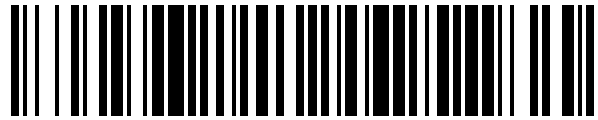


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 232 194**

21 Número de solicitud: 201931032

51 Int. Cl.:

**F25D 1/00** (2006.01)  
**F25D 3/10** (2006.01)  
**F25D 7/00** (2006.01)  
**A47J 31/50** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**19.06.2019**

30 Prioridad:

**12.07.2018 ES U201831101**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**09.07.2019**

71 Solicitantes:

**HIGUERO GARCIA, Christian (100.0%)**  
**C/ DUBLIN 6**  
**28830 SAN FERNANDO DE HENARES (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

**HIGUERO GARCIA, Christian**

74 Agente/Representante:

**ALONSO PEDROSA, Guillermo**

54 Título: **ENFRIADOR DE BEBIDAS PARA MESAS**

ES 1 232 194 U

## DESCRIPCIÓN

### **ENFRIADOR DE BEBIDAS PARA MESAS**

#### 5 **OBJETO DE LA INVENCION**

Es objeto de la presente invención, tal y como el título de la invención establece, un enfriador de bebidas para mesas, es decir, hace referencia a un dispositivo que colocado preferentemente en las mesas, que es donde se consumen las bebidas, presenta la particularidad de mantener la temperatura de las bebidas que se están consumiendo, e incluso enfriarlas si estas no estuvieran a su temperatura ideal.

Caracteriza a la presente invención la especial configuración y diseño del enfriador así como la combinación con una serie de elementos tecnológicos como medios de enfriamiento, con medios de circulación de agua y un recipiente espacialmente diseñado que hacen que se consiga un enfriador eficaz, sencillo en su utilización y se puede montar en mesas de hostelería.

Por lo tanto, la presente invención se circunscribe dentro del doble ámbito de los dispositivos enfriadores por un lado, y por otro lado, dentro del ámbito de los accesorios empleados en los bares y similares.

### **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

En los bares, restaurantes, terrazas, piscinas, merenderos, chiringuitos, pubs, locales públicos, etc, donde se consumen bebidas, particularmente, en las barras y mesas de los mismos sucede que cuando se está consumiendo una bebida, al inicio la temperatura de enfriamiento de la misma, en general, es la que el consumidor desea, pero pasado un tiempo se va a atemperando o perdiendo frío como consecuencia de estar expuesta al medio ambiente circundante que no se encuentra tan frío.

Dicho progresivo calentamiento de la bebida hace que esta adquiera un sabor menos agradable además de ser menos apetecible.

Se conoce el documento U201831101 citado como prioridad interna relativo a un enfriador para barras de bar, y que basándose en el mismo, se desarrolla  
5 en la solicitud una modificación del mismo para adaptarlo a mesas, y que pertenece al mismo solicitante.

Por lo tanto, y con el objetivo de lograr mantener la temperatura de las bebidas mientras se están consumiendo, es por lo que se ha desarrollado el enfriador que a continuación se describe y queda recogido en su esencialidad en la  
10 reivindicación primera.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

El objeto de la invención es un enfriador de bebidas para mesas, que permite cuanto menos mantener la temperatura de enfriamiento que tenía cuando se  
15 sirvió al principio, además de poderlas enfriar, contando para ello con un recipiente estanco, que presenta preferentemente una forma de cubo y que cuenta con una tapa también de acero inoxidable o cualquier otro material , contando con una serie de perforaciones realizadas regularmente provistas a su vez de unas tapas de goma espuma, o cualquier otro material absorbente  
20 que permite el encaje de la base de la botella o vaso hacia el interior del cubo.

