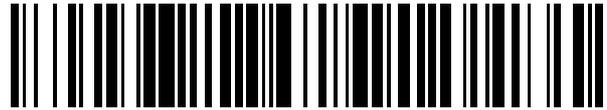


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 392 081**

51 Int. Cl.:

A47J 43/27

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **09713091 .8**

96 Fecha de presentación: **18.02.2009**

97 Número de publicación de la solicitud: **2257210**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **08.12.2010**

54 Título: **Coctelera desechable**

30 Prioridad:

19.02.2008 IT CO20080005

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:

04.12.2012

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:

04.12.2012

73 Titular/es:

CLUB SEVEN SRL (100.0%)

Via Egadi 7

20144 Milano, IT

72 Inventor/es:

RENNA, EGIDIO y

MARINO, ROBERTO

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 392 081 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Coctelera desechable

5 Campo de la invención

La presente invención se refiere a una coctelera desechable según el preámbulo de la reivindicación 1.

10 Antecedentes de la invención

Las cocteleras desechables son conocidas en diversas formas de realización.

La solicitud de patente italiana RM 94A 000358 revela una coctelera que consiste en varias piezas y está formada por una pieza de cubierta superior 1, una pieza inferior 2 que tiene una pluralidad de barriles 4 para el alojamiento de ingredientes de cóctel individuales y una membrana 3 la cual puede estar fijada a la parte superior de la pieza inferior después de haber insertado dichos diferentes ingredientes de cóctel en dichos barriles individuales 4. El acoplamiento entre la pieza superior y la pieza inferior tiene lugar por medio de un cierre de presión, roscado o de bayoneta. La coctelera es de material sintético. Esta forma de realización tiene la desventaja de que requiere una larga manipulación así como una abertura preliminar de la coctelera antes de preparar un cóctel. De hecho dicha manipulación comprende una primera etapa para abrir la coctelera, una segunda etapa para extraer la membrana, una tercera etapa para cerrar otra vez la coctelera, una etapa adicional de agitación o batido y una etapa final de abertura de la coctelera a fin de beber el cóctel preparado. Por lo tanto se consideran desventajas la extracción manual de la membrana así como el acceso temporal a los barriles 4 antes de la etapa de cerrar otra vez la coctelera, en el que durante dicho tiempo de libre acceso evidentemente existe la posibilidad inapropiada de que terceros introduzcan sustancias indeseables en dichos barriles.

El documento IT – A – 1.298.721 revela una coctelera desechable similar en la cual la pieza de base de la misma está alojada de forma que se puede extraer en un recipiente de múltiples barriles. Esta forma de realización tiene las mismas desventajas que la coctelera revelada mediante la solicitud de patente italiana RM 94A 000358 con adicionalmente la desventaja de que requiere un componente adicional, esto es un recipiente de múltiples barriles que se puede extraer y, por lo tanto, de que requiere una cantidad mayor de material sintético y costes más elevados.

El documento FR – A – 2 751 860 revela un cartucho pensado para el empaquetado de un cóctel. El cartucho descrito en este documento es de forma cilíndrica con diversas piezas tubulares dispuestas axialmente, esto es una pieza de cubierta (A), dos piezas intermedias (I y K) asociadas a un disco con conductos de rasgado encarados hacia la cubierta, así como una pieza de copa de mezclado (L), que tiene una cámara (M) para un trozo de hielo así como un elemento de mezclado (R), en el que acomodado entre la pieza intermedia (I) y la cubierta (A) hay un grupo (E) formado por cartuchos cada uno conteniendo un ingrediente del cóctel provisto, cerrado en los extremos por medio de la membrana (F y G) y que contiene un conducto excéntrico (O) provisto de un extremo inferior fijado contra el disco (H) y que se prolonga con el otro extremo desde la cubierta (A) para servir el cóctel obtenido. La cubierta (A) a su vez tiene una pieza superior con conductos de rasgado (C) que se prolongan hacia abajo y, periféricamente, un orificio (B) para el paso de aire. El grupo formado por los cartuchos (E) y por el conducto pasante (O) se puede cerrar mediante un anillo que se puede abrir (J). En la práctica, presionando axialmente la cubierta (A) hacia abajo ocurre el rasgado de la membrana superior (F) e inferior (G) de los cartuchos (E) y el aire que fluye a través del orificio (B) permite la liberación de los componentes del cóctel en el interior de la pieza de base a modo de copa de mezclado (L), en el que, después del mezclado, enfriado por el trozo de hielo, el cóctel puede ser servido a través del conducto de vertido (O) el cual se puede cerrar por medio del tapón (P). Una paja también puede ser introducida a través de dicho conducto pasante (O).

La descripción anterior muestra que la coctelera revelada en el documento FR – A – 2 751 860 tiene diversas y serias desventajas. Primero y más destacado, requiere tres piezas que se pueden asociar de una manera deslizante, así como la utilización de un recipiente con diversos compartimientos, esto es con varios cartuchos, asociados al conducto pasante, así como un anillo de cierre a lo largo de los dientes de rasgado en ambos extremos de los cartuchos, con el anillo que se puede abrir respectivo. Esto implica una extensión axial considerable con respecto a la coctelera, así como una utilización extensiva de material sintético. Una desventaja adicional descansa en el hecho de que requiere un alto número de moldes así como un largo periodo de montaje. Otra desventaja descansa en la pobre explotación del espacio interior de la coctelera pensado para acomodar licores separados, esto es los componentes del cóctel.

La alta desproporción en peso entre el material sintético requerido y el contenido de la coctelera, esto es, el denominado "sobre empaquetado" no permitiría incluso actualmente la utilización de una coctelera desechable de este tipo en diversos países, tal como por ejemplo Gran Bretaña.

Según el título del documento DE 103 23 608 A1 el último revela una "Disposición con un recipiente para el alojamiento de una bebida". Diferentes formas de realización están representadas las cuales consisten en diversas

piezas o componentes, por ejemplo 4 componentes, esto es, (por ejemplo en las figuras 8a, 8b, 9, 10, 11a, 11b): 1) un recipiente (2, 52, 64) provisto de por lo menos una pared que se puede rasgar (membrana) (8, 56) para el alojamiento de una bebida, 2) un medio en forma de anillo (4, 26, 36, 44, 70) provisto de dientes (30, 72) para rasgar dicha pared que se puede rasgar (8, 56), 3) un receptáculo que descansa por debajo (6, 42, 60, 74) para beber o el mezclado de la bebida la cual cae en el interior por gravedad después del rasgado de la pared que se puede rasgar y 4) un tapón (por ejemplo 73 en la figura 8a).

Las disposiciones representadas (cocteleras) tienen cada una manipulación más o menos complicada la cual requiere una abertura intermedia de las mismas y también la presencia de piezas las cuales se tienen que extraer a partir de dichas disposiciones antes de beber la bebida o el cóctel preparado.

Por lo tanto, las disposiciones ilustradas que comprenden una pluralidad de componentes prácticamente tienen sustancialmente las desventajas de las cocteleras de la técnica anterior las cuales se evitan mediante las cocteleras de dos componentes según la presente invención.

Resumen de la invención

Por consiguiente, el objetivo de la presente invención es superar las desventajas de las cocteleras de la técnica anterior y proporcionar cocteleras desechables las cuales permitan una preparación de un cóctel con una manipulación que sea fácil, rápida y no requiera una abertura preliminar de la coctelera y esto con un número limitado de componentes.

El objetivo anterior se consigue mediante una coctelera desechable que tiene las características establecidas en la reivindicación 1.

Desarrollos adicionales de las cocteleras desechables según la invención se definen en las reivindicaciones subordinadas.

