



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO 266588	(10) Y
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACION 17 JUN. 1982	

MODELO DE UTILIDAD 16 MAR. 1983

(30) PRIORIDADES: (31) NUMERO 83.436	(32) FECHA 18 Junio 1981	(33) PAIS MICROFILMADO MICROFICHAS Gran Ducado de Luxemburgo
--	-----------------------------	---

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL F2.5D 31/00
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN "Disposición para mantener la temperatura de bebidas y similares"
--

(71) SOLICITANTE (S) Alain BAUWENS

DOMICILIO DEL SOLICITANTE 27 avenue de la Gare, 1611 Luxemburgo, Gran Ducado de Luxemburgo

(72) INVENTOR (ES) ---

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE M. Curell Suñol

P-BAU-1/ES
EX-LU

M O D E L O D E U T I L I D A D

por VEINTE años

solicitado en España a favor de Alain BAUWENS, de nacionalidad belga, domiciliado en 27 avenue de la Gare, 1611 Luxemburgo, Gran Ducado de Luxemburgo, por "Disposición para mantener la temperatura de bebidas y similares", con prioridad luxemburguesa 83.436 de fecha 18 Junio 1981. - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a una disposición para mantener la temperatura de bebidas y similares, y más particularmente a artículos de cristalería a saber, vasos para beber, copas, etc., y similares preferentemente de cristal que presentan propiedades de acumulación frigoríficas o térmicas destacadas. - - - - -

5.

La manera más corriente actualmente para beber bebidas frescas consiste en utilizar cubitos de hielo que se introducen en la bebida. Teniendo en cuenta el hecho de que en ciertos casos particulares, el cubito al fundirse diluye la bebida, se utilizan unos "falsos cubitos" que están constitui-

10.

dos por un material distinto que el agua que es puesto a en
friar y que restituye, por un simple fenómeno de intercambio,
las frigorías a la bebida en la cual son introducidos. - - -

5. La eficacia de estos "falsos cubitos" es sin embar-
go reducida y es importante que la bebida propiamente hablan-
do, antes de ser vertida, haya sido a su vez convenientemente
enfriada. - - - - -

10. Un cierto número de usuarios temen también utilizar
cubitos, debido a que no están seguros de la calidad alimen-
taria del agua que ha sido utilizada para preparar dichos cu-
bitos. - - - - -

15. La presente invención prevée evitar estos inconve-
nientes proporcionando un artículo de cristalería, de forma
ampliamente cualquiera, apropiado para enfriar o en caso nece-
sario calentar la bebida que es vertida en el mismo. - - - - -

20. Según la invención, dicho artículo de cristalería,
que será calificado a continuación generalmente por la expre-
sión "vaso" pero que puede desde luego afectar cualquier otra
forma tal como una taza, un bol, un cuartillo para cerveza,
etc., comprende una doble envolvente sellada que contiene un
líquido que desempeña la función de masa térmica, que puede
ser enfriado o en caso necesario calentado, a fin de enfriar
o calentar el líquido que será vertido en el mismo, cuando
tenga lugar su uso. - - - - -

Ventajosamente, dicho artículo está realizado esencialmente en cristal; sin embargo, pueden ser previstos otros materiales. - - - - -

5. Se ha observado que si la doble envolvente se extiende en la altura completa del vaso, el espesor puede ser molesto cuando tiene lugar la utilización. Para evitar este inconveniente, la doble envolvente no se extiende en toda la altura del vaso y en particular no se extiende hasta el borde, es decir la zona donde se ponen los labios. Se concibe por tanto que, según la invención, el vaso está constituido por una doble envolvente que recubre su fondo y prácticamente toda la altura del vaso a excepción del borde. El borde puede estar constituido a su vez por la prolongación o bien de la envolvente interior o bien de la envolvente exterior. - - - - -

10. Unos medios apropiados están previstos para sellar herméticamente la doble envolvente, cuando tiene lugar la fabricación, después de que ésta ha sido llenada de un material que desempeña la función de masa térmica adecuada. Dicho sellado puede realizarse por las técnicas de cristalería por fusión o por pegado con la ayuda de colas convenientes para los materiales utilizados. - - - - -

