

= 89454



89454

PATENTE

DE

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de Don Jorge VILA PEDROL y Don Amado PASCUAL GUMBAO  
de nacionalidad española

residentes en Barcelona, Avda. José Antonio 561 y calle Conde  
Santa Clara 3, respectivamente

por:

"ENVASE ESCURRIDOR PARA EL TRANSPORTE, ESPOSICION Y  
VENTA DE QUESOS EN ACEITE"

MEMORIA DESCRIPTIVA

Para la buena conservación de las cualidades y sabor  
de algunas variedades de queso, viene practicándose en los cen-  
tros de producción del mismo su inmersión en grandes tinajas o  
cubas llenas de aceite, donde los quesos permanecen durante espa-  
5. cios de tiempo muy variables, cooperando dicho baño oleoso a  
que el sabor y sazón de dicho producto permanezca invariable.

Tales condiciones originales se alteran frecuentemente,  
sin embargo, a partir de la expedición del producto y su poste-  
rior almacenamiento por los distribuidores y expendedores, debi-



do precisamente a la falta de un envase idóneo que procure al queso un recubrimiento oleoso similar al que se le aplica en sus puntos de origen y que en tan alto grado contribuye a mantener en su punto la madurez de la masa cuajada y comprimida.

5. Destinado a resolver de una forma definitiva las precarias condiciones aludidas que actualmente afectan a determinadas calidades y tipos de queso, la presente Patente de Modelo de Utilidad se refiere a un envase especialmente organizado para que en el mismo quede contenido el queso y sumergido en un baño de aceite que provee su conservación en condiciones análogas a las de que es objeto en los centros de producción.
10. A tal efecto, dicho envase comprende esencialmente dos partes, separables una de otra, de las que mientras una de ellas se define como una placa escurriadora a la que se halla sujeto el queso mediante una brida de puente invertida que sirve a la vez de guía para el corte del producto en porciones, el elemento restante constituye el recipiente de envasado y está provisto de un rebordeado para fijación de una tapa que procura el cierre hermético del envase hasta el instante del consumo o exposición del producto que contiene.
15. Las particularidades sucintamente indicadas como características del objeto que motiva la presente Patente de Modelo, pueden ser apreciadas con mayor detalle a través de la descripción de una forma preferida de realización práctica que, a título de ejemplo no limitativo, se refiere a dos hojas de dibujos que se acompañan y en los que:
20. La Fig. 1 muestra una vista en alzado seccionado de un envase organizado conforme a la invención y conteniendo en su interior un volumen de aceite en el que permanece sumergido un queso que se halla sujeto a una plataforma amovible.
- 25.
- 30.



La Fig. 2 es una vista perspectiva en la que se representa una de las formas previstas para la brida de puente que proporciona la fijación del queso y facilita su corte en porciones.

5. La Fig. 3 corresponde a un detalle seccionado de la plataforma escurridera que forma parte del envase, según una posición inversa a la en que figura dispuesta en el envase cerrado.

10. La Fig. 4 se refiere a una vista en alzado seccionado del envase, en condición abierto y con su plataforma invertida, cual corresponde a la exposición o consumo del producto envasado.

15. Finalmente, la Fig. 5 es una vista convencional en planta que refleja la distribución de las canales radiales y anulares destinadas a escurrido del aceite, así como la de una pluralidad de orificios embutidos que cooperan a la estabilidad del queso sobre la plataforma escurridera.

20. Según muestran dichas figuras, el envase a que se contrae este registro está compuesto por un recipiente exterior (1) fabricado con materiales laminares convenientes, en cuyo fondo y tapa presenta varios canales continuos (2) destinados a aumentar su resistencia, mientras que su contorno, poligonal o cilíndrico, aparece alterado por una hendidura profunda (3) que es asimismo continua y de sección angular que determina la formación de un asiento anular en el interior del envase, sensible-  
25. mente paralelo a la base del mismo y a su boca superior en la que se distingue un reborde cilíndrico (4) que queda abierto por su parte inferior con objeto de que sobre el mismo pueda fijarse, por agrafado o soldadura, el borde (5) de un disco laminar (6)  
30. que se establece como elemento de cierre del envase.



El envase se completa con una plataforma (7) en la que se aprecia un disco central (8) que es ligeramente cóncavo y cuya superficie aparece hendida por varias canales circulares (9) que comunican con otras radiales (10), en tanto que los anillos que median entre dos canales inmediatas figuran atravesados por varios orificios (11) cuyo borde se encuentra definido por un embutido o elevación que afecta a los anillos (12) en sus zonas coincidentes con aquellos orificios (11).

