

16:18:07 07

189707

R65 D  
F24 J



MODELO DE UTILIDAD

=====

por: "Envase automáticamente calentable para el  
acondicionamiento de productos comestibles"

A favor de Cafeterías Internacionales, S.A. socie-  
dad con domicilio en c/. Villarroel nº 253 de  
BARCELONA.

5

---

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Es notable la sustancial modificación que vienen  
sufriendo actualmente los hábitos y costumbres de las  
gentes en general, como efecto producido por las necesi-  
dades laborales de la vida moderna, reflejándose de una  
manera muy acentuada esta modificación en todo lo que  
respecta a horas y modos de comer. Por tal motivo, las

10



175

18970715



de soluciones y posibilidades para esta nueva faceta de la industria alimentaria, e incluso hostelera.

5           Se caracteriza esencialmente el envase que nos ocupa, por el hecho de comprender una caja cerrada en cuyo interior van comprendidos dos recipientes asimismo cerrados y dispuestos en superposición, de cuales recipientes el situado en la parte superior contiene el producto comestible que se desea calentar antes de su ingestión, mientras que el recipiente situado en la parte inferior  
10           lleva en su interior un producto de naturaleza tal que al entrar en contacto con un líquido contenido en una bolsa asimismo comprendida en el interior del recipiente reacciona dando lugar a la producción de calor, todo ello bajo la particular circunstancia de venir previsto un medio sobresaliente al exterior de la caja cerrada que al ser debidamente accionado da lugar al rasgado de la bolsa contenedora del líquido reactivo, con la consecuente producción de calor, y da lugar también al rasgado de la cubierta del correspondiente recipiente al objeto de que dicho calor pueda transmitirse por todo el interior de la caja calentando  
15           el recipiente superior y en consecuencia su contenido comestible, una vez logrado lo cual basta tan sólo proceder a las aperturas de dichos caja y recipiente, sucesivamente, para dejar el producto listo y a inmediata disposición del  
20           consumidor.  
25

Se caracteriza también el envase de referencia, por el hecho de que el medio que comprende para ocasionar el calentamiento automático del recipiente superior está cons-

73

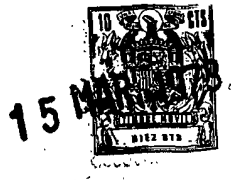


189707

tituido por una lámina rígida de contorno preferentemente rectangular y longitud pero menor a la del recipiente inferior que lo contiene, cerca de uno de cuyos lados de dicha lámina va fijado uno de los extremos de un elemento  
5 filiar, tal como cuerda, hilo grueso o bramante, mientras que en el lado opuesto va fijado uno de los bordes de la bolsa contenedora del líquido destinado a reaccionar con el producto que se halla en el propio recipiente inferior, destacando asimismo el hecho de que el elemento filiar sobresale al exterior de la caja atravesando su recipiente y  
10 atravesando también la caja, y precisamente siguiendo un trayecto que lo hace pasar primeramente por debajo de la bolsa citada en toda su longitud hasta el borde de fijación a la lámina rígida, desde el cual se dirige, siguiendo sensiblemente la misma orientación, hacia el borde del recipiente para superarlo por el borde de su cubierta y sobresalir, orientándose en este lugar en sentido inverso de modo que se dirige hacia un orificio de salida previsto en la caja situado en el extremo o lado opuesto, todo ello de  
20 manera adecuada para que al tirar del referido extremo sobresaliente del elemento filiar se de lugar a la tracción del mismo hacia el extremo de salida al exterior para lo cual se ocasiona el rasgado longitudinal de la bolsa y de la cubierta del recipiente inferior rodeados por el mismo  
25 en su trayecto primitivo descrito, señalándose que para obtener el efecto deseado dichas bolsa y cubierta del recipiente están constituidas a base de material de resistencia inferior a la del elemento filiar.

10-1-73

5  
189707



También se pone de relieve el hecho de que para lograr un mejor expansión del calor por el interior de la caja una vez rasgado el recipiente inferior, las caras internas de aquella van recubiertas de material reflectante.

