



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 073 162**

⑫ Número de solicitud: U 201030865

⑬ Int. Cl.:
A47G 19/18 (2006.01)

⑭

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑮ Fecha de presentación: **17.08.2010**

⑯ Solicitante/s: **ARAVEN, S.L.**
Polígono de Malpica - c/ E, nº 7
50016 Zaragoza, ES

⑰ Fecha de publicación de la solicitud: **02.11.2010**

⑱ Inventor/es: **Rodríguez Esteban, Manuel;**
Olmos Aquilue, Alejandro;
Purroy Lasheras, Raúl y
Gimeno Verdejo, Isabel

⑲ Agente: **Carpintero López, Mario**

⑳ Título: **Dosificador de salsa antigoteo.**

ES 1 073 162 U

DESCRIPCIÓN

Dosificador de salsa antigoteo.

Campo de la invención

La presente invención se refiere de manera general al campo de los dosificadores de salsa, y de manera más específica a un dosificador de salsa que incluye un sistema antigoteo.

Antecedentes de la invención

El campo de la gastronomía y la restauración ha evolucionado mucho en los últimos años, concediendo una importancia cada vez mayor no sólo a las propiedades organolépticas de los platos, sino también a la decoración de los mismos. Para ello, y de manera paralela, se ha multiplicado el uso de dosificadores de salsa (también conocidos como biberones de cocina), productos que permiten decorar, aliñar, dosificar,... distintas salsas y condimentos según los gustos y preferencias del cliente. Estos dosificadores de salsa no sólo encuentran aplicación en el campo de la alta hostelería, sino que también se comercializan para usos domésticos ya que facilitan enormemente la aplicación de este tipo de salsas.

Sin embargo, la mayoría de los biberones de cocina conocidos en la técnica presentan el inconveniente de que la dosificación precisa de salsas con ellos resulta relativamente complicada, ya que la salsa seguirá goteando sobre el plato hasta que no se vuelva a colocar el dosificador en su posición totalmente vertical de reposo. Además, la salsa contenida en estos dosificadores puede gotear por el exterior de los mismos provocando manchas, desperdicio de la salsa y principalmente acumulación de la salsa en la boquilla y el exterior del dosificador con los consiguientes problemas de higiene que ello conlleva.

Por tanto, existe en la técnica la necesidad de un dosificador de salsa que presente un sistema antigoteo, de modo que pueda controlarse con precisión cuándo comienza a, y deja de, gotear la salsa desde el dosificador independientemente de la posición del mismo.

Además, debido a las nuevas tendencias en hostelería comentadas anteriormente, también se requiere poder dispensar la salsa con precisión sobre las zonas deseadas para proporcionar además una decoración adecuada del plato. Sin embargo, los dosificadores de salsa conocidos en la técnica no permiten este tipo de dispensación precisa de la salsa sobre los platos, por tanto sigue existiendo la necesidad de un dosificador de salsa que, además de presentar un sistema antigoteo como se mencionó anteriormente, también permita dirigir con precisión la salsa aplicada a las zonas deseadas del plato en cuestión.

Sumario de la invención

La presente invención se refiere a un dosificador de salsa antigoteo que comprende un cuerpo cilíndrico producido preferiblemente mediante soplado que presenta una abertura con rosca en uno de sus extremos y está cerrado en el otro, un tapón adecuado para roscarse sobre el extremo con abertura del cuerpo cilíndrico, y una boquilla en el tapón que incluye una válvula de silicona. Dicha válvula de silicona en la boquilla del tapón actúa como sistema antigoteo impidiendo además que la boquilla se obture con restos de salsa.

Además, según una realización preferida de la invención, el dosificador de salsa antigoteo comprende además, en la boquilla, una punta saliente para ayudar

a dirigir la salsa permitiendo así aplicar con precisión dicha salsa en las zonas deseadas.

Breve descripción de los dibujos

La presente invención se entenderá mejor con referencia a los siguientes dibujos que ilustran una realización preferida de la invención, proporcionada a modo de ejemplo, y que no debe interpretarse como limitativa de la invención de ninguna manera.

La figura 1 muestra una vista frontal de un dispensador de salsa según la realización preferida de la presente invención.

La figura 2 muestra un detalle ampliado de la zona de la boquilla del dosificador de salsa mostrado en la figura 1.

Descripción detallada de las realizaciones preferidas

El dispensador de salsa según la realización preferida de la presente invención, mostrado en la figura 1, comprende un cuerpo cilíndrico (1) que presenta una abertura con rosca (no mostrada en la figura) en uno de sus extremos y está cerrado en el otro, un tapón (3) adecuado para roscarse sobre el extremo con abertura del cuerpo cilíndrico (1), y una boquilla (5) en el tapón (3) que incluye una válvula de silicona (7) (mostrada a continuación en la figura 2). Como se explicará a continuación, dicha válvula de silicona (7) en la boquilla (5) del tapón (3) actúa como sistema antigoteo impidiendo además que la boquilla (5) se obture con restos de salsa.

El dosificador de salsa comprende además según esta realización preferida una punta saliente (9) en la boquilla (5), que sirve para ayudar a dirigir la salsa permitiendo así aplicarla con precisión en las zonas deseadas del plato en cuestión.

Además, se observa que el cuerpo cilíndrico (1) del dosificador de salsa presenta una forma ergonómica con dos zonas de agarre (11a y 11b) para facilitar su uso. En la parte inferior de dicho cuerpo cilíndrico (1) puede observarse una zona de trazabilidad (13) en la que pueden inscribirse los datos de trazabilidad que se deseen, tales como número de lote, fecha de producción, fecha de caducidad, etc. Según la realización preferida, el dosificador de salsa también presenta en su cuerpo cilíndrico (1) una escala graduada (15). Dicha escala graduada (15) puede presentar además, según una realización aún más preferida de la invención, una graduación en dos sentidos sobre una ventana transparente de modo que puede verse a través de dicha ventana el nivel de salsa en el interior del cuerpo cilíndrico (1), de este modo puede controlarse el nivel de salsa tanto si el dosificador de salsa está en una posición vertical de reposo (mostrada en la figura) como si está en una posición vertical invertida de dosificación.

La figura 2 muestra un detalle ampliado de la boquilla (5) del dosificador de salsa descrito anteriormente. Se observa que dicha boquilla (5) está cerrada por una válvula de silicona (7) que actúa como sistema antigoteo, de modo que cuando el usuario ejerce una cierta presión sobre el cuerpo cilíndrico (1) la válvula de silicona (7) se abre y es posible aplicar salsa a través de la boquilla (5), mientras que en el momento en que el usuario deja de ejercer dicha presión, la válvula de silicona se cierra (7) impidiendo que siga goteando más salsa de manera indeseada.

Según la realización adicional, la propia válvula de silicona (7) tapa completamente la boquilla (5) cuando está en reposo, de modo que no se requiere el

uso de ninguna tapa adicional que cubra dicha válvula de silicona (7). Esto conlleva evidentes reducciones de coste al requerir menos cantidad de material para la fabricación, así como facilidad de uso para el usuario.

Además, según una realización adicional de la presente invención, puede desmontarse la válvula de silicona (7) de la boquilla para permitir su limpieza y posterior reutilización.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Dosificador de salsa antigoteo que comprende:

- un cuerpo cilíndrico (1) que presenta una abertura con rosca en uno de sus extremos y está cerrado en el otro;
- un tapón (3) adecuado para roscarse sobre el extremo con abertura del cuerpo cilíndrico (1); y
- una boquilla (5) en el tapón (3) que incluye una válvula de silicona (7);

de modo que la válvula de silicona (7) en la boquilla (5) del tapón (3) actúa como sistema antigoteo impidiendo además que la boquilla (5) se obture con restos de salsa.

2. Dosificador de salsa antigoteo según la reivindicación 1, **caracterizado** porque comprende además en la boquilla (5) una punta (9) saliente para ayudar a dirigir la salsa permitiendo así aplicar con precisión dicha salsa en las zonas deseadas.

3. Dosificador de salsa antigoteo según cualquie-

ra de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el cuerpo cilíndrico (1) presenta una forma ergonómica con dos zonas de agarre (11a, 11b) para facilitar su uso.

4. Dosificador de salsa antigoteo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la válvula de silicona (7) tapa completamente la boquilla (5) cuando está en reposo.

5. Dosificador de salsa antigoteo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la válvula de silicona (7) puede desmontarse permitiendo así su limpieza y posterior reutilización.

6. Dosificador de salsa antigoteo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el cuerpo cilíndrico (1) presenta además una zona de trazabilidad (13) en la que pueden inscribirse datos de trazabilidad.

7. Dosificador de salsa antigoteo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque presenta además una escala graduada (15).

8. Dosificador de salsa antigoteo según la reivindicación 7, **caracterizado** porque la escala graduada presenta una graduación en dos sentidos.

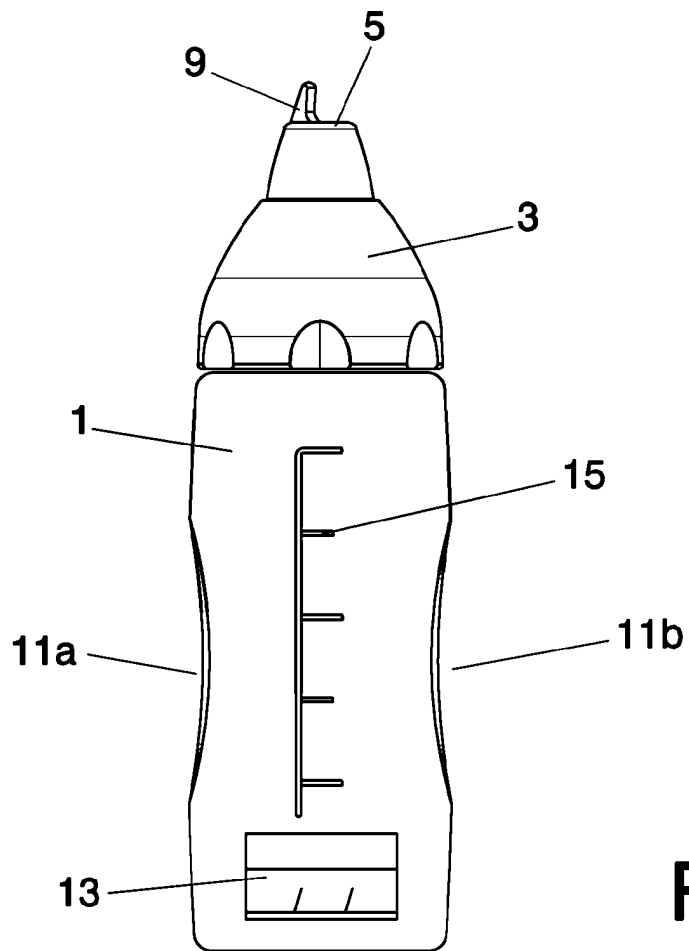


FIG. 1

FIG. 2