Las cocteleras según la invención proporcionan diversas e importantes ventajas.

En primer lugar para la preparación de un cóctel se evita una abertura intermedia de la coctelera y el tiempo necesario se reduce, en el que al mismo tiempo se evita de forma segura un acceso de terceros a los barriles que contienen los ingredientes del cóctel durante la manipulación del cóctel para la preparación del cóctel. El tiempo necesario para la preparación de los cócteles se reduce. Los dientes para el rasgado de la membrana se obtienen de una pieza en la cubierta o en la base de la coctelera, en donde en dicho último caso los dientes de rasgado están colocados de tal modo que no todos son detectados por el usuario cuando bebe la bebida.

Una ventaja concerniente a la construcción de la coctelera se ve en el hecho de que el número de moldes necesarios para la producción de la coctelera se reduce, y esto junto con un tiempo reducido para el montaje de la coctelera contribuye a reducir los costes de fabricación. Dichos costes de fabricación se reducen adicionalmente por el hecho de que la cantidad de material sintético necesario para el moldeado de la coctelera, esto es el peso de la última, se reduce.

Todavía otra ventaja se ve en el hecho de que la fabricación de la coctelera en dos piezas se adapta, sin modificaciones particulares, a un dimensionado mayor de la coctelera provista para contener, por ejemplo, bebidas, las denominadas "bebidas largas", las cuales son conocidas en los sectores deportivos más diferentes, tal como por ejemplo para ciclistas, como integradores en actividades en el gimnasio, etcétera.

Las cocteleras propuestas de forma similar son adecuadas para una conformación que tenga una base en forma de una "taza de café" en el caso de bebidas que se van a mezclar, como café con coñac y vainilla o ginseng, para "capuchinos" con o sin cacao y azúcar, etcétera.

Otra importante ventaja es que están provistos medios para permitir una manipulación fácil e inequívoca y evitar un rasgado accidental de la membrana antes de la utilización así como garantizar una estanqueidad fiable durante la fase de mezclado o de batido, y permitir una fácil abertura de la coctelera.

Breve descripción de los dibujos

Características, ventajas y detalles adicionales de las cocteleras desechables según la invención se pondrán de manifiesto más adelante en este documento a partir de la siguiente revelación de algunas formas de realización preferidas las cuales se ilustran ejemplar y esquemáticamente en los dibujos adjuntos en los cuales dichas formas de realización están representadas a escalas convenientes para una comprensión más fácil de las características de las mismas y en las cuales,

la figura 1 es una vista en perspectiva del despiece de una primera forma de realización de una coctelera desechable según la invención,

- la figura 2 muestra la coctelera de la figura 1 en la condición cerrada montada previa, esto es en la condición cerrada de venta,
- 5 la figura 3 muestra la coctelera de la figura 1 después del movimiento relativo entre la pieza de cubierta y la pieza de base (a través de un empuje axial o giro), esto es con los dientes de rasgado entrados en el interior de los barriles después de haber perforado la membrana;
- 10 la figura 4 muestra una segunda forma de realización en una vista en despiece, similar a la figura 1 pero con una conformación diferente de los dientes de rasgado,
- la figura 5 muestra una forma de realización adicional de la coctelera en una vista en despiece como en las figuras 1 y 4 pero todavía con una conformación diferente de los dientes de rasgado,
- 15 la figura 6 muestra en una vista en despiece una forma de realización adicional de una coctelera conformada para recibir una paja,
- la figura 7 muestra la coctelera de la figura 6 en la posición cerrada para la preparación de un cóctel con una paja insertada para beber un cóctel o una mezcla de líquidos en la coctelera,
- 20 las figuras 8, 9, y 10 muestran una coctelera desechable con una pieza de base en forma de una pequeña taza, esto es en la posición en despiece en la figura 8, en la posición montada previa o de venta en la figura 9 y en la posición cerrada para la preparación de la mezcla líquida deseada en la figura 10, respectivamente,
- 25 las figuras 11, 12 y 13 muestran una forma de realización de la coctelera en una forma ampliada, esto es en una forma a modo de botella, en la posición en despiece en la figura 11, en la posición montada previa en la figura 12 y en la posición de utilización en la figura 13, respectivamente, en donde la pieza de cubierta puede estar provista de un tapón "push-pull" o similar y con dientes de rasgado en la pieza de cubierta superior a modo de taza,
- 30 la figura 14 muestra una forma adicional de una coctelera a modo de botella que tiene una conformación diferente de los dientes de rasgado,
- las figuras 15 y 16 muestran una conformación de coctelera adicional en forma de una pequeña botella plana en una vista en despiece en la figura 15 y en la posición montada previa o de venta en la figura 16, respectivamente,
- 35 las figuras 17 y 18 muestran vistas en despiece respectivamente de dos ejemplos de cocteleras en los cuales el recipiente de múltiples barriles también está alojado en un recipiente que se puede extraer,
- 40 la figura 19 muestra la pieza de cubierta con un recipiente de múltiples barriles formados por recipientes que se pueden extraer,
- la figura 20 muestra una vista en perspectiva de una forma de realización preferida de una coctelera desechable según la invención,
- 45 la figura 21 muestra, en una vista en despiece, la coctelera de la figura 20,
- la figura 22 muestra una vista lateral de la pieza de cubierta superior de la coctelera de las figuras 20 y 21,
- 50 la figura 23 muestra una vista del fondo de la pieza de cubierta de la figura 22 sin la ilustración del reborde superior para propósitos de una mejor comprensión,
- las figuras 24 y 25 muestran una sección vertical media de la coctelera de las figuras 20 - 23 en la posición montada previa o de venta en la figura 24 y después del rasgado de la membrana en la figura 25, respectivamente,
- 55 la figura 26 muestra una vista en perspectiva de la pieza de cubierta que ilustra la trayectoria de una prolongación de colocación durante la manipulación de perforación o rasgado de la membrana y la abertura de la coctelera después del mezclado para la preparación de un cóctel.

Descripción de las formas de realización preferidas

- 60 Se hace referencia primero a la coctelera desechable fabricada de material sintético representada en las figuras 1 a 3 e indicada globalmente por 1. En esta forma de realización la coctelera 1 comprende una pieza de base a modo de taza 2 y una pieza de cubierta 3 que tiene en el interior más barriles 4, en la que en el ejemplo representado están provistos tres barriles 4 los cuales están delimitados por tres paredes de partición 5 y sirven para contener tres licores o ingredientes líquidos para la preparación de un cóctel conocido por si mismo o para contener por ejemplo dos ingredientes líquidos y un ingrediente a modo de polvo, por ejemplo un integrador para la preparación de una
- 65

bebida o una mezcla líquida con integradores, en la que dichos ingredientes están contenidos de forma estanca en los barriles respectivos por medio de una membrana 6 la cual está fijada, por ejemplo termo soldada o encolada de forma estanca al fondo de la pieza de cubierta 3 fondo el cual está conformado como un reborde anular.

5 En la base a modo de taza 2 están provistos dientes de rasgado 7 los cuales son de una pieza con la superficie interior de dicha base 2 cerca del fondo de la última. Los extremos opuestos de dicha cubierta 3 y la base 2 están provistos de una manera conocida de medios de acoplamiento tales como medios de empuje axial o medios de rosca de revolución por ejemplo del tipo de bayoneta los cuales no están ilustrados en detalle y permiten un cierre montado previo o cierre de venta (figura 2) entre la cubierta 3 y la base 2 y un movimiento de rasgado a continuación para rasgar dicha membrana 6 a fin de preparar el cóctel movimiento el cual es llevado a cabo por medio de un empuje de aplastamiento axial o aproximación a través del giro entre la cubierta 3 y la base 2. Antes de llevar a cabo dicho movimiento mutuo entre la cubierta 3 y la base 2 será necesario rasgar alejándola del paquete una cinta de garantía circunferencial 8 que actúa en la lengua de aprehensión 9 del mismo, en el que dicha cinta 8 cubre un área entre el extremo inferior de la cubierta 3 y la base subyacente 2 en la condición montada previa.

