

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 079 060**

21 Número de solicitud: 201330408

51 Int. Cl.:

A23G 9/04

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

08.04.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.04.2013

71 Solicitantes:

**KTDR CHARLES & MELING'S, S.L. (100.0%)
Cardenal Marcelo Spinola, 54 4º B
28016 MADRID ES**

72 Inventor/es:

**RODRÍGUEZ GARCÍA, Carmelo y
SOTOMAYOR MARQUINA, Carlos**

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **EQUIPO DE PREPARACIÓN DE HELADO PERSONALIZADO**

ES 1 079 060 U

DESCRIPCIÓN

Equipo de preparación de helado personalizado

OBJETO DE LA INVENCIÓN

5 La presente invención pertenece al campo de los postres helados, y más concretamente a elementos constitutivos o accesorios para dispositivos o aparatos de elaboración de helados.

El objeto principal de la presente invención es un equipo de preparación de helado personalizado que destaca fundamentalmente por que permite elaborar y preparar de forma rápida, cómoda, sencilla y en el momento, multitud de mezclas de diferentes sabores de helado, con o sin acompañamientos tales como sirope, frutos secos, cookies, etc. a gusto del cliente.

10 ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

15 En la actualidad, son ampliamente conocidos los carritos de helado, así como establecimientos urbanos convertidos en sofisticadas heladerías que cuentan con un gran éxito durante las épocas más calurosas del año. Dichas heladerías disponen básicamente de una cámara frigorífica y unos receptáculos o cubículos que contienen helados o sorbetes de distintos sabores, de manera que un usuario únicamente puede optar por uno de los sabores existentes en ese momento en los cubículos, pudiendo optar no obstante por cucuruchos, tarrinas o recipientes con una, dos o más bolas de helado de diferentes sabores.

Así, los inconvenientes que se han detectado en las actuales heladerías, quioscos de helado, carritos de helado y/o establecimientos varios que sirven helado son al menos los siguientes:

20 - El cliente no puede mezclar, preparar o pedir helados a su propio gusto, debiendo conformarse siempre con los sabores de helado disponibles en ese momento en el establecimiento.

25 - La oferta de helados existente es pobre y simple, y en general no incluye acompañamientos, aderezos o complementos en los helados, tales como frutos secos, siropes, trozos de frutas adicionales, etc. En el caso de que dispongan de alguno de ellos para utilizarlos como "topping", se limitan únicamente a cubrir una parte del helado, la superficie visible, con dichos toppings. Por lo tanto éstos no quedan mezclados o incorporados dentro del helado. Además, normalmente, suelen disponer de una gama muy reducida de toppings o acompañamientos.

- En el caso de heladerías que sí dispusiesen de cubículos con helados acompañados de aderezos ya incluidos, la calidad de dichos condimentos es baja o muy baja, debido a la gran cantidad de tiempo que llevan insertados en el helado hasta su puesta a la venta, perdiendo el sabor, textura y frescura naturales de dicho acompañamiento.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

30 Mediante la presente invención se solucionan los inconvenientes anteriormente citados proporcionando un equipo de preparación de helado personalizado que permite al cliente diseñar y elaborar directamente sus propios helados, todo ello de forma sencilla, rápida, cómoda y en el momento, pudiendo obtener multitud de mezclas y fusiones de diferentes sabores de helado, con o sin acompañamientos o aderezos tales como frutos secos, virutas de chocolate, cookies, pedazos de fruta, sirope, etc.

35 Más en particular, el equipo de preparación de helado personalizado objeto de invención comprende: una estructura de soporte, preferentemente de acero inoxidable; una unidad frigorífica alojada en el interior de la estructura soporte, y dotada de un evaporador, un compresor y un condensador; y una plancha de piedra horizontal, preferentemente de granito o mármol, dispuesta sobre la estructura de soporte, donde la unidad frigorífica está adaptada para enfriar la plancha de piedra.

40 Además preferentemente, la unidad frigorífica comprende adicionalmente un termostato ajustado a una temperatura de trabajo de la plancha de piedra comprendida entre -15°C y -20 °C. Dicho rango de temperatura de trabajo es lo suficientemente baja como para no alterar las cualidades del helado y favorecer la creación de una fina capa de escarcha en su superficie externa, estando la plancha de piedra adaptada para permitir la preparación, mezcla y fusión de diferentes sabores de helado y acompañamientos, a gusto del cliente, pudiendo ayudarse para ello de unas espátulas, paletas o similares que faciliten al usuario el manejo y manipulación de los productos a mezclar.

