



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO 246.366	(10) Y
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACION 23-10-79	

MODELO DE UTILIDAD

1 FEB. 1980

(30) PRIORIDADES: (31) NUMERO P 28 46 049.3	(32) FECHA 23-10-78	(33) PAIS República Federal Alemana
---	------------------------	--

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A47G19/24
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN CAJA PARA ESPOLVOREAR CONDIMENTO.
--

(71) SOLICITANTE (S) KURT GRUBNER.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Im Pfördlein 4, 8730 Bad Kissingen, República Federal Alemana.

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO.

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una caja para espolvorear condimentos con varias cámaras que presentan orificios para espolvorear destinados a diferentes condimentos y con una tapa desplazable la cual tiene un paso para espolvorear que es móvil para hacerse coincidir opcionalmente con los orificios de las distintas cámaras, estando cubiertos en cada caso por la tapa los orificios de las otras cámaras. Una semejante caja para espolvorear condimentos se describe por ejemplo en la DE-PS 1 246 189.

La idea fundamental de todas las cajas para espolvorear condimentos de esta clase consiste en utilizar en lugar de una multiplicidad de espolvoreadores de condimentos con en cada caso un condimento, sólo una única caja de espolvorear condimentos con la que puede espolvorearse opcionalmente el condimento que se necesita en cada caso. Lamentablemente en la práctica ocurre que los condimentos se compran en envases predeterminados y luego tienen que echarse en las distintas cámaras de la caja para espolvorear condimentos. Este es un trabajo que lleva tiempo y que además exige considerable cuidado. En la caja para espolvorear condimentos según la DE-PS 1 246 189 el llenado con los diferentes condimentos se efectúa por ejemplo debido a que se quitan sucesivamente una tapa exterior, una tapa de llenado y una tapa de cierre de la caja. Tras esto se ha de poner la tapa de llenado invertida sobre la caja de tal manera que penetre con su orificio de llenado a la cámara a llenar.

En la caja para espolvorear condimentos según la DE-OS 1 913 349 están previstos orificios de llenados especiales en el fondo de las distintas cámaras. Estos orificios de llenado se cierran con tapones elásticos después del llenado. Por lo tanto para llenar las distintas cámaras no se necesita en verdad qui

tar ya varias tapas, pero la insercción de los tapones elásticos proporcionan dificultades a personas con poco cuidado. Finalmente no basta con meter los tapones en los orificios de llenado, sino que más bién tienen que fijarse en los distintos orificios con un borde sobresaliente del diámetro de los mismos, con el fin de que no puedan resbalar saliéndose por si mismos de los respectivos orificios y debido a ello pueda vaciarse automáticamente el contenido de las cámaras.

Junto a estas incomodidades del relleno de las distintas cámaras de las cajas para espolvorear condimentos ya conocidas, la desventaja principal consiste en que el contenido de los envases con condimentos comprados es generalmente mayor que la capacidad de las cámaras de la caja para espolvorear condimentos. Por lo tanto después del llenado queda un residuo de condimento en los envases comprados, de manera que junto a la caja tienen que reanudarse también los distintos envases, lo cual requiere espacio en el armario de cocina.

La invención se fundamenta en el cometido de desarrollar una caja para espolvorear condimentos de la clase citada al principio, en la que puede suprimirse el molesto llenado de las distintas cámaras.

El cometido se soluciona según la invención por que las distintas cámaras están desarrolladas como receptáculos espolvoreadores individuales insertables en la caja de espolvorear condimentos.

Mediante la invención es posible comprar los receptáculos espolvoreadores individualmente y ya llenos del condimento deseado en cada caso o insertarlos en la caja según la invención. Debido a esto se ahorra el relleno de las distintas cámaras considerado como molesto en las cajas para espolvorear

condimentos ya conocidos. Tampoco es ya necesario un envase espe-
 cial para los condimentos, dado que los distintos receptáculos
 espolvoreadores representan al mismo tiempo el envase de los con-
 dimentos y éstos pueden ofrecerse para la venta en la tienda en
 los receptáculos espolvoreadores. Sin tener en cuenta el ahorro
 de costes, esto aporta para el consumidor la ventaja de que tiene
 que guardarse sólo la caja para espolvorear condimentos formada
 por varios receptáculos espolvoreadores y no tienen que guardar
 se opcionalmente cartuchos o receptáculos con reserva de condimen-
 tos.

