

116935



260

116935

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD, por VEINTE años para todo el territorio español, a favor de la firma SIMOES, S.L. establecida en VALENCIA, Camino Viejo de Paterna, s/n., por: "ENVASE CONSERVANTE".

CADUCADO

Se refiere la presente Memoria Descriptiva que se une a solicitud de registro como Modelo de Utilidad, a un "Envase conservante", cuyas características de novedad le confieren la cualidad de aportar al fin que se persigue ventajas mas que suficientes para aspirar en derecho al privilegio del registro que se solicita.

5.

La aplicación mas destacada, y en la que, las ventajas que determina, son mas acusadas, es en el transporte de productos agrícolas con destino a la fabricación de las conservas correspondientes.

10.

116935



Ello no quiere decir que pierda sus ventajas en otras aplicaciones de transporte de frutos y hortalizas, ni que sea antieconómico desviar el envase de la aplicación señalada.

5. Ahora bien, en el transporte de productos destinados a la fabricación de conservas, se dan determinadas circunstancias que hacen de la incorporación del envase que se está describiendo, a sus medios de transporte, la mejor inversión a este fin.
10. Efectivamente y como es sabido, la campaña de fabricación de cualquier conserva se realiza, precisamente, en la época de recolección y siendo esta circunstancia de carácter general, nos ceñiremos al ejemplo de los tomates para concretar ideas, pero dejando sentado, que son de aplicación a cualquiera otra clase de hortalizas o fruto.
15. Pues bien, los tomates son recolectados en explotaciones agrícolas, que si pertenecen a las fábricas de conservas, lo son en muy pequeña escala y en cualquier caso, normalmente, la capacidad de fabricación y envasado supera con mucho, las cosechas de las huertas próximas, por lo cual han de abastecerse, necesariamente, de huertas apartadas, incluso hasta 50 Km. de la factoría.
20. Por tanto el transporte de los tomates se realiza, hasta el presente, en cajas de madera que son enviadas al campo, canjeando en cada viaje las vacías que se entregan, por otras llenas que, para mayor rapidez de carga se colocan sobre tarimas con 6-7 unidades, que son llevadas a los camiones por medio de carretillas automáticas.
25. Es muy frecuente y casi obligado que los tomates, en estas cajas de madera esperen la llegada de camiones para
- 30.



116935

realizar viajes de hasta 50 Km, como queda apuntado, para ser descargadas en los muelles o almacenes de las factorias, en los cuales quedarán en espera de entrar en proceso de fabricación.

5. Terminada la campaña las cajas de madera se apilan en almacenes, generalmente a la intemperie, en espera de la siguiente campaña.

10. En este ir y venir y en estas esperas las cajas sufren trato brusco y están sometidas a la acción de los agentes atmosféricos y de los jugos derramados por los frutos.

Todo ello contribuye a que la vida de estos envases es breve, rara es la que alcanza los cuatro años y ello no sin unos gastos de reparaciones y conservación. Aproximadamente cada año han de ser reparadas el 30% de las cajas.

15. Pueden cargar un máximo de 22-23 Kg y ellas pesan 3'5 Kg en seco.

Cajas mayores son de aplicación, no aventajan en nada a las clásicas.

20. En estas condiciones, por añadidura, no cumplen bien su cometido ya son antihigiénicas, porque el material puede absorber el líquido rezumado por los frutos en grado de madurez pasado, por la acción del tiempo, dadas las circunstancias antedichas.

25. Estos zumos y su absorción por la madera de las cajas favorece la proliferación de mohos que empeoran la calidad de las conservas.

Durante la inactividad prácticamente exigen techado para evitar acelerar su deterioro., por los agentes atmosféricos.

30. Todos estos inconvenientes son eliminados por el uso



116935

25

de los envases que se preconizan, como consecuencia de su naturaleza y del ingenioso diseño a que se somete su forma.

En general son de capacidad mas reducida, para ser mas manejables.

5. Se fabrican en material termomoldeable, preferentemente polietileno de alta densidad, pese a la cual resultan muchísimo mas ligeras que las de madera, con lo cual son mas manejables, disminuye el peso muerto en el transporte, son extraordinariamente sólidas y rígidas.
10. Son inalterables por los agentes atmosféricos é inatacables, incluso ni por los ácidos del jugo rezumado por los tomates, por lo cual son mas duraderas.
Queda eliminada la vigilancia y reparaciones periódicas.
15. No prestan campo favorable al desarrollo de mohos manteniendo por tanto la buena calidad de los tomates, habiéndose determinado en ensayos adecuados, comparando la calidad de la conserva en función de la presencia de mohos consecuencia del transporte por unos y otros medios, que se reduce, con los envases que se preconizan, la aportación de estos microorganismos en grado tal que, ponderamos sobre las conservas, se han obtenido valores considerablemente menores a los 40 campos Howard, máximo de aceptabilidad en los mercados mas exigentes. Razón por la que gozan de condición conservantes, estos envases.
20. No embeben zumos, lo que hace mas eficaz la limpieza, que por otra parte, es muy sencilla, basta una fuerte aspersión de agua.
25. El manejo es el mismo que en el caso de las cajas de madera, pero facilitado por su menor peso, que no alcan-
- 30.

116935



za los 2'2 Kg y soportan 24 Kg de producto, es decir mas que las de madera, pesando mucho menos.

El apilado es mas estable pues consustancialmente van conferidas de forma en el fondo, que encaja en los bordes de la caja colocada bajo ella, lo que impide el deslizamiento espontáneo y caída accidental.

5.

Se acompañan dibujos en los que se muestra una manera de llevar el invento a la práctica, haciendose constar de manera expresa que carece de caracter limitativo en sus detalles toda vez que se citan solamente a título de ejemplo.

10.

En la figura 1ª, se muestra un envase en perspectiva, determinado por unos esquinazos (1) consustancialmente conferidos del reborde inferior (2), el intermedio de refuerzo (3) y el superior (4), y a cuya rigidez contribuyen los verticales, uno sobre un lateral (5) y otro sobre el testero (6), los cuales llevan dos centrales en posición horizontal, tales como (7).

15.

Los laterales van, tambien reforzados por el perfil (8) central.

20.

Tanto las caras de los testeros como la de los laterales, presentan una serie de ventanas verticales (9) para dar paso al aire é impedir así la proliferación de mohos y entre las cuales ventanas quedan determinados los listones (10) que constituyen la cara de las paredes.

25.

Para alcanzar manejabilidad máxima, en los testeros una ventanas alargadas (11) horizontales determinan el asa.

El borde superior (4) cubre todo el testero y una parte de los laterales y se recorta, descendiendo (12) hasta un borde (13) mas bajo, lo cual determina que al apilar un envase sobre otro, además de la ventilación alcanzada

30.

116935



por las ventanas (9), posee esta salida natural del aire.

En la figura 2ª, se muestra el fondo (14) provisto de respiraderos (15) similares a los de los testeros y laterales, o sean ventanas alargadas.

5. Las dimensiones del fondo son tales que lleva los haces exteriores a los interiores de las bocas de los envases por lo cual se introducen un tanto.

10. La figura 3ª, muestra la sección de un envase en la que se aprecia como es mas estrecho de abajo, el borde (2) y como el envase colocado encima (15) hunde los bordes de su fondo (16) por entre los de la boca (4) del colocado debajo, y topa con los salientes (17) de que interiormente va conferido el cuerpo de los testeros a este efecto.

15. Suficientemente descrito el invento así como una manera de llevarlo a la práctica, se hace constar de manera expresa que el mismo acepta modificaciones de detalle siempre que estas no afecten a su fundamento.

N O T A

20. En resumen el MODELO DE UTILIDAD, recaerá sobre las particularidades de las siguientes r

R E I V I N D I C A C I O N E S

25. 1ª.- Envase conservante, caracterizado porque consta de una sola pieza moldeada prismática térmicamente, conferida de los testeros mas altos que los bordes centrales de los laterales llevando determinado un reborde ininterrumpido y porque los citados testeros presentan sus caras, conferidas de ventanas verticales que constituyen un juego de ventilación natural, llevando las esquinas curvadas y enteras las cuales cubren igualmente parte de los laterales, cuyas caras
30. presentan las mismas ventanas verticales de ventilación, así



como el fondo va, conferido consustancialmente y forma tal que la boca del envase corresponde a la base mayor del prisma y el fondo a la base menor.

