



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 075 601**

⑫ Número de solicitud: U 201100830

⑮ Int. Cl.:  
**A61L 9/14** (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **08.09.2011**

⑦ Solicitante/s: **Rafael Serantes Álvarez**  
**c/ Escusa, 10**  
**36636 Ribadumia, Pontevedra, ES**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **07.11.2011**

⑧ Inventor/es: **Serantes Álvarez, Rafael**

⑩ Agente: **Lahidalga de Careaga, José Luis**

⑭ Título: **Dispositivo aromatizador de recipientes para bebidas.**

ES 1 075 601 U

## DESCRIPCIÓN

Dispositivo aromatizador de recipientes para bebidas.

### 5 Objeto de la invención

La invención a la que se refiere la presente memoria se refiere a un dispositivo aromatizador de recipientes para bebidas de forma que cada vaso o copa destinado a contener la bebida es previamente aromatizado con alguna de las múltiples esencias que contiene el dispositivo.

### 10 Campo de la invención

El campo de la invención es el sector de la industria relativo a la fabricación de elementos auxiliares para la hostelería.

### 15 Antecedentes de la invención

En casi todos los establecimientos de hostelería existen diferentes elementos para aromatizar las bebidas.

20 Usualmente se trata de dispensadores individuales, cada uno para un sabor diferente, lo que implica que cuando el número de sabores crece la cantidad de dispensadores que se necesita ocupa un gran cantidad de espacio. Igualmente existe el problema de la identificación de los mismos dispensadores en lugares donde a veces la iluminación es precaria.

La invención preconizada resuelve todos estos problemas de una forma conjunta, eficaz y ergonómica.

25 Por parte del inventor no se conoce ninguna anterioridad que incorpore las disposiciones que presenta la actual invención, ni las ventajas que conlleva dicha disposición.

### Descripción de la invención

30 La invención a la que se refiere la presente memoria se refiere a un dispositivo aromatizador de recipientes para bebidas de forma que cada vaso o copa destinado a contener la bebida es previamente aromatizado con alguna de las múltiples esencias que contiene el dispositivo y que se encuentra constituido a partir de un armazón o carcasa en la que se distingue la base del cuerpo del dispositivo aromatizador de forma paralelepípedica recta rectangular y donde sobre su cara superior se aprecia una placa base donde se sitúa el recipiente a aromatizar y un sensor de contacto de presencia, situado sobre la placa base y que si no tiene situado encima un recipiente hace que el dispositivo no entre en funcionamiento.

40 Sobre esa base se apoya una columna una columna rectangular que sujeta un cabezal que puede contener en su interior un bote de CO<sub>2</sub> que también puede ser externo y una electroválvula que controla el paso del CO<sub>2</sub> al sistema.

El cabezal del cuerpo del dispositivo aromatizador e contiene:

En su interior:

- 45 .- Un transformador eléctrico.
- .- Botes de aromatización que en número, variable contienen las esencias aromáticas.
- .- Actuadores que permiten la salida de las esencias.
- 50 .- Bote mezclador donde se mezclan la esencia y el CO<sub>2</sub> impulsor.
- .- Transformador.
- 55 .- Circuito electrónico de control.

Y en su parte exterior cuenta con un panel informativo y de control en el que se aprecian:

- 60 .- Botón de puesta en marcha.
- .- Botones de actuación para elegir el aroma.
- .- Pantalla retro-iluminada de información y control de los procesos.
- 65 .- Indicadores de dosis.
- .- Elementos de iluminación preferentemente por leds.

El funcionamiento del conjunto es sencillo y usualmente no dura más de cuatro segundos:

El usuario coloca un vaso o copa en la placa base donde el sensor de contacto lo detecta y permite que comience el proceso.

Se selecciona el tipo de aroma por medio de los botones de actuación y se presiona el botón de puesta en marcha.

En este momento la electro-válvula se abre y libera el agente impulsor (CO<sub>2</sub>) contenido en el bote (6) que se dirige hacia el bote mezclador, donde aproximadamente un segundo más tarde actúa sobre la válvula del bote aromático que libera una pequeña cantidad de aroma, impulsando el conjunto desde el bote mezclador al recipiente a aromatizar.

La actuación del agente impulsor (CO<sub>2</sub>) podría durar 2 segundos más con el fin de limpiar el bote mezclador y que no queden restos que puedan afectar a la siguiente esencia aromática.

