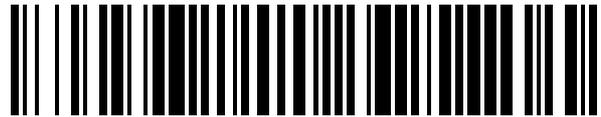


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 218 304**

21 Número de solicitud: 201830575

51 Int. Cl.:

B67D 1/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.04.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.10.2018

71 Solicitantes:

**GARCÍA IZQUIERDO, Adela (33.3%)
C/ Zuberoa, 30- 2ºD
20800 ZARAUTZ (Gipuzkoa) ES;
GARCÍA IZQUIERDO, Antonio (33.3%) y
EIZAGUIRRE URANGA, Luis (33.3%)**

72 Inventor/es:

**GARCÍA IZQUIERDO, Adela;
GARCÍA IZQUIERDO, Antonio y
EIZAGUIRRE URANGA, Luis**

74 Agente/Representante:

LÓPEZ JIMÉNEZ, Lorena

54 Título: **DISPOSITIVO PARA TIRAJE DE CERVEZA**

ES 1 218 304 U

DESCRIPCION

DISPOSITIVO PARA TIRAJE DE CERVEZA

5 La presente invención, dispositivo para tiraje de cerveza, se encuentra constituido por una
herramienta de ayuda al camarero formada por un mecanismo con forma de bastidor de un
vaso o recipiente, de movimiento programable, que instalado junto a un grifo escanciador de
cerveza sirve para garantizar un perfecto tiraje o escanciado de un vaso de cerveza, de
10 acuerdo a unos parámetros previamente definidos según los gustos y características de
cada cliente, permitiendo al camarero tirar la caña o vaso de cerveza perfecto.

Con esta invención es posible obtener siempre una misma calidad, cantidad, espuma y
presentación, de acuerdo a los parámetros introducidos, de la caña o vaso de cerveza,
independientemente del camarero que la prepare.

15 Es por ello, que el objeto de la presente invención será de interés en el sector de maquinaria
y equipamiento de hostelería.

ESTADO DE LA TÉCNICA

20 En la literatura especializada se puede encontrar mucho sobre la cerveza y sobre cómo tirar
la caña perfecta (o escanciar un vaso de cerveza). Hay incluso competiciones de quién es el
mejor tirando cañas (o escanciando cerveza) pero lo cierto es que es un tanto infrecuente
encontrar locales de hostelería donde se sirva la caña (o vaso) de cerveza bien tirada (o
25 escanciada).

Sin embargo, el público en general es consciente de las características que tiene que
cumplir una caña perfecta o vaso de cerveza correctamente escanciado. Basta con seguir
unos pocos y sencillos pasos. No obstante, podría decirse que hay tantas formas de tirar
30 una caña o vaso de cerveza como camareros, ya que cada persona puede tener su peculiar
estilo individual, lo que hace que el resultado sea siempre diferente y pocas veces sea
correcto o bueno.

Desde el punto de vista de las empresas cerveceras, resulta frustrante dedicar tanto esfuerzo en controlar los ingredientes y el proceso productivo para elaborar su mejor cerveza y ver cómo su producto puede perder valor por una caña o vaso de cerveza mal tirado o escanciado.

5

Es por ese motivo, que muchos de estos fabricantes de cerveza dedican parte de sus recursos a formar a los camareros, escriben sus recomendaciones en folletos divulgativos u organizan concursos para encontrar al mejor tirador de cañas y todo con el fin de extender ese conocimiento al mayor número de profesionales en el mundo de la hostelería que les asegure que su producto va a ser correctamente servido.

10

Pero la realidad es que determinadas circunstancias, como por ejemplo las prisas, o la alta rotación del personal de hostelería, o la falta de formación especializada, hacen que las cañas o vasos de cerveza todavía se tiren bajo el libre albedrío del camarero de turno, echando por tierra, en muchos casos el resultado final, pese al duro trabajo de los fabricantes de cerveza.

15

En la presente invención se ha estudiado el problema desde una perspectiva industrial, considerando la tarea de tirar una caña (o escanciar un vaso de cerveza) como una tarea repetitiva, que se puede medir y parametrizar, para evitar lo que a menudo se hace mal. De esta manera, la invención persigue reducir errores y permitir obtener una caña o vaso de cerveza homogéneo y de calidad, permitiendo hacerlo de una manera automática.

