



1917 07

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un.....

MODELO DE UTILIDAD.

SOLICITANTE: VACUPLAS, S.A., de nacionalidad española.

RESIDENCIA: Alda. Mazarredo, 7 -BILBAO-

ENUNCIADO: "TARRINA PERFECCIONADA PARA FLANES

Y SIMILARES DERIVADOS LACTEOS".

Prioridad: Patente n.º del

191707



1

La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad, de acuerdo con la vigente legislación; que, como el enunciado indica se trata de "TARRINA PERFECCIONADA PARA FLANES Y SIMILARES DERIVADOS LACTEOS".

5

10

Actualmente los flanes y similares derivados lácteos que vienen envasados en tarrinas, son extraíbles de estas para su deglución. Pero dichas tarrinas se ven afectadas por el problema de carecer de medios que faciliten la extracción de su contenido.

15

20

En este sentido el problema es resuelto ventajosamente por nuestra tarrina al disponer para ello de un fondo presionable expulsor, constituido por una zona convexa en cuya posición de apoyo está solicitada elásticamente hacia fuera por unas rugosidades radiales que la consolidan, pero que permiten la deformación hacia adentro de dicho fondo a causa de la presión digital obrante sobre el mismo, para reducir la capacidad de la tarrina y forzar así la expulsión de su contenido.

25

Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

30

La figura 1 es la vista en alzado de nuestra tarrina.

La figura 2 es la vista en planta, para observar en su fondo presionable unas rugosidades radiales.

191707



1

La figura 3 muestra en vista de perfil la sección longitudinal de la tarrina, según indicación de sección de la figura 1, para observar claramente la constitución de su fondo presionable, e indicado su desplazamiento expulsor hacia dentro.

5

En ellas se anotan las siguientes particularidades:

10

- 1.-Fondo expulsor.
- 2.-Rugosidades radiales de refuerzo.
- 3.-Círculo central de pulsado.
- 4.-Canal de refuerzo.
- 5.-Posición de apoyo.
- 6.-Posición de expulsión.
- 7.-Cuerpo de la tarrina.

15

Invasado el contenido, como flan, helado, o derivados lácteos similares, en la tarrina (7), su fondo expulsor (1), ligeramente remetido por su parte debilitada que rodea el canal de refuerzo (4), se encuentra apoyando su cara superficie convexa, es decir obligando a su posición normal o de apoyo (5) -ver figura 1-.

20

A tal posición (5) es obligado dicho fondo (1) por la acción elástica de varias rugosidades o nervaduras radiales (2), extendidas a partir del círculo de pulsado (3) constituyente de la parte apoyable de la superficie convexa del fondo (1). Estas nervaduras radiales (2) por su rigidez elástica refuerzan así mismo la pared del fondo (1) -ver figuras 2 y 3-.

25

30

Ahora bien la forma procedente de expulsión del contenido de la tarrina (7), es presionando con los dedos sobre el círculo central de pulsado (3) hasta conse-

191707



1

guir que por deformación la cara convexa de apoyo del fondo (1) pase a ser cóncava en la correspondiente posición de expulsión (6) -ver figura 3-.

5

Por tal motivo la deformación se consigue aun a pesar de la flexión elástica de las nervaduras (2) que posteriormente la descargarán para devolver al fondo (1) a su posición normal. (5).

10

Fundamentalmente la deformación del fondo (1) hacia dentro consigue empujar al contenido desplazándolo suficientemente para que se desprenda de la tarrina (7), cuyas paredes troncocónicas se encargarán posteriormente de facilitar el resbalamiento de extracción.

15

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir cambios de forma, materia y disposición en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

20

El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

25

N. O. T A:

El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre "TARRINA PERFECCIONADA PARA FLANES Y SIMILARES DERIVADOS LACTEOS", en todo de acuerdo con las siguientes,

30

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

1.-Tarrina perfeccionada para fla-



1 nes y similares derivados lácteos, caracterizada esencialmente
porque para efectuar la expulsión de su contenido conforma un
fondo presionable expulsor, de pared convexa exteriormente y
apoyable en su posición normal, la que adopta estando solici-
5 tada elásticamente hacia fuera por unas rugosidades que a su
vez la consolidan, pero que no obstante permiten la deforma-
ción contraria o hacia dentro de dicho fondo, motivada por la
presión digital sobre el mismo para reducir la capacidad de
la tarrina y forzar así la expulsión de su contenido.

10

2.-"TARRINA PERFECCIONADA PARA FLA-
NES Y SIMILARES DERIVADOS LACTEOS".

