

71429
71429



MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

en España, a favor de Dn. Agustín LOPEZ MEDINA, domiciliado en Las Palmas, c/.Victor Hugo 20, por:

5.- "NUEVO TIPO DE ENVASE PARA EL TRANSPORTE DE TOMATES"

MEMORIA DESCRIPTIVA.

10.- El presente registro de modelo utilidad, tiene por objeto garantizar a su concesionario, la explotación exclusiva en todo el territorio nacional, de un nuevo tipo de envase para el transporte de tomates, tal como su enunciado indica, se describe a continuación y se representa en forma gráfica en la hoja de dibujos adjunta.

15.- El recurrente, tras largos estudios y prácticas llevadas a cabo en secreto, ha ideado la creación de un nuevo envase, que esencialmente consiste en un envase rectangular, a base de cartón canalé, dotado de orificios de refrigeración, por sus cuatro laterales, cuyos laterales presentan una prolongación de idénticas características de dimensiones, las que son abatibles hacia su interior, de forma que constituyen una doble pared entre las que se albergan unas láminas de cartón, dos de las cuales, las de los laterales, presentan una lengüeta superior, la cual se introduce por una ranura que lle-

20.-

2 71429



25.- va en su canto superior el dobléz que forma la doble pared de cada uno de los laterales. Asimismo se ha previsto dotar de ranuras a los mismos laterales por su parte inferior, de forma que en el momento de estibar, un gran número de cajas, éstas quedan encajadas unas sobre otras, mediante el acoplamiento de las dos lengüetas laterales del envase inferior, sobre las ranuras de la caja superior, que lleva en su fondo, dando con ello consistencia a la pila al propio tiempo que evita que puedan deslizarse hacia los laterales.

30.- Otra característica que presentan, consiste en ir dotados dichos envases de dos orificios laterales, obturados parcialmente por la lámina de cartón que llevan de refuerzo, de forma que permite su perfecto transporte de un lugar a otro sin que por ello, sufra deterioro la mercancía contenida en su interior, al ser introducida la mano en el orificio que constituye el asa.

35.- Otra característica del invento, consiste en que las láminas de cartón que van alojadas sobre los costados, van asimismo dotados de igual número de orificios que tienen cada uno de los laterales de forma que se corresponden entre sí, permitiendo perfecta ventilación al interior del envase.

40.- Otra característica que presenta éste nuevo envase consiste en que la tapa, que asimismo va dotada de orificios y de dos ranuras laterales, por donde salen las lengüetas de las láminas de cartón laterales de refuerzo, constituyen asimismo una cámara de aire entre caja y caja, toda vez que el grueso lateral de las tapas constituye una separación que da origen a un callejón de ventilación.

45.- Asimismo se ha previsto, que, para el acondicionamiento de los tomates en el interior, lleven unas separaciones de colmena, cuyas dimensiones de separación presentan, según se desee, cabida para uno, dos o cuatro tomates juntos, pudiéndose colocar, tres o

50.-



más separaciones, unas sobre otras, intercalando entre cada una de ellas una hoja de cartón o lámina de plástico.

55.- A fin de facilitar la comprensión del invento, se ha dictado a la presente memoria descriptiva de una hoja doble de dibujos, en la que con números se han representado las diferentes partes de que se compone y que se corresponden entre sí.

60.- En los dibujos, la figura 1a, es una vista en perspectiva del conjunto formado por el envase, en la que -1- es el envase propiamente dicho, -2- prolongaciones de los laterales anterior y posterior, (el anterior abatido hacia dentro), -3- prolongaciones laterales, (el de la derecha abatido hacia el interior), -4- ranura que tiene practicada sobre el canto superior e inferior los dos laterales, derecho e izquierdo, -5- orificios de ventilación, -6- orificios que constituyen las asas, -7- grapas que cierran el envase, -9- lengüeta que sale al exterior por la ranura -4- y que corresponde a la lamina de cartón -6- fig, 3a.

70.- La figura, 2a, es un corte en sección del envase, en el que se aprecia la especial disposición del conjunto, en el que los números -3-4-5- y -6- corresponden a partes descritas en la fig. 1a.

La figura 3a, es una vista en planta de las laminas de cartón laterales, en la que -5- es el orificio de ventilación, -8- es la lámina propiamente dicha y -9- la lengüeta.

75.- La fig, 4a, es una vista en planta de las laminas de cartón correspondientes a los costados anterior y posterior, siendo -5- orificios de ventilación y -10- la lámina.

La figura 5a, es una vista en perspectiva de las separaciones interiores a modo de colmena, en la que -11- son los compartimentos.

80.- La figura 6a, es una vista en perspectiva de la tapa, en la que -12- es la tapa, y los números -4- y -5- corresponden

a los orificios y ranuras.

71429⁴



MATERIAS PRIMAS, -

85.- Cartón y papel en todas sus formas, pero igualmente podemos añadir, o combinar con estos elementos, material plástico, ya sea en el envase en sí o en sus piezas interiores, combinándolo o sustituyéndolo.

90.- El cartón y el papel, se obtiene de la pulpa de la madera y la celulosa, y además se obtiene de los papeles de deshecho de las oficinas, deshechos de telas, trapos, también de serrín etc. O sea que podríamos fabricarlo totalmente en España. En cuanto al material plástico, de todos es conocido el adelanto industrial en este aspecto en España, por lo que también se podría fabricar en la nación. Todo ello sin tener que hacer importaciones de materias primas, y por lo tanto no distraer divisas para compra de estos materiales puesto que se puede fabricar en España.

95.- UTILIDAD, -

Este nuevo tipo de envase está construido especialmente para el empaquetado y transporte de los tomates, para su exportación a los mercados Nacionales y Extranjeros, sin embargo igualmente nos sirve para el envasado y transporte de toda clase de frutas, verduras, tubérculos u hostalizas y cualquier otro producto procedente de la agricultura.

VENTAJAS TECNICAS, -

- 100.-
- 105.- a). Soporta un peso exterior a la presión de más de 400/600 kilos.
- b). - Podemos dar al envase el tamaño conveniente según los kilos que deseemos envasar.
- 110.- c). - Tiene ventilación graduable a voluntad, variando la cantidad de agujeros o perforaciones en alguna o todas las caras del envase, para obtener una mayor o menor ventilación, según interese; cosa que con el antiguo cesto

71423



no se podía conseguir y había que estar a expensas de que los buques tuviesen aire acondicionado o no en sus bodegas, sufriendo las consecuencias los tomates y por lo tanto en merma de la Economía Nacional.

115.-

d).-Asas;Es una ventaja al objeto de que los obreros en la manipulación de los envases,tanto en los almacenes como en las estivas de los buques,etc.tengan más facil manejo,sin perjuicio de la fruta.

120.-

e).-Para el mejor estivamiento, en los buques y ferrocarriles,almacenes y en cualquier clase de transporte, está previsto uno o varios salientes exteriores o lengüetas, de las paredes laterales, para un mejor amarre o ajuste en las Tonagas o pilamientos de los envases, unos con otros.De tal manera que la lengüeta o lengüetas del envase coincida y encaje con la ranura perforada del otro envase,y así encajan y coinciden y se entongan y transportan mejor.

125.-

130.-

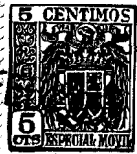
f).-Las cuadrículas,encasillados o compartimentos, de cada sección o camada,pueden ser de cartón, cartón canalé o corrugado,e incluso no absorbente,es decir papel impermeable,tambien puede ser de material plastico u otro material,asi mismo los "separadores" de las distintas camadas,puede ser de éstos materiales, o tanto las cuadrículas o compartimentos como los "separadores" de las camadas pueden ser combinacion de éstos materiales.Además éstas piezas pueden ser "lisas o perforadas" segun convenga por la temperatura de la estación y buques u otros medios que los transporten,

135.-

140.-

71429

54 F



para que así la fruta obtenga una ventilación adecuada.

g).-El tomate ó la fruta de que se trate, se "manosea" muchísimo menos, con este nuevo envase, debido a que realmente solo se toca el tomate o la fruta al recolectarla de la planta, y ayudar en la estiva al empaquetarlo.

