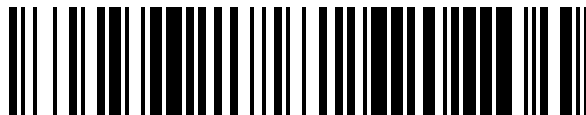


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 139 012**

21 Número de solicitud: 201530473

51 Int. Cl.:

A47G 19/16 (2006.01)

A23F 3/40 (2006.01)

A47G 19/23 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

27.04.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

12.05.2015

71 Solicitantes:

SAULA PUIG, Lluís (100.0%)
C. BORRELL I SOLER, 12 P. 04 2
08034 BARCELONA ES

72 Inventor/es:

SAULA PUIG, Lluís

74 Agente/Representante:

DURÁN MOYA, Luis Alfonso

54 Título: **TAZA PARA DISPENSACION Y CONSUMO DE INFUSIONES**

ES 1 139 012 U

DESCRIPCIÓN

Taza para dispensación y consumo de infusiones

- 5 La presente invención está destinada a dar a conocer una taza para dispensación y consumo de infusiones, que aporta sensibles mejoras sobre las actualmente conocidas.

La taza objeto de la presente invención está destinada a recibir las infusiones de bebidas en el momento de su preparación, estando destinada a contener la infusión durante el tiempo
10 en que el usuario tarda en consumirla.

Habitualmente, la taza objeto de la presente invención estará destinada a recibir la dispensación de infusiones de café de tipo expreso (también llamado café “espresso”, “exprés”, “express” o “solo”) inmediatamente después de la preparación de éstas. No
15 obstante, no se debe excluir su utilización para recibir la dispensación y contener la infusión durante su consumo, en otros casos de infusiones.

Las infusiones de diferentes tipos de frutos, flores, hojas, raíces, de manera directa o en preparaciones de las mismas, por ejemplo, después de limpieza, clasificación, molido,
20 envasado, etc., están destinadas a extraer el contenido soluble en agua de dichos productos formando las infusiones que serán consumidas por el usuario.

La temperatura del agua para la formación de la infusión, tiene valores que se encuentran en las proximidades del punto de ebullición. A la temperatura prevista y en muchos casos
25 bajo la acción de una cierta presión, el agua actúa sobre el producto del que se debe formar la infusión y extrae del mismo los componentes orgánicos solubles en el agua en dichas condiciones de temperatura y presión. Muchos de estos productos forman, después de la preparación de la infusión, soluciones y suspensiones que determinan las características esenciales de la infusión, incluyendo el sabor y olor. Dada la temperatura a que están
30 sometidos dichos productos en la infusión recién preparada, se produce de modo natural una evaporación de los mismos hacia la atmósfera circundante, por lo que inmediatamente después de la dispensación de la infusión recién preparada en la taza o recipiente destinado a recibirla para su consumo, empieza a perder hacia la atmósfera una parte de los componentes que contiene. Por esta razón y de modo inevitable y, en muchos casos poco
35 percibido por el usuario, se pierden características, sobre todo gustativas y olfativas de la infusión. Ello es una cuestión especialmente importante en las infusiones de café, puesto

que como es sabido, el café contiene centenares de productos componentes que a lo largo del tiempo que transcurre entre su vertido en el recipiente receptor después de su preparación y su consumo, influyen en las características organolépticas que percibe el consumidor.

5

De acuerdo con las observaciones realizadas por el inventor, los fenómenos anteriormente relacionados, vienen agravados por el hecho de que las tazas actualmente conocidas y utilizadas de modo universal para el café de tipo “espresso” tienen una estructura que se ensancha desde la base hasta la parte superior o borde de la taza u otro recipiente.

10 Especialmente en las conocidas tazas de café “espresso”, el fondo de la zona receptora de la infusión tiene habitualmente una estructura más o menos cóncava para favorecer la limpieza de la taza, que se va ensanchando hasta el borde superior de la misma, es decir, la taza adopta una estructura general cóncava abierta por su borde superior y que se va ensanchando desde la base hasta dicho borde.

