

81178



195739

28 JUL 1978

(Procede de la Patente de Invención  
390.660).

Cl. Cl.:	B65D
----------	------

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a la solicitud de un

MODELO DE UTILIDAD

Solicitante: DIAMOND INTERNACIONAL CORPORATION.

Domicilio: 733 Third Avenue, NEW YORK, N.Y. 10017, USA.

Enunciado: "UNA BANDEJA MOLDEADA PARA EL ENVASE DE CAR-  
NE, PESCADO O POLLO".

Prioridad: De la solicitud de patente estadounidense -  
No. 53.545 del 9 de julio de 1.970.

5 1 1 7 8

- 2 -

195739

28



1

EXTRACTO DE LA DESCRIPCION

5

El presente invento se refiere a un recipiente con fondo abierto destinado a contener productos alimenticios, y más particularmente a un recipiente para alimentos destinado a ser utilizado para envase de carne, pollo y pescado, conjuntamente con una película de embalaje de plástico y en el cual la pared de fondo está sustituida por una pluralidad de ventanas abiertas.

10

15

20

25

30

Las bandejas de pulpa moldeada para alimentos han prestado servicio a la industria de envase de productos alimenticios de manera satisfactoria durante numerosos años para el envase de carne, pescado y pollo. Estas bandejas presentan la ventaja, además de su precio de coste y de venta reducido, de ser limpias, fuertes y seguras, de ser bio-degradables para reducir el problema de contaminación por medio de sólidos, y de ser capaces de absorber el líquido y los jugos que salen de la carne, del pescado y del pollo. Sin embargo, a pesar de las numerosas ventajas de estas bandejas de pulpa moldeada, se ofrecen ahora bandejas de plástico transparente que reivindican la ventaja de facilitar la vista del producto por parte del consumidor; sin embargo, estas bandejas de plástico transparente padecen los defectos de una resistencia reducida, de un mayor coste y de ser fabricadas con un material no bio-degradable, de producir la aglomeración de los líquidos producidos por la carne, el pescado y el pollo envasados, produciendo así no solamente la decoloración del producto envasado, sino que además opacifica el embalaje propiamente dicho suprimiendo la visibilidad que estas bandejas pretendían ofrecer al consumidor.



1           Por consiguiente, un objeto del presente invento consiste en subsanar los defectos de la técnica anterior.

5           Otro objeto del invento consiste en facilitar una bandeja de pulpa moldeada para el envase de carne, pescado y pollo, que, a pesar de ser hecha de material opaco, facilite un elevado grado de visibilidad del producto envasado.

          Otro objeto del invento consiste en realizar el envase limpio, seguro y eficaz de carne, pescado y pollo.

10           Estos objetos, así como otros objetos y la naturaleza y las ventajas del presente invento se verán más claramente en la descripción que sigue de algunos modos de realización del invento, que se da a título de ejemplo, conjuntamente con los dibujos adjuntos, en los cuales:..

15           La figura 1 es una vista en elevación frontal, parcialmente abierta, de una bandeja de envase de carne de acuerdo con el invento.

          La figura 2 es una vista en perspectiva mirando hacia el interior de la bandeja de la figura 1.

20           La figura 3 es una vista del fondo de la bandeja de las figuras 1 y 2, mirando desde arriba.

          La figura 4 es una vista en elevación frontal, parcialmente abierta, que representa un segundo modo de realización de una bandeja de envase de carne de acuerdo con el invento.

25           La figura 5 es una vista en perspectiva mirando hacia abajo en dirección al interior de la bandeja de la figura 4; y

          La figura 6 es una vista del fondo de la bandeja de las figuras 4 y 5 mirando desde arriba.

