



31 0/8

70960

PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE AÑOS

a favor de Don Vicente BALLESTER  
Montesinos, de nacionalidad española, domi-  
ciliado en Barcelona, Avenida Puerta del Angel, número  
40, por:

"UN ENVASE ESPECIAL PARA CONSERVAS CARNICAS".

MEMORIA DESCRIPTIVA

1 El presente Modelo de Utilidad tiene por objeto un  
envase especial, pero no exclusivamente, estudiado para  
la expedición de conservas de tipo cárnico, tal, por e-  
jemplo, conservas de jamón, mortadela o análogas.

5 En el referido envase se han introducido una serie  
de mejoras o perfeccionamientos, -que irán poniéndose  
de relieve a lo largo de la presente Memoria Descripti-



76960 31 05

5 va- destinados tanto a aumentar la resistencia y robustez del conjunto, como a posibilitar su fácil apertura, o a facilitar la extracción del aire contenido en el interior, que constituye la última operación del proceso de envasado.

10 Para facilitar la descripción de las mejoras dichas, parece conveniente pasar a referirse, ya desde luego, a los dibujos adjuntos, en los que esquemáticamente se ha representado un ejemplo concreto de realización práctica del envase que se registra. Desde luego que estos dibujos no tienen mas valor que el de un simple ejemplo aclaratorio, admitiendo infinidad de variaciones y modificaciones de detalle, que deberán asimismo considerarse incluidas en el ámbito de protección del registro que se solicita.

15 En los dibujos dichos, la figura 1 es un corte convencional alzado del conjunto del envase, y la figura 2 es una vista frontal alzada del mismo.

Refiriéndonos, pues, a los tales dibujos:

20 El envase que nos ocupa se caracteriza en primer lugar porque sus paredes laterales 1 se constituyen de una sola pieza, o sea a base de una única tira o banda de plancha metálica adecuada, convenientemente doblada y con sus extremidades libres solidarizadas por una única línea de agrafado 2. En la parte inferior de estas paredes laterales y en sentido paralelo a las bases, se dispone un bordón o nervadura de refuerzo 3 que se interrumpe junto a la línea de agrafado dicha, con lo que el agrafado resulta mucho mas seguro al no ser deformado al marcar el bordón.

25 En la parte superior de las paredes laterales dichas, se sitúan dos incisiones o líneas debilitadas 4-4', para-

7 9 9 6 0

31 00



lelas entre si y a las bases, que rodean todo el envase, coincidiendo sobre el agrafado. De esta línea de agrafado sobresale una lengüeta o tira 5, situada a continuación de la zona determinada por las dos incisiones dichas.

5 Esta disposición permitirá la utilización de una llave abrelatas de tipo normal, pues bastará apresar la lengüeta e ir dando vueltas a la llave, para desprender totalmente la zona debilitada referida, con lo que el envase quedará dividido en dos partes fácilmente separables para  
10 proceder a la extracción del contenido.

Las bases 6-6' se unen a las paredes laterales por rebordeado sobre las mismas, según es normal. Estas bases en sección presentan un escalonado de tipo normal paralelo al borde, presentando una zona troncocónica 7 junto a  
15 la parte de ajuste con la tapa o fondo, que constituye un refuerzo que aumenta en forma importante la rigidez del conjunto y asegura esta parte contra la producción de roturas y desgarrros.

Finalmente, y ello constituye quizás el mas importante de los perfeccionamientos que se incluyen en el envase que se registra, en la base superior o tapa del mismo, se dispone un relieve plano sobresaliente 8, preferentemente de planta circular y escaso diámetro, en cuyo interior se aloja, naturalmente por la parte interior del envase, un  
25 disco 9, fijado por simple encaje. Esta disposición facilitará la extracción de aire que, como se sabe, constituye la última operación del proceso de envasado de conservas cárnicas. En efecto, esta operación normalmente se lleva a cabo practicando un pequeño orificio en el envase, a  
30 través del cual se aspira el aire, volviendo a cerrar des-



7033031

pués herméticamente mediante unas simples gotas de estaño fundido. Ello comporta evidentemente el peligro de que una parte del estaño pase a través del orificio y vaya a caer sobre el producto envasado, perjudiándolo. Para evitar este peligro se han propuesto una serie de soluciones, mas o menos complicadas, por ejemplo, a base de constituir compartimientos aislados en el interior del envase. Desde luego todas estas soluciones son ampliamente superadas, tanto en cuanto a sencillez como a eficacia, por la disposición antes expuesta. En efecto, en principio según dicho, el disco o plaquita 9 se mantendrá solidarizado a la tapa 6 por simple encaje, permitiendo el normal llenado y manejo del envase. Una vez lleno, se practicará la perforación para extracción del aire, precisamente en la zona sobresaliente 8 y aproximadamente en el centro de la misma. En esta operación no existe el peligro de desplazar excesivamente el disco 9, ya que el mismo se halla sostenido por el propio producto envasado, de forma que en el caso de que al obtener el orificio se produzca el derrame de estaño antes referido, éste caerá siempre sobre el disco, y nunca sobre aquél. Vemos pues que la eficacia de la disposición es absoluta, siendo, por otra parte, también absoluta su sencillez.

