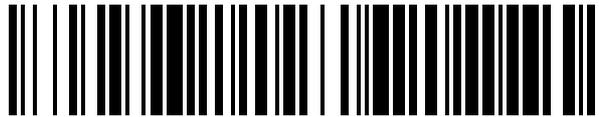


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 245 742**

21 Número de solicitud: 202030272

51 Int. Cl.:

B65D 85/78 (2006.01)

A23G 9/44 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

19.02.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

05.05.2020

71 Solicitantes:

**JIMÉNEZ BERMÚDEZ, Tomás (100.0%)
PASSATGE FATJO Nº3 ESC.A 1º 2ª
08940 CORNELLÁ (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

JIMÉNEZ BERMÚDEZ, Tomás

74 Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

54 Título: **RECIPIENTE SEMIESFÉRICO PARA BOLAS DE HELADO**

ES 1 245 742 U

DESCRIPCIÓN

RECIPIENTE SEMIESFÉRICO PARA BOLAS DE HELADO

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un recipiente semiesférico de chocolate para contener bolas de helado, que bien puede tener un palo/mango para sostenerlo
5 también de chocolate.

Viene a proponer una nueva forma de tomar helado, hasta ahora nunca vista, radicando su novedad en el recipiente semiesférico de chocolate, que lo hace comestible y sustituye a los tradicionales recipientes contenedores de plástico o papel, por lo que ayuda al medioambiente al tratarse de un producto que no contamina.

10 Las ventajas de esta invención son las siguientes:

- Ofrece una nueva forma de poder degustar este tipo de helados.
- Se trata de un producto recipiente que no contamina al ser biodegradable/comestible.
- Cuenta con un mango con el que poder comer el helado sin necesidad de
15 cuchara, siendo esta otro elemento que produce contaminación y acumulación de plástico no biodegradable, producido por los convencionales materiales usados para este fin.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la producción y fabricación de y helados y recipientes para estos, y más concretamente, recipientes
20 semiesféricos para bolas de helado.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

25 Así el documento ES2307567T3 hace referencia a un sistema para hacer un chupachús de tres materiales, dicho sistema comprendiendo: un extrusor para la extrusión de un material de goma; un mecanismo de formación de lotes un elemento tubular para transportar el material de goma en el mecanismo de formación de lotes

un mecanismo de laminado de caramelo para suministrar el material de caramelo al mecanismo de formación de lotes; un mecanismo de llenado con material semilíquido para añadir un material semilíquido a dicho material de goma; dicho mecanismo formador de lotes formando una cuerda de material de tres capas incluyendo una capa central de material semilíquido, una capa intermedia de material de goma y una capa externa de material de caramelo; un mecanismo de dimensionamiento para dimensionar la cuerda del material de tres capas; un mecanismo de formación de chupachús para formar la cuerda del material de tres capas en bolas de chupachús, donde el mecanismo de formación de chupachús introduce palos en cada una de las bolas de chupachús. El citado documento se refiere a un sistema para hacer chupachups, mientras que la invención principal describe un recipiente para bolas de helado.

ES2390962T3 propone un método para fabricar un producto de caramelo, que comprende: proporcionar una base que tiene una porción acampanada y una porción tubular que sobresale de dicha porción acampanada; insertar un espárrago en dicha base a través de dicha porción acampanada y dicha porción tubular hasta un extremo exterior de dicha porción tubular opuesto a dicha porción acampanada; dispensar caramelo líquido en una cavidad de un molde; insertar dicha porción tubular con dicho espárrago insertado en la misma en dicho caramelo líquido en dicha cavidad; permitir que dicho caramelo se endurezca para anclar dicha porción tubular a dicho caramelo; extraer el caramelo endurecido de dicho molde, y extraer dicho espárrago de dicha base para formar un conducto que se extiende a través de la base; proporcionar un depósito dimensionado y conformado para ser agarrado por la mano de un consumidor, y un tapón de depósito configurado para abrir y cerrar dicho depósito y que tiene una porción de bloqueo; llenar dicho depósito con un fluido comestible; cerrar dicho depósito fijando dicho tapón a dicho extremo abierto; y fijar a presión dicha porción acampanada de dicha base sobre dicho tapón, incluyendo acoplar dicho tapón de un modo que provoca que dicha porción de bloqueo cierre dicho conducto, y que permite que un consumidor subsiguiente tire de dicha base sin separar dicha base de dicho tapón, para mover dicha base con relación a dicha porción de bloqueo y abrir una comunicación para fluido entre dicho depósito y dicho conducto; donde la porción de bloqueo continúa siendo una porción integral de dicho tapón cuando la

base se desplaza hacia arriba. Aquí en este caso ni si quiera se describe un producto sino un procedimiento, estando orientado además el procedimiento a la obtención de un producto de caramelo, por lo que de nuevo no afecta al objeto de la invención principal.