15. El producto, que presenta una gran capacidad de absorción de calorías o de frigorías, puede ser uno de los productos habitualmente utilizados a este efecto, tal como el etilenglicol y análogos. En general, conviene no llenar com-

pletamente la doble envolvente y dejar un espacio suficiente para permitir la dilatación bajo el efecto del calor. - - - - -

5. El uso del agua a estos fines de refrigeración no es recomendable a consecuencia de las características bien conocidas de dilatación bajo el efecto de un descenso de temperatura, a partir de 4°C, que presenta el agua. - - - - -

10. La utilización más corriente del vaso que acaba de ser descrito es desde luego para mantener frescas o incluso heladas unas bebidas. A este efecto, el vaso es previamente almacenado en un armario frigorífico especialmente adaptado a la forma del vaso. Dichos armarios frigoríficos presentan unos alojamientos aptos para recibir unos vasos de forma correspondiente y los vasos son dejados en el mismo tiempo suficiente para que el producto contenido en la doble envolvente esté prácticamente en equilibrio con la temperatura del armario frigorífico. Según la utilización prevista, el armario frigorífico puede estar ideado para recibir por ejemplo media docena, una docena o varias docenas de vasos. El uso más evidente es desde luego la utilización en los bares, cafés, etc. que están obligados a distribuir bebidas frescas. La forma del vaso es desde luego ampliamente cualquiera y, por ejemplo, cuando se prevé utilizarlo para cerveza, puede tratarse de un cuartillo con asa. En este caso, están previstos unos recortes adecuados en los alojamientos del armario frigorífico para recibir dicha asa. Ventajosamente, uno o varios bucles de un circuito de refrigeración están previstos por debajo de los

15.

20.

25.

alojamientos destinados a recibir los vasos, de manera que rodeen a estos cuando son colocados en el armario frigorífico. El armario frigorífico a su vez puede estar equipado con botones de regulación de termostato, con un dispositivo de refrigeración rápida, con dispositivo de desescarchado, siendo todos estos medios en sí conocidos para diferentes instalaciones frigoríficas no necesitan descripción particular.-

10. Una utilización eventual del aparato de la invención consiste desde luego también en guardar bebidas calientes y conviene a este efecto guardar un cierto tiempo los vasos, en, por ejemplo, un baño maría que provocaría la acumulación de calorías en el producto contenido en la doble envoltente. - - - - -

15. Conviene hacer notar que un interés particular del vaso destinado a guardar bebidas frescas es el hecho de que la masa del líquido contenida en la doble envoltente puede en ciertos casos ser suficiente para que todas las frigorías acumuladas no hayan sido consumidas después del uso del vaso. Es suficiente entonces aclarar incluso lavar rápidamente en caliente este y volverlo a colocar en el armario frigorífico donde podrá ser rápidamente llevado de nuevo a su temperatura más baja aprovechando las frigorías almacenadas que no han sido totalmente consumidas. - - - - -

25. Tal como se ha indicado anteriormente, la forma, el volumen y el material de dichos artículos de cristalería

son ampliamente cualesquiera. Conviene también notar que es estos artículos pueden sufrir una decoración en función de los deseos. Es así que es posible prever en particular un anillo metálico o similar al nivel donde termina la doble envolvente para dejar únicamente libre la zona del borde y así recubrir la zona donde se efectúa generalmente el sellado de la doble envolvente. Este anillo, pero también cualquier otra superficie del artículo, puede presentar decoraciones, publicidad, etc. - - - - -

5.

10.

A fin de asegurar una buena estabilidad del vaso, es generalmente oportuno prever que la doble envolvente presente un espesor superior a nivel del fondo que en las paredes laterales. Así, asegurando al mismo tiempo la estabilidad del vaso, se asegura disponer de un volumen de producto suficiente en la doble envolvente para enfriar eficazmente la bebida que será vertida en el mismo. - - - - -

15.

A fin de describir mejor la invención, se hará referencia de forma útil a las figuras anexas dadas a título de ilustración sin carácter limitativo. - - - - -

20.

