

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 446 641**

21 Número de solicitud: 201231382

51 Int. Cl.:

B65D 85/804 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

06.09.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

10.03.2014

71 Solicitantes:

NAVARRO ALCÁNTARA, Francisco (100.0%)
Plaça Taulí, 4
08208 SABADELL (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

NAVARRO ALCÁNTARA, Francisco

74 Agente/Representante:

SUGRAÑES MOLINÉ, Pedro

54 Título: **CONTENEDOR PARA LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA BAJO LA PRESIÓN DE UN FLUIDO.**

57 Resumen:

Contenedor para la preparación de una bebida bajo presión de un fluido, que comprende una copela con un fondo cóncavo, dotado de unos medios de apertura, estando provisto él a una distancia por encima de dicho fondo cóncavo y por debajo del producto sólido alojado en la copela de una válvula reversible que permite el paso del fluido empleado para la preparación de la bebida en dirección al fondo de la copela únicamente cuando la presión que ejerce dicho fluido aguas arriba de la válvula supera un valor umbral predeterminado, pudiendo salir el fluido al exterior del contenedor únicamente si los medios de apertura han sido previamente manipulados para abrir la copela por su fondo.

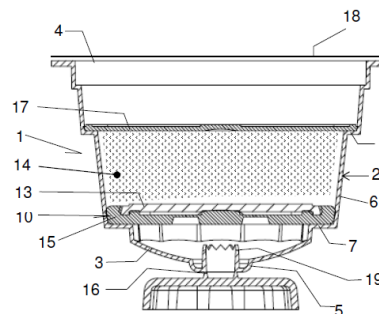


Fig. 1

DESCRIPCION

Contenedor para la preparación de una bebida bajo la presión de un fluido.

5 **Sector técnico de la invención**

La invención se refiere a un contenedor del tipo que contiene al menos una dosis de un producto sólido, tal como café, té, hierbas aromáticas u otros para la preparación de una bebida bajo presión de un fluido como por ejemplo una infusión.

10 La invención también se refiere a un procedimiento para la preparación de una infusión mediante el contenedor de la invención y a un sistema que combina una máquina y un contenedor según la invención para la puesta en práctica del procedimiento.

15 **Antecedentes de la invención**

Son ampliamente conocidas las cápsulas para la preparación de una bebida obtenida suministrando agua caliente dentro de la cápsula bajo presión y liberando la bebida de la cápsula. Tales cápsulas almacenan o contienen una sustancia alimenticia en su interior y comprenden una primera superficie apta para ser atravesada por un flujo de agua que penetra en la cápsula y una segunda superficie apta para ser atravesada por un flujo de bebida que sale de la cápsula.

20 Los documentos de patente EP 1574452 y EP 1472156 describen cápsulas cerradas de este tipo provistas con medios automáticos de apertura para evacuar el flujo de bebida que las atraviesan y que se accionan bajo el efecto de la elevación de la presión del fluido en el interior de las cápsulas. Disponer de estos medios automáticos de apertura en la cápsula permite que cada abertura y la presión de apertura se puedan seleccionar a medida de la naturaleza y de la variedad de la sustancia almacenada en la cápsula. Dependiendo de la sustancia, la apertura puede ocurrir a diferentes presiones y en momentos diferentes a fin de conseguir un resultado óptimo. En cualquier caso esta apertura es irreversible.

30 Por otro lado, las cápsulas descritas en EP 1574452 y EP 1472156 están también provistas de medios para la recogida y salida del flujo de la bebida que están configurados para distribuir la bebida directamente en la taza o vaso que se dispone inmediatamente por debajo de la cápsula sin contacto con el sistema o los componentes de la máquina empleada para vaciar la cápsula.

35 Como es conocido, en la preparación de infusiones como té u otras hierbas es imprescindible para alcanzar una buena calidad de la infusión que el agua caliente esté en contacto con las hierbas durante un periodo de tiempo prolongado. Mediante las cápsulas conocidas se puede seleccionar la presión adecuada para que se produzca la apertura de la cápsula, lo que puede ser de interés para producir turbulencias y efectos de espuma, pero una vez abierta la cápsula el agua fluirá a su través sin estar en contacto el tiempo suficiente con las hierbas para alcanzar una alta calidad en la infusión.

40 Es un primer objetivo de la invención un contenedor que solucione este inconveniente y mediante el cual puedan confeccionarse infusiones de alta calidad, lo que implica aumentar el tiempo de contacto de una determinada cantidad de fluido con las hierbas contenidas en la cápsula. Es deseable que este tiempo pueda ser elegido por el usuario.

45 Otro inconveniente asociado a las cápsulas antes descritas es que al interrumpirse el flujo del fluido, en la práctica al detener la bomba de impulsión del sistema o de la máquina empleada para la preparación de la infusión, una cola de fluido sigue siendo evacuada de la cápsula abierta a la vez que una determinada cantidad de líquido puede quedar contenido en el interior de la cápsula lo que provoca, al estar esta abierta, goteos indeseados que ensucian el entorno del sistema y al usuario que manipula la cápsula cuando es retirada del sistema.

50 Es también un objetivo de la invención un contenedor que sin renunciar al objetivo principal también solucione este inconveniente.

55 **Explicación de la invención**

El contenedor de la invención comprende un recipiente en forma de copela constituida por un material estanco al oxígeno que aloja al menos una dosis de un producto sólido para la preparación de una bebida y cuya abertura superior está cerrada de forma estanca, comprendiendo la copela un fondo cóncavo, dotado de unos medios de apertura.

60 En esencia, el contenedor se caracteriza porque está provisto, a una distancia por encima del fondo cóncavo de la copela y por debajo del producto sólido alojado en la copela, de una válvula reversible que permite el paso del fluido empleado para la preparación de la bebida en dirección al fondo de la copela únicamente cuando la presión que

ejerce dicho fluido aguas arriba de la válvula supera un valor umbral (p_1) predeterminado, pudiendo salir el fluido al exterior del contenedor únicamente si los medios de apertura han sido previamente manipulados para abrir la copela.

En la práctica el contenedor dispone de dos medios de apertura de los que uno es exterior y el otro es interior y reversible. Los medios de apertura exteriores, formados por los medios de apertura del fondo de la copela, permiten que en una primera fase de preparación de la infusión sea introducida una cantidad predeterminada de fluido en el interior de la copela sin provocar su apertura y de forma que durante una segunda fase de preparación el fluido esté en contacto con la dosis de producto el tiempo deseado. En una tercera fase de preparación se provoca la apertura de la copela maniobrando los medios de apertura sin que ello provoque la salida automática del fluido, el cual es retenido por los medios de apertura interiores, en este caso formados por la válvula. En una cuarta fase de preparación se hace circular un flujo de fluido a presión a través del contenedor que provoca la evacuación del fluido previamente retenido en el interior de la copela y añade más fluido a la bebida que es sometido al contacto con la dosis de producto en la forma convencional.

Así, es otro aspecto de la invención un procedimiento para la preparación de una bebida, tal como una infusión, bajo presión de un fluido y mediante el empleo de un contenedor según la invención, comprendiendo el procedimiento los pasos de introducir bajo presión una cantidad de fluido en el interior de la copela de acuerdo con la capacidad de dicha copela a través de su abertura superior; dejar reposar el contenedor con la cantidad de fluido antes referida en el interior de la copela; provocar la apertura del fondo de la copela operando sobre los medios de apertura; y evacuar del contenedor la cantidad de fluido antes referida a través del fondo de la copela haciendo circular a través del contenedor una corriente de fluido que es introducida a presión a través de su abertura superior.

Un sistema adecuado para poner en práctica este procedimiento comprende una máquina para la confección de bebidas de las provistas de un alojamiento para un contenedor, o de un porta-contenedor según la invención y de medios para extraer el contenido de dicho contenedor mediante una corriente de un fluido a presión que lo atraviesa, estando configurado dicho alojamiento o el porta-contenedor de forma que el fondo de la copela queda accesible desde el exterior de la máquina para la manipulación de los medios de apertura, y comprendiendo la máquina un programa de funcionamiento según el cual en una primera fase de preparación de la bebida la máquina inyecta en el interior de la copela una cantidad de fluido predeterminada, previamente seleccionada según la capacidad de la copela.

Por lo que se refiere al contenedor, en una forma de realización la válvula comprende una membrana deformable elásticamente bajo la influencia de la presión que ejerce el fluido empleado para la preparación de la bebida desde una posición normalmente cerrada hasta una posición de apertura, y viceversa.

En una variante, la membrana está dotada de al menos un orificio axial que permanece cerrado por el propio cuerpo de la membrana cuando ésta adopta su posición normalmente cerrada, mientras que el estiramiento de la membrana que se produce cuando ésta adopta su posición de apertura abre el orificio y habilita la membrana para el paso de una corriente fluido a través de dicho orificio en dirección al fondo de la copela.

De acuerdo con una forma de realización, la membrana está dotada de unas aletas elásticas que cierran automáticamente el orificio u orificios formados en el cuerpo de la membrana cuando ésta adopta su posición normalmente cerrada, en tanto que por deformación elástica se doblan y abren dichos orificios cuando la presión ejercida por el fluido aguas arriba de la membrana supera el citado valor umbral (p_1).

Preferentemente, la membrana es de Elastómero Termoplástico o TPE.

Según otra característica de una forma de realización, la pared lateral de la copela está conformada de forma que presenta unos medios para el asiento estable de al menos la válvula.

De forma preferida, el valor umbral (p_1) es de 2 atmósferas o más.

En una variante de interés los medios de apertura son adecuados para garantizar que el fondo de la copela resista sin abrirse aún cuando la válvula permite el paso del fluido empleado para la preparación de la bebida en dirección al fondo de la copela.

Según una forma de realización, los medios de apertura que cierran el fondo de la copela son accesibles desde el exterior del contenedor, operables manualmente y comprenden un elemento frangible, formado de una sola pieza con el cuerpo de la copela, cuya rotura provoca la apertura irreversible del contenedor.

La invención contempla además que el contenedor comprenda un filtro colocado por encima de la válvula.

En una variante de la invención, dicho filtro descansa sobre la válvula.

Se contempla además que dicho filtro esté unido a la válvula mediante un material con propiedades adhesivas.

Breve descripción de los dibujos

La Fig. 1, es una vista en sección de un contenedor según la invención;

Las Figs. 2 y 3, son sendas vistas en explosión de los componentes del contenedor según la Fig. 1 según dos perspectivas diferentes, desde abajo y desde arriba respectivamente.

Descripción detallada de una variante de la invención

En la forma de realización de la Fig. 1 el contenedor 1 de la invención comprende una copela 2 con una pared lateral 6 y un fondo 3 cóncavo y cerrado. La copela 2 es de un material barrera, que protege su interior del oxígeno.

De abajo a arriba la copela 2 alberga una válvula 10 reversible, dispuesta a una distancia por encima del fondo 3; un elemento de filtro 13; una dosis de un producto 14 sólido como por ejemplo hierbas aromáticas; un elemento de contención 17 para compactar el producto o en cualquier caso para evitar que éste se disperse de forma no homogénea por el espacio libre de la copela 2; y una lámina superior 18 que cierra de forma estanca la abertura 4 superior de la copela 2, unida de forma convencional por termo-soldadura sobre el borde superior de dicha copela 2. Preferiblemente por debajo de esta lámina superior 18 queda una cámara libre para la distribución del fluido empleado durante la preparación de la bebida de modo que alcance uniformemente al producto 14.

En una forma de realización alternativa, no representada, la dosis de producto 14 puede estar a su vez contenida en una cápsula interior que se coloca dentro del contenedor 1. En este caso el elemento de filtro 13 puede estar conformado en el fondo de esta cápsula y el elemento de contención 17 puede estar formado por un film que cierra superiormente la cápsula interior. Un ejemplo de realización para esta alternativa se describe por ejemplo en el documento de patente EP 1867585 B1, del mismo solicitante.

En el ejemplo de las figuras, la pared lateral 6 de la copela 2 está conformada de forma que presenta varios escalones que determinan sendos medios para el asiento 7, 8, estable y a diferentes niveles para la válvula 10 y para el elemento de contención 17, respectivamente. Este último puede estar formado, también de forma conocida, por un film o una lámina sellada a la superficie interior de la pared lateral 6 de la copela 2. Preferentemente el elemento de contención 17 presenta una serie de orificios que permitirán el paso de fluido pero que evitan el paso del producto 14 el cual queda, en el ejemplo de las figuras, confinado, a modo de sándwich, entre este elemento de contención 17 y el filtro 13 rodeado por la pared lateral 6 de la copela 2.

La función de la válvula 10 es principalmente la de permitir el paso del fluido empleado para la preparación de la bebida en dirección al fondo 3 de la copela 2 únicamente cuando la presión que ejerce dicho fluido aguas arriba de la válvula 10 supera un valor umbral (p_1) predeterminado.

Por otro lado, se observa en la Fig. 1 que el fondo 3 de la copela 2 está dotado de unos medios de apertura 5.

Estos medios de apertura 5 son adecuados para garantizar que el fondo 3 de la copela 2 resista sin abrirse aún cuando la válvula 10 permita el paso del fluido empleado para la preparación de la bebida en dirección al fondo 3 de la copela 2 y para resistir al menos una presión en el interior del contenedor 1 mayor a la presión convencional de trabajo de las máquinas comerciales para la preparación de bebidas mediante el empleo de cápsulas o similares, de entre 14 y 18 atm.

En el ejemplo, los medios de apertura 5 que cierran el fondo 3 de la copela 2 son accesibles desde el exterior del contenedor 1 y son operables manualmente. En concreto están constituidos por un elemento frangible 16, formado de una sola pieza con el cuerpo de la copela 2, cuya rotura provoca la apertura irreversible del contenedor 1.

El elemento frangible 16 se prolonga por debajo de la copela 2 adoptando una forma de peana, que además sirve para mantener en pie el contenedor 1 de forma estable sobre un piso regular. Esta peana permite además asir cómodamente esta parte del contenedor y a vuelta de rosca provocar la rotura del elemento frangible 16.

Volviendo de nuevo a la válvula 10, en la forma de realización representada ésta comprende una membrana 15 deformable elásticamente bajo la influencia de la presión que ejerce el fluido empleado para la preparación de la bebida desde una posición normalmente cerrada hasta una posición de apertura, y viceversa.

Tal y como muestran las Figs. 2 y 3 la membrana 15 presenta una forma discoidal y está dotada de varios orificios 11 sobre los que el cuerpo de la membrana lleva practicados unos cortes en cruz que determinan sendas aletas 12 deformables elásticamente. Los orificios 11 permanecen cerrados por las aletas 12 cuando la membrana 15 adopta su posición normalmente cerrada, que es la representada en las Figs. 2 y 3, mientras que estas aletas 12 se doblan hacia el fondo 3 de la copela 2 y abren los orificios 11 cuando la presión que ejerce el fluido por encima de la membrana 15 supera el valor umbral (p_1). Es entonces cuando se habilita la membrana 15 para el paso de una corriente fluido a través de dichos orificios 11 en dirección al fondo 3 de la copela 2. La presión umbral (p_1) a partir

de la cual la membrana 15 dejará pasar fluido puede ser por ejemplo de 2 atmósferas.

La membrana 15 es de Elastómero Termoplástico o TPE, que combina las ventajas típicas de las gomas y de los materiales plásticos, y se selecciona con una dureza comprendida entre 20 y 60 (Shore A). Ventajosamente se utiliza Elastómero Termoplásticos SEBS (Estireno-etileno-butileno-estireno) debido a que es un material fácilmente adhesivo al Polipropileno que es material que se emplea para el filtro 13.

En el ejemplo de la Fig. 1, la membrana 15, que se asienta con ajuste sobre un escalón anular conformado en la pared lateral 6 de la copela 2, está dotada en su cara superior de un canal anular periférico sobre el que encaja un nervio también anular que se proyecta hacia abajo y desde la cara inferior del filtro 13. A mayor presión ejercida por el filtro 13 hacia el fondo 3 de la copela 2 mayor será el ajuste de la membrana 15 sobre la pared lateral 6 de la copela 2 y por tanto la retención estanca de esta membrana 15 en la copela 2. En el ejemplo de la Fig. 1, el filtro 13 presenta además un saliente central también dirigido hacia abajo y varios nervios secundarios radiales que pueden quedar apoyados sobre la membrana 15 cuando ésta adopta su posición normalmente cerrada.

Opcionalmente, se prevé unir el filtro 13 a la membrana 15 mediante un material con propiedades adhesivas.

La forma idónea para preparar una infusión empleando el contenedor 1 según la invención y el funcionamiento de éste se explican a continuación.

En una primera fase de preparación se perfora la lámina superior 18 y se introduce bajo presión una cantidad de fluido en el interior de la copela 2, a través de su abertura superior 4, de acuerdo con la capacidad de dicha copela 2 por encima de la válvula 10. Esta capacidad puede ser de alrededor de 20 ml.

El empleo de una máquina de las convencionales para realizar esta primera fase implica el empleo de un grupo de bombeo para impulsar el fluido con una presión muy superior a la presión umbral (p_1) a la que está calibrada la membrana 15 para dejar paso al fluido, lo que puede ocasionar, únicamente si pretende introducirse demasiado fluido en la copela 2, que una pequeña cantidad del fluido introducido en la copela 2 alcance el fondo 3 de dicha copela 2 pero en cualquier caso ninguna cantidad de fluido saldrá al exterior de la copela 2.

En una segunda fase de preparación, previa detención del grupo de bombeo, se deja reposar el contenedor 1 con la cantidad de fluido antes referida en el interior de la copela 2 en contacto con el producto 14. El tiempo de espera o de reposo puede ser por ejemplo de 1 minuto o de hasta 3 minutos para productos de difícil solución.

En una tercera fase de preparación, se provoca la apertura del fondo 3 de la copela 2 operando sobre los medios de apertura 5, es decir se rompe el elemento frangible 16 de que están dotados estos medios de apertura 5. Repárese en que a pesar de haber habilitado la copela para la evacuación del fluido, este queda retenido en su interior por efecto de la válvula 10, en este caso al adoptar la membrana 15 su posición normalmente cerrada.

La invención prevé dotar al fondo 3 de la copela 2 de un caño 19 que se extiende hacia su interior y que comunica el orificio de salida de la copela 2 con el exterior y que actúa de rebosadero, evitando que el fluido que pueda haber alcanzado el fondo 3 de la copela durante la primera fase de la preparación de la bebida salga al exterior cuando opera sobre los medios de apertura 5.

En una cuarta fase, se emplea de nuevo el grupo de bombeo de la máquina para impulsar una corriente de fluido a través del contenedor 1. La presión del fluido acumulado por encima de la válvula 10 deviene superior al valor umbral (p_1) y la válvula 10 deja pasar una corriente de fluido a su través y en dirección al fondo 3 ahora abierto de la copela 2. Esta circulación del fluido provoca naturalmente la evacuación del contenedor 1 de la cantidad de fluido que ha estado en contacto durante el producto 14 durante la segunda fase, de reposo, de preparación de la bebida.

Para la puesta en práctica del procedimiento se contempla el empleo de una máquina con un programa de funcionamiento según el cual, previa selección por el fabricante o suministrador de la máquina y en función de la capacidad del contenedor o contenedores destinados a ser empleados para confeccionar la bebida, la máquina detenga automáticamente el suministro de agua a inyectar en el interior del contenedor en uso durante la primera fase de preparación de la bebida.

En la práctica, según la cantidad o la naturaleza del producto 14 contenido en la copela 2 ésta dispondrá de una diferente disponibilidad de espacio y en definitiva de capacidad para contener fluido. Se prevé pues que la máquina tenga más de un programa a seleccionar por el usuario en función de la bebida que desea preparar o del contenedor empleado para su preparación.

