

Patente de introducción

por 10 años

a favor de

Don Eduardo K.L. Earle, de nacionalidad inglesa.

residente en Lejona (Vizcaya).

por

„La fabricación en España de latería de aluminio para el envasado de conservas de todas clases» Grupo 2^o, Clase 16.

Memoria descriptiva.



La fabricación de latería de aluminio para la cual se solicita la presente patente de introducción, es conocida en Alemania, ignorándose si obtuvo patente, pero no se halla practicada en nuestro país, por lo que solicita el recurrente el correspondiente privilegio, al amparo del vigente Decreto-Ley de Propiedad Industrial.

5.

La latería de aluminio para que se aplicará tal fabricación, comprenderá las siguientes industrias,

10.

Conservas de pescados, de frutas al natural o en almibar, de legumbres, dulces y mermeladas, embutidos, jamones, aves y otros alimentos coninados; leches condensadas, alimentos lácteos en polvo y similares y aceites de oliva.

15.

La mencionada latería de aluminio, puro, para conservas alimenticias, presenta sobre sus similares de hojalata, las ventajas siguientes:

1^a Aun cuando la hojalata es mas barata que el aluminio laminado, el peso específico de este último metal es unas tres veces menor que el de la hojalata, con lo cual queda compensada

la diferencia en el precio inicial por entrar tres veces mas material de aluminio en cada kilogramo de peso.

20.

2^a Debido al menor peso especifico del aluminio, el ahorro en gastos de transporte de las conservas envasadas en latas de este metal, es de una gran importancia para la industria conservera.

25.

3^a La chatarra de aluminio alcanza en el mercado mundial un precio que oscila entre 35 y el 40% del precio del mismo metal laminado nuevo. El aluminio puede ser suministrado a los conserveros en piezas cortadas a medidas exactas, suprimiéndose completamente la chatarra, que en el caso de la hojalata, además de ser muy considerable como cantidad, no tiene valor alguno. Las latas usadas de aluminio tienen el mismo valor que los recortes del mismo metal, según queda indicado anteriormente.

30.



4^a El aluminio laminado es mucho mas maleable que la hojalata, debido a lo cual, su estampación es mucho mas facil y rápida, siendo mucho mas facil tambien abrir las latas. Las de hojalata con frecuencia se rompen al querer abrirlas, y, a menudo esto es causa de heridas producidas por cortaduras de consideración a las personas que las abren, cortaduras que en algunos casos, han tenido funestos resultados por infectarse la herida. Con las latas de aluminio no existe este inconveniente, debido a la docilidad de esta clase de metal.

35.

40.

5^a A causa tambien de la gran maleabilidad del metal aluminio, su empleo en la latería hace innecesario el empleo de calcomanías o litografías para anunciar el producto y la casa conservera. Todo esto puede hacerse en relieve de gran belleza y precisión en el mismo metal al estamparse la lata, lo cual representa un ahorro considerable en la mano de obra.

45.

6^a El aluminio no es tóxico ni lo son las sales que puedan producirse por el contacto del metal con los ácidos y alcalies contenidos en los alimentos en conserva.

50.

7^a El aluminio es mucho menos oxidable que la hojalata, conservándose indefinidamente limpio.

55. 8ª El aluminio es material mas decorativo y limpio que el hierro estañado, y se recomienda por tanto el uso del primero con preferencia al segundo.

En los países del Norte de Europa, el empleo del aluminio para la confección de latas de conservas, especialmente de pescado, va ganando terreno cada día, y es de suponer que con el tiempo, la hojalata para este objeto habrá desaparecido.

60. La industria conservera en España es de gran importancia y el gran ahorro en el coste de los transportes usando la latera de aluminio es por sí sólo, incentivo suficiente para que los conserveros españoles adopten este nuevo sistema de envases.

65. En la fabricación de lateria de aluminio, objeto de esta patente, se emplea exclusivamente el procedimiento de la embutición a prensa, siendo el envase de una sola pieza, sin soldaduras de clase alguna.



Las tapas van sujetas a las latas, envases por el procedimiento de cierre hermético, conocido con el nombre de engatillado, y llevan dentro de este cierre, una tiritita o arandela de goma, que impide en absoluto la entrada del aire al interior de la caja, una vez precintada esta por dicho procedimiento.

70. En la mencionada fabricación de lateria, se empleará solamente aluminio puro laminado, procedente de la fábrica que en Lejona (Vizcaya) posee en plena explotación el peticionario de la presente patente, principal casa productora de aluminio laminado dentro del mercado español.

75. La fabricación en España de lateria de aluminio puro para el envasado de conservas, comprende esencialmente las siguientes reivindicaciones:

N O T A.

80. 1ª Fabricación de lateria de aluminio, empleando solamente el procedimiento de embutición a prensa, logrando obtener los envases de una sola pieza y sin soldaduras de clase alguna.

85. 2ª La sujeción de las tapas de los envases o cajas por el procedimiento de cierre hermético, llamado de "engatillado", cierre que lleva en su interior una tiritita o arandela de goma para que impida la entrada del aire al interior del envase una vez precintado por dicho procedimiento.

90. 3ª La fabricación en España de latería de aluminio para el envasado de conservas de todas clases", Grupo 2º Clase 16.



Madrid, 4 de Julio de 1930.

Por autorización del interesado.

MODESTO POLO

p. p.

A large, stylized handwritten signature in black ink, which appears to be 'Modesto Polo'. The signature is written over the printed name and initials.