En el interior del cubo se puede o bien disponer agua que se encuentra refrigerada al estar en contacto con el evaporador de un sistema de refrigeración, o bien directamente sin agua, actuando en seco a modo de congelador. En el caso de contar con agua dentro del cubo, el agua del interior  
25 de este, estará en recirculación mediante una bomba alojada dentro de un recipiente perforado situado bajo dicho cubo, junto a un sistema de refrigeración.

El cubo contará con un rebosadero regulable en altura para determinar el volumen de agua deseado en cada momento, así como un orificio de vaciado y una entrada de agua proveniente de la bomba.

Bajo el, un recipiente perforado para facilitar su ventilación.

- 5 Dicho recipiente es el encargado de alojar tanto la bomba de recirculación del agua, como un sistema de refrigeración y unos medios de control y regulación de la temperatura de esta.

- Asociado con el cubo y recipiente perforado, hay unos medios de refrigeración del agua, comprendiendo dichos medios un compresor, un condensador, un  
10 filtro, un ventilador, un termostato y un evaporador, este último, alojado en las paredes del cubo.

- 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  
15 y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención.

### **EXPLICACION DE LAS FIGURAS**

- Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de  
20 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 En la figura 1 se muestra una representación en perspectiva general del cubo refrigerador instalado en una mesa.

En la figura 2 se observa un cubo con una tapa perforada para la introducción de las bebidas y una representación de un recipiente perforado alojado bajo el

cubo encargado del alojamiento en los sistemas de recirculación y de la refrigeración del agua.

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

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

- 10 El enfriador de bebidas para mesas de hostelería comprende:
- Un cubo (3), fabricado preferentemente a partir de un panel sándwich de acero inoxidable con aislante térmico (18), una primera tapa (2) fabricada preferentemente en acero inoxidable provista de una serie de perforaciones (20), regularmente distribuidas y unas segundas tapas (1) fabricadas preferentemente en de goma espuma.
  - 15 - Un recipiente perforado (4)
  - Un cable de alimentación de red (17) y una llave de vaciado (9)
  - Un termostato digital (6) conectado con la sonda de temperatura (15) y el compresor (13), encargado de hacer o no funcionar al compresor según la
  - 20 temperatura seleccionada.
  - Una entrada de agua (8) al interior del cubo (3), un rebosadero (5) para salida del agua del interior del cubo (3) y un orificio de vaciado (7) dispuesto en el fondo del cubo (3).
  - Unos medios de recirculación del agua del interior del recipiente perforado
  - 25 (4) que comprenden una bomba de recirculación (10)
  - Unos medios de refrigeración de la temperatura del interior del cubo (3).

Las perforaciones (20) realizadas en la primera tapa (2) están cubiertas por unas segundas tapas (1), presentando unos cortes en forma de cruz, con

30 objeto de que cuando una botella o vaso se introduce a través de ellos hacia el interior del cubo (3), dichos cortes además de sujetar la botella o vaso, cierra el cubo (3) que está realizado preferentemente a partir de un panel sándwich de

acero inoxidable con aislante térmico (18) entre las cuales hay dispuesto un material aislante (19), preferentemente poliuretano.

5 El cubo cuenta con un punto de entrada de agua (8) hacia el interior del cubo (3) y con un punto de salida de agua que consiste en un rebosadero (5), de manera que con unos medios exteriores al cubo (3), se consigue una continua recirculación del agua interior del cubo (3).

10 El cubo (3) también cuenta con unos medios de vaciado del agua interior, alojada en el interior de la misma y que consiste en el orificio (7) de vaciado, que está colocado en el fondo del cubo (3) y conectado con el conducto del rebosadero (5).

El rebosadero regulable (5) tendrá unas dimensiones tales que permitirá poder regular el nivel de agua que se desea dentro del cubo, puede ser telescópico que se desplegará de manera que muestre una mayor o menor altura.

15 En las paredes del cubo, se aloja el evaporador (11) que forma parte del conjunto de enfriamiento, de manera que roba el calor del agua contenida en el interior del cubo y por lo tanto rebaja la temperatura del agua.