Cabe destacar que es muy importante asegurar que la colocación de los dos recipientes en el interior de la caja no se modificará en el transcurso de su almacenamiento, transporte y manipulación, y con esta finalidad se ha previsto que a la base del recipiente inferior vaya unida una plancha convenientemente rígida de dimensiones muy ligeramente inferiores a las correspondientes de la caja de manera que no puede producirse ningún desplazamiento de la misma, estableciéndose también que el recipiente superior asiente sobre el inferior entre los bordes de su boca adecuadamente realizados, completándose dicha prevención con el dimensionado de la anchura de la caja que es sensiblemente igual a la magnitud de anchura abarcada por los elementos que debe contener, de modo que éstos quedan comprendidos en el interior sin posibilidad de juego o desplazamiento, sea cual fuere la posición de la caja.

En las hojas de dibujos que acompañan a la presente memoria aparece representado a simple título de ejemplo no limitativo el envase automáticamente calentable para el acondicionamiento de productos comestibles que nos ocupa, mostrándole:

Fig. 1, según una perspectiva general de su aspecto externo,

10473

189707



Fig. 2, según una vista general que lo ilustra en sección longitudinal antes de ser empleado.

Fig. 3, en un detalle a mayor escala que pone de manifiesto el trayecto que sigue el elemento filiar que  
5 comprende.

Fig. 4, según una vista equivalente a la de la Fig. 2 precedente en la que se ilustra el modo de provocarse automáticamente la producción de calor, y

Fig. 5, en una perspectiva que pone de relieve el  
10 modo final de operar para poder disponer del producto comestible una vez calentado.

Tal como se ve en las referidas figuras, el envase automáticamente calentable está esencialmente compuesto por la caja 1 en cuyo interior se encuentran comprendidos los  
15 recipientes superior 2 e inferior 3, mutuamente superpuestos.

En el interior del recipiente superior 2 va contenido el producto comestible, que podrá ser cualquiera de naturaleza adecuada.

En el interior del recipiente inferior 3 se halla  
20 una determinada y adecuada cantidad de producto químico 4 que goza de la propiedad de poder reaccionar con el líquido 5, contenido en correspondiente bolsa 6, desprendiendo notable cantidad de calor. La figura 2 es especialmente  
25 ilustrativa de estas particularidades.

Es también característico de este envase, comprender en el interior del recipiente inferior 3 una lámina rígida 7, preferentemente rectangular y de longitud muy ligeramente

189707

15



menor a la longitud del recipiente 3. Cerca de uno de los  
lados pequeños de esta lámina 7, va fijado un extremo 8'  
de un hilo o bramante 8, el cual pasa precisamente por de-  
bajo de la bolsa 6 en toda su longitud hasta asomar por el  
5 borde de fijación de la misma situado en el extremo opues-  
to. Dicho hilo 8, siguiendo sensiblemente la misma orienta-  
ción, se dirige al borde del recipiente 3, y salvando el  
ajuste de su cubierta 9 sale fuera del mismo para a conti-  
nuación orientarse en sentido contrario y dirigirse a un  
10 orificio 10 situado en el extremo o lado opuesto de la ca-  
ja 1, de modo que lo que se dispone de este modo es que di-  
chas bolsa 6 y cubierta 9 queden rodeadas por el hilo 8 en  
el camino que este sigue para sobresalir al exterior de  
la caja 1.

15 La finalidad de la disposición descrita es la si-  
guiente:

Cuando se desea que el contenido comestible del re-  
cipiente superior 2 se cañente, basta únicamente tirar del  
hilo 8 hacia afuera, con fuerza adecuada. Dicho hilo 8 al  
20 ser solicitado presionará contra la cubierta 9 y la bolsa  
6 a los que rodea, dando lugar a su rasgado progresivo en  
dirección longitudinal; la misión de la lámina rígida 7  
es precisamente la de asegurar la permanencia de los luga-  
res de fijación del extremo del hilo 8' y de la bolsa 6,  
25 precisamente en lugares opuestos, y evitar además que se  
produzcan flexiones que anulasen la presión cortante de  
dicho hilo 8. Es obvio que al verterse el líquido 5 por  
encima del producto químico 4 se produce la reacción co-  
rrespondiente desprendiéndose calor. A su vez la línea de



189707

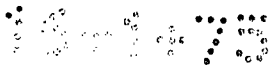
15 MAR 1973

rasgado 11 de la cubierta 9 permite que el referido calor se expanda con mayor eficacia hacia afuera, afectando directamente la base del recipiente superior 2.

