

100674

18 17 02

20 JUN



memoria descriptiva

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>B 65</u>
SUBCLASE <u>D</u>

MODELO DE UTILIDAD

=====

Que se solicita en España por veinte años,
a favor de PLASTICOS CELULOSICOS, S.A., de na-
cionalidad española, residente en c/ Murcia nº
35 (BARCELONA) por: "ENVASE MIXTO COMBINADO PA
RA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES".



Se refiere este modelo de utilidad a un envase formado por un cuerpo de composición mixta o dos cuerpos - fundamentalmente solidarizados formando uno solo pero - combinados en distintos materiales, con preferencia cartón delgado y fino revestimiento plástico.

5.-

Este envase va destinado a productos alimenticios en genera y, en particular, a productos en estado gélido o helado; por ejemplo, helados, tartas heladas o similares.

10.-

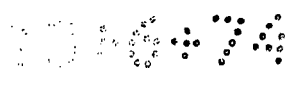
Una de las características del modelo es que está constituida por una envolvente de cartón delgado o similar que, en desarrollo está compuesta de una zona central cuadrada o análoga y cuatro sectores laterales, uno por cada lado, de forma rectangular, trapecial o similar susceptible, por su línea de unión, de plegarse sobre el -

15.-

primero configurando un cuerpo equivalente a la forma - prevista en su desarrollo.

20.-

Otro detalle es que el fondo o zona central de la envolvente, en sentido longitudinal presenta una, dos o más ranuras que abarcarán, parcialmente, los sectores -



181702

20 J



laterales relativos a, o coincidentes con sus extremos.

Otro detalle es que dichas ranuras, pueden estar -
 insinuadas, sin cortar y formadas por un troquelado ade-
 cuado para que, cuando se configura la envolvente, por-
 yectarse hacia dentro formando unos resaltes o caballo-
 nes.

Otro detalle del modelo es que dicha envolvente se-
 rá acondicionada y ajustada a un molde con una mano de
 material adherente sensible al calor de modo que, por
 estampación, interiormente, se depone un cuerpo que se
 ajusta y solidariza con la envolvente, con preferencia
 de materia plástica delgada la cual sobresaldrá de la
 embocadura de la envolvente en un sector conveniente y
 adecuadamente escalonado o de perfil escalonado.

Otro detalle del modelo es que ambos elementos for-
 marán un cuerpo.

Otro detalle es que, las ranuras, en relación con
 unos salientes del molde, determinarán incisiones orien-
 tadas hacia dentro en el fondo del envase y en el caso -
 de estar formadas por un troquelado sin cortar, estas -



incisiones, quedarán perfectamente reforzadas.

Otra característica del modelo es que sobre el borde escalonado del envase se dispone una tapa laminar con lengüeta para facilitar sus aperturas.

5.-

Una idea más amplia de las características del modelo, 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 tan solo por vía de ejemplo, se representan los detalles preferidos del modelo.

10.-

En los dibujos:

La figura 1ª, es una vista en desarrollo de la envolvente, donde una de sus ranuras aparece representada íntegramente y la otra formada por un troquelado sin cortar.

15.-

La figura 2ª, es una vista en perspectiva del envase completo.

Veremos en la aludida figura 1ª que la envolvente -1- está formada por una zona central cuadrada -2- y en sus laterales los sectores complementarios -3-, -4-, -5-

20.-

10074

181702

20 JUN



- 5 -

y -6-, todos ellos de igual forma de modo que según - sus respectivas líneas -a- de unión pueden plegarse - sobre el primero configurando un cuerpo.

5.-

En el fondo -2- se han previsto ranuras -7-, dos o más equidistantemente distanciadas y que se prolongan en los sectores triangulares -7a- y -7b- que abarcan - los sectores laterales -4- y -6-, respectivamente.

10.-

Esta ranura puede ir sin cortar es decir troquelada según una disposición de regletados sin cortar para determinar su plegado configurativo en el momento de - formar el cuerpo envolvente. En dicha figura 1ª, vemos que la ranura está delimitada por dos hendiduras longitudinales -9- prolongadas en otras -10- de configuración angular todas ellas por una línea longitudinal de

15.-

simetría -11- divididas en dos partes -8a- rectas y cuatro -8c- triangulares en los extremos de forma que, al plegarse por dentro, formarán un resalte o caballón de sección triangular. Comprenderemos ahora, que dicho - conjunto dispuesto en un molde con la configuración de-

20.-

finitiva del envase, en el que las ranuras o zonas tro-



queladas se ajusten en salientes del fondo del molde - por estampación de una fina lámina o película plástica se moldeará el cuerpo definitivo del envase.