15 Las formas de realización representadas en las figuras 4 y 5 difieren de la forma de realización según las figuras 1 a 3 únicamente por una configuración diferente de los dientes de rasgado 7.

20 La forma de realización ilustrada en las figuras 6 y 7 difiere por el hecho de que el cóctel puede ser bebido por medio de una paja 10 la cual puede ser insertada en la coctelera a través del taladro 11 provisto en la columna axial 12 obtenida de una pieza con las paredes de partición 5.

25 En las figuras 8 a 10 se representa una coctelera desechable 1 que tiene una base a modo de taza 2 en forma de una "taza de expreso" provista de un asa que se prolonga 13 que tiene una forma a voluntad. Esta forma de realización está provista para la preparación de bebidas que se van a mezclar como café con coñac y vainilla, "capuchino", etcétera.

30 Las diferentes formas de realización representadas en las figuras 1 a 10 tienen dientes de rasgado 7 obtenidos de una pieza tanto con la superficie interior de la base a modo de taza 2 como con el fondo 14 de la misma.

En las siguientes formas de realización ilustradas en las figuras 11 a 16 dichos dientes de rasgado 7 se obtienen de una pieza con la superficie interior de la pieza de cubierta 3 mientras la partición en más barriles 4 está provista en la pieza inferior o base 2.

35 La forma de realización de las figuras 11 a 13 se lleva a cabo con un tamaño mayor o una forma a modo de botella a fin de contener componentes para hacer bebidas compuestas, por ejemplo, de agua con integradores y las denominadas "bebidas largas", esto es bebidas con integradores conocidas en particular en los sectores deportivos, por ejemplo para ciclistas, en gimnasios, etcétera, en donde 15 indica un tapón para beber directamente dichas bebidas o "bebidas largas", por ejemplo un tapón "push-pull".

40 Según la enseñanza de la presente invención también es posible utilizar tapones que contengan una sustancia la cual pueda ser liberada por el usuario, por ejemplo una sustancia que contenga integradores, agentes que proporcionan energía, etcétera.

45 La forma de realización representada en la figura 14 difiere de la forma de realización de las figuras 11 a 13 por una forma diferente a modo de gancho de los dientes de rasgado.

50 Las figuras 15 y 16 ilustran una forma de realización adicional de una coctelera como una coctelera a modo de botella plana que tiene una pieza de cubierta 3 y una pieza de base 2. Los barriles individuales 4 tienen en este caso una forma cuadrangular. Al igual que en las formas de realización precedentes, los barriles individuales 4 están cerrados por una membrana termo soldada o encolada 6.

55 Todas las formas de realización tienen la característica común de que están formadas por únicamente dos piezas 2, 3 las cuales pueden ser insertadas axialmente una en el interior de la otra por medio tanto de una acción de empuje axial como de un acoplamiento de rosca giratoria.

60 Adicionalmente, en las cocteleras 1 de las figuras 17 y 18 en la mitad del recipiente respectivo que tiene más barriles 4 está provisto un recipiente adicional 16 el cual se puede extraer, tiene por ejemplo una forma cilíndrica y contiene un componente adicional, por ejemplo un componente que confiera fluorescencia y aspectos luminosos similares al cóctel, la bebida, la bebida larga o similar obtenidas y para ser añadido a las últimas, en donde dichos recipientes que se pueden extraer pueden ser abiertos por ejemplo por medio de cierres de tapón de garantía, por ejemplo de tapones conocidos utilizados en productos farmacéuticos para productos de dietética, integradores y similares. La membrana 6 la cual se va a termo soldar o encolar al extremo inferior del recipiente que tiene más barriles 4 se ilustra separada.

65 En la figura 19 la pieza de la coctelera con más barriles 4, esto es la cubierta 3, aloja distintos barriles que se

pueden extraer 17, en el ejemplo representado tres, como se ilustra en la vista en despiece. Dichos barriles que se pueden extraer 17 pueden estar formados por cartuchos fabricados de material sintético que se puede rasgar que contienen los diferentes licores, integradores y similares. Con estas formas de realización dichos cartuchos pueden ser llevados separadamente por el usuario y el último puede introducir entonces en el interior de la coctelera los cartuchos con los ingredientes deseados y preparar los cócteles deseados.

Se hace referencia ahora a una forma de realización preferida de una coctelera desechable según la presente invención representada en las figuras 20 a 25 en la cual están provistos medios de montaje o de colocación previos a la venta 20 los cuales permiten una guía o manipulación inequívoca de la cubierta 3 durante el movimiento para llevar a cabo la perforación y el rasgado adicional de la membrana 6 y la obtención de una junta fiable durante la fase de mezclado o batido así como una fácil separación entre la pieza de cubierta 3 y la pieza de base 2 de la coctelera 1.

Dichos medios de manipulación guiados 20 comprenden:

1) en la pieza de base en (2):

- una prolongación de colocación respectiva 21 cerca de cada diente de rasgado 7 por encima de los últimos,

2) en la pieza de cubierta 3, provista de dichos barriles 4 delimitados por una pared cilíndrica a modo de pistón exterior 22 que tiene un reborde de cierre anular superior 23 y un reborde anular inferior 24 en el cual está sellada dicha membrana 6:

- una corona anular exterior 25, formada por un número de segmentos anulares 26, los cuales están separados una distancia uno de otro, correspondiendo al número de dichas prolongaciones de colocación 21 y que tienen, entre los extremos de segmentos opuestos 26A,

- un tope a modo de cinta axial 27 sustancialmente colocado en medio y que se extiende entre el reborde superior 23 y el lado inferior 26B de dichos segmentos anulares 26, así como

- en un lado de dicho tope a modo de cinta axial 27, un ala de colocación 28 la cual se prolonga radialmente desde dicha pared cilíndrica 22 en una cantidad la cual es menor entonces que el grosor radial de dichos segmentos 26, ala de colocación 28 la cual puede oscilar en el plano horizontal bajo una acción de empuje, y

- en el otro lado de dicho tope a modo de cinta axial 27, un paso de tránsito libre 29 para una prolongación de colocación 21 durante la abertura de la coctelera 1.

En más detalle y deducible en particular a partir de las figuras 21 a 25, dicha corona de segmentos anulares 26 está colocada en aproximadamente la mitad de la altura de dicha pared cilíndrica 22, en donde la distancia entre dicha ala oscilante 28 y el reborde anular inferior 24 es un poco más pequeña que la distancia entre dichas prolongaciones de colocación 21 y las puntas de dichos dientes de rasgado 7, de tal modo que en la posición montada o de venta, en la cual la cubierta 3 está insertada en el interior de la base 2, entre las puntas de dichos dientes de rasgado 7 y la membrana 6 está provista una distancia S, figura 24. En esta posición por lo tanto no será posible llevar a cabo un movimiento giratorio de la cubierta 3 tanto en el sentido de giro hacia la derecha como hacia la izquierda porque esto estará impedido por las prolongaciones de colocación 21 las cuales apoyan contra las alas que descansan por encima 28 entre un tope axial 27 y el extremo 26A del segmento anular adyacente 26. Esta posición prácticamente será mantenida por el empaquetado a modo de película exterior de la coctelera, no ilustrado, provisto de una cinta de garantía circunferencial que se puede rasgar con la mano, como se ilustra en las formas de realización anteriores, cinta la cual se coloca en el área entre la parte superior de la base 2 y el reborde superior anular 23 de la cubierta 3.

