

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 114 632**

21 Número de solicitud: 201430872

51 Int. Cl.:

B67D 1/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.06.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.06.2014

71 Solicitantes:

**GOMEZ SOLORZANO, Jesús (100.0%)
C/ Llosacampo, 28-D
39470 RENEDO (Cantabria) ES**

72 Inventor/es:

GOMEZ SOLORZANO, Jesús

74 Agente/Representante:

URÍZAR ANASAGASTI, Jesús María

54 Título: **ESCANCIADOR DE SIDRA O BEBIDAS AFINES.**

ES 1 114 632 U

DESCRIPCIÓN

Escanciador de sidra o bebidas afines.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a un aparato de sobremesa, que presenta un fuelle de accionamiento manual, con el que se genera una sobrepresión en el interior de la botella de sidra, que se sitúa verticalmente apoyada en el aparato, que impulsa una
10 dosis del líquido interior hasta un grifo que se sitúa encima del vaso de sidra, fijado en posición inclinada en un soporte existente en el escanciador, de tal forma que la sidra se escancia en pequeñas dosis cuando el consumidor lo considera necesario.

Antecedentes de la invención

15

La sidra y el txakoli son bebidas que mejoran sustancialmente su sabor si antes de consumirlas se “machacan” o “escancian” al derramar o tirar el líquido contra la superficie del vaso (un vaso ancho para que se pueda introducir la nariz en su interior y así apreciar el aroma de esta bebida); al golpear la bebida contra el vaso se
20 producen unas pequeñas burbujas de anhídrido carbónico que arrastren el aroma de la sidra. Manualmente la persona encargada de escanciar la sidra eleva el brazo que sustenta la botella por encima de la cabeza, coloca el vaso en posición inclinada y deja caer un chorro de líquido contra el borde interior del vaso, lo que conlleva una pérdida sustancial de líquido y lo que es peor, la necesidad de disponer de un amplio espacio,
25 preferentemente al aire libre, para evitar salpicar a los comensales aledaños y parcialmente el típico olor que impregna las sidrerías.

Para intentar paliar estos problemas se han creado varias soluciones de escanciadores automáticos a lo largo de los años, tanto murales (para el interior del
30 bar o sidrería), como de sobremesa (destinados estos últimos a restaurantes, o a nivel doméstico, ya que se colocan en la propia mesa y es el usuario el que se sirve el típico “culín” de sidra cuando lo estima oportuno; en estos aparatos de sobremesa, en todo momento la botella está en el escanciador y se ha procurado que se produzcan las mínimas salpicaduras fuera del vaso y de la mesa.

35

En la literatura de patentes también existen múltiples ejemplo, particularmente en España, país en el que la sidra es una bebida tradicional en varias regiones. En el documento ES 1 050 137 se describe un escanciador constituido a partir de un cuerpo de planta rectangular, que presenta sobre su superficie un fuelle provisto de una palanca de accionamiento, generando aire a presión hacia el interior de una botella que se sustenta verticalmente mediante un soporte provisto de un émbolo y un tope de material flexible, contando el cuerpo con una palanca o cerrojo de liberación en la parte inferior, y presentando en la parte superior de la botella un elemento provisto de una conducción interna que en la parte superior adopta la configuración curvada.

5
10

El documento ES 2 369 184 describe un escanciador ecológico constituido por un cuerpo determinado por dos partes o piezas acopladas entre sí, la primera de ellas como pieza superior y dotada de un pulsador de escanciado asociado a un muelle y a un vástago o eje con una válvula de cierre, que posibilita, mediante la pulsación del pulsador, el paso de la sidra contenida en una botella hacia un pitorro de salida previsto en esa pieza superior, en tanto que la pieza inferior acoplada a la anterior, incorpora un vaso mezclador de aire al que accede la sidra a través de un tubo de impulsión, que se oxigena mediante la entrada de aire procedente de un cilindro acumulador, todo ello situado sobre una base de soporte.

15
20

El documento ES 1 075 708 se refiere a un escanciador para sidra-txakolí, que cuenta con una base o peana del que emerge una columna sobre la que hay fijada una carcasa, en cuyo interior se alojan unos medios de absorción y expulsión de la sidra o el txacolí; sobre la base o peana hay dispuesto un porta vasos a modo de aro sobre el que se encaja o aloja un vaso; de la parte inferior de la carcasa emerge verticalmente un tubo de entrada, mientras que de la parte superior de la carcasa emerge un tubo de salida.