30           En las figuras 1-3, se representa una bandeja 10 de



1            envase de productos alimenticios, destinada al envase de  
 2            carne, pescado o pollo en asociación con una capa de re-  
 3            cubrimiento de plástico o de celofán termoadhesivo. La  
 4            bandeja 10 para productos alimenticios está provista de  
 5            manera convencional, de cuatro paredes laterales inclina-  
 6            das hacia arriba y hacia el exterior 12, 14, 16 y 18, uni-  
 7            das cada una a las paredes adyacentes por una porción re-  
 8            dondeada 20. Cada pared lateral así como las porciones re-  
 9            dondeadas intermedias están provistas en su porción extre-  
 10           ma de un nervio o pestaña 22 inclinada hacia abajo y hacia  
 11           el exterior.

12           En lugar de estar provista de una pared de fondo pla-  
 13           na de la manera convencional, la bandeja 10 está provista  
 14           de una pluralidad de nervios 24 que se extienden entre el  
 15           fondo de las porciones de pared 14 y 18, y, en ángulos  
 16           rectos respecto a éstos, una pluralidad de nervios 26 que  
 17           se extienden entre las paredes laterales 12 y 16.

18           Tal y como puede verse en las figuras 1 y 3, estos  
 19           nervios tienen una sección transversal en forma de V in-  
 20           vertida, y se terminan en sus porciones superiores, que  
 21           forman el fondo de la bandeja, en el vertice de la V. En  
 22           cada pared lateral, el fondo 25 de los nervios en forma  
 23           de V 24 y 26 se termina en una posición adyacente al fon-  
 24           do 21 de las paredes laterales. Por consiguiente, se ob-  
 25           servará que las paredes laterales se terminan en un pla-  
 26           no que pasa igualmente por el fondo de las V invertidas,  
 27           tal y como se ve más claramente en la figura 1, donde el  
 28           fondo verdadero de la bandeja sobre el cual descansa la  
 29           carne, el pescado o el pollo, corresponde a una cierta  
 30           altura encima del plano inferior final de las paredes la-

1953

28 JUL



1 terales.

Ya que la carne, el pescado o el pollo descansa en el vertice de los nervios en forma de V invertida 24 y 26, se observará que el soporte constituido por el fondo de la bandeja tiene la forma de una pluralidad de contactos lineales que ocupan una superficie de contacto mínima. Cuando la carne, el pescado o el pollo están envasados en la bandeja 10 y una vez que el contenido de la bandeja y la bandeja 10 han sido envueltos con la película de plástico o de celofán adherida termicamente, se entiende que la parte superior del envase permite inspeccionar libremente los productos alimenticios envasados, lo que es normal. Sin embargo, cuando se da la vuelta a la bandeja, aproximadamente 90 a 95% de la parte inferior del contenido envasado seguirá siendo visible por las ventanas separadas entre los nervios cruzados 24 y 26. La inspección de la parte inferior de los productos alimenticios es facilitada inclinando el envase y observando a través de las ventanas en una dirección paralela a las paredes de los nervios.

Las características principales del invento son obtenidas dando a los nervios transversales 24 y 26 una sección transversal en forma de V invertida. La forma en V no solamente facilita la resistencia máxima que impide el aplastamiento hacia el interior de la pared lateral, en caso de envolver el envase con una presión excesiva, sino que la forma en V invertida facilita la visibilidad máxima, tal y como se ha indicado más arriba a través de la ventana abierta con la ventaja suplementaria de facilitar la separación de las bandejas adyacentes después de



1 su transporte y antes de llenarlas y embalarlas. Cuando  
 la bandeja esta hecha de pulpa como es preferible, es  
 igualmente capaz de absorber los líquidos que exudan de  
 los alimentos, impidiendo que estos líquidos se aglome-  
 5 ren y mermen la visibilidad o afecten de otro modo las  
 cualidades de conservación del contenido de la bandeja.

