

1939 100 1955

P - 13.821

20.051 - Cas 1
Rehecha 5.



52500

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

MODELO DE UTILIDAD

en

ESPAÑA

por VEINTE años

a nombre de **SOCIETE ANONYME DES CAVES ET DES PRODUCTEURS
REUNIS DE ROQUEFORT**, entidad francesa, establecida en
Roquefort s/Soulzon (Aveyron), Francia, por:

**"DISPOSITIVO DE ENVOLTURA POR HOJA REVESTIDA PARA
QUESO Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS".**

- o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o - o -

Se vende un gran número de géneros ali-
menticios al usuario envueltos en una hoja protectora
cuya naturaleza varía según el género. Este es el caso,
especialmente, de los quesos, mantequillas, etc.

5 Ciertas porciones de queso, especialmente
de forma triangular, se envuelven en una hoja de aluminio
cuyos pliegues están rebatidos por bajo de la porción.
Para remediar la porosidad de la hoja de aluminio y la
falta de estanqueidad de este cierre por pliegues reba-
10 tidos se ha propuesto utilizar hojas revestidas en su cara

•52500



5 interna con una capa de laca fusible para tapar los poros y permitir la adherencia entre sí de las partes de hoja que se recubren, haciendo fundir la laca por aplicación de un hierro caliente. El resultado obtenido es insuficiente para sustraer al género, completamente, de la acción del aire.

10 En efecto, es fácil comprender que si se forma un pliegue en el interior del cual están en contacto dos regiones de la cara superior no revestida (pliegues que por esta razón se llamarán a continuación pliegues secos), este pliegue seco constituye un paso en el que el aire puede circular y que si este pliegue seco comunica por su borde abierto, por una parte, con el interior de la envoltura, y por otra, con el exterior, el aire
15 tendrá acceso al género y la conservación de éste no estará asegurada.

20 La invención que se describe a continuación tiene por objeto un dispositivo de envoltura por hoja revestida que remedia este inconveniente y que presenta, además, la ventaja de permitir una presentación mejor del género envuelto.

25 Este dispositivo se caracteriza en que la hoja de envoltura se corta y aplica en relación con la forma y el volumen de la porción de producto a envolver, de tal forma que los bordes abiertos de todos los pliegues secos estén completamente recubiertos por una cara revestida.

•52500



Se obtiene así, con una hoja estanca,
una envoltura estanca.

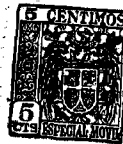
5 Dos ejemplos de aplicación a la envoltura de porciones triangulares de queso Roquefort, harán comprender claramente cómo, en cada caso particular de forma y de volumen de la porción de género, debe ser cortada y aplicada la hoja de envoltura.

La fig. 1 se refiere al primer ejemplo.

La fig. 2 al segundo.

10 Según la fig. 1, la hoja de envoltura para la porción triangular de Roquefort 1, está constituida por un cuadrado 2, 3, 4, 5. Un sector dibujado 6, 7, 8, dispuesto a caballo sobre la diagonal 2-4, reproduce la cara inferior de la porción de queso y sirve
15 para centrar ésta sobre su hoja de envoltura. A partir de los puntos 6, 7, 8, se practican muescas triangulares 9, 10, 11, de manera que se forman dos paneles laterales 12, 13 y un panel trasero 14 replegables independientemente el uno del otro en los tres lados 15, 16, 17
20 de la porción triangular de queso 1, y suprimir, en estas regiones, el exceso de hoja con el que, si se hubiese conservado, habría que formar pliegues secos.