En los planos: - - - - -

- la figura 1 representa una vista de un vaso, idea do según los principios de la invención; - - - - -

- la figura 2 representa el armario frigorífico adap tado; - - - - -

- la figura 3 es una vista ampliada de una parte de la figura 2. - - - - -

5. Según la invención, el vaso está constituido por una doble envolvente 1, 2 que se extiende en la mayor parte de la pared lateral del vaso y también en el fondo de éste. Esta doble envolvente está sellada herméticamente por su parte superior 3 por cualquier medio apropiado tal como termosoldadura o pegado, después de que haya recibido un volumen suficiente de un producto adecuado 5, etilenglicol o similar.

10. El producto no llena sin embargo la totalidad de la doble envolvente y un espacio 7 está previsto para permitir la dilatación del producto. Tal como se ha indicado, el borde 9, es decir la parte superior del vaso donde se llevan los labios, sobrepasa la altura de la doble envolvente y está constituido por una prolongación de la envolvente. - - - - -

15. Diferentes formas pueden estar previstas, por ejemplo un vaso con asa. A la altura de la zona del sellado hermético 3 y del espacio de dilatación, puede ser adecuado rodear el conjunto de un anillo 11 que confiere un acabado elegante al conjunto y que además puede esconder las trazas eventualmente dejadas por el sellado 3 y el espacio vacío de dilatación 7, si se desea. - - - - -

20. Debido a que el producto 5 contenido en la doble envolvente es generalmente un líquido, este puede ser coloreado. Algunos colorantes presentan coloraciones variables en

25.

función de la temperatura y pueden ser en particular utilizados a fin de que se pueda determinar con precisión si el vaso, y en particular el producto 5 contenido en la doble en volvente, ha sido suficientemente reducido para asegurar la capacidad frigorífica suficiente teniendo en cuenta el volumen y la temperatura del líquido que será vertido en el vaso.-

5.

Los vasos que acaban de ser descritos son el principio, a fines de refrigeración, que son los fines más corrientes, almacenados en un armario frigorífico tal como el representado en la figura 2. Como se notará, este armario frigorífico que lleva la referencia general 20 presenta una serie de alveolos 22 de formas correspondientes a las de los vasos para los cuales son utilizados. Bajo la placa alveolada 24, están dispuestos unos serpentines de refrigeración para los vasos. Puede ser ventajoso que el armario sea cerrado por una tapa o similar cuando no está en utilización. - - -

10.

15.

Los diferentes elementos de una instalación frigorífica son conocidos y no necesitan por tanto descripción complementaria, quedando entendido que puede tratarse tanto de una instalación con compresor como una instalación de absorción.

20.

Como indica la figura 2 y más en detalle la figura 3, el vaso 1 está preferentemente colocado en el armario frigorífico con el fondo 32 hacia arriba descansando sobre unas puntas 33. De esta manera si el vaso es puesto mojado en el armario frigorífico, no se adhiere a una pared de este bajo el

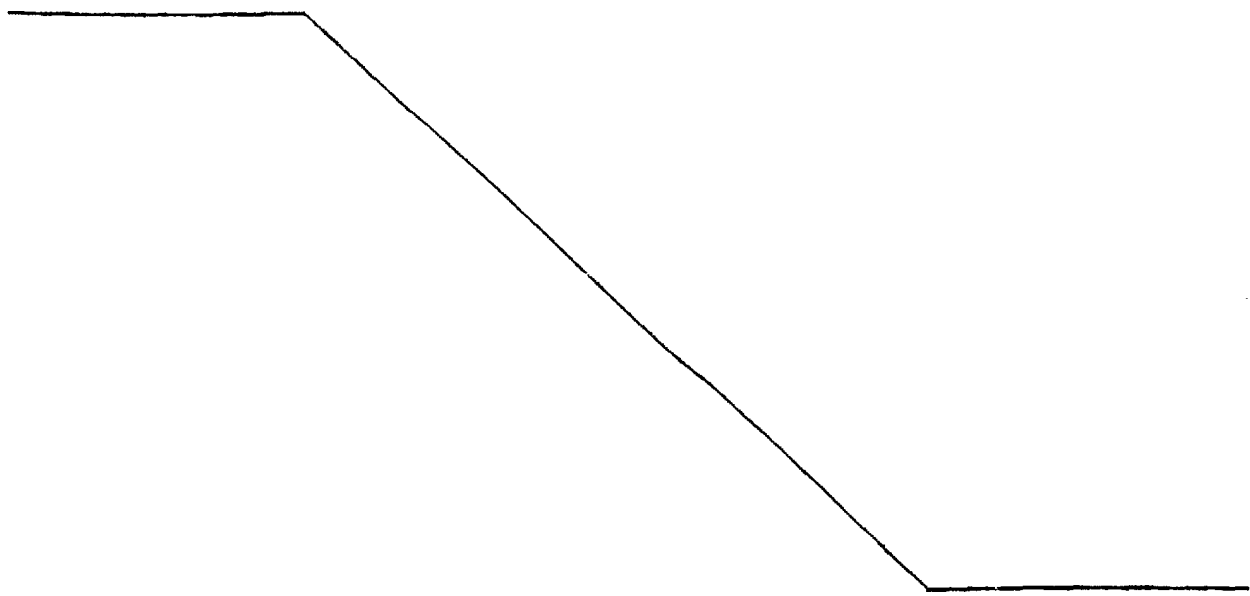
25.

