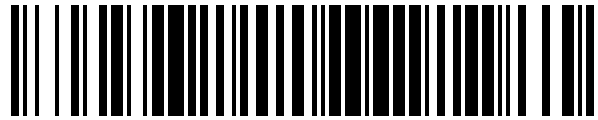


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 218 998**

21 Número de solicitud: 201831384

51 Int. Cl.:

**G07F 13/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**14.09.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**16.10.2018**

71 Solicitantes:

**MOLINA PARRADO, Ana (100.0%)  
Urb. El Eucaliptal C/ Enamorada 41  
41500 Sevilla ES**

72 Inventor/es:

**MOLINA PARRADO, Ana**

74 Agente/Representante:

**ALONSO PEDROSA, Guillermo**

54 Título: **MÁQUINA DISPENSADORA DE CHOCOLATE/CAFÉ Y CHURROS/PORRAS**

ES 1 218 998 U

**MAQUINA DISPENSADORA DE CHOCOLATE / CAFÉ Y CHURROS  
/PORRAS**

**DESCRIPCIÓN**

5

**OBJETO DE LA INVENCION**

Es objeto de la presente invención, tal y como el título de la invención establece, una máquina dispensadora de chocolate / café y churros /porras que  
10 suministra tanto chocolate o café recién hecho como churros o porras recién fritos.

Caracteriza a la presente invención los medios empleados y la disposición conjunta de los mismos de manera que coadyuvan a la consecución de una  
15 máquina que conjuntamente ofrece tanto la bebida como los churros o las porras recién fritas.

Por lo tanto, la presente invención se circunscribe dentro del ámbito de las máquinas dispensadoras de bebidas, particularmente de entre las diseñadas  
20 para la dispensación de chocolate y café.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

En el estado de la técnica son de sobra conocidas las máquinas que dispensan  
25 todo tipo de bebidas calientes, desde café en todas sus variantes hasta incluso chocolate.

Sin embargo se desconoce máquina alguna que permite la dispensación de churros y/o porras recién fritas.

30

Cuando uno desee tomarse un chocolate con churros generalmente o bien tiene que ir a comprar los churros o se traslada a una cafetería donde

proporcionen dichos producto, pero hasta el momento no se han desarrollado máquinas dispensadoras que suministren churros y porras recién fritas.

5 Por lo tanto, es objeto de la presente invención desarrollar una máquina dispensadora que de forma conjunto permita el suministro de chocolate / café además de churros /porras recién fritas, desarrollando una máquina como la que a continuación se describe y queda recogida en su esencialidad en la reivindicación primera.

## 10 **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

Es objeto de la presente invención una máquina dispensadora de chocolate y café de manera conjunta, por lo que permitirá el acceso a esta combinación en multiplicidad de sitios y lugares que hasta el momento solamente es posible en cafeterías o churrerías cuya distribución no es tan extensa como la que se  
15 puede lograr con las máquinas dispensadoras.

La máquina objeto de la invención comprende los elementos propios de una máquina dispensadora, tales como un cartel informativo, monedero introductor de monedas, botonera de selección de productos, salida de chocolate / café, y  
20 de churros / porras por otro lado, así como un monedero de devolución del cambio. Podría contar con un lector de billetes o incluso el pago mediante tarjeta.

En su interior además de los elementos propios de una máquina dispensadora  
25 de café o chocolate, cuenta con un depósito de aceite cuya salida está justo encima de una freidora, y también cuenta con un depósito de churros o porras congelados que también está colocado encima de la freidora.

El depósito de aceite cuenta con una boca de salida controlada que dispensa  
30 el aceite tras una serie de veces que se ha utilizado el aceite. Dicha dispensación de aceite tiene lugar previo vaciado del aceite utilizado en la freidora por medio de una boca de vaciado controlada.

El depósito de churros y porras congelado cuenta con una trampilla dispensadora controlada desde un unidad de control y que produce la dispensación de una serie de churros o porras controlados en su cantidad.

5

La freidora cuenta con una rejilla de extracción de los churros o porras y que es elevable y bascula los producto fritos hacia un canalizador de los mismos hacia la boca de salida.

10 Salvo que se indique lo contrario, todos los elementos técnicos y científicos usados en la presente memoria poseen el significado que habitualmente entiende un experto normal en la técnica a la que pertenece esta invención. En la práctica de la presente invención se pueden usar procedimientos y materiales similares o equivalentes a los descritos en la memoria.

15

A lo largo de la descripción y de las reivindicaciones la palabra “comprende” y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención.