20

Entre las invenciones conocidas en el Estado de la Técnica, en el campo de la presente invención, podemos citar a título de ejemplo la Patente española de número de solicitud 201430336 y de fecha de solicitud 12.03.2014, de título "Grifo de corte lateral para dispensador de cerveza" del inventor D.Carlos SANTAOLALLA MILLA, donde se presenta un grifo dispensador de cerveza de características avanzadas, si bien este carece de bastidor alguno para el vaso que permita garantizar el tiraje o escanciado de la caña o vaso de cerveza.

30

Otro ejemplo, es el Modelo de Utilidad español de número de solicitud U 8801031 y de fecha de solicitud 04.04.88, de título "Escanciador de bebidas individual computerizado" de los

inventores D.Jesus Antoranz Ramos, y D.Angel Hernandez Mula, que describe un grifo escanciador de bebidas donde se introduce el control de la operación mediante un computador, si bien este no dispone tampoco de bastidor alguno, movil, para el vaso o caña de cerveza.

5

Por todo esto, la invención supone una mejora respecto a los actuales cañeros o grifos escanciadores de cerveza, al ser esta un mecanismo programable, que puede concebirse como un accesorio para los cañeros existentes, o bien integrado en la fabricación de los nuevos cañeros, para conseguir así que la caña o vaso de cerveza se tire o se escancie siguiendo unos determinados parámetros, dando lugar a una caña o vaso de cerveza, que sea un producto final homogéneo y de calidad. Además, la invención puede liberar al camarero de tener que estar agarrando el grifo, reduciendo el tiempo dedicado a servir cerveza, que podría aprovechar para dedicarlo a otras tareas.

15 DESCRIPCION

El presente dispositivo para tiraje de cerveza que se describe a continuación, está constituido fundamentalmente por un mecanismo programable para garantizar un perfecto tiraje o escanciado de un vaso de cerveza de acuerdo a unos parámetros previamente definidos y siguiendo unas fases como pueden ser el descarte, la inclinación correcta, el llenado y la coronación. Algunas de estas fases pueden saltarse, como por ejemplo el descarte, pudiendo el operador hacer el descarte o no. Estos parámetros podrán ser controlados y modificados posteriormente. No se trata por lo tanto de una máquina expendedora de cañas, sino de una herramienta que permita al camarero tirar la caña perfecta.

25

Con este mecanismo el producto que obtenemos será siempre de la misma calidad/cantidad/espuma/presentación, de acuerdo a los parámetros introducidos, sin que influya el camarero que lo ejecute, pues sólo se modificarán los parámetros si hay alguna variación en las características de la cerveza o en la vajilla utilizada.

30

El dispositivo para tiraje de cerveza se encuentra constituido por un mecanismo bastidor de sujeción de un vaso, copa o jarra, de movimiento programable. Este consta de una base

anclada a la estructura del cañero de la barra de un bar que cuenta con una plataforma en cuyo extremo se encuentra un tope para sujeción de un vaso allí colocado, siendo el movimiento transmitido por un eje de accionamiento desde la citada base, accionado por una unidad de control programable. Asimismo, dicha unidad puede controlar el accionamiento del grifo de cerveza, o bien que sea el camarero quien lo accione manualmente.

Así, este dispositivo, constituye una herramienta, que instalada junto a un grifo escanciador de cerveza, ayuda al camarero y sirve para garantizar un perfecto tiraje o escanciado de un vaso de cerveza, de acuerdo a unos parámetros previamente definidos según los gustos y características de cada cliente, permitiendo al camarero tirar la caña o vaso de cerveza perfecto.

El funcionamiento del dispositivo es el siguiente. El camarero coloca el vaso/copa previamente lavado en la estructura diseñada para la colocación del vaso/copa. A continuación según el producto a servir (zurito, caña,...) es decir, según el tamaño y forma del vaso, copa o jarra de cerveza, procede a accionar el correspondiente programa el cual se inicia estando el vaso/copa en una posición fuera de la línea del chorro de cerveza, realizando la primera fase del proceso denominada "el descarte" que consiste en abrir el grifo para desechar la cerveza que ha quedado en los conductos del cañero y ha perdido calidad por la oxidación sufrida. Como antes se ha indicado, esta fase de descarte es opcional, pudiendo saltársela el camarero, si así lo estima conveniente.

Al mismo tiempo que se hace el descarte se procede a ir inclinando el vaso/copa a los grados programados y a acercarlo hasta situarlo debajo de la boca del grifo de cerveza justo en el momento preciso en el que podemos dar por finalizado el proceso de descarte. Cuando se llena el vaso/copa hasta un determinado volumen, también previamente definido, se inicia el giro del vaso/copa hasta conseguir que quede vertical y en esta posición se realiza la coronación o llenado final con la crema de espuma justa para obtener una cerveza perfecta.