145.-

Este factor del "manoseo" es importantísimo en la conservación y buena forma del tomate o fruta de que se trate, hasta llegar a los mercados consumidores puesto que normalmente el tiempo que invierte el tomate o la fruta desde el día de la recolección, hasta su colocación en los mercados, son de varios días y naturalmente, si hay mucho manoseo, como ocurre en el empaquetado de los actuales y normales cestos, este manoseo repercute en detrimento de la conservación de la calidad del tomate o fruto.

150.-

155.-

Esta mejor condición del envase que se preconiza sobre el envase hasta ahora usado, se traduce en la obtención de un mejor precio de venta en los mercados, con la consiguiente ganancia para la Nación.

160.-

Con este nuevo envase, el factor productividad es importantísimo, ya que el tomate o fruto de que se trate vá de la Planta, a la máquina clasificadora, o mesas de clasificación en los elementos y de aquí directamente al envase. O sea que solo existe un breve proceso de empaquetado: Planta-clasificación-envase.

165.-

170.-

En cambio con el actual sistema de empaqueta-

71429



175.-

do es complejísimo, en detrimento de la productividad y de la conservación de la calidad por el mucho "manoseo", el proceso es así para el actual empaquetado. Recojer los tomates o frutos de las plantas, llevarlo a la máquina clasificadora o mesas de clasificación, luego de aquí a los cajones recojedores del fruto o tomate clasificado, de aquí llevarlo a las mesas empaquetadoras para que las obreras procedan a recoger cada

180.-

tomate o fruto y envolverlo en papel y luego estivarlo dentro del envase y luego añadir virutilla. O sea que el proceso aquí es ;Planta, clasificación-cajones recojedores del fruto o tomate-clasificado-transportarlo dentro del almacén hasta las mesas empaquetadoras-cada obrera empaquetadora procederá a recoger tomate por tomate o fruta por fruta y la envolverá y estivará dentro del envase y además añadirá virutilla.

185.-

O sea, que en el envase existen solamente tres procesos; Recolección, Clasificación y empaque directo.

190.-

En cambio en el actual sistema existen siete factores. Recolección, clasificación, cajones, y recogedores y transporte hasta el almacén, hasta mesas empaquetadas, recoger tomate por tomate, fruta por fruta envolverla en papel y estivarla dentro del cesto, luego añadir virutilla.

195.-

Por lo tanto con el nuevo sistema, no hay que envolver los tomates uno a uno, sino vaciarlos a los correspondientes compartimentos o encajillados de cada sección o camada, puesto que estas secciones o camadas están confeccionadas para que ajusten dentro del conjunto del envase y además estas, cada sección o camada tienen

200.-

71429

54 FEB



205.-

mas o menos compartimentos, según para el clasificado, calibre o tamaño del tomate, o fruta que se dese empacar, asimismo podemos hacer que los encaillados o compartimentos sean para que quepan una sola unidad, dentro o varias unidades ya sean tomates u otra fruta. Los tomates o frutas salen ya clasificados por tamaño, de la maquina clasificadora o por las obreras clasificadoras y ya se pueden estivar directamente en los compartimentos de cada sección, solo con la colaboración del obrero u obrera que se encarga del estivamiento,

210.-

f). Debido a que el tomate o fruto en los compartimentos y separadores de camadas no tienen contacto uno con otro y por lo tanto no tiene que soportar ningun peso individualmente (salvo cuando nos interese colocar dos, tres o cuatro tomates o fruta en un mismo compartimento) (unos al lado de otros) no tienen que soportar de ninguna forma ningun peso individualmente, y el largo transporte no le perjudica en absoluta, y sin embargo por el sistema actual los tomates o frutos que estan en las camadas o secciones o pisos de abajo estan sometidos durante todo el tiempo que estan envasados a la presión del peso de las camadas o secciones interiores superiores. Este factor es muy importante no solo por el largo tiempo en que normalmente estan envasados los tomates o frutos hasta los mercados de consumo sino que tambien los golpes en la manipulación y transportes y malos tratos en los muelles etc, por lo que el tomate o fruto así transportado, sufre mucho en detrimento de su calidad y mejor precio en las ventas.

215.-

220.-

225.-

230.-

VENTAJAS COMERCIALES Y ECONOMICAS.

71423 FEB. 20



a).-Se ahorrarian tachas, papel sulfito de envolver y forrar que actualmente se importa casi en su totalidad, del extranjero para empaquetar en tipo actual del envase cesto, canasta utilizado para la exportacion del tomate y frutos. La cantidad de divisas que se ahorraria al dejar de comprar en el extranjero, estos materiales mencionados se traduciria en un ahorro de millares de pesetas anualmente y ademas eventualmente se importa madera, por lo que tambien se ahorraria los que significa este gasto en divisas.

235.-

240.-

b).-Mayor productividad y menos coste en los empaquetados, Con el nuevo modelo de envase debido a que el empaquetado de cada envase se efectua con muchisima rapidez y eficacia el aumento del factor productividad es importantisimo, disminuyendo por lo tanto el coste de la produccion. Por otra parte, se evitaria el problema tan frecuente de que por no dar tiempo a empaquetar, los tomates o frutas se quedan sin transportar a los mercados consumidores a la hora deseada, por que con el actual sistema de empaquetado la mano de obra no puede rendir, aun a costa de horas extraordinarias, debido a que los barcos u otros medios de transporte permanecen poco tiempo en los puestos o lugares de embarque, y no da tiempo a empaquetar todos los tomates o frutas pendientes de exportar, puesto que tomate por tomate y fruta por fruta hay que envolverla en papel con el consiguiente encarecimiento de los costes y menor productividad, y ademas el perjuicio que ocasiona el hecho, precisamente por falta de productividad no poder exportar en la hora deseada la fruta o tomates por falta de una mayor productividad en el em-

245.-

250.-

255.-

260.-



54 FEB

71429

paquetado.

c).- Los tomates o fruta llegan a los mercados consumidores en mejores condiciones de calidad. Pues como ya se ha indicado, la fruta o tomate no sufre casi ningun manoseo, y por lo tanto llega en mejores condiciones de calidad a los mercados de consumo. Por lo tanto se obtendrá una mayor ventaja sobre precio en las ventas del fruto o tomates. Por otra parte, debido a la presentación agradable de este nuevo tipo de envase a la vista del consumidor, tanto del envase como de las impresiones litograficas o dibujos que se les apliquen, tendría en los distintos mercados consumidores nacionales y extranjeros un mejor precio de venta.

265.-

270.-

Al destapar cada caja-envase debido a la uniformidad de colocacion de los tomates que ofrece una mayor y mejor vista para el comprador consumidor. Pudiendose obtener logicamente mejor precio en las ventas, ya que el tomate o fruto de que se trate llega completamente sano a destino. (ya que este envase soporta bien el peso habitual en las tongas o amillamientos tanto en los almacenes de empaquetado como en los ferrocarriles, camiones, bodegas de los buques o cualquier otro medio de transporte o en cualquier sitio.

275.-

280.-

Puesto que este nuevo tipo de envase es desarmable, y en este caso abultaria exactamente igual que carton o papel, para la cuestion de portes o fletes existiria la posibilidad de la reexpedicion con un minimo de costo.

285.-

Descritas suficientemente las principales características del invento, se hace constar a los efectos oportunos que tanto la forma, tamaño, dimensiones materiales a emplear y medios de llevarlo a la practica, podrán ser objeto de

290.-

74 FEB.



variacion siempre que con ello, no se cambie, altere o modifique la idea fundamental del invento.

Se declaran de propiedad y novedad, para todo el territorio nacional, las siguientes:

295.-

REIVINDICACIONES.

