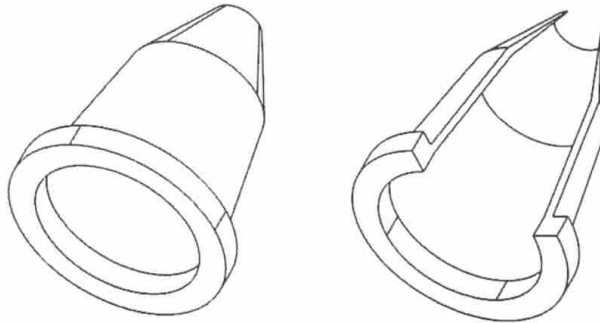
## REIVINDICACIONES

1. Porta boquillas pasteleras para sifón de nata y espumas **caracterizado** por estar  
constituida por dos piezas, una de ellas es la pieza interior (1) y la otra es una pieza  
5 exterior (2) acoplables entre sí. La primera de las cuales se acopla directamente a la  
salida roscada de la válvula del sifón haciendo tope con la palanca de dosificación del  
sifón. La entrada del producto en el dispositivo se realiza de forma escalonada para  
favorecer su entrada y reducir la pérdida de producto mediante su dosificación gracias a  
su configuración acampanada. Además tiene una ranura que permite el centrado de la  
10 boquilla decoradora en su base. Su perímetro está grafilado por la parte inferior para  
favorecer su sujeción durante el roscado de la pieza (2). Y su parte superior tiene una  
rosca sinfín para alojar la rosca hembra de la pieza (2). La pieza (2) permite alojar en su  
hueco cualquier tamaño o forma de cornete y su rosca interna permite ser acoplada a la  
base inferior, pieza (1).

Pieza 2



Pieza 3



Pieza 1

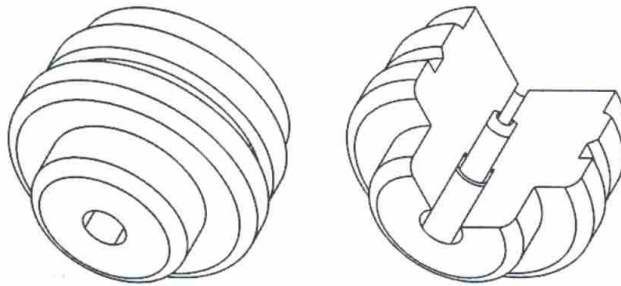


Figura 1.-



Figura 2.-

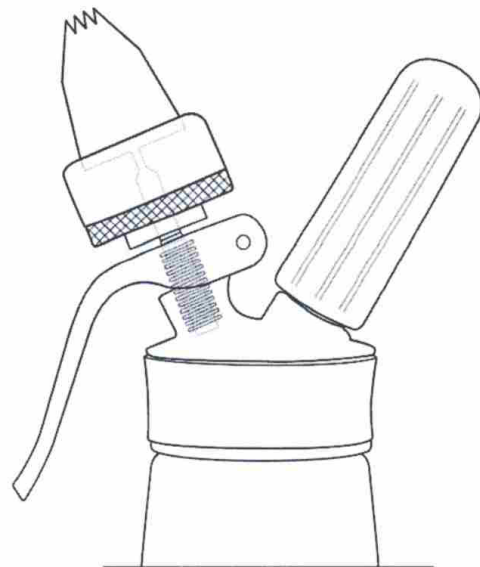


Figura 3.-