30A indica un escalón de rebaje anular que forma el fondo de una reducción a modo de reborde anular 30B de la parte cilíndrica superior 30 de la base 2. La manipulación guiada para llevar a cabo la perforación y el rasgado adicional de la membrana bajo condiciones de estanqueidad hermética y la siguiente separación entre las piezas 2 y 3 de la coctelera 1 tiene lugar como sigue:

Después de haber levantado una pieza o cinta de garantía, no representada, que cubre el área de unión entre la cubierta 3 y la base 2 en la cubierta 3 se lleva a cabo manualmente una presión o empuje axial de modo que las prolongaciones de colocación 21 causan que las alas oscilantes 28 oscilen hacia arriba y después de la superación de dichas alas 28, figura 24, dichas prolongaciones de colocación 21 estarán en una posición entre el reborde superior anular 23 de la cubierta y el lado superior de dichos segmentos anulares que se prolongan 26, en donde dicha carrera de la cubierta a modo de pistón 3 causa la perforación inicial de dicha membrana 6, figura 25, y terminará con el apoyo del área circunferencial exterior de dicha membrana 6 contra el escalón de rebaje 30A con una separación subsiguiente sustancialmente de forma estanca entre la cámara interior de la base 2, que recibe los ingredientes de cóctel y la pieza de cubierta 3, figura 25.

5 A partir de esta posición, después de haber llevado a cabo la fase de batido, la cubierta 3 puede entonces ser girada de una manera guiada únicamente en un sentido de giro puesto que un giro en un sentido contrario está impedido por el tope axial 27 adyacente a la respectiva ala que puede oscilar 28. Durante el movimiento giratorio de la cubierta 3 tendrá lugar un rasgado progresivo de la membrana 6 con la siguiente caída rápida y completa de los diferentes componentes del cóctel desde los barriles 4 al interior de la pieza de base 2.

10 El movimiento giratorio de la cubierta 3 será interrumpido entonces por el apoyo de las prolongaciones de colocación 21 contra el siguiente tope axial 27 en el sentido de giro posible, esto es en el ejemplo ilustrado con tres dientes de rasgado 7, después de un giro de 120°. En esta posición, dichos prolongaciones de colocación 21 estarán por encima de los pasos de tránsito mencionados 29 los cuales permiten una elevación libre de la cubierta 3 y la separación de la misma de la base 2 que contiene el cóctel preparado a punto para ser bebido.

15 Con esta forma de realización, la manipulación de mezclado o batido puede ser llevada a cabo en cada posición giratoria intermedia de la cubierta 3 prácticamente bajo condiciones de estanqueidad.

20 En las figuras 20 y 22 con el número de referencia 32 se indica uno de los tres aplanamientos provistos en la cúpula 31 a una distancia mutua de 120° los cuales sirven para determinar la posición correcta entre la cubierta 3 y la base 2 durante la fase de montaje automático, en donde el número de dichos aplanamientos 32 corresponde al número de dientes de rasgado provistos 7.

25 Prácticamente la acción de empuje en la cubierta 3 para el rasgado de la membrana 6 simplemente puede tener lugar mediante la aplicación con una mano de un golpe en la parte superior aplanada de la cubierta 3 de dicha coctelera la cual está por ejemplo apoyada en una mesa o sostenida con la otra mano a fin de causar un deslizamiento de dichas prolongaciones de colocación 21 en dichas alas que pueden oscilar 28 con el siguiente rasgado de la membrana 6 y el apoyo de la última en el escalón de apoyo 30A.

Debido a los propósitos de robustez la base 2 puede estar provista de ranuras, como se indica en la figura 20, así como con nervios a voluntad.

30 La trayectoria de manipulación que comprende una carrera vertical para el rasgado inicial de la membrana 6, una carrera horizontal para el rasgado adicional de la membrana y la carrera de separación vertical para la separación de la cubierta 3 ilustrada con flechas en la figura 26 evidentemente podría ser sustituida por una trayectoria helicoidal parcial, por ejemplo provisto de cierres de bayoneta o similares. De forma similar podría estar provista una disposición invertida de los barriles 4 y los dientes 7, esto es con dichos barriles en la base 2 y los dientes de perforación o rasgado en la cubierta 3.

35 A partir de la descripción estructural y funcional anterior de las diversas formas de realización de cocteleras se pone de manifiesto rápidamente que con las diversas cocteleras propuestas, el objetivo indicado se logra eficazmente y se obtienen las ventajas anteriormente mencionadas.

40 En la puesta en práctica de la invención aquellos expertos en la técnica podrán introducir modificaciones y variaciones concernientes, por ejemplo, a detalles del acoplamiento estructural entre las piezas de cubierta y de base de la coctelera, la forma y la disposición de los dientes de rasgado, un número diferente de barriles, la utilización de materiales sintéticos específicos, etcétera, sin por ello salirse del ámbito de la presente invención como se reivindica en las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

1. Una coctelera desechable que comprende una pieza de base a modo de taza (2) y una pieza de cubierta a modo de taza (3) las cuales se pueden unir juntas de forma que se puedan desmontar con un acoplamiento a presión axial o con un acoplamiento giratorio como por ejemplo un acoplamiento de rosca, una de dichas cubierta (3) o base (2) aloja o forma un recipiente de múltiples barriles (9) los cuales pueden estar cerrados de forma estanca por medio de una membrana (6) y sirven para el alojamiento de ingredientes individuales de un cóctel o una mezcla líquida que se va a preparar, en donde están provistos dientes de rasgado (7) para el rasgado de dicha membrana (6) durante dicho acoplamiento entre dicha pieza de cubierta (3) y dicha pieza de base (2), en la que dicha membrana (6) que cierra dicho recipiente de múltiples barriles (3; 2) está fijada al último y porque dichos dientes de rasgado (7) para el rasgado de dicha membrana (6) están formados de una pieza con la otra pieza de mezclado respectiva (2; 3) de dicha coctelera (1) y que tiene puntas de rasgado cerca de dicha membrana (6) en la posición cerrada o montada de dicha coctelera (1) de modo que un movimiento de traslación mutua axial o de giro entre dichas cubierta (3) y base (2) causa una penetración de dichos dientes de rasgado (7) en el interior de dicha membrana (6) con un rasgado consiguiente de la última (6) y la transferencia de los ingredientes del cóctel, los cuales están contenidos directamente o indirectamente en los barriles (4) de dichas cubierta (3) o base (2), al interior de la otra pieza de mezclado respectiva (2; 3) de dicha coctelera (1) para el mezclado o el batido de dichos ingredientes en el interior de dicha coctelera, caracterizada porque dichos dientes de rasgado (7) están formados en la pared interior lateral o en el fondo (12) de dichas base (2) o cubierta (3).
2. Coctelera según la reivindicación 1 caracterizada porque está provista de medios inequívocos de manipulación (20) para la perforación de la membrana (6) y los movimientos de rasgado y los movimientos de abertura de la coctelera (1) después de la manipulación de batido o agitación.
3. Una coctelera según la reivindicación 1 y 2 caracterizada porque dichos medios inequívocos de manipulación (20) para la perforación de la membrana (6) y los movimientos de rasgado y los movimientos de abertura de la coctelera (1) comprenden:
- 1) en la pieza de base (2):
 - una prolongación de colocación respectiva (21) cerca de cada diente de rasgado (7) por encima de los últimos,
 - 2) en la pieza de cubierta (3), provista de dichos barriles (4) delimitados por una pared cilíndrica a modo de pistón exterior (22) que tiene un reborde de cierre anular superior (23) y un reborde anular inferior (24) en el cual está sellada dicha membrana (6):
 - una corona anular exterior (25), formada por un número de segmentos anulares (26), los cuales están separados una distancia uno de otro, número de segmentos el cual corresponde al número de dientes de rasgado (7), en el que entre los extremos de los segmentos opuestos (26A) están provistos:
 - un tope a modo de cinta axial (27) sustancialmente colocado en medio y que se extiende entre el reborde superior (23) y el lado inferior (26B) de dichos segmentos anulares (26), así como
 - en un lado de dicho tope a modo de cinta axial (27), un ala de colocación (28) la cual se prolonga radialmente desde dicha pared cilíndrica (22) en una cantidad la cual es menor entonces que el grosor radial de dichos segmentos (26), ala de colocación (28) la cual puede oscilar alrededor del plano horizontal bajo una acción de empuje, y
 - en el otro lado de dicho tope a modo de cinta axial (27), un paso de tránsito libre (29) para una prolongación de colocación (21) durante la abertura de la coctelera (1).
4. Una coctelera según la reivindicación 1 caracterizada porque está provisto por lo menos un diente de rasgado (7) para cada barril (4) de dichas cubierta (3) o base (2).
5. Una coctelera según la reivindicación 1 caracterizada porque en una columna axial media (12) de dicha cubierta (3) está provisto un taladro axial (11) y también en dicha membrana (6) está provisto un taladro axial medio, taladros a través de los cuales una paja (10) puede ser conducida e insertada en el interior de dicha coctelera (1).
6. Una coctelera según la reivindicación 1 caracterizada porque dicha base a modo de taza (2) está formada como una taza de té o una taza de expreso y está provista de un asa que se prolonga (13).
7. Una coctelera según la reivindicación 1 caracterizada porque la base (2) es como un recipiente que tiene varios barriles (4) y dichos dientes de rasgado (7) están provistos en dicha cubierta (3), en la que dicha coctelera (1) tiene una conformación a modo de botella agrandada y en la parte superior de dicha cubierta (3) está provisto un tapón (15), por ejemplo un tapón "pull-push", el cual puede contener un componente integrador el cual puede ser

