

64823



•64823

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a un

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

en ESPAÑA

a favor de CONSERVERA DE LEVANTE, S.A.

entidad española

establecida en VALENCIA, Garrigues núm. 19

por:

"DISPOSITIVO-SOPORTE PARA ENVASAR FRUTOS EN CONSERVA  
ESPECIALMENTE ACEITUNAS".

-----

• 648 23



5.- El dispositivo que se preconiza aporta una utilidad desconocida hasta el presente en España, proporcionando un resultado práctico industrial, cual es un soporte inalterable a los agentes vehiculos en cualquier industria conservera incluso los de medio ácido cuales son las aceitunas.

10.- El fin perseguido es mejorar la presentación de dichas conservas, no solamente por su mejor impresión visual, sino tambien porque se dañan menos las superficies de los frutos, siempre muy delicadas y a las que conviene evitar roces, golpes, aplastamientos y manipulaciones en general.

15.- Con ser mucho no sería bastante la utilidad ya reseñada sino que además se ahorra tiempo a tal extremo que la economía es del 33%. Así por ejemplo en los frascos usuales para las aceitunas, que normalmente una operaria llena ocho tarros a la hora, por el sistema que se preconiza envasa doce a la hora.

20.- El manejo es muy sencillo, tanto que ello es lo que permite la economía de tiempo de que hemos hablado, pero señalaremos que por la misma razón el adiestramiento en su manejo es muy rápido, calculando en una media hora para una operaria no especializada.

25.- En cuanto al consumidor, presenta las ventajas de facilidad de extracción de los frutos, pues no se precisa el empleo de tenedor, no siempre a mano y que requiere ejercer una presión que perjudica a los frutos situados en las capas inferiores, cada vez que se usa. A nadie se le oculta que el empleo de tenedo-

30.-



res, palillos, pinchitos, etc., para este fin es muy incómodo requiriendo generalmente varios intentos antes de lograr extraer una aceituna, pues aún después de pinchada escurre y no llega a salir.

- 35.- No precisa ser vaciado el tarro o frasco, operación que si facilita el consumo tiene el inconveniente de que en el supuesto de no consumirse la totalidad, es engorroso el volver lo no consumido al frasco, tanto que generalmente se fuerza el consumo hasta agotar la totalidad o lo que es mas frecuente, se desperdicia el resto.

- 40.- El color del material empleado contribuye sobremanera a la mejor presentación de los frutos, escogiendo el rojo para frutos de color verde como es la aceituna, se logra un aspecto extraordinariamente vistoso.

- 45.- Ello se logra aprovechando la inalterabilidad de los plásticos en general y del polietileno en particular juntamente con su relativa elasticidad y vistosa presentación.

- 50.- Los frutos quedan sujetos por efecto de pinza, pero suavemente con suavidad que precisamente los termoplásticos presentan en forma especial y de tal suerte que no dañan las por si delicada fragilidad de la superficie exterior de los frutos y en concreto el de las aceitunas.

- 55.- El colorido se puede determinar de antemano en armonia o resaltando con el de los frutos a envasar.

- 60.- Su manejo es, como ya hemos dicho extraordina-



riamente sencillo.

Adjuntamos un plano en el que puede verse de una manera clara una forma de llevar a cabo la realización de cuanto ya llevamos dicho, si bien se cita a título de ejemplo, ya que la forma que pueden adoptar es variadísima.

En la figura 1ª, se ve (1) el desarrollo de la figura que puede adoptar la lámina del termoplástico, en la que (2) sirve de pieza de unión entre los dos cuerpos principales y le ha de dar por elasticidad fuerza o efecto de pinza al conjunto. Asiéndole (3) se lleva el dispositivo al envase y acciona el usuario o consumidor para utilizarlo, tirando suavemente hacia arriba hasta rebasar del gollete del frasco tantas aceitunas cuantas desee consumir de momento y accionando hacia abajo vuelve al frasco las no consumidas mediante operaciones tan limpias como sencillas.

En la figura 2ª, se aprecia un aspecto del dispositivo montado en las que (4) representan aceitunas prisioneras del dispositivo.

En la figura 3ª, una sección en la que (4) representa igualmente una aceituna.

En la figura 4ª, se aprecia una perspectiva del dispositivo.

Y la figura 5ª, una vista del dispositivo-soporte con las aceitunas colocadas dentro del envase.

Añadiremos para dar una descripción total que estos dispositivos se asocian de dos en dos por cada envase de tal suerte que las prolongaciones (3) van



• 648 23

juntas o sea en el centro del envase para facilitar la extracción, y así ofrecerán la consumidor cuatro hileras de frutos. Igualmente de tres en tres ó mas.

- 95.- Descrita suficientemente la invención así como la manera de realizarla prácticamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de cualquier modificación de detalle en tanto que no alteren su fundamento.

N O T A

- 100.- El presente Modelo de Utilidad, recaerá sobre las particularidades características de las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

- 105.- 1ª.- Dispositivo-soporte para envasar frutos en conserva especialmente aceitunas, caracterizado por estar constituido por piezas moldeadas en material termoplástico a las que se imprime forma oval estirada con articulación en un extremo y tirante en el otro, y que actúan a manera de pinza para apresar los frutos de que se trate, en filas opuestas.
- 110.- 2ª.- Dispositivo-soporte para envasar frutos en conserva especialmente aceitunas, caracterizado porque en la articulación se independiza un vástago de reducidas dimensiones asiendo el cual se transporta y maneja la pieza.
- 115.- 3ª.- Dispositivo-soporte para envasar frutos en conserva especialmente aceitunas, caracterizado porque los elementos segun reivindicación anterior

- 6 - 64823



120.- se pueden agrupar en conjuntos de dos, tres o más elementos, para un mismo envase.

4ª.- DISPOSITIVO-SOPORTE PARA ENVASAR FRUTOS EN CONSERVA ESPECIALMENTE ACEITUNAS.

125.- Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva y dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid 11 de Marzo de 1.958

• 648 23



Fig. 1ª

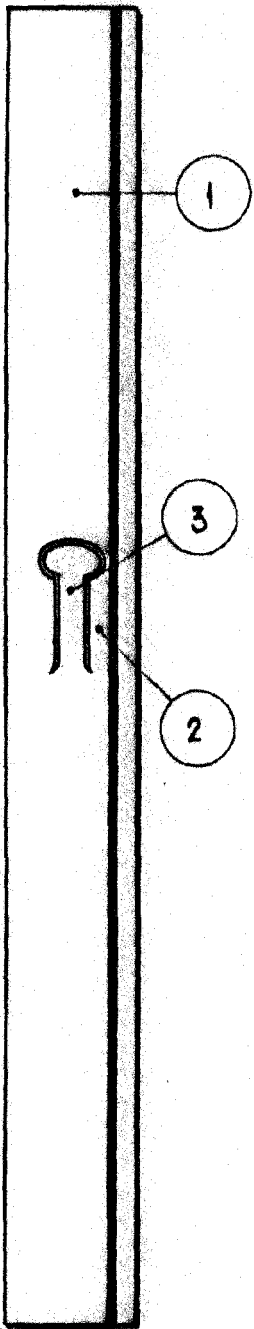


Fig. 2ª

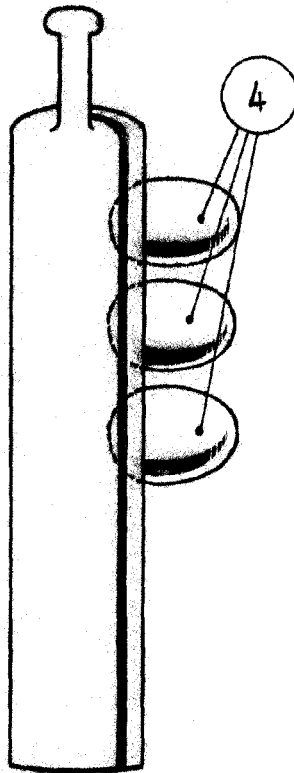


Fig. 4ª

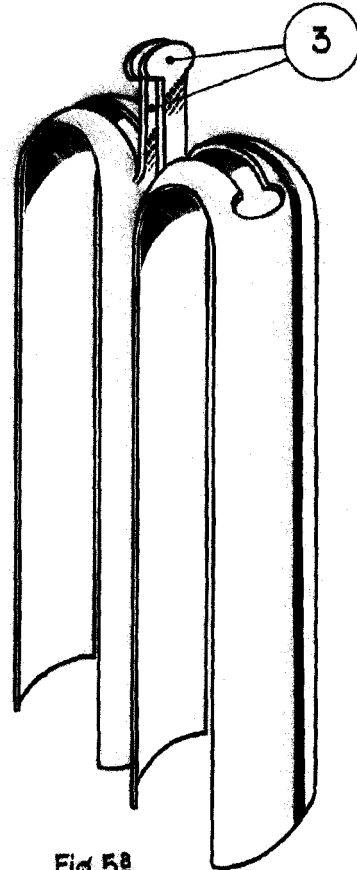


Fig. 5ª

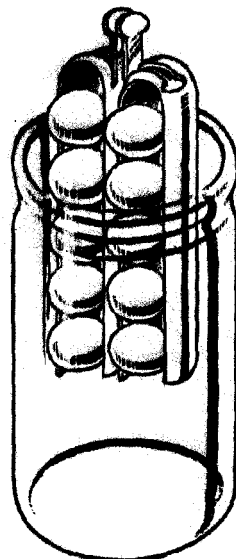
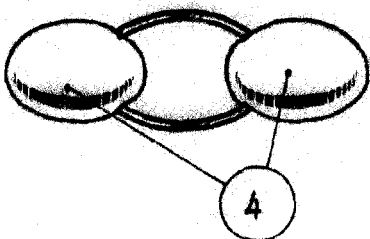


Fig. 3ª



Escala variable.

Madrid 11 de Marzo 1.928