Un segundo modo de realización de bandeja 100 está  
 representado en las figuras 4-6. Como en el caso de la  
 bandeja de las figuras 1-3, la bandeja 100 está provi-  
 10 ta de cuatro paredes laterales 120, 140, 160 y 180, de  
 una pestaña periférica 220 y de unos nervios de fondo 240  
 y 260, cuya sección transversal tiene la forma de una V,  
 y que se cruzan en ángulos rectos para formar unas ven-  
 tanas rectangulares. Sin embargo, la bandeja 100 difiere  
 15 de la bandeja 10, porque el fondo de las paredes latera-  
 les 120, etc, se termina en la parte superior en lugar  
 de la parte inferior, de los nervios en forma de V inver-  
 tida 240 y 260. Por consiguiente, tal y como se ve en la  
 figura 4, la pared lateral 180 se termina en su borde in-  
 20 ferior 181 en un plano que pasa por el vertice de los ner-  
 vios en forma de V invertida 240 y 260. De la misma mane-  
 ra, se observará que el borde inferior 141 de la pared  
 lateral 140 y el borde inferior 121 de la pared lateral  
 120 se terminan en el mismo plano. Para facilitar un so-  
 25 porte para los nervios 240 y 260, las paredes laterales  
 están provistas de porciones que sobresalen hacia abajo  
 122, 142, 162 y 182.

En el caso de envase de huevos por ejemplo cuando  
 se utilizan modelos de parte superior macizas y visibles,  
 30 para cumplir los deseos de algún cliente particular, la

047775

- 7 - 195739



28 JUL 1975

1 bandeja para productos alimenticios del invento permite  
la visibilidad a los consumidores que la desean, conser-  
bando sin embargo numerosas ventajas de los envases maci-  
zos para productos alimenticios, hechos de pulpa moldeada.  
5 Teniendo a su disposición este tipo de bandeja que  
permite la observación visual, el cliente puede elegir  
entre la utilización de una bandeja de fondo macizo o  
de una bandeja de fondo dotada de visibilidad que se adap-  
te mejor a sus necesidades de embalaje del producto ali-  
10 menticio que ha de contener.

La descripción anterior de los modos de realización  
particulares revela de manera tan completa la naturaleza  
general del invento que aplicando conocimientos corrien-  
tes, estos modos de realización particulares pueden ser  
15 modificados fácilmente y/o ser adaptados a varias aplica-  
ciones sin alejarse del concepto genérico, y, por tanto,  
estas adaptaciones y modificaciones han de ser incluidas  
dentro del significado y del alcance de los modos de rea-  
lización equivalentes a los que han sido descritos. Se  
20 entiende que la fraseología o la terminología utilizada  
aquí sirve solamente al objeto de la descripción y no cons-  
tituye limitación alguna.

En resumen, la presente Modelo de Utilidad, que se  
solicita deberá recaer sobre las siguientes :

25 REIVINDICACIONES

1. Una bandeja moldeada para el envase de carne, pes-  
cado o pollo, conjuntamente con una película de recubrimien-  
to transparente termoadherida alrededor de ella, incluyendo  
dicha bandeja por lo menos una pared lateral inclinada ha-  
30 cia arriba y hacia el exterior que define la extensión pe-  
riférica de dicha bandeja caracterizándose dicha bandeja -



54178

- 195739

28 JUN 1971



1            Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de nueve páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 27 de abril de 1.971.

5

BERNARDO UNGRIA

p.p.

10

•••••  
•••••  
•••••  
•••••  
•••••  
•••••  
•••••  
•••••  
•••••  
•••••

15

20

25



FIG. 1.