Este mecanismo es graduable para que el bastidor pueda adaptarse a las diferentes vajillas (vasos, copas, jarras, etc...) que puedan emplearse y poder a su vez adaptarse al correcto

tiraje de los diferentes tipos de cervezas. Para ello puede contar con determinados utillajes específicos para sujeción de determinados vasos, copas y jarras.

5 El dispositivo descrito puede ser configurado en diferentes modelos, adaptado estéticamente a las circunstancias de los bares o marcas de cerveza y puede ser un accesorio adaptable a los cañeros existentes o estar integrado en la fabricación de los nuevos

10 En cuanto al funcionamiento, este puede adoptar al menos dos modos de funcionamiento: manual y automático, es decir, pudiendo el dispositivo escanciar solo la caña o bien actuar como herramienta de ayuda al camarero, en dicho proceso.

15 Asimismo, se pueden modificar los parámetros programados de manera que se configure para el escanciado de diferentes tipos de cerveza, así como para vasos o recipientes de diferentes tamaños de cerveza (Jarras de pinta, de litro, etc...), de manera que independientemente de quién tire la caña, siempre saldrá de acuerdo a los parámetros definidos.

20 El dispositivo sirve por todo lo anteriormente expuesto para popularizar la caña perfecta. El camarero sólo tiene que dejar el vaso/copa, previamente humedecido en su soporte y darle al botón para seleccionar el tipo que caña que quiere (corta, larga...). En ese momento queda libre para dedicarse a otras tareas mientras el mecanismo del cañero se dedica a elevar el vaso/copa, inclinarlo, echar la cerveza hasta coronarlo con la caña perfecta, garantizando así el correcto tiraje de la cerveza. A este respecto, es oportuno explicar que hasta ahora el camarero durante el tiempo que tarda en salir la cerveza por el grifo no puede
25 hacer otra cosa que no sea agarrar el vaso y el grifo, mientras que con este mecanismo queda liberado para realizar otras tareas, como servir un refresco, alguna tapa o ir sacando el ticket de la cuenta.

30 En definitiva, con la presente invención, todos los agentes participantes salen ganando. El camarero o "barero" mejora la imagen de su local, con un producto innovador que le permite además ser más flexible en su trabajo, a la vez que estaría asegurando la calidad y homogeneidad de sus cañas, para tranquilidad del fabricante de cerveza, y de los consumidores.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A continuación, se hará una detallada descripción del dispositivo para tiraje de cerveza, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los que se representa, a simple título de
5 ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización susceptible de todas aquellas variaciones de detalle que no supongan una alteración fundamental de las características esenciales de dichos perfeccionamientos.

En dichos planos se ilustran:

10

En la figura 1: Vista del dispositivo para tiraje de cerveza junto con un grifo de cerveza en posición de fase de descarte.

15

En la figura 2: Vista del dispositivo para tiraje de cerveza junto con un grifo de cerveza en posición de fase de llenado.

En la figura 3: Vista del dispositivo para tiraje de cerveza junto con un grifo de cerveza en posición de fase de coronación.

20

Según el ejemplo de ejecución representado, el dispositivo para tiraje de cerveza que se ilustra en esta forma preferente de realización está constituido fundamentalmente por un mecanismo bastidor de sujeción de un vaso, copa o jarra, de movimiento programable. Este consta de una base (2) anclada a la estructura de la barra de un bar, junto a una torre de grifo (1) escanciador de cerveza, que cuenta con una plataforma (4) en cuyo extremo se
25 encuentra un tope (6) para sujeción de un vaso (3) allí colocado, siendo el movimiento transmitido por un eje de accionamiento (5) desde la citada base (2), accionado por una unidad de control programable allí ubicada.

30

Con el descrito dispositivo para tiraje de cerveza, el camarero puede proceder a tirar o escanciar una caña o vaso (3) de cerveza, de la manera siguiente. Basta con colocar el vaso sobre la superficie de la plataforma (4) del dispositivo y este mediante el citado control programable comienza a accionar el citado vaso (3), en una primera fase denominada “de descarte” donde el vaso se coloca a un lado del chorro de cerveza, de manera que se puede tirar una determinada cantidad de cerveza limpiando aquella que se hubiera podido quedar

en las conducciones interiores del grifo y que podría haberse oxidado, garantizando así que la cerveza que caiga al interior del vaso (3) en la siguiente fase denominada “de llenado” esté en óptimas condiciones de calidad. En esta segunda fase “de llenado” la citada plataforma (4) se inclina, quedando el vaso (3) apoyado sobre el tope (6) justo debajo del chorro del grifo de cerveza, de manera que se puede llenar hasta un determinado nivel sin generar excesiva espuma por estar en dicha posición inclinada el vaso (3).

