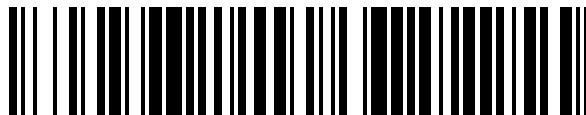


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 255 655**

21 Número de solicitud: 202031737

51 Int. Cl.:

B65D 47/40

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

03.08.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.11.2020

71 Solicitantes:

SUINSO, S.L. (100.0%)

Pol. Ind. Casa Pau c/ Albacete 2

03440 Ibi (Alicante) ES

72 Inventor/es:

GONZÁLEZ JUAREZ, José Antonio

74 Agente/Representante:

PADIMA TEAM, S.L.P.

54 Título: **Dispositivo anti goteo para la dosificación de productos alimenticios**

ES 1 255 655 U

DESCRIPCIÓN

DISPOSITIVO ANTI GOTEO PARA LA DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

5 OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un dispositivo anti goteo para su aplicación en
contenedores que particularmente permite la dosificación de productos alimenticios,
preferentemente, fluidos más o menos viscosos, tales como salsas, de forma que se
10 mantiene un control de la cantidad dosificada, evitando derrames y gastos de producto
innecesarios.

La configuración del dispositivo de goteo se constituye por un cuerpo monopieza afectado
por un hundimiento central en el que una pestaña basculante posibilita la salida del fluido o
15 salsa a dosificar. El dispositivo anti goteo es fundamentalmente aplicable en embocaduras
de diferentes contenedores o envases de productos alimenticios y su fin es permitir la salida
del producto alimenticio o salsa únicamente cuando el consumidor lo desee con un control
total sobre el flujo de salida.

20 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la actualidad existen diferentes dispositivos que se denominan anti goteo para su
aplicación en contenedores. En particular son conocidos en el sector del envasado de
productos alimenticios tapones que presentan diferentes sistemas de dosificación de
25 productos alimenticios que persiguen el control de la dosis de fluido o salsa a verter.

Concretamente, algunos de los dispositivos conocidos favorecen la reducción de escapes de
líquidos y se constituyen por una pieza basculante que se desplaza al presionar sobre el
contenedor. Estas configuraciones presentan una destacable desventaja en relación con el
30 desgaste que tiene lugar durante su utilización, el cual provoca goteos y fugas de fluidos de
manera descontrolada cuando el usuario hace uso de él repetidamente. Así, una de las
notables consecuencias negativas que presentan estas configuraciones reside en la
presencia de restos alimenticios en el exterior del contenedor que se acumulan cuando el
usuario deja de ejercer presión sobre el contenedor.

35

Por otro lado, son conocidos unos tapones anti goteo integrados por una pluralidad de piezas entre las que se encuentra una membrana que controla la salida de la salsa a dosificar. Este tipo de tapones anti goteo no ofrecen una fiabilidad absoluta dado que con el uso la membrana, ésta pierde su forma original, dejando de ofrecer la función para la que está destinada. Igualmente, los tapones antigoteo que incluyen una membrana se caracterizan por integrarse por una pluralidad de piezas de distintos materiales, lo que acarrea una manufacturación costosa y complicada, presentando una problemática añadida por no ser un tapón reciclable de forma directa, ya que es necesario separar los materiales para ese fin.

Por todo lo anterior, el solicitante de la presente invención detecta la necesidad de desarrollar un dispositivo anti goteo que, siendo de una sola pieza y de un único material, permita el control de la dosificación de productos alimenticios o salsas, es decir, cerrando el orificio de salida de forma inmediata cuando el usuario deja de ejercer la fuerza necesaria.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El dispositivo anti goteo que se preconiza en la presente invención está previsto para su aplicación en contenedores y la dosificación de productos alimenticios, preferentemente de salsas, ofreciendo una configuración que resuelve la problemática anteriormente expuesta mediante un cuerpo monopieza integrado por un solo material polimérico que incluye una pestaña basculante para el control eficaz y sin escapes de la salsa a dosificar.

Ventajosamente, al estar el cuerpo monopieza integrado por un solo material permite su reciclado directo, sin ser necesaria la aplicación de etapas posteriores en las que separar elementos de distintos materiales.

De esta forma, el cuerpo monopieza que integra el dispositivo anti goteo de la invención esta provisto de un hundimiento central que presenta un orificio, un nervio perimetral interno a modo de anillo, un saliente a modo de tope y un disco, el cual incluye una pestaña basculante.

Así, el nervio perimetral interno presenta una geometría a modo de anillo que permite el acoplamiento y la fijación del disco para evitar su basculación durante el uso del dispositivo

anti goteo.

Pues bien, la esencia de la invención reside en que la configuración detallada anteriormente permite la formación de una cámara intermedia que queda localizada entre el orificio de salida de la salsa y el propio contenedor. Así, la presencia de la cámara intermedia genera un espacio en el que se acumula la salsa durante la operación de cierre de la pestaña basculante, evitando así la presencia de fugas o restos de alimentos en el exterior del dispositivo.