liberado manualmente por el usuario.

8. Una coctelera según la reivindicación 7 caracterizada porque tiene la conformación de una botella plana.
- 5 9. Una coctelera según una o más de las reivindicaciones anteriores caracterizada porque en dichos barriles (4) dichos ingredientes están contenidos en cartuchos (17), en la que dichos cartuchos están fabricados de materiales sintéticos que se pueden rasgar.
- 10 10. Una coctelera según una o más de las reivindicaciones anteriores, con una cubierta (3) y una base (2) que tienen medios de acoplamiento los cuales son móviles por medio de un acoplamiento de rosca, giro o empuje, caracterizada porque está provista de una lengua de garantía, una banda estrecha o similar la cual se obtiene a partir del empaquetado de la coctelera o de la película de cubierta y cubre parcialmente ambas de dicha cubierta (3) y dicha base (2).
- 15 11. Una coctelera según una o más de las reivindicaciones anteriores caracterizada porque en dicho recipiente (2; 3) que tiene más barriles (4) está alojado un recipiente adicional que se puede extraer (16) el cual puede ser abierto por ejemplo por medio de un tapón de garantía y contiene, por ejemplo, un componente integrador, un componente que confiere fluorescencia a la bebida obtenida o similar.
- 20 12. Una coctelera según una o más de las reivindicaciones anteriores caracterizada porque dicho recipiente (2; 3) que tiene más barriles (4) está provisto de un esqueleto de colocación interior que aloja recipientes individuales que se pueden extraer (17).