Los medios de enfriamiento empleados asociados con el enfriador comprenden:

- 20 - Un compresor (13) encargado de comprimir el gas de refrigeración.  
- Un evaporador (11) conectado a la salida del compresor (13) y alojado en el interior de las paredes del cubo (3),  
- Un filtro (16) conectado a la salida del evaporador (11)  
- Un condensador (12) para intercambio del calor con el exterior y conectado a  
25 continuación del filtro (16) y cuya salida se conecta con el compresor (13).  
- Un ventilador (14) frente al condensador (12).  
- Una sonda de temperatura (15) alojada en el interior del cubo (3)  
- Un termostato digital (6) conectado con la sonda de temperatura (15) y el compresor (13), encargado de hacer o no funcionar al compresor según la  
30 temperatura seleccionada.

Estos medios de enfriamiento descritos pueden ser para enfriar el agua del cubo (3), o bien para trabajar en seco de manera que dependiendo de la

regulación del termostato alcanzará una temperatura u otra, incluso podrá trabajar como congelador si la temperatura seleccionada es inferior a 0oC.

Para alojar los mecanismos de recirculación y refrigeración, se instala bajo el cubo (3), un recipiente perforado (4).

5 Dicho recipiente perforado (4) comprende:

- Una bomba de recirculación (10) alojada en el interior del recipiente perforado (4) y cuya salida está en conexión con la entrada de agua (8) del cubo.
- Una entrada de agua proveniente del rebosadero (5) instalado en el cubo (3)
- Un rebosadero (5).

10

En la figura 2 se muestra en detalle los elementos constructivos del recipiente perforado (4), donde cabe reseñar que, además de los elementos descritos cuenta con un orificio de vaciado (7) provisto de una tapón y asociado con una llave de vaciado.

15

En la figura 2 se muestra los medios de vaciado con los que cuenta el cubo (3) y que comprende un orificio de vaciado (7) colocado en la base del cubo (3) y bajo la cual hay una conexión con una llave de vaciado (9) y dicha conducción en conexión con el conducto del rebosadero (5). De esta manera es posible utilizar el enfriador como si fuera un congelador, regulando las temperaturas del termostato bajo cero.

20

De esta manera, gracias a la posibilidad de evacuación del agua del cubo, el enfriador no precisará del circuito de agua recirculada a través de la bomba y se podrán alcanzar en el interior del cubo, temperaturas de congelación para enfriar, incluso congelar cualquier producto que hubiera en su interior.

25

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, se hace constar que, dentro de su esencialidad, 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.

30

## REIVINDICACIONES

- 1.- Enfriador de bebidas para mesas caracterizado porque comprende:
- 5 - Un cubo (3), una primera tapa (2) provista de una serie de perforaciones (20), regularmente distribuidas y unas segundas tapas (1).
  - Un recipiente perforado (4)
  - Un cable de alimentación de red (17) y una llave de vaciado (9)
  - Una entrada de agua (8) al interior del cubo (3), un rebosadero (5) para salida del agua del interior del cubo (3) y un orificio de vaciado (7)
  - 10 - dispuesto en el fondo del cubo (3).
  - Unos medios de recirculación del agua del interior del recipiente perforado (4) que comprenden una bomba de recirculación (10)
  - Unos medios de refrigeración de la temperatura del interior del cubo (3).
- 15 2.- Enfriador de bebidas para mesas según la reivindicación 1 caracterizado porque el cubo (3) está fabricado a partir de un panel sándwich de acero inoxidable con aislante térmico (18) entre las cuales hay dispuesto un material aislante (19).
- 20 3.- Enfriador de bebidas para mesas según la reivindicación 1 ó 2 caracterizado porque las segundas tapas están fabricadas en de goma espuma presentando unos cortes en forma de cruz.
- 4.- Enfriador de bebidas para mesas según la reivindicación 1 ó 2 ó 3
- 25 caracterizado porque los medios de enfriamiento empleados asociados con el enfriador comprenden:
- Un compresor (13) encargado de comprimir el gas de refrigeración.
  - Un evaporador (11) conectado a la salida del compresor (13) y alojado en el interior de las paredes del cubo (3),
  - 30 - Un filtro (16) conectado a la salida del evaporador (11)
  - Un condensador (12) para intercambio del calor con el exterior y conectado a continuación del filtro (16) y cuya salida se conecta con el compresor (13).