La envoltura se hace plegando sucesivamente y en el orden que se cita, los paneles 12, 13, 14;
25 los trazos marcados con puntos en este esquema indican las líneas de plegado. Se levanta el panel 12 contra la cara 15; los puntos 18 y 19 vienen a 20 y 21. Se doblan



•52500

5 las partes 22, 23ª contra las caras 16, 17, el borde del
panel 12 sobre la parte superior y la región 24 sobre la
parte trasera redondeada de la porción de queso 1. Todas
las partes del panel 12 se ponen, pues, en contacto di-
recto con el queso, excepto los dos pequeños triángulos
25, 26. El triángulo 25, plegado por aplastamiento al
interior, se dobla hacia abajo sobre la cara exterior
de la región 22 de la hoja que forma así, en este lugar,
un pliegue seco. Lo mismo sucede con el triángulo plega-
do 26 que, doblado hacia abajo, forma un pliegue seco con
10 el exterior de la región 23. Este pliegue seco se recu-
bre con el panel trasero 14.

15 Cuando se dobla el panel 13 sobre la cara
16 y sobre la parte superior, el borde abierto del plie-
gue seco 25 se recubre y se hace estanco por el pegado
de este panel.

20 Igualmente, bajando los dos talones 27 y
28 del panel 13 sobre la cara curva trasera 17, se forma
con el triángulo 29 un pliegue aplastado que, doblado ha-
cia abajo, forma un pliegue seco. Este se recubre por el
doblado del panel trasero 14 sobre la parte trasera 17
y sobre la parte superior de la porción de queso.

25 Se ve que con esta disposición de plegado,
los bordes abiertos de todos los pliegues secos están
completamente recubiertos por la cara revestida de una
región recubridora de envoltura.

En la variante representada en la fig. 2,



•52500

La hoja de recubrimiento para la parte triangular de Roquefort 50, está cortada siguiendo un sector 31, 32, 33.

5 El empaquetamiento para el contraje está marcado en 34, 35, 36. La hoja está provista de marcas 37, 38, 39. Las líneas punteadas son las líneas de plegado.

El plegado se efectúa en el orden siguiente:

- 10 - doblar la banda 40 contra la cara 41 y sus talones 42, 43 contra las caras 44, 45;
- doblar el panel grande 47 sobre el lado 44, sobre la parte superior y sobre el lado 41, doblar sus talones 49, 50 sobre la cara trasera 45;
- 15 - doblar hacia arriba, sobre la cara trasera 45, el talón 51 hecho entre las dos entalladuras 38, 39.

Es fácil darse cuenta que esta envoltura es entonces, como la anterior. Las caras inferiores y superiores del queso están recubiertas cada una por una superficie correspondiente de la hoja de aluminio, que no presenta ni corte ni pliegue y se aplica directamente sobre el queso. De ello resulta que estas dos regiones permanecen, después del recubrimiento, perfectamente

20 lisas. Imprimiendo antes de su utilización las marcas y otras indicaciones comerciales adoptadas, se obtiene una magnífica presentación.

25

52500



Esta solicitud, que corresponde a la presentada en Francia el 28 de Junio de 1955, bajo el No. 694.709, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

5

- O - N O T A - O -

Los puntos que como característica de novedad se presentan para que sean objeto de este Modelo de Utilidad en España, por VEINTE años, son los siguientes:

10

1ª. - Dispositivo de envoltura por hoja revestida para queso y otros productos alimenticios, caracterizado en que la hoja de recubrimiento está cortada y aplicada en relación con la forma y el volumen de la porción de producto a envolver, de tal forma que los bordes abiertos de todos los pliegues secos están completamente recubiertos por una cara revestida.

15

2ª. - Un dispositivo según el punto 1, para porciones triangulares, caracterizada por una u otra de las disposiciones siguientes:

20

a). - La hoja de recubrimiento está cortada según un cuadrado en el que la parte triangular de



• 52500

queso está dispuesta casi siguiendo una diagonal y que comprende, en las partes superiores del triángulo tres escotaduras en V, más o menos abiertas y convenientemente orientadas.

5

b) La hoja de recubrimiento está cortada según un sector en el que la parte triangular del queso está dispuesta paralelamente a uno de los lados y que comprende dos escotaduras en V, más o menos abiertas y convenientemente orientadas, correspondiendo a las dos partes superiores de la redondez de la parte triangular y en la región de la punta, una tercera escotadura que tiene un lado paralelo a uno de los lados de la hoja, y otros dos lados que se aplican, después de doblarse, sobre la arista de punta de la porción.

