

BAD ORIGINAL

156823 13



P/M

1

memoria descriptiva



SECCION TECNICA
 CLASIFICACION I. P. C.
 CLASE B65 A23
 SUBCLASE D B

MODELO DE UTILIDAD

Que se solicita en ESPAÑA, por Veinte Años, a favor de DON FERNANDO PEREZ NAGER, de nacionalidad española, residente en BENETUSER (Valencia), Jaime el Conquistador nº 3, por: " ELEMENTO PARA EL ENVASADO Y CONSERVACION DE PATATAS CRUDAS ".

BAD ORIGIN

13 MAR



5.-
10.-
15.-
20.-

Se refiere este modelo de utilidad a un elemento para el envasado y conservación de patatas crudas, previamente peladas, troceadas y lavadas en la forma que es usual para su aplicación culinaria ulterior, siendo tratadas y preparadas para que, en estas condiciones, duren en estado óptimo de consumo largos períodos de tiempo, por otro lado, imposible de lograr en su contacto ambiente.

Es del dominio público que la patata, pelada, lavada o no, perdura muy poco sin ennegrecerse o lo que es igual putrefactarse.

En los centros donde es necesario el empleo de grandes cantidades de patatas, peladas o preparadas para el uso inmediato o servicio de la misma, se pierden grandes cantidades, al no poder conservar durante algunas horas o de un día para otro, el excedente pelado de estas.

Otra circunstancia es la fundamental pérdida de tiempo y el no siempre higiénico medio manual del pelado troceado y lavado de la patata.

Es de vital importancia la imposición del servicio

BAD ORIGINAL

13 MAR



directo de la patata en las condiciones expuestas, primero por lograrse un tratamiento puramente mecánico, sin contacto ambiental nocivo, lo que redundaría en un garantizado margen de higiene que, no siempre, se consigue en los locales destinados al suministro de comidas.

5.-
10.-

Otra ventaja destacable del modelo, es la de proporcionar, en un momento determinado y, sin necesidad de recurrir a ninguna de las operaciones previas de pelado, cortado y lavado de la patata, tenerla lista para usarla en la preparación de una comida determinada, frita, cocida o como se desee.

15.-

Otra gran ventaja del modelo reside en el reaprovechamiento de la vital duración de la patata en las condiciones expuestas al estar contenida en un envase hermético y aislado de todo contacto ambiental con lo cual se logran largos períodos de conservación de la misma superiores incluso, a las condiciones normales de la patata es decir, sin pelar, dura mucho menos porque también se pudre o estropea con cierta facilidad.

20.-

Una idea más amplia de las características del mo-

BAD ORIGINAL

13 MAR 1950

delo la realizaremos a continuación al hacer referencia a la lámina de dibujos que a esta memoria se acompaña en la que, de manera un tanto esquemática y tñn sólo por vía de ejemplo, se representan los detalles preferidos del invento.

En los dibujos:

La figura 1ª, es una vista en planta de uno de los elementos de envasado preconizados.

La figura 2ª, es un corte transversal de dicho elemento de envasado.

Consiste el elemento en cuestión en un envase de material elástico -1- especialmente laminas de polietileno o similares sin poros, marginada según bordes longitudinales cerradas y sellada según los transversales, uno de ellos abierto en par de solapas de forma que, pueda depositarse en el interior los fragmentos o porciones de patata -2-, previamente pelada y troceada, lavada y científicamente preparada, efectuándose el vacío interior y sellándose las solapas de la entrada estableciéndose un envase estanco hermeticamente cerrado, donde, ni

5.-
10.-
15.-
20.-

13 MAR. 1952



el aire interior, (previamente evacuado), ni las circunstancias ambientales, podrán atacar el producto más que por su normal depauperación microbiológica interna, la cual se producirá, en todo caso, pasadas varias semanas.

5.- El cierre de la bolsa determina la realización de un regruesamiento u arista para el asido de la misma evitándose el normal resbalamiento del plástico.

10.- Una vez descrita convenientemente la naturaleza del modelo, se hace constar a los efectos oportunos que el mismo no queda limitado a los detalles exactos de ésta exposición, sino que por el contrario, en él, se introducirán aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre que con las variantes introducidas no se cambien o alteren las características esenciales del mismo, que se resumen en las siguientes:

REIVINDICACIONES

15.- la "ELEMENTO PARA EL ENVASADO Y CONSERVACION DE PATATAS CRUDAS", se caracteriza esencialmente porque en un envase de plástico, sin poros, debidamente abierto por uno

20.-

BAD ORIGINAL.