A continuación, se completa el tiraje de la cerveza con la fase denominada “de coronación” en la que la citada plataforma (4) recupera su posición horizontal de partida y el vaso (3) su verticalidad, de manera que se completa el llenado del vaso (3) con la crema característica de una caña o vaso de cerveza.

Obviamente, el dispositivo funciona de manera similar, independientemente de la forma del vaso (3) que puede ser una copa o una jarra, por ejemplo.

El grifo (1) expendedor de cerveza puede ser accionado por la citada unidad de control programable, siendo en tal caso la presente invención una herramienta de ayuda al camarero, para tirar o escanciar la cerveza o bien hacerlo manualmente como se hace hasta la incorporación del mecanismo, es decir el cañero se podría utilizar como hasta ahora dejando al camarero que ejecute todos los movimientos, de forma independiente.

Por último, la forma, materiales y dimensiones podrán ser variables y en general, todo cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere cambie o modifique la esencialidad de los perfeccionamientos que se han descrito.

REIVINDICACIONES

1ª.- Dispositivo para tiraje de cerveza, constituido fundamentalmente por un dispositivo
5 mecánico, accionado por una unidad de control, que comprende un bastidor para la
sujeción de un vaso (3), para ser llenado de cerveza, que consta de una base anclada a la
estructura del cañero o grifo (1) escanciador de cerveza, caracterizado porque el citado
bastidor de sujeción del vaso (3) cuenta con una plataforma (4), en cuyo extremo se
10 encuentra un tope (6) para sujeción de un vaso (3) allí colocado, siendo el movimiento
transmitido por un eje de accionamiento (5) desde la citada base (2), accionado por una
unidad de control allí ubicada, que puede controlar el accionamiento del grifo (1) y el
movimiento del bastidor de sujeción del vaso (3), comprendiendo el citado movimiento del
dispositivo al menos tres posiciones básicas de ejecución: de descarte, de llenado y de
15 coronación, correspondientes a las tres fases habitualmente conocidas de tiraje de un vaso
(3) de cerveza, siendo la primera de apertura del grifo (1), la segunda de llenado con el vaso
(3) inclinado y la última de coronación con el vaso (3) vertical.

2ª.- Dispositivo para tiraje de cerveza, según primera reivindicación, caracterizado porque
20 dispone de la capacidad de configuración y/o programación de la citada unidad de control en
dos modos funcionales, uno, automático, con el citado grifo (1) expendedor de cerveza
accionado por la citada unidad de control o bien un segundo modo funcional, manual, en el
que el grifo es accionado manualmente.

3ª.- Dispositivo para tiraje de cerveza, según alguna de las anteriores reivindicaciones,
25 caracterizado porque el citado vaso (3) adopta dos formas, de copa o de jarra para cerveza.

4ª.- Dispositivo para tiraje de cerveza, según reivindicaciones primera a cuarta,
caracterizado porque es un accesorio adaptable a los cañeros existentes.

30 5ª.- Dispositivo para tiraje de cerveza, según reivindicaciones primera a cuarta,
caracterizado porque es un accesorio integrado en la estructura de un cañero.

