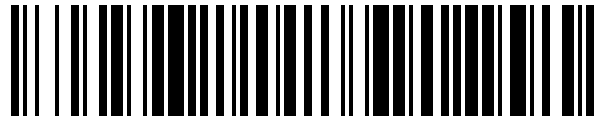


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 215 401**

21 Número de solicitud: 201830914

51 Int. Cl.:

A47F 10/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.06.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.07.2018

71 Solicitantes:

**QIAN, Beini (100.0%)
C/ Marcelo Usera, 101 2º 3
28026 Madrid ES**

72 Inventor/es:

QIAN, Beini

74 Agente/Representante:

SAEZ MENCHON, Onofre Indalecio

54 Título: **DISPOSITIVO DE AUTOSERVICIO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA**

ES 1 215 401 U

DISPOSITIVO DE AUTOSERVICIO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un dispositivo de autoservicio para establecimientos de hostelería, concretamente para restaurantes, del tipo de los que presentan un carácter de auto-servicio.

10

El objeto de la invención es proporcionar una especie de barra-mostrador a través de la que se tiene acceso a diferentes platos de comida sin que el usuario tenga que desplazarse, ya que son los platos los que se desplazan sobre una cinta sin-fin, con la especial particularidad de que el dispositivo permita mantener los platos a su temperatura óptima de consumo, indistintamente si se trata de platos fríos o calientes.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

En el ámbito de aplicación de la invención, es decir establecimientos con carácter auto-servicio, son conocidos dispositivos que se materializan en una cinta sin-fin, que se comunica con la cocina, de manera que a través de la misma se van disponiendo diferentes platos que son arrastrados por la cinta transportadora sin fin, de modo que dichos platos discurren a lo largo de una especie de barra/mostrador alrededor de la que se disponen los comensales, de manera que éstos, sentados junto a la barra, puedan acceder sin tener que desplazarse a los platos que van pasan a su lado, en orden a que puedan elegir el que más les interese.

25

El problema que presentan este tipo de dispositivos es que los platos que se ofrecen pueden ser tanto calientes como fríos, de manera que, si éstos no se eligen rápidamente, continuarán dando vueltas sobre la cinta de forma ininterrumpida, hasta enfriarse o calentarse, es decir, hasta alcanzar una temperatura inadecuada para su consumo.

30

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

5 El dispositivo de autoservicio para establecimientos de hostelería que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz.

10 Para ello, basándose en el sistema de auto-servicio de cinta transportadora anteriormente descrito, presenta la particularidad de que en lugar de incorporar una sola cinta transportadora de platos de comida, presenta una estructura en la que participan dos cintas transportadoras a dos niveles, ambas debidamente aisladas térmicamente a través del correspondiente cerramiento transparente, de manera que la cinta inferior estará destinada a ofrecer platos fríos, mientras que la superior está destinada a ofrecer los platos calientes.

15 De forma más concreta, en correspondencia con la zona o cinta destinada a los platos fríos se dispondrán medios de refrigeración para mantener a la temperatura adecuada los alimentos que discurren por la cinta, mientras que la zona superior incorporará medios calefactores, para mantener los alimentos calientes, contando ambos niveles con medios de iluminación de baja potencia.

20 Así pues, los dos niveles por los que discurren las dos cintas están cerrados mediante una pluralidad de puertas accesibles a los clientes, de manera que si un comensal observa un plato de comida fría o caliente que le resulte apetecible, no tiene más que abrir la puerta que queda enfrente a su zona de asiento, y recoger el plato cuando éste pase frente a su posición, para posteriormente cerrar la citada puerta en orden a evitar pérdidas térmicas
25 indeseadas.

Evidentemente, los dos espacios o cámaras independientes por las que circulan las cintas estarán completamente cerrados, para optimizar las condiciones térmicas, así como para evitar la entrada de suciedad, etc.

30 En base al dispositivo descrito, se consigue ofrecer unos alimentos en condiciones óptimas de consumo, así como de conservación.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

10 La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de un dispositivo de autoservicio para establecimientos de hostelería realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra un detalle del dispositivo a nivel de la zona de asiento de un comensal.