efecto de la congelación y puede ser retirado fácilmente del armario frigorífico. - - - - -

5. Aunque se hayan descrito unas formas de utilización particularmente preferidas de la invención, debe entenderse que ésta no está limitada a la descripción que acaba de darse y que numerosas variantes y modificaciones pueden ser aportadas tanto a los artículos de cristalería como a los armarios de refrigeración para éstos, quedando en el marco y en la esencialidad de la invención. - - - - -

10. La invención puede ser utilizada para uso doméstico o en bares, cafés, restaurantes, hoteles, clínicas y hospitales. - - - - -

15. A los efectos consiguientes se declaran de novedad, propiedad y utilidad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las reivindicaciones que siguen. - - - - -



R E I V I N D I C A C I O N E S

5. 1.- Disposición para mantener la temperatura de bebidas y similares, y más particularmente vaso, copa o análogo, que presenta propiedades de acumulación frigoríficas o térmicas destacadas, caracterizada porque comprende una doble envolvente sellada que contiene un líquido que desempeña la función de masa térmica, que puede ser enfriado o en caso necesario calentado, a fin de enfriar o calentar el líquido que será vertido en el mismo, cuando tiene lugar su uso. - - -

10. 2.- Disposición según la reivindicación 1, caracterizada porque está constituida esencialmente por cristal. -

15. 3.- Disposición según la reivindicación 1 ó 2, caracterizada porque la doble envolvente no se extiende en toda la altura, extendiéndose la doble envolvente en el fondo y prácticamente en toda la altura de la disposición a excepción del borde. - - - - -

4.- Disposición según la reivindicación 3, caracterizada porque el borde está constituido por la prolongación de la envolvente interior. - - - - -

20. 5.- Disposición según la reivindicación 3, caracterizada porque el borde está constituido por la prolongación de la envolvente exterior. - - - - -

6.- Disposición según cualquiera de las reivindicaciones

ciones 1 a 5 caracterizada porque el sellado de la doble en
volvente se realiza por fusión. - - - - -

5. 7.- Disposición según cualquiera de las reivindica-
ciones 1 a 5, caracterizada porque el sellado de la doble en
volvente se realiza con la ayuda de cola. - - - - -

8.- Disposición según cualquiera de las reivindica-
ciones 1 a 7, caracterizada porque el producto de gran capa-
cidad de absorción presente en la doble envolvente es etilen
glicol. - - - - -

10. 9.- Disposición según cualquiera de las reivindica-
ciones 1 a 8, caracterizada porque el líquido que desempeña
la función de masa térmica no ocupa la totalidad de la envol-
vente y deja un espacio vacío suficiente para permitir su di-
latación bajo el efecto del calor. - - - - -

15. 10.- Disposición según cualquiera de las reivindi-
caciones 1 a 9, caracterizada porque está previsto un anillo
metálico a la altura de la zona donde termina la doble envol-
vente. - - - - -

20. 11.- Disposición según la reivindicación 10, carac-
terizada porque dicho anillo está provisto de decoración o de
publicidad. - - - - -

12.- Disposición según cualquiera de las reivindica-
ciones 1 a 11, caracterizada porque el líquido que desempeña

la función de masa térmica contiene colorantes que presentan coloraciones variables en función de la temperatura. - - - -