## Descripción de los dibujos

Para una mejor comprensión de la invención se adjuntan dos hojas de dibujos cuyas figuras representan lo siguiente:

Figura 1.- Se aprecia una vista frontal del dispositivo dispensador.

Figura 2.- Vista lateral del dispositivo dispensador.

Figura 3.- Esquema de la parte interior del dispositivo dispensador con todos los elementos que lo componen.

Y en dichas figuras, con la misma referencia se denominan idénticos elementos, entre los que distinguimos:

(1).- Base del cuerpo del dispositivo aromatizador.

(2).- Columna del cuerpo del dispositivo aromatizador.

(3).- cabezal del cuerpo del dispositivo aromatizador.

(4).- Placa base.

(5).- Sensor de contacto de presencia.

(6).- Bote de CO<sub>2</sub>.

(7).- Electroválvula.

(8).- Panel informativo y de control.

(9).- Botón de puesta en marcha.

(10).- Botones de actuación.

(11).- Pantalla retro-iluminada.

(12).- Indicadores de dosis.

(13).- Elementos de iluminación (leds).

(14).- Botes de aromatización.

(15).- Actuadores.

(16).- Bote mezclador.

(17).- Transformador.

(18).- Recipiente a aromatizar.

(19).- Circuito electrónico de control.

**Realización preferente de la invención.**

La invención a la que se refiere la presente memoria trata de un dispositivo aromatizador de recipientes para bebidas de forma que cada vaso o copa destinado a contener la bebida es previamente aromatizado con alguna de las múltiples esencias que contiene el dispositivo.

En esencia el dispositivo aromatizar se encuentra constituido a partir de un armazón o carcasa en la que se distingue (1).- Base del cuerpo del dispositivo aromatizador de forma paralelepípedica recta rectangular y donde sobre su cara superior se aprecian:

(1).- Base del cuerpo del dispositivo aromatizador de forma paralelepípedica recta rectangular y donde sobre su cara superior se aprecian:

.- Placa base (4) donde se sitúa el recipiente a aromatizar (18).

.- Sensor de contacto de presencia (5), situado sobre la placa base y que si no tiene situado encima un recipiente hace que el dispositivo no entre en funcionamiento.

(2).- Columna del cuerpo del dispositivo aromatizador, constituido por una columna rectangular que apoyada en la base (1) sujeta el cabezal (3).

Puede contener en su interior:

.- Bote de CO2 (6). Que también puede ser externo.

.- Electroválvula (7) que controla el paso del CO2 al sistema.

(3).- cabezal del cuerpo del dispositivo aromatizador y que contiene:

En su interior:

.- un transformador eléctrico (17),

.- botes de aromatización (14), que en número variable contienen las esencias aromáticas.

.- Actuadores que permiten la salida de las esencias.

.- Bote mezclador (16) donde se mezclan la esencia y el CO2 impulsor.

.- Transformador (17).

.- Circuito electrónico de control (19).

Y en su parte exterior cuenta con un panel informativo y de control (8) en el que se aprecian:

.- Botón de puesta en marcha (9).

.- Botones de actuación (10) para elegir el aroma.

.- Pantalla retro-iluminada (11) de información y control de los procesos.

.- Indicadores de dosis (12).

.- Elementos de iluminación (13) preferentemente por leds.

El funcionamiento del conjunto es sencillo y usualmente no dura más de cuatro segundos:

El usuario coloca un vaso o copa en la placa base (4) donde el sensor de contacto (5) lo detecta y permite que comience el proceso.

Se selecciona el tipo de aroma por medio de los botones de actuación (10) y se presiona el botón de puesta en marcha (9).

## ES 1 075 601 U

En este momento la electro-válvula (7) se abre y libera el agente impulsor (CO<sub>2</sub>) contenido en el bote (6) que se dirige hacia el bote mezclador (16), donde aproximadamente un segundo más tarde actúa sobre la válvula del bote aromático (14) que libera una pequeña cantidad de aroma, impulsando el conjunto desde el bote mezclador (16) al recipiente a aromatizar (18).

5

La actuación del agente impulsor (CO<sub>2</sub>) podría durar 2 segundos más con el fin de limpiar el bote mezclador y que no queden restos que puedan afectar a la siguiente esencia aromática.

