

145872



ORIGINAL
ILEGIBLE

M O D E L O . . . d e U T I L I D A D

"Vaina para embutidos"

a favor de Industrias Cárnicas Purlom, S.A.,
entidad española,
domiciliada en Barcelona, calle Entenza, 95.

.....

2.



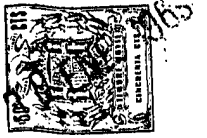
MEMORIA DESCRIPTIVA

Conforme se indica en el enunciado, la presente invención hace referencia a una vaina para embutidos, y más concretamente para salchichas de las llamadas de frankfurt.

Las salchichas se elaboran, como ya es sabido, a base de carne picada y sazonada, con la que se rellena la vaina conocida bajo el nombre genérico de tripa. Las salchichas tipo frankfurt se hallan en el mercado indistintamente bajo dos presentaciones: protegidas por la propia vaina o tripa, que es transparente, la cual ha de ser extraída por el consumidor, o bien habiéndose efectuado ya la extracción por el propio fabricante, quien dispone un envase más holgado para una o más salchichas, las cuales conservan su estructura cilíndrica a pesar de haber separado aquella tripa.

Conviene puntualizar que el nombre de tripa, que usualmente se emplea para designar estas vainas, proviene del hecho de que antes se usaban exclusivamente para este menester, tripas de procedencia animal. Modernamente, se asigna el mismo nombre a toda vaina con función análoga, cualquiera que sea su procedencia y el material empleado, natural o sintético.

Este tipo de vaina, según es conocido actualmente, ofrece un inconveniente de mucha importancia



3.

práctica y comercial, y es que se presenta totalmente desprovista de todo género de indicaciones, lo que hace siempre imprescindible la provisión de un envase o envoltorio que, recubriendo las salchichas de frankfurt, permita su identificación, pues de otro modo llegaría al mercado de modo totalmente anónimo. El envoltorio adicional se halla provisto de las indicaciones correspondientes: marcas, procedencia, modo de empleo, etc.

35. Como es obvio, la previsión de este envasado complementario, sin más finalidad que la expresada, carece de toda otra finalidad práctica, y provoca un encarecimiento en la comercialización de un producto en el que el costo intrínseco es relativamente bajo. Dicho envasado hace precisas unas instalaciones y una mano de obra, aparte constituir una evidente complicación operativa.

45. Con el ánimo de superar esta situación, obteniendo ventajas que se harán evidentes a los fabricantes de embutidos, se aporta la vaina objeto de la presente invención, que se caracteriza por estar integrada por una vaina tubular, en función conjunta moldeadora y protectora para la salchicha propiamente dicha, y la cual vaina se constituye simultáneamente en elemento de soporte para reproducciones visuales practicadas sobre al menos una de sus caras.

50. La vaina realizada de acuerdo con las anteriores características, significa que puede prescindirse

4.



55. totalmente de cualquier envasado ulterior, ya que la vaina por sí cumple su misión íntegramente hasta el momento de consumo de la salchicha. En realidad, la presentación aludida al principio, en que el fabricante extrae la vaina, se halla ya condicionada por la necesidad de prever un nuevo envase, aunque
60. no se extraiga, de modo que, practicado el proceso actual, se hace totalmente innecesaria esta forma de actuar.

Por supuesto que las reproducciones según la presente invención, pueden ser gráficas o denominativas, comprendiendo en este último concepto
65. toda clase de textos. Las reproducciones se ejecutarán por procedimientos convencionales, evidentemente al margen de la actual invención, y lógicamente dependerán de los materiales que integren la
70. propia tripa.

Aunque se ha indicado que estas inscripciones pueden practicarse en cualquiera de las dos caras de la vaina, es evidente que usualmente se dispondrán en su cara externa. Así, por una parte,
75. se facilita la correspondiente impresión sobre una pieza tubular que generalmente será sinfín; mientras por otra parte se evita el que la propia reproducción quede ulteriormente en contacto con la salchicha propiamente dicha.

5. .



80. En todo caso, se comprende que el proceso de impresión en la vaina, no entraña la menor complicación, hallándose totalmente mecanizado, y sin que se alteren en lo más mínimo las restantes operaciones de embutido, en forma que virtualmente no modifica el

85. costo de la vaina lisa hasta ahora conocida.