Con el fin de lograr mejores efectos de calentamiento, las caras internas de la caja 1 van recubiertas de un material reflectante 12.

Es importante conseguir disponer dichos recipientes 2 y 3 en el interior de la caja 1, de modo que no puedan producirse desplazamientos de ningún tipo durante el almacenamiento, transporte o empleo de la misma. Para ello, la base del recipiente inferior 3 va unida a una plancha 13 convenientemente rígida cuyas dimensiones son aproximadamente iguales a las de la correspondiente cara de la caja 1, de modo que queda comprendida en su interior completamente ajustada. Evidentemente, de este modo se asegura la inmovilidad del recipiente inferior 3, lográndose igual efecto con el recipiente superior 2 al establecer su asiento sobre el inferior mediante realzado 14 configurado por su borde perimetral. Queda completada esta previsión, al establecerse que la anchura -A- de la caja 1 sea aproximadamente igual a la abarcada por el conjunto formado por la plancha 13 y los dos recipientes 2 y 3, de modo que queden ubicados en su interior con ajuste. En la figura 4 se representa graficamente esta dimensión.

En la figura 5 se ilustra el conjunto del envase después de haberse procedido a la apertura de la caja 1 y a la extracción de los dos recipientes 2 y 3. El recipiente superior 2 se halla a punto para ser abierto ya que su



189707 15 MAR 1973

contenido se encuentra adecuadamente caliente.

En la ejecución práctica del objeto del presente modelo de utilidad podrán variar cuantos detalles constructivos y configurativos no afecten, cambiándola o modificándola, a su propia esencialidad.

N O T A  
=====

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

10 1º.- Envase automáticamente calentable para el acondicionamiento de productos comestibles, que se caracteriza por el hecho de comprender una caja cerrada en cuyo interior van comprendidos dos recipientes asimismo cerrados y dispuestos en superposición, de cuales recipientes el situado en la parte superior contiene el producto comestible que se desea  
15 calentar antes de su ingestión, mientras que el recipiente situado en la parte inferior lleva en su interior un producto de naturaleza tal que al entrar en contacto con un líquido contenido en una bolsa asimismo comprendida en el interior del recipiente reacciona dando lugar a la producción  
20 de calor, todo ello bajo la particular circunstancia de venir previsto un medio sobresaliente al exterior de la caja cerrada que al ser debidamente accionado da lugar al rasgado de la bolsa contenedora del líquido reactivo, con la con-



189707

secuente producción de calor, y da lugar también al rasgado de la cubierta del correspondiente recipiente al objeto de que dicho calor pueda transmitirse por todo el interior de la caja calentando el recipiente superior y en consecuencia su contenido comestible, una vez logrado lo cual basta tan solo proceder a las aperturas de dicha caja y recipiente, sucesivamente, para dejar el producto listo y a inmediata disposición del consumidor.

2º. Envase automáticamente calentable según la reivindicación 1), que se caracteriza por el hecho de que el medio que comprende para ocasionar el calentamiento automático del recipiente superior está constituido por una lámina rígida de contorno preferentemente rectangular y longitud poco menor a la del recipiente inferior que lo contiene, cerca de uno de cuyos lados de dicha lámina va fijado uno de los extremos de un elemento filiar, tal como cuerda, hilo grueso o bramante, mientras que en el lado opuesto va fijado uno de los bordes de la bolsa contenedora del líquido destinado a reaccionar con el producto que se halla en el propio recipiente inferior, destacando asimismo el hecho de que el elemento filiar sobresale al exterior de la caja atravesando su recipiente y atravesando también la caja, y precisamente siguiendo un trayecto que lo hace pasar primeramente por debajo de la bolsa citada en toda su longitud hasta el borde de fijación a la lámina rígida, desde el cual se dirige, siguiendo sensiblemente la misma orientación, hacia el borde del recipiente para superarlo por el borde de su cubierta y sobresalir, orientándose en este lu-