20

### **EXPLICACION DE LAS FIGURAS**

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente.

25

30 En la figura 1, podemos observar una vista frontal de la máquina objeto de la invención.

En la figura 2, podemos observar una vista del interior de la máquina donde se observan los elementos anteriores.

### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION.**

5

A la vista de las figuras se describe seguidamente un modo de realización preferente de la invención propuesta.

En la figura 1 podemos observar el frontal de la máquina dispensadora objeto de la invención y que como puede observarse cuenta entre otros elementos con un panel informativo (1), un monedero (2) bien de monedas y/o billetes, pudiera también contar con medios de pago electrónicos mediante tarjeta. También cuenta con una botonera de selección (3) de las diferentes opciones. En la parte inferior contaría con un boca de salida (4) del café / chocolate y otra boca de salida (5) de los churros / porrás, que podrían estar dispensados en un plato bandeja plástica, finalmente contaría con un receptáculo (6) para la recepción de las monedas del cambio.

En la figura 2 se muestran los elementos necesarios, particularmente para la fritura y dispensación de churros y porras, comprendiendo la máquina:

- Un depósito de aceite (7) provisto de medios de dispensación de aceite de manera controlada
- Un depósito de churros / porras (8) congelados provisto también de unos medios de dispensación de los churros /porras hacia una freidora.
- Una freidora (9) provista de unos medios de extracción de los churros /porras una vez fritos, y unos medios de vaciado del aceite de la freidora (9).
- Un conjunto de canalización (12) de los churros / porras fritos hacia la boca de salida (5)
- Un unidad de control y alimentación (17) de los diferentes equipos y medios con los que cuenta la máquina dispensadora.

La unidad de control (17) controla el accionamiento del suministro de aceite desde el depósito de aceite (7) hacia la freidora (9) mediante una llave de suministro (15) al llevar un control del número de veces que el aceite ha sido utilizado, de manera que superado un cierto número de veces y previo vaciado  
5 del aceite existente en la freidora procede al llenado de la freidora con un nuevo aceite.

La unidad de control (17) también lleva el control del suministro de los churros / porras desde el depósito de almacenamiento, de manera que verificado el pago  
10 y alcanzada una determinada temperatura, que es medida mediante una sonda de temperatura (18) alojada en la freidora (9), se procede a la apertura una puerta de dispensación (16) haciendo que un número preseleccionado de churros / porras caigan en el aceite de la freidora (9).

15 La freidora está colocada sobre una placa de inducción (11), también controlada desde la unidad de control y alimentación (17).

La unidad de control (17) también lleva el control de la llave de vaciado (19) dispuesta a continuación del orificio de salida (13) con el que cuenta la freidora  
20 (9), de manera que accionada dicha llave de vaciado (19) el aceite de la freidora (9) se evacúa hasta un recipiente o depósito de aceite usado (14).

La unidad de control (17) también controla y actúa sobre la rejilla de fritura (10) colocada en la freidora (9) de modo que superado un cierto tiempo tras la caída  
25 de los churros / porras la rejilla es elevada y posteriormente basculada hacia la canalización (12) conductora de los churros / porras fritos.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, se hace constar que, dentro de su esencialidad,  
30 podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la

protección que se recaba, siempre que no altere, cambie o modifique su principio fundamental.

**REIVINDICACIONES**

- 1.- Máquina dispensadora de café / chocolate y churros /porras que comprende unos medios de preparación y dispensación de café / chocolate caracterizada porque además comprende medios de preparación de churros / porras fritos comprendiendo dentro de la máquina:
- Un depósito de aceite (7) provisto de medios de dispensación de aceite de manera controlada
  - Un depósito de churros / porras (8) congelados provisto también de unos medios de dispensación de los churros /porras hacia una freidora.
  - Una freidora (9) provista de unos medios de extracción de los churros /porras una vez fritos, y unos medios de vaciado del aceite de la freidora (9).
  - Un conjunto de canalización (12) de los churros / porras fritos hacia una boca de salida (5)
  - Un unidad de control y alimentación (17) de los diferentes equipos y medios con los que cuenta la máquina dispensadora.
- 2.- Máquina dispensadora de café / chocolate y churros /porras según la reivindicación 1 caracterizada porque los medios de dispensación de aceite de manera controlada consisten en una llave de suministro (15) controlada desde la unidad de control (17) que lleva cuenta del número de veces que se ha utilizado el aceite.
- 3.- Máquina dispensadora de café / chocolate y churros /porras según la reivindicación 1 ó 2 caracterizada porque los medios de dispensación de churros / porras congelados desde el depósito de churros /porras (8) consiste en una puerta de dispensación (16) accionada desde la unidad de control (17) cuando se ha verificado el pago y se ha alcanzado una determinada temperatura, que es medida mediante una sonda de temperatura (18)



