

14466

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

a favor de

D. Juan Mercader Mora, domiciliado en Balenyá (Barcelona),

5

por:

"Envase perfeccionado para embutidos y fiambres cocidos o curados por desecación"

-o00o-

M e m o r i a d e s c r i p t i v a

10

El objeto del presente modelo de utilidad lo constituye un envase perfeccionado para la conservación de la butifarra catalana y demás embutidos y fiambres cocidos o curados por desecación, que, una vez obtenidos deben conservarse en envases en los cuales se hace necesario practicar el vacío.

15

En la actualidad los envases que se vienen empleando presentan el grave inconveniente de que, al practicarse el vacío en su interior, se aplastan o deforman debido a la presión exterior; hasta la fecha tal inconveniente se ha venido solucionando llevando a cabo un vacío imperfecto o defectuoso para que la presión exterior no llegue a deformarlo o aplastarlo, con lo cual se sacrifica la conservación del producto envasado ya que no es posible alcanzar el grado de vacío que es necesario para la perfecta conser-

20

25 vación del artículo.

Por medio del envase perfeccionado que se reivindica como objeto de este modelo de utilidad, es posible alcanzar el grado de vacío, en el interior del envase, para la perfecta conservación del embutido o friambre cocido o curado por desecación sin que la presión exterior llegue a deformarle o aplastarlo; tal envase se caracteriza por haberse dispuesto en su interior y en los anillos embutidos que de ordinario presentan los envases corrientes, unos anillos o aros de refuerzo capaces de soportar la presión exterior y evitar el deformado o aplastado del envase al tener lugar el vacío en su interior.

Para poder describir con todo detalle posible el envase perfeccionado que se reivindica, en la hoja de dibujos adjunta se muestra, a título de ejemplo, una forma de ejecución práctica del envase que nos ocupa. La citada figura es una vista exterior del envase, con una parte contada, que permite ver la manera como se han dispuesto los anillos o aros que constituyen el refuerzo o mejora del envase.

45 Tal como muestra la figura, en el interior de las partes o anillos embutidos -1'- que presenta el envase -1-, se han colocado unos anillos o aros de refuerzo -2-, de hierro por ejemplo, Dichos anillos o aros de refuerzo deben tener una sección transversal semejante a la sección transversal de las partes embutidas -1'-, para que se apliquen contra la cara interior de las citadas partes embutidas y no sobresalgan de su interior con el fin de no perjudicar la colocación del artículo o producto a conservar en el interior del envase.

55 Despues de lo manifestado se comprende que
serán susceptibles de variación aquellos detalles de rea-
lización del envase perfeccionado descrito que no influyan
en su esencialidad, en su consecuencia podrá construirse
en cualquier tamaño y con el material o materiales que se
60 tengan por convenientes, pudiendo disponerse en él el nú-
mero de anillos o aros de refuerzo -2- que se juzguen oportu-
nos y tener éstos una sección transversal cualquiera, de
acuerdo con la sección transversal de las partes embutidas
-1'- del envase -1-.

65

N O T A

Se reivindica como objeto de este MODELO
DE UTILIDAD, por espacio de los veinte años marcados por
la ley, la exclusiva de fabricación, explotación y venta en
España de:

70

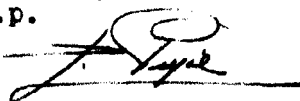
1. Un envase perfeccionado para embutidos y fiam
bres cocidos o curados por desecación, que esencialmente se
caracteriza por haberse dispuesto en el interior de las par
tes embutidas (1') que corrientemente presenta el envase (1),
unos anillos o aros de refuerzo (2) que evitan la deforma-
75 ción o aplastado del envase al practicarse el vacío en su
interior.

2. Un "Envase perfeccionado para embutidos y fiam
bres cocidos o curados por desecación".

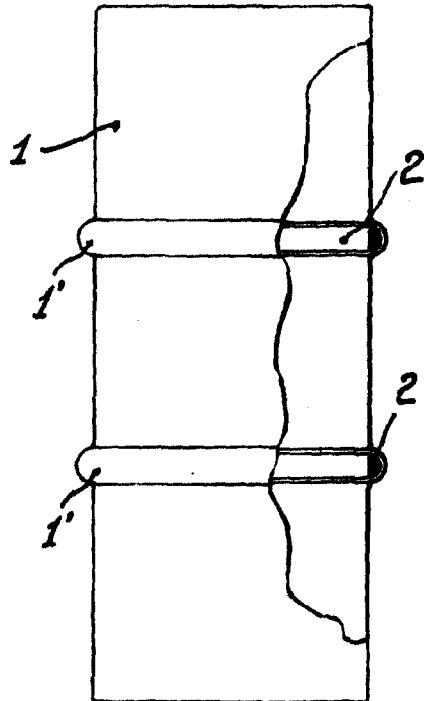
Barcelona, 28 de enero de 1947.

80

P.P.



14466



ESCALA VARIABLE

Barcelona, 28 de enero de 1947.

P.P.