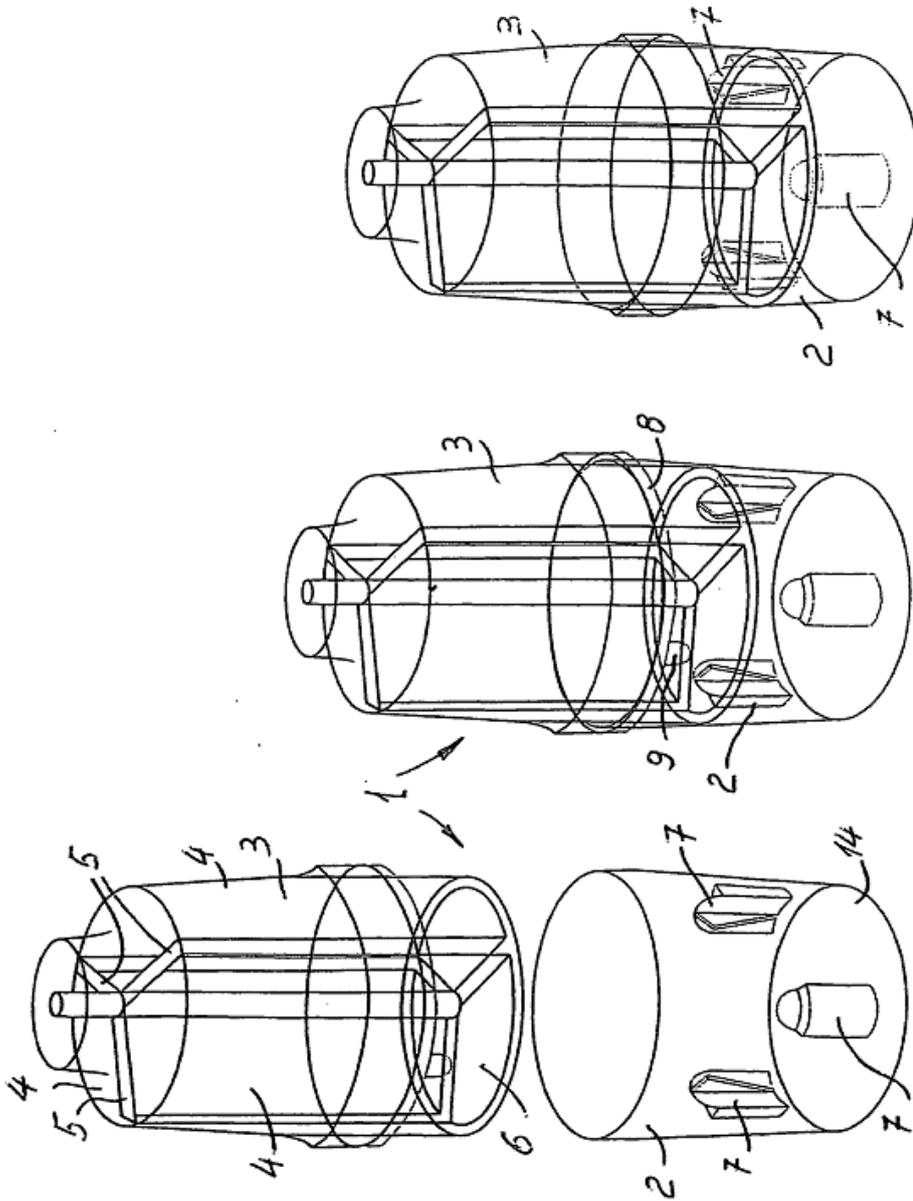


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

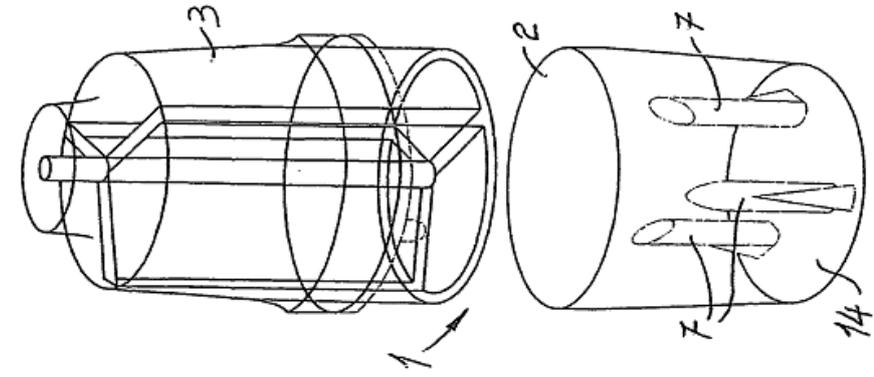


Fig. 4

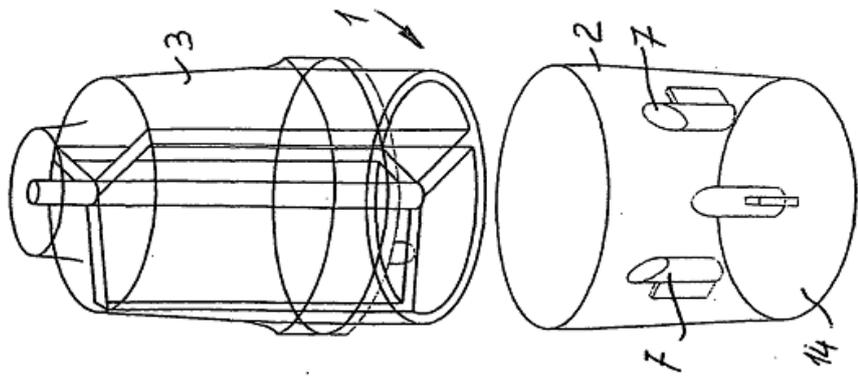


Fig. 5

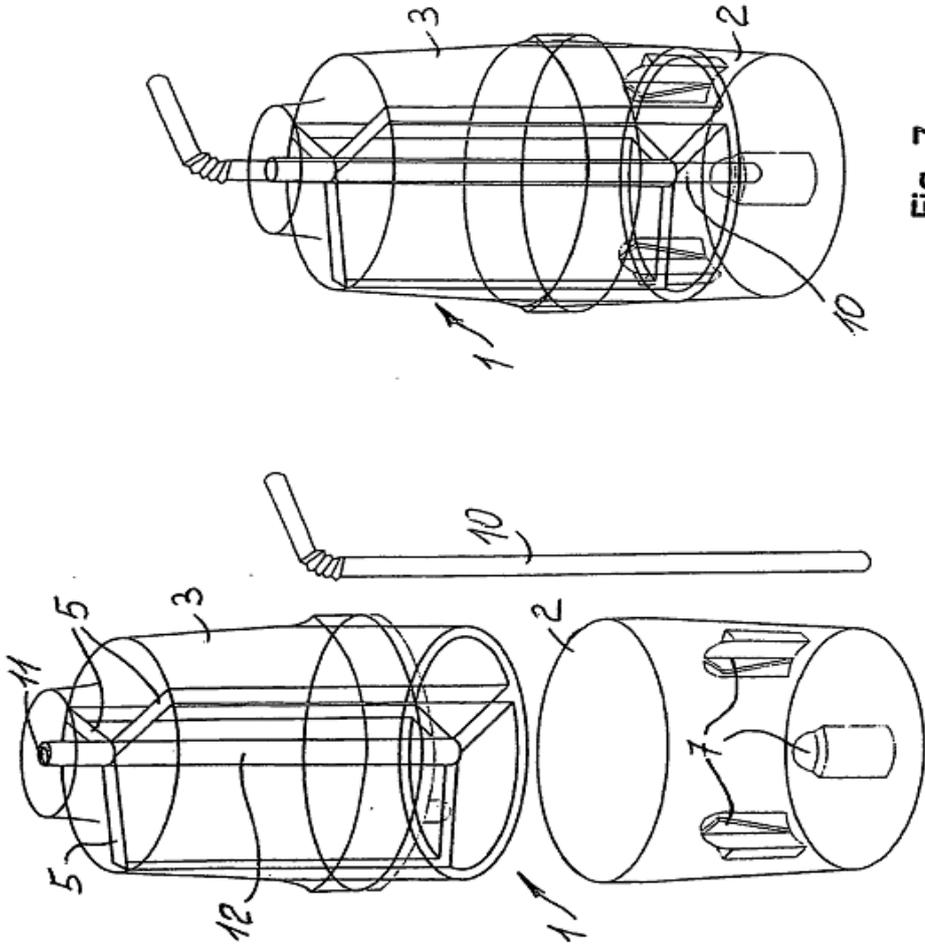


Fig. 7

Fig. 6

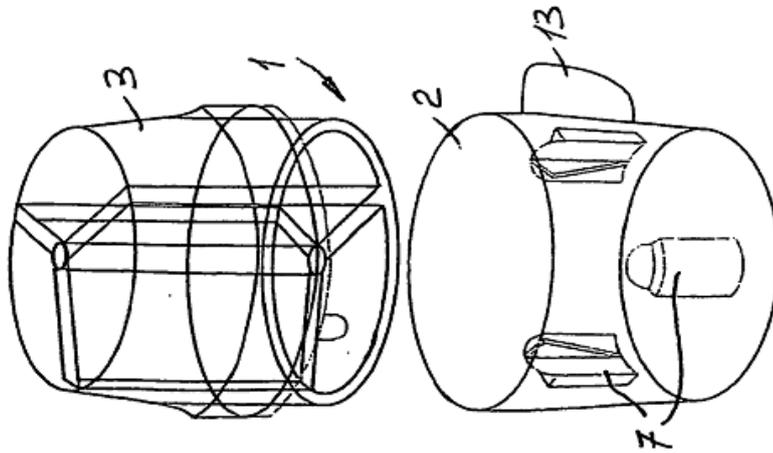


Fig. 8

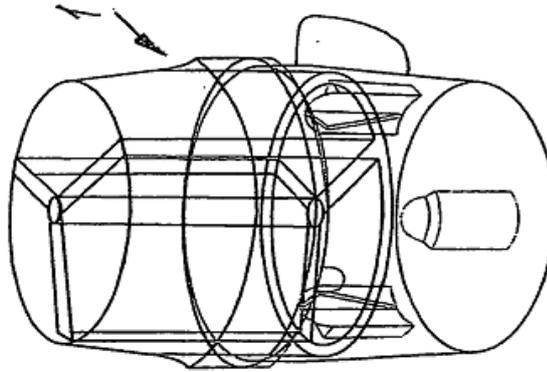


Fig. 9

