(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 550 194**

(51) Int. CI.:

B65D 85/812 (2006.01)

(12) TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA T3

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **19.01.2012 E 12701366 (2)**

(97) Fecha y número de publicación de la concesión europea: **29.07.2015 EP 2665663**

(54) Título: **Dispositivo para la preparación de infusiones**

(30) Prioridad:

19.01.2011 GB 201100871

(45) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
05.11.2015

(73) Titular/es:

MARTINFIELD LIMITED (100.0%)
Bath Road
Oakhill, Somerset BA3 5AQ, GB

(72) Inventor/es:

PAPE, JOHN

(74) Agente/Representante:

MORGADES MANONELLES, Juan Antonio

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

Dispositivo para la preparación de infusiones

La presente invención se refiere a un dispositivo para la preparación de infusiones, de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1, especialmente a un dispositivo para la preparación de infusiones de té o café.

El té y el café son preparados de manera típica mediante la preparación de infusiones, es decir, empapando las hojas de té o los granos molidos de café en agua caliente. Se dispone de una amplia variedad de dispositivos para la separación de los posos de café o las hojas de té de una bebida ya preparada. Por ejemplo, una llamada prensa French utiliza un filtro de rejilla montado en un émbolo para extraer los posos de café de la infusión. Cuando se efectúa la infusión de té en forma de hojas sueltas, es tradicional utilizar un dispositivo para la preparación de infusiones de té. Un dispositivo de infusiones de té utilizado habitualmente comprende una jaula de rejilla que separa las hojas de té con respecto a la infusión durante la fase de empapar en agua. La prensa y la jaula de rejilla, se deben vaciar y limpiar después de la utilización.

El documento GB 2420356, que está de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1, da a conocer una bolsa para infusiones con un par de tiras de tracción fijadas a una costura del fondo y que pasan a través de un asa y que se utilizan para exprimir una bolsa de café.

La presente invención está destinada a dar a conocer un dispositivo para la preparación de infusiones de té o café por el método de infusión. Es un objetivo de la presente invención dar a conocer un dispositivo de un solo uso que es cómodo, efectivo en cuanto a costes de producción y de utilización simple.

En un aspecto, la presente invención da a conocer un dispositivo de preparación de infusiones de té o café que comprende un asa, un accionador y una parte destinada a empapar en agua, caracterizándose porque dicha parte para empapar en agua comprende una tira de exprimido y un armazón deformable de manera elástica para comprimir un filtro o bolsa porosa, estando dispuesto dicho accionador de manera que se extienda a través del asa, y dicha tira de exprimido puede funcionar, en el movimiento relativo de dicha asa y accionador, deformando el mencionado armazón y la bolsa retenida por el mismo en una acción de exprimido.

La parte de empapado en agua comprende un armazón deformable de manera elástica, más preferentemente un armazón de forma triangular o circular.

De manera adecuada, el asa está formada en forma de un elemento alargado, preferentemente tubular.

En una realización, el asa forma parte integral del armazón y el accionador forma parte integral de la tira de exprimido.

En otra realización el asa forma parte integral de la tira de exprimido y el accionador forma parte integral del armazón.

Preferentemente el dispositivo comprende además medios de bloqueo asociados en el accionador y en el asa para retener dicha parte de empapado en agua en orientación de exprimido.

Preferentemente los medios de bloqueo comprenden, como mínimo, una punta, aleta o vástago en el accionador para el acoplamiento con dicha parte del asa.

Preferentemente la, como mínimo, una punta, tiene una primera configuración, que no es de bloqueo, en la que se alinea con el accionador y una segunda configuración, de bloqueo en la que sobresale del accionador.

En una realización preferente, el dispositivo para la preparación de infusiones está realizado sustancialmente a base de papel, preferentemente papel encerado o papel resistente al agua.

En realizaciones preferentes, los medios de exprimido están realizados a base de papel, preferentemente papel encerado o papel resistente al agua.

En una realización, el dispositivo para la preparación de infusiones está lleno de una bolsa porosa que contiene hojas de té sueltas, hojas de té fraccionadas, restos de trituración (“fannings”) o café molido. Preferentemente, la bolsa porosa queda retenida por la parte de empapado en agua. En una realización, la bolsa porosa está fijada a la parte de empapado en agua por medio de una tira adhesiva.

De manera ventajosa, el dispositivo comprende, como mínimo, un compartimiento para almacenar leche en polvo, azúcar, un edulcorante o una mezcla de los mismos. De manera adecuada, como mínimo, un compartimiento queda dispuesto en una pared exterior de la parte del asa o dentro del accionador.

