



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 066 210**

⑫ Número de solicitud: U 200702095

⑬ Int. Cl.:
B65D 85/72 (2006.01)

⑭

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑮ Fecha de presentación: **04.10.2007**

⑯ Solicitante/s: **Ángel Escudero Juan**
Avda. Cortes Valencianas, 9
46111 Rocafort, Valencia, ES

⑰ Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.2007**

⑱ Inventor/es: **Escudero Juan, Ángel**

⑲ Agente: **Sanz-Bermell Martínez, Alejandro**

⑳ Título: **Un envase dosificador.**

ES 1 066 210 U

DESCRIPCIÓN

Un envase dosificador.

La presente invención tiene por objeto un dispositivo dosificador, concebido especialmente para dosificar productos pastosos, tales como chocolate, sobre productos líquidos o granizados, tales como horchata.

Es frecuente que interese al consumidor realizar mezclas o agregados de productos para su ingesta. Desde las recetas de cocina hasta los combinado alcohólicos utilizan dichas mezclas para obtener el resultado deseado.

Se conocen dispositivos que realizan mezclas de dos productos. Entre ellos puede destacarse la utilización de productos químicos bicomponentes que deben ser mezclados para su utilización, pero que no deben ser mezclados con anterioridad. Un ejemplo particular son bolsas con un primer producto que contienen una segunda bolsa interior con un segundo producto, de modo que cuando debe ser utilizado se rompe la bolsa interior para realizar la mezcla, que produce, por ejemplo, una reacción endotérmica o exotérmica, según los componentes.

En distintos productos alimenticios se debe realizar la mezcla en el momento del consumo, ya que de modo contrario el producto puede perder alguna de sus propiedades. Pensemos, por ejemplo, en el aliño de una ensalada, que en caso de incorporarse para su conservación produce en los componentes un reblandecimiento no deseable que hace menos apetitoso el producto.

Por otra parte, existen mezclas o adiciones en las que la proporción adecuada es variable según la persona. Además, existen productos en los que la mezcla no debe necesariamente homogeneizarse, sino que es deseable que haya zonas en las que pueda existir una densidad relativa mayor de uno de los productos respecto a otras zonas.

Además, la mezcla, si bien puede realizarse manualmente, el realizarlo personalmente y manteniendo en todo momento los productos aislados de un contacto con el ambiente o con las personas mejora de una manera sensible las condiciones higiénicas. El realizar esta mezcla de modo individual permite además que el producto secundario que se ha de añadir sobre el primario se realizará en la proporción deseada por cada consumidor.

La presente invención resuelve, por tanto, los problemas antedichos mediante la realización de un dispositivo envase dosificador en el que se tiene un producto principal, tal como horchata, y un producto secundario, tal como chocolate, de modo que mediante la acción manual y voluntaria del usuario es susceptible de incorporar dicho producto secundario a dicho producto primario, y además realizarlo en cualquier fase de su consumo.

Breve descripción de los dibujos

Con objeto de ilustrar la explicación que va a seguir, adjuntamos a la presente memoria descriptiva dos hojas de dibujos, en las que en dos figuras se representa la esencia de la presente invención, y en las que:

La figura 1 muestra una vista esquemática en perspectiva del envase dosificador de la invención, en la que el dispositivo dosificador se encuentra situado en uno de los lados;

La figura 2 muestra una vista esquemática en sección del envase de la figura 1;y

La figura 3 muestra una vista esquemática en perspectiva del envase dosificador de la invención en la que el dispositivo dosificador se encuentra situado en la parte frontal.

Descripción detallada de la invención

Conforme se ilustra en las figuras anteriormente descritas, se propone un envase dosificador 1 que comprende en su interior un producto principal 2, tal como horchata, dicho envase comprendiendo un receptáculo secundario 3 que aloja en su interior un producto secundario 4, tal como chocolate líquido o pastoso.

El envase 1 dispone preferentemente al menos un hueco 5 practicado o practicable para la inserción de un medio de succión, tal como una pajita, de modo que pueda ser extraído el contenido mediante dicho medio de succión. El hueco 5 deberá estar provisto de un recubrimiento o cierre que impida la salida del producto, por una parte, y el mantenimiento de las condiciones higiénicas, por otra.

Dicho envase 1 comprende una escotadura 7 en una zona preferentemente perimetral, de modo que dicha escotadura aloja un pulsador 8, dicho pulsador siendo susceptible de actuar sobre un émbolo 9 que se encuentra dispuesto en el interior del receptáculo secundario 3, de modo que el desplazamiento, mediante la correspondiente pulsación, del pulsador 8 desplaza longitudinalmente el émbolo 9, forzando el vaciado del producto secundario 4 contenido en dicho receptáculo secundario 3 sobre el receptáculo primario 1, a través de la boquilla de vaciado 10.