10-1-73

18970715



gar en sentido inverso de modo que se dirige hacia un orificio de salida previsto en la caja situado en el extremo o lado opuesto, todo ello de manera adecuada para que al tirar del referido extremo sobresaliente del elemento filiar se de lugar a la tracción del mismo hacia el extremo de salida al exterior para lo cual se ocasiona el rasgado longitudinal de la bolsa y de la cubierta del recipiente inferior rodeados por el mismo en su trayecto primitivo descrito, señalándose que para obtener el efecto deseado dichas bolsa y cubierta del recipiente están constituidas a base de material de resistencia inferior a la del elemento filiar.

3º.- Envase automáticamente calentable según las reivindicaciones 1) y 2), que se caracteriza por el hecho de que para lograr una mejor expansión del calor por el interior de la caja una vez rasgado el recipiente inferior, las caras internas de aquella van recubiertas de material reflectante.

4º.- Envase automáticamente calentable según las reivindicaciones 1), 2) y 3) que se caracteriza por el hecho de que para asegurar la colocación de los dos recipientes en el interior de la caja se ha previsto en la base del recipiente inferior la incorporación de una plancha convenientemente rígida de dimensiones muy ligeramente inferiores a las correspondiente de la caja de manera que no puede producirse ningún desplazamiento de la misma, estableciéndose también que el recipiente superior asiente sobre el inferior entre los bordes de su boca adecuadamente realiza-

164175

12

189707

15



dos, completándose dicha prevención con el dimensionado  
de la anchura de la caja que es sensiblemente igual a  
la magnitud de anchura abarcada por los elementos que de-  
be contener, de modo que éstos quedan comprendidos en el  
5 interior sin posibilidad de juego o desplazamiento, sea  
cual fuere la posición de la caja.

4º.- ENVASE AUTOMATICAMENTE CALENTABLE PARA EL  
ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS COMESTIBLES.

Consta la presente memoria de doce hoja foliadas  
10 y mecanografiadas por una sola cara, y acompañadas de  
dos hojas de dibujos.

Madrid, 15 Marzo de 1973

Cafeterias Internacionales, S.A.

P. a.

PEDRO SUBRANES FERRER

p. p.

