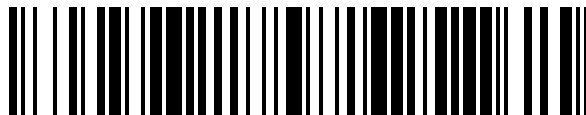


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 084 054**

21 Número de solicitud: 201330556

51 Int. Cl.:

A23L 2/06

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

31.01.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

02.07.2013

62 Número y fecha presentación solicitud principal:

P 201330106 31.01.2013

71 Solicitantes:

**FONS DONET, Enrique (100.0%)
C/ BELL PUIG, 12 G
07181 CALVIA (Illes Balears) ES**

72 Inventor/es:

FONS DONET, Enrique

74 Agente/Representante:

ALFONSO PARODI, Lorgia

54 Título: **CÁPSULAS DE CONCENTRADO DE ZUMO**

ES 1 084 054 U

DESCRIPCIÓN

CÁPSULAS DE CONCENTRADO DE ZUMO

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, tal como se indica en el título, se
5 refiere a una cápsula utilizable en una máquina capaz de preparar y
dispensar zumos de diferentes tipos de frutas, pudiendo adaptarse a
ciertos requerimientos del usuario, como pueden ser el nivel de
azúcar, la temperatura, etc.

El objeto de esta invención es aportar una solución hasta
10 ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán
más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final
que permita obtener en cualquier momento que se desee un zumo
de frutas a partir de cápsulas, en la propia vivienda u oficina, de una
forma rápida, sencilla, limpia y ecológica.

15 El dispositivo en cuestión aporta esenciales características de
novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y
utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

En la actualidad, son ampliamente conocidos los
dispensadores de agua, café, bebidas alcohólicas y de todo tipo de
20 productos relacionados con la alimentación. También se conocen
los importantes beneficios nutritivos que aportan las frutas, y la
necesidad de incluirlas en la dieta diaria. Sin embargo, hasta el
momento no se conocía una máquina preparadora y dispensadora
de zumos tal como la invención propone. Existen varios tipos de
25 exprimidores que obligan al usuario a disponer de frutas
susceptibles de estropearse con rapidez, que en ocasiones generan
cierto nivel de suciedad, que son incómodos de utilizar y poco
prácticos. Por otro lado, el aumento en el uso de botellas y envases
de zumos cada vez más grandes, resulta ser perjudicial para el
30 medio ambiente, además de ocupar mayor volumen del deseable y

de generar molestia al transportarlos. Es importante tener en cuenta que cualquier preparador de zumos que carezca de un sistema a base de cápsulas, tendrá que ser diferente según el tipo de fruta a utilizar, lo que evidentemente aumentaría los costes de adquisición.

5 Estas máquinas, si bien cumplen de forma plenamente satisfactoria la función para la que han sido previstas, presentan como problema fundamental el hecho de carecer de un sistema de cápsulas de concentrado y de opciones adicionales disponibles para el usuario.

10 El sistema de cápsulas que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, aportando una serie de ventajosas y novedosas características, y sin que ello suponga merma alguna de sus prestaciones en otros aspectos.

La invención propuesta pretende aportar una solución económica, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería disponer de zumo de cualquier fruta en el momento que se desee, sin ensuciamientos ni incomodidades, ocupando el mínimo de volumen y adaptado a las exigencias del usuario en cuanto a temperatura, azúcar, etc.

La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector de los pequeños electrodomésticos, y más específicamente en el de las máquinas preparadoras de zumo.

25 ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve eficazmente los inconvenientes existentes.

Así, en el documento ES 1 027 555 encontramos un dispositivo perfeccionado dosificador del volumen de zumo expendido, en máquinas preparadoras de zumos de fruta, de las máquinas preparadoras de zumos de fruta, por ejemplo, por
5 exprimido de naranjas o similares, en las que el zumo exprimido cae directamente sobre una rejilla filtrante desde la que accede a un depósito de recogida cuya salida hacia el usuario está regulada por una electroválvula que, al ser activada, produce la expendición del zumo, caracterizado porque, según el dispositivo dosificador de la
10 invención, dicho depósito recogedor está provisto de un rebosadero que opera en combinación con un correspondiente flotador de medición del nivel de zumo recogido, ambos regulables.

En este documento encontramos una máquina dispensadora pero no preparadora de zumo, y que además, no resulta de uso
15 doméstico debido a su gran volumen y dificultad de transporte y de manejo.