15

Basándose en las mencionadas observaciones, el inventor ha experimentado con nuevas estructuras de los recipientes de dispensación de infusiones, especialmente café de tipo “espresso”, entre otras, para conseguir los siguientes objetivos:

- 20
- estructurar la taza de forma que acumule y retenga temporalmente los vapores que se desprenden de la infusión, después de su vertido en la taza,
 - mantener la temperatura de la infusión durante el tiempo lo más prolongado posible,
 - permitir el apilado fácil de las tazas, lo cual no es posible en la actualidad con las tazas conocidas por la disposición de asas en las mismas.

25

Teniendo en cuenta los mencionados objetivos, el inventor ha desarrollado un nuevo tipo de taza para la dispensación y consumo de infusiones, especialmente infusiones de café de tipo “espresso”, entre otras, en la que la taza presenta una característica fundamental nueva y distinta de las tazas actualmente conocidas, que consiste en que su abertura superior, es
 30 decir, la que determina el borde por el que se consume la bebida, tiene dimensiones menores que el cuerpo de la taza, lo cual determina una cámara de mayor volumen entre la parte inferior de volumen más reducido y destinada a contener la infusión de la bebida y el borde superior de salida de la infusión en el momento de su consumo. De esta manera, se consigue que la cámara intermedia formada entre el nivel de la infusión dentro de la taza y el
 35 borde de salida, retenga el mayor tiempo posible los vapores formados por la evaporación de la infusión, de manera que a lo largo del periodo de consumo el usuario puede disfrutar

en mucha mayor medida de los numerosos componentes que escapan progresivamente de la infusión por evaporación. Además, la nueva taza está dotada de un perfil externo que permite su fácil sujeción sin necesidad de asa externa, lo cual favorece su fácil apilamiento, incluyendo la posibilidad de almacenamiento y transporte automático ante la máquina de
5 preparación de la infusión. Por otra parte, la taza tendrá características de mayor resistencia a los impactos al estar exenta de la frecuente rotura de las asas de las tazas actualmente conocidas.

Opcionalmente, la taza objeto de la presente invención podrá incorporar al menos una asa
10 de sujeción de la misma en una parte de la superficie externa del cuerpo de la taza. Preferentemente, dicha asa podrá estar dispuesta en la parte superior de la superficie externa de la taza correspondiente a la cámara intermedia formada entre la parte inferior destinada a recibir y contener la infusión y el borde superior de la abertura de la taza. De este modo, aún disponiendo de una asa, la taza seguirá favoreciendo su fácil apilamiento.

15 Por otra parte, la estructura de la taza, al retener los vapores generados desde la infusión dentro de la cámara de mayor volumen de la taza, permite mantener mejor la temperatura de la infusión, lo cual colabora también en facilitar al usuario el consumo de una infusión con mejores características organolépticas a lo largo del tiempo que dura su consumo.

20 El inventor no conoce la existencia de tazas de este tipo en el estado de la técnica.

Para la mejor comprensión de las características de la presente invención, se adjuntan varias vistas representativas de una realización preferentemente, solamente con carácter de
25 ejemplo de la presente invención.

La figura 1 muestra una sección esquemática de una taza para café, de tipo actualmente conocido.

30 La figura 2 muestra una sección esquemática de una taza, de acuerdo con la presente invención.

La figura 3 muestra una vista en perspectiva de la taza representada en la figura 2, objeto de la presente invención.

35 La figura 4 muestra una sección esquemática de una variante de la taza, objeto de la

presente invención.

La figura 5 muestra una vista en perspectiva de la variante de la taza de la figura 4, objeto de la presente invención.

5

En una taza para infusiones, por ejemplo, café de tipo “espresso”, de tipo actualmente conocido, tal como se ha representado en la figura 1, la taza -1- presenta una cavidad interna que recibe la infusión, que ocupa la parte inferior V1 representada con el numeral -2-, quedando libre la parte superior con un volumen V2 y representada con el numeral -3-.

10 La infusión que se encuentra a una temperatura relativamente elevada, se evapora con rapidez aprovechando la amplia abertura superior de la taza, cuyo diámetro D tiene una dimensión mucho mayor en la boca que en la mayoría de partes de la propia taza, es decir, ésta tiene una forma que típicamente se va ensanchando desde el fondo -4-, habitualmente cóncavo, hasta su parte superior que determina el borde de salida para el consumo. La
15 altura h entre el nivel -5- de la infusión dentro de la taza y el borde superior -6- de la misma, es relativamente reducida. Para el manejo manual de la taza, ésta presenta un asa lateral -7-.

La evaporación, que se ha mostrado esquemáticamente por las flechas -8-, representa una expansión rápida de los vapores generados a partir de la infusión hacia el medioambiente,
20 por lo que las fracciones más volátiles se pierden con rapidez en la atmósfera, no pudiendo disfrutar de ellas el consumidor.

La presente invención prevé, para solucionar los inconvenientes mencionados, la constitución del recipiente -9-, representado en las figuras 2 y 3, de manera que entre la
25 parte inferior -10- destinada a recibir la infusión, según un volumen V1 y el borde superior -11- de la abertura de salida de la taza, se determina una amplia cámara -12- de volumen V3, de manera que el borde superior -11- presenta un diámetro D más reducido que las otras partes de dicha cámara -12-, de manera que dicha cámara -12- ejercerá una función de retención de los vapores generados por la infusión V1, retrasando su salida al exterior,
30 representada por las flechas -13-. Este efecto de retraso del escape a la atmósfera de los componentes más volátiles de la infusión, permitirá al usuario disfrutar en mayor medida de muchas de las fracciones de los componentes de la infusión de café, en comparación con las tazas actualmente conocidas en las que universalmente se dispone de una amplia abertura superior que fomenta la salida de los vapores que se desprenden de la infusión.

35

La taza adoptará una estructura en su parte superior -14-, sensiblemente ensanchada con

respecto a la parte inferior -10- determinando un escalón intermedio redondeado, achaflanado o plano -15-. Con esta disposición, la sujeción de la taza se puede realizar por dicho escalón -15- sin necesidad de asa lateral. No obstante, también sería posible la incorporación de una asa en alguna parte de la superficie externa del recipiente -9-, preferentemente dispuesta en la parte superior -14- por encima de dicho escalón intermedio redondeado -15-.

Las características de retención de los vapores de la infusión quedarán incrementadas al disponer de un amplio volumen de la cámara -12-, con respecto al volumen V1 de la infusión así, por ejemplo, dicho volumen de cámara será el resultado de sumar la cámara V3 con el espacio V2 de características similares al que se ha representado en una taza convencional -1- en la figura 1. De este modo, será importante que la relación $(V3 + V2) : V1$ sea lo más elevada posible dentro de las características de manipulación fáciles requeridas por los usuarios.

En una variante mostrada en las figuras 4 y 5, el conjunto de la taza -16- presenta un escalón intermedio -17- de base sensiblemente plana ligeramente inclinada que separa la parte inferior -18- de la parte superior -19-, lo cual puede incrementar la capacidad de soporte manual de la taza.

Como se comprenderá, dada la estructura de la taza, el apilamiento de la misma será muy fácil, sin producirse fenómenos de acuñamiento, dada la existencia del escalón intermedio -15-, -17-. En este caso, también sería posible la incorporación de un asa en alguna parte de la superficie externa del recipiente -16-, preferentemente podrá disponerse en la parte superior -19- por encima de dicho escalón intermedio -17-.

La estructura precisa de la taza podrá variar dentro de amplios límites, puesto que la parte superior que determina la cámara retención puede tener diferentes formas, siempre que se cumpla la característica de formación de cámara de retención, tales como forma troncocónica, troncopiramidal, troncocónica con la superficie exterior convexa, troncocónica con la superficie exterior ligeramente cóncava, etc.

También los materiales de fabricación de la taza podrán ser variados, siempre que se cumplan las características de resistencia necesarias para el uso a que va destinada y eventualmente que se cumplan unas ciertas características de aislamiento térmico. Para ello, el diseñador podrá introducir variantes de grosor, por ejemplo, en el escalón -17-,

nervados en dichas zonas para reducir la transmisión de calor, etc.

La invención ha sido descrita y representada de acuerdo con un ejemplo preferente, si bien el ámbito de la misma se extenderá a todas aquellas variantes de ejecución que queden
5 comprendidas dentro del sentido más amplio de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Taza para dispensación y consumo de infusiones, caracterizada por presentar una zona inferior destinada a contener la infusión y una zona superior de mayor volumen que forma una cámara de retención de vapores, cuya boca de salida se estrecha con respecto al cuerpo de la cámara de retención de vapores, para retener la salida a la atmósfera de los vapores de las fracciones del producto del que se realiza la infusión.
2. Taza para dispensación y consumo de infusiones, según la reivindicación 1, caracterizada porque la cámara de retención de vapores queda separada de la parte inferior de la taza por un escalón externo que permite su sujeción manual.
3. Taza para dispensación y consumo de infusiones, según la reivindicación 2, caracterizada porque el escalón tiene estructura suavemente curvada.
4. Taza para dispensación y consumo de infusiones, según la reivindicación 2, caracterizada porque el escalón tiene su cara inferior plana o ligeramente inclinada.
5. Taza para dispensación y consumo de infusiones, según la reivindicación 1, caracterizada porque la abertura superior de la taza tiene un diámetro más reducido que la mayor parte de zonas que determinan la cámara de retención.
6. Taza para dispensación y consumo de infusiones, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque dicha taza comprende una asa.
7. Taza para dispensación y consumo de infusiones, según la reivindicación 6, caracterizada porque dicha asa está dispuesta en la superficie externa de dicha taza correspondiente al cuerpo de la cámara de retención de vapores.

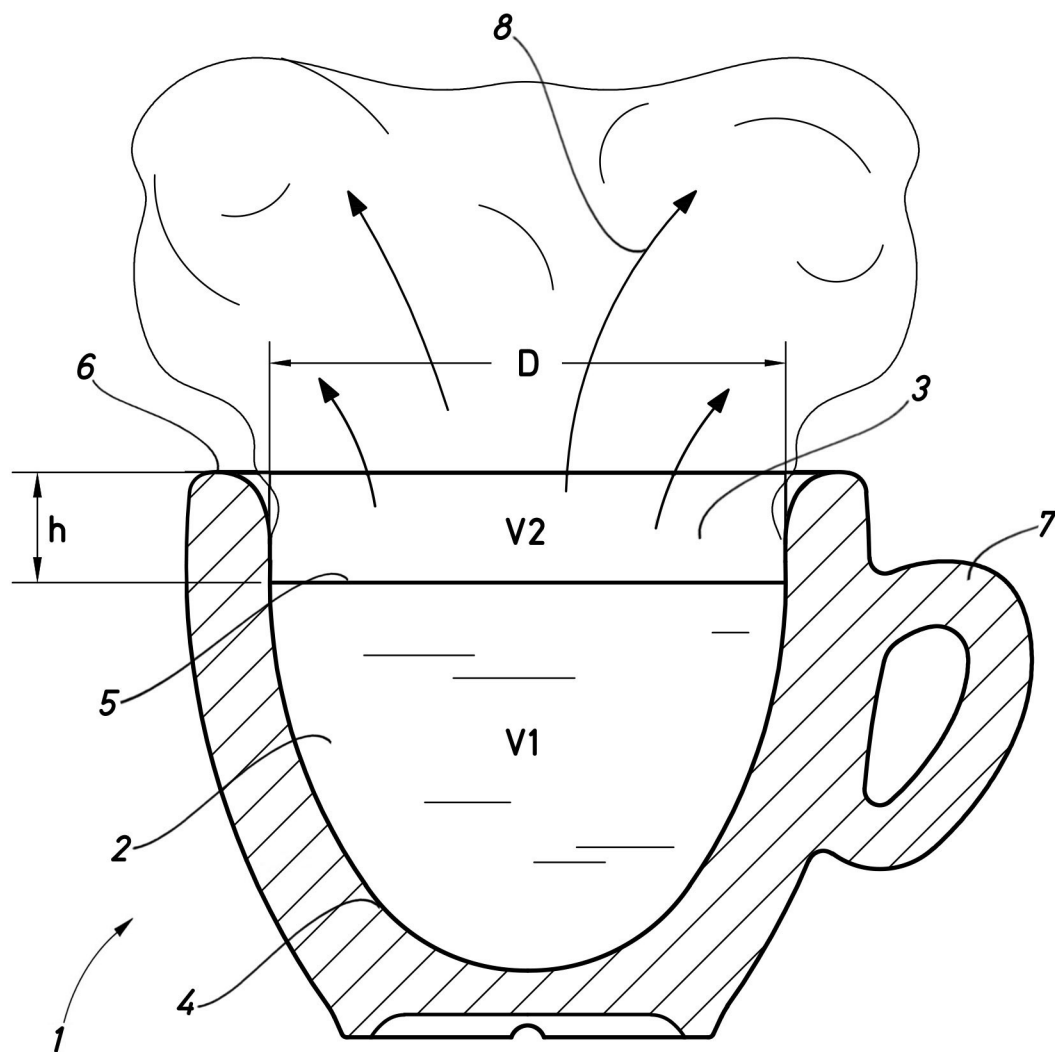


Fig.1

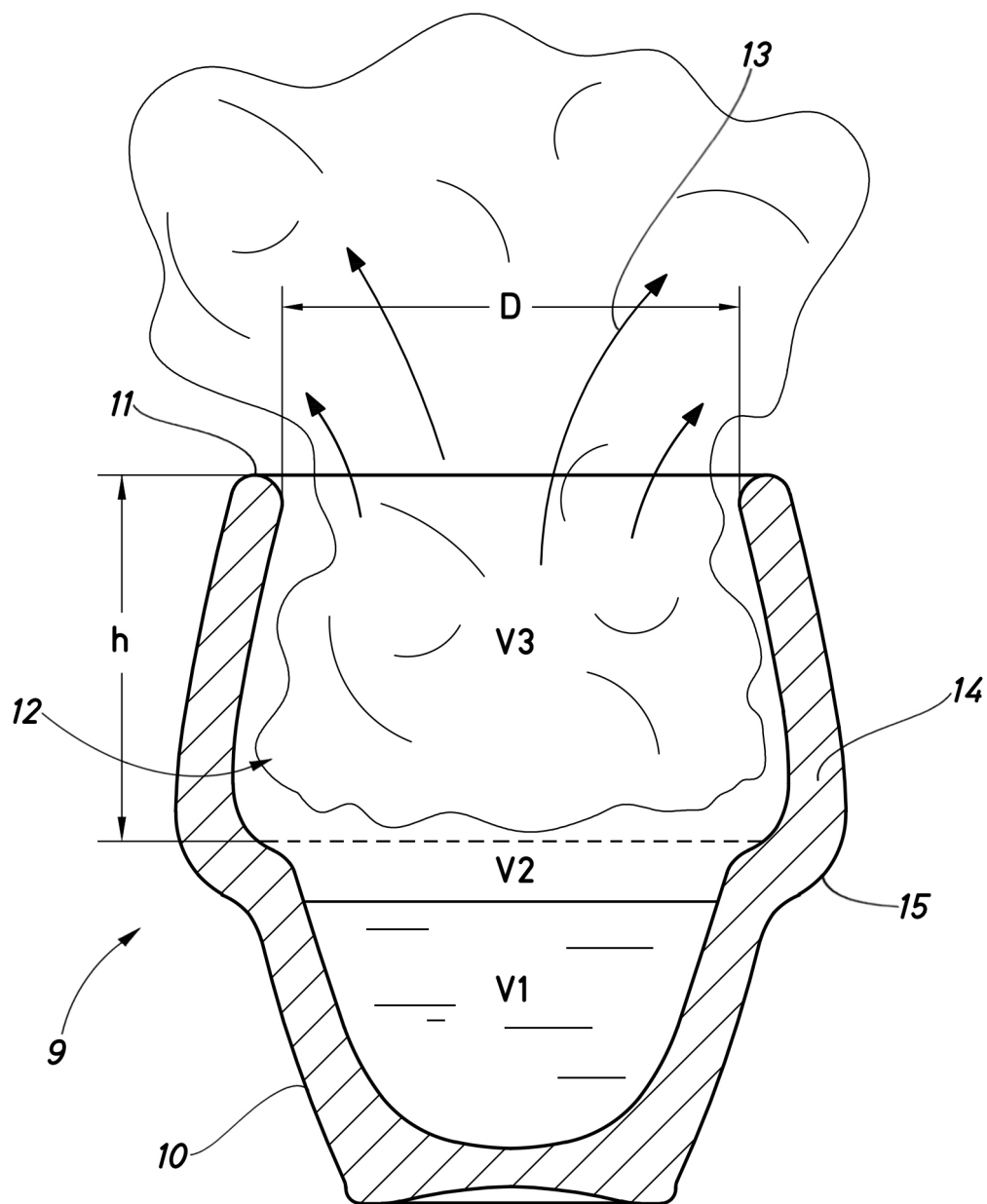


Fig.2

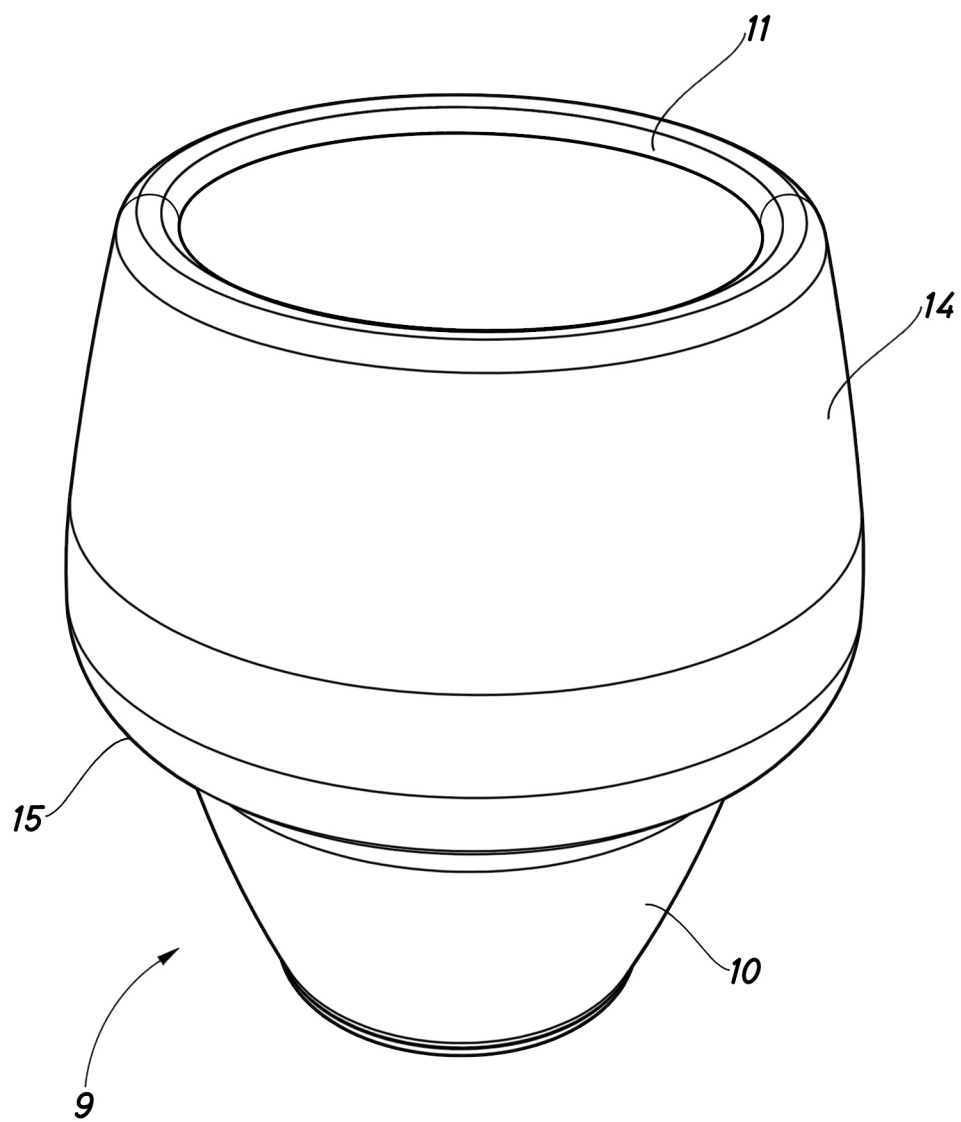


Fig.3

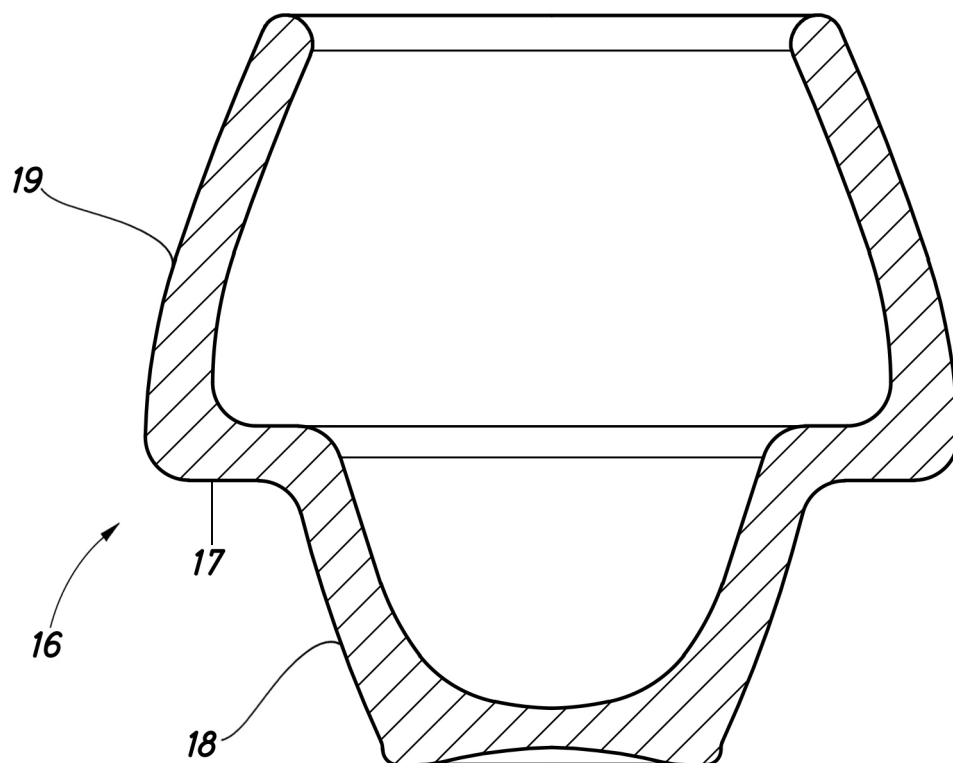


Fig.4

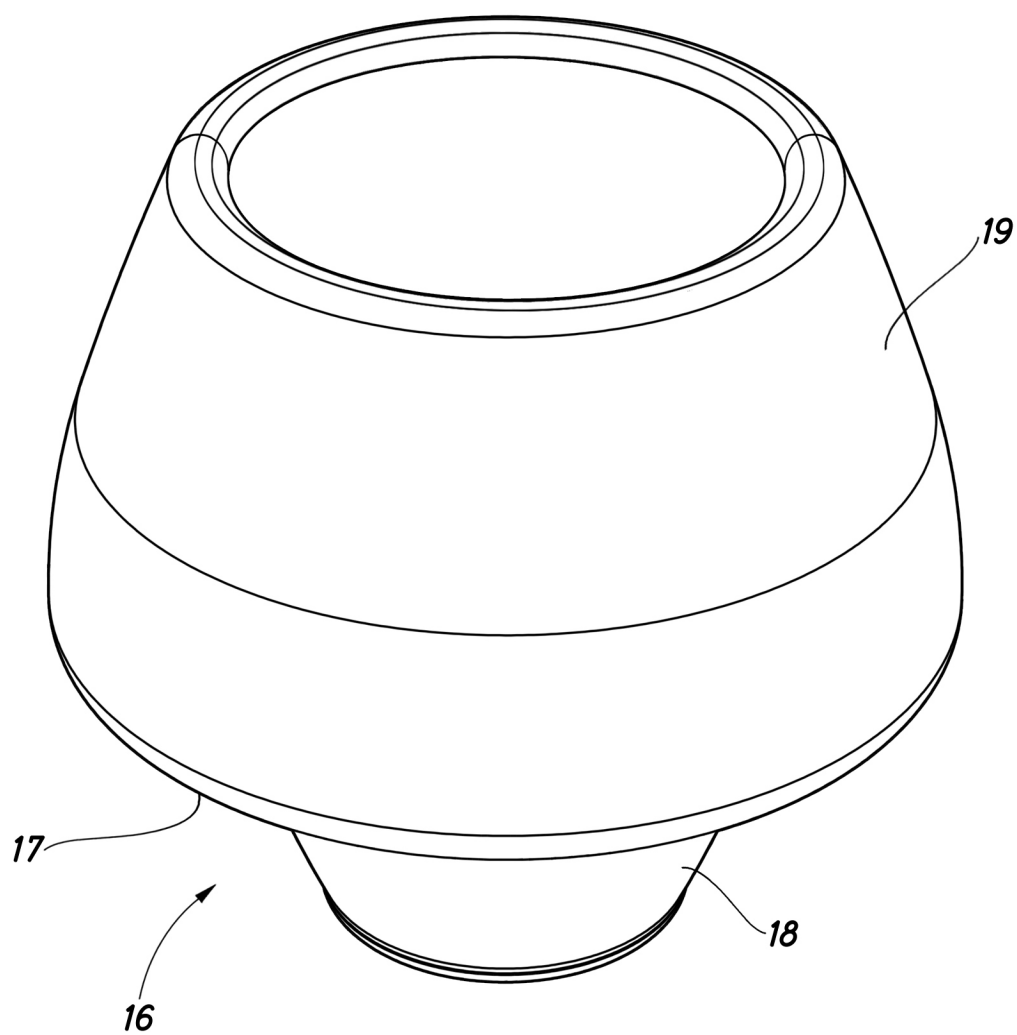


Fig.5