El aspecto anterior y otros aspectos de la presente invención se describirán a continuación de manera más detallada, a título de ejemplo solamente, haciendo referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

La figura 1 muestra dos vistas en perspectiva de una primera realización de un dispositivo de preparación de infusiones de acuerdo con la presente invención;

La figura 2 muestra una bolsa porosa adecuada para su utilización con la realización de la figura 1;

Las figuras 3a y 3b son una serie de vistas parciales en perspectiva de la realización 1, mostrando el bloqueo de los medios de exprimido;

La figura 4 muestra dos vistas en perspectiva de la realización de la figura 1, mostrando el aparato en utilización;

La figura 5 es una vista en perspectiva de una segunda realización de un dispositivo de preparación de infusiones de acuerdo con la presente invención, en una primera configuración;

La figura 6 es una vista en perspectiva de la realización de la figura 5 en una segunda configuración;

La figura 7 muestra el funcionamiento de la realización de la figura 5 en su utilización; Y

La figura 8 muestra un compartimiento de almacenamiento en la realización de la figura 5.

La figura 1 muestra un dispositivo de preparación de infusiones que tiene un asa 10, una parte de empapado en agua 11 y una tira de exprimido 12. El asa 10 es un elemento hueco que tiene un extremo de sujeción 20 y un extremo de agitación 21. La parte de empapado 11 se une al extremo de agitación 21 del asa 10. La tira de exprimido 12 entra en contacto con la parte de empapado en agua 11 y el asa 10. En particular, la tira del dispositivo de exprimido 12 se acopla en un borde 14 de la parte de empapado en agua 11 y es recibida por una base abierta del extremo de agitación 21 del asa 10. La tira del dispositivo de exprimido 12 se extiende desde el extremo de agitación 21 al extremo del asa 20. El extremo 20 del asa tiene una parte superior cerrada, adyacente a la cual, se encuentra una ranura 36 para el acoplamiento de la tira de exprimido 12.

La parte de exprimido 11 comprende un armazón de forma general triangular 22. Una bolsa porosa 40, que contiene hojas de té o café molido, queda retenida en el armazón triangular 22. La bolsa 40 tiene una tira adhesiva 39 para la fijación de la bolsa 40 al armazón 22. El armazón triangular 22 tiene un vértice superior 15 y dos puntas inferiores 30, 31. El vértice superior 15 se une al extremo de agitación 21 del asa 10. En oposición al vértice 15 se encuentra el borde 14.

Un primer extremo de la tira de exprimido 12 comprende un bucle que rodea la parte de empapado en agua 11. En particular, el bucle rodea el borde 14 del armazón triangular 22. Un segundo extremo de la tira de exprimido 12 comprende un accionador 13 en forma de una aleta. La aleta sobresale de la ranura 36. Medios de bloqueo, en forma de una serie de puntas 37, están dispuestos en el accionador 13 (figuras 3a y 3b). En una realización, las puntas 37 tienen una primera configuración en la que están niveladas con el accionador 13, y una segunda configuración, en la que sobresalen hacia fuera desde el accionador 13 (figura 3a). La segunda configuración se puede obtener por la flexión del accionador 13.

La tira de exprimido 12 funciona al tirar de la aleta de accionamiento en una dirección alejada del armazón 22 y perpendicular al borde 14. El armazón triangular 22 es deformable de manera elástica, y en particular, el borde 14 se puede desplazar, hacia el vértice 15, y en separación del mismo, por el accionamiento de la tira de exprimido 12. El movimiento del borde 14 hacia el vértice 15 provoca la compresión de la bolsa 40 retenida dentro del armazón triangular 22. Una vez se elimina la fuerza de tracción de la aleta 13, una tira 12 del dispositivo de exprimido se aflojará y el armazón 22 volverá a su configuración original, sin compresión.

En ciertas realizaciones, el asa 10 incluye uno o varios compartimientos de almacenamiento (no mostrados) para almacenar una parte de leche en polvo, azúcar o edulcorante artificial (o mezcla de los mismos). De manera conveniente, el compartimiento está formado en una pared externa del asa 10.