45 En este punto cabe señalar que la manipulación del helado sobre la plancha de piedra permite además la realización de un movimiento de masajeo que se busca en las heladerías tradicionales italianas para dar la textura idónea al helado en el momento de servirlo.

50 De acuerdo con una realización preferente de la invención, la superficie externa de la plancha de piedra es mantenida en todo momento a una temperatura de trabajo constante cercana a -18°C a través del termostato arriba citado. De esta manera se garantiza la creación de una película de escarcha que permite al usuario manipular diferentes sabores de

helados y condimentos, conservando así todas las cualidades del helado y evitando que llegue a derretirse.

5 Preferentemente, la estructura de soporte dispone adicionalmente de un canal de recogida para la limpieza y eliminación de restos de helado sobrante que hayan podido quedar en la plancha de piedra, estando dicho canal de recogida ubicado preferiblemente en el borde proximal superior de dicha estructura de soporte, facilitando así su utilización por parte del cliente o usuario que esté haciendo uso del equipo de preparación de helado objeto de invención, para evitar que los sabores de distintos pedidos se mezclen y perjudiquen al helado preparado para otro cliente.

Por último, señalar que se ha previsto que la estructura de soporte disponga adicionalmente de unas ruedas inferiores, que faciliten el traslado y desplazamiento del equipo de preparación de helado personalizado aquí descrito, favoreciendo asimismo su accesibilidad desde distintas orientaciones para las tareas de limpieza y desinfección.

10 DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de 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:

15 Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva del equipo de preparación de helado personalizado objeto de invención.

Figura 2.- Muestra una vista lateral del equipo de la invención, donde se aprecia de forma esquemática la unidad frigorífica alojada en el interior de la estructura de soporte.

Figura 3.- Muestra una vista frontal del equipo de preparación de helado personalizado de la presente invención.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

20 Se describe a continuación un ejemplo de realización preferente haciendo mención a las figuras arriba citadas, sin que ello limite o reduzca el ámbito de protección de la presente invención.

En la figura 1 se puede apreciar el equipo de preparación de helado personalizado (1) objeto de invención, el cual comprende:

25 - una estructura de soporte (10), de configuración rectangular y alargada en el plano horizontal, siendo en el presente ejemplo de acero inoxidable, y que dispone de un canal de recogida (11) mostrado en las figuras 1 y 3, situado en el borde proximal superior de dicha estructura de soporte (10) para la recogida y limpieza de restos de helado sobrante;

- una unidad frigorífica (20) alojada en el interior de la estructura soporte (10), y dotada de un evaporador (21), un compresor (22), un condensador (23) y un termostato (24), éste último mostrado en las figuras 2 y 3; y

30 - una plancha de piedra (30) horizontal, en la presente realización de granito pulido de "Kashmir Gold", dispuesta sobre la estructura de soporte (10) y mantenida a una temperatura de trabajo constante cercana a -18°C por medio de la unidad frigorífica (20), la cual permite la creación de una fina capa de escarcha en la superficie externa de la plancha de piedra (30), permitiendo la preparación, mezcla y fusión de diferentes sabores de helado y acompañamientos, a gusto del cliente sin que los productos mezclados lleguen a derretirse durante el proceso de mezcla.

35 En la vista esquemática de la figura 2 se puede apreciar que el evaporador (21) o serpentín de la unidad frigorífica (20) es el elemento más próximo a la superficie inferior de la plancha de piedra (30), pues es dicho evaporador (21) el elemento encargado de realizar el intercambio térmico de enfriamiento de dicha plancha de piedra (30).

En el presente ejemplo se ha optado por una estructura de soporte (10) de acero inoxidable por motivos de resistencia e higiene, favoreciendo además una rápida limpieza de la misma, aunque podría ser de otro material.

40 Por otro lado, se ha elegido una plancha de piedra (30) de granito, ya que este material proporciona las siguientes ventajas:

- Conserva adecuadamente la temperatura, lo cual es importante para mantener todas las cualidades del helado.

- Es higiénico, debido a su superficie externa pulida.

- Es una de las piedras menos porosas del mercado, y por tanto, de las más resistentes a bajas temperaturas.

45 - Presenta una gran resistencia, y por tanto, no se raya con los trabajos realizados sobre ella con paletas u otros utensilios de acero.

No obstante, como ya se ha comentado anteriormente, la plancha de piedra (30) puede ser de otro material.

Además, tal y como se puede apreciar en las figuras 1 a 3, la estructura de soporte (10) dispone adicionalmente de unas ruedas (12) inferiores para su fácil desplazamiento.