5

10

Dado que los distintos receptáculos espolvoreadores una vez vacíos se recambian por un nuevo receptáculo espolvo-
 reador lleno de condimento, éstos no necesitan estar fabricados
 de un material sintético especialmente duradero y con éllo caro,
 sino que más bien basta un material extraordinariamente barato,
 por ejemplo poliestireol. Los condimentos se conservan frescos en
 los distintos receptáculos ya que estos receptáculos pueden estar
 cerrados completamente herméticos al aire mediante una caperuza
 o lámina, hasta que éstos se insertan en la caja según la inven-
 ción.

15

20

Una ventajosa estructuración de la invención con-
 siste en que los receptáculos espolvoreadores tienen sus orifi-
 cios espolvoreadores en su pared frontal superior.

Mediante esta configuración se consigue que el
 condimento acumulado en los orificios espolvoreadores caiga retor-
 nando al respectivo receptáculo tan pronto como la caja de espol-
 vorear condimentos se deja, una vez utilizada. Debido a esto no
 tiene lugar ningún ensuciamiento de la mesa debido a condimentos
 caídos y, por otra parte, se impide que al dispersarse intencio-
 nadamente un condimento deseado caigan restos de otros condimen-

25

30

tos de los orificios espolvoreadores y lleguen a la comida a sazonar mezclados con el condimento deseado.

5 Otra configuración ventajosa de la invención consiste en que la caja para espolvorear condimentos tiene sección transversal circular. Mediante esto la tapa de la caja puede estar desarrollada giratoria, exactamente igual que en las cajas para espolvorear condimentos conocida, de menra que el manejo es especialmente sencillo y se produce un bote espolvoreador de condimentos especialmente compacto.

10 Según otra estructuración de la invención es también ventajoso si los distintos receptáculos espolvoreadores presentan una configuración prismática con base en forma de sector circular. Mediante esto pueden disponerse en cada caso distintos receptáculos espolvoreadores directamente colindantes hasta producir un círculo completo. Es por ejemplo posible emplear 15 6 receptáculos espolvoreadores que formen en cada caso un ángulo de 60°. Naturalmente es también posible por ejemplo prever para sal un receptáculo espolvoreador de 120° y adicionalmente insertar cuatro receptáculos de 60°, ya que por experiencia se utiliza la sal en mayor medida que los otros condimentos y por lo tanto es conveniente una mayor reserva de sal en la caja espolvoreadora de condimentos. Mientras que según el estado de la técnica está fijado de antemano el tamaño de las distintas cámaras, mediante la invención es posible emplear precisamente para el condimento que individualmente se usa más, un receptáculo espolvoreador con volúmen especialmente grande, o también insertar uno junto a otro en la caja dos receptáculos espolvoreadores iguales con el mismo contenido.

20 25 30 Según otra ventajosa configuración de la invención los receptáculos espolvoreadores son insertables en una

parte de fondo que tiene un borde que abraza a los receptáculos en su superficie lateral exterior. Mediante esto los receptáculos espolvoreadores pueden encajarse sencillamente en la parte de fondo. Tras esto se ha de correr únicamente la tapa giratoria sobre los receptáculos espolvoreadores, con el fin de mantener unidos todos los receptáculos formando una caja para espolvorear condimentos lista para su uso.

La parte de fondo puede encastrar de modo sencillo en los receptáculos espolvoreadores de manera que esté asegurada contra resbalamiento, si según otra ventajosa configuración de la invención los receptáculos espolvoreadores tienen en su superficie lateral en forma de arco un resalte dirigido hacia afuera que es enclavada en una correspondiente ranura que da la vuelta en el interior del borde de la parte de fondo.

La superficie lateral de la caja para espolvorear condimentos según la invención puede ser completamente lisa, a pesar del fondo encajado, si según otra configuración de la invención la superficie lateral en forma de arco de los receptáculos espolvoreadores, está rebajada correspondientemente a la altura y espesor del borde de la parte de fondo.

La invención permite numerosas posibilidades de ejecución. Una de estas posibilidades de ejecución está representada esquemáticamente en el dibujo y se describe seguidamente.

La figura 1 muestra la caja para espolvorear condimentos según la invención, vista por un lado y concretamente en la parte izquierda de la figura en sección y en la parte derecha como alzado.

La figura 2 muestra a escala ampliada la zona caracterizada con II en la figura 1.