5. 2ª.- Envase conservante, caracterizado porque exteriormente las caras de los testeros y laterales presentan, conferidos consustancialmente, varios refuerzos constituidos por alerones sobre los límites de los esquinazos curvos, en cruz sobre los laterales y paralelos a los bordes de los testeros y otros horizontalmente, centrados en las
10. caras de los testeros, los cuales presentan a modo de asas otras ventanas horizontales rebordeadas por alerones consustanciales.

15. 3ª.- Envase conservante, caracterizado porque los bordes del fondo llevan sus haces exteriores a los interiores de los de la boca en la que se introducen hasta topar con unos regresamientos de que a este fin van dotados los testeros interiormente en sentido vertical entre cada dos ventanas.

20. 4ª.- "ENVASE CONSERVANTE. Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de siete hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid, a 28 de Octubre de 1.965.

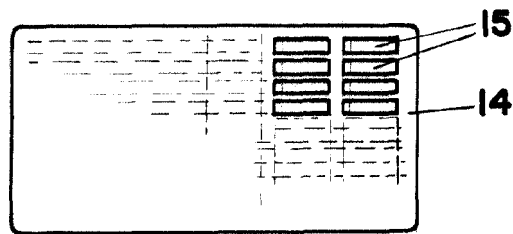
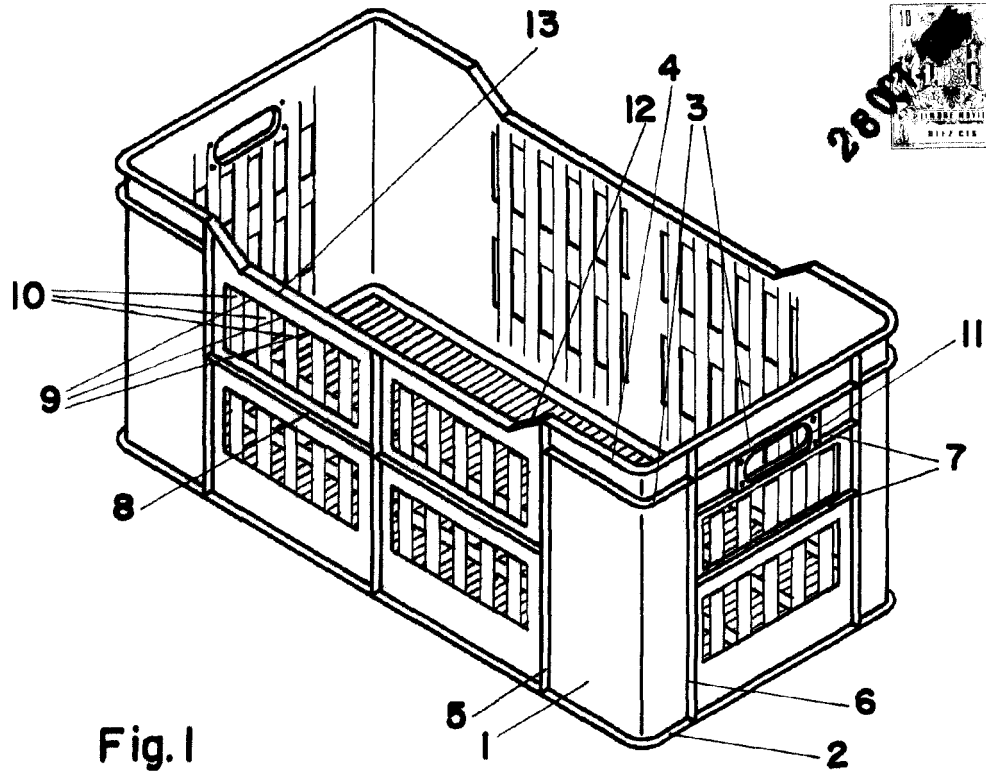


Fig. 2

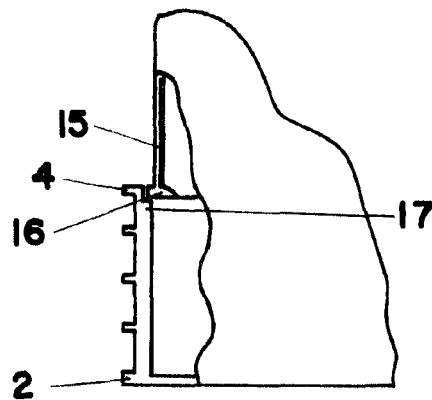


Fig. 3

escala variable

2007, 10 de Octubre
21.

[Handwritten signature]
Samoés S.L.