10

15

3ª. - Dispositivo de envoltura por hoja revestida para queso y otros productos alimenticios.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y con los fines que se han especificado.

20

Esta Memoria consta de siete hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 31 AGO. 1956

P. A.

Alberto de Elizaburu

Per. P. A.

DG/.

- 7 -

•52500

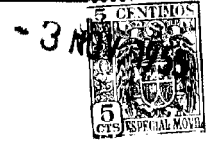
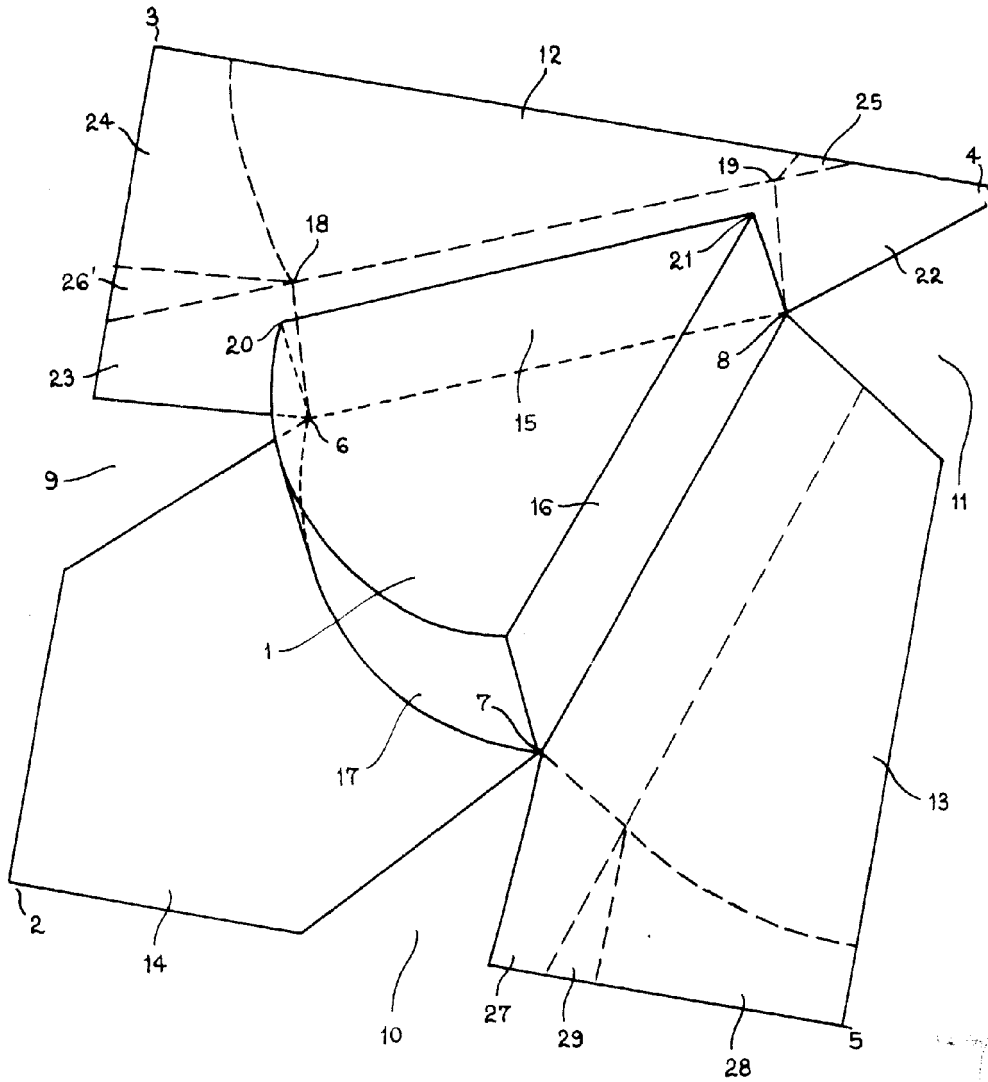