Por lo que respecta a la cuarta fase de la preparación de la bebida, la máquina podrá tener medios para detener manualmente la cantidad de fluido empleado para preparar la bebida o puede también utilizar un programa que detiene automáticamente la corriente de fluido según el programa seleccionado por el usuario durante la primera fase de la preparación de la bebida.

Repárese que al detener el grupo de bombeo para dar fin a la cuarta fase de preparación de la bebida, la válvula 10 volverá a retener el fluido presente aguas arriba de la válvula y evitará que continúe evacuándose fluido de la copela 2 con posterioridad a que el grupo de bombeo se haya detenido. Tal y como se ha explicado anteriormente este efecto evita además goteos indeseados de fluido proveniente del interior del contenedor 1.

REIVINDICACIONES

- 1.- Contenedor (1) para la preparación de una bebida bajo presión de un fluido, que comprende una copela (2) constituida por un material estanco al oxígeno que aloja al menos una dosis de un producto (14) sólido para la preparación de la bebida y cuya abertura superior (4) está cerrada de forma estanca, comprendiendo la copela un fondo (3) cóncavo, dotado de unos medios de apertura (5), estando caracterizado el contenedor porque está provisto, a una distancia por encima de dicho fondo cóncavo y por debajo del producto sólido alojado en la copela, de una válvula (10) reversible que permite el paso del fluido empleado para la preparación de la bebida en dirección al fondo de la copela únicamente cuando la presión que ejerce dicho fluido aguas arriba de la válvula supera un valor umbral (p_1) predeterminado, pudiendo salir el fluido al exterior del contenedor únicamente si los medios de apertura (5) han sido previamente manipulados para abrir la copela.
- 2.- Contenedor según la reivindicación 1, caracterizado porque la válvula (10) comprende una membrana (15) deformable elásticamente bajo la influencia de la presión que ejerce el fluido empleado para la preparación de la bebida desde una posición normalmente cerrada hasta una posición de apertura, y viceversa.
- 3.- Contenedor (1) según la reivindicación anterior, caracterizado porque la membrana (15) está dotada de al menos un orificio (11) axial que permanece cerrado por el propio cuerpo de la membrana (15) cuando ésta adopta su posición normalmente cerrada, mientras que el estiramiento de la membrana que se produce cuando ésta adopta su posición de apertura abre el orificio (11) y habilita la membrana para el paso de una corriente fluido a través de dicho orificio en dirección al fondo (3) de la copela (2).
- 4.- Contenedor (1) según la reivindicación anterior, caracterizado porque la membrana (15) está dotada de unas aletas (12) elásticas que cierran automáticamente el orificio u orificios (11) formados en el cuerpo de la membrana cuando ésta adopta su posición normalmente cerrada, en tanto que por deformación elástica se doblan y abren dichos orificios cuando la presión ejercida por el fluido aguas arriba de la membrana supera el citado valor umbral (p_1).
- 5.- Contenedor (1) según una cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4, caracterizado porque la membrana (15) es de Elastómero Termoplástico o TPE.
- 6.- Contenedor según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la pared lateral (6) de la copela (2) está conformada de forma que presenta unos medios para el asiento (7, 8) estable de al menos la válvula (10).
- 7.- Contenedor (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el valor umbral (p_1) es de 2 atmósferas o más.
- 8.- Contenedor (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los medios de apertura (5) son adecuados para garantizar que el fondo (3) de la copela (2) resista sin abrirse aún cuando la válvula (10) permite el paso del fluido empleado para la preparación de la bebida en dirección al fondo (3) de la copela (5).
- 9.- Contenedor (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los medios de apertura (5) que cierran el fondo (3) de la copela (2) son accesibles desde el exterior del contenedor, operables manualmente y comprenden un elemento frangible, formado de una sola pieza con el cuerpo de la copela (2), cuya rotura provoca la apertura irreversible del contenedor (1).
- 10.- Contenedor (1) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque comprende un filtro (13) discoidal colocado por encima de la válvula (10).
- 11.- Contenedor (1) según la reivindicación anterior, caracterizado porque el filtro (13) descansa sobre la válvula (10).
- 12.- Contenedor (1) según la reivindicación anterior, caracterizado porque el filtro (13) está unido a la válvula (10) mediante un material con propiedades adhesivas.
- 13.- Procedimiento para la preparación de una bebida, tal como una infusión, bajo presión de un fluido y mediante el empleo de un contenedor (1) según la reivindicación 1, comprendiendo el procedimiento los pasos de
- introducir bajo presión una cantidad de fluido en el interior de la copela (2) de acuerdo con la capacidad de dicha copela a través de su abertura superior;
 - dejar reposar el contenedor con la cantidad de fluido antes referida en el interior de la copela;
 - provocar la apertura del fondo (3) de la copela (2) operando sobre los medios de apertura (5); y
 - evacuar del contenedor la cantidad de fluido antes referida a través del fondo (3) de la copela (2) haciendo circular a través del contenedor una corriente de fluido que es introducida a presión través de su abertura superior.