5 U201930785 describe un polo de helado con forma esférica que se constituye a partir de un polo helado que presenta una forma de esfera, y en su zona central cuenta con un relieve en forma de anillo. Se refiere por tanto el propio helado de polo, pero no hace alusión a ningún tipo de recipiente contenedor como hace la invención principal.

10 WO9904644A1 se refiere a un caramelo con mango tubular y con extremos sellados, tras la incorporación consecutiva en su interior de dos o más productos químicos diferentes que, una vez puestos en contacto emiten una luminosidad difusa, por una simple presión fuerte ejercida sobre el mango o por doblez del mismo, construyéndose estos caramelos simples o dobles, en los extremos respectivos, bien
15 con los mangos incorporados en ellos o bien conectados a un palo corto intermedio, pudiendo substituirse un caramelo por un muñeco, que transmite esa iluminación difusa. En este último caso, como en varios de los anteriores, también se centran en el campo de las chucherías, caramelos, etc., no interfiriendo en el mundo de los helados, sector al que pertenece la invención principal.

20 Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

25 El recipiente semiesférico para bolas de helado objeto de la presente invención se constituye a partir de un cuenco o recipiente semiesférico de chocolate, pensado y orientado para contener al menos una bola de helado.

Dicho recipiente semiesférico de chocolate puede disponer de un palo o mango, solidario con él, que también puede estar hecho de chocolate, o ser de un material distinto.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la presente descripción se acompañan unos dibujos que representan una realización preferente de la presente invención:

Figura 1: Vista en perspectiva convencional del recipiente semiesférico para
5 bolas de helado objeto de la presente invención.

Las referencias numéricas que aparecen en dichas figuras corresponden a los siguientes elementos constitutivos de la invención:

1. Cuerpo semiesférico hueco.
2. Palo / mango.

10

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente del recipiente semiesférico para bolas de helado objeto de la presente invención, con alusión a las referencias numéricas, puede basarse en un cuerpo semiesférico hueco (1) de chocolate, que dispone de un palo o mango (2), solidario con él, que también puede estar hecho de chocolate, o ser de un
15 material distinto.

REIVINDICACIONES

1.- Recipiente semiesférico para bolas de helado, constituido por un cuerpo semiesférico hueco (1), caracterizado por estar fabricado en chocolate y comprende un palo o mango (2) también de chocolate, solidario a él.

5 2.- Recipiente semiesférico para bolas de helado, según reivindicación 1, donde el palo o mango (2) puede estar fabricado en un material distinto, no comestible.

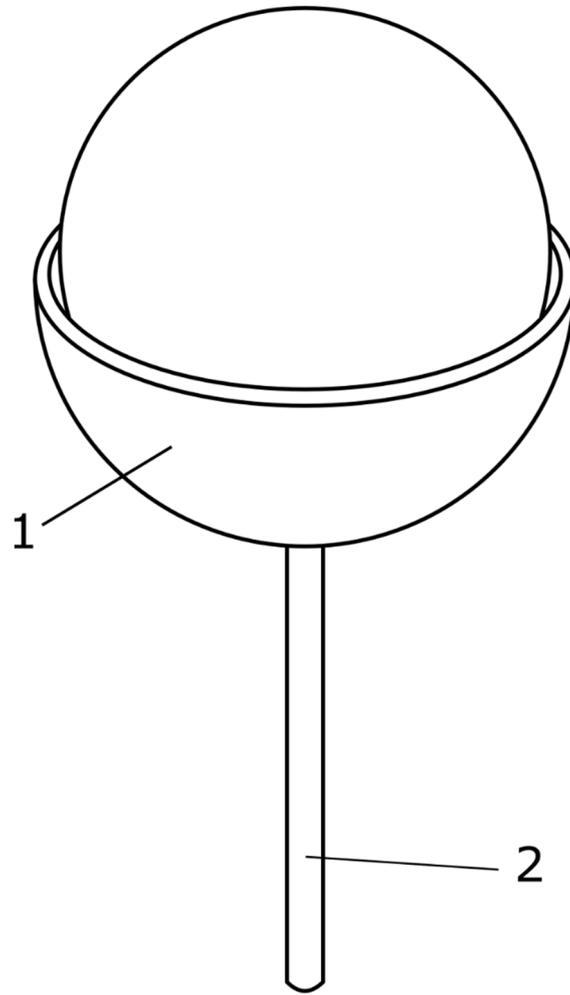


FIG 1