(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **1 230 666**

(21) Número de solicitud: 201930785

(51) Int. Cl.:

A23G 9/44 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

(22) Fecha de presentación:

13.05.2019

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

06.06.2019

(71) Solicitantes:

JIMÉNEZ BERMUDEZ, Tomás (100.0%)
PASSATGE FATJÒ, ESC. A-1º-2ª.
08940 CORNELLÀ (Barcelona) ES

(72) Inventor/es:

JIMÉNEZ BERMUDEZ, Tomás

(74) Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

(54) Título: **POLO DE HELADO CON FORMA ESFERICA**

ES 1 230 666 U

DESCRIPCIÓN

POLO DE HELADO CON FORMA ESFÉRICA

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se refiere a un polo de helados con la forma de una esfera, y un relieve en forma de anillo en su zona central.

Viene a proponer una nueva forma de tomar polos, radicando su novedad en la forma esférica, ya que la forma de los polos convencionales hace que para su consumo tengan que ser chupados sus lados/aristas para evitar que se derrita y gotee antes, mediante constantes giros de muñeca.

Las ventajas de esta invención son las siguientes:

- Al ser esférico y su soporte redondo facilita su consumo con su simple giro de los dedos que lo sostiene.
- Su anillo central y su forma facilita su venta en máquinas expendedoras refrigeradas automáticas.
- Ofrece una nueva forma de poder degustar este tipo de helados.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la producción de polos y helados, y más concretamente, polos de helado con forma esférica.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

Así el documento ES2307567T3 hace referencia a un sistema para hacer un chupachús de tres materiales, dicho sistema comprendiendo: un extrusor para la extrusión de un material de goma; un mecanismo de formación de lotes un elemento tubular para transportar el material de goma en el mecanismo de formación de lotes un mecanismo de laminado de caramelo para suministrar el material de caramelo al mecanismo de formación de lotes; un mecanismo de llenado con material semilíquido para añadir un material semilíquido a dicho material de goma;dicho mecanismo formador de lotes

formando una cuerda de material de tres capas incluyendo una capa central de material semilíquido, una capa intermedia de material de goma y una capa externa de material de caramelo; un mecanismo de dimensionamiento para dimensionar la cuerda del material de tres capas; un mecanismo de formación de chupachús para formar la cuerda del material de tres capas en bolas de chupachús, donde el mecanismo de formación de chupachús introduce palos en cada una de las bolas de chupachús. El citado documento se refiere a un sistema para hacer chupachups, mientras que la invención principal describe un polo helado.

ES2345816T3 describe una composición de goma de mascar quitamanchas comprendiendo un núcleo y un revestimiento opcional que tiene al menos un estrato, dicha composición conteniendo una base de goma hidrofóbica, al menos uno de dicho núcleo y revestimiento comprendiendo al menos un agente quitamanchas seleccionado de agentes tensioactivos aniónicos y no iónicos que tienden a solubilizar la base de goma hidrofóbica, que dicho agente quitamanchas es encapsulado dentro de un material de encapsulación hidrofílico que no solubiliza fácilmente la base de goma hidrofóbica, dicho agente quitamanchas encapsulado estando presente en una manera que permite que una cantidad del agente quitamanchas sea liberada de la composición, y el agente quitamanchas está presente en una cantidad del 60-80% en peso del producto encapsulado. En este caso, el citado documento hace referencia a una composición de goma de mascar, que no guarda relación alguna con el sector de los polos y helados.

ES2390962T3 propone un método para fabricar un producto de caramelo, que comprende: proporcionar una base que tiene una porción acampanada y una porción tubular que sobresale de dicha porción acampanada; insertar un espárrago en dicha base a través de dicha porción acampanada y dicha porción tubular hasta un extremo exterior de dicha porción tubular opuesto a dicha porción acampanada; dispensar caramelo líquido en una cavidad de un molde; insertar dicha porción tubular con dicho espárrago insertado en la misma en dicho caramelo líquido en dicha cavidad; permitir que dicho caramelo se endurezca para anclar dicha porción tubular a dicho caramelo; extraer el caramelo endurecido de dicho molde, y extraer dicho

espárrago de dicha base para formar un conducto que se extiende a través de la base; proporcionar un depósito dimensionado y conformado para ser agarrado por la mano de un consumidor, y un tapón de depósito configurado para abrir y cerrar dicho depósito y que tiene una porción de bloqueo; llenar dicho depósito con un fluido comestible; cerrar dicho depósito fijando dicho tapón a dicho extremo abierto; y fijar a presión dicha porción acampanada de dicha base sobre dicho tapón, incluyendo acoplar dicho tapón de un modo que provoca que dicha porción de bloqueo cierre dicho conducto, y que permite que un consumidor subsiguiente tire de dicha base sin separar dicha base de dicho tapón, para mover dicha base con relación a dicha porción de bloqueo y abrir una comunicación para fluido entre dicho depósito y dicho conducto; donde la porción de bloqueo continúa siendo una porción integral de dicho tapón cuando la base se desplaza hacia arriba. Aquí en este caso ni si quiera se describe un producto sino un procedimiento, estando orientado además el procedimiento a la obtención de un producto de caramelo, por lo que de nuevo no afecta al objeto de la invención principal.