25
30

Descripción de la invención

El escanciador de sidra o bebidas afines objeto de este modelo conforma un aparato de sobremesa que presenta una base horizontal en la que se fijan todos sus elementos, más concretamente un mástil vertical que superiormente incorpora una emergencia lateral la cual inferiormente dispone de una boquilla obturadora, en la que adapta la botella de sidra y en la que aboca una conducción de aire que se inicia en un fuelle impulsor. Por el interior de dicha boquilla pasa una cánula flexible que se

35

introduce hasta el fondo de la botella y conecta con un conducto acodado que remata en una salida a modo de grifo, situada en el lateral opuesto, con respecto al mástil, a la citada emergencia lateral. Mediante accionamiento manual del fuelle se introduce aire a presión en la botella, a través de la boquilla obturadora, que impulsa una cantidad de sidra a través de la cánula de salida hasta el grifo situado como terminación de este conducto, que se sitúa por encima de un soporte para el vaso de sidra en posición inclinada, a fin de que el líquido a escanciar caiga en él con la inclinación adecuada produciéndose el efecto de mayado deseado.

10 Por debajo de la boquilla obturadora, en la base se fija otra de apoyo de la botella, provista de un resorte que tiende a mantenerla levantada, presionando su embocadura en la boquilla obturadora situada justamente encima, a fin de conseguir un cierre estanco que permita ejercer la presión de aire en el interior de la botella cuando se acciona el fuelle en el que nace el conducto de aire que termina en la boquilla obturadora.

El citado fuelle presenta superiormente un orificio que el usuario ha de tapar cuando lo oprime para conseguir el efecto de impulsión deseado, evitándose así la colocación de válvulas en el circuito neumático, ya que la propia mano al apoyarla y retirarla hace esta función.

Se ha previsto que tanto la base, como el mástil y la emergencia lateral existente superiormente sean piezas de madera, unidas convenientemente entre sí, que integran interiormente el conducto, al tiempo que definen el acoplamiento de la boquilla en el extremo de salida de dicho conducto.

Descripción de las figuras

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1 muestra una vista general es perspectiva de este aparato escanciador de sobremesa.

La figura 2 representa una vista en alzado lateral de una sección de este aparato, en la que se aprecia el conducto interior (10) integrado en la base (1) y el mástil (2).

Realización preferente de la invención

5

Como se puede observar en las figuras referenciadas este aparato presenta una base (1), de configuración sensiblemente rectangular, en la que se montan hacia un lateral un mástil (2), en la zona central la base (11) de apoyo de la botella y a continuación el fuelle (8) de accionamiento; quedando por el exterior, fijado en el mástil (2), el soporte (6) para el vaso de sidra, situado justamente debajo del grifo (5).

10

Superiormente y por encima de la base (11) el mástil (2) presenta una prolongación lateral (3) la cual, al igual que dicho mástil (2) y la base (1) son piezas de madera, convenientemente unidas entre sí mediante encolado o tirafondos, que previamente a su fijación han sido taladradas y mecanizadas para que definan interiormente un conducto (10) que se inicia en la base del fuelle (8) y termina en una boquilla obturadora (4) situada en la emergencia (3) justamente encima de la base (11) para la botella (12), la cual dispone de un resorte empujador (13), que permite mantener un cierre efectivo de dicha botella (12) cuando se apoya en ella, de forma que el aire que se impulsa con el fuelle (8) crea una sobrepresión en su interior de la botella que va a permitir sacar una porción de líquido de su interior a través de la cánula (7), introducida hasta quedar próxima al fondo de la misma, que comunica con un conducto acodado (14), que discurre por encima del mástil (2), terminando en un grifo de salida (5).

15

20

25

Tal y como se aprecia en la figura 2 el fuelle (8) presenta superiormente una base provista de un orificio (9), el cual necesariamente el usuario ha de tapar con la mano para conseguir hacer efecto de fuelle y por tanto conseguir extraer un "culín" de sidra del interior de la botella. Esto evita la colocación de válvulas en el circuito neumático y por tanto garantiza la durabilidad del aparato.

30

Como se observa en las figuras, este aparato es fácilmente transportable, de sencillo manejo y apto para colocarlo en la propia mesa de los comensales, los cuales cuando lo consideran conveniente no tienen más que impulsar una o más veces el fuelle (8) y colocar el vaso en el soporte (6), para conseguir mayar la sidra que sale por el grifo (5) y degustarla, sin que se derrame ni una sola gota de líquido fuera del vaso.