5 Más concretamente, en el ejemplo de la presente realización la plancha de piedra (30) de granito presenta unas dimensiones de 120cm de largo x 50cm de ancho x 2cm de espesor, optando por dicho espesor de al menos 2 cm por las siguientes razones:

- Es un espesor suficiente como para resistir y soportar los continuos y leves impactos producidos por las espátulas, paletas o similares, garantizando la seguridad del proceso de preparación del helado, y evitando que la plancha de piedra (30) pueda sufrir daños y/o fracturarse, lo cual podría tener fatales consecuencias por el peligro que supondría la ingesta de pequeños trozos de piedra.
- 10 - Es un espesor óptimo para permitir que la plancha de piedra (30) no tarde más de 30-40 minutos en alcanzar la temperatura de trabajo óptima cercana a -18°C, desde que se enciende por primera vez el equipo objeto de invención. Y en caso de que se apague el equipo por un corte puntual del suministro eléctrico, se mantenga la temperatura, o pierda muy poca, durante otros 30 minutos aproximadamente sin necesidad de alimentar eléctricamente la unidad frigorífica (20).

15 En relación a la superficie externa y visible de la plancha de piedra (30) de granito, ésta se encuentra pulida para garantizar una higiene máxima del proceso de preparación de los helados, sobre la cual están destinados a depositarse los diferentes tipos de helado y/o condimentos a mezclar. Además, dicha superficie externa pulida de la plancha de piedra (30) constituye un elemento atractivo, llamativo y elegante que atrae la atención de los consumidores, y favorece el consumo y el empleo del equipo de preparación de helado personalizado de la presente invención.

REIVINDICACIONES

- 1.- Equipo de preparación de helado personalizado (1) caracterizado por que comprende:
- una estructura de soporte (10),
 - una unidad frigorífica (20) alojada en el interior de la estructura soporte (10), y dotada de un evaporador (21), un compresor (22) y un condensador (23), y
 - una plancha de piedra (30) horizontal dispuesta sobre la estructura de soporte (10),
- donde la unidad frigorífica (20) está adaptada para enfriar la plancha de piedra (30).
- 2.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que la unidad frigorífica (20) comprende adicionalmente un termostato (24) ajustado a una temperatura de trabajo de la plancha de piedra (30) comprendida entre -15°C y -20 °C.
- 3.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado por que el termostato (24) está ajustado a una temperatura de trabajo de la plancha de piedra (30) de -18°C.
- 4.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que la estructura de soporte (10) dispone de un canal de recogida (11) para la limpieza y eliminación de restos de helado sobrante.
- 5.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado por que el canal de recogida (11) está dispuesto en el borde proximal superior de la estructura de soporte (10).
- 6.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores 4 ó 5, caracterizado por que la estructura de soporte (10) dispone adicionalmente de unas ruedas (12) inferiores para su desplazamiento.
- 7.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores 4-6, caracterizado por que la estructura de soporte (10) es de acero inoxidable.
- 8.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores 4-7, caracterizado por que la estructura de soporte (10) presenta una configuración rectangular y alargada en el plano horizontal.
- 9.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que la plancha de piedra (30) es de granito.
- 10.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que la plancha de piedra (30) es de mármol.
- 11.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1, 9 ó 10, caracterizado por que la superficie externa de plancha de piedra (30) está pulida.
- 12.- Equipo de preparación de helado personalizado (1), de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1, 9, 10, ó 11, caracterizado por que la plancha de piedra (30) tiene un espesor de al menos 2 cm.