WO9904644A1 se refiere a un caramelo con mango tubular y con extremos sellados, tras la incorporación consecutiva en su interior de dos o más productos químicos diferentes que, una vez puestos en contacto emiten una luminosidad difusa, por una simple presión fuerte ejercida sobre el mango o por doblez del mismo, construyéndose estos caramelos simples o dobles, en los extremos respectivos, bien con los mangos incorporados en ellos o bien conectados a un palo corto intermedio, pudiendo substituirse un caramelo por un muñeco, que transmite esa iluminación difusa. En este último caso, como en varios de los anteriores, también se centran en el campo de las chucherías, caramelos, etc., no interfiriendo en el mundo de los helados y polos, sector al que pertenece la invención principal.

Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

El polo de helado con forma esférica objeto de la presente invención se constituye a partir de un polo helado que presenta una forma de esfera, y en su zona central cuenta con un relieve en forma de anillo.

El soporte o palo donde se sustenta el polo puede ser plano como los soporte convencionales, o presentar una forma cilíndrica para facilitar el giro mediante los dedos que lo sostienen.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la presente descripción se acompañan unos dibujos que representan una realización preferente de la presente invención:

Figura 1: Vista en perspectiva convencional del polo de helado con forma esférica objeto de la presente invención.

Las referencias numéricas que aparecen en dichas figuras corresponden a los siguientes elementos constitutivos de la invención:

1. Polo helado esférico
2. Relieve en forma de anillo
3. Palo cilíndrico

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente del polo de helado con forma esférica objeto de la presente invención, con alusión a las referencias numéricas, puede basarse en un polo helado que presenta una forma de esfera (1), y en su zona central cuenta con un relieve en forma de anillo (2), y se sustenta sobre un palo cilíndrico (3) de madera que facilita su giro.

REIVINDICACIONES

1.- Polo de helado con forma esférica, constituido por un polo helado soportado sobre un palo de madera plano convencional ó un palo cilíndrico (3), caracterizado por presentar una forma de esfera (1), y comprende en su zona central un relieve en forma de anillo (2).

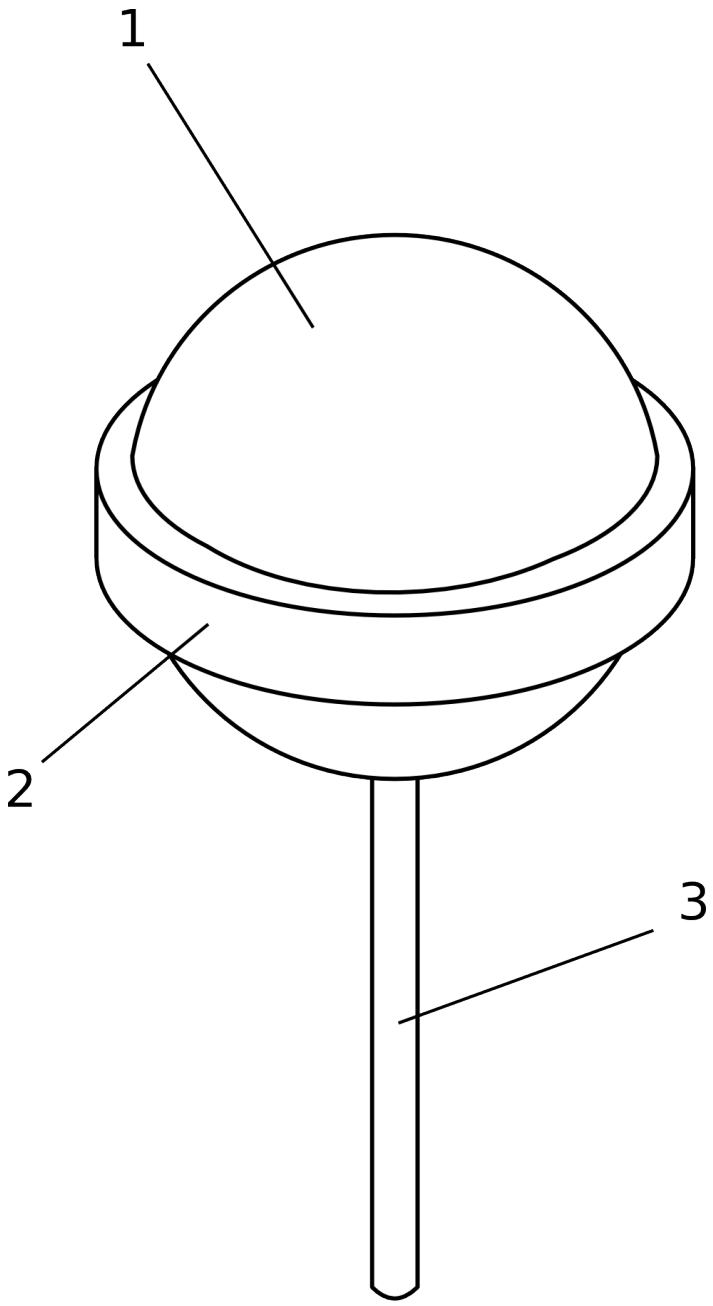

FIG 1