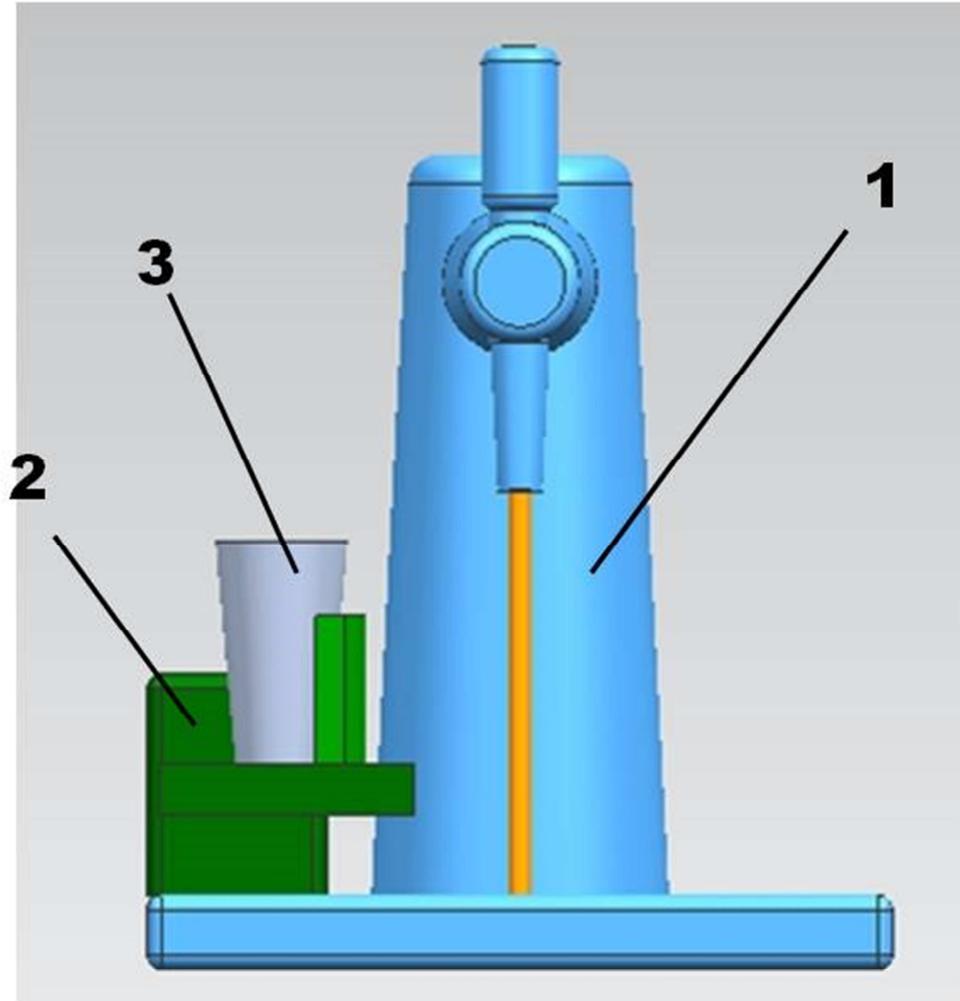


FIG-1

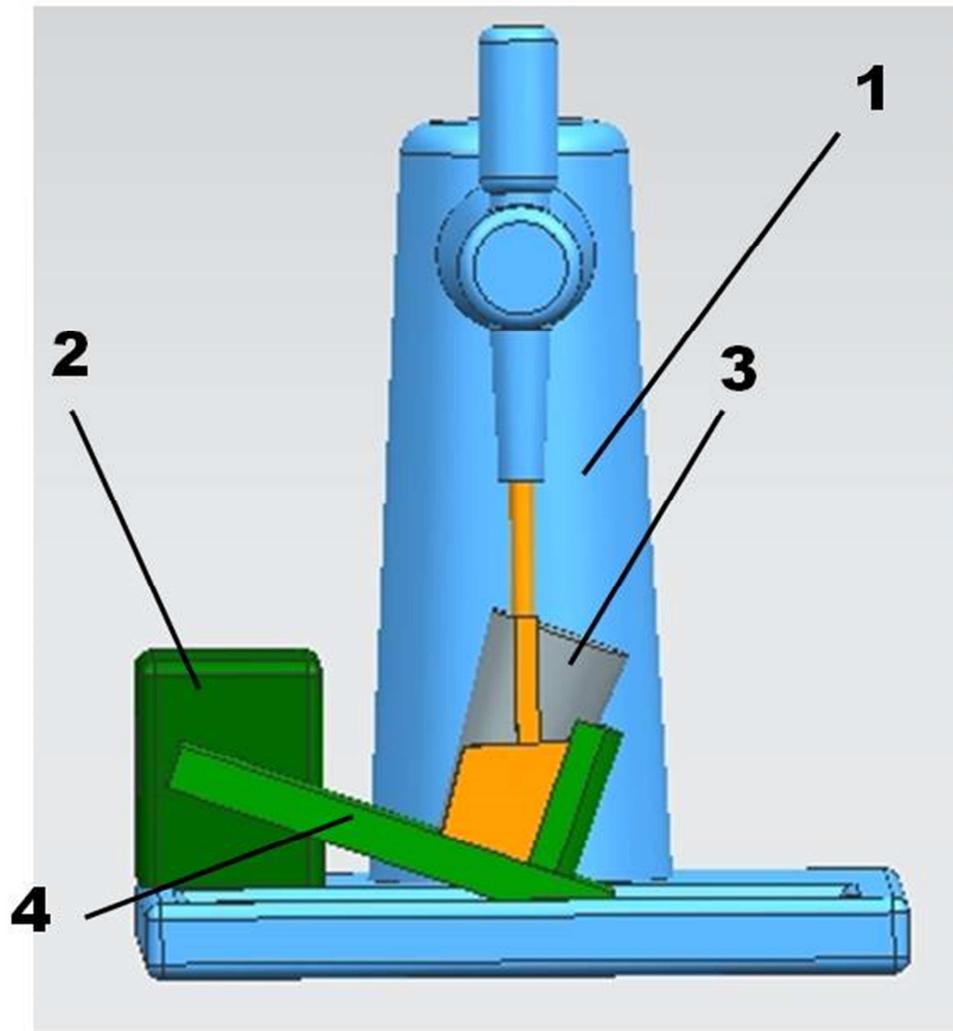