35

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación:

REIVINDICACIONES

- 1.- Escanciador de sidra o bebidas afines, constituido por un aparato de sobremesa que se **caracteriza** por que presenta una base horizontal (1) en la que se disponen:
- 5
- un mástil vertical (2) que superiormente incorpora una emergencia lateral (3) en la cual inferiormente dispone de una boquilla obturadora (4), adaptable a la botella (12), en la que aboca una conducción de aire (10) que se inicia en un fuelle (8), pasando por el interior de esta boquilla (4) una cánula flexible (7) que se introduce hasta el fondo de la botella (12) y conecta con una conducto acodado (14) que remata en un salida a modo de grifo (5), situada con respecto al mástil (2) en el lateral opuesto a la emergencia lateral (3);
 - 10 - una base (11) de apoyo de la botella (12), que presenta un resorte (13) que tiende a mantenerla levantada presionando su embocadura en la boquilla obturadora (4) situada justamente encima de esta base (11);
 - 15 - un fuelle (8), preferentemente dispuesto alineado con el mástil (1) y la base (11) y a continuación de ésta, en el que nace el conducto (10) que termina en la boquilla obturadora (4); y
 - 20 - un soporte (6) para el vaso en posición inclinada, cuya boca en esta posición se sitúa justo por debajo del grifo (5).
- 2.- Escanciador, según la reivindicación anterior, **caracterizado** por que el fuelle (8) presenta superiormente un orificio central que el usuario ha de tapar cuando lo oprime para conseguir el efecto de impulsión deseado, evitándose así la colocación de válvulas en el circuito neumático.
- 25
- 3.- Escanciador, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que tanto la base (1), como el mástil (2) y la emergencia lateral (3) son piezas de madera, unidas convenientemente entre sí, que integran interiormente el conducto (10) y definen el acoplamiento de la boquilla (4) en el extremo de salida de éste.
- 30

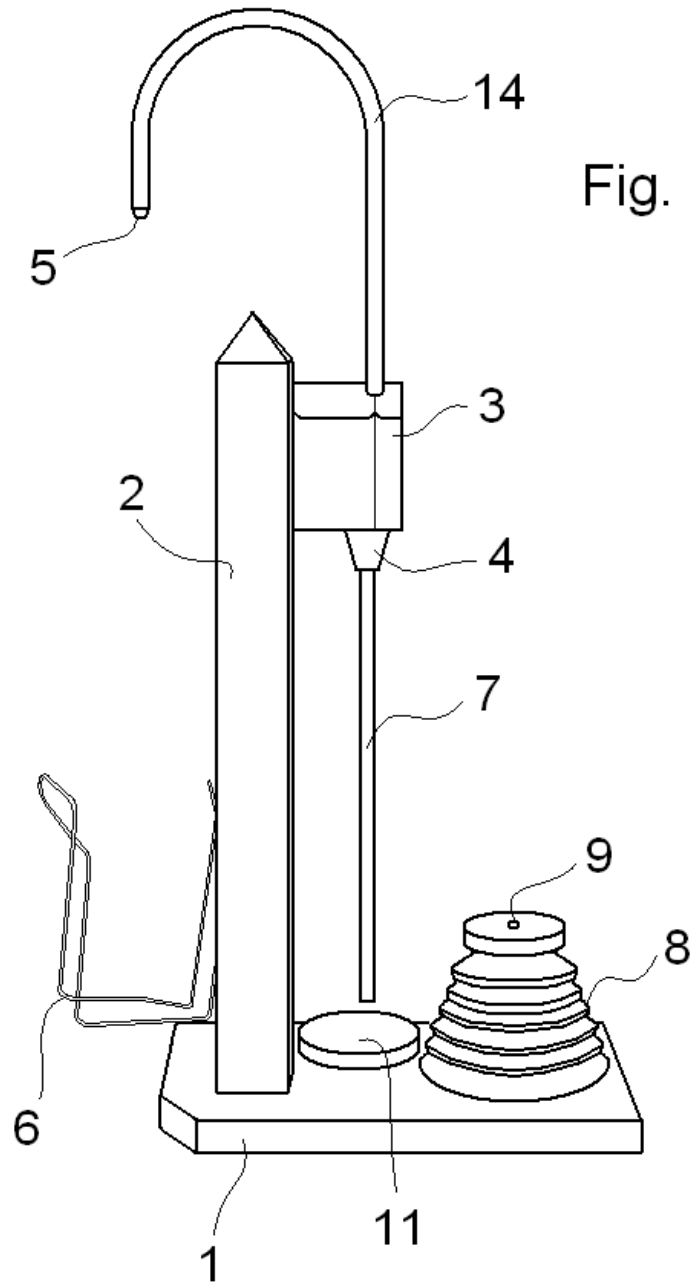


Fig. 1