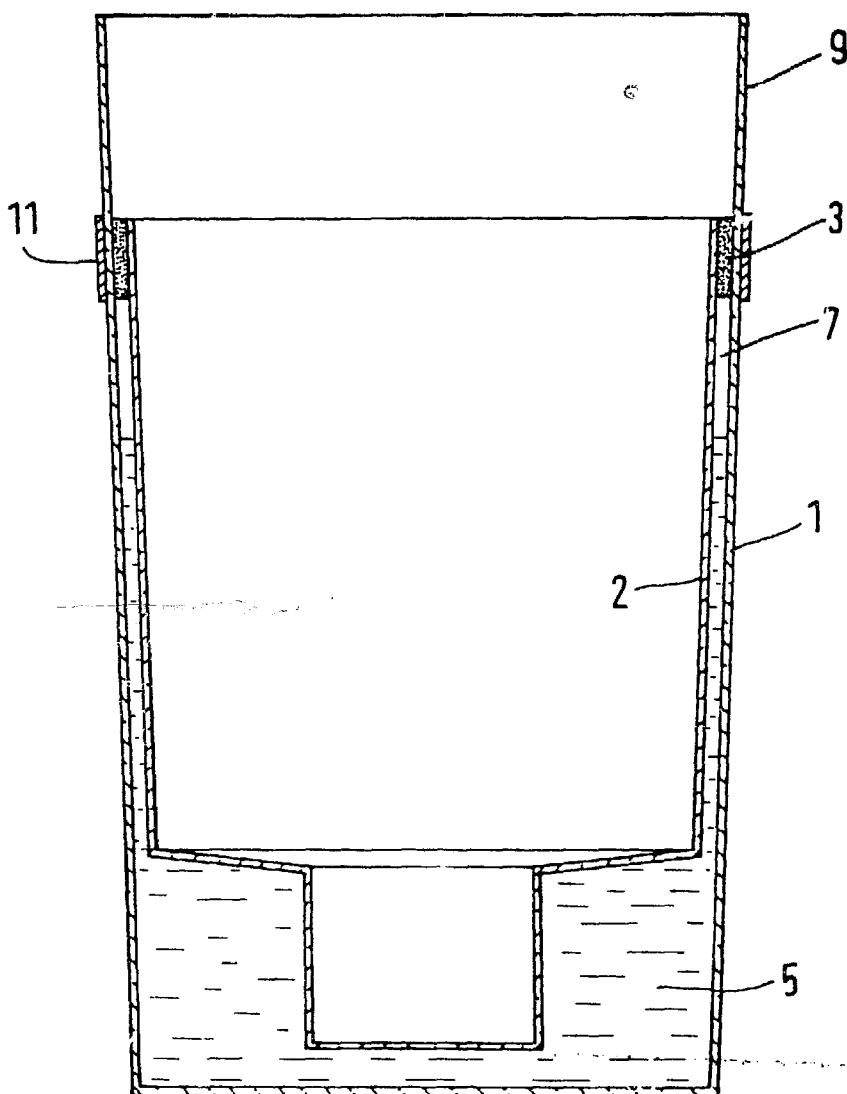
13.- "DISPOSICION PARA MANTENER LA TEMPERATURA DE BEBIDAS Y SIMILARES". - - - - -

5. Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de doce hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y de tres figuras que la ilustran.