La misma plataforma o disco (8) se prolonga por su contorno mediante un tronco de cono (13) que, después de alcanzar cierta altura, se acoda formando una corona anular antes de prolongarse según otra generatriz inclinada que es paralela al tronco de cono (13) y se manifiesta como una envolvente asimismo troncocónica (14) cuyo borde rebasa la altura del cuerpo interior (13), a excepción de una pequeña zona periférica en la que tal continuidad queda alterada por un escote (15) que sitúa el borde de esta envolvente (14) a la misma altura del disco central (8) en tal región.

Unida al disco central (16) de la propia plataforma, y mediante pasadores adecuados (16') que atraviesan los de la brida (16'') que coinciden con los correspondientes (11) del disco, se fija por su lomo una brida de puente (17) a la que queda sujeto el queso (17'), cooperando la penetración de una de las ramas de esta brida con la que determinan los bordes agudos de los orificios embutidos (11) al clavarse en la masa blanda o semidura del producto (17').

En el envasado inicial o de origen, esta plataforma (17) queda solidaria del queso (17') en la forma indicada y dispuesto el conjunto para ser introducido en el interior del envase (1) donde el producto comestible queda sumergido en el acei-



- te (18) que previamente cubre el fondo del envase y sustentado por el contacto anular de la envolvente troncocónica (14) contra el borde interior de la corona (3), en cuya posición queda libre la boca del envase (1) para ser cubierta por la tapa laminar (6) la cual, por contacto directo sobre la base anular (19) del cuerpo troncocónico de la plataforma, impide inconvenientes movimientos o desplazamientos de ésta (17) y del queso (17') en el interior del recipiente (1).
5. Dispuesto en tales condiciones, cuando resulta conveniente exponer o consumir el producto (17') contenido en el envase, se procede a abrir la tapa (6) y se invierte seguidamente la posición de la plataforma (7), apoyándola sobre el asiento anular (3) del envase, por su corona (19) y en la forma que refleja la Fig. 4 de las adjuntas hojas de dibujos.
10. En tal posición, el aceite que todavía cubre las paredes del queso (17') se escurre sobre el disco (8) y discurre por las canales circulares (9) hasta alcanzar las radiales (10) por las cuales continua fluyendo hasta verterse de nuevo al interior del envase por el orificio central (16) al cual es conducido merced a la inclinación de las canales que convergen al mismo, al mismo tiempo que el queso queda perfectamente accesible para ser cortado en las porciones que convenga, facilitándose su división no ya tan solo por las rendijas (21) que poseen las ramas de la brida (17), sí que también por la escotadura (15) que
15. permite el libre paso del cuchillo sin dañar su filo.
20. En la forma indicada se obtiene un envase idóneo para la expedición y almacenamiento de diversas variedades de queso que, para la mejor apreciación de su sabor y cualidades nutritivas, requieren su permanencia en un baño de aceite que impida la merma o pérdida de las mismas, tal como en la actualidad viene suce
- 25.
- 30.



diendo por falta, precisamente, de un envase adecuado que provea su conservación en las condiciones descritas.

Como se comprende, en las realizaciones prácticas del envase escurridor a que se refiere el presente modelo podrán

5. introducirse diversas modificaciones de detalle, tanto constructivas como de forma, sin que ello afecte a la esencialidad ni al alcance de la presente invención.

N O T A

REIVINDICACIONES

10. Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:

1.<sup>a</sup>.- Envase escurridor para el transporte, exposición y venta de quesos en aceite, que se caracteriza esencialmente por estar constituido por una caja laminar de forma sensiblemente cilíndrica, que se halla provista en su fondo y en su tapa de los oportunos nervios de refuerzo y dotada, en las proximidades de su boca, de un nervio anular interno sobre el que se apoya, en la fase de transporte y almacenamiento, una plataforma auxiliar troncocónica provista de una brida de puente invertida, con ramas ahorquilladas, sobre cuya pala central y radial se fija parcialmente el queso que, en esta fase, se mantiene sumergido en el aceite contenido en el fondo del recipiente, que se encuentra cerrado herméticamente por una tapa soldada o agrafada sobre el borde del propio recipiente.

20. 2.<sup>a</sup>.- Envase escurridor para el transporte, exposición y venta de quesos en aceite, según la anterior reivindicación, caracterizado por el hecho de que la plataforma auxiliar troncocónica interna está formada por un doble cono laminar de paredes concéntricas y de distinta altura, figurando en la base menor de la sección troncocónica interna un disco que es ligera-
25. 30.



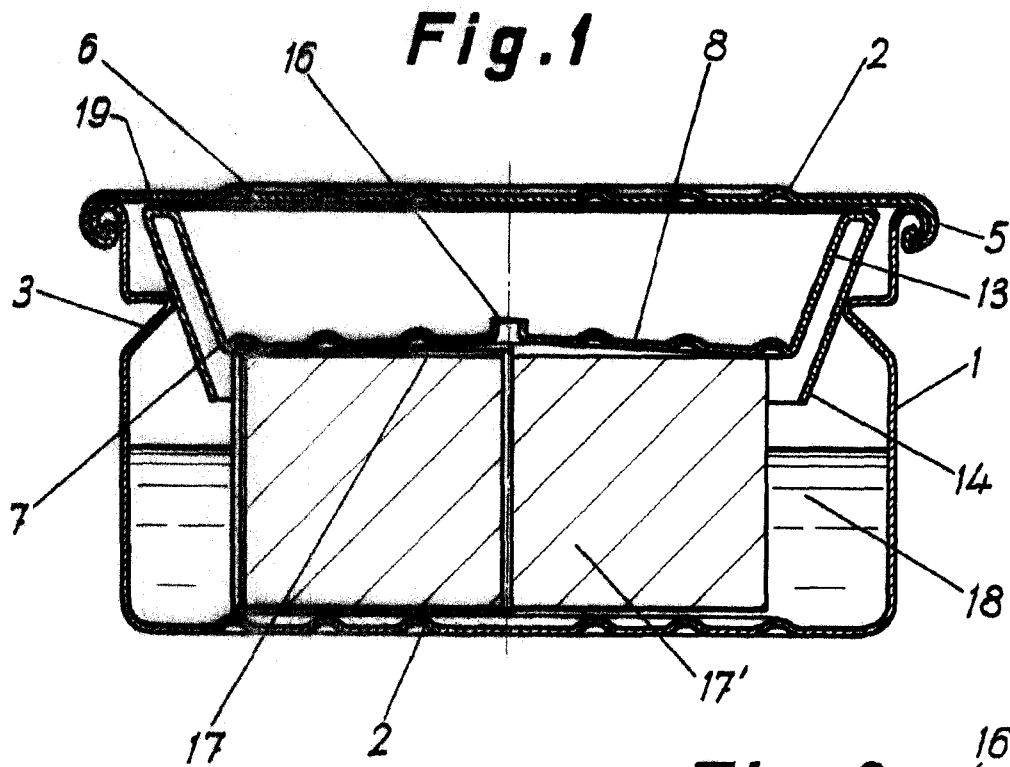
- mente cóncavo-convexo y que posee una pluralidad de canales concéntricas y radiales, así como unos orificios pasantes de bordes embutidos, destinadas las primeras a conducir el aceite escurrido hacia el interior del recipiente cuando se invierta la posición de la plataforma y se coloque el queso a la vista, y los segundos a retener este último cuando se corta, estando unido el puente de ramas ahorquilladas a la referida base de la plataforma auxiliar de manera que una de las ramas atravesase al queso para cooperar en su fijación juntamente con los orificios de bordes aguzados, mientras que la rama restante se sitúa próxima al borde laminar del cuerpo troncocónico exterior y alineada sensiblemente con una escotadura que este borde posee para permitir el paso de un cuchillo que, guiado por las rendijas del puente permite cortar en perfectas condiciones el queso aceitado.
5. 10. 15. 3<sup>a</sup>.- ENVASE ESCURRIDOR PARA EL TRANSPORTE, EXPOSICION Y VENTA DE QUESOS EN ACEITE.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

