

12036



120369

MEMORIA      DESCRIPTIVA

Correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD por VEINTE AÑOS.

A favor de

MANUFACTURAS TAVART, S.A., de nacionalidad española.

Residente en BARCELONA.-Violante de Hungría, 151

p o r :

"RED INTERNA PARA ENVASES DE PRODUCTOS CONSERVADOS Y CONDIMENTADOS".

-----

120369



La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusiva en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad, conforme a la legislación

- 5.- vigente en materia de Propiedad Industrial que, según expresa el enunciado, trata de una red interna para envases de productos conservados o condimentados.

La finalidad del presente invento es la de solucionar un serio inconveniente que se viene presentando hasta ahora en la

- 10.- extracción de productos conservados o condimentados, tales como aceitunas, guindillas, pepinillos, cebollitas, zanahorias, coliflor en vinagre, guisantes, cerezas, etc., y en general, todos los artículos susceptibles de ser condimentados y conservados en envases, tanto de vidrio como metálicos, etc., etc., particularmente cuando se trata de sacar una pequeña porción, ya que
- 15.- actualmente se precisa extraer el líquido de condimento, lo que puede acarrear el sacrificio del sabor y su posterior deficiencia de conservación al carecer, el contenido restante, del citado líquido; o bien ir cogiendo una a una pinchándolas con tenedor
- 20.- o recogéndolas con cuchara.

El presente invento solventaa esta dificultad mediante la adopción de un pequeño cesto moldeado en materia adecuada, preferentemente plástica y no tóxica, cuya superficie lateral y fondo está formado por una malla, dotado en su embocadura de un

25.- asa integral; de forma generalmente cilíndrica con el fin de adaptarse al interior del envase original, de manera que una vez abierto dicho envase, se extrae el cesto tirando de su asa, y merced a la malla que lo conforma, el líquido de condimento se filtra y quede en el interior del envase, mientras que el

30.- producto contenido sale seco, pudiendo extraerse la dosis o canti-

120369



dad precisada, introduciendo seguidamente el resto, quedando por lo tanto bañado en su líquido de condimento o conservador.

El problema básico que se presentó era el de evitar un aumento en el costo o bien reducir la cantidad de producto contenido. Este elemento, objeto de la presente memoria, dada su constitución y características, no ha representado problema alguno ni en un sentido ni en el otro.

Con el fin de facilitar la interpretación más exacta del objeto sobre que ha de recaer el presente privilegio, en el plano adjunto complementario de la presente exposición, se representa una forma práctica para la realización industrial y únicamente a título de ejemplo y, por consiguiente, sin carácter exhaustivo sino meramente informativo.

En este plano:

La fig. 1ª, es un alzado frontal del cesto, en este ejemplo cilíndrico.

La fig. 2ª, es una sección transversal, mostrando el fondo perforado del cesto.

La fig. 3ª, es un detalle parcial de la embocadura, mostrando el asa integral.

La fig. 4ª, muestra una vista del cesto parcialmente extraído del envase original.

Como se desprende de la detenida observación del referido plano, el objeto que nos ocupa comprende un cesto (1) moldeado en materia preferentemente plástica, cuya superficie lateral y fondo (2) está constituido por una malla de gramaje adecuado al producto contenido y conformado indistintamente en una sola pieza, o bien en dos piezas simétricas, debidamente ensambladas posteriormente; pudiendo tomar una configuración variable de acuerdo con la del envase original o exterior (3) que la ha de

120369



contener. Del borde superior de la embocadura nace un asa (4) prolongada, de forma preferentemente semielíptica, debidamente reforzada, la cual por carácter flexible del material plástico queda abatida en sentido horizontal merced a la presión que

65.- sobre ella ejerce la tapa de cierre del envase, de manera que al ser destapado tiende a recuperar su posición original, lo que facilita su asido para sacar el cesto (1) del interior del envase (3), y así permitir extraer la porción de producto contenido (5), según muestra la fig. 4ª, el cual se presenta

70.- exento del líquido de condimento, ya que a través de la malla quedó en el interior del envase (3) y que posteriormente vuelve a cubrir el producto (5) sobrante cuando se introduce nuevamente el cesto (1).

Descrita suficientemente la naturaleza del invento y su

75.- forma de realización práctica, únicamente cabe añadir que en el conjunto y partes independientes constitutivas del todo son susceptibles modificaciones y cambios de materias, forma y disposición en cuanto estas alteraciones no desvirtúen el fundamento esencial del mismo.

- - - - -



80.-

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

1ª);-"RED INTERNA PARA ENVASES DE PRODUCTOS CONSERVADOS Y CONDIMENTADOS" que se caracteriza porque comprende un cesto de materia adecuada, cuya superficie lateral y fondo está constituido por una malla de gramaje adecuado al producto contenido; de configuración semejante a la del envase que le ha de contener; y porque en una zona del borde superior de la embocadura nace un asa integral que facilita su extracción del envase.