Por lo demás, y según es lógico, en la realización práctica del envase que ha quedado descrito, podrá ser objeto de la máxima variación todo cuanto pueda considerarse que reviste caracter accesorio o circunstancial relativamente a lo que constituye la esencialidad del mismo.



31

N O T A

76960

SE REIVINDICA:

1 - Un envase especial para conservas cárnicas, ca-  
racterizado por presentar en su tapa o base superior, una  
5 zona plana sobresaliente, que conforma un correspondiente  
alojamiento en la parte interior del envase, en el que en-  
caja y queda fijado un disco o plaquita, destinado a evitar  
que el estaño fundido con que se obtura el orificio de ex-  
tracción de aire -que, naturalmente, se practicará en la  
10 zona dicha- pueda caer sobre el producto envasado, perju-  
dicándolo.

2 - Un envase especial para conservas cárnicas, según  
reivindicación anterior, caracterizado porque sus paredes  
laterales se forman de una sola pieza, con sus extremos u-  
15 nidos por un solo agrafado, disponiéndose un bordón o ner-  
vadura de refuerzo, continua y paralela a las bases, que se  
interrumpen en la parte del agrafado, para evitar la defor-  
mación del mismo al marcar el bordón.

3 - Un envase especial para conservas cárnicas, según  
20 reivindicaciones precedentes, caracterizado porque sus ba-  
ses junto al borde de unión con las paredes laterales, pre-  
sentan una zona troncocónica que aumenta la resistencia y  
el momento de inercia del conjunto.

4 - Un envase especial para conservas cárnicas.

Consta la presente Memoria Descrip-  
tiva de cinco hojas mecanografiadas, es-  
critas por una sola cara, numeradas del  
1 al 5 y con sus líneas numeradas, a su  
vez, de cinco en cinco y de dibujos, a-  
nexos.

Barcelona, 31 OCT. 1959



Fig. 1

76960

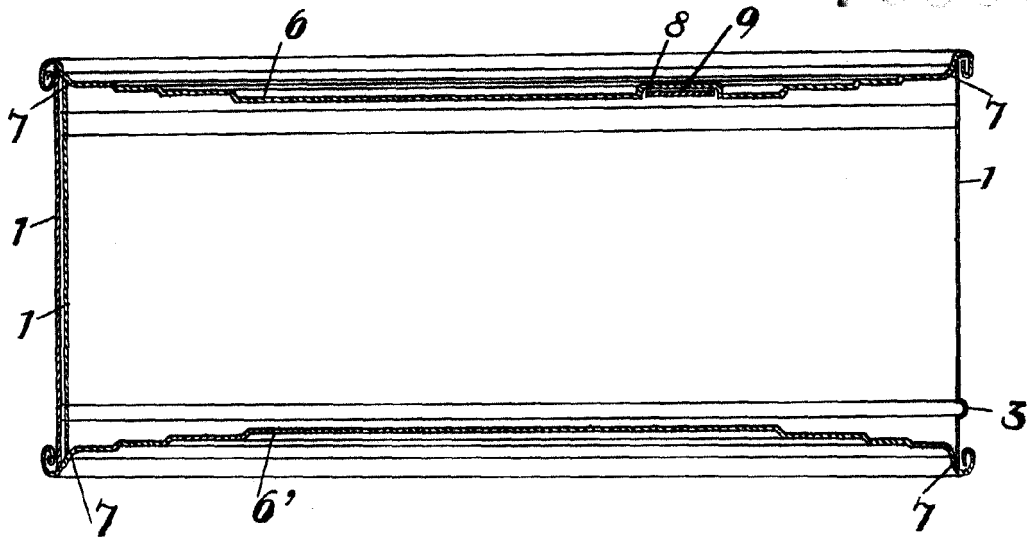
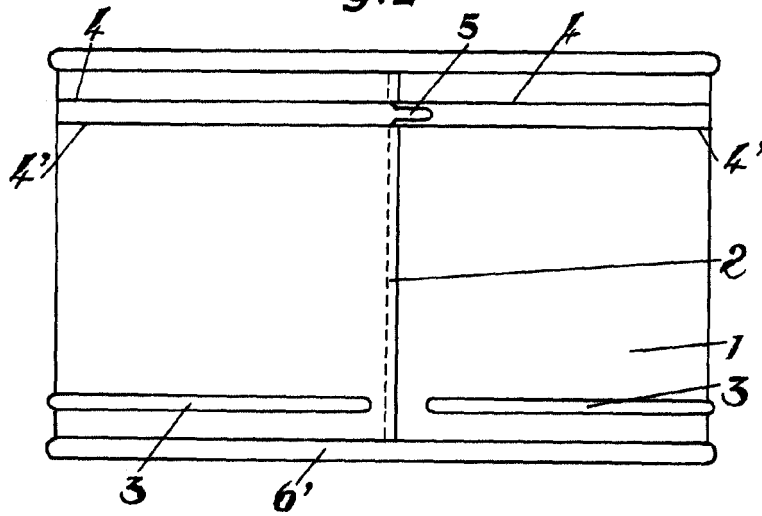


Fig. 2



Barcelona 31 DE ABRIL 1959

I.A

Escala variable.