Para facilitar la comprensión de todo lo que antecede, se hace referencia seguidamente a la lámina de dibujos que acompaña a esta memoria, la cual, dado su fin explicativo, deberá considerarse

90. como desprovista de todo carácter limitativo respecto al alcance de la protección legal que se recaba.

En el dibujo:

Figura 1 es una vista de una salchicha de frankfurt, que se muestra con la vaina parcialmente

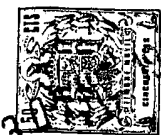
95. abierta, y según la actual invención.

Figura 2 corresponde a un plano de sección según II-II de la figura 1.

En ambas figuras puede verse la salchicha 1 y la vaina 2.

100. La salchicha 1 es un cuerpo esencialmente cilíndrico y macizo, obtenido de carne picada y debidamente sazonada.

La vaina 2 es tubular y carece de costuras, sirviendo de molde para la pasta de carne de la sal-



105. chicha 1, por lo que esta vaina 2 se halla perfectamente ajustada a la salchicha. Por sus extremos, la vaina 2 forma los pliegues 3, en los que opcionalmente puede verse una disposición de cierre (no representada en el dibujo).

110. Es condición característica de la invención, el que la vaina 2 esté provista de reproducciones 4 y 5, practicadas en sentidos diametralmente opuestos y sobre la cara exterior de la vaina 2, según el caso concreto mostrado en la figura 2, en la que se muestra una
115. sección esquemática.

Es fácil constatar que en la vaina descrita a título de ejemplo, concurren realmente las ventajas de índole general que anteriormente han quedado indicadas, posibilitando una presentación vistosa y original
120. para un producto tan divulgado como son las salchichas de frankfurt.

Cuanto se ha expuesto no debe suponer impedimento ni limitación alguna para que la vaina según la invención pueda ser realizada con modificación de alguna de las condiciones descritas y representadas.
125.

Descritas suficientemente las características, ventajas y función de la vaina de acuerdo con la presente invención, debe hacerse constar, en resumen, que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en
130.

7.



cuanto a las circunstancias que no desvirtúan su esencialidad, que es la que se concreta en la reivindicación que sigue.

N O T A.

135. Se declara de novedad, utilidad y propiedad, para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes

REIVINDICACIONES.

140. 1. Vaina para embutidos, y concretamente para salchichas de frankfurt, caracterizada por estar integrada por una envolvente tubular, en función conjunta moldeadora y protectora para la salchicha propiamente dicha, y la cual vaina se constituye simultáneamente en elemento de soporte para reproducciones visuales practicadas sobre al menos una de sus caras.

145.

2. Vaina para embutidos.

150. Todo ello, tal y como se describe y reivindica en la presente memoria, que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de dibujos que la ilustra.

Barcelona a treinta de enero de mil novecientos sesenta y nueve.

INDUSTRIAS CARNICAS PURLOM, S.A.

Director comercial

195.872



FIG. 1

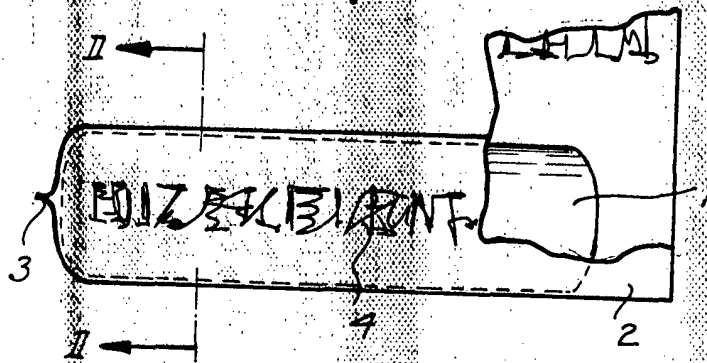
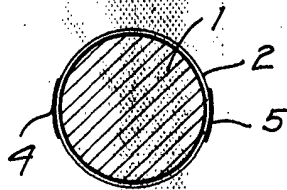


FIG. 2



BARCELONA, ENERO 1969
INDUSTRIAS CÁRNICAS PURLOM, S.A.
Director comercial