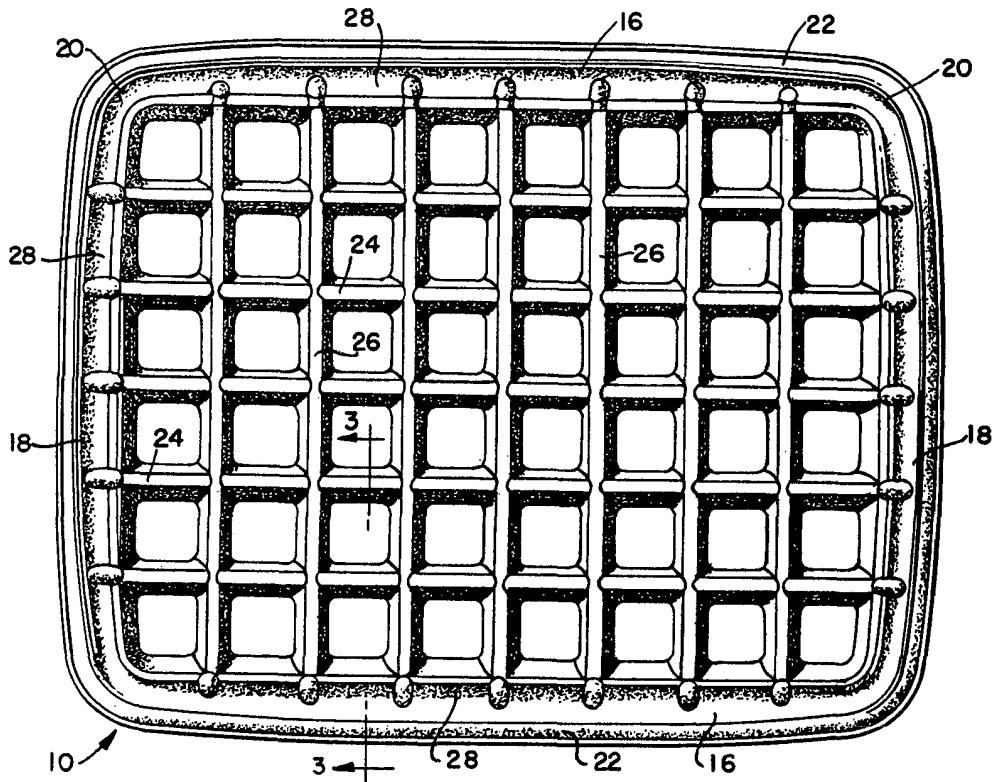


FIG. 2.

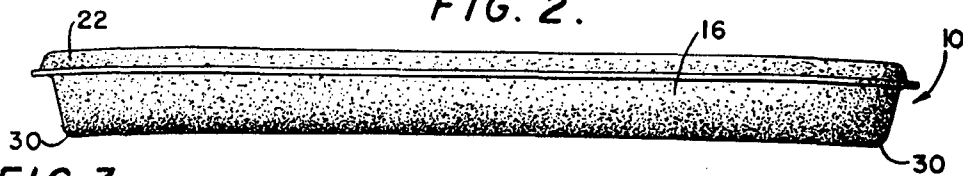


FIG. 3.

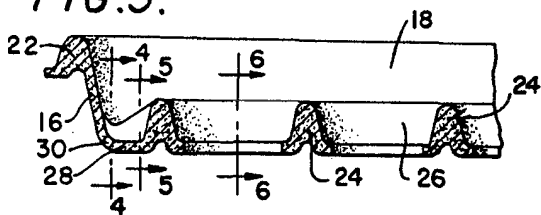


FIG. 4.

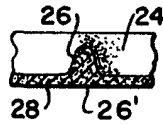


FIG. 5.

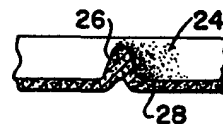


FIG. 6.



ESCALA VARIABLE  
MADRID, 27 DE Abril DE 1971  
BERNARDO UÑERÍA  
P. P.



FIG. 7.