15

Según queda sustancialmente descri-
to en la presente memoria descriptiva que consta de cinco ho-
jas mecanografiadas por una sola cara acompañada de sus corres-
pondientes dibujos.

Madrid, 22 MAY. 1973

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ - LOAYSA PINZON
P.P.

20

25

30



Fig.1

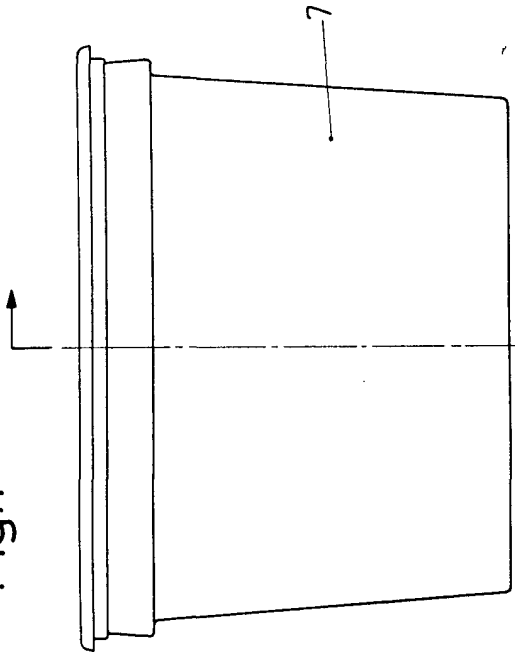


Fig.3

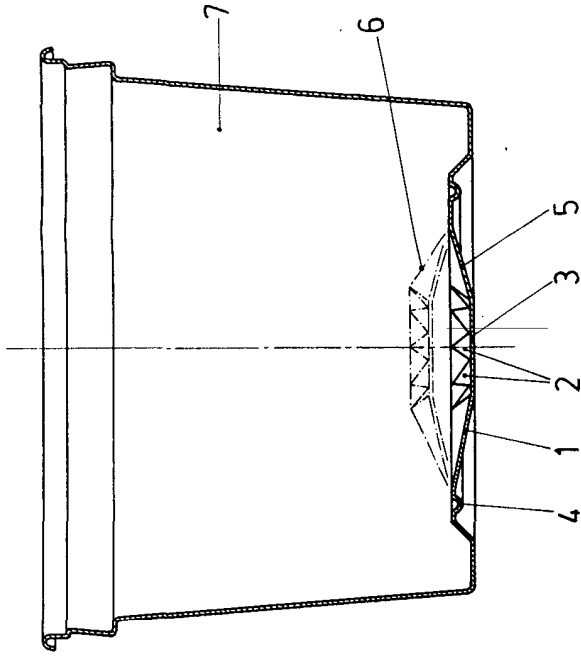
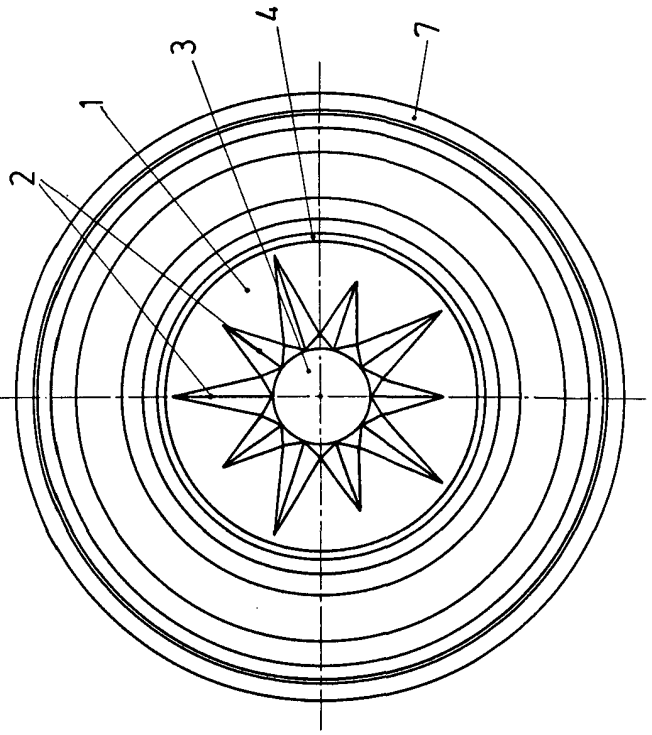


Fig.2



Escala variable
Madrid 2 MAY 1973
El Agente Oficial
MIRUEL FERRANDEZ / CAYSA PINZON
P.P.