La figura 3 muestra una vista en planta de la

caja para espolvorear condimentos según las figuras 1 y 2, estando quitada la tapa.

La figura 4 muestra un alzado de un receptáculo espolvoreador individual para la caja para espolvorear condimentos de las figuras 1 a 3.

La figura 5 muestra una vista en planta del receptáculo espolvoreador de la figura 4.

La caja para espolvorear condimentos representada en las figuras 1, 2 y 3 está formada por tres receptáculos espolvoreadores 1, 2 y 3 que tienen todos una sección transversal en forma de segmento circular y se tocan mutuamente, de manera que se produce un círculo completo. Una parte de fondo 4 con un borde 5 que da la vuelta está encajada por abajo en el cilindro formado por los tres receptáculos espolvoreadores 1, 2 y 3. Aquí un resalte 6 en la superficie lateral curvada de los receptáculos espolvoreadores 1, 2 y 3 y una correspondiente ranura 7 que da la vuelta en el interior del borde 5 de la parte de fondo 4, sirven para asegurar mediante una unión de enclavamiento la parte de fondo 4 contra resbalamiento hacia abajo.

Exactamente como la parte de fondo 4, está puesta una tapa 8 por arriba sobre los receptáculos espolvoreadores 1, 2 y 3, de manera que ésta engrana con un borde 9 exteriormente sobre los receptáculos espolvoreadores 1, 2 y 3 y los sujeta debido a ello asimismo formando una columna cilíndrica.

Cada receptáculo espolvoreador 1, 2 y 3 tiene una pared frontal 10 superior, en la que está previsto un número de orificios espolvoreadores 11. La tapa 8 tiene un paso 12 que es tan grande que mediante giro de la tapa 8 pueden quedar libres en cada caso todos los orificios espolvoreadores 11 de un receptáculo 1, 2 y 3, quedando tapados sin embargo los orificios de los

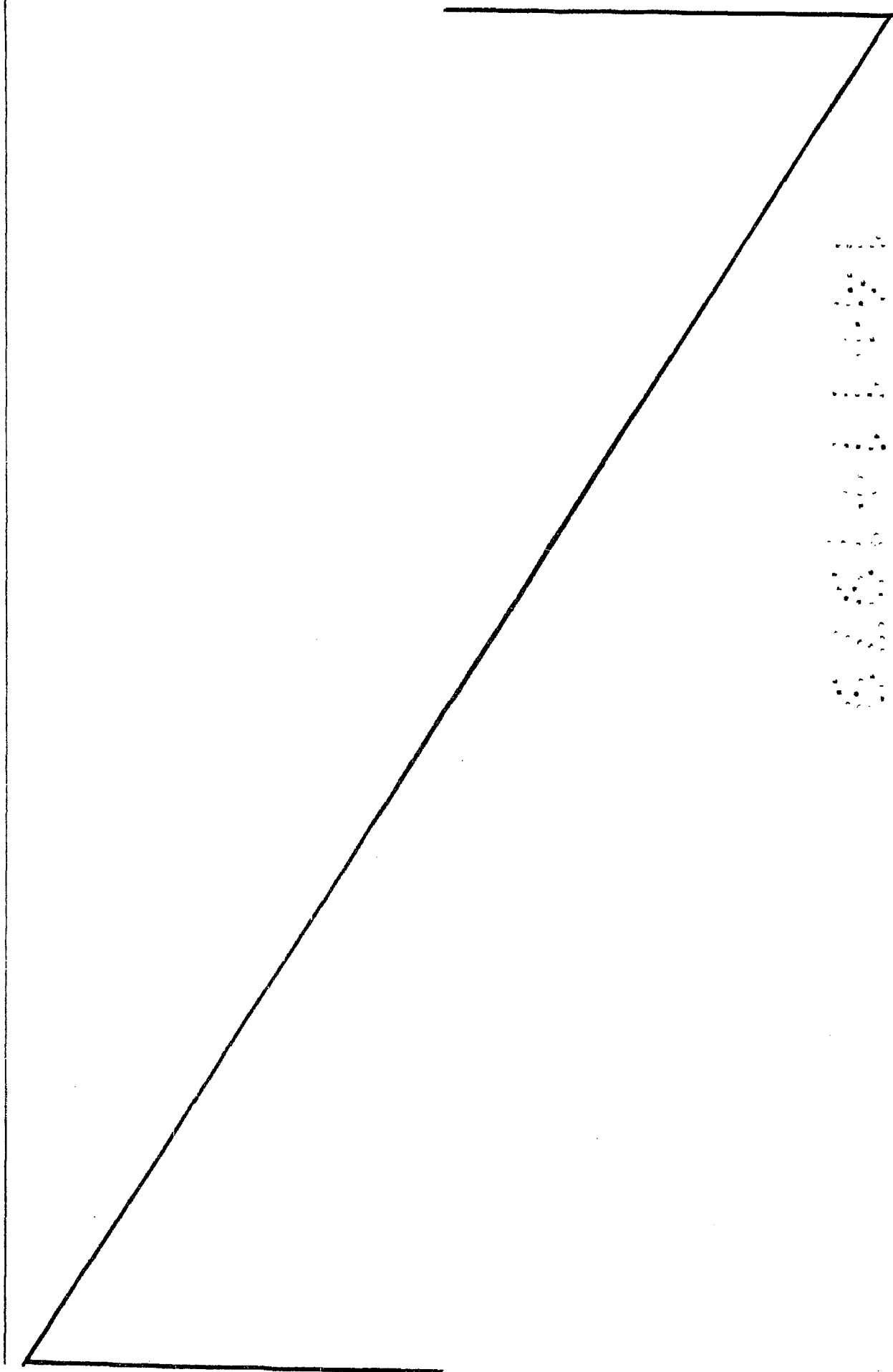
otros receptáculos. Tal y como muestra la figura 1, la superficie lateral en forma de arco del receptáculo 1 está retrasada en la zona del borde 5 de la parte de fondo 4, de manera que el borde 5 no sobresale del contorno exterior de la cámara espolvoreadora 1 y se produce una superficie lateral lisa.

