

39474 . 5 110



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

a favor de Don MIGUEL ROQUÉ ZARAGOZA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Bañolas, 26, por "ENVASE PARA PRODUCTOS DE CONFITERÍA".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un envase para contener productos de confitería, tales como caramelos, bombones o similares, formado por aprovechamiento de la cáscara o corteza dura del fruto del cocotero, el cual entre otras ventajas, presenta la de una fácil construcción, protección absoluta del contenido, agradable aspecto y, sobre todo, insuperable economía de coste.

Hasta el presente, los envases para la conservación y presentación de cantidades de productos de

39474

- 5 -



5. confitería, caramelos principalmente, venían constituidos por botes, cajas o recipientes preferentemente metálicos --únicos capaces de garantizar una eficaz protección del contenido--, dotados de tapa unida por rosca, bayoneta, presión, etc., exteriormente litografiados o decorados convenientemente.

10. Como es obvio, este tipo de envases, tanto por el material empleado como por la decoración necesaria en los mismos, encarecían de un modo extraordinario un producto que, en sí, resulta en la mayoría de los casos de fácil adquisición.

15. Tales inconvenientes han movido al recurrente a idear un tipo de envase que, sin repercutir de modo sensible en el precio del artículo contenido en el mismo, asegura, sin embargo, su eficaz protección y presentación.

20. Esencialmente, consiste en el aprovechamiento de la corteza dura del coco, la cual, convenientemente cortada en dos partes y una vez sacada de su interior la pulpa y la corteza fibrosa exterior, en su aspecto natural o bien barnizada o decorada exteriormente, es llenada con el producto a contener --caramelos, confites, etc.-- y acoplada nuevamente en sus dos partes, a testa, manteniéndose el envase cerrado por la presión que sobre aquéllas ejerce un envoltorio o recubrimiento exterior de celofana o similar, convenientemente ajustado.

25. Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, es-

39474.5 DIC.



quemáticamente y tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización del envase objeto de la invención.

5. En dicho dibujo, la figura 1 muestra el envase abierto; y la figura 2 lo muestra cerrado y mantenido en tal posición por el envoltorio exterior.

10. Las partes -1- y -2- en que se divide el envase objeto de la invención, proceden del corte de una cáscara o corteza dura del fruto del cocotero, de la cual han sido previamente separadas la pulpa y líquido interior y la corteza fibrosa exterior.

15. Una vez cortada y limpia por ambos lados la expresada cáscara, puede ser sometida a un proceso de barnizado, pintado o decorado exteriores --y, si se desea, también por su interior--, eventualmente con inscripciones alusivas al producto a contener, con el fin de mejorar al máximo la presentación del envase.

20. Llenas las concavidades de ambas partes -1- y -2- con el producto a envasar, se procede a su acoplamiento a testa por las bordes -3- y -4- de sus aberturas, quedando el envase cerrado.

25. Esta posición de cierre es mantenida mediante el recubrimiento de las partes -1- y -2-, acopladas, con una envoltura exterior -5-, de celofana o similar, transparente o no y provista eventualmente de decorados o inscripciones, la cual es arrollada por ambos extremos -6- y -7- correspondientes a los polos del envase, para ejercer sobre el mismo una determinada presión, au-

39474.5 DIC.



mentada si conviene mediante elementos de retención, tales como clips o similar, dispuestos en la zona de dichos arrollamientos, suficiente para impedir la separación de los sectores -1- y -2-.

5. En la realización presentada a título de ejemplo no limitativo, los bordes -3- y -4-, determinados por el coste de la corteza delcoco por su parte media transversal, son rectos, mas se comprende que podrán presentar variedad de perfiles (ondulados, quebrados, en zig-zag, mixtos, etc.) y extenderse por cualquier sector de dicha corteza, siemprey cuando resulten complementarios y su disposición permita un fácil acceso al interior de aquélla.