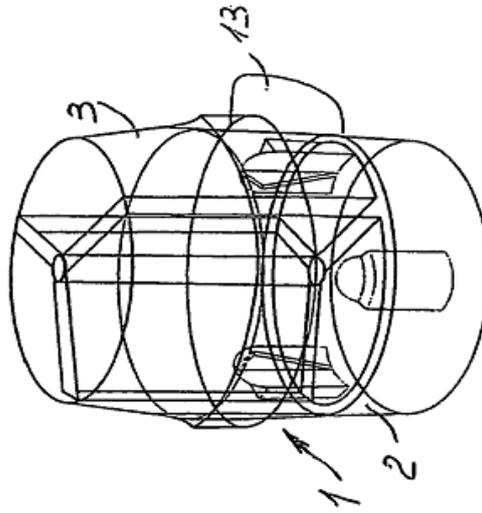


Fig. 10

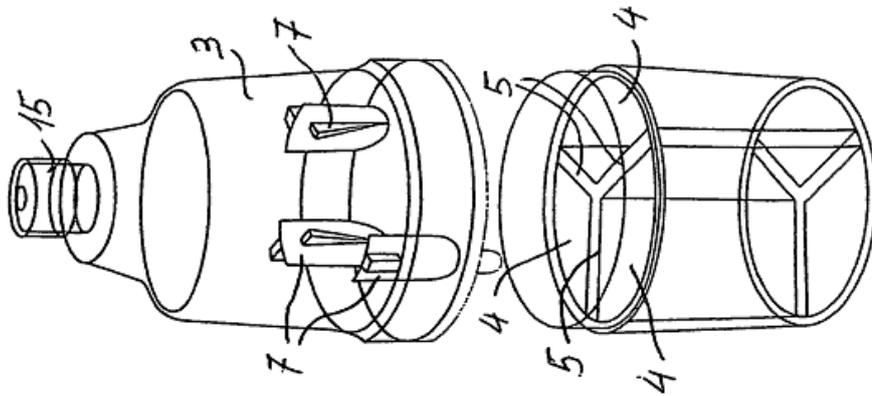


Fig. 11

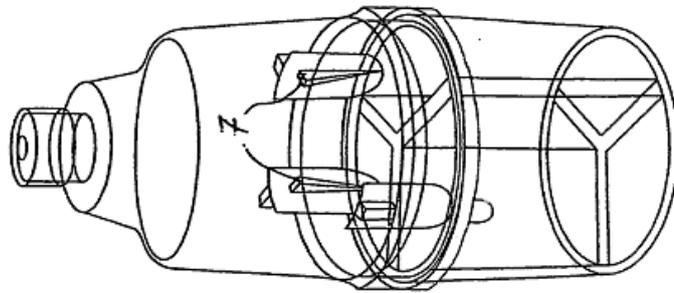


Fig. 12

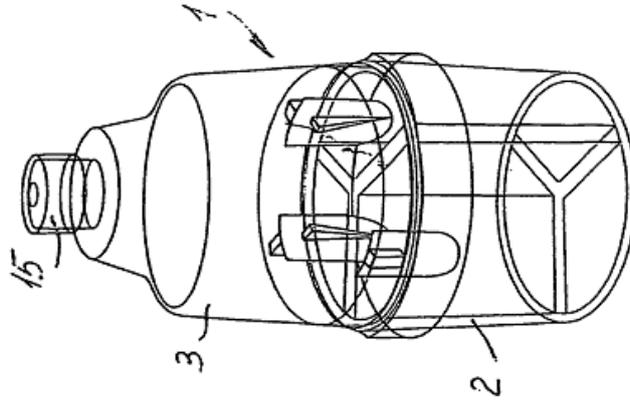


Fig. 13

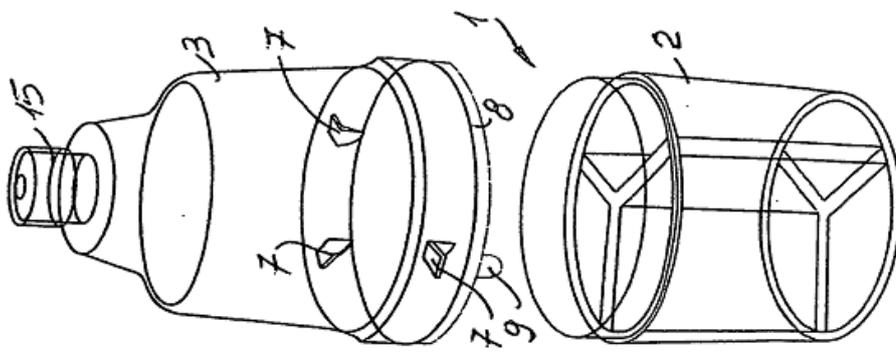


Fig. 14

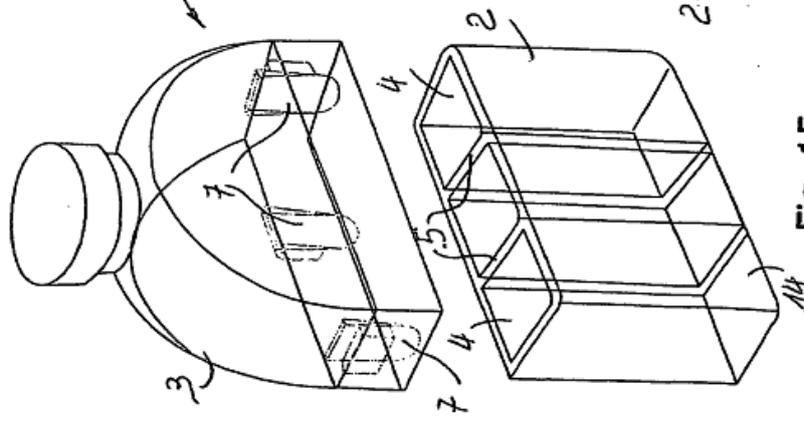


Fig. 15

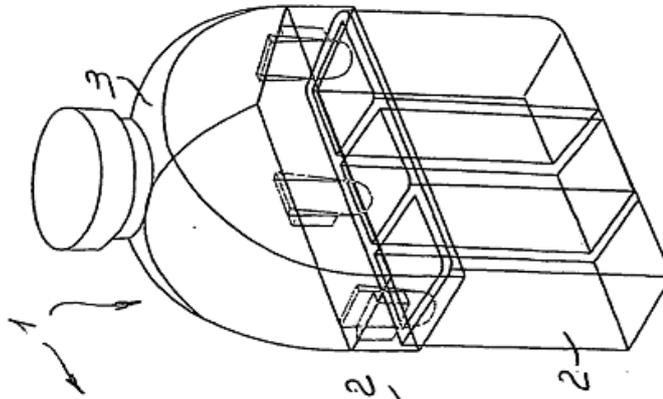


Fig. 16