Se pretende que el dispositivo para la preparación de infusiones de la presente invención se llene con una bolsa porosa 40, que contiene bolsas de té o café molido, que queda retenida en la parte de empapado en agua 11. En la utilización del dispositivo para la preparación de infusiones, la parte de empapado en agua 11 (y la bolsa 40, retenida en su interior) está sumergida en una taza de agua caliente y se agita utilizando el asa 10. Durante el empapado en agua, la aleta 13 puede ser objeto de tracción (para comprimir la bolsa 40) y soltándola después, a efectos de acelerar el proceso de la infusión. Una vez se ha preparado una bebida, el dispositivo es retirado del agua y la aleta 13 es objeto de tracción para exprimir líquido de la bolsa 40. Entonces, la aleta 13 puede ser objeto de tracción soltándola después varias veces para exprimir líquido adicional de té o café de la bolsa 40. Antes de la eliminación del dispositivo, las puntas 37 son alineadas de manera adyacente a la ranura 36 (figuras 3a y 3b) al tirar

de la aleta 13. La aleta 13 es mantenida en esta posición final, bloqueada,, por acoplamiento de una de las puntas 37 con el asa 10.

Una segunda realización 50 se ha mostrado en las figuras 5 a 9. Esta realización está dispuesta para proporcionar un funcionamiento de “empuje para exprimido”, pero la construcción es bastante similar. El asa 51 está formada de manera integral con la tira de exprimido 52. El armazón 53 de la parte de empapado en agua está formado de manera integral con el accionador de exprimido 54 que pasa dentro del asa 51. El accionador 54 y el asa 51 son ambos tubulares para mayor comodidad. Tal como se puede apreciar por comparación de las figuras 5 y 6 y también la figura 7, el empuje sobre el dispositivo de exprimido 54 provoca que el borde inferior del armazón 53 empuje hacia arriba contra la bolsa 55 dispuesta dentro del armazón, comprimiendo, por lo tanto, la bolsa 55 contra la parte inferior del armazón 53, retenida por la tira de exprimido 52.

Tal como se ha mostrado en las figuras 5 a 7, de manera ventajosa, esta realización del dispositivo de preparación de infusiones incluye también medios de bloqueo en forma de una serie de vástagos 60 formados en el accionador de exprimido 54 que se pueden acoplar con una abertura 61 formada en el lugar correspondiente en el asa 51.

Tal como se muestra en la figura 8, el accionador tubular forma de manera adecuada o incluye un contenedor para contener azúcar o leche en crema o en polvo; o bien una mezcla de las dos, cerrada de manera estanca por una caperuza o cierre estanco 62. Se observará que el contenedor tendrá también un cierre en el extremo inferior para retener los materiales en polvo.

El dispositivo para la preparación de infusiones de la presente invención está previsto como producto de un solo uso, vendido como unidad montada en fábrica. Dado que el dispositivo no está destinado a la preparación de múltiples servicios de té o café, el asa y la parte de empapado pueden estar formadas completamente de papel, preferentemente papel encerado o resistente al agua. Como consecuencia, el dispositivo es simple y efectivo de producir en cuanto a costes, y también facilita su reciclado fácil. Además, una vez se ha preparado una bebida, el dispositivo y la bolsa pueden ser eliminados en forma de unidad única.

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo para la preparación de infusiones de té o café que comprende un asa (10, 51), un accionador (13, 54), y una parte de empapado en agua, caracterizado porque dicha parte de empapado comprende una banda de exprimido (12, 52) y un armazón deformable elásticamente (22, 53) para retener una bolsa porosa o un filtro, estando dispuesto dicho accionador (13, 54) de manera que se extiende a través de dicha asa (10, 51), y dicha tira de exprimido puede funcionar, según el movimiento relativo de dicha asa (10, 51) y accionador, para deformar dicho armazón (22, 53) y cualquiera de las bolsas retenidas en una acción de exprimido.

2. Dispositivo para la preparación de infusiones según, la reivindicación 1, en el que el armazón (22, 53) es triangular o circular.

3. Dispositivo para la preparación de infusiones, según la reivindicación 1 ó 2, en el que el asa (10, 52) está formada como elemento alargado, preferentemente tubular.

4. Dispositivo para la preparación de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en la que dicha asa (10) forma parte integral con dicho armazón (22).

5. Dispositivo para la preparación de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dicho accionador (13) forma parte integral con dicha tira de exprimido (12).

6. Dispositivo para la preparación de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que dicha asa (51) forma parte integral de dicha tira de exprimido (12).

7. Dispositivo para la preparación de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que el accionador (54) forma parte integral con dicho armazón (53).

8. Dispositivo para la preparación de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende además unos medios de bloqueo asociados (37, 60) en el accionador (13, 54) y un asa (10, 51) para retener dicha parte de empapado en una orientación de exprimido.