10

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de llevarse a la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren sus principios fundamentales, establecidos en los párrafos anteriores y resumidos en las siguientes reivindicaciones.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo aromatizador de recipientes para bebidas **caracterizado** por estar constituido a partir de un armazón o carcasa en la que se distingue:

.- *Base* (1) del cuerpo del dispositivo aromatizador de forma paralelepípedica recta rectangular y donde sobre su cara superior se aprecian:

.- Placa base (4) donde se sitúa el recipiente a aromatizar (18).

.- Sensor de contacto de presencia (5), situado sobre la placa base.

.- *Columna* (2) del cuerpo del dispositivo aromatizador, constituido por una columna rectangular que apoyada en la base (1) sujeta el cabezal (3) y puede contener en su interior:

.- Bote de CO2 (6).

.- Electroválvula (7) que controla el paso del CO2 al sistema.

.- *Cabezal* (3) del cuerpo del dispositivo aromatizador y que contiene:

En su interior:

.- un transformador eléctrico (17).

.- botes de aromatización (14), que en número variable contienen las esencias aromáticas.

.- Actuadores que permiten la salida de las esencias.

.- bote mezclador (16),

.- Transformador (17).

.- Circuito electrónico de control (19).

Y en su parte exterior cuenta con un panel informativo y de control (8) en el que se aprecian:

.- Botón de puesta en marcha (9).

.- Botones de actuación (10) para elegir el aroma.

.- Pantalla retro-iluminada (11) de información y control de los procesos.

.- Indicadores de dosis (12).

.- Elementos de iluminación (13) preferentemente por leds.

2. Dispositivo aromatizador de recipientes para bebidas de acuerdo con la 1ª reivindicación y **caracterizado** porque el bote de CO2 puede estar situado fuera de la columna del dispositivo.