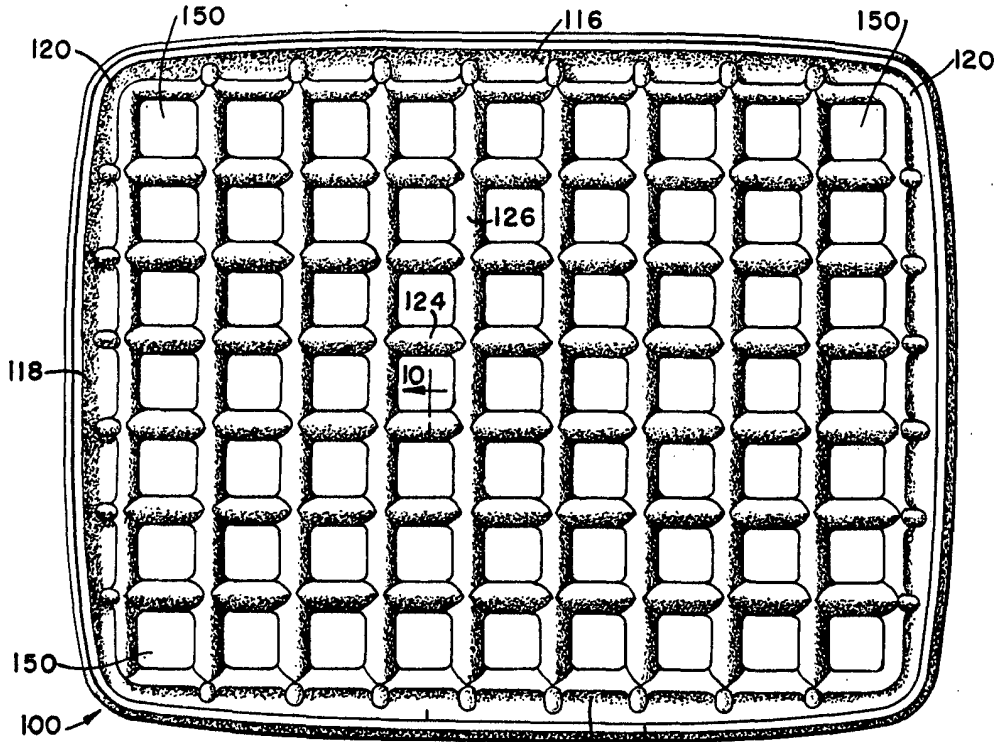


FIG. 8.

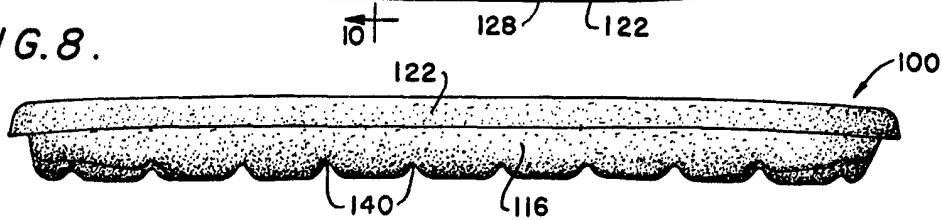


FIG. 9.

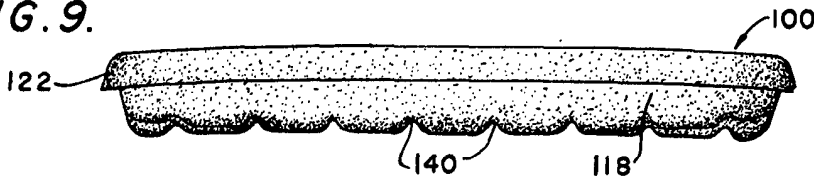
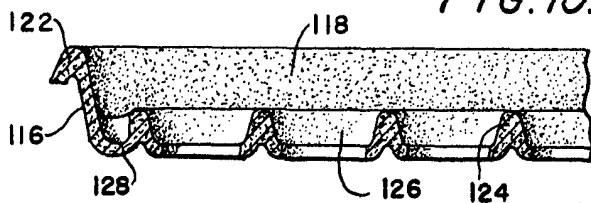


FIG. 10.



ESCALA VARIABLE  
MADRID, 27 DE Abril DE 1971  
BERNARDO UZCÁIN  
P. P.