15 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como el dispositivo de autoservicio para establecimientos de hostelería y similares, comprende dos cintas transportadoras sin fin (1) y (2), situadas en dos niveles en altura, paralelos, sobre las que discurren, respectivamente platos fríos (3) y platos calientes (4) respectivamente.

20 En ambos casos existe un cerramiento perimetral, a base de una pluralidad de puertas (5), asistidas por correspondientes tiradores (6), que quedarán enfrentadas a los comensales, sentados en un mostrador situado perimetralmente al dispositivo formado por las cintas transportadoras (1) y (2).

30 La cámara cerrada asociada a la cinta transportadora sin fin (1) inferior incorporará medios de refrigeración asociados a la misma, mientras que la cámara superior, sobre la que discurre la cinta transportadora sin fin (2) incluirá medios de calefactado (7), para mantener los platos calientes, contando ambos niveles con medios de iluminación de bajo consumo para una mejor visualización de los alimentos.

Las puertas (5) de ambos niveles podrán ser de diferentes tipos, de manera que en el ejemplo de realización elegida, la cámara asociada a la cinta transportadora superior

presenta una serie de puertas abatibles hacia arriba, mientras que la cámara inferior presenta una pluralidad de puertas abatibles lateralmente, si bien esta configuración podría variar de acuerdo con cualquier solución conocida, sin que ello afecte a la esencia de la invención.

5

El dispositivo estará asistido por un cuadro de control, a través del que se regula el accionamiento y velocidad de las dos cintas transportadoras, así como de sus equipos calefactores/de frío contando además con el clásico botón de parada de emergencia (8), en el caso de que se pudiera producir un enganchón o incidente con los eslabones de la cinta transportadora.

10

Dependiendo de las condiciones del emplazamiento del dispositivo, y del tipo de platos “fríos” que se sirvan, puede que éstos aguanten bien a temperatura ambiente, lo que no sucede con los platos calientes, por lo que, opcionalmente, la cinta transportadora inferior, podría no estar dotada de medios de refrigeración.

15

REIVINDICACIONES

1^a.- Dispositivo de autoservicio para establecimientos de hostelería, caracterizado porque está constituido a partir de un bastidor en el que se establecen dos cintas transportadoras sin fin (1) y (2), situadas en dos niveles en altura, paralelos, sobre las que son susceptibles de discurrir, respectivamente, platos fríos (3) y platos calientes (4) respectivamente, habiéndose previsto que dichas cintas estén cerradas perimetralmente mediante una superficie transparente, en la que participan una pluralidad de puertas (5) de acceso a las cintas, habiéndose previsto que la cinta sin fin (1) destinada al transporte de platos calientes (4) incluya medios de calefacción (7) asociados a la misma.

2^a.- Dispositivo de autoservicio para establecimientos de hostelería, según reivindicación 1^a, caracterizado porque la cinta sin fin (2) destinada al transporte de platos fríos (4) incluye medios de refrigeración asociados a la misma.

3^a.- Dispositivo de autoservicio para establecimientos de hostelería, según reivindicación 1^a, caracterizado porque incluye un cuadro de control, con medios de regulación del accionamiento de las dos cintas transportadoras (1 y 2), así como de sus equipos calefactores/de frío, contando además un botón de parada de emergencia (8).