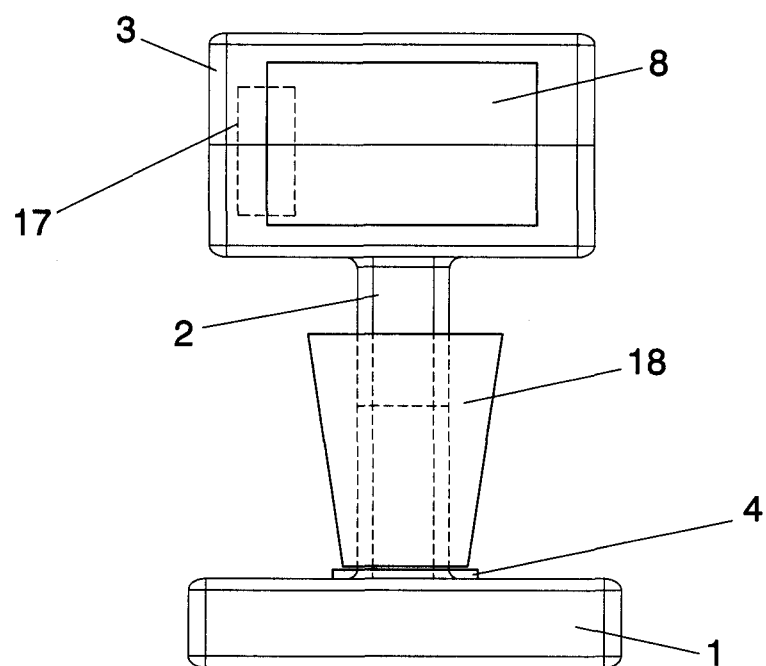


FIG. 1

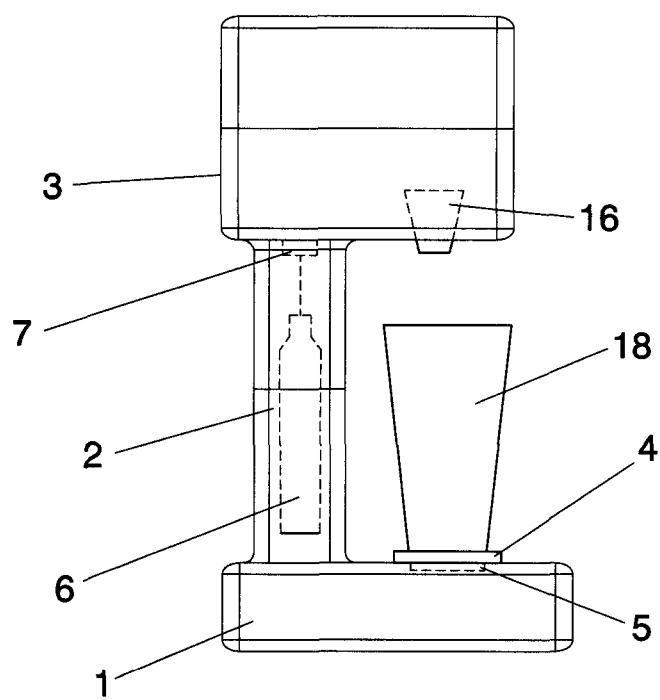


FIG. 2

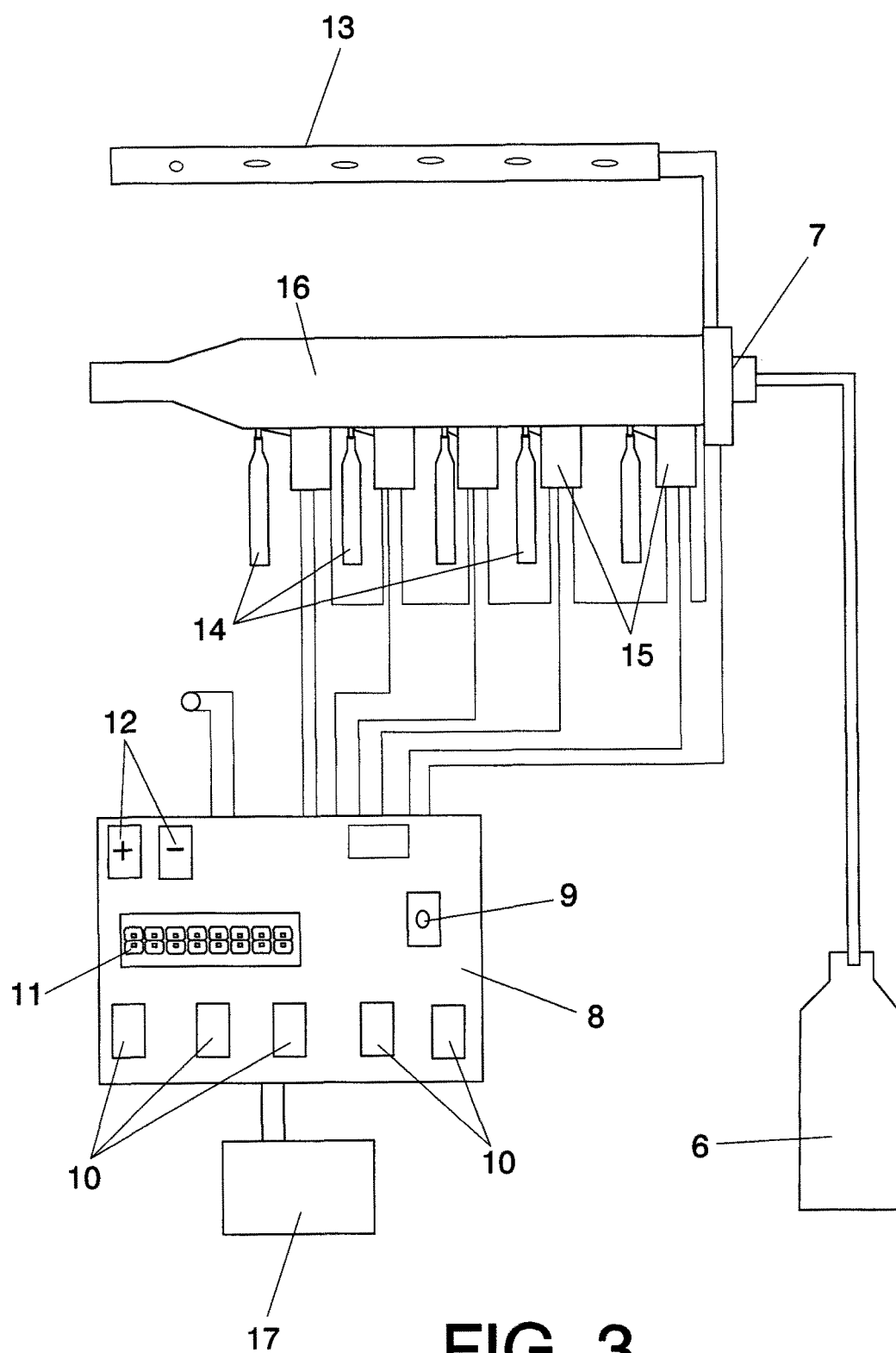


FIG. 3