1a.-Nuevo tipo de envase para el transporte de tomates, caracterizado, por que se ha previsto constituir un envase, cuyos cuatro costados o laterales, se prolongan en tapas abatibles, las cuales se doblan hacia su interior, albergando entre ambas una lamina de carton que les da una resistencia a la presion de

300.-

mas de 400 kilos y cuyas tapas y laterales van dotados de sendos orificios de ventilacion que se corresponden entre si una vez dobladas convenientemente, caracterizandose ademas, porque las laminas de carton correspondientes a los testeros, presentan una lengüeta que se introduce por los orificios rasgados que llevan en su parte superior e inferior y precisamente sobre el canto que constituye el grueso de los dos laterales, a fin de que dichas lengüetas se introduzcan, al ser apiladas unas cajas sobre otras, sobre las ranuras coincidentes de la caja superior, evitandose que estas se corran hacia los laterales y permitiendo un perfecto apilamiento de unas sobre otras.

305.-

2a.-Nuevo tipo de envase para el transporte de tomates, caracterizado por hallarse dotado de dos orificios ovoidales, situados en los laterales del envase, cuyos orificios sirven de asidero para el manejo y transporte del envase, y cuyos orificios quedan cegados por la lamina de carton que se interpone interiormente, de manera que permitiendo su perfecto agarre para el manejo, no permite que la mano se introduzca en el interior del envase deteriorando su mercancia.

310.-

3a.-Nuevo tipo de envase para el transporte de tomates, caracte-

315.-

rizado por hallarse dotado de dos orificios ovoidales, situados en los laterales del envase, cuyos orificios sirven de asidero para el manejo y transporte del envase, y cuyos orificios quedan cegados por la lamina de carton que se interpone interiormente, de manera que permitiendo su perfecto agarre para el manejo, no permite que la mano se introduzca en el interior del envase deteriorando su mercancia.

320.-

3a.-Nuevo tipo de envase para el transporte de tomates, caracte-

- 12-71429⁵⁴ FEB



rizandose además, por que se ha previsto dotar al conjunto objeto de las reivindicaciones anteriores, de unos compartimentos interiores, a base de celdillas, para la colocación de la mercancía de manera individual en el interior del envase.

325.-

4a. - Nuevo tipo de envase para el transporte de tomates, caracterizado por hallarse constituido por una tapa, dotada asimismo de orificios de ventilación y de dos ranuras por donde sobresalen al exterior las dos lengüetas de las laminas de cartón que van introducidas en el envase inferior, y cuya tapa una vez envasada la mercancía, es precintada por cualquier sistema.

330.-

5a. - NUEVO ENVASE PARA EL TRANSPORTE DE TOMATES.

Tal y como queda descrito en la precedente memoria descriptiva que consta de doce hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y otra de dibujos doble que la ilustran.

335.2

Madrid 4 Febrero 1959.