En las figuras 4 y 5 se representa un receptáculo espolvoreador 1 sacado de la caja. El receptáculo espolvoreador representa un segmento circular con un ángulo de 180° . Sus orificios espolvoreadores 11 están cubiertos mediante una tapa 14, de manera que el receptáculo está completamente cerrado y el condimento servido en él puede conservarse por un largo tiempo sin pérdida de su calidad.

Para el ensamble de la caja para espolvorear condimentos según la invención, se insertan por arriba conjuntamente en la parte de fondo 4 un receptáculo espolvoreador 1 y por ejemplo otros tres receptáculos, que forman en cada caso un ángulo de 60° , hasta que sus resaltes 6 se enclavan en la ranura 7 que da la vuelta. Previamente se retiran las tapas 14 de los distintos receptáculos. Una vez insertados los receptáculos en la parte de fondo 4 se pone en la tapa 9 hasta que se enclava en un dispositivo de enclavamiento no aclarado con detalle, y la caja para espolvorear condimentos queda con esto lista para su uso. Si se vacía prematuramente un receptáculo espolvoreador individual, es posible una vez retirada la tapa 9 extraer éste individualmente de la parte de fondo 4, mediante basculación hacia afuera, y recambiarle por uno nuevo.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, 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

5 1.- Caja para espolvorear condimento , con va-
rias cámaras que presentan orificios para espolvorear destinados
a diferentes condimentos y con una tapa desplazable la cual tie-
ne un paso para espolvorear que es móvil para hacerse coincidir
opcionalmente con los orificios de las distintas cámaras, estan-
do cubiertos en cada caso por la tapa de los orificios de las
otras cámaras, caracterizada porque las distintas cámaras están
desarrolladas como receptáculos espolvoreadores insertables indi-
vidualmente en la caja para espolvorear condimentos.

2.- Caja según la reivindicación 1, caracteri-
zada porque los receptáculos espolvoreadores tienen sus orificios
espolvoreadores en su pared frontal superior.

15 3.- Caja según la reivindicación 1 ó 2, carac-
terizada porque tiene sección transversal circular.

4.- Caja según las reivindicaciones 1 a 3, ca-
racterizada porque los distintos receptáculos espolvoreadores
presentan una figura prismática con base en forma de sector cir-
cular.

20 5.- Caja según las reivindicaciones 1 a 4, ca-
racterizada porque los receptáculos espolvoreadores son inserta-
bles en una parte de fondo, la cual tiene un borde que abraza a
los receptáculos espolvoreadores en su superficie lateral exte-
rior.