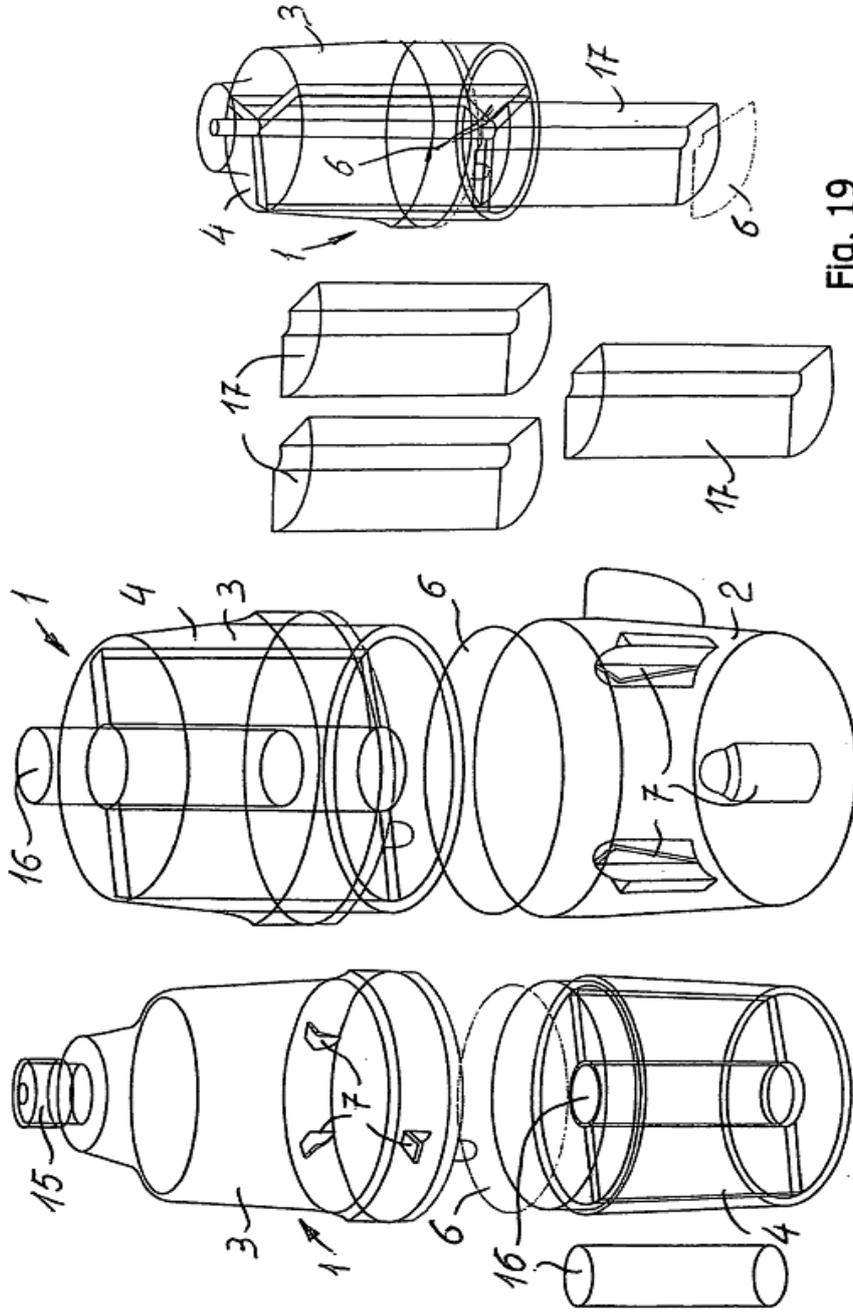


Fig. 19

Fig. 18

Fig. 17

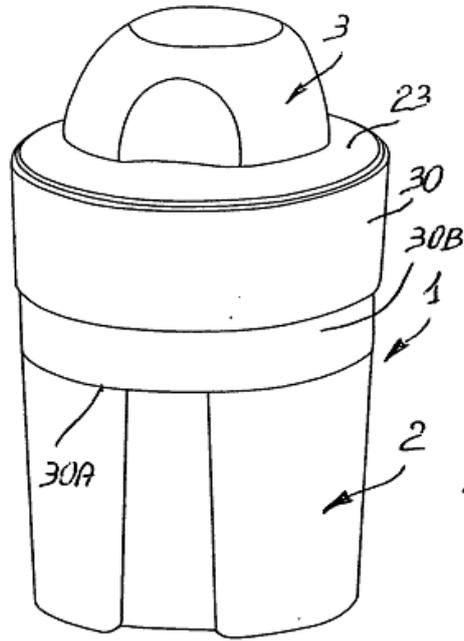


Fig. 20

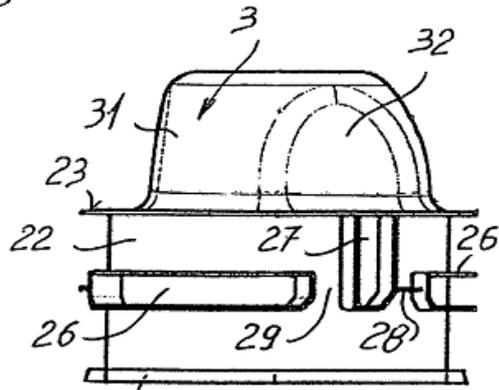


Fig. 22

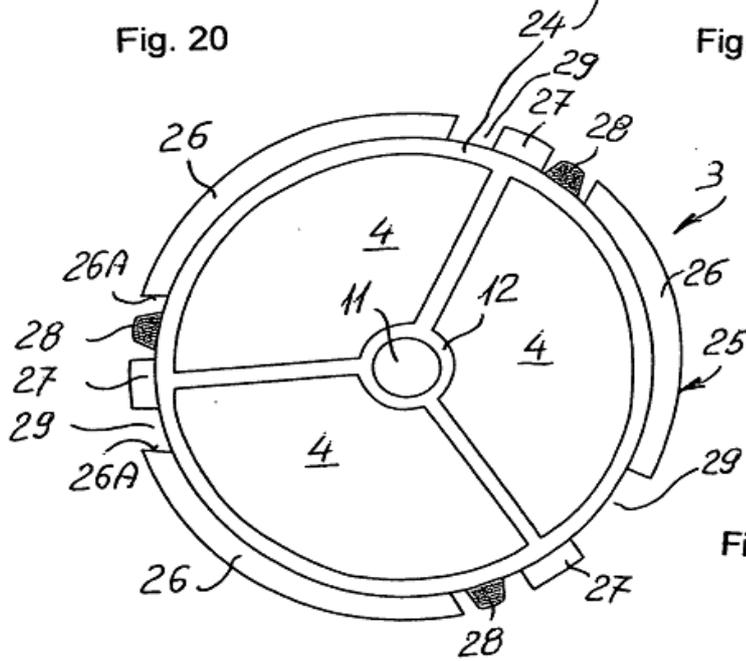


Fig. 23

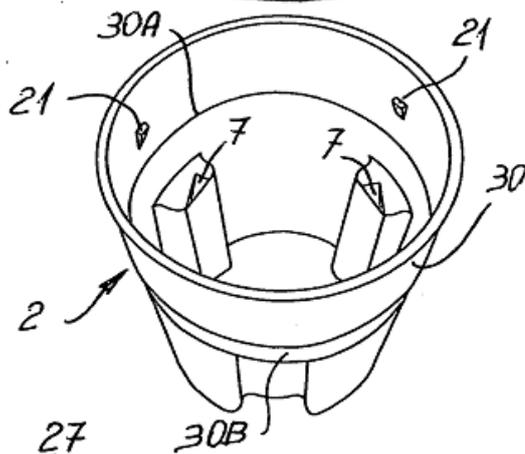
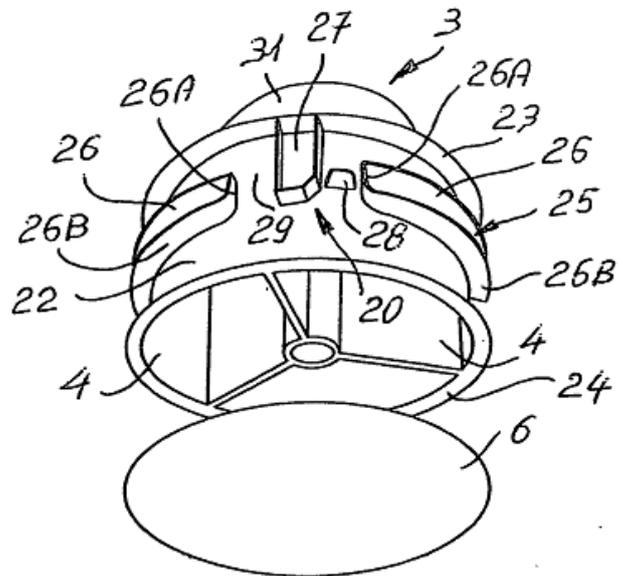


Fig. 21

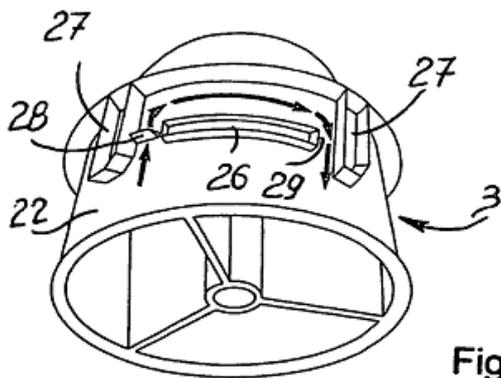


Fig. 26