71429

Fig. 1

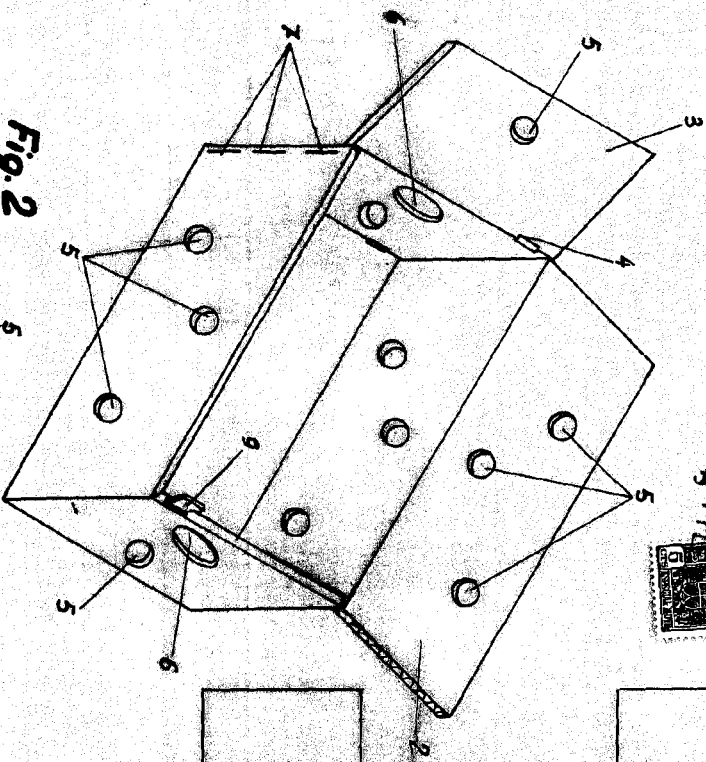


Fig. 3

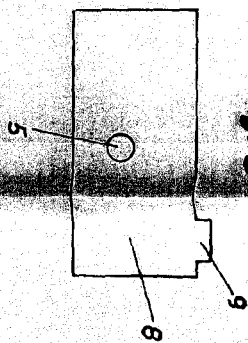


Fig. 4

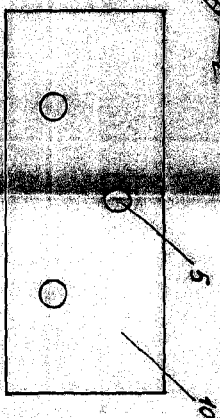


Fig. 6

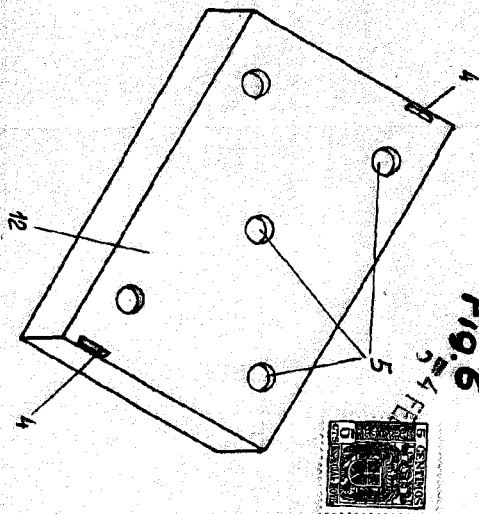


Fig. 2

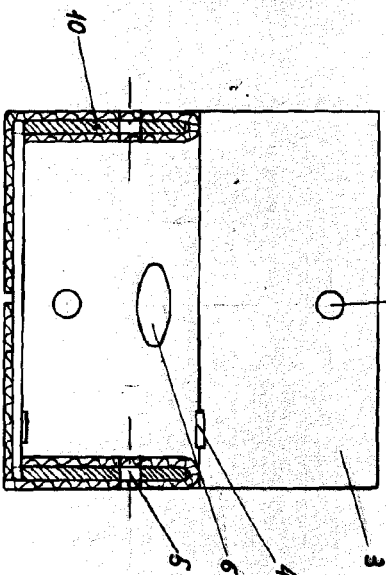
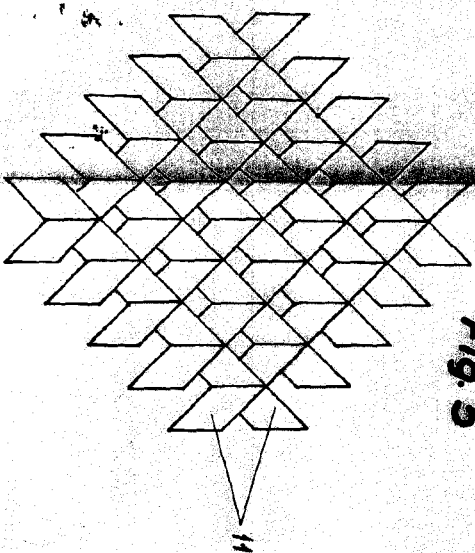


Fig. 5



Escala variable

Hoja doble única

Madrid 4-2-98