

19934

Dn. Gaston Flegenheimer, de nacionalidad suiza, domiciliado en Barcelona, calle Rosellón, nº 247, solicita registrar un modelo de utilidad por 20 años, para España y sus Colonias, que se refiere a "LATA DE CONSERVA, CON CAMARA DE REACCION EXOTERMICA, PARA CALENTAR EL PRODUCTO ENVASADO".-  
(Clase 6ª) 1er. Grupo del Nomenclator Oficial.-

Tanto los excursionistas, como los que practican el alpinismo y el deporte del esquí, resuelven su alimentación, - en muchos casos, a base de conservas frias, que en el momento de consumirlas son calentadas, utilizando diversos medios de calefacción, tales como hornillos de alcohol, u otros a base de combustible sólido.-

La necesidad de llevar consigo, dichos medios de calefacción, así como su acondicionamiento en la mochila, constituyen un engorro que, además, contribuye al aumento del peso muerto del equipo, que siempre es conveniente aligerar.-

Se presentan varias ocasiones, en las que, las condiciones climatológicas no son propicias para encender fuego y entonces resulta practicamente imposible calentar las conservas, perdiendo estas algunas de sus particularidades alimenticias o restauradoras del organismo, fatigado por el esfuerzo realizado al practicar el deporte de que se trate.-

Para prever dichas eventualidades y subsanar los inconvenientes que acabamos de exponer, se ha ideado un nuevo tipo de lata de conserva que se caracteriza por ir provista de una funda externa, que limita una cámara anular, alrededor del depósito donde se halla el alimento en conserva, la cual

5



26

10

15

20

se rellena con una sal, o mezcla de sales, que en presencia -  
de la humedad desarrollan una reacción exotérmica, produciendo  
el calor suficiente para calentar el contenido de la lata.

25

En el único dibujo que se acompaña y que forma parte integrante de la presente memoria descriptiva, se representa, - solo a título de ejemplo, una realización práctica de la idea general que acabamos de exponer.-

30

Dicho dibujo muestra una lata de conserva, dotada de la cámara de auto-calentamiento, representada en sección vertical.-

Haciendo referencia al mencionado dibujo pasamos a describir las particularidades del nuevo tipo de lata de conserva, con medios de calefacción propia.-

35



26

La lata está constituida por un recipiente central (1), - de forma circular o poligonal, de capacidad suficiente para - contener una determinada cantidad de alimento en conserva (6), que se deposita en el interior de dicho envase. Este recipiente interior está envuelto, por sus paredes laterales y - parte inferior, mediante una segunda caja o funda (2), cerrada por la base (3) mediante una plancha remachada o soldada - al borde de la funda (2), o formando una sola pieza con ella.

40

La parte superior de dicha funda externa y la del envase central (1), están cerradas por una misma tapa (4), soldada o remachada a los bordes de ambos recipientes.-

45


El espacio limitado entre la pared exterior del recipiente (1) y la interior de la funda (2), se rellenan con una sal, o combinación de sales (5), que en presencia de la humedad - producen una reacción exotérmica, desarrollando el calor necesario para calentar el producto en conserva (6), contenido en el depósito central (1).-

50

La entrada de la humedad dentro de la cámara calentadora,

55 se produce, a voluntad del usuario, practicando en la base  
-3- del envase exterior -2-, unas perforaciones -7-, produ-  
cidas a distancia conveniente del borde de dicha funda ex-  
terna, al objeto de que, al sumergir el conjunto de la la-  
ta en el agua, o al enterrarla parcialmente en la nieve, -  
se produzca la absorción de la humedad necesaria para dar-  
origen al desarrollo de la reacción, que ha de crear el ca-  
60 lor necesario para calentar el alimento en conserva.-

Naturalmente que las perforaciones que se practican -  
para permitir la entrada de la humedad en la cámara que -  
contiene las sales -5-, pueden producirse, tanto en la ba-  
se -3-, como en la pared -2- de la funda externa, en la zo-  
na lindante con su base, o bien simultaneamente en ambas -  
partes, a fin de dar más rápida entrada a la humedad y ac-  
tivar la reacción.-