Por otro lado, el saliente a modo de tope permite limitar el recorrido de desplazamiento de la pestaña basculante. Concretamente, cuando el usuario ejerza una presión sobre el contenedor que incluye el dispositivo anti goteo de la presente invención, la pestaña basculante pasará de una posición de cierre a una posición de apertura para la salida y dosificación controlada de salsas y viceversa, quedando el movimiento de la pestaña basculante limitado por un saliente en la fase de apertura. Así, el mencionado saliente evitará el desgaste de la porción a modo de bisagra que une la pestaña basculante con el disco.

Adicionalmente, el cuerpo monopieza presenta una tapa afectada por un resalte central el cual queda dispuesto de forma coincidente con el orificio situado en el hundimiento central del dispositivo anti goteo cuando la tapa se encuentra en posición de cierre. Ventajosamente, la presencia del resalte central de la tapa permite mantener la pestaña basculante en posición de cierre cuando no se está haciendo uso del contenedor para la dosificación de salsas. En este sentido, el resalte central ofrece una ventajosamente función cuando el contenedor se encuentra posicionado boca abajo al mantener la pestaña basculante en posición de cierre. Así, cuando el dispositivo anti goteo está posicionado en la parte inferior, el resalte central ofrece una barrera que evita que el peso de la salsa contenida en el contenedor desplace la posición de la pestaña basculante hacia la posición de apertura.

Así, la invención que se preconiza ofrece un dispositivo anti goteo para su aplicación en contenedores y dosificación de salsas de una forma sencilla y controlada, el cual impide las fugas de alimento al exterior gracias a la presencia de la cámara intermedia que favorece la acumulación de posibles restos de salsas. Igualmente, el dispositivo de la invención ofrece

una elevada vida útil al evitar el prematuro desgaste de la pestaña basculante, gracias al saliente dispuesto en el hundimiento central del dispositivo.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

10

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva correspondiente a la realización preferente del dispositivo anti goteo conforme al objeto de la invención, donde el disco no ha sido fijado mediante el nervio perimetral interno.

15

La figura 2.- Muestra una vista en sección y detalle del dispositivo antigoteo representado en la figura 1, donde el disco está acoplado y fijo mediante el nervio perimetral interno.

20

La figura 3.- Muestra, una vista lateral seccionada de la realización preferente del dispositivo anti goteo de la invención, donde la pestaña basculante está en posición de apertura.

La figura 4.- Muestra una vista lateral seccionada de la realización preferente del dispositivo anti goteo cuando la tapa queda en posición cerrada.

25

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Como se puede ver en las figuras reseñadas, en la realización preferente de la invención el dispositivo anti goteo se constituye por un cuerpo monopieza afectado por un hundimiento central (1) en el que se presentan los siguientes elementos:

30

- un orificio (7),
- un nervio perimetral interno (2) a modo de anillo,
- un saliente (9) a modo de tope, y
- un disco (3), el cual incluye una pestaña basculante (4),

El cuerpo monopieza está integrado por un material polimérico único por lo que se facilita el posterior reciclaje del dispositivo.

5 La figura 1 muestra el dispositivo de la invención tal como sale del molde de fabricación, de forma que el disco (3) bascula libremente.

De esta manera, será necesario acoplar y fijar el disco (3) en el hundimiento central (1), concretamente mediante la presencia del nervio perimetral interno (2) que ofrece un
10 elemento a modo de anillo para evitar la basculación del disco (3) una vez que queda el cuerpo monopieza montado, tal como se observa en las figuras 2, 3 y 4.

El disco (3) del dispositivo anti goteo presenta una pestaña basculante (4) que tiene la función de dotar al dispositivo de la presente invención de una apertura y un cierre
15 controlado.

De esta manera, en las figuras 3 y 4 se observa como la pestaña basculante (4) pasa de una posición de cierre – figura 4 - a una posición de apertura - figura 3 - para la salida y dosificación controlada de salsas.

20 Ventajosamente, el movimiento de la pestaña basculante (4) del disco (3) queda limitado por el saliente (9) a modo de tope dispuesto en el hundimiento central (1). De esta forma, se evita un recorrido completo del disco (3) que desgastaría rápidamente el dispositivo, acortando su vida útil.

25 Preferentemente, el mencionado saliente (9) presenta una configuración ortogonal al eje central del dispositivo antigoteo.

30 Tanto en la figura 3 como en la figura 4 se observa que cuando el disco (3) se encuentra acoplado en el nervio perimetral interno (2) se define una cámara intermedia (5) que favorece el almacenamiento de los productos alimenticios, preferentemente, la salsa. De esta forma, la presencia de la cámara intermedia (5) favorece la acumulación de la salsa durante corto plazo en el que el usuario deja de ejercer una presión sobre el contenedor y la pestaña basculante (4) regresa totalmente a su posición de cierre. Es decir, la cámara

intermedia (5) evita las fugas y acumulación de restos de alimento en el exterior del dispositivo anti goteo.