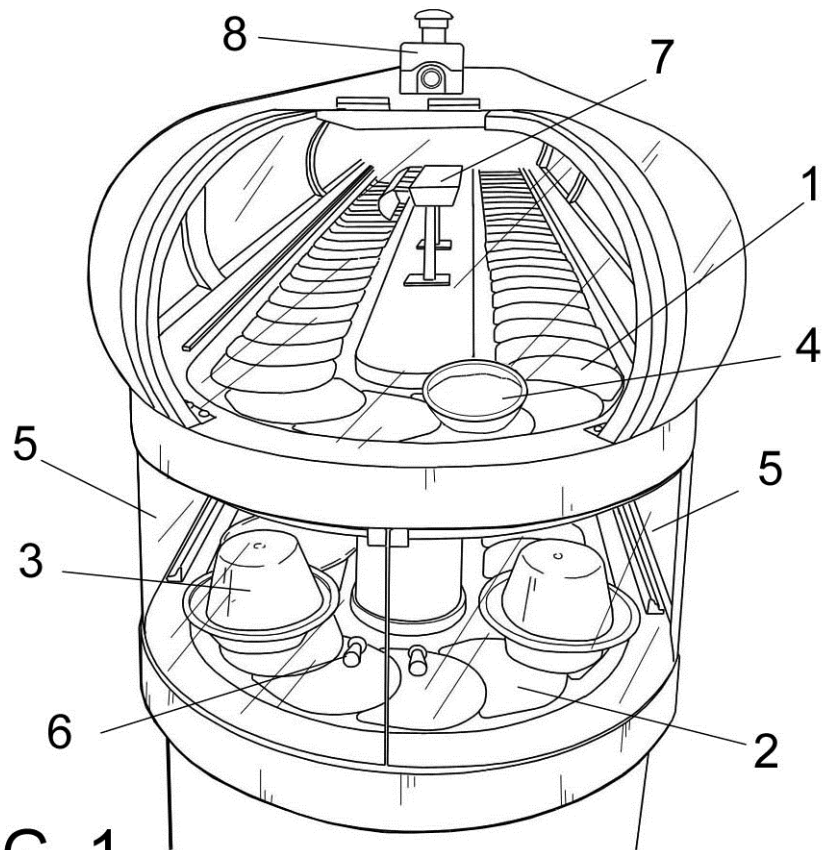


FIG. 1

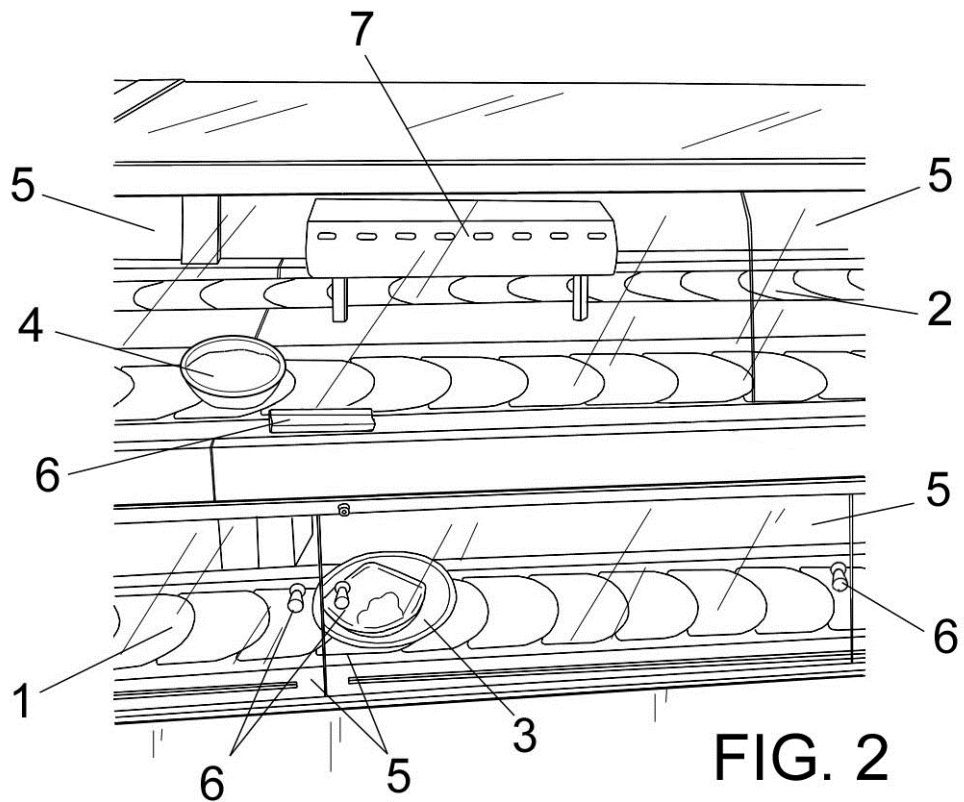


FIG. 2