26 A  La tapa superior -4- de la lata se abre, una vez ca-  
lentado el alimento, practicando una incisión a través de -  
una ranura -8-, que indica el perímetro del recipiente in-  
terior -1-, a fin de separar unicamente aquella porción de  
la tapa, que ha de dejar libre la salida del producto en -  
70 conserva.-

75 El útil o abrelatas, empleado para levantar la parte-  
central de la tapa -4-, puede ir provisto de una punta, u  
otro saliente, adecuado para practicar las perforaciones -  
-7- en la base de la funda exterior.-

80 Se sobreentiende que el material empleado en la fabri-  
cación de ambos recipientes, será con preferencia la plan-  
cha metálica vulgarmente denominada hojalata, pero podrá u-  
tilizarse cualquier otra clase de metal o de material ade-  
cuado, que no sea higroscópico, y que tenga resistencia me-  
cánica suficiente para los efectos previstos.-

Naturalmente que la forma, dimensiones, disposición y

85

arreglo del conjunto y de cada una de las partes que integran la nueva lata de conserva, provista de cámara para el auto calentamiento del alimento envasado, podrán sufrir todas cuantas variaciones, modificaciones y sustituciones se estimen pertinentes, siempre que no se altere la idea básica que informa el objeto de la presente solicitud de registro.-

90

El modelo de utilidad por "Lata de conserva, con cámara de reacción exotérmica, para calentar el producto envasado", cuyo privilegio de explotación en España, sus Colonias y Protectorado se solicita por un periodo de 20 años, recaerá sobre las particularidades que se concretan en las siguientes

95



REIVINDICACIONES

100

1ª.-"LATA DE CONSERVA, CON CAMARA DE REACCION EXOTERMICA, PARA CALENTAR EL PRODUCTO ENVASADO" caracterizada por el hecho de que está provista de una funda externa que forma una cámara, alrededor del depósito central donde se halla el alimento en conserva, la cual se rellena con una sal, o mezcla de sales, que en presencia de la humedad desarrollan una reacción exotérmica, generando el calor suficiente para calentar el contenido de la lata.-

105

2ª.-"LATA DE CONSERVA, CON CAMARA DE REACCION EXOTERMICA, PARA CALENTAR EL PRODUCTO ENVASADO" según la 1ª reivindicación, caracterizada por el hecho de que la entrada de la humedad en la cámara autocalentadora, se produce, a voluntad del usuario, practicando, en la parte inferior de la funda externa, unas perforaciones, producidas a distancia conveniente, en dicha base, o en la zona lateral de la plancha lindante con la misma, o simultaneamente en ambas partes, a fin de que, al sumergir parcialmente la lata en

110

115

19934

el agua o al introducirla en la nieve, se produzca la absorción de la humedad, necesaria para que las sales desarrollen la apetecida reacción exotérmica.-

120

3ª.-"LATA DE CONSERVA, CON CAMARA DE REACCION EXOTERMICA, PARA CALENTAR EL PRODUCTO ENVASADO" según la 1ª reivindicación, caracterizado por el hecho de que la tapa superior, que cubre los dos depósitos concéntricos que constituyen la lata, va provista, en su parte central, de un reborde o ranura, que indica el perímetro del recipiente interior, a fin de facilitar la acción de retirar la parte central de la tapa, mediante un abrelatas, que además, puede ir provisto de medios adecuados para practicar las perforaciones en la parte inferior de la funda externa.-