FIG.1

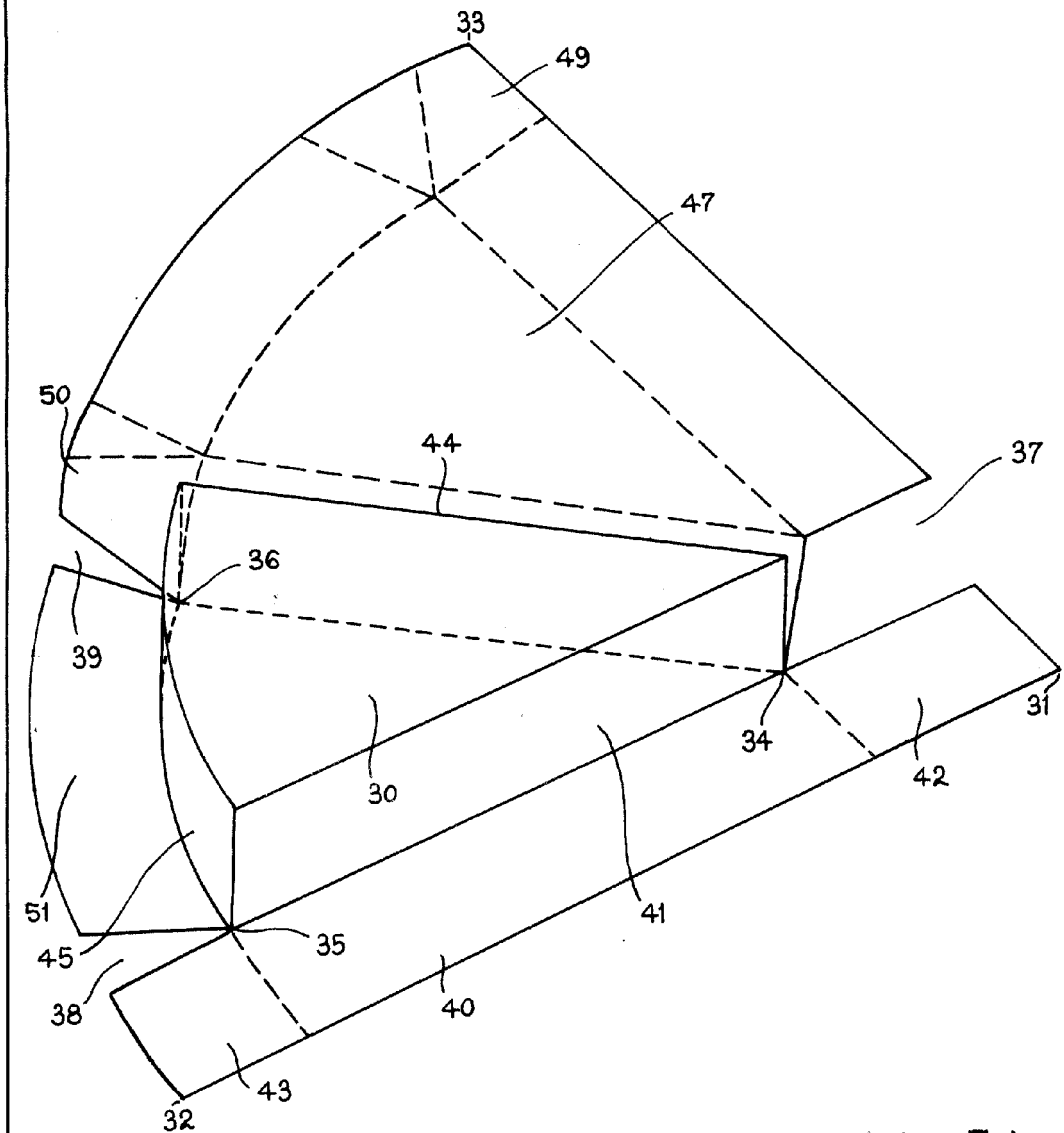


•52500

3 NOV 1923



FIG.2



Alberto de Elshure

Per Roda