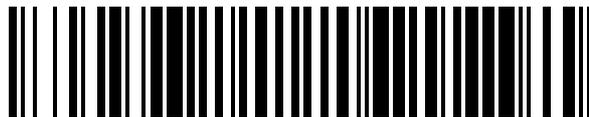


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 201 186**

21 Número de solicitud: 201700663

51 Int. Cl.:

A47J 43/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

19.09.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

12.12.2017

71 Solicitantes:

**LASHERAS ECHEGARAY, Miren Iosune (100.0%)
Monasterio de Fitero nº 24 - 4º Dcha
31011 Pamplona (Navarra) ES**

72 Inventor/es:

LASHERAS ECHEGARAY, Miren Iosune

74 Agente/Representante:

HIDALGO CASTRO, Angel Luis

54 Título: **Mezclador de servicio al gusto**

ES 1 201 186 U

DESCRIPCIÓN

Mezclador de servicio al gusto.

5 Sector

Utensilios y envases para presentación y consumo de alimentos y bebidas.

Estado de la Técnica

10

En consumo al gusto de condimentos tenemos azucarero, salero, vinagrero... y recientemente dosificador de cacao. "Boquilla Embolada Comestible por Desgaste" (ES1174208) y "Surtidor de Vasija" (ES1169059) unidos abren paso a mezclar en consumo ciertos productos sólidos con líquidos.

15

Invención

El Mezclador de Servicio Al Gusto combina conforme consumo según apetencia cualquier producto, incluso líquidas entre sí o sólidos: permite crear, según productos, remezclada mixtura -en fusiones-, intensificadora alternancia -refrescando estímulos- o envolvente multiplicadora -predominando un sabor-; frente a cubiertos, en reconexión directa de manos y boca. Se apoya en mi trabajo sobre percepción sensorial participativa (2003-2009), donde probé que los estímulos son recogidos de forma diferente -por los propios ojos- mediante diferentes movimientos instintivos optimados según objetivos personales-sociales: aquí, bajo sugestión de mezcla participativa los sabores al gusto personalizados son optimados además mediante dichos movimientos instintivos -exposición-presión de área bucal, salivaciones, velocidad de ingesta, etc.- incorpora piezas versátiles, mediante externalización y progresividad para acoplamientos, con perforaciones a medida. Permite inserciones rápidas de más elementos y fácil limpieza, con partes desechables o comestibles.

30

El Mezclador de Servicio Al Gusto, diseñado para que una o más personas combinen conforme consumo instintivamente según apetencia cualquier producto, incluso líquidos entre sí o sólidos, se caracteriza por comprender: al menos un vasito (1), para contención de producto original o mezcla y para facilitar consumo: al menos un conducto (2), principalmente para transferir o para servir directo producto; al menos un depósito (3), para contener producto líquido o sólido a mezclar; al menos un elemento de compresión (4) bien consistente en un elemento autónomo (4.1) en función de pera, para transmitir fuerza a un depósito (3) para líquido, encima o indirectamente con un conducto (2) para aire, o bien consistente en un elemento integrado (4.2), jeringa (4.2.1) o manga (4.2.2), para ejercer fuerza en un depósito (3) preferentemente para sólido, con sostén (4.2.3) y pinza (4.2.4) opcional para presionar desde arriba; opcionalmente, tapas (5), para hermetizar como convenga.

35

40

45 Breve descripción de los dibujos

Fig. 1: Vasito (1); un conducto (2) para servir directo y dos conductos (2) para transferir; dos depósitos (3), para líquido y para sólido; dos elementos de compresión (4), elemento autónomo (4.1), con tapa (5) pequeña, y elemento integrado (4.2), jeringa (4.2.1), sostén (4.2.3) y pinza (4.2.4).

50

Fig. 2: Vasito (1) con tapa (5) pequeña; dos conductos (2) para servir directo, tras intersección; dos depósitos (3), uno, con tapa (5), para líquido y otro para sólido; dos

elementos de compresión (4), elemento autónomo (4.1), conducto (2) para aire y lapa (5), y elemento integrado (4.2), manga (4.2.2), sostén (4.2.3) y pinza (4.2.4).

Exposición detallada de modos de realización

5

El vasito (1) lo forma, p. e., un cono de helado o un molde de silicona platino. Perforado a medida del conducto (2), con sacabocados o herramienta para cinturón, tras inserción hermetiza en torno a conducto (2) o tapa (5). En uso de molde -especificado a comensales-: beber de él las mezclas líquidas; o compactar producto sólido presionándolo, plegar su pared hacia fuera y abajo, cual envoltorio, e ir deslizando elevándolo en el conducto (2).