- 5 14.- Sistema para la puesta en práctica del procedimiento según la reivindicación anterior, que comprende una máquina para la confección de bebidas de las provistas de un alojamiento para un contenedor (1), o de un porta contenedor, según la reivindicación 1, y de medios para extraer el contenido de dicho contenedor mediante una corriente de un fluido a presión que lo atraviesa, estando configurado dicho alojamiento o el porta-contenedor de forma que el fondo (3) de la copela (2) queda accesible desde el exterior de la máquina para la manipulación de los medios de apertura (5), y comprendiendo la máquina un programa de funcionamiento según el cual en una primera fase de preparación de la bebida la máquina inyecta en el interior de la copela (2) una cantidad de fluido predeterminada, previamente seleccionada según la capacidad de la copela.

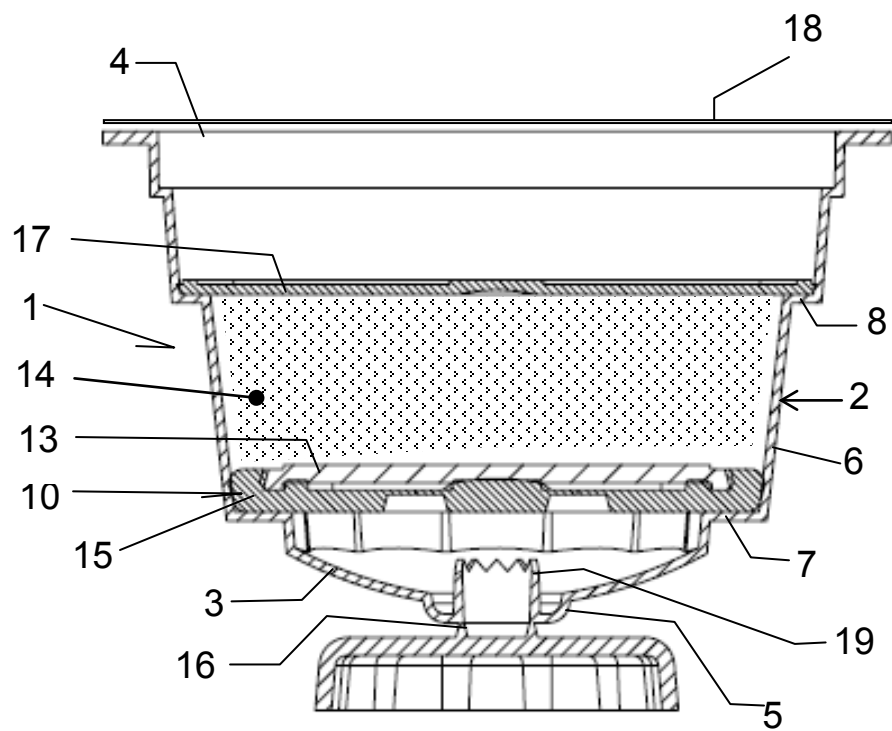


Fig. 1

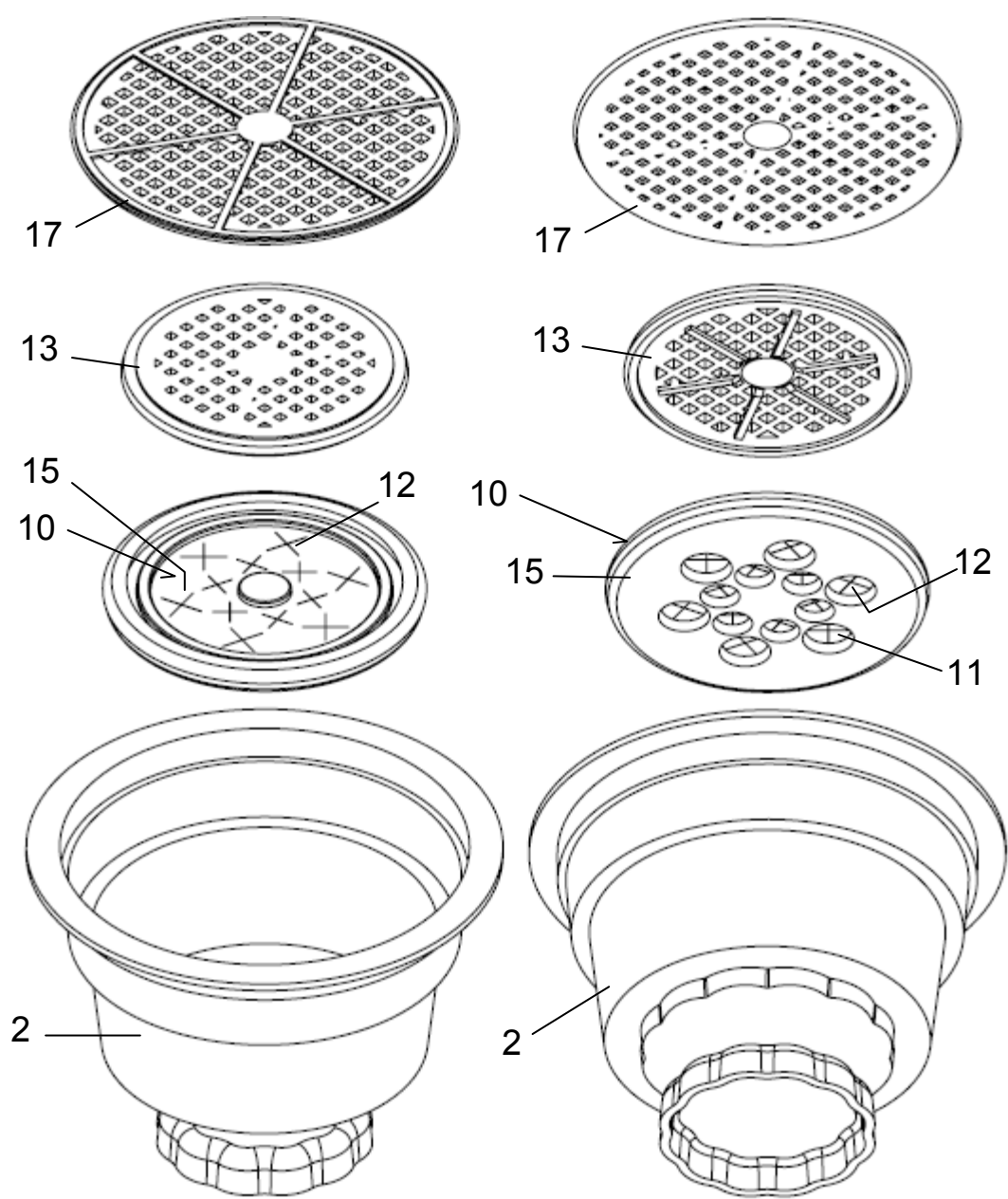


Fig. 2

Fig. 3