- 6 -

13 MAR



de sus lados, se introducen una serie de porciones de patatas previamente peladas, cortadas y lavadas así como científicamente preparadas, extrayéndose a continuación, por cualquier medio aplicable al caso, el aire que contiene la bolsa y a la vez se suelda la misma por las solapas abiertas de tal modo que la bolsa queda conjuntamente cerrada y ocupada por las patatas.

2ª "ELEMENTO PARA EL ENVASADO Y CONSERVACION DE PATATAS CRUDAS", según la anterior reivindicación, caracterizado porque el cerrado de la bolsa es conferido de tal forma que, se obtiene una arista prominente que sirve para la sujeción de la misma, evitándose su deslizamiento por la suavidad del plástico.

3ª "ELEMENTO PARA EL ENVASADO Y CONSERVACION DE PATATAS CRUDAS".

Según se describe y reivindica en la presente Memoria Descriptiva, que consta de seis hojas, mecanografiadas por una sola de sus caras y lámina de dibujos que la ilustra.

Madrid,

EL AGENTE

A. L. DE LA HERRAN
P. R.

13 MAR. 1970

BAD ORIGINAL



fig. 1ª

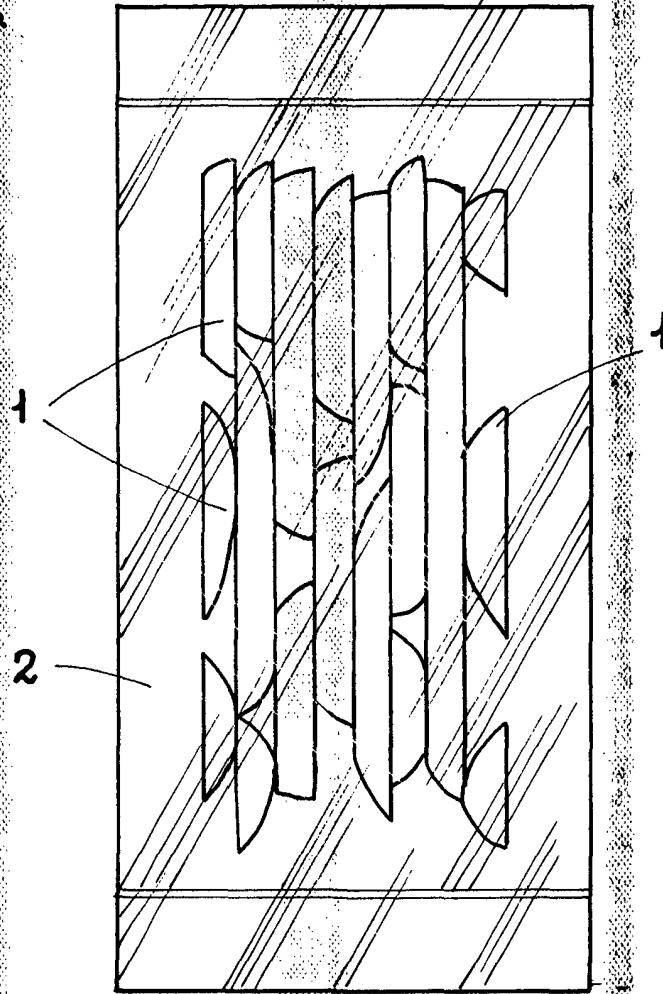
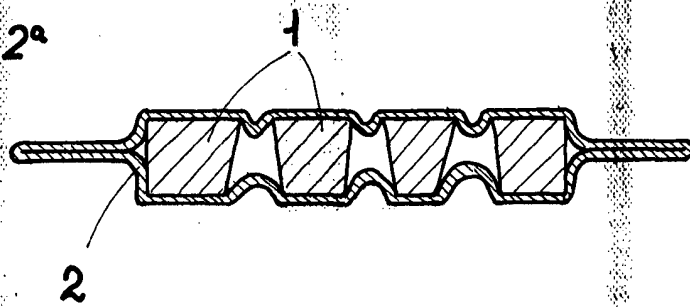


fig. 2ª



ESCALA VARIABLE

Madrid, 13 de Marzo de 1970

BERNARDO UNGRIA

P. P.