Pedro Subranes Molinés

15 MAR



189707

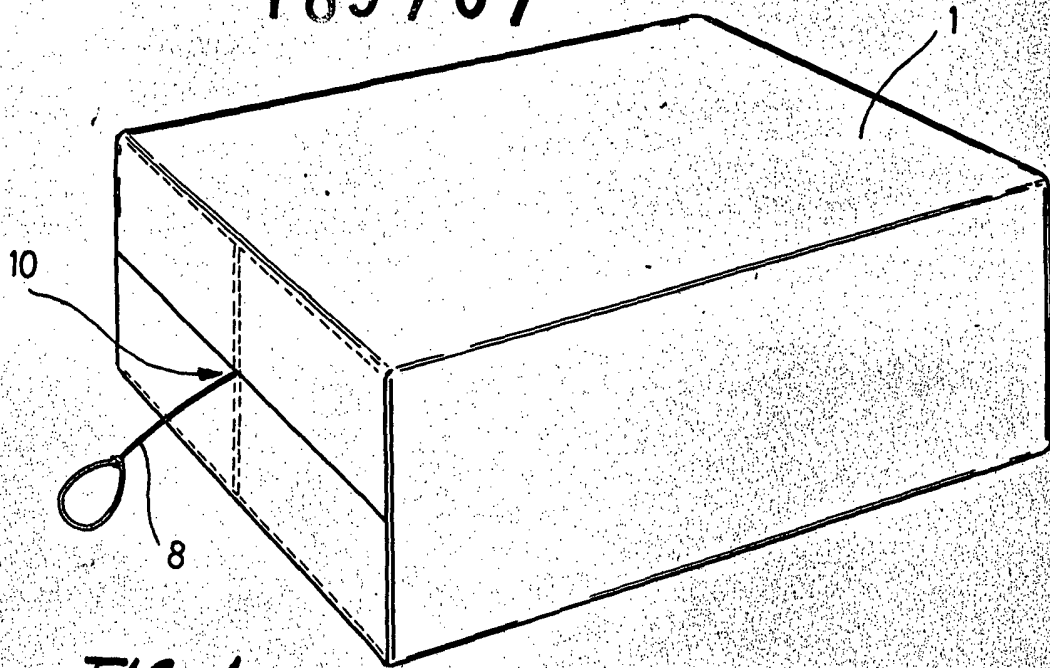


FIG. 1

FIG. 2

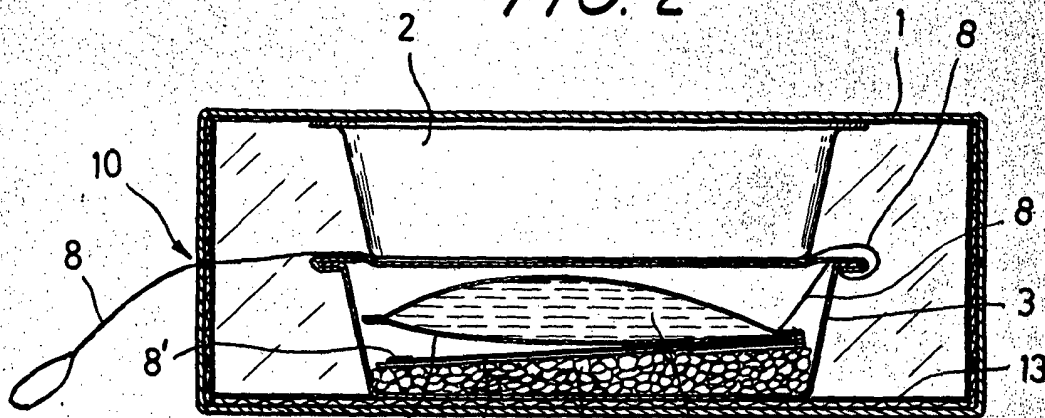
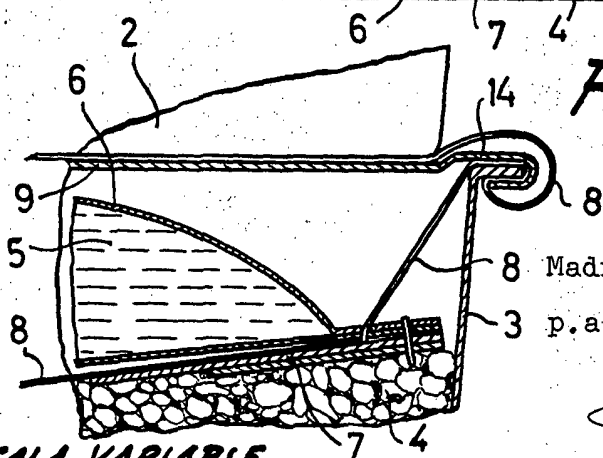


FIG. 3



ESCALA VARIABLE

Madrid, 15 Marzo de 1973

p. a.

PEDRO SUGRAÑES FERRER

p. p.