125



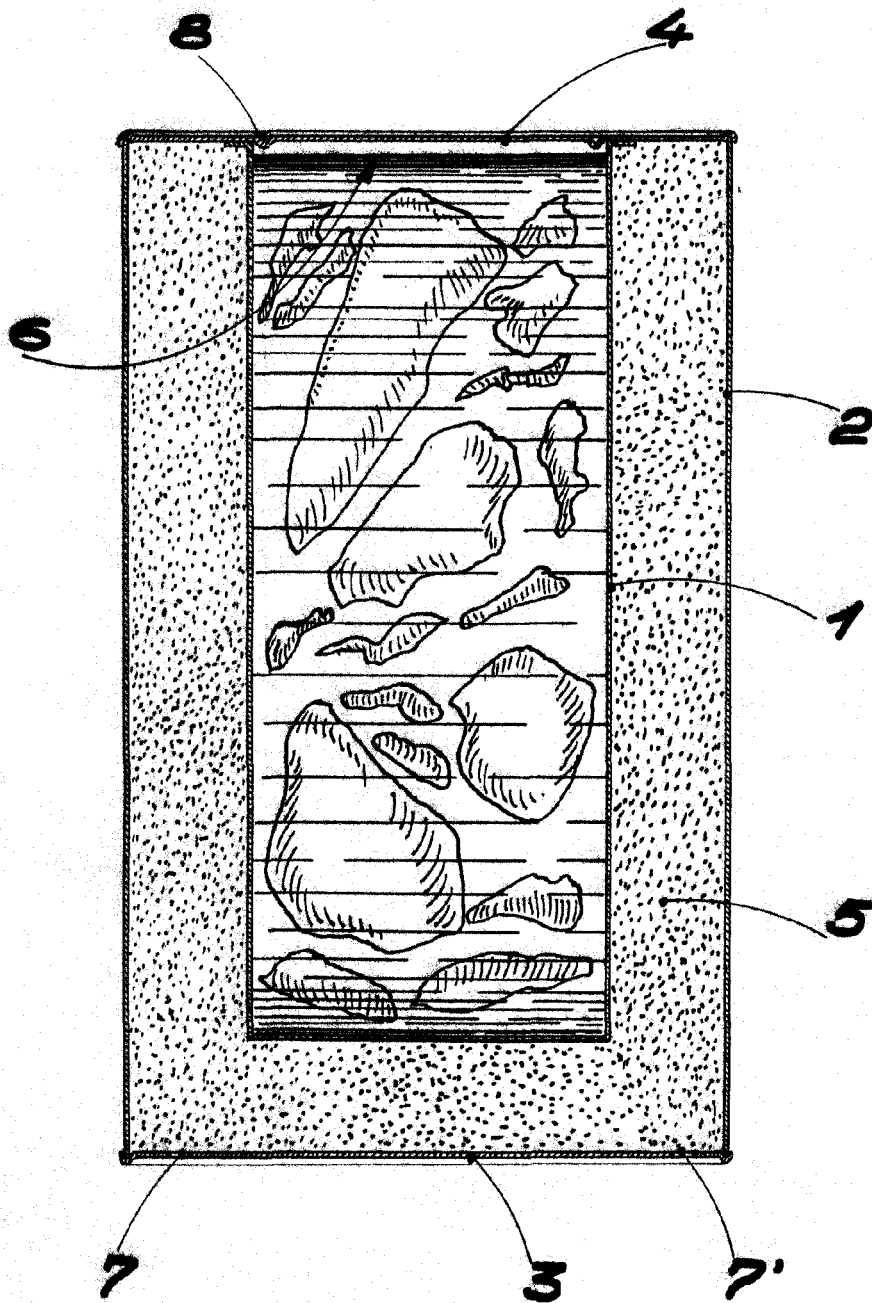
4ª.-"LATA DE CONSERVA, CON CAMARA DE REACCION EXOTERMICA, PARA CALENTAR EL PRODUCTO ENVASADO" Tal como se ha descrito y demostrado en el dibujo adjunto.-

Consta de cinco hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara.-

Barcelona a 26 de Abril de 1949.-

P.A. de D. Gastón Elegenheimer.-

19934



Barcelona 25 Abril 1949  
D. A. Juan B. Rentería  
Juan B. Rentería

Escala variable