4.- Máquina dispensadora de café / chocolate y churros /porras según la reivindicación 1 ó 2 ó 3 caracterizada porque los medios de extracción de los churros / porras una vez fritos consisten en una rejilla de fritura (10) colocada en la freidora (9) de modo que superado un cierto tiempo tras la caída de los  
5 churros / porras la rejilla es elevada y posteriormente basculada hacia la canalización (12) conductora de los churros / porras fritos.

5.- Máquina dispensadora de café / chocolate y churros /porras según la reivindicación 1 ó 2 ó 3 caracterizada porque los medios de vaciado del aceite  
10 de la freidora (9) consisten en una llave de vaciado (19) dispuesta a continuación de un orificio de salida (13) con el que cuenta la freidora (9), estando dicha llave de vaciado (19) en conexión con un recipiente o depósito de aceite usado (14).

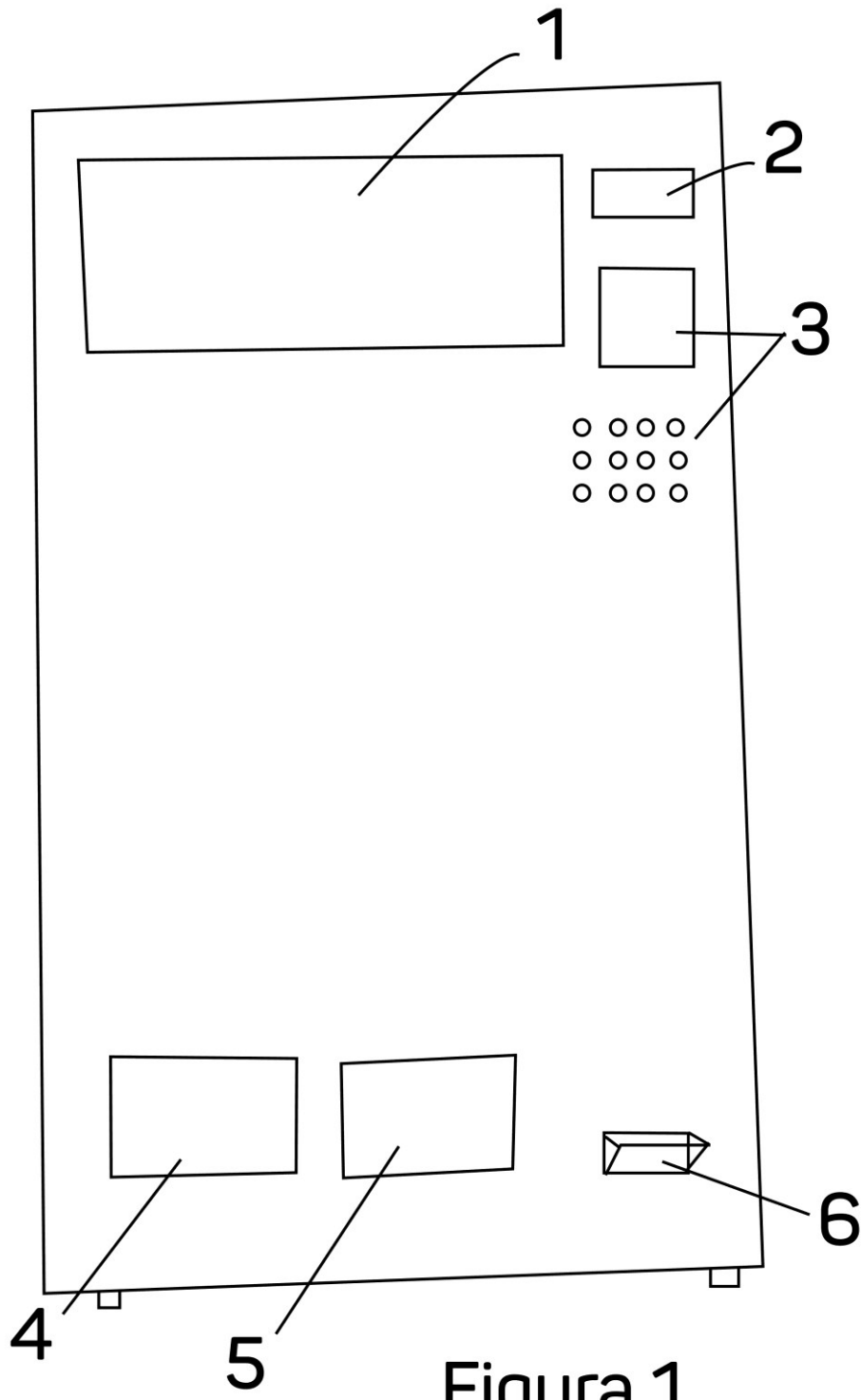


Figura 1

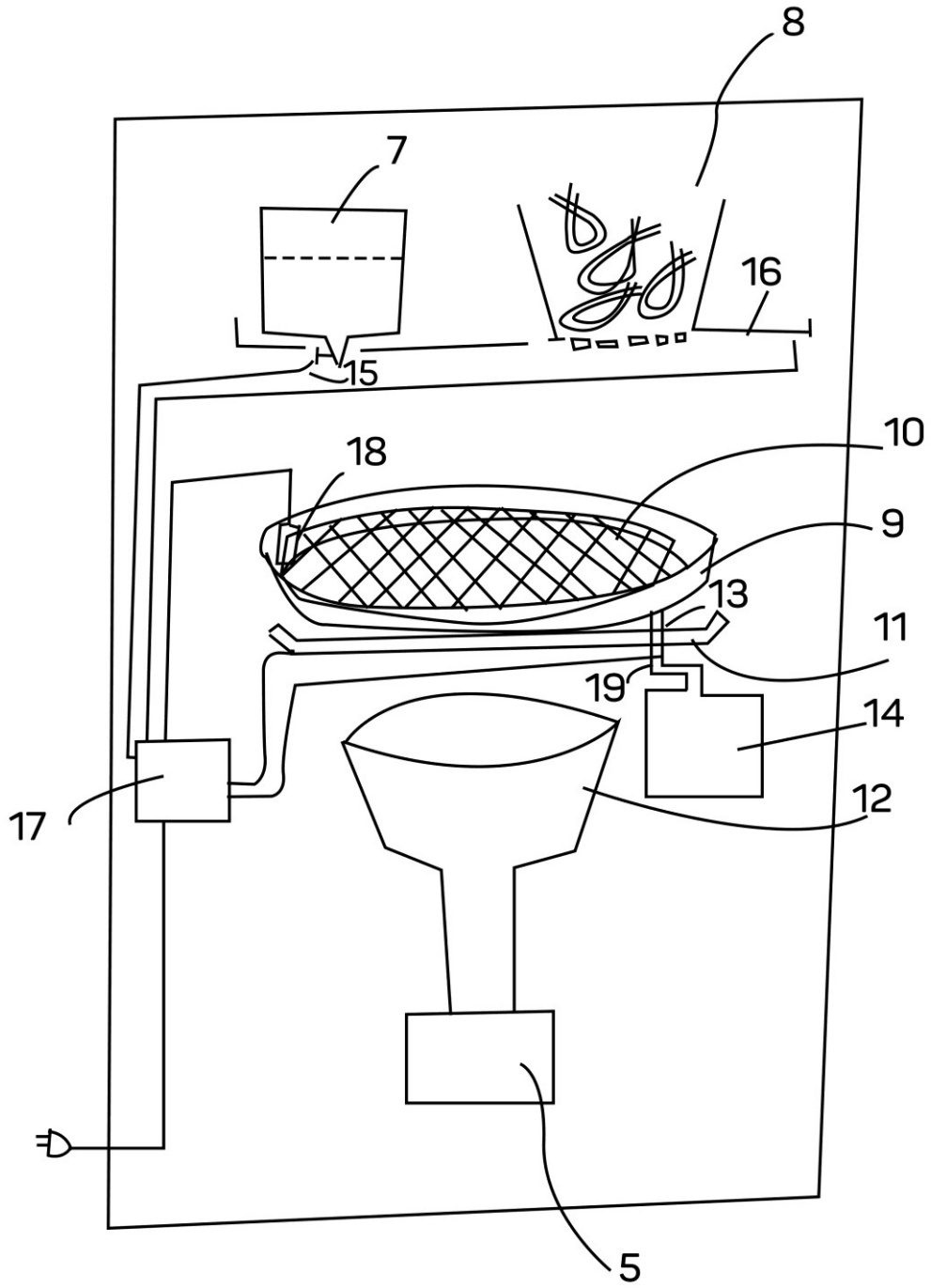


Figura 2