10. Se prevé asimismo el que el acoplamiento entre dichos bordes vaya reforzado eventualmente por pegamento o encajes apropiados, ya que ello no altera en lo más mínimo la esencia de la invención, que será además independiente de los materiales, formas y dimensiones del envase propiamente dicho, de los elementos complementarios y del producto a contener, y, en general, de todo cuanto no altere, cambie o modifique su esencialidad.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo

39474



- 5 D1

de utilidad:

1. Envase para productos de confitería, que consiste esencialmente en una cáscara o corteza dura de coco, la cual convenientemente cortada en dos partes y una vez sacada la pulpa interior y la corteza fibrosa exterior, en su aspecto natural o bien barnizada o decorada exteriormente, es llenada con el producto a contener y acoplada nuevamente en sus dos partes, a testa, manteniéndose el envase cerrado por la presión que sobre aquellas ejerce un envoltorio exterior de celofana o material similar, convenientemente ajustado.
- 5.
- 10.

2. Envase para productos de confitería.

La presente memoria consta de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 5 de diciembre de 1953.

Miguel ROQUE ZARAGOZA

p.a.

I. FONTE

P.P.

39474

5 DIC



Fig. 1

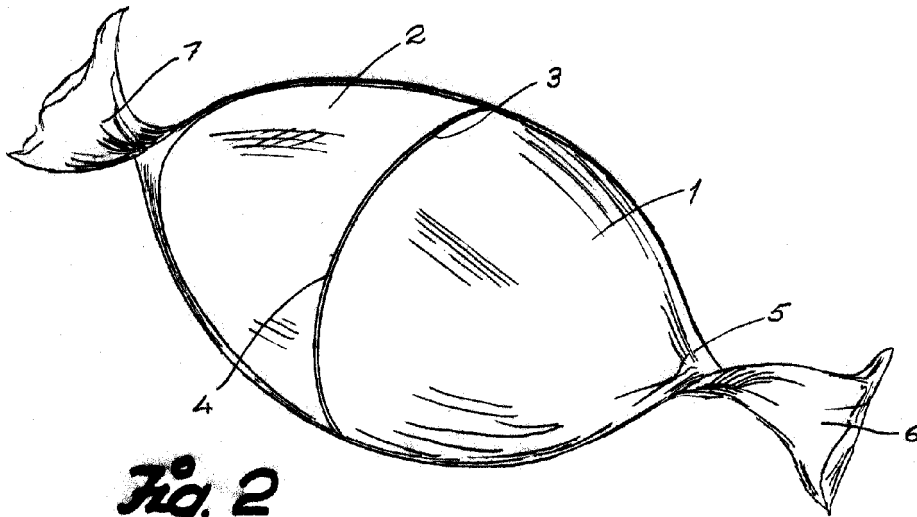
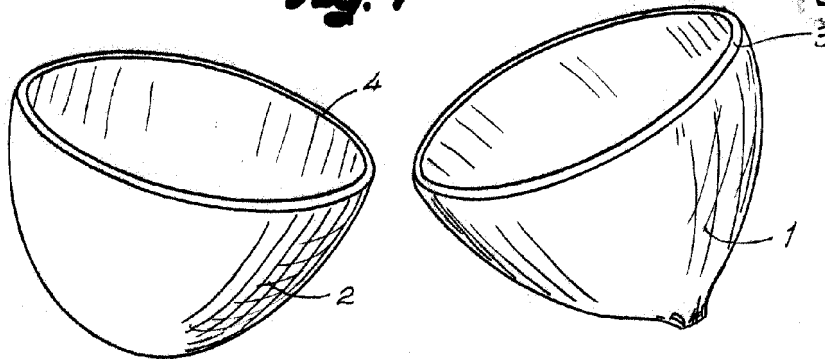


Fig. 2

Barcelona, 5 Diciembre 1953
Miguel Roqué Zaragoza
p.a.

L. FONTE