Por otro lado, en el documento ES 1 043 770 se aporta una estación móvil para dispensar bebidas, que emplea máquinas convencionales de bebidas tales como cafeteras automáticas,
20 máquinas de zumos y/u otras que requieran habitualmente una toma de agua y un desagüe para su funcionamiento; permitiendo dicha estación móvil la preparación de bebidas a partir de las referidas máquinas sin necesidad de disponer de dichos desagüe y toma de agua; caracterizada porque cuenta con un mueble en cuya parte
25 superior se ubican las referidas máquinas convencionales, mientras que su parte inferior dispone de un alojamiento en el que se ubican:
- un depósito de agua que a través de unos medios de impulsión de agua y de una conducción de agua conecta con las correspondientes tomas de agua de las máquinas convencionales, y
30 - un depósito de residuos que a través de una conducción de

residuos conecta con los correspondientes desagües de las máquinas convencionales; de manera que los correspondientes residuos caen por gravedad al depósito de residuos desde las máquinas convencionales, mientras que el agua del depósito de
5 agua es bombeado hacia dichas máquinas.

En este documento, al igual que en el anterior, encontramos una máquina que resulta inviable para su uso doméstico, presenta unas dimensiones elevadas, y no aporta una preparación en base a cápsulas de concentrado

10 A su vez, en el documento ES 2 127 083 se reivindica unas mejoras introducidas en el dosificador de concentrados para suministradores de zumos, de los que incorporan depósitos independientes de jarabes y otros con agua o medios de alimentación de ésta, esencialmente caracterizadas porque la
15 regulación de la mezcla de concentrado y agua se alcanza graduando bien el regulador, sin tocar el venturi o viceversa, así como se pueden graduar ambos simultáneamente en tanto que, previo al venturi, se dispone una válvula de depresión que incorpora al circuito aire de barrido de jarabe en el tramo de conducto entre la
20 boca del depósito del concentrado y el venturi en el momento que se genera el nivel de depresión determinado para actuación instantánea del detector de presencia del jarabe, incorporado en ese tramo, el cual ordena mediante el procesador la inhibición del comando de alimentación de agua.

25 El mayor tamaño de esta invención, así como su complejidad en la fabricación, encarecen el producto final.

Así vemos, que hasta ahora no se conocía una máquina preparadora de zumo que por sus novedosas características resuelva los inconvenientes mencionados anteriormente tanto en

cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o máquinas tradicionales que encontramos en el estado de la técnica.

Tomando en consideración los casos mencionados y analizados los argumentos conjugados, con la invención que se propone en este documento se da lugar a un resultado final en el que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

En particular:

- Se logra un sistema que no sólo dispensa zumo sino que también lo prepara.
- La preparación se realiza a base de cápsulas de concentrado, lo que permite disfrutar de diferentes sabores utilizando la misma máquina.
- El reducido volumen de las cápsulas facilita su transporte, almacenaje y manipulación
- Se logra una preparación más limpia, rápida y ordenada.
- Es un producto fácil de utilizar por personas de todas las edades.
- Sus dimensiones y sencillez permiten un producto final de coste reducido.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

Un cuerpo troncocónico, semiesférico o troncopiramidal que contiene un jarabe concentrado de zumo. Dicho cuerpo presenta en la zona plana una lámina con la resistencia suficiente para soportar

su manipulación, pero susceptible de ser rasgada al ser accionada la máquina preparadora. La zona opuesta, fabricada de un material plástico de mayor resistencia que la lámina, está dotada de un orificio cubierto hasta el accionamiento de la máquina, momento en
5 el cual, al punzar dicho orificio, fluye la mezcla de agua y concentrado de zumo.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de esta memoria descriptiva se
10 acompaña un dibujo que a modo de ejemplo no limitativo, describe una realización preferida de la invención.

Figura 1: Vista general de la cápsula en la máquina preparadora de zumos, donde se señalan tanto las cápsulas como las partes de la máquina.

15 En dicha figura se destacan los siguientes elementos numerados:

1. Grifo
2. Alojamiento para vasos
3. Rejilla
- 20 4. Depósito de agua
5. Compresor para frío y bomba
6. Cabezales
7. Cápsulas de concentrado
8. Palanca
- 25 9. Panel

Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos: Un cuerpo troncocónico, semiesférico o troncopiramidal que contiene un jarabe
30 concentrado de zumo. Dicho cuerpo presenta en la zona plana una

lámina con la resistencia suficiente para soportar su manipulación, pero susceptible de ser rasgada al ser accionada la máquina preparadora. La zona opuesta, fabricada de un material plástico de mayor resistencia que la lámina, está dotada de un orificio cubierto
5 hasta el accionamiento de la máquina, momento en el cual, al punzar dicho orificio, fluye la mezcla de agua y concentrado de zumo.