Edic. Pedro Sugrañes Ferrer

15 MAR



189707

FIG. 4

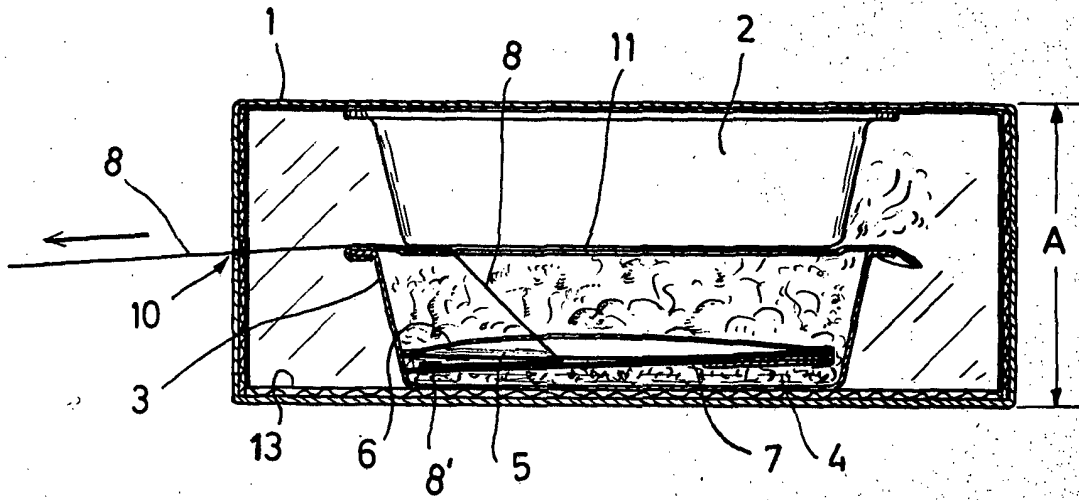
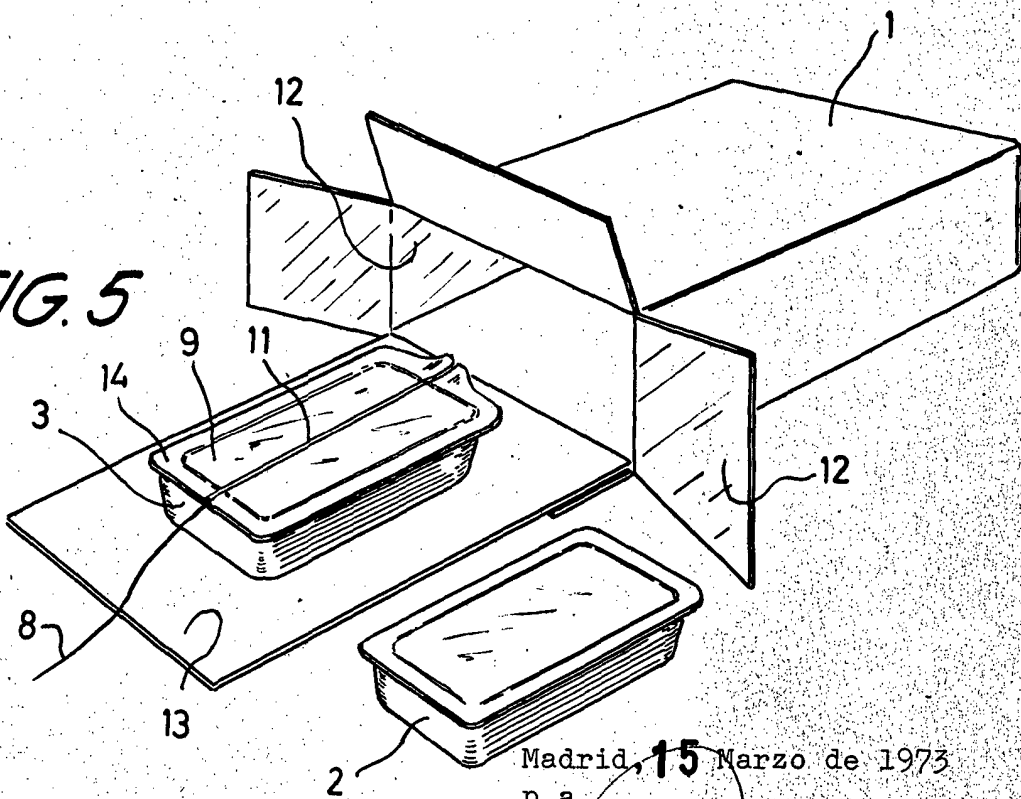


FIG. 5



Madrid, 15 Marzo de 1973  
p.a.

PEDRO SUGRAÑES FERRER

p. p.

Fdo. Pedro Sugrañes Molíns

ESCALA VARIABLE