



ES (11) NUMERO (10) Y  
(21) 220549  
(22) 27 ABR. 1976

MODELO DE UTILIDAD

<b>(30) PRIORIDADES:</b>		
<b>(31) NUMERO</b> Ser No. 572.034	<b>(32) FECHA</b> 28 de abril de 1.975	<b>(33) PAIS</b> Norteamerica
<b>(47) FECHA DE PUBLICIDAD</b>	<b>(81) CLASIFICACION INTERNACIONAL</b>	
<b>(54) TITULO DE LA INVENCIÓN</b>  VINAGRERA		
<b>(71) SOLICITANTE (S)</b> DART INDUSTRIES INC., entidad norteamericana		
<b>DOMICILIO DEL SOLICITANTE</b> residente en P.O. Box 3157 Terminal Annex, Los Angeles, California 90051 EE.UU. de A.		
<b>(72) INVENTOR (ES)</b> Robert H.C.M. Daenen.		
<b>(73) TITULAR (ES)</b>		
<b>(74) REPRESENTANTE</b> D. Jaime Gómez-Acebo y Modet.		

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un recipiente y, más particularmente, a una vinagrera adaptada para guardar y servir condimentos tales como vinagre, aceite u otros aderezos comúnmente encontrados en el uso de las mesas. Además, la vinagrera particular descrita está adaptada para ser tapada en forma típica similar a la mostrada en las patentes norteamericanas números 3.756.480 y D- 226,576.

Las vinagreras, ampollas o aceiteras típicamente han existido en forma de artefactos de vidrio pero, en muchos casos, son adecuadas para la retención del fluido contenido sólo durante su uso como servicio de mesa. Consecuentemente, el usuario, en tales circunstancias, estará forzada a guardar los fluidos en recipientes separados. Por supuesto, esto hace necesario el empleo de una pluralidad de recipientes para cada uno de los flúidos que está siendo servicio e, inherentemente, hace necesario que el usuario emplee más tiempo, espacio y energía a este aspecto del almacenamiento y servicio de alimentos.

Es un objeto principal de ésta invención, por tanto, proveer un solo recipiente que puede ser empleado tanto para almacenamiento como para servicio usuales de vinagre, aceite o similares, tal como se encuentra comúnmente en el servicio de mesa doméstico todos los días. Adicionalmente, este recipiente ha sido construído de manera que haga que sea conveniente para su manipulación, y, similarmente, retendrá un volumen de fluido encontrado típicamente disponible en los paquetes se encuentran en las tiendas. El usuario puede vaciar, entonces, el paquete comprado en la tienda directamente dentro de éste recipiente, sin necesidad de retener una cantidad parcial en la forma del paquete original. Esto deja inmediatamen

te al producto contenido listo para el servicio de mesa, y, similarmente, ahorra al consumidor el inconveniente de almacenar una cantidad parcial del fluido o similares, en el desayuno, en el refrigerador o en otras áreas de la cocina.

5. Este recipiente, además, está diseñado y construido de tal manera que la porción soportadora de base del mismo es separable del recipiente principal propiamente dicho, haciendo así que todo el artículo pueda limpiarse fácilmente. Similarmente, debido a su construcción en dos piezas, su miembro so-
10. portador de base está construido para proveer la máxima estabilidad para el recipiente, pero al mismo tiempo, proveer un área central que sea de un tamaño que permita manipularlo sencilla y convenientemente.

15. Otros objetivos y ventajas irán apareciendo al proseguir la descripción, con el dibujo y las reivindicaciones, las cuales describen la invención con mayor detalle, y en donde:

La figura 1 es una vista en perspectiva superior, despiezada, de la vinagrera que muestra su construcción global en dos piezas.

20. La figura 2 es una vista en elevación lateral de la vinagrera ensamblada.

La figura 3 es una vista en sección transversal de la vinagrera, tomada siguiendo el plano del papel en la figura 2; y

25. La figura 4 es una vista en sección transversal ampliada, del área de acoplamiento mutuo entre las partes respectivas de la vinagrera.

