(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 557 132**

(51) Int. Cl.:

A47J 31/40 (2006.01)
A47J 43/044 (2006.01)

(12) TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA T3

(96) Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **25.04.2011** **E 11774366 (6)**

(97) Fecha y número de publicación de la concesión europea: **07.10.2015** **EP 2565258**

(54) Título: **Preparador de cócteles arcoiris**

(30) Prioridad:

29.04.2010 CN 201010158378

(45) Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
22.01.2016

(73) Titular/es:

LIN, BO (100.0%)
Floor 2, Building 2, LaoBanBian Street 14, Jin Jiang District
Chengdu, Sichuan 610016, CN

(72) Inventor/es:

LIN, BO

(74) Agente/Representante:

LAZCANO GAINZA, Jesús

ES 2 557 132 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

Preparador de cócteles arcoiris

La invención se refiere a un preparador de cócteles, y más particularmente a un preparador de cócteles arcoíris.

Los cócteles arcoíris, los cuales presentan diferentes colores estratificados, son muy difíciles de preparar. Para preparar un cóctel arcoíris, se añaden, por turnos, a una copa, diferentes licores bases y bebidas que tienen diferentes pesos específicos. Un método típico para preparar un cóctel arcoíris es apoyar una cuchara de coctelería contra la pared interior de una copa, y hacer que el licor fluya a lo largo de la cuchara de coctelería y dentro de la copa lentamente. Sin embargo, en una preparación real, solo aquellos licores que incluyen pesos específicos aparentemente diferentes pueden estratificarse; la mayoría de las fórmulas clásicas de cóctel arcoíris no pueden estratificarse bien y solo pueden presentarse dos o tres capas, debido a que las diferentes capas tienden a mezclarse entre sí. Adicionalmente, el cuerpo de la copa no puede ser profundo de manera que la cuchara de coctelería pueda estar cerca del nivel de licor. Por lo tanto, la preparación manual es muy difícil y consume mucho tiempo. Usualmente, un barman común no puede preparar un cóctel arcoíris con más de cinco capas especialmente cuando usa una copa que tiene un cuerpo profundo. La publicación de la solicitud de patente china No. 101336805A describe un preparador automático de cócteles que incluye un bastidor, múltiples cuerpos de latas que se disponen en el bastidor, un sistema de tuberías que conecta los múltiples cuerpos de latas a una salida para el licor, y una unidad de control programable. El preparador automático de cócteles se usa para mezclar diferentes bebidas para preparar un cóctel pero no puede estratificar un cóctel en múltiples capas.

En vista de los problemas descritos anteriormente, uno de los objetivos de la invención es proporcionar un preparador de cócteles arcoíris. El preparador puede rociar diferentes licores uniformemente a lo largo de la pared lateral de la copa por medio del principio de la fuerza centrífuga para lograr un buen efecto de estratificación. El preparador de cócteles arcoíris es de estructura simple, conveniente para la operación, y rápido para la preparación.

El esquema técnico de la invención se resume como sigue. Un preparador de cócteles arcoíris que comprende: un soporte; un cabezal de salida del licor que comprende una cavidad interna y una pared lateral que comprende una pluralidad de agujeros de salida; una taza de medición; un motor que se dispone en el soporte; y un dispositivo de transmisión. El cabezal de salida del licor es cilíndrico y se dispone verticalmente sobre el soporte. Los agujeros de salida se conectan con la cavidad interna, y la cavidad interna se conecta con la taza de medición. El cabezal de salida del licor se acciona por el motor para rotar por medio del dispositivo de transmisión.

Preferentemente, se dispone un dispositivo de conexión entre el cabezal de salida del licor y el soporte para ajustar una distancia entre el cabezal de salida del licor y el soporte.

Preferentemente, una válvula de apertura se dispone entre la taza de medición y la cavidad interna.

Preferentemente, una velocidad de rotación del cabezal de salida del licor es 300-1500 rpm.

Preferentemente, los agujeros de salida no son menos de 3, y se disponen a lo largo de una dirección circunferencial de la pared lateral del cabezal de salida del licor con iguales intervalos entre cada uno.

Preferentemente, el soporte comprende un soporte de elevación para ajustar una altura del soporte.

Preferentemente, la taza de medición comprende una pluralidad de placas. Las placas dividen la taza de medición en varios compartimentos independientes. Cada compartimento comprende una parte inferior, y la parte inferior se proporciona con un agujero pasante que se conecta con la cavidad interna.

Preferentemente el soporte comprende además una caja de baterías para acomodar las baterías que accionan el motor.

Las ventajas del preparador de cócteles arcoíris se resumen más adelante. Por medio del principio de fuerza centrífuga, el preparador de cócteles arcoíris añade automáticamente licores dentro de una copa en lugar de manualmente. Por lo tanto, los cócteles arcoíris que se preparan no solo tienen un buen efecto de estratificación, sino que también tienen muchas capas, las cuales no pueden realizarse por la preparación manual. Además, el preparador de la invención tiene alta eficiencia de tal manera que el tiempo de preparación para cada cóctel de la invención es mucho menor que cuando se prepara manualmente. Finalmente, el preparador se acciona por baterías, y por lo tanto tiene un tamaño pequeño y un peso liviano. Por lo tanto, es conveniente preparar los cócteles sobre las mesas de los invitados, de esta manera se evita que se agite la entrega lo cual de otra manera afectaría el efecto de estratificación.

La invención se describe a continuación con referencia a los dibujos adjuntos, en los que

La Fig. 1 es un diagrama esquemático de un preparador de cócteles arcoíris de acuerdo con una modalidad de la invención;

La Fig. 2 es un diagrama esquemático de un cabezal de salida del licor de un preparador de cócteles arcoíris de la Fig. 1;

La Fig. 3 es una vista superior de una taza de medición de un preparador de cócteles arcoíris;

La Fig. 4 es un diagrama esquemático de un preparador de cócteles arcoíris de la Fig. 1 durante el uso;

La Fig. 5 es un diagrama esquemático de un preparador de cócteles arcoíris de acuerdo con otra modalidad de la invención; y

La Fig. 6 es un diagrama esquemático de un cabezal de salida del licor de un preparador de cócteles arcoíris de la Fig. 5.

Para ilustrar aún más la invención, se describen más adelante experimentos que detallan un preparador de cócteles arcoíris. Debería notarse que los siguientes ejemplos intentan describir y no limitar la invención.

Como se muestra en la Fig. 1, un preparador de cócteles arcoíris comprende: un soporte, un motor 1 que se dispone sobre el soporte, un dispositivo de transmisión 2, un controlador de velocidad 5, un cabezal de salida del licor 3, una taza de medición 4, un interruptor 6, un soporte de elevación 8, y baterías 7 para accionar el motor 1. El cabezal de salida del licor 3 es una columna hueca que se dispone verticalmente sobre el soporte. El cabezal de salida del licor 3 comprende una cavidad interna y una pared lateral que comprende una pluralidad de agujeros de salida.

Como se muestra en la Fig. 2, los agujeros de salida se conectan con la cavidad interna, y la cavidad interna se conecta con la taza de medición 4.

El cabezal de salida del licor 3 se acciona por el motor 1 que rota por el dispositivo de transmisión 2 y el controlador de velocidad 5. El motor 1 se controla por el interruptor 2. El soporte de elevación 8 se usa para ajustar la altura del soporte de acuerdo con la altura de la copa.

Como se muestra en la Fig. 3, la taza de medición 4 comprende ocho placas 10 las cuales dividen la taza de medición 4 en ocho compartimentos independientes con el mismo tamaño. Cada compartimento comprende una parte inferior, y la parte inferior se proporciona con un agujero pasante 11 que se conecta con la cavidad interna. Por medio de la rotación de la taza de medición, cada compartimento puede conectarse con el cabezal de salida del licor. Por lo tanto, en la preparación de un cóctel, los licores para las diferentes capas se añaden en orden en los compartimentos correspondientes, por medio de la rotación de la taza de medición para conectar cada compartimento con el cabezal de salida del licor. Para adquirir un mejor efecto, es importante controlar la distancia entre el cabezal de salida del licor 3 y el nivel de licor y la distancia del licor que se desliza a lo largo la pared de la copa, por lo tanto, un botón regulador 9 puede colocarse entre el cabezal de salida del licor 3 y el soporte para ajustar la distancia entre el cabezal de salida del licor 3 y el soporte, que es, la distancia entre el cabezal de salida del licor 3 y la base de la copa, como se muestra en la Fig. 5. El cabezal de salida del licor 3 se acopla con el botón regulador 9 como se muestra en la Fig. 6 y se proporciona con roscas o cremalleras que se acoplan con un dispositivo de conexión el cual se acciona por el botón regulador 9 para ajustar la distancia entre el cabezal de salida del licor 3 y el soporte, que es, la distancia entre el cabezal de salida del licor 3 y la copa. La velocidad rotacional del cabezal de salida del licor 3 es 300-1500 rpm. El dispositivo de transmisión 2 emplea un engranaje, polea, o similares.

El preparador anterior se proporciona también con un areómetro para medir el peso específico de diferentes licores y determinar el orden para añadir los licores dentro de la copa.

Puede colocarse una válvula de apertura entre la taza de medición y la cavidad interna para controlar la velocidad de los licores cuando fluyen fuera de la taza de medición.

Durante el uso, el areómetro se usa para medir el peso específico del licor, y los licores se añaden en orden dentro de la copa de acuerdo con el peso específico. Como se muestra en la Fig. 3, se usa una copa esbelta. En primer lugar, el licor que tiene un mayor peso específico se añade dentro de la copa directamente, el preparador de la invención se dispone sobre la copa, y el soporte de elevación 8 y el botón regulador 9 se ajustan para extender el cabezal de salida del licor 3 dentro de la copa. Después, los volúmenes de licores que se requieren se añaden dentro de la taza de medición 4. Se enciende el interruptor 6 para hacer que el cabezal del licor rote; después se presiona la válvula de apertura, el licor se rocía en la pared de la copa uniformemente y fluye hacia abajo a lo largo de la pared dentro de la copa debido a la fuerza centrífuga que se produce durante la rotación del cabezal del licor. Por lo tanto, se forma una nueva capa. Después, se libera la válvula de apertura y se ajusta el botón regulador 9 para aumentar la altura del cabezal de salida del licor para dejar algún espacio para la siguiente capa de licor. Se añade después el licor de la siguiente capa y la siguiente capa se forma cuando se repiten las etapas anteriores. El preparador de la invención puede preparar

convenientemente con alta eficiencia cócteles arcoíris que tienen muchas capas de diferente color, y cada capa tiene un margen claro el cual no puede lograrse por métodos manuales de preparación.

Reivindicaciones

1. Un preparador de cócteles arcoíris, que comprende:

a) un soporte;
b) un cabezal de salida del licor que comprende una cavidad interna y una pared lateral que comprende una pluralidad de agujeros de salida;
c) una taza de medición;
d) un motor que se dispone sobre el soporte; y
e) un dispositivo de transmisión;

en donde

el cabezal de salida del licor se dispone cilíndrica y verticalmente sobre el soporte;
los agujeros de salida se conectan con la cavidad interna, y la cavidad interna se conecta con la taza de medición; y
el cabezal de salida del licor se acciona por el motor para rotar por medio del dispositivo de transmisión.

2. El preparador de la reivindicación 1, caracterizado porque se dispone un dispositivo de conexión entre el cabezal de salida del licor y el soporte para ajustar una distancia entre el cabezal de salida del licor y el soporte.

3. El preparador de la reivindicación 1 o 2, caracterizado porque se dispone una válvula de apertura entre la taza de medición y la cavidad interna.

4. El preparador de la reivindicación 1 o 2, caracterizado porque una velocidad rotacional del cabezal de salida del licor es 300-1500 rpm.

5. El preparador de la reivindicación 1 o 2, caracterizado porque los agujeros de salida no son menos de 3, y se disponen a lo largo de una dirección circunferencial de la pared lateral del cabezal de salida del licor con iguales intervalos entre cada uno.

6. El preparador de la reivindicación 1 o 2, caracterizado porque el soporte comprende un soporte de elevación para ajustar una altura del soporte.

7. El preparador de la reivindicación 1 o 2, caracterizado porque la taza de medición comprende una pluralidad de placas;
las placas dividen la taza de medición en varios compartimentos independientes; y
cada compartimento comprende una parte inferior, y la parte inferior se proporciona con un agujero pasante que se conecta con la cavidad interna.

8. El preparador de la reivindicación 1, caracterizado porque el soporte comprende además una caja de baterías para acomodar las baterías que accionan el motor.

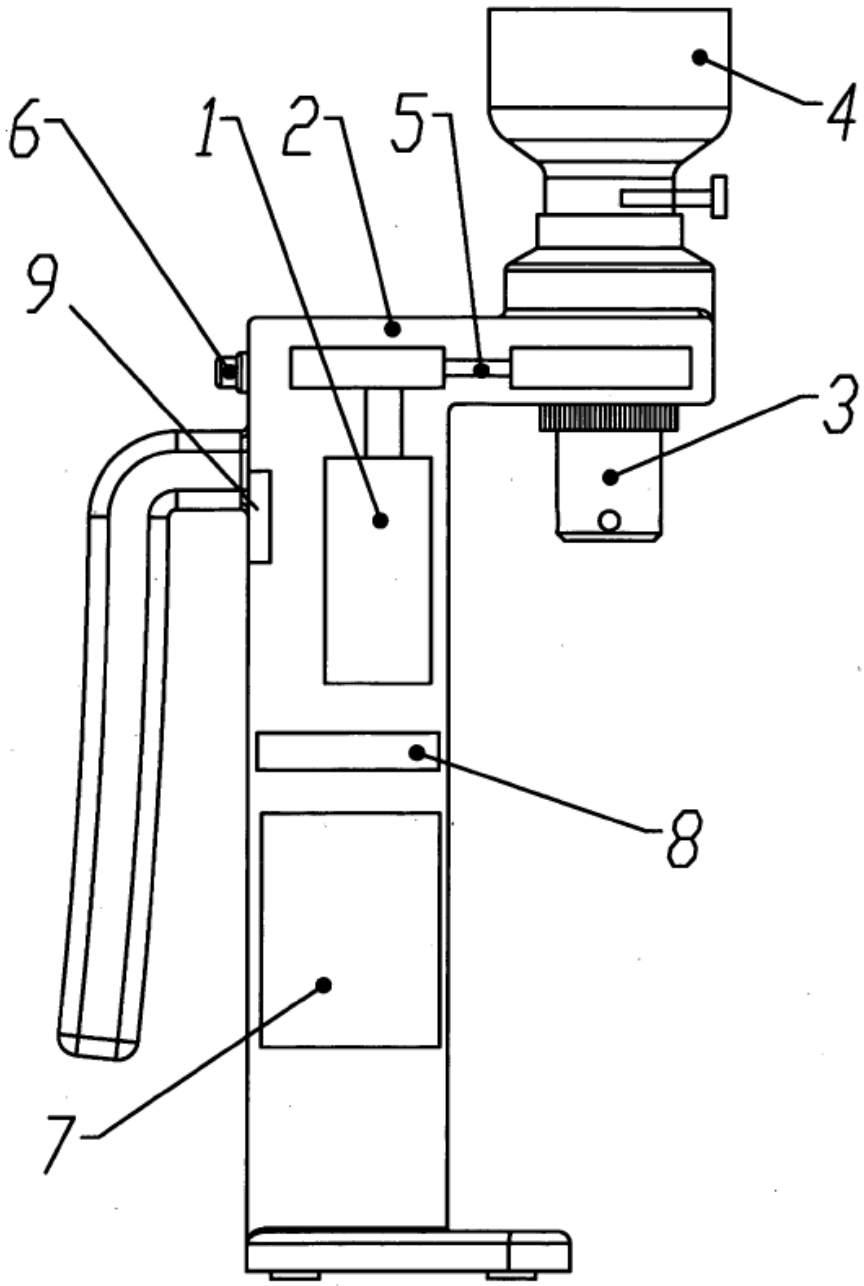

FIG. 1

FIG. 2

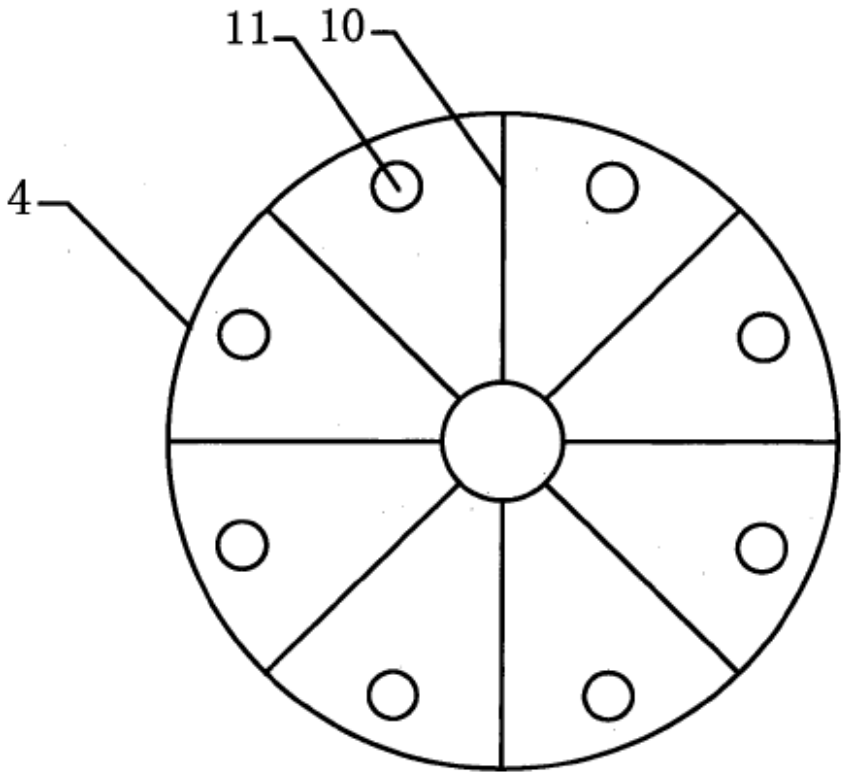

FIG. 3

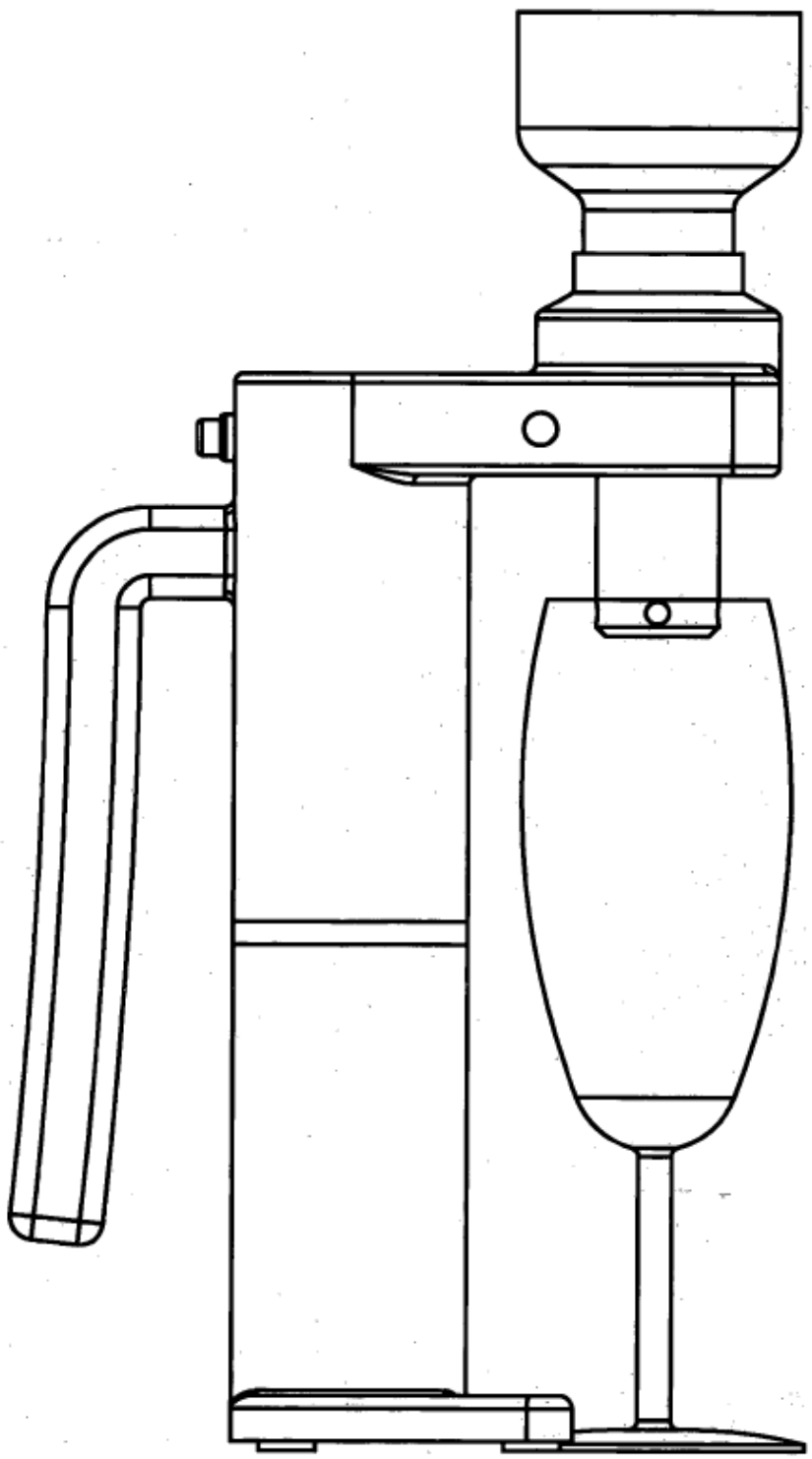

FIG. 4

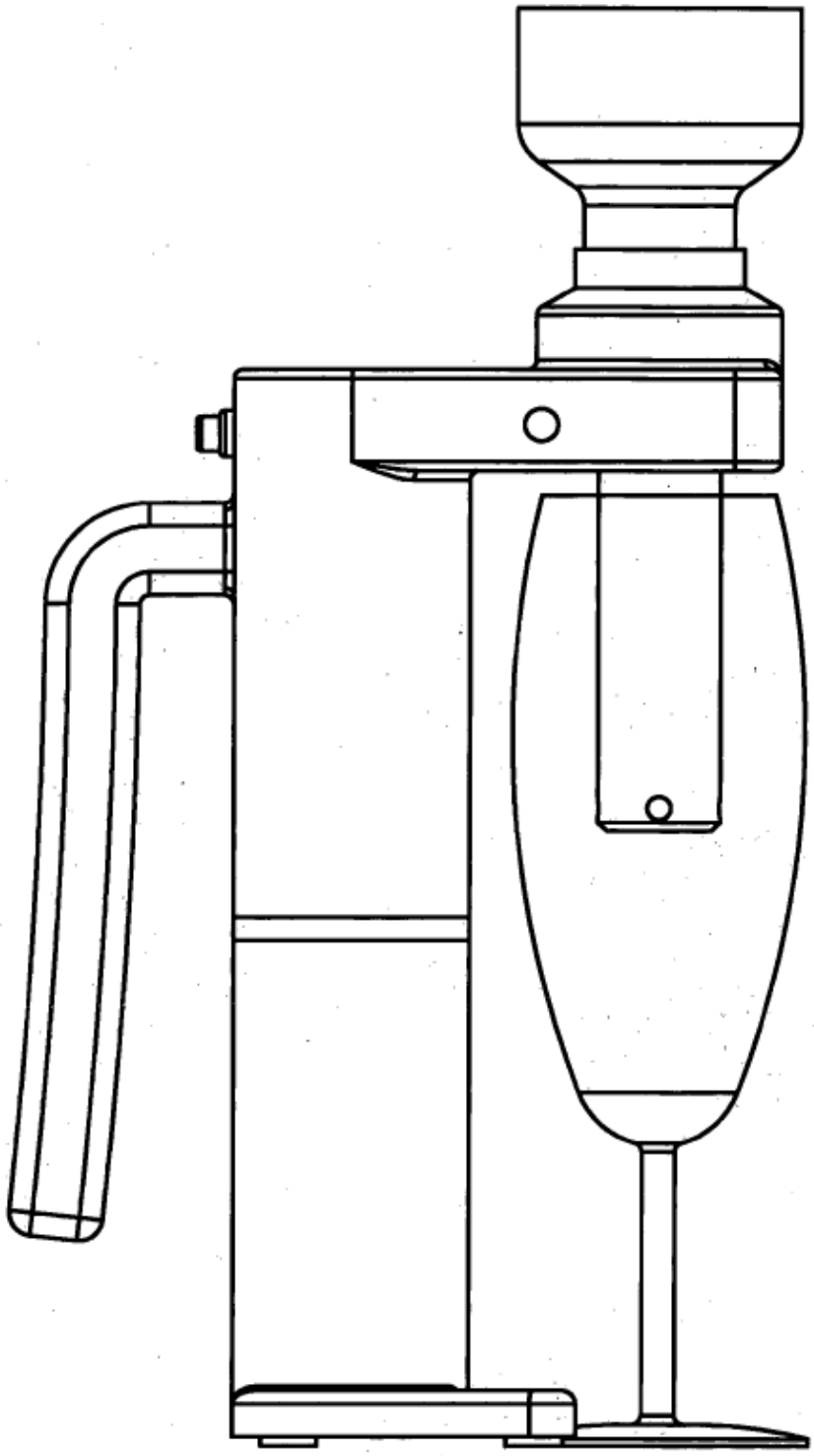

FIG. 5

FIG. 6