

JE/

Caso 33724.

(Grupo 1, Clase 60)



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

a favor de

THE ATLANTIC COAST FISHERIES COMPANY - domiciliada en NEW YORK (E.U)

por

"Perfeccionamientos en el empaquetado de objetos o productos".

-----:-----
M e m o r i a d e s c r i p t i v a .

Se refiere este invento a la envoltura o empaquetado de comestibles, por ejemplo, de filetes de pescado, pedazos de carne, pescado adobado, etc. en estado fresco o congelado, y mas particularmente a la envoltura de filetes de pescado congelado.

Los comestibles de la naturaleza mencionada son característicos y peculiares en cuanto a que no tienen una forma ni tamaño definidos. Las dimensiones irregulares de estos productos dificultan muchísimo envolverlos con uniformidad y darles una forma de paquetes regulares. Además, estas características peculiares impiden acondicionar los paquetes de estos productos de una manera ordenada y uniforme. El procedimiento ordinario de empaquetar estos pro-



ductos consiste en envolverlos a mano en envolturas de papel, o en acondicionarlos en cajas de carton u otros materiales. Estos métodos de empaquetado ofrecen muchos inconvenientes. En el caso de las envolturas de papel, se producen paquetes sin forma regular, sin uniformidad en ningun sentido. Si los productos son frescos o han vuelto a su temperatura normal despues de estar en frigorificos, es posible que estén mojados o húmedos, y es necesario tomar varias precauciones y adoptar diferentes medios para impedir que se manche la ropa de los obreros y que se contamine el articulo mismo. Por otro lado, cuando se emplean cajas de carton, madera, etc., usualmente se desperdicia espacio. Esto es un inconveniente serio, particularmente cuando se desea conservar los productos empaquetados dentro de frigorificos para que se congelen, pues ocupan mas espacio y el espacio en los frigorificos es caro.

Una manera de vencer todas estas desventajas consiste en poner el articulo en un soporte y envolver ambas cosas en una envoltura de material impermeable, de suerte que se obtienen asi paquetes uniformes, regulares y hasta elegantes.

Por consiguiente, es uno de los fines de este invento la envoltura de comestibles, como filetes de pescado, pedazos de carne, pescado adobado, etc., en estado fresco o congelado, en forma que se producen paquetes uniformes, regulares y de aspecto elegante y atrayente para la exhibición, sin el inconveniente de que contengan espacios vacios que aumenten su volumen.

Otro fin de este invento es la envoltura de comestibles de los tipos mencionados mediante la colocación del articulo en un soporte para formar un paquete de forma regular, y envolver el articulo y el soporte en la cubierta, que es de material impermeable.

Es otro fin de este invento la producción de paquetes de forma regular y virtualmente uniforme, de filetes de pescado congelados, de tal manera que se facilita la manipulación y almacenaje de los paquetes, su acondicionamiento económico y ordenado en grandes cantidades, o su conservacion en frigorificos hasta que estén



listos para ser puestos en el mercado o distribuidos para su uso.

Un fin concreto de este invento es la producción de un paquete que comprende un soporte de cartón parafinado en el que se coloca un filete de pescado, y una envoltura de papel parafinado en que se envuelven el soporte y el filete.

En la descripción que sigue se descubrirán nuevos fines y propósitos de este invento, definidos en las reivindicaciones finales e ilustrados en el plano anexo que forma parte de esta memoria, y en el cual:

La figura 1 es una vista en perspectiva de un paquete de filete de pescado envuelto de conformidad con este invento.

La figura 2 es un corte vertical a través de una caja de cartón grande u otro envase, en la cual están acondicionados los paquetes en cantidades regulares para embarque u otros propósitos.

De conformidad con este invento, se coloca el artículo sobre un soporte y se envuelven ambas cosas juntas, de preferencia con una envoltura o cubierta de material impermeable.

En el plano, que muestra una forma de ejecución de este invento, el número de referencia -1- designa un filete de pescado congelado. Se coloca el filete -1- en el soporte -2-, con su superficie plana en contacto con el soporte y la porción irregular hacia arriba. Para el soporte podrán usarse diferentes materiales, y hemos hallado que una tira de cartón sirve satisfactoriamente para este fin.

Para mejorar la apariencia del paquete se podrá hacer el soporte de formas y dimensiones variadas, especialmente según las variadas formas de las diferentes clases de pescados. Si se usan envolturas transparentes, podrá acentuarse la buena apariencia del paquete haciendo un soporte vistoso, por ejemplo litografiado. Nosotros hemos preparado soportes con figuras de colores, o impresos, con recetas de cocina, etc. Para impedir todo daño en el soporte por causa del agua o humedad del artículo fresco o retirado



del frigorífico, de las clases mencionadas, pueden impermeabilizarse los soportes o hacerse de algún material impermeable. Para este efecto pueden utilizarse diferentes composiciones y sustancias impermeabilizantes. En la práctica hemos hallado que la parafina desempeña satisfactoriamente esta función y ofrece resultados enteramente satisfactorios. Para que los paquetes resulten todos de igual tamaño y uniformes, debe usarse soportes todos uniformes y del mismo tamaño.