FIG-2

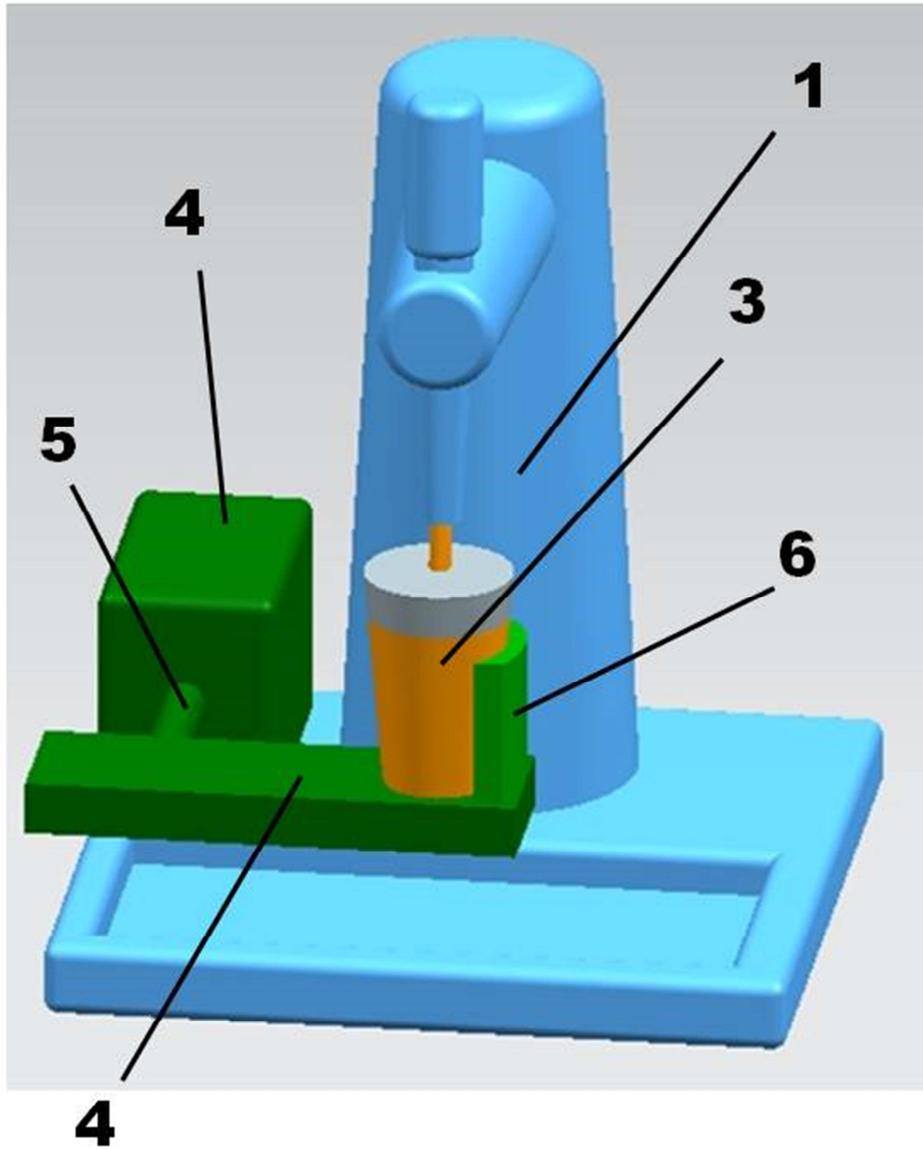


FIG-3