

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 220 794**

21 Número de solicitud: 201800622

51 Int. Cl.:

**A47G 21/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**05.11.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**26.11.2018**

71 Solicitantes:

**GOMEZ PONCE, Neil Rodrigo (100.0%)  
Arcángel San Gabriel 23, Portal 4, 2º A  
02002 Albacete ES**

72 Inventor/es:

**GOMEZ PONCE, Neil Rodrigo**

54 Título: **Dispositivo templador de líquidos**

**ES 1 220 794 U**

**DESCRIPCIÓN**

**DISPOSITIVO TEMPLADOR DE LÍQUIDOS**

5

**SECTOR DE LA TÉCNICA**

Instrumentos de cocina.

10 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un dispositivo portátil templador de líquidos que se emplea especialmente para el templado de bebidas calientes tales como té, café o chocolate, así como caldos y sopas calientes.

15 Normalmente dichas bebidas y caldos se enfrían por medio del movimiento con una cuchara y soplando, cambiando a un recipiente frío, se introduce en el vaso o taza que la contiene cubitos de hielo, etc. Casi todos tienen el problema de ser demasiado lentos, tediosos, o en el caso de agregar hielos, la bebida se puede quedar demasiado fría además de diluirse con el agua del hielo a  
20 medida que pasa el tiempo y se funden los cubitos, con la consecuencia de que al final no disfrutamos de dicha bebida ya sea por el esfuerzo, la espera o la contaminación con agua de la misma.

Por otra parte, el concepto de frío o caliente al tomar una bebida varía con las costumbres y la edad de cada persona, así por ejemplo los niños pequeños  
25 requieren que las bebidas les sean presentadas a una temperatura más baja de lo que soportaría un adulto, y cada adulto tendrá sus preferencias personales en cuanto a la temperatura de sus infusiones o caldos.

**EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

30

Con el presente Modelo de Utilidad se consigue retirar el calor del líquido a una velocidad mucho mayor que por los métodos tradicionales, con un esfuerzo mínimo y además nos permite hacerlo de una manera gradual para conseguir

la temperatura que cada usuario desee, de tal manera que el líquido no queda demasiado frío ni demasiado caliente sino en un punto “templado” que resulte ideal para el consumidor.

- 5 El dispositivo consta de 4 zonas: una barra central recta con una conformación cilíndrica o cuadrada, lisa o con una superficie con surcos longitudinales que permite sujetar y girar el dispositivo con los dedos, así como que el líquido resbale; un extremo superior plano o pantalla sobre la que colocar publicidad; una parte inferior conformada por una serie de ramificaciones o aletas de perfil
- 10 regular y un extremo final que conforma una base para apoyar el dispositivo en el fondo del recipiente o contenedor de la bebida y girar con facilidad sobre su eje. Al girar el dispositivo, se generen turbulencias en el líquido, que ayudan a ventilarlo, y al mismo tiempo, hacen que el líquido recorra la superficie del dispositivo templador, que capturará su calor. Posteriormente, al sacar el
- 15 dispositivo del recipiente, el calor se libera en el ambiente por distintos medios: por agitación en el aire, al introducirlo en otro líquido más frío o por soplado.

#### **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

- 20 En la hoja gráfica adjunta y a título de ejemplo, se representa el dispositivo templador de líquidos objeto del presente Modelo de Utilidad.
- La figura 1 muestra una vista en alzado frontal del dispositivo
  - La figura 2 es una vista lateral del dispositivo.
  - La figura 3 representa el acoplamiento del dispositivo a una taza.

25

Siguiendo los dibujos se ve la barra central (1); en el extremo superior, la superficie plana o pantalla (2); en el extremo inferior una base de apoyo (3) y entre ambos una serie de ramificaciones o aletas (4).

#### **30 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

El dispositivo está realizado en una clase de acero inoxidable que resulta resistente a la corrosión y, por lo tanto, inocuo para la salud de quien consuma

los alimentos que han estado en contacto con éste, tal como exigen las leyes europeas de sanidad, además de poseer cualidades que facilitan el intercambio de calor, potenciadas por la geometría especialmente calculada para dicho fin.

- 5 El dispositivo se fabrica en diferentes conformaciones y longitudes que se adaptan a los recipientes que más comúnmente se utilizan para beber, tales como vasos, tazas o cuencos.

10 De manera preferente el extremo superior (2) tiene una conformación plana para facilitar el agarre; la barra central (1) es cilíndrica para ayudar a aplicar el giro al dispositivo; el perfil de cada aleta (4) es redondeado o elíptico; y la separación y agrupación de las aletas adopta una conformación hidrodinámica simétrica, con las ramificaciones dispuestas en una escala de menor a mayor longitud, similar a una raspa de pescado.

15

En otra variante del dispositivo el extremo superior (2), la barra central (1) y las aletas son huecas (4), para aumentar la superficie de intercambio entre el líquido y el exterior,

20 Asimismo en otra variante el extremo de apoyo (3) es una placa horizontal de diámetro inferior a la aleta de menor longitud, lo que permite un mejor apoyo sin afectar a la hidrodinámica.

25

**REIVINDICACIONES**

1. Dispositivo portátil templador de líquidos caracterizado porque está compuesto de una barra central (1) que permite sujetar y girar el dispositivo con los dedos; un extremo superior con una superficie plana o pantalla sobre la cual se puede colocar publicidad (2); una parte inferior que dispone de una serie de ramificaciones o aletas de perfil regular que actúan como intercambiadores de calor (4) y un extremo de apoyo (3) que permite posicionar el dispositivo en el fondo del recipiente o contenedor de la bebida y girar con facilidad sobre su eje, provocando de esta manera, turbulencias en el líquido por medio de las aletas y que ayudan a ventilarlo, al mismo tiempo que lo hacen recorrer la superficie del dispositivo templador.
2. Dispositivo según la reivindicación 1 caracterizado porque la barra central (1) es cilíndrica y con surcos longitudinales que permiten sujetar y girar el dispositivo con los dedos, así como que el líquido resbale.
3. Dispositivo según la reivindicación 1 caracterizado porque el extremo superior (2), la barra central (1) y las aletas son huecas (4), para aumentar la superficie de intercambio entre el líquido y el exterior,
4. Dispositivo según reivindicación 1 caracterizado porque las aletas (4) de la parte inferior tienen un perfil redondeado.
5. Dispositivo según reivindicación 1 caracterizado porque las aletas (4) de la parte inferior tienen un perfil elíptico.
6. Dispositivo según reivindicación 1 caracterizado porque la separación y agrupación de las aletas (4) adopta una conformación hidrodinámica simétrica.
7. Dispositivo según reivindicación 1 caracterizado porque el extremo de apoyo (3) es una placa horizontal de diámetro inferior a la aleta de menor longitud,

30

Fig. 1

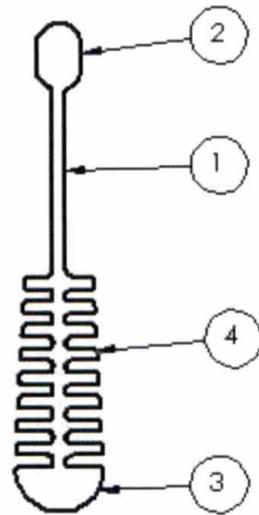


Fig. 2

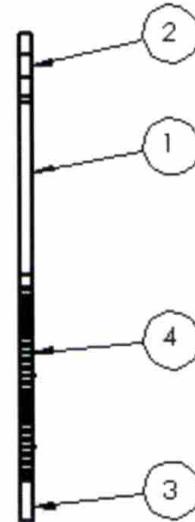


Fig. 3