Después de colocarse el filete sobre el cartón u otro soporte, como queda descrito, se envuelven juntos el artículo y su soporte dentro de un material de envoltura apropiado -3-. Debido al soporte y a la posición del filete encima, podrán ponerse las envolturas a mano o a máquina. De preferencia hacemos los paquetes a máquina. De esta manera se mejoran las condiciones higiénicas y se obtienen paquetes mucho más uniformes.

La cubierta puede envolver el soporte y su filete en cualquier forma que se prefiera. En el plano se muestra la envoltura con sus bordes longitudinales -4- solapados y los extremos -5- plegados como cartera encima. Como se comprende claramente, se podrá envolver los paquetes en cualquier forma que se prefiera. Si se desea, podrán pegarse las envolturas en sus bordes solapados -4- y en los pliegues de cartera -5-, de tal manera que queden los paquetes herméticamente cerrados e impermeables. De esta manera, si se descongela el pescado, no manchará la ropa ni contaminará otros alimentos con los que esté en contacto.

La envoltura -3- puede ser de cualquier material impermeable de buena calidad existente en el mercado, por ejemplo, papel impermeable, papel, pergamino impermeable, papel metálico o celofana. Nosotros preferimos emplear papel parafinado. Si se desea, podrá también adornarse la envoltura con un rótulo o etiqueta en cualquiera forma artística que se escoja.

Estos paquetes uniformes son fácilmente acondicionados en



cajas de carton, de madera u otros materiales, como se representa claramente en la figura 2. Para acondicionar los paquetes -6- se les coloca en zig-zag, en hileras o capas, dentro del envase -7-. En la capa del fondo -8- se colocan los paquetes tocándose por sus extremos o por sus lados, o de ambas maneras en la misma capa, pero con todas las superficies planas en contacto con el fondo del envase y con las superficies redondeadas o curvas hacia arriba. En otras palabras, en la primera capa se colocan los paquetes con el filete de pescado hacia arriba. La segunda capa -9- se acondiciona con los paquetes a la inversa, esto es, con la porción de los filetes hacia abajo, encajando en los espacios que quedan entre cada dos filetes de la capa de abajo, como se indica en -10-. En otras palabras, los paquetes de la segunda capa o hilera -9- se colocan en zig-zag con los paquetes de la capa -8-, estando en contacto sus caras redondeadas. La tercera capa -11- se arregla como la primera capa -8-, y la capa -12- sigue la disposición descrita para la capa -9-. Se sigue poniendo nuevas capas en la misma forma hasta que se llena la caja. De esta manera puede embalsarse cualquier número de paquetes de pescado de una manera ordenada y uniforme.

Los paquetes de pescado hechos de esta manera tienen una forma regular y dimensiones uniformes y definidas. Cuando el soporte o la envoltura son impresos o de naturaleza artística, los paquetes tienen un aspecto atractivo. Estando el soporte impermeabilizado y siendo la envoltura de material impermeable, no se deformará el paquete en el caso de que se deshiele el artículo que estaba congelado. El agua o humedad quedarán retenidos dentro de la envoltura y no podrán causar ningún daño. Además, estos paquetes uniformes son de fácil manipulación en el comercio y se les puede almacenar en pilas, como se acaba de describir. Ofrecen muy poco espacio vacío y, por consiguiente, cuando se les conserva en frigoríficos, ocupan el espacio mínimo.

Debe entenderse que no limitamos de ninguna manera los alcan-



ces de este invento a los detalles de esta memoria, pues es evidente que pueden hacerse cambios y modificaciones sin afectar en lo mas mínimo el espíritu de este invento.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

- 1) Un método de envolver o empaquetar comestibles que se caracteriza por el hecho de que se pone el comestible sobre un soporte y se envuelven despues juntos el soporte y el comestible en la envoltura, que es de un material impermeable.
- 2) Un método de envolver o empaquetar comestibles según la reivindicación 1, que se caracteriza por el hecho de que se coloca sobre el soporte impermeabilizado un filete de pescado congelado.
- 3) Un método de envolver o empaquetar comestibles que se caracteriza por el hecho de que se coloca un filete de pescado congelado sobre el soporte impermeabilizado, según la reivindicación 1ª con el lado plano del filete en contacto con el soporte.
- 4) Un método de envolver o empaquetar comestibles, según las reivindicaciones 1, 2 o 3, que se caracteriza por el hecho de que los paquetes que contienen dichos soporte y comestible se disponen dentro de una caja de carton, en hileras en zig-zag, esto es con las superficies curvas de los paquetes de una hilera en contacto con las superficies curvas de la hilera adyacente.
- 5) El paquete que contiene un comestible envuelto de conformidad con este método, que se caracteriza por un soporte en el cual está colocado el comestible, y una envoltura para envolver juntos dichos soporte y comestible.
- 6) Un paquete según la reivindicación 5, que se caracteriza por el hecho de que el soporte impermeabilizado está en contacto con el comestible y de que el comestible y el soporte juntos están envueltos en una envoltura impermeabilizada.
- 7) Un paquete según la reivindicación 5, que se caracteri



za por un soporte impermeabilizado que está en contacto con el comestible, y por una envoltura impermeabilizada con sus bordes unidos o pegados que envuelve dichos comestibles y soporte juntos.

8) Un paquete según la reivindicación 5, que se caracteriza por un soporte de carton parafinado en contacto con dicho comestible y una envoltura impermeable que envuelve juntos dichos carton y comestible.

9) Un paquete según la reivindicación 5, que se caracteriza por un soporte de carton parafinado en contacto con dicho comestible, teniendo dicho soporte una superficie adornada; y por una envoltura impermeabilizada que envuelve juntos dicho comestible y dicho carton.

10) Un paquete según la reivindicación 5, que se caracteriza por un soporte de carton parafinado en contacto con dicho comestible, teniendo dicho soporte una superficie adornada; y por una envoltura con sus bordes pegados o unidos, de material impermeabilizado, que envuelve dichos carton y comestible juntos.

11) Un paquete según las reivindicaciones 8, 9 ó 10, que se caracteriza por el hecho de que el lado plano de un filete de pescado congelado está en contacto con un carton parafinado.

12) Un envase que contiene una pluralidad de paquetes de filetes congelados de pescado, según las reivindicaciones 5 a 11, que se caracteriza por el hecho de que dichos paquetes están dispuestos en una serie de grupos de hileras dentro de dicho envase, estando arregladas las hileras de cada grupo en posición de zigzag, esto es, con las superficies curvas de los paquetes de una capa en contacto con las superficies curvas de los paquetes de la capa adyacente.

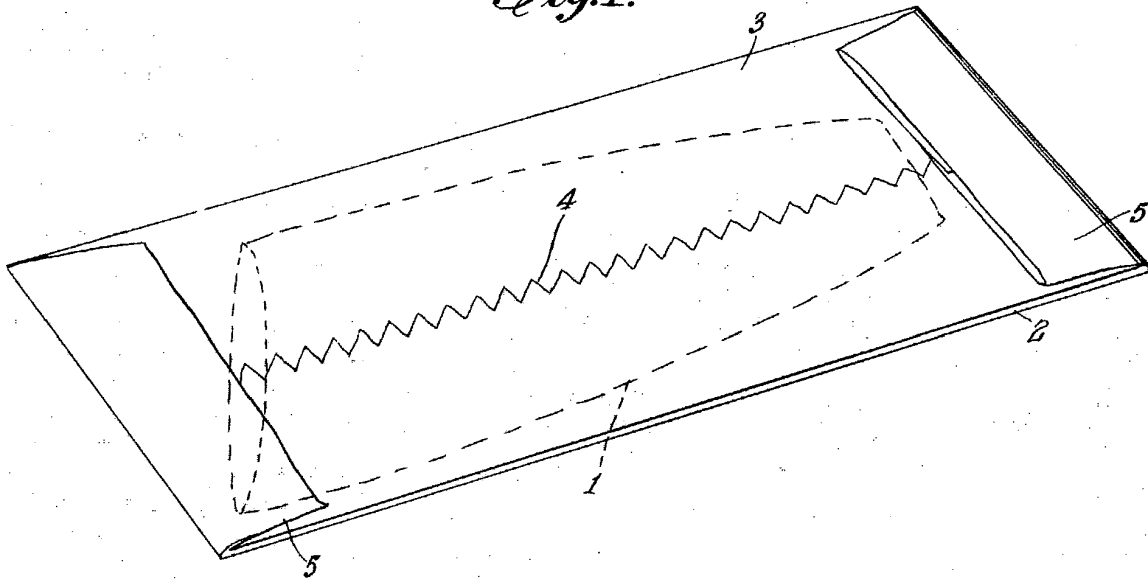
13) Perfeccionamientos en el empaquetado de objetos o productos.

Barcelona 8 de Abril de 1929.

P. A.



Fig. 1.



ESPECIAL MOVIL

Fig. 2.

Patented by J. P. ...