BARCELONA, 17 JUN. 1982
P. A. M. CURELL SUÑOL



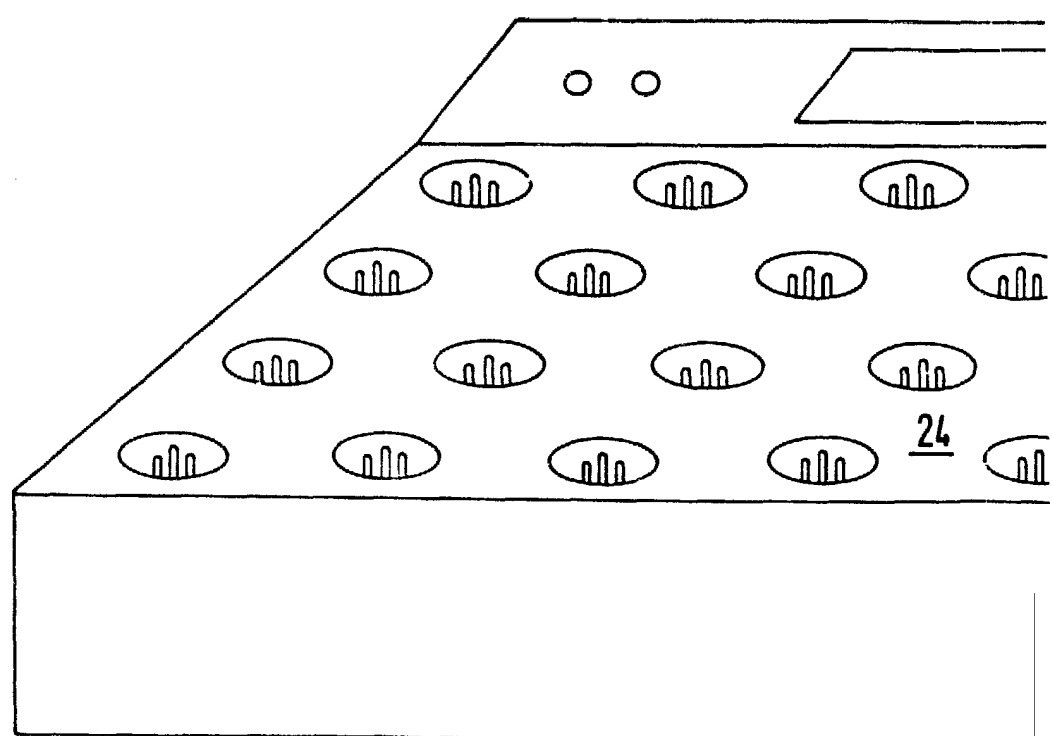
FIG. 1

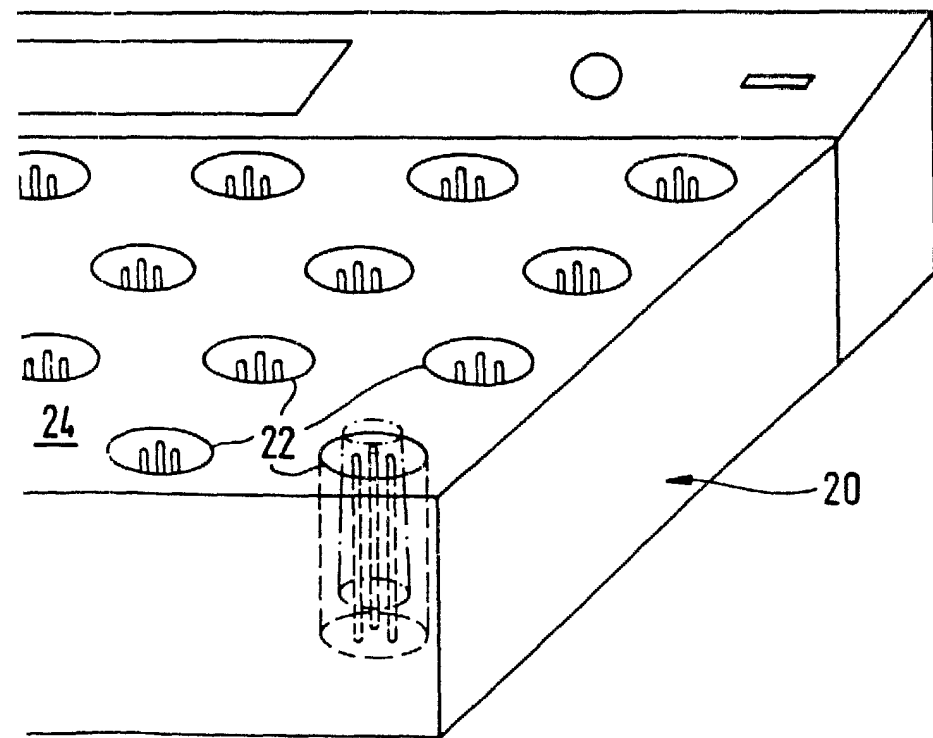


BARCELONA, 17 JUN. 1982