En una realización en la que el receptáculo secundario 3 es susceptible de ser removido o colocado en su posición 7 en el receptáculo primario, se dispone un medio de sujeción 11, tal como un conjunto de aletas, que sujetarán ambos receptáculos entre sí, e impedirán su movimiento relativo. De este modo, en la posición en la que el receptáculo secundario está lleno, el pulsador 8 quedará enrasado aproximadamente sobre la superficie superior del receptáculo 1.

La boquilla de vaciado 10 podrá incluir una válvula (tal como unos cortes cruzados en un material elástico) que impida la mezcla involuntaria de los productos 2 y 4 dispuestos en los receptáculos 1 y 2 respectivamente.

La forma, posición y tamaño del dosificador será variable en función del tipo de producto, proporciones óptimas u otros parámetros.

De acuerdo con una realización preferente, el receptáculo secundario 3 es independiente del receptáculo principal 1, y es susceptible de ser llenado exteriormente y dispuesto posteriormente en la escotadura 7 de dicho receptáculo principal.

Es de aplicación en la fabricación de receptáculos de productos alimenticios, tales como bebidas.

REIVINDICACIONES

1. Un envase dosificador, **caracterizado** por comprender al menos:

- Un primer receptáculo (1) o receptáculo primario, provisto o susceptible de alojar en su interior un primer producto (2);
- Un segundo receptáculo (3) o receptáculo secundario, provisto o susceptible de alojar en su interior un segundo producto (4); y
- Un medio dosificador susceptible de dosificar el segundo producto (4) contenido en el receptáculo secundario (3) en el primer producto (2) contenido en el receptáculo primario (1).

2. Un envase dosificador, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el dispositivo dosificador es separable del receptáculo primario (1) y susceptible

de unión a éste.

3. Un envase dosificador, según cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** porque el medio dosificador comprende al menos un pulsador (8) que acciona un émbolo (9) empujador del producto (4) contenido en el receptáculo secundario (3).

4. Un envase dosificador, según cualquiera de las reivindicaciones reivindicación 1 a 3, **caracterizado** porque el receptáculo principal (1) comprende al menos un medio de sujeción (11) del receptáculo secundario (3).

5. Un envase dosificador, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el receptáculo secundario (3) comprende una boquilla 10 de dosificación sobre el receptáculo primario (1).

6. Un envase dosificador, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el receptáculo secundario (3) comprende una válvula que impide la mezcla involuntaria de los productos primer y segundo.

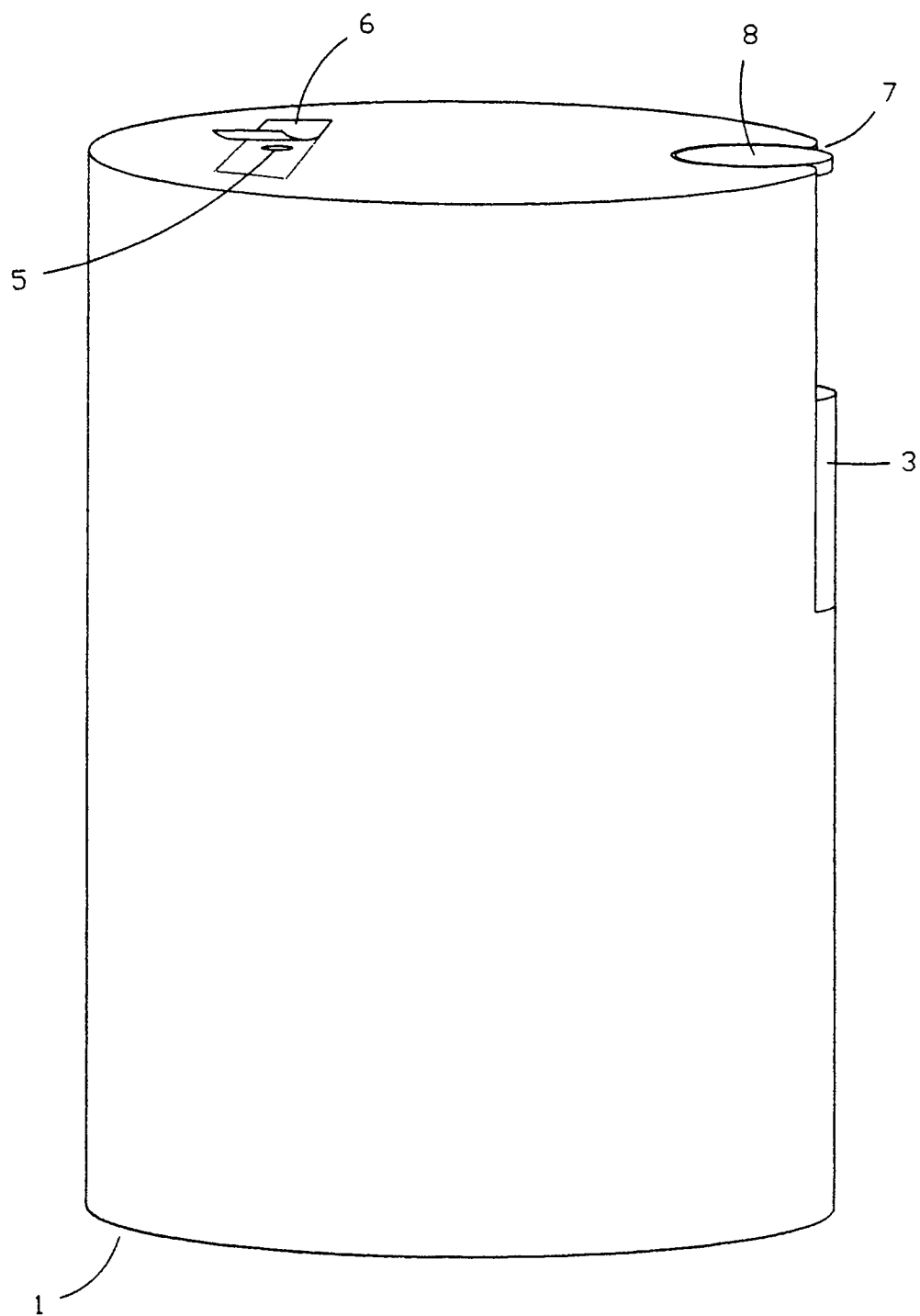
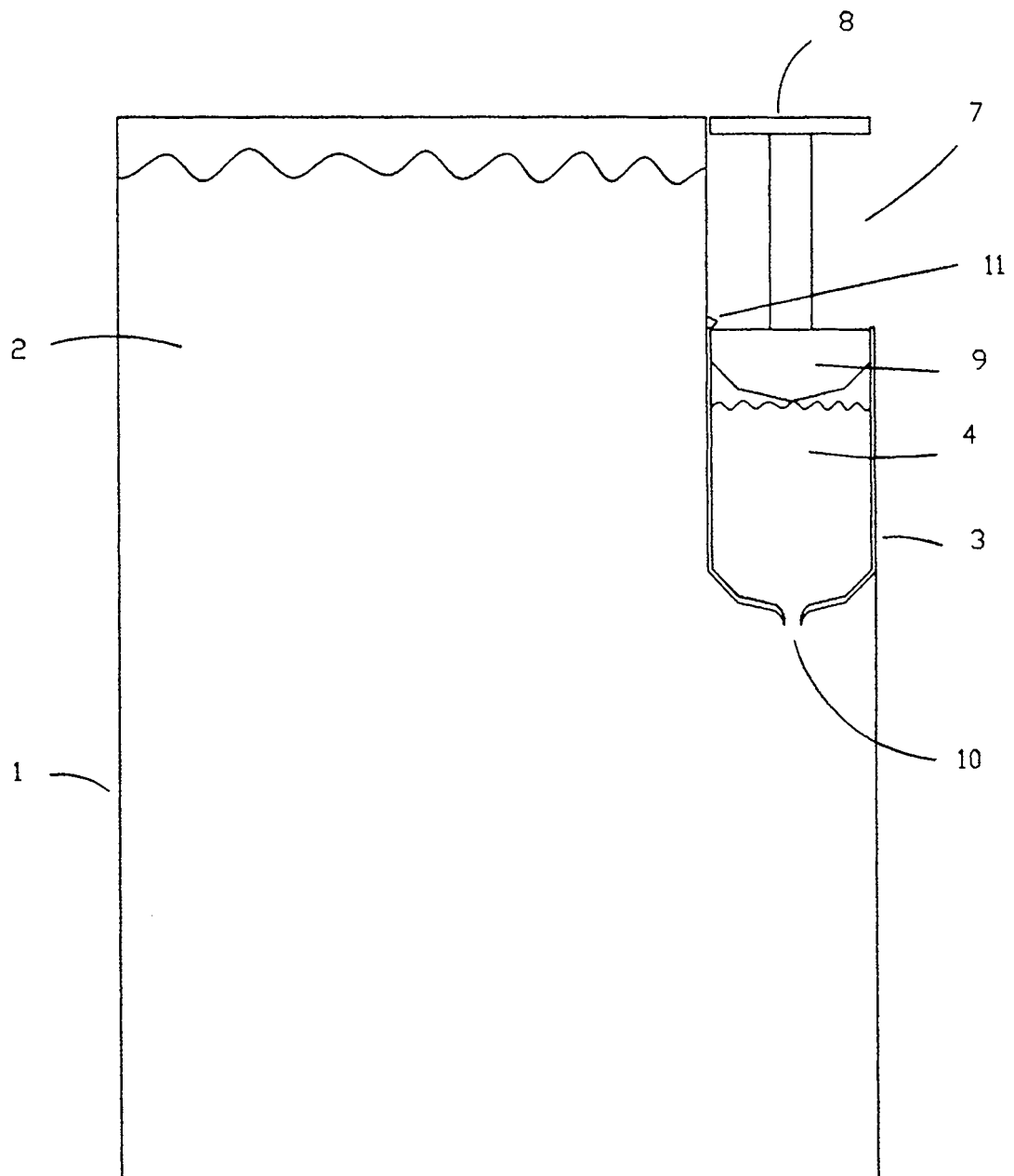


Fig. 1

Fig. 2



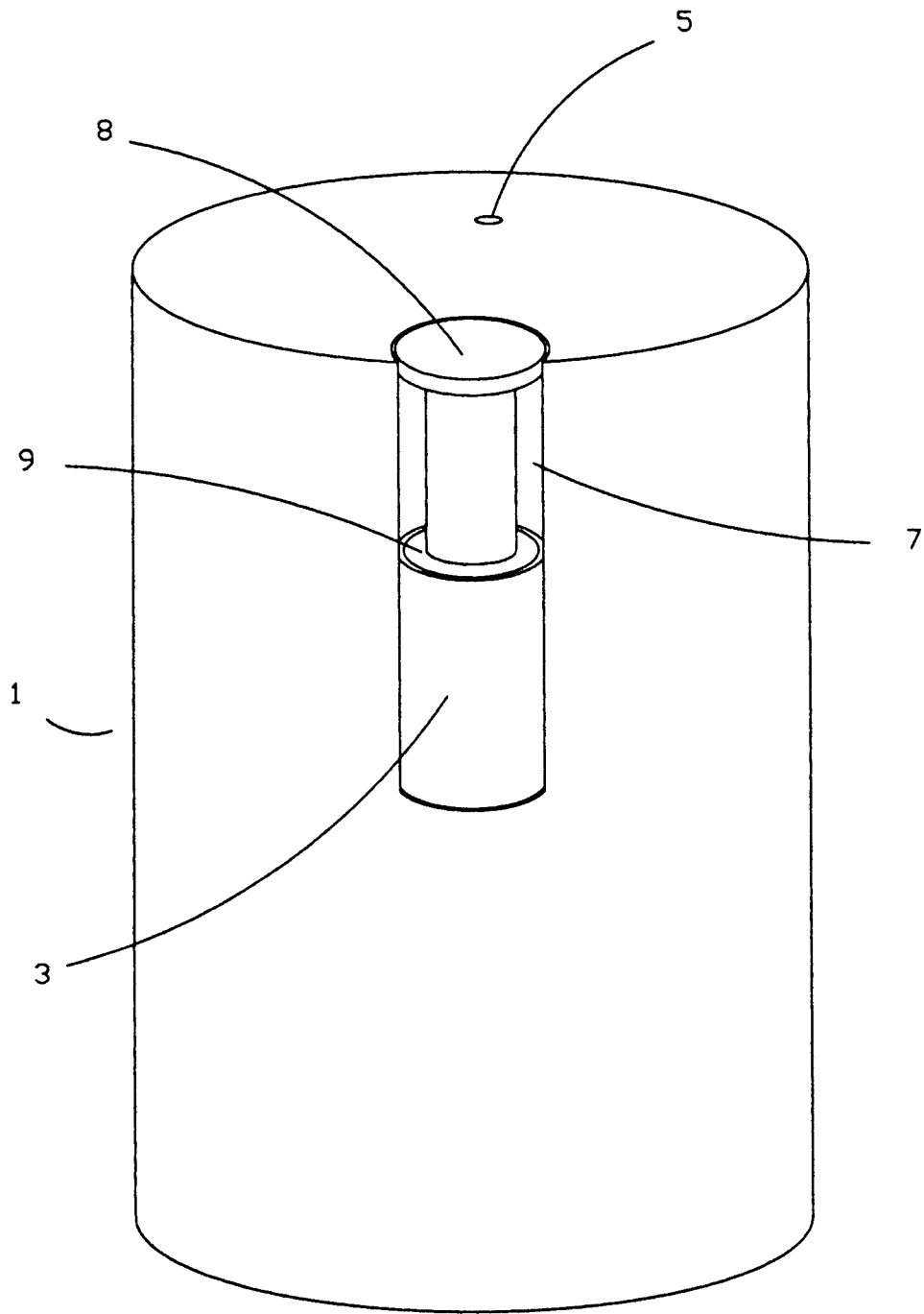


Fig. 3