REIVINDICACIONES

- 1.- CÁPSULA DE CONCENTRADO DE ZUMO, destinada a su utilización en una máquina apropiada para la preparación y dispensación de zumos, caracterizada por que presenta un cuerpo
- 5 troncocónico, semiesférico o troncopiramidal que alberga un jarabe concentrado de zumo, y por que dicho cuerpo presenta en la zona plana una lámina con la resistencia suficiente para soportar su manipulación, pero susceptible de ser rasgada al ser accionada la máquina preparadora, estando fabricada la zona opuesta de un
- 10 material plástico de mayor resistencia que la lámina, dotada de un orificio cubierto hasta el accionamiento de la máquina.

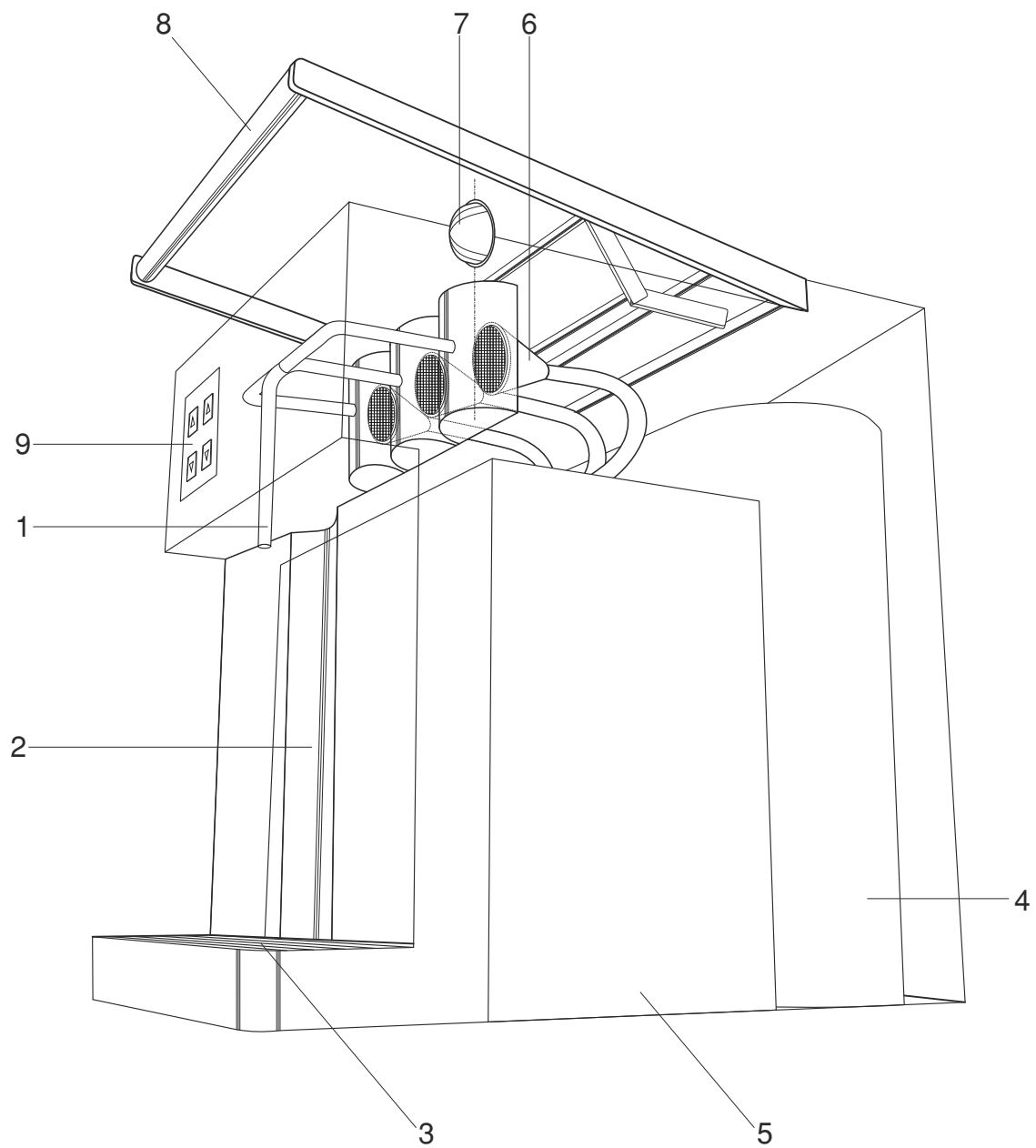


FIG. 1