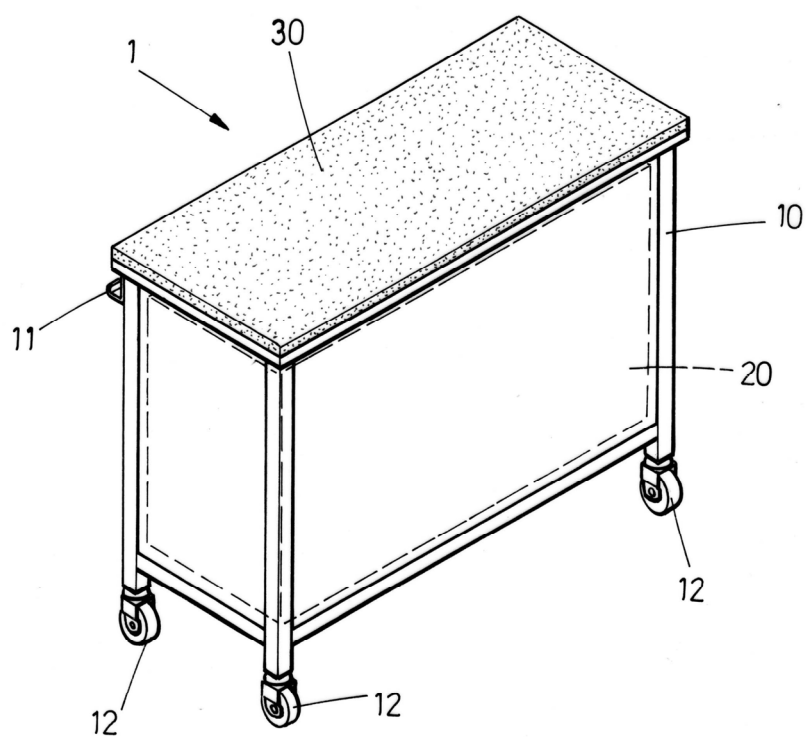


FIG.1

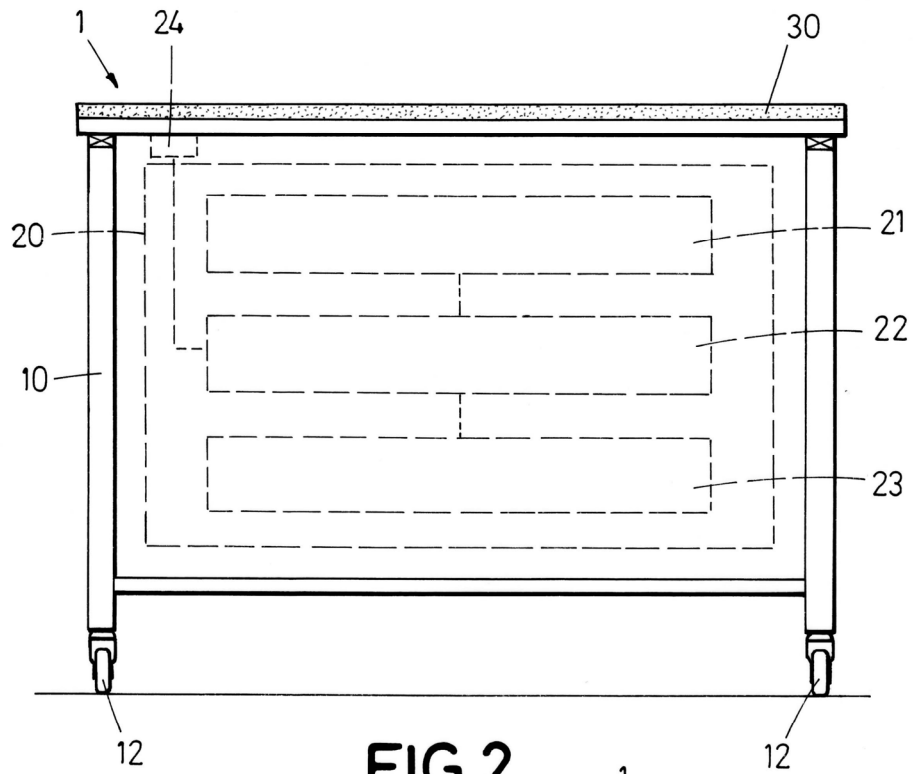


FIG. 2

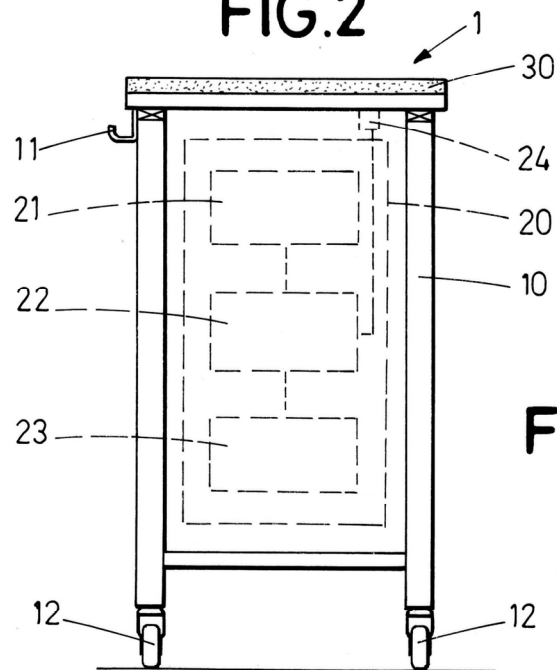


FIG. 3