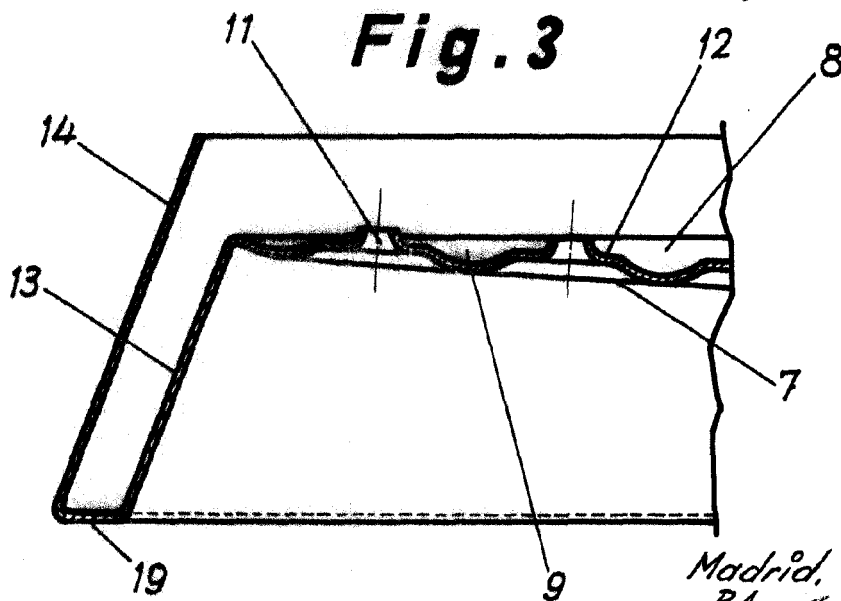
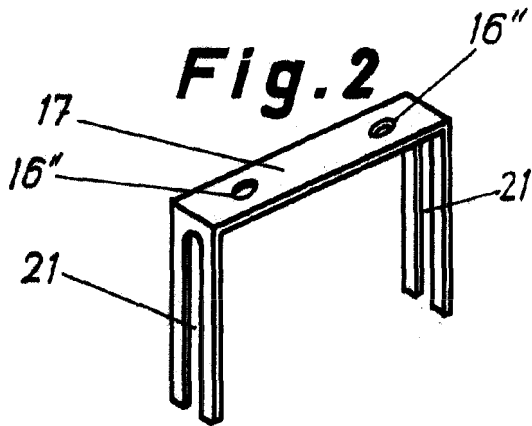
Consta la presente Memoria descriptiva de siete páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de dos hojas de dibujos aclarativos.