5 Por otro lado, el cuerpo monopieza presenta una tapa (6) afectada por un resalte central (8), de forma que cuando la tapa (6) está dispuesta en posición de cierre, el resalte central (8) queda localizado de forma coincidente con el orificio (7) situado en el hundimiento central (1) del dispositivo anti goteo. Ventajosamente, la presencia del resalte central (8) mantiene la pestaña basculante (4) en posición de cierre cuando no se está haciendo uso del contendor para la dosificación de salsas.

10

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Dispositivo anti goteo para la dosificación de productos alimenticios constituido por un cuerpo monopieza de material polimérico afectado por un hundimiento central (1) que comprende:

- un orificio (7),
- un nervio perimetral interno (2) a modo de anillo,
- un saliente (9) a modo de tope, y
- 10 - un disco (3), provisto de una pestaña basculante (4),

15 caracterizado porque el disco (3) queda acoplado y fijo mediante el nervio perimetral interno (2), definiendo una cámara intermedia (5), mientras que la pestaña basculante (4) del disco (3) pasa de una posición de cierre a una posición de apertura, quedando el movimiento de la pestaña basculante (4) limitado por el saliente (9).

20 2ª.- Dispositivo anti goteo para la dosificación de productos alimenticios, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el cuerpo monopieza presenta una tapa (6) afectada por un resalte central (8) el cual queda dispuesto en el orificio (7) del hundimiento central (1), manteniendo la pestaña basculante (4) en posición de cierre.

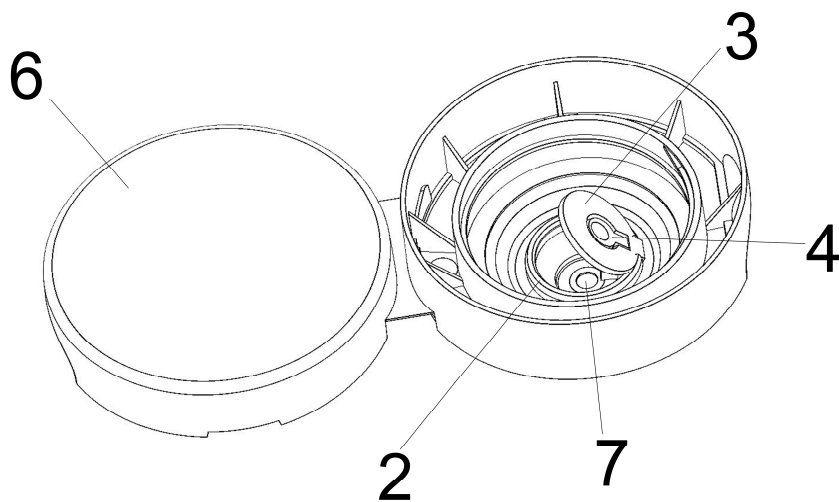


FIG.1

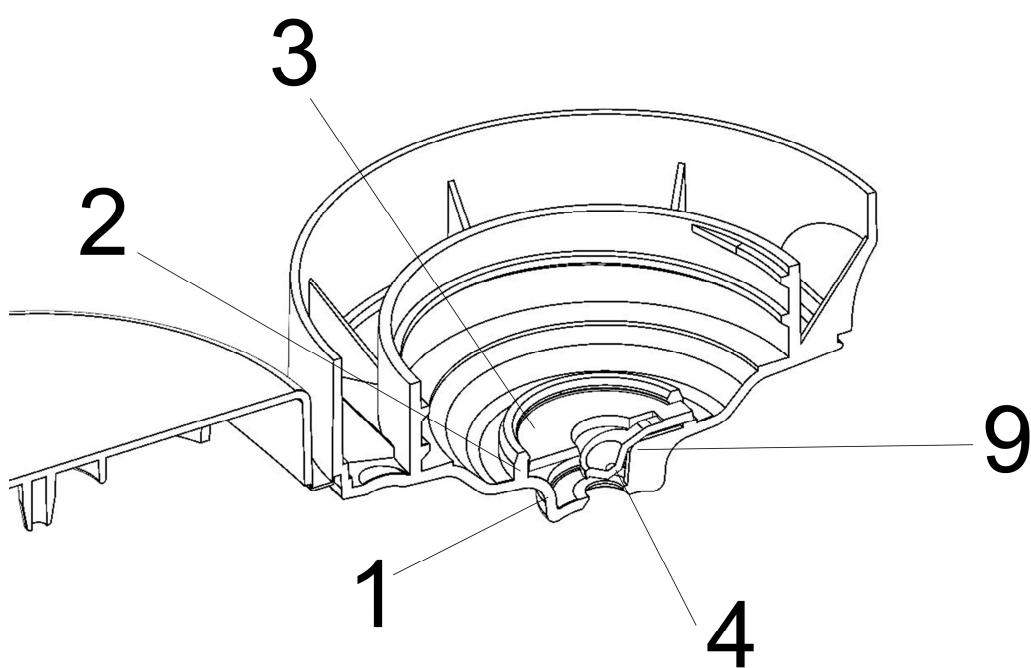


FIG.2