25 6.- Caja según las reivindicaciones 1 a 6, ca-
racterizada porque los receptáculos espolvoreadores tienen en su
superficie lateral en forma de arco un resalte dirigido hacia
afuera que es enclavable en una correspondiente ranura que da la
vuelta en el interior del borde de la parte de borde.

30 7.- Caja según las reivindicaciones 1 a 6, ca-

racterizada porque la superficie lateral en forma de arco de los receptáculos espolvoreadores está rebajada correspondientemente a la altura y espesor del borde de la parte de fondo.

5

8.- Caja para espolvorear condimento, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

Esta Memoria consta de 10 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 14 NOV. 1979

KURT GRUBNER.

J. M. GOMEZ ACEBO Y PUMBO

D. P. Firmado: J. Suarez Diaz



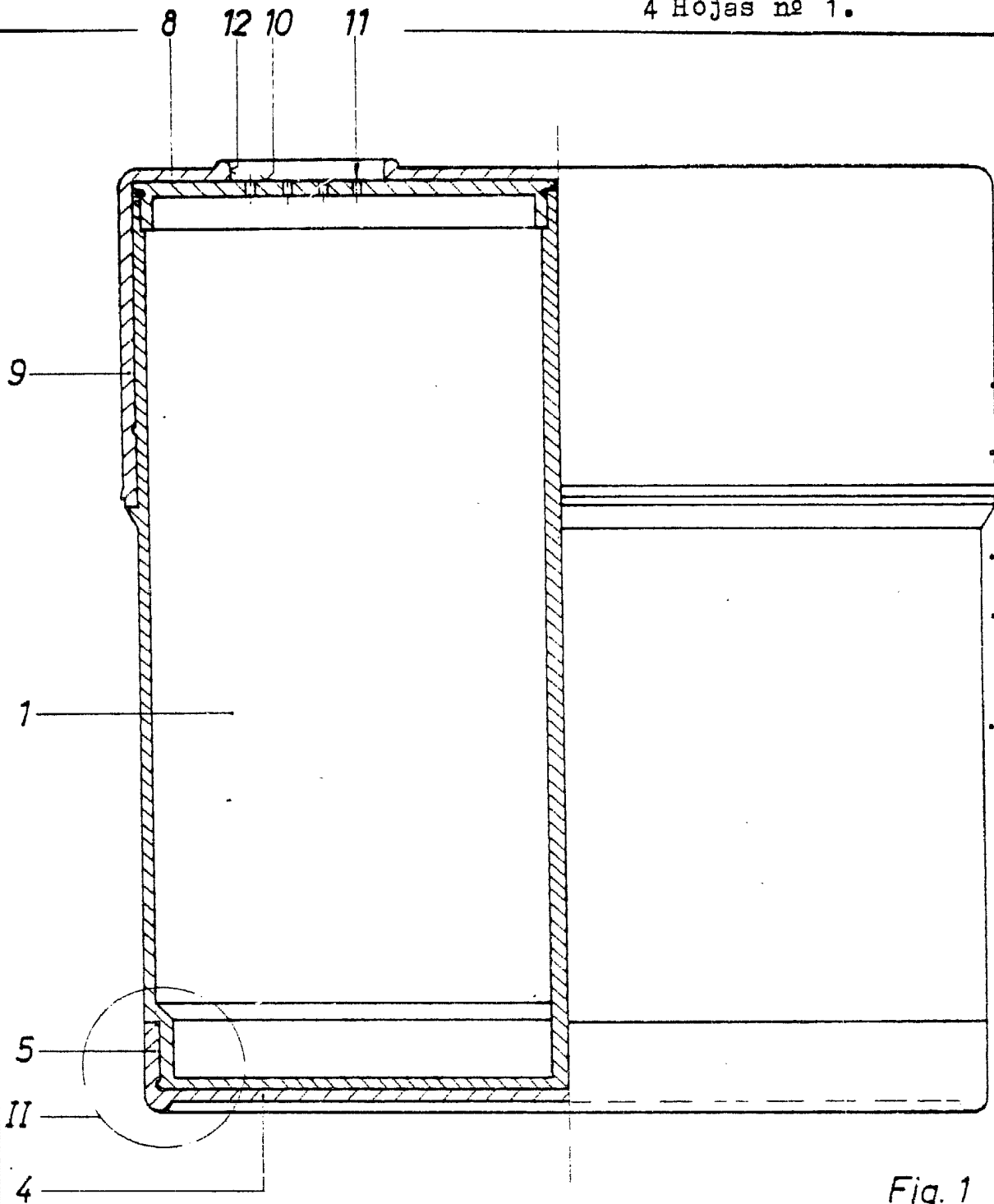


Fig. 1

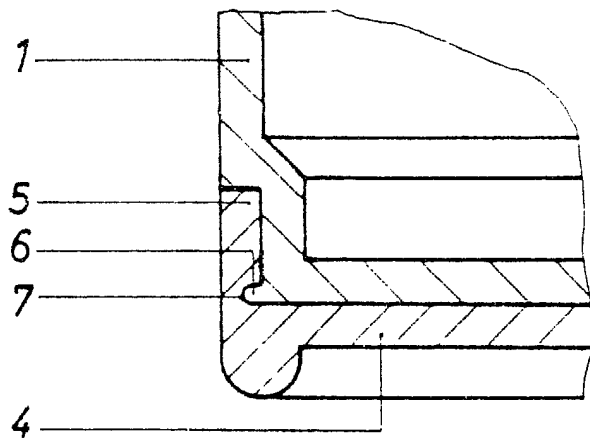


Fig. 2

ESCALA
VARIANTE

Madrid 14 NOV. 1978

M. GÓMEZ AGUDO Y POMBO
D. O. Firmado: J. Suarez Diaz

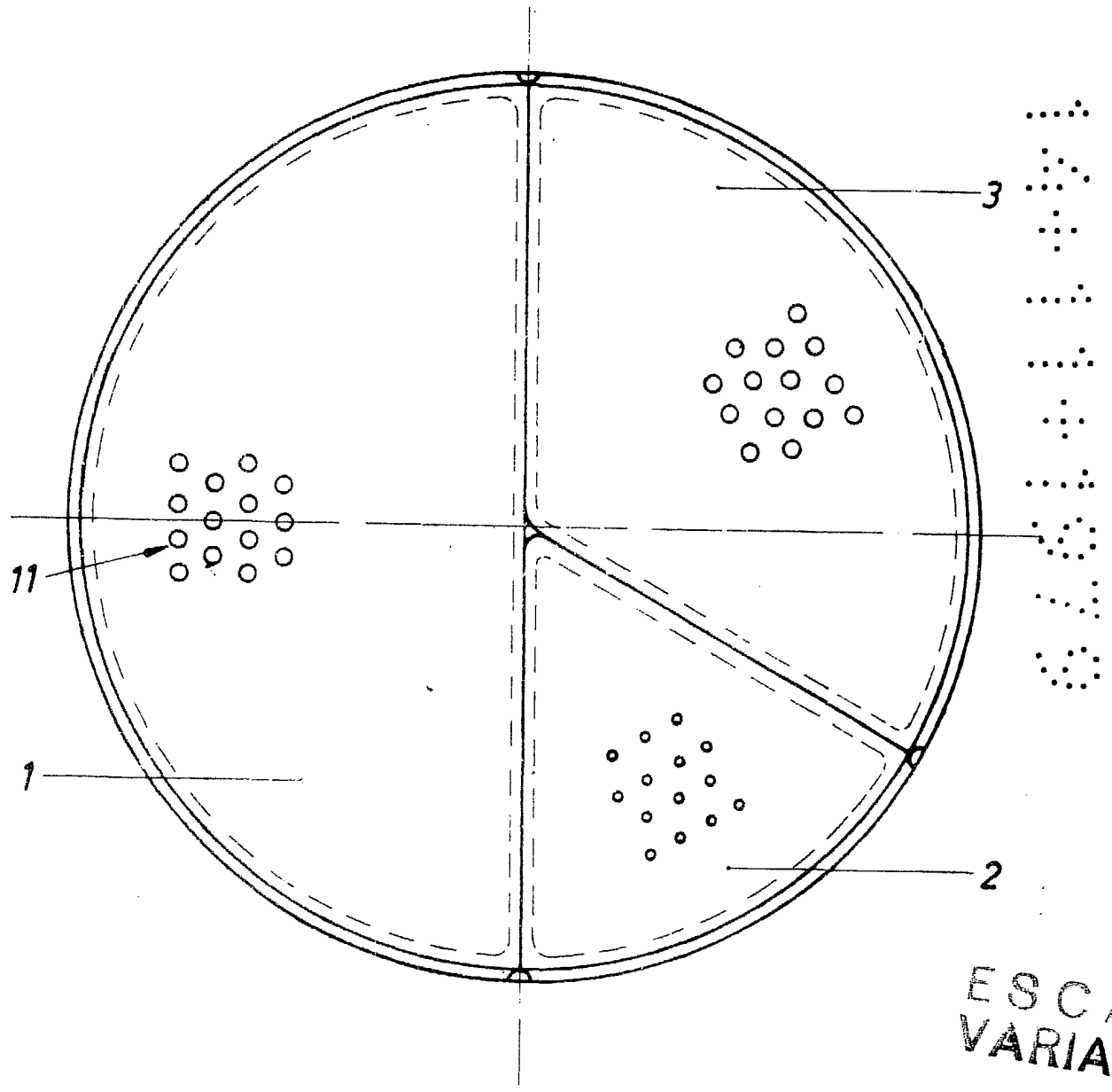
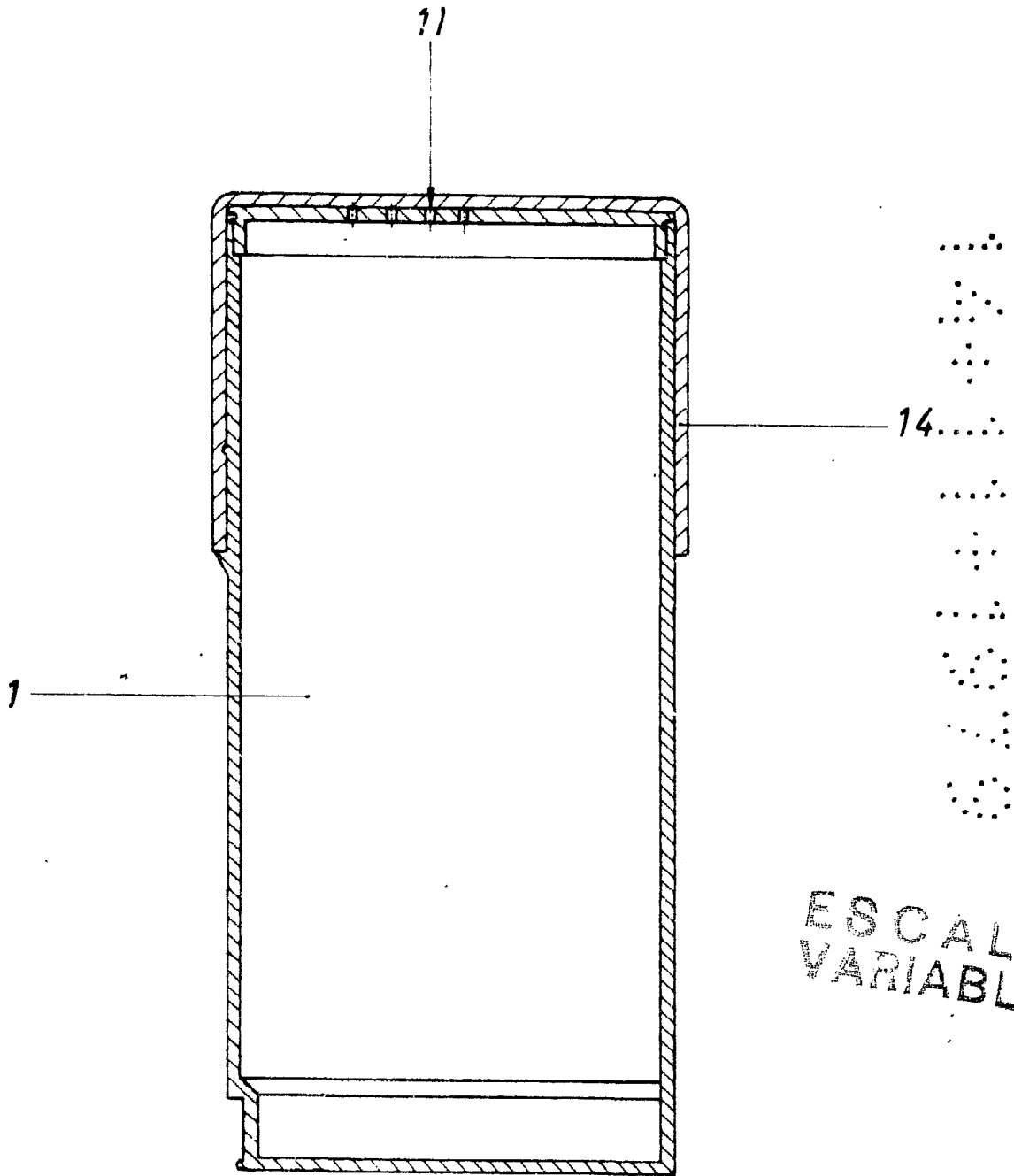