Madrid, 21 Octubre de 1961

P. A.

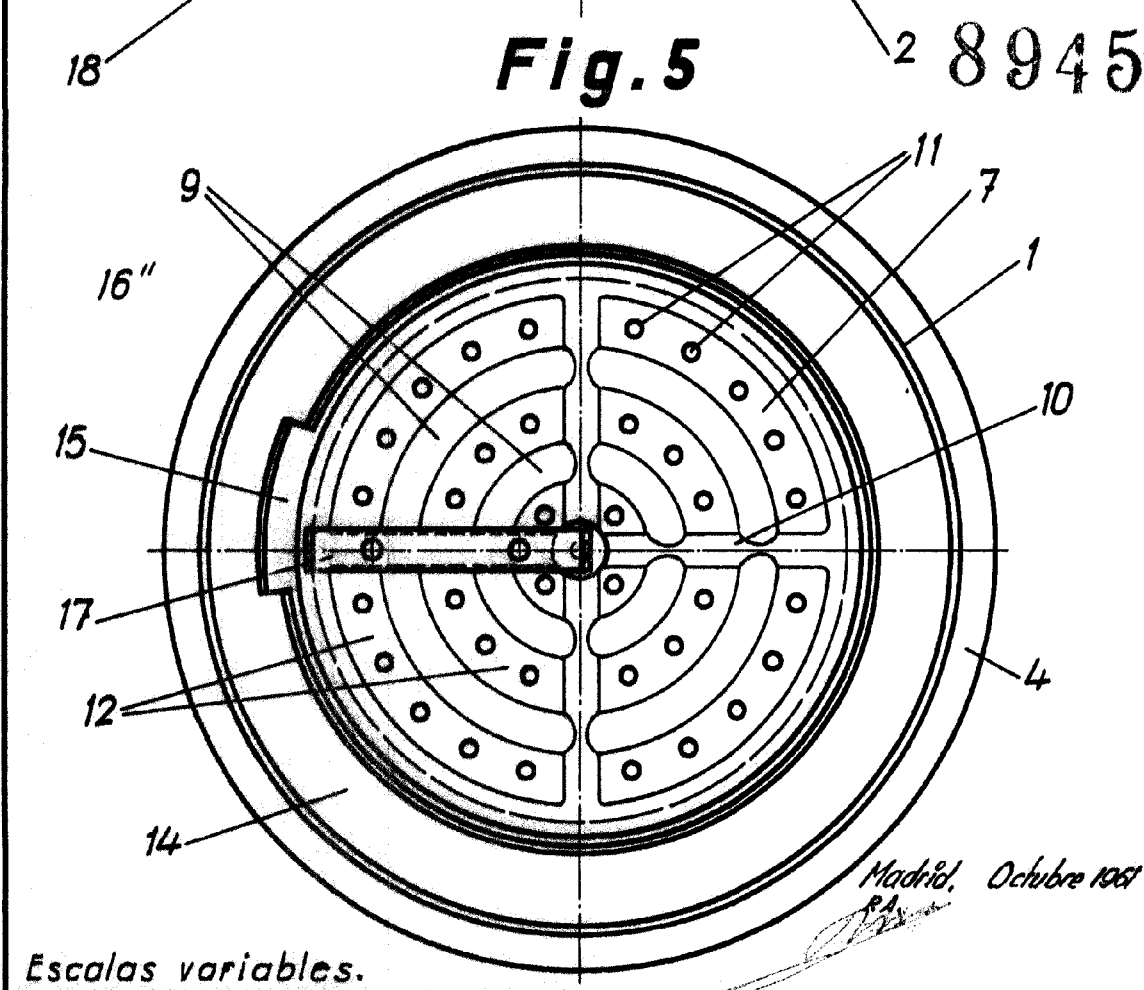
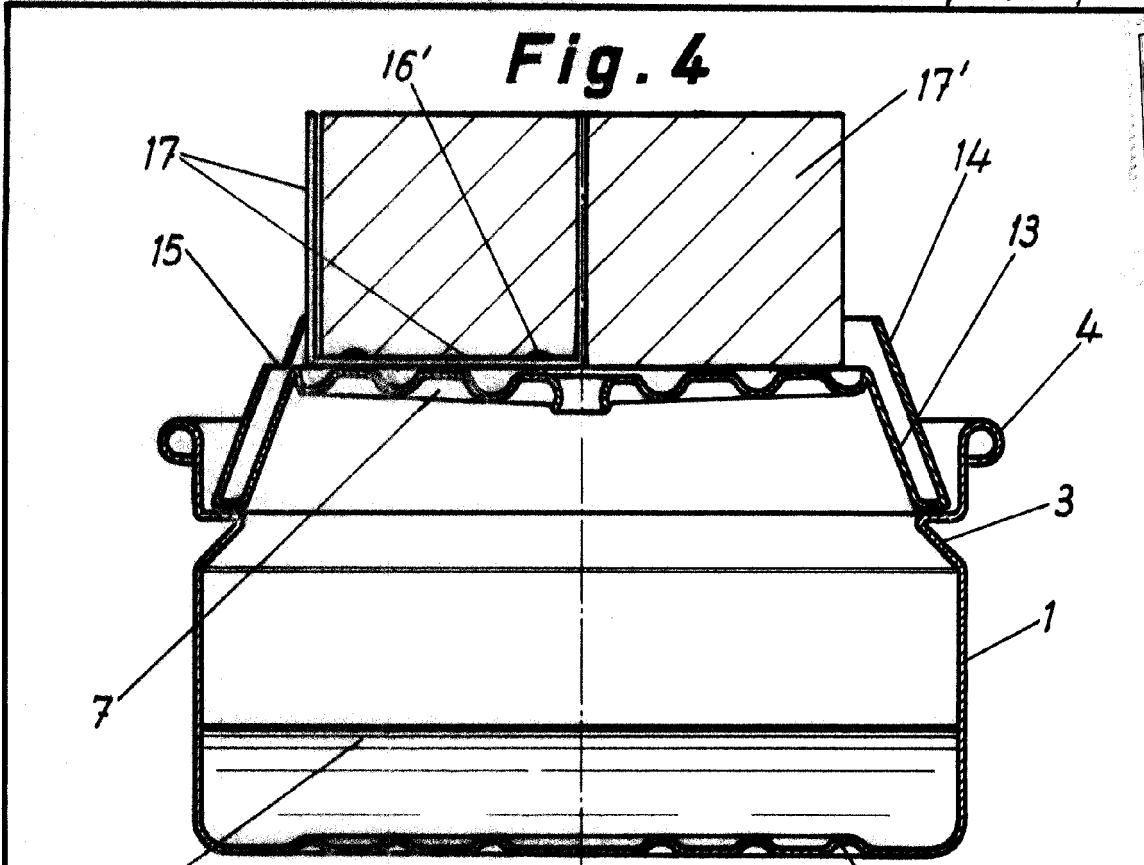


89454



Madrid, Octubre 1961  
P.A.

Escalas variables.



Escalas variables.

Madrid, Octubre 1961