10

El conducto (2) lo forma: pajita, de grosor según productos y si es necesario para estabilizar el vasito (1); tubo alimentario; o la propia boquilla del elemento integrado (4.2). Ésta puede readaptarse en su diámetro, mediante material de silicona platino recortado al diámetro para fijar bajo roscado, perforado y atravesado por un tramo de pajita -con corte vertical en la base para desplegar en solapas hacia fuera como tope-, o por dos tramos; dicha boquilla se perfora para intersección de conductos (2). En depósito (3), elemento autónomo (4.1) o tapa (5) se insertan ajustados. En su uso el producto puede consumirse directo, siempre con la cabeza en posición superior.

15

20

El depósito (3) lo forma: cualquier vasija -copa, vaso...-; el envase del producto, tarro con tapa (5) penetrable por el conducto (2), frasco hermetizado por debajo de su rosca, botella con la misma adaptación de material de silicona mencionada en el párrafo anterior, brick de manera similar o con el conducto (2) por fuera insertado abajo, etc.; bolsa desechable de manga (4.2.2) o cápsula de jeringa (4.2.1). Dentro de un depósito (3) mayor se pueden introducir otros, abriendo también la posibilidad a incorporación separada de luces, hielo...

25

30

El elemento de compresión (4) es: elemento integrado (4.2) constituido por jeringa (4.2.1) o manga (4.2.2), que en uso con sostén (4.2.3) y pinza (4.2.4) se presionan desde arriba; o elemento autónomo (4.1) constituido por vaso desechable o molde de silicona platino, que en uso se encasqueta y bajo presión de la mano crea hermeticidad en el contorno, transmite la fuerza mediante su deformación y recobra luego la forma. La recuperación de forma es facilitada: en vaso desechable, por pellizcado cercano a su fondo que lo deforma en hendidura horizontal permanente; en molde, por perforación central, a obturar con el dedo corazón al apretar. Para uso del molde a distancia se inserta otra tapa (5) en su base para crear la hermeticidad.

35

40

Una tapa (5) pequeña, para perforaciones de conducto (2) libres, puede elaborarse a partir de tubo alimentario de PVC, afilando un extremo mediante sacapuntas y taponado en ambos extremos con el material resultante, sellado luego mediante calor -sin llama directa- y presión. En presencia infantil se evita su uso.

45

Aplicación industrial

Bien fabricación y comercialización directa de kit con piezas perforadas o con piezas preexistentes y sacabocados o con diseños para impresora 3D; o bien, tras preparación propia, utilización para la presentación y consumo de alimentos y bebidas con destino a comercio, promociones y heladería, pastelería o similares y restauración-hostelería, donde su reutilización se puede plantear también como valor añadido para derivación a uso doméstico. Se presta a experimentación y eventos.

50

REIVINDICACIONES

- 5 1. Mezclador de Servicio Al Gusto, diseñado para que una o más personas combinen conforme consumo instintivamente según apetencia cualquier producto, incluso líquidos entre sí o sólidos, **caracterizado** por comprender: al menos un vasito (1), para contención de producto original o mezcla y para facilitar consumo; al menos un conducto (2), principalmente para transferir o para servir directo producto; al menos un depósito (3), para contener producto líquido o sólido a mezclar; al menos un elemento de compresión (4).
- 10 2. Mezclador de Servicio Al Gusto, según reivindicación 1, **caracterizado** porque el elemento de compresión (4) consiste en un elemento autónomo (4.1) en función de pera, para transmitir fuerza al depósito (3), encima o indirectamente con un conducto (2) para aire.
- 15 3. Mezclador de Servicio Al Gusto, según reivindicación 1, **caracterizado** porque el elemento de compresión (4) consiste en un elemento integrado (4.2), jeringa (4.2.1) o manga (4.2.2), para ejercer fuerza en el depósito (3).
- 20 4. Mezclador de Servicio Al Gusto, según reivindicación 3, **caracterizado** porque el elemento de compresión (4) tiene sostén (4.2.3) y pinza (4.2.4).
- 25 5. Mezclador de Servicio Al Gusto, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que tiene al menos una tapa (5), para hermetizar perforaciones del conducto (2).

Fig. 1

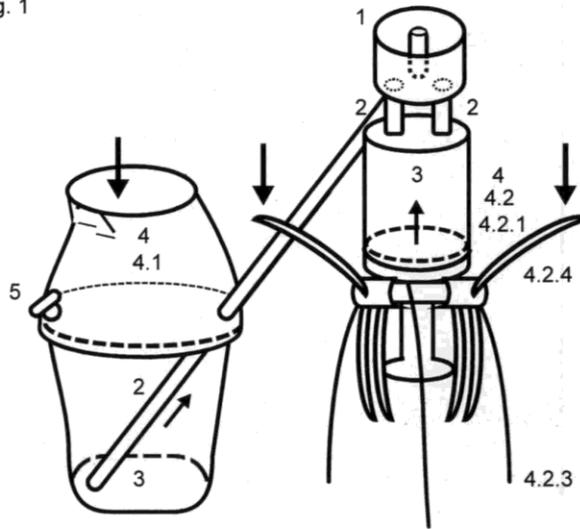


Fig. 2