Fig. 3

Madrid 14 NOV. 1879

J. M. G. [Signature]
A. P. Firmado: J. Suarez D. 22

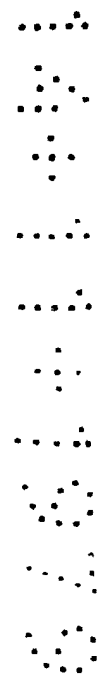
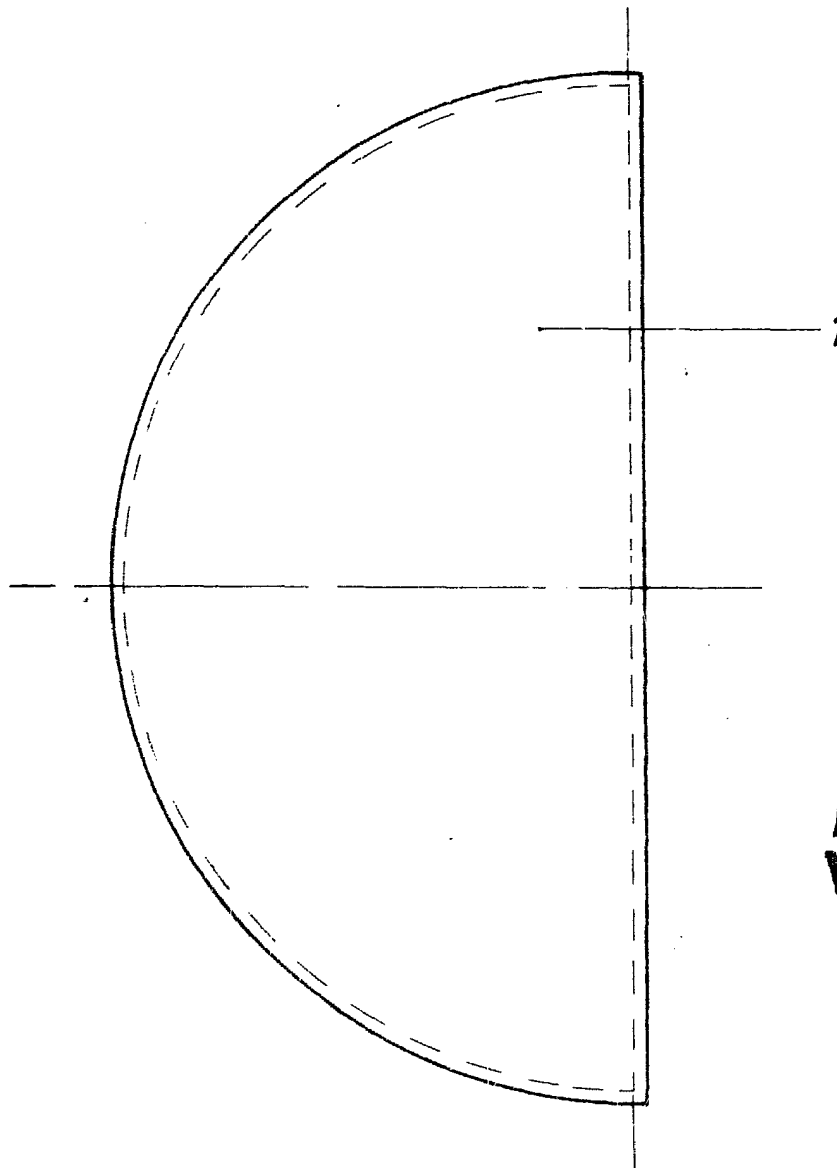


ESCALA
VARIABLE

Fig. 4

Madrid 24 NOV 1970

J. M. GOMEZ ACEBO Y PUMBU
c. p. Firmador J. Suarez Diaz



**ESCALA
VARIABLE**

Fig. 5

Madrid 14 NOV. 1979

J. M. GOMEZ ABERO Y POMBO
P. de tirador J. Suarez Diaz