P. A. M. GURELL SUÑOL

FIG. 2

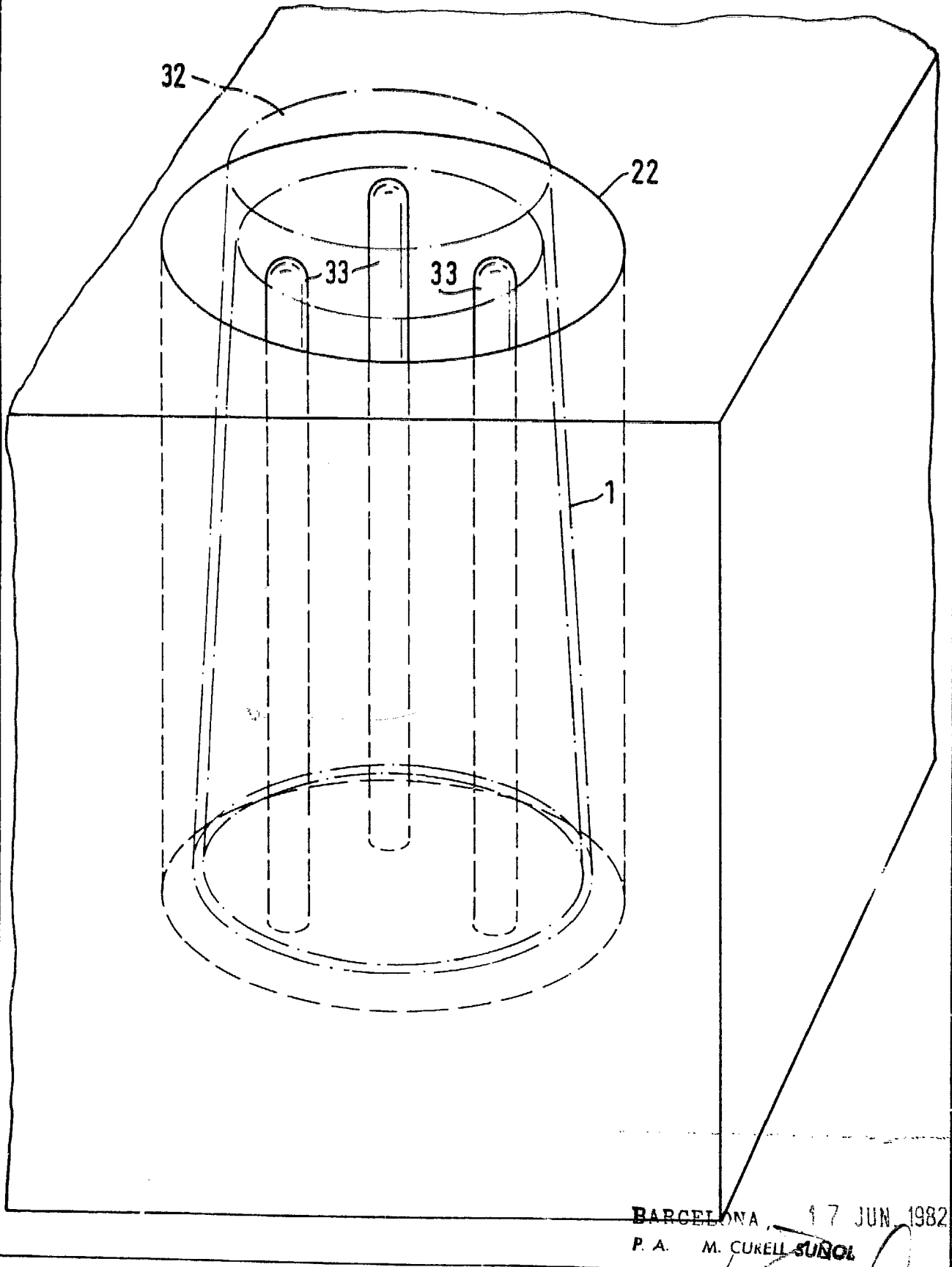




BARCELONA, 17 JUN. 1982

P. A. M. CORELL SUÑER

FIG. 3



BARCELONA, 17 JUN 1982
P. A. M. CURELL SUÑOL