85.-

2ª).-"RED INTERNA PARA ENVASES DE PRODUCTOS CONSERVADOS Y CONDIMENTADOS" según la anterior reivindicación, que se caracteriza porque dicho cesto permanece en el interior del envase y al ser extraído presenta el producto contenido exento del líquido de condimento, de manera que una vez retirada la porción precisa, se introduce en el envase quedando el producto, nuevamente bañado en el citado líquido.

90.-

95.-

3ª).-"RED INTERNA PARA ENVASES DE PRODUCTOS CONSERVADOS Y CONDIMENTADOS".

La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de noventa y nueve líneas, incluidas éstas.

Madrid, 14 de Marzo de 1.966.-

ANTONIO ESCRIBANA  
P.<sup>a</sup>

120369

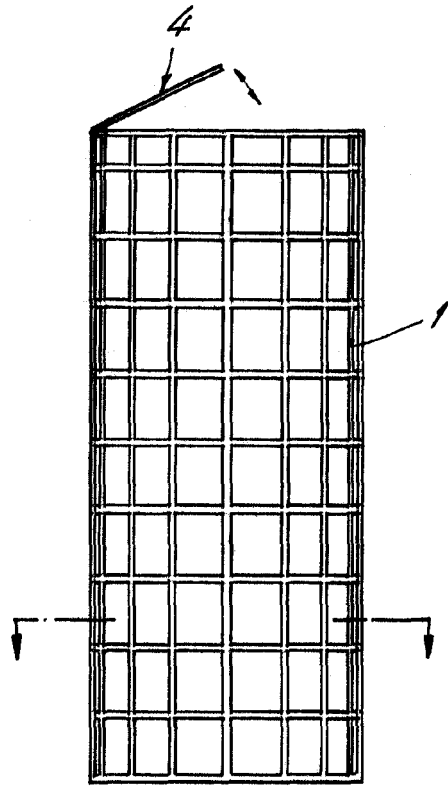


Fig. 1

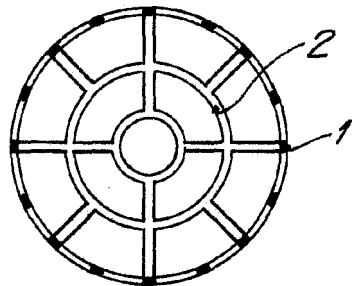


Fig. 2

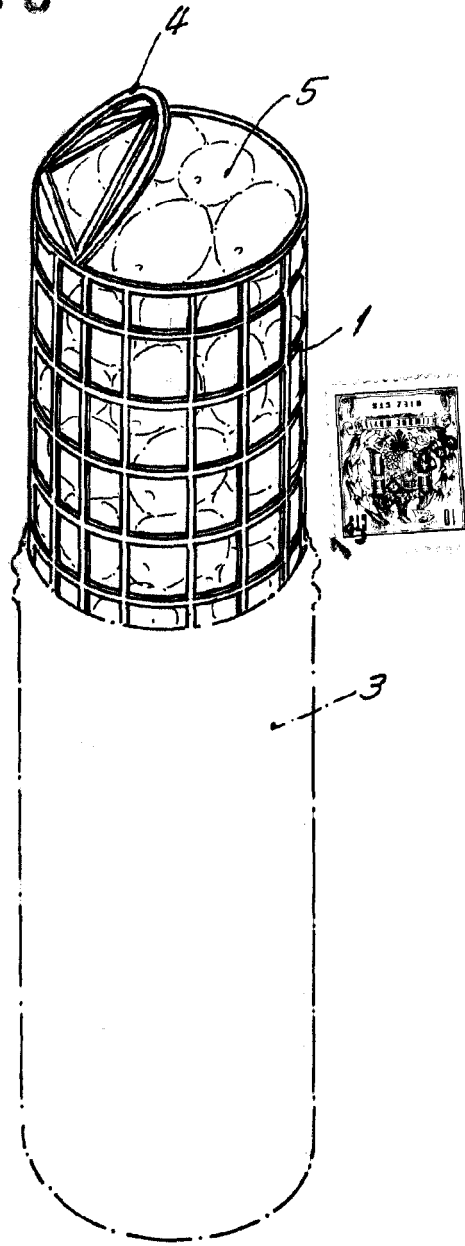


Fig. 4

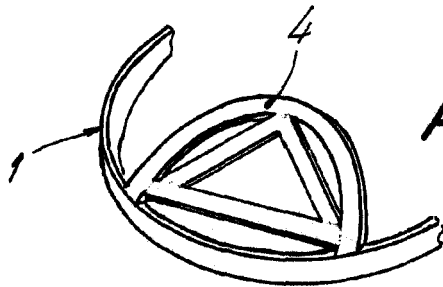


Fig. 3

Madrid, 15 de Febrero 1966  
P.A. ANTONIO ORIVA  
P. 19