30. Haciendo referencia ahora a las figuras 1 a 4, la vinagrera puede verse designada por el número de referencia 10. Adicionalmente, la vinagrera está constituida de dos partes prin

5. principales: el recipiente o ampolla 12, y el miembro de base separable 14. Asimismo, en esta unión, debe notarse que la vinagrera está destinada a ser sellada por un sello del tipo de presión de tres partes, no mostrado aquí, pero similar al mostrado y descrito en la patente norteamericana número 3.756.480, incorporándose aquí por referencia esa patente.

10. El recipiente o ampolla 12, en su extremo abierto, incluye una porción de pared lateral 16, sustancialmente vertical, que tiene un labio superior 18 ligeramente acampanado, el cual, junto con la pared, está adaptado para acomodar el cierre mencionado antes. Esto produce también un área 20 semejante a reborde en el punto de intersección de la porción de pared 16, con la porción de pared 22 del lado cónico. Este reborde tiende a ayudar al usuario en la orientación apropiada del cierre sobre el recipiente. Adicionalmente, la porción de pared lateral 16, generalmente vertical, permite que el usuario eleve el cierre pero lo tenga retenido dentro del extremo abierto del recipiente, permitiendo así que se use la espita de vaciar 24, aún cuando no se haya retirado completamente la tapa del recipiente. Como se indicó, la porción de pared lateral 22 del recipiente se extiende hacia abajo desde el reborde 20, en forma generalmente cónica, y con una disposición cóncava lisa.

15. Tal como puede verse mejor en las figuras 1 y 3, esta porción de pared lateral 22 termina aproximadamente en la mitad del recipiente, en un reborde circunferencial 26, que está producido por una superficie 28 que se inclina hacia adentro, dirigida hacia abajo. A lo largo de la superficie exterior de éste reborde se produce un rebajo correspondiente 30, cuyo propósito será discutido más detallada-

20.

25.

30.

5. mente después. Inmediatamente debajo del rebajo y el reborde, la pared lateral del recipiente incorpora un área anular 32, generalmente vertical, la cual se extiende a una distancia muy pequeña solamente y luego la pared lateral continúa su progresión hacia abajo, en un ahusamiento pequeño hacia y que termina en la pared de fondo integral 34. Debe notarse que la sección cónica inicial de la pared lateral 22 y su extensión inferior que se ahusa, tienden a crear una forma general que está particularmente bien adaptada para acomodar la falda acampanada o miembro de base 14, que se describe más completamente luego.

10. Tal como se indicó con anterioridad, el miembro de base 14 se acampana ligeramente desde su extremo más superior 36 hacia su borde de fondo 38. Consecuentemente, la relación diámetral entre estas dos porciones extremas del miembro de base (figura 3) es aproximadamente de dos a tres (2:3) proporcionando así un mayor grado de estabilidad que el obtenido si el miembro incorporara una pared recta. La relación de tamaño plano entre el extremo abierto del recipiente 12 y el borde inferior de base 38 también es aproximadamente igual, contribuyendo así a la estabilidad de la vinagrera. Asimismo, éste miembro particular incorpora una porción anular inmediatamente adyacente a su extremo superior, la cual porción incluye una superficie de pared interna 40 (figura 4), que es sustancialmente perpendicular a y tiene un diámetro que provee una inserción o ajuste de interferencia de entre unos 0.38 y unos 0.64 mm. entre ella y el área de pared vertical 32 del recipiente. Adicionalmente, debe notarse que el espesor de pared en esta área particular es tal que está adaptado para confundirse unifor-

15.

20.

25.

30.

nemente en el área de pared exterior de la pared lateral 22, inmediatamente adyacente al rebajo 30.

5. El miembro de base 14, por tanto, está adaptado para retener en forma segura la vinagrera o recipiente 12 en acoplamiento cooperante que asegura que los dos permanezcan acoplados entre sí durante su uso. Sin embargo, esto provee también la separabilidad manual de las dos partes (recipiente y base), de modo que puedan limpiarse y mantenerse con facilidad.
10. Similarmente, debido a la relación de acampanamiento de la pared del miembro de base 42, hay una continuidad clara desde la porción superior del área de pared lateral 22 del recipiente, a medida que prosigue hacia el borde inferior 38 del miembro de base. Esta continuidad puede evidenciarse por la concavidad creada en apariencia debido a este efecto de acampanamiento.
15. Asimismo, debido al acampanamiento mencionado de la falda, así como al ligero ahusamiento de la porción inferior del recipiente, y a la proximidad del fondo del recipiente que se mantiene con respecto al borde inferior 38 de la base, la vinagrera tiene una estabilidad significativa pese a su construcción generalmente alta y estilizada.
- 20.

25. De la descripción anterior será evidente que la invención comprende ventajas que evidencia claramente un avance en el estado del arte anterior. Adicionalmente, está claro que la invención puede ser modalizada en otras formas específicas, sin apartarse del espíritu de sus características esenciales. Las presentes modalidades, por tanto, han de ser consideradas en todos sentidos como ilustrativas y no como restricciones.

30. Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse

constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

#### REIVINDICACIONES

1.- Vinagrera, para guardar y servir condimentos tales como vinagre, aceite o similares, caracterizada porque incluye un recipiente alargado que tiene porciones de pared de fondo y lateral; estando formada la porción de pared lateral de modo que la abertura extrema superior sea sustancialmente mayor que la porción de pared inferior o de fondo, y que incluye encima de, pero cerca de su mitad, un área sustancialmente vertical que está hundida hacia adentro con respecto al área de pared lateral encima de ella, y un miembro de base que tiene una pared lateral que se ahusa hacia afuera; el extremo inferior de la cual se aproxima al tamaño plano de la abertura extrema superior del recipiente, y que incluye una superficie de pared sustancialmente vertical que entra en contacto cooperativamente, en un ajuste a presión, con el área sustancialmente vertical de la pared lateral del recipiente.

2.- Vinagrera según la reivindicación 1, caracterizada porque el miembro de base tiene una longitud que se aproxima a, pero que es mayor que, la distancia que hay desde el extremo superior del área sustancialmente vertical, hasta la pared inferior o de fondo del recipiente.

3.- Vinagrera, según la reivindicación 1, caracterizada porque la profundidad del rebajo interno de la pared lateral del recipiente se aproxima al espesor del extremo su

perior del miembro de base, y tiene una forma que se acomoda, en asociación apretada con el extremo mencionado del área de pared lateral superior del recipiente.

5. 4.- Vinagrera, según la reivindicación 3, caracterizada porque las dimensiones interna a externa del miembro de base y del recipiente, respectivamente, en esas áreas de acoplamiento, provee entre alrededor de 0.38 y 0.64 milímetros de interferencia.

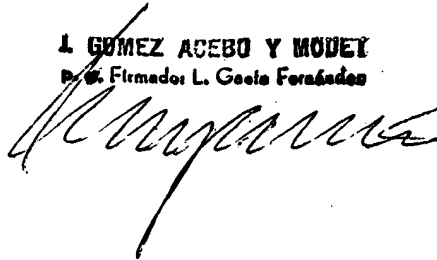
10. 5.- Vinagrera, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria, y en los dibujos adjuntos.

Esta Memoria consta de ocho hojas, escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 27 ABR. 1976

DART INDUSTRIES INC,

L. GÓMEZ ACEBO Y MOJER  
D. U. Firmador: L. Gómez Forés



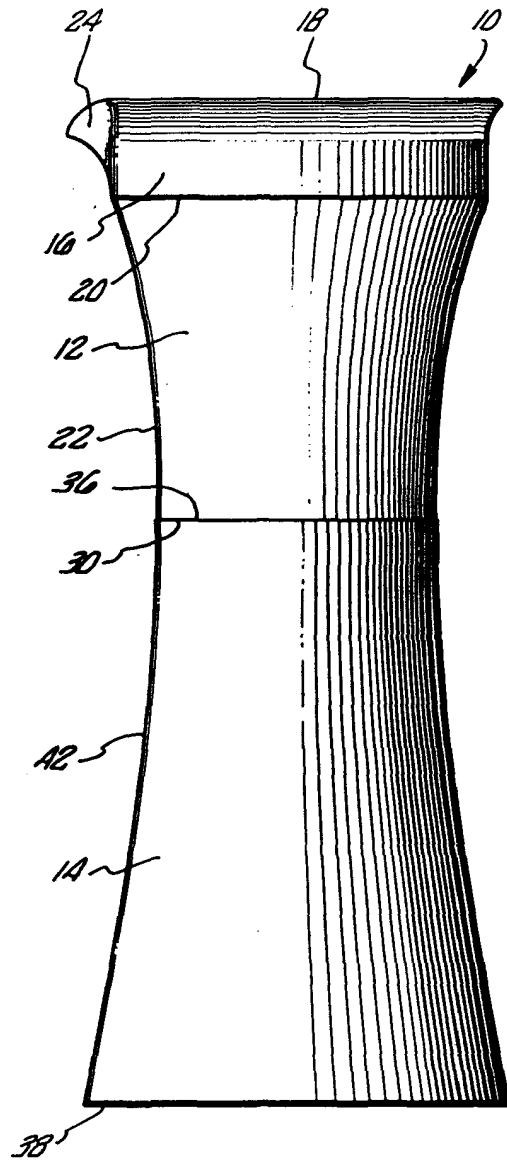
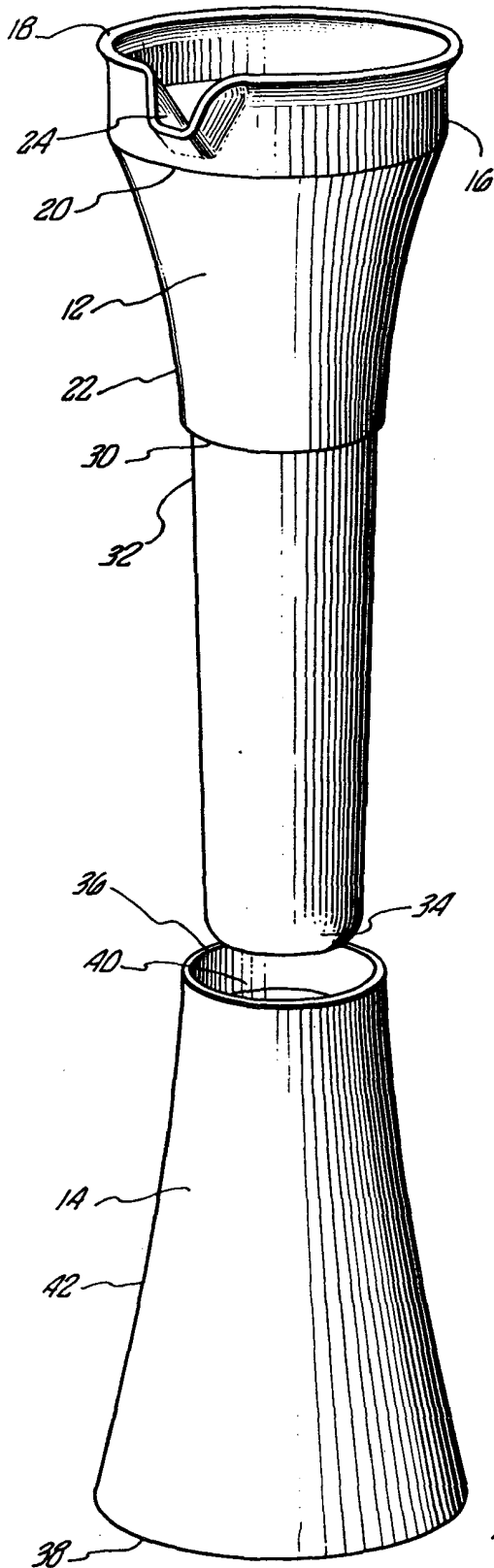


FIG. 2.

FIG. 1.

27 FEB. 1976

E. BUREZ ALONSO Y MORALES  
p.p. Filmesora S.A. Madrid, España

*[Handwritten signature]*

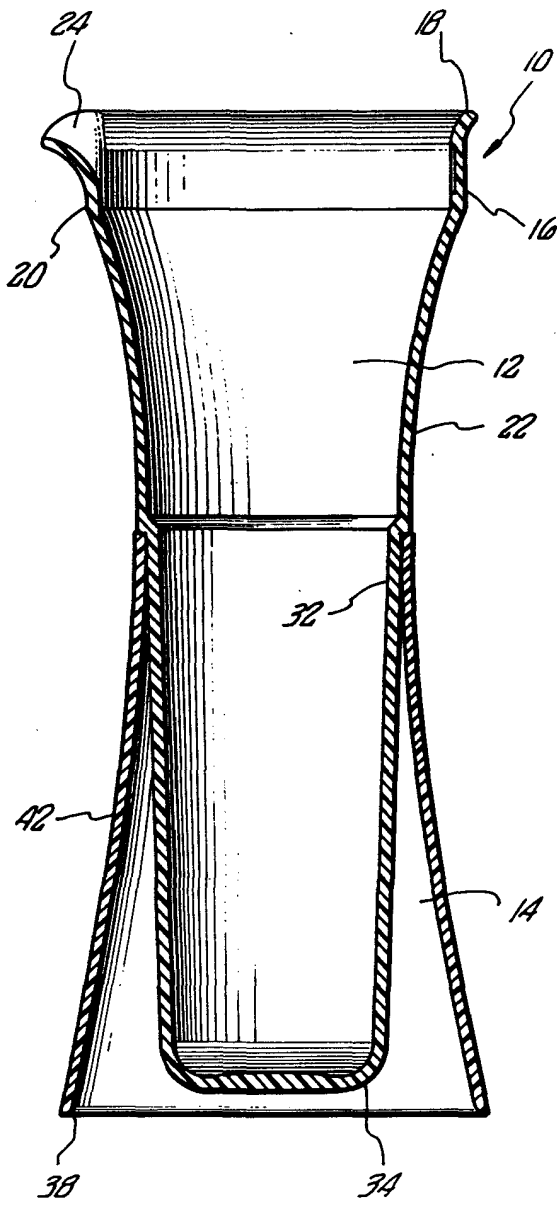


FIG. 3.

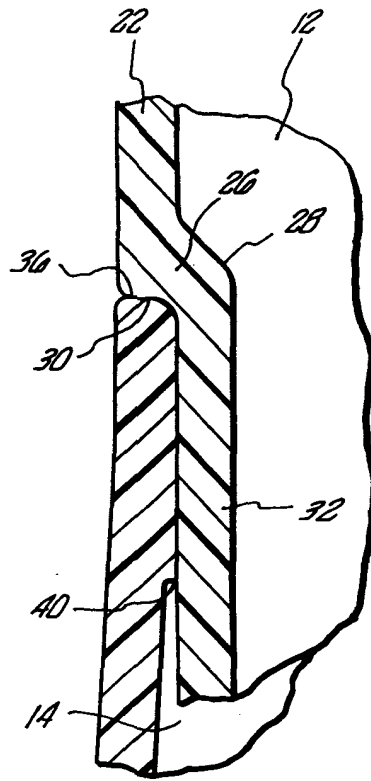


FIG. 4.

ESCALA  
VARIABLE  
27 ABR. 1976

Modelo

GÓMEZ ACEDO Y MODELA  
p. Firmado: L. Gómez Fernández