- Un ventilador (14) frente al condensador (12).
- Una sonda de temperatura (15) alojada en el interior del cubo (3)
- Un termostato digital (6) conectado con la sonda de temperatura (15) y el compresor (13), encargado de hacer o no funcionar al compresor según la temperatura seleccionada.

5

5.- Enfriador de bebidas para mesas según cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el recipiente perforado (4) comprende:

- Una bomba de recirculación (10) alojada en el interior del recipiente perforado (4) y cuya salida está en conexión con la entrada de agua (8) del cubo.
- Una entrada de agua proveniente del rebosadero (5) instalado en el cubo (3)
- Un rebosadero (5).

10

6.- Enfriador de bebidas para mesas según cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el recipiente perforado (4) cuenta con un orificio de vaciado (7) provisto de una tapón y asociado con una llave de vaciado (9).

15

7.- Enfriador de bebidas para mesas según cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el tubo del rebosadero (5) es telescópico que se despliega y recoge de manera que muestra una mayor o menor altura.

20

Figura 1

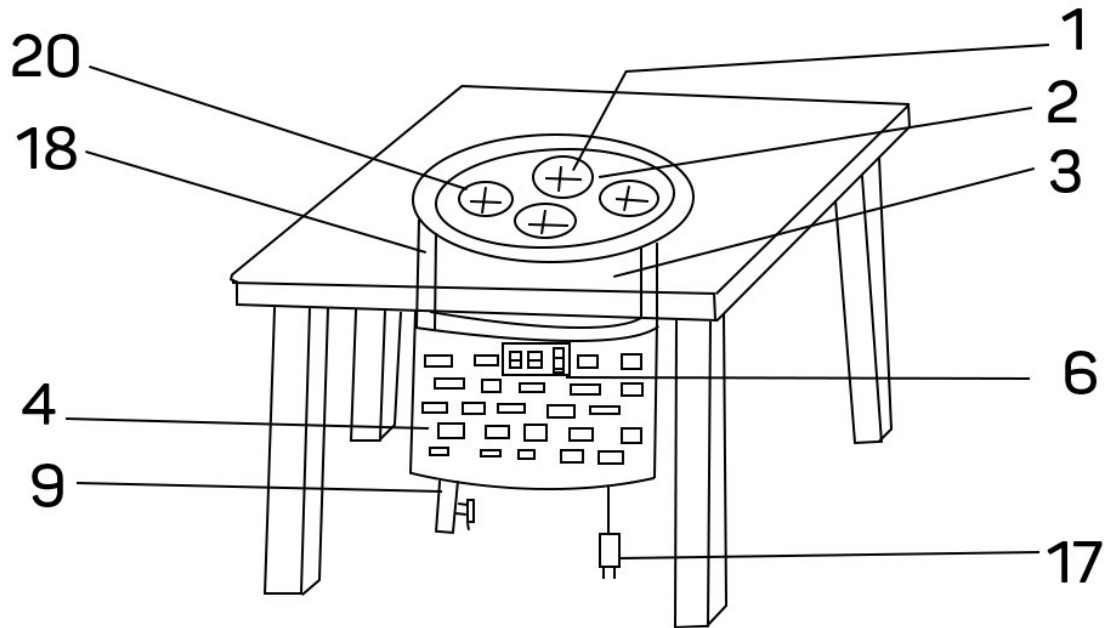


Figura 2