5.- En la figura 2ª, vemos que el cuerpo -14- de material plástico obtenido sobresale en toda su periferia según un reborde de perfil escalonado -18- donde ajusta la tapa laminar -16- prevista de una lengüeta -17- para facilitar su apertura.

10.- Vemos, también, en dicha figura 2ª que las esquinas del envase han quedado configuradas, en este caso, convenientemente reforzadas por un estriado -15- y que la base del envase presenta las incisiones -13- provocadas por los salientes del molde a través de las ranuras -7- y, en su caso, reforzadas -13a- si dichas ranuras -7- están cerradas por un troquelado sin cortar -8-.

15.- Estas incisiones, en el producto helado, delimitan unas zonas debilitadas para facilitar el fraccionamiento de estos.

20.- La composición mixta del envase permite utilizar la envolvente como medio adecuado para cualquier tipo



de protección y de impresión publicitaria y el segundo como elemento higiénico, elástico y resistente que permite presionar el envase para evacuar el producto.

- 5.- 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 esta exposición, sino que por el contrario en él se introducirán aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar siempre y cuando no se alteren o modifiquen las características esenciales del mismo que se resumen en las siguientes:
- 10.-

REIVINDICACIONES

- 15.- 1ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", caracterizado al estar compuesto por una envolvente de cartón delgado o similar y un revestimiento interior, configurativo del envase originado por estampación de una película plástica que quedará solidariamente unida por capa adhesiva sensible al calor previamente depositada en el cuerpo envolvente.
- 20.-



5.- 2ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", conforme la reivindicación 1ª, la envolvente está formada por una superficie central y otras cuatro laterales iguales que, por su línea de unión, pueden plegarse, erectándose y formando un cuerpo equivalente al desarrollo de la misma.

10.- 3ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", conforme la anterior reivindicación, dicha zona central lleva ranuras prolongadas, parcialmente, hasta los sectores laterales enfrentados.

15.- 4ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", conforme la anterior reivindicación, dichas ranuras se caracterizan por quedar cubiertas o cerradas por el propio material previo troquelado, sin cortar, de la zona.

20.- 5ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", conforme la reivindicación anterior, el troquelado se caracteriza porque está formado por regletados sin cortar que, al plegarse o conformarse la envolvente, por dentro de ésta, forman resaltes, lomos o caballones de sección angular.



18 1702

20



- 9 -

5.- 6ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", conforme la 4ª y 5ª reivindicación dichas ranuras en juego con el molde, se caracterizan porque determinarán en el fondo del envase, hacia dentro, lomos o resaltes, en el primer caso solamente integrados por el revestimiento, en el segundo, reforzados por la zona troquelada configurada sin cortar.

10.- 7ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", conforme la 1ª reivindicación, el revestimiento se caracteriza, porque sobresaldrá del borde periférico de la envolvente en una porción uniforme, de perfil preferentemente escalonado para recepción y ajuste de una tapa laminar dotada de lengüeta para facilitar su apertura.

15.- 8ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS O SIMILARES", conforme la reivindicación anterior, el revestimiento se caracteriza porque configurará las esquinas o zonas libres adyacentes comprendidas entre el revestimiento y la envolvente, preferente-

20.-



mente, reforzadas por estriado o acanalado la zona.

5.- 9ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMEN-
TICIOS O SIMILARES", conforme cualquiera de las reivin-
dicaciones anteriores, el envase se caracteriza porque
producirá en el producto congelado o similar, unas in-
cisiones adecuadas para facilitar el fraccionamiento
de éste.

10.- 10ª "ENVASE MIXTO COMBINADO PARA PRODUCTOS ALIMEN-
TICIOS O SIMILARES".
Según se describe y reivindica en la presente me-
moria descriptiva que consta de diez hojas mecanogra-
fiadas por una sola de sus caras y lámina de dibujos -
que la ilustran.

Madrid,

20 JUN 1972

15.-

EL AGENTE OFICIAL,
A. L. DE LA HERRAN

181.

FIG. 1a

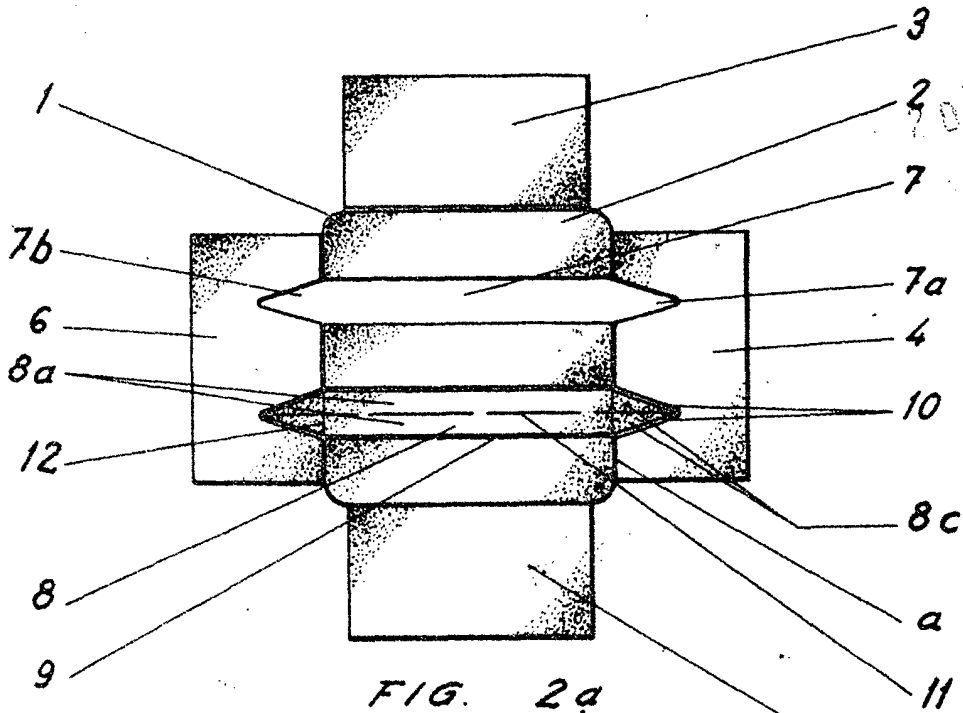
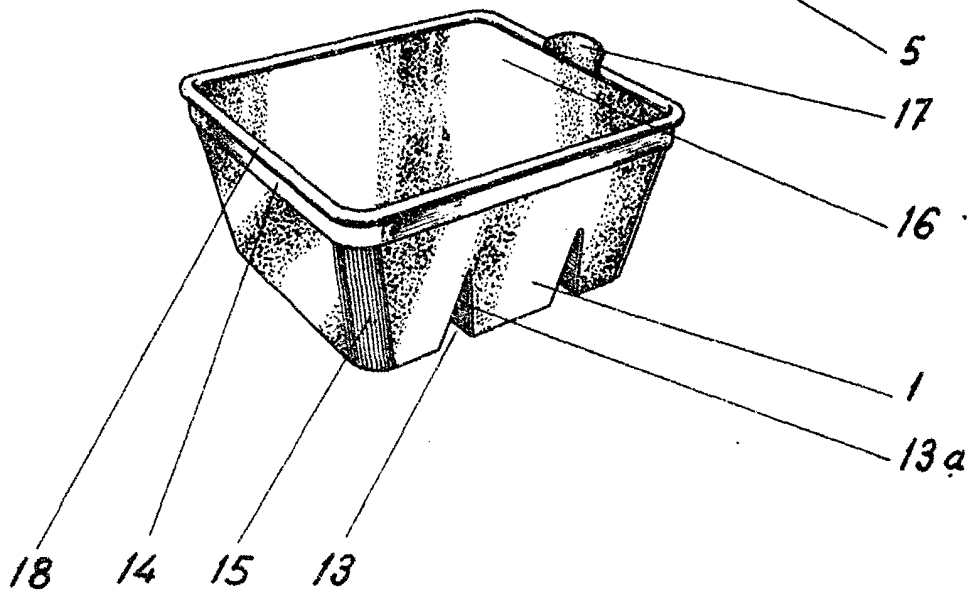


FIG. 2a



ESCALA VARIABLE
MADRID, JUN 1952

[Handwritten signature]