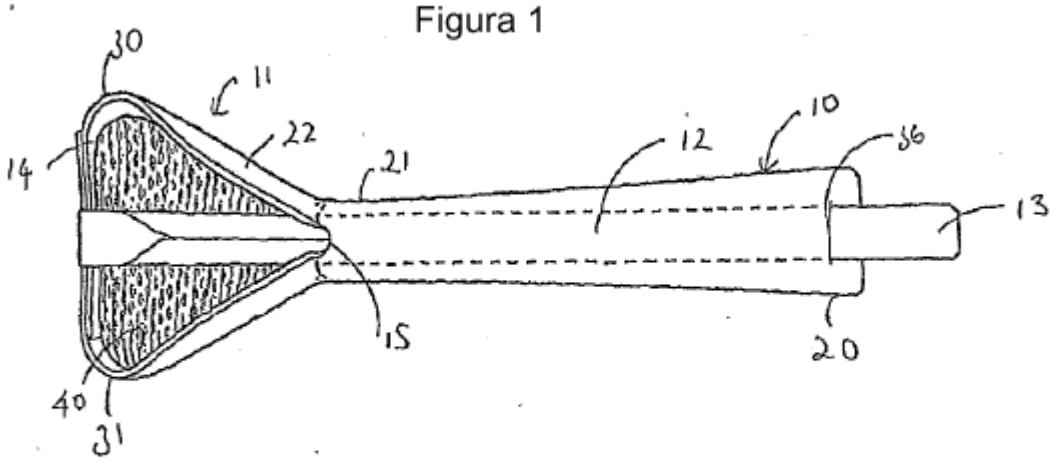
9. Dispositivo de preparación de infusiones, según la reivindicación 8, en el que el dispositivo de bloqueo comprende, como mínimo, una punta (37), aleta o vástago (60) sobre el accionador para el acoplamiento de dicha parte del asa (10, 51).

10. Dispositivo de preparación de infusiones, según la reivindicación 9, en el que dicha como mínimo una punta (37) tiene una primera configuración, no bloqueante, en la que se encuentra nivelada con el accionador (13) y una segunda configuración, de bloqueo, en la que sobresale del accionador, pudiéndose tener dicha segunda configuración por flexión del accionador (13).

11. Dispositivo para la preparación de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, formado sustancialmente de papel, preferentemente papel encerado o resistente al agua.

12. Dispositivo para la preparación de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la parte del asa comprende un compartimiento para el almacenamiento de leche en polvo, azúcar, edulcorantes artificiales, o mezclas de los mismos.

Figura 1



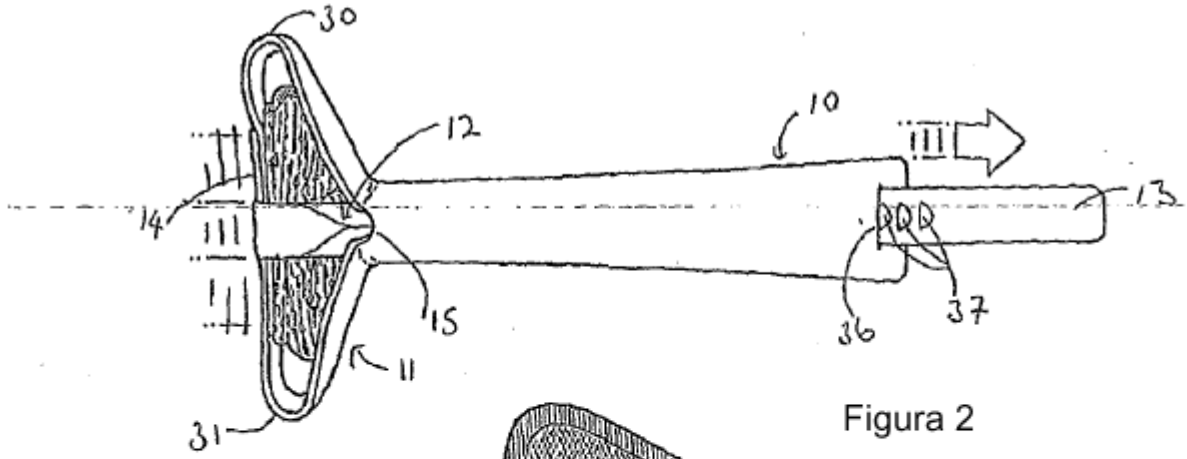
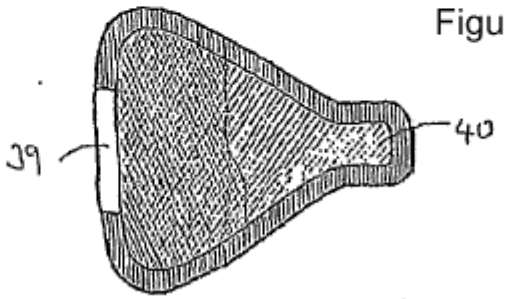


Figura 2



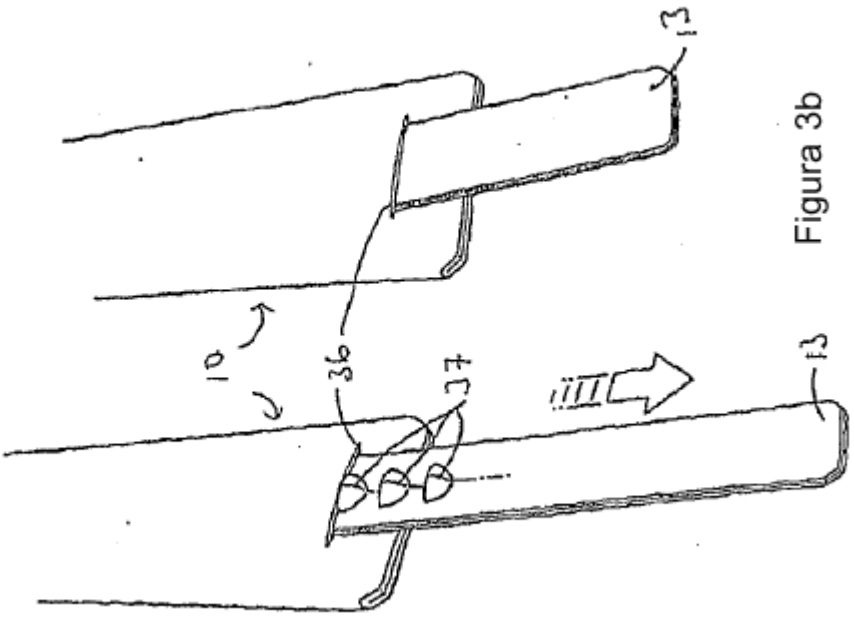


Figura 3b

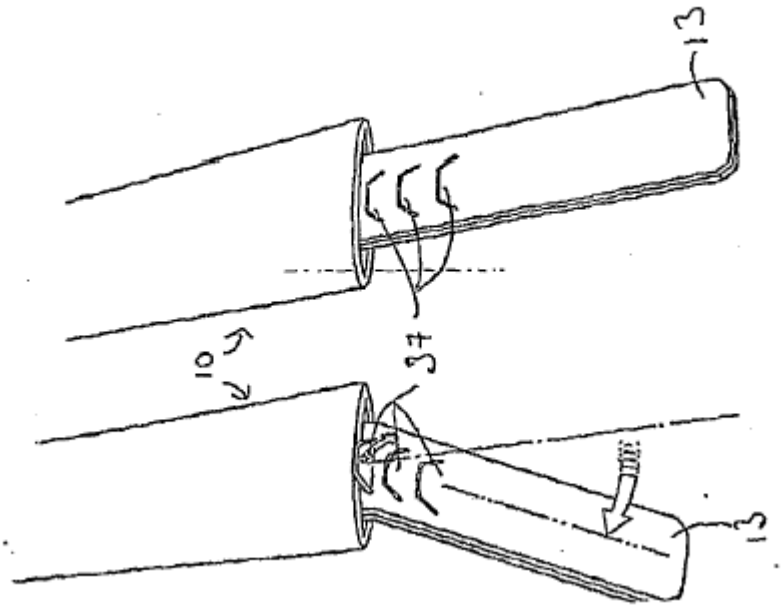


Figura 3a

Figura 4

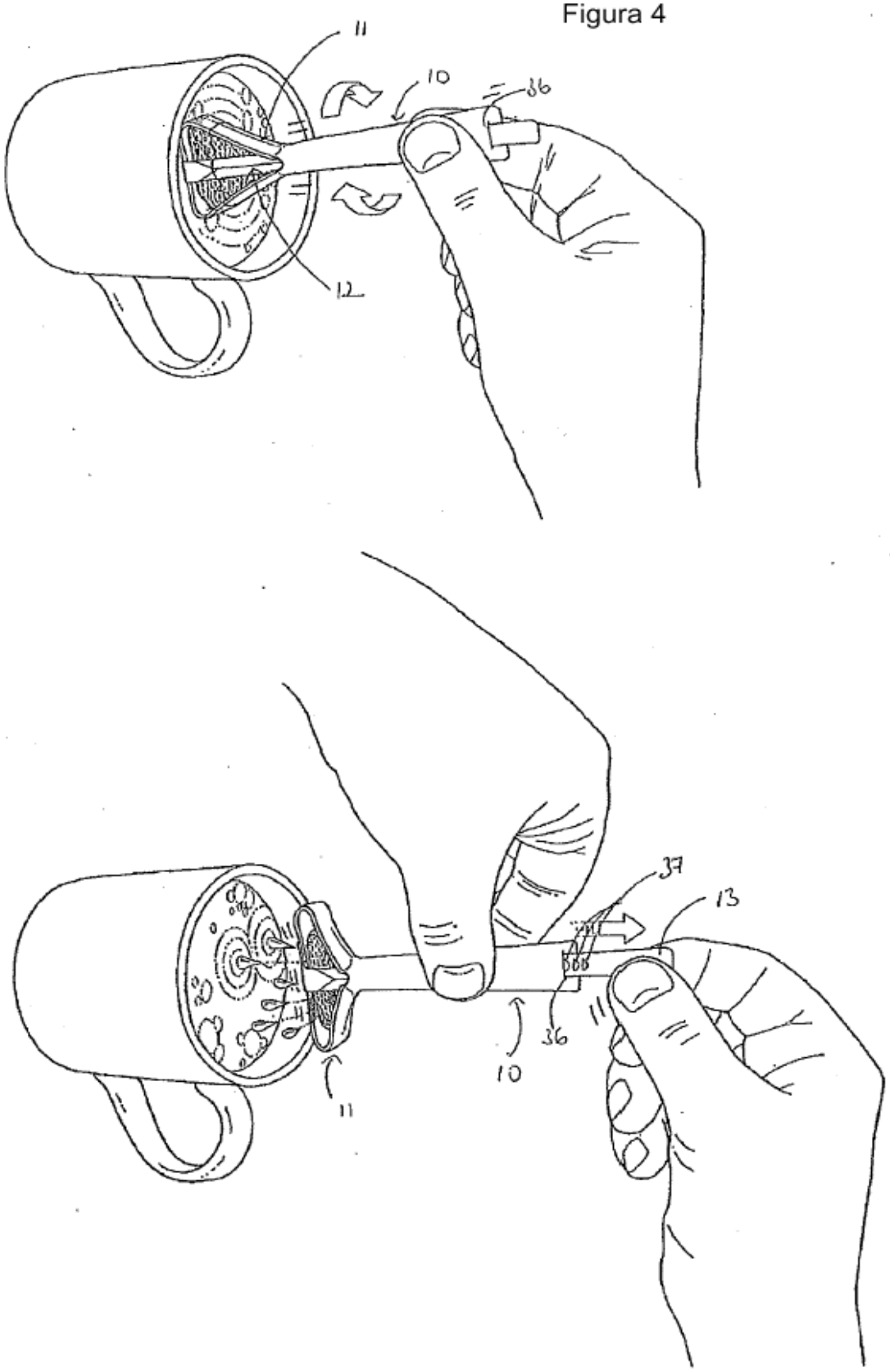


FIG 5

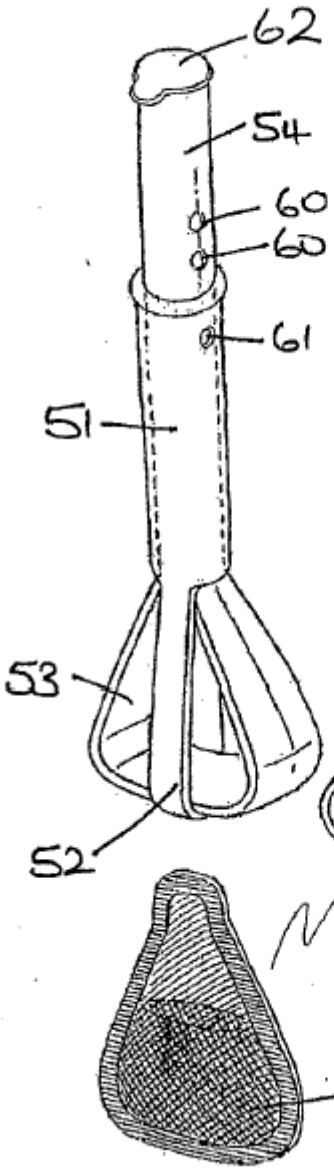
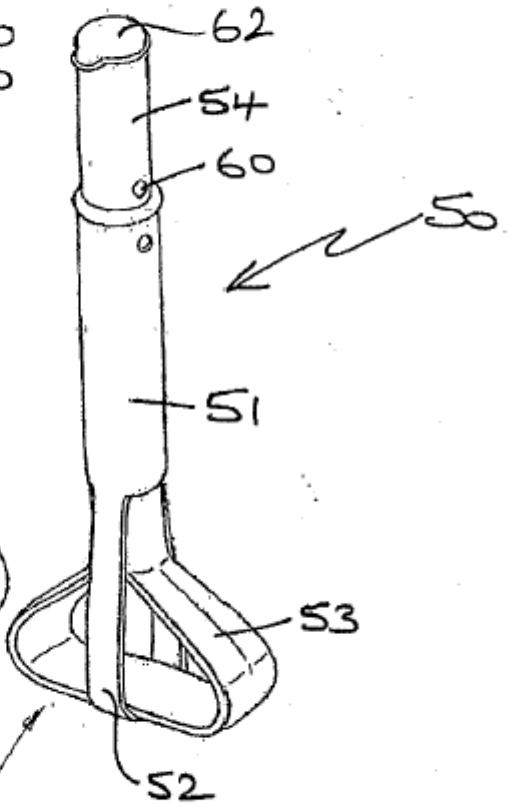


FIG 6



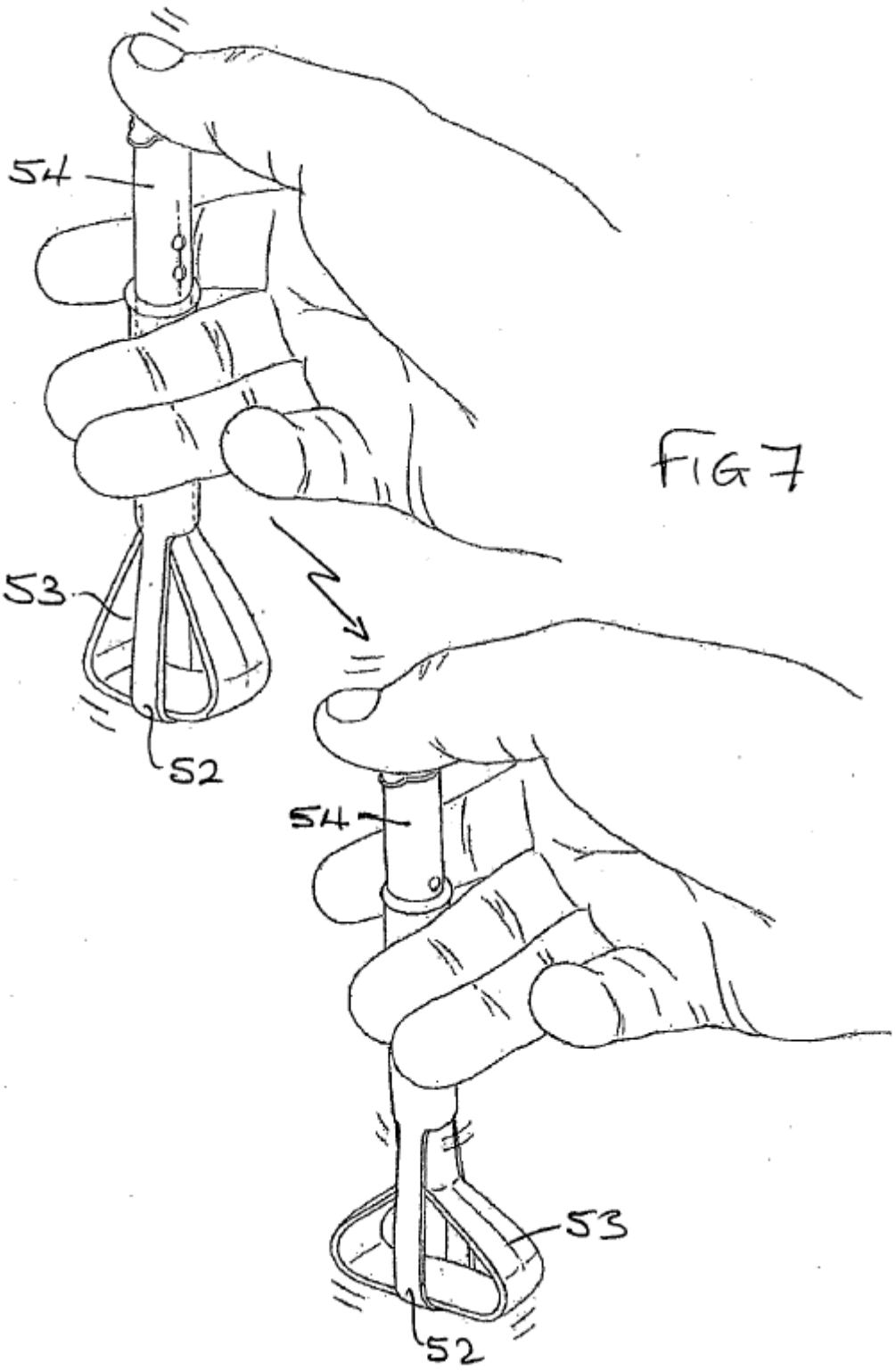


FIG 7

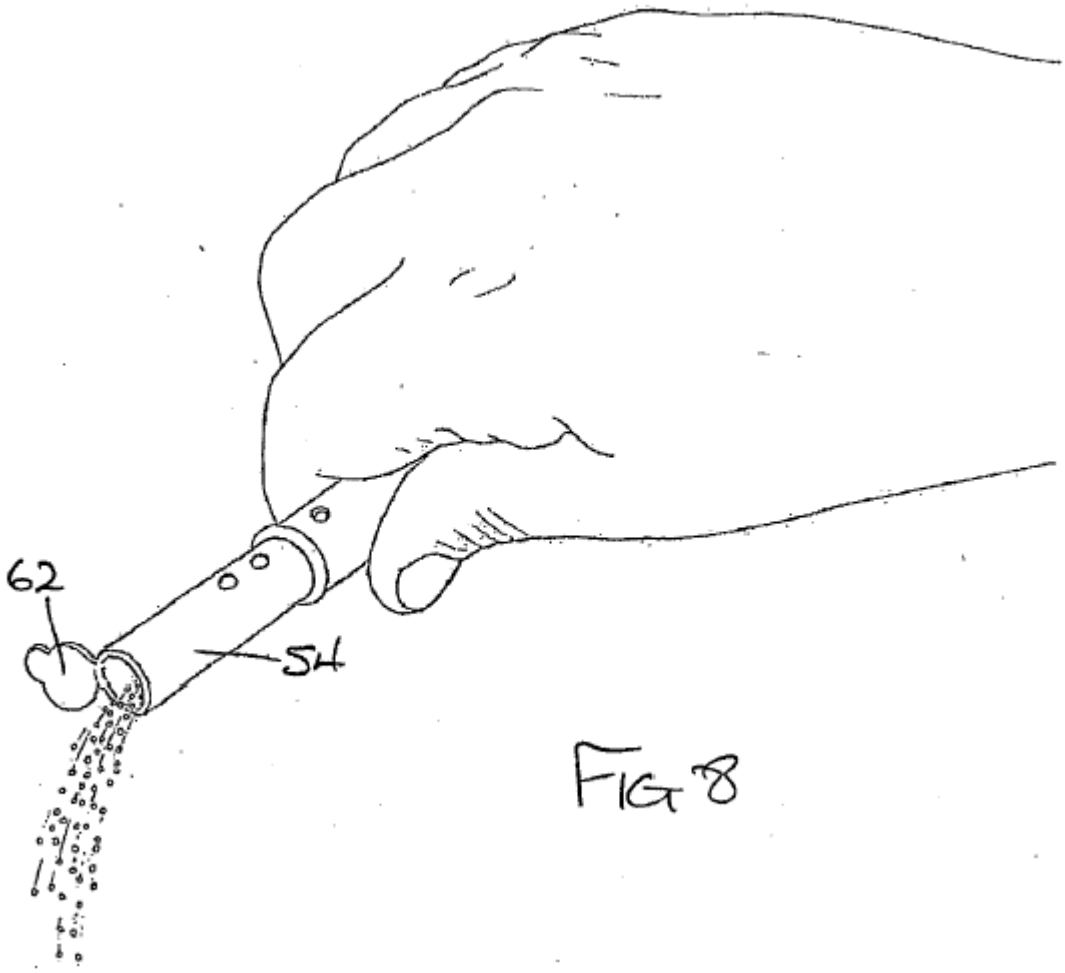


FIG 8