



ESPAÑA

ES 224045 Y
FECHA DE PRESENTACION
27 OCT. 1976

MODELO DE UTILIDAD

C 27 OCT. 1977



30 PRIORIDADES: 31 NUMERO 69646-A/75	32 FECHA 27-10-75	33 PAIS ITALIA
--	----------------------	-------------------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL B65D
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"ENVASE NO RECUPERABLE, EN PARTICULAR PARA CARNES Y VIANDAS COCIDAS"

71 SOLICITANTE (S)
INTERELCO Ditta individuale di FALAVIGNA Dott. Carlo Alberto.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Via Briante, 151 - SOMMA LOMBARDO (Varese) - ITALIA.

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.

MAU/ij/6.055

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
5 nacional, de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la vigente Legis-
lación sobre Propiedad Industrial que, como el enunciado indica,
se trata de "ENVASE NO RECUPERABLE, EN PARTICULAR PARA CARNES Y
VIANDAS COCIDAS".

10 En la industria de la alimentación es conocido
el empleo de envases no recuperables en los que se envasa una de-
terminada cantidad de carnes u otras viandas crudas que, junto con
el envase, son enviadas a los hornos de cocción, y sin posteriores
manipulaciones son dirigidas al almacenado y de allí a los puestos
de venta.

15 Los envases no recuperables conocidos en la ac-
tualidad son de tipo vario y de materiales diversos y todos presen-
tan la característica de estar preformados y por ello de ocupar un
notable espacio durante su permanencia en almacén antes de ser em-
pleados.

20 El almacenaje de los envases preformados cons-
tituye un serio problema, que es fácil de intuir si lo referimos a
la capacidad productiva de las grandes factorias dedicadas a la
preparación de productos alimenticios en general, con un elevado
índice numérico de unidades producidas por día.

25 Una finalidad de la invención es la de materia-
lizar un envase no recuperable, para productos alimenticios en ge-
neral, adecuado especialmente, si bien no exclusivamente, para ja-
món y espaldillas cocidas de cerdo, de tal forma que adopta una di-
mensión volumétrica de consideración únicamente en el momento de
su utilización, con el fin de ocupar el mínimo espacio en almacén
30 durante el tiempo que no haya de ser empleado.

1 Otro objetivo de la invención es el materializar un envase no recuperable al que en el momento de su formación efectiva pueda dársele cualquier forma perimétrica previamente establecida, por estar tal envase constituido por una banda perimétrica exenta de bases.

5 Una ulterior finalidad de la invención es la de materializar un envase no recuperable de un costo de producción limitado y de total garantía en cuanto que se ajusta a las características higiénicas y de resistencia mecánica.

10 A la vista de las finalidades anteriormente expuestas, el envase no recuperable en cuestión, carente de bases, se caracteriza por el hecho de estar constituido originariamente por una tira plana rectangular, de espesor limitado y altura y longitud deseados, obtenida con materiales cuyo empleo para contener sustancias alimenticias está permitido; dicha tira, por estar provista de trazos transversales de plegado, obtenidos mediante una máquina de hacer cajas, y por un par de cortes en hendidura, uno por cada extremo opuesto, siendo dichas hendiduras paralelas a las líneas de plegado y contrapuestas, permiten el rápido enganche de ambos extremos de la tira, con lo que viene a transformarse en un sólido de perímetro cerrado, cuya forma geométrica variable viene definida en planta por la disposición y número de las líneas de plegado previamente establecido, constituidas por los trazos transversales.

25 Es evidente que las tiras planas, destinadas a formar los envases, ya recortadas y con los extremos ranurados, se almacenan por superposición y ocupan un espacio mínimo, en relación con el espacio exigido por otro número igual de envases de volumen equivalente a los que pueden obtenerse con las mismas tiras y que se forman de manera definitiva en el momento de su llenado,

30

1 por el mismo operario encargado de dicha operación.

Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto representamos (a título de ejemplo meramente ilustrativo y no limitativo) una forma preferente de realización industrial, a la que nos remitimos en nuestra descripción; sobre dicho plano:

La figura 1 representa una tira de material adecuado destinado a constituir un envase.

La figura 2 muestra la misma tira provista de cortes extremos y trazos de plegado.

La figura 3 muestra el envase, o molde para jamones y espaldillas cocidas de cerdo, obtenido de la tira representada en las figuras anteriores.

Según lo antedicho la tira semi-rígida (1), de cualquier material adecuado, admitido por la ley para formar envases de sustancias alimenticias, es de altura y anchura variables, establecidas en función del volumen del contenido al cual va destinado el envase, en tanto que su espesor es del orden de algunos milímetros.

Dicha tira (1) va dotada por estampación del par de hendiduras o cortes terminales contrapuestos (2) que, preferentemente, tienen un largo correspondiente a la mitad del ancho de la tira misma o algo mayor, también por estampación se practican en el cuerpo de la tira líneas de plegado (3) previamente establecido, paralelamente a los cortes (2).

Las líneas (3) de plegado pueden adoptar cualquier separación diferente a la representada a título de ejemplo y del mismo modo su número se establece en función de la forma geométrica que se quiera dar al molde o envase.

La tira (1), preparada en la forma descrita y

1 representada en la figura 2, se dobla fácilmente, engancho-
entre sí sus dos extremos, como se representa en la figura 3, merced
a la presencia de los cortes o hendiduras (2).

5 El envase anