

115288



MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: Don JAIME RIBES VILARRUBIA, Don JULIO AUSAS
FUJAL y Don PEDRO RIBES PORTA

RESIDENCIA: SEO DE URGEL (Lérida), avda. Guillermo Graell, 20

ENUNCIADO: "CELDILLA PERFECCIONADA PARA EL ACONDICIONAMIENTO
DE FRUTOS"

Prioridad: Patente n.º del



115288

1

La invención a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigente Estatuto sobre la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929 texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

5

Esta invención se refiere como su enunciado indica en una celdilla perfeccionada que complementa al Modelo de Utilidad 109.388 de iguales características en cuanto a su forma diferenciándose solamente en su construcción. Especialmente destinado al acondicionamiento de frutos y otros artículos delicados.

10

La principal característica del Modelo de Utilidad que se solicita es una modificación esencial en la fabricación de alveolos o celdillas y tiene la ventaja considerable de poder fabricarse indiferentemente en materia arrollado en bobinas o en planchas o láminas de una medida determinada de material flexible con unos cortes como se indica en las figuras 1ª, 2ª, 3ª y 4ª agujereado en toda su extensión para facilitar la aireación cuando vaya destinado a artículos perecederos.

15

20

Los materiales a emplear para la fabricación de estos alveolos que tienen forma de celdillas de abejas (figura 7ª) pueden ser de papel liso o papel gofrado, cartoncillo ondulado, gofrado o liso, flecado o revestido de algodón hidrófile o papel celulósico tipo servilleta, polieteno expandido o no, o cualquier otro material de tipo apropiado. La confección de estos alveolos representa una muy importante economía de materia prima, mano de obra de manipulación y abarata sensiblemente el coste de fabricación.

25

30

En la primera fase de fabricación de las celdillas y en cualquiera de los materiales antes mencionados y después de su paso por máquina o su fase de taladrado y hendiduras y antes de su

115288



1 plegado quedan como en la figura 1ª cuando van dedicados solamente
a artículos delicados. La letra A, es uno de los múltiples cortes
que se efectúan y donde se formará la celdilla. La figura 2ª es el
5 tipo que va dedicado a frutos perecederos, siendo A el lugar tala-
drado para formar la celdilla, y B los agujeros para facilitar la
aireación de los frutos. La figura 3ª, igual que el anterior pero
lleva además un taladrado en la parte inferior del alveolo, letra
C, para facilitar también la aireación. La figura 4ª, también de-
10 dicado a fruta pero especialmente a la pera lleva en su parte supe-
rior un rebaje en forma de media circunferencia letra D para mejor
alojamiento de los cuellos del citado tipo de fruta. Las figuras
1-A, 2-B, 3-C y 4-D, son una vista fraccionada de cada uno de los
tipos de celdillas antes descritos listas para ser usadas.

15 En la figura 5ª puede apreciarse la lámina de celdilla
en su primera fase de plegado y en la figura 6ª cuando ya está com-
pletamente plegada.

20 El presente tipo de celdillas de abeja es igual en prin-
cipio al del Modelo de Utilidad 109.388 propiedad de los solicitantes,
en todo lo referente a su forma y ventajas diferenciándose se-
lamente en su construcción en la que no hay ni cosido ni grapado ya
que se logran los mismos efectos simplemente con cortes de forma
apropiada tal como puede apreciarse en la figura 1ª, letra A. Repre-
25 senta esta nueva modalidad de construcción una simplificación y un
ahorro de materiales tales como grapas o colas y asimismo represen-
ta una reducción de horas de trabajo. Este tipo de celdilla una vez
plegado figura 6ª ocupa un mínimo de espacio facilitando grandemen-
te el transporte y por consiguiente abaratandolo.

30 En el momento de su empleo se tira por sus extremos que
dando desplegada en la forma de la figura 7ª y similar a un panel de
celdillas de abejas, al colear los frutos y objetos las celdillas



115288

1 pierden su forma exagonal para adaptarse a las configuraciones de las piezas envasadas. En sus fases de plegado y desplegado pasan por la forma de la figura 5°.

5 Los materiales que se emplean para la fabricación de estas celdillas serán tratados químicamente contra el mocho y contra las bacterias para conservación de los artículos perécaderos.

10 Estas celdillas bandejas alveoladas se fabrican en diferentes tamaños para adaptarlos a los diferentes tipos de cajas existentes en el mercado y en diferentes tipos de celdillas y, en variado diametro o ancho de celdilla de acuerdo con el calibrado de los frutos o medidas de los objetos a contener.

15 Hecha la descripción precedente, hemos de añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los parrafos que anteceden y la que se reivindica a continuación en la siguiente

- N O T A -

20 En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

25 1°.- CELDILLA PERFECCIONADA PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTOS, caracterizada porque está constituida esencialmente por un conjunto de celdillas, cuya forma, cuando estan desplegadas a punto de emplear, es la de un panel de celdillas de abejas, las cuales están confeccionadas en una lámina o plancha de material idoneo en la que previamente se han efectuado cortes y hendiduras los cuales en ningun momento rompen la continuidad de la lámina o plancha ya que solamente está taladrada la parte imprescindible donde se formará la celdilla, quedando trozos intermedios intactos, que dan unión a la lámina facilitando el plegado para la formación de las celdillas; presentando unas hendiduras en su parte superior o infe

30

- 5 -
115288



1 rior y un número indeterminado de agujeros y entalladuras en toda
su superficie, y estando todos los materiales tratados químicamen-
te contra el moho y bacterias.

5 2º.- Se reivindica por último como objeto sobre el que
ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita, por: "CELDILLA
PERFECCIONADA PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTOS".

Todo tal y como aparece descrito y reivindicado en la
presente Memoria que consta de cinco páginas mecanografiadas por una
sola cara, y dibujos que se acompañan.

10

Madrid, 6 de Agosto 1.965

ALFONSO UNGRIA

P.P.

15

20

25

30

1 152 88



FIG-1

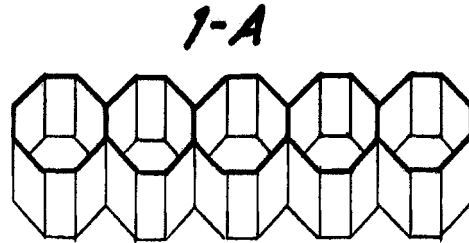
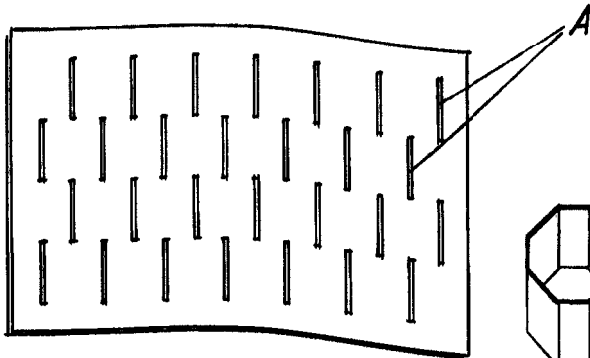


FIG-2

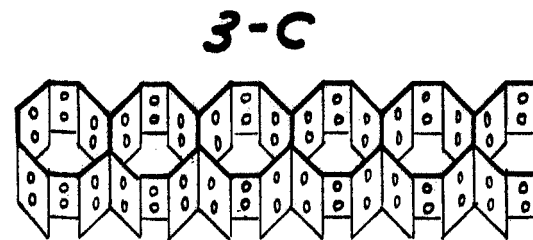
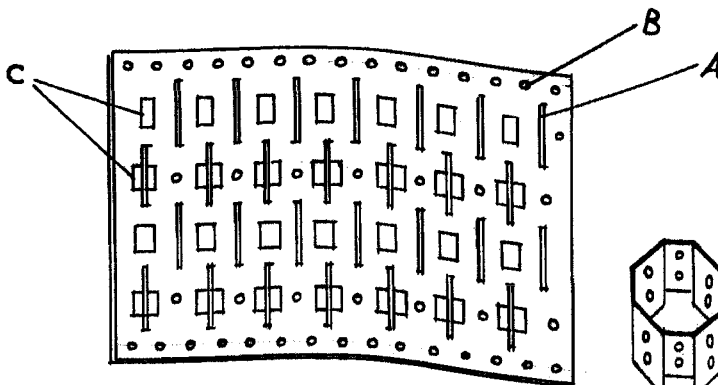
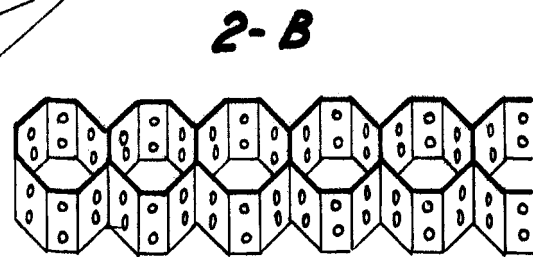
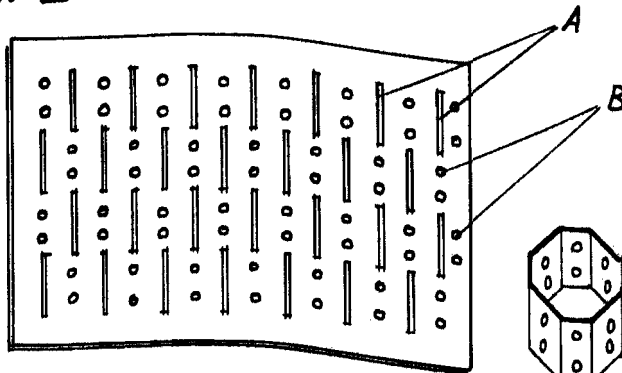


FIG-3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 5 de Agosto de 1965

ALFONSO UNGRIA

P.P.

1 1 5 2 8 8



FIG-4

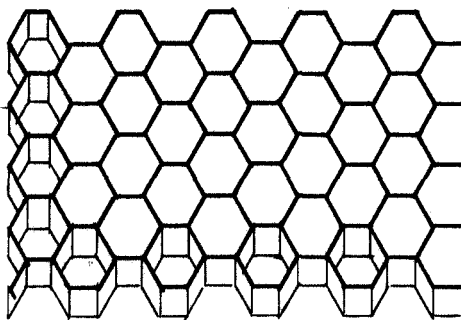
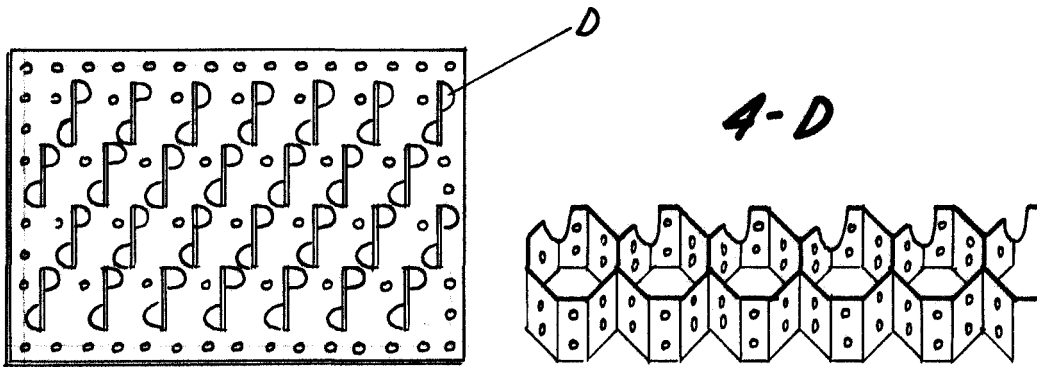


FIG-7

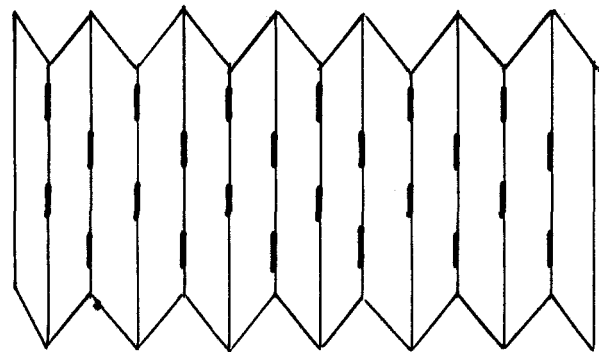


FIG-5

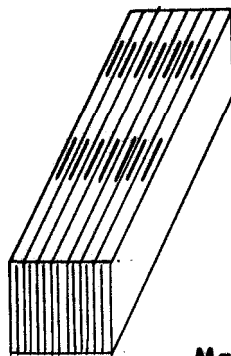


FIG-6

ESCALA VARIABLE
Madrid, 6 de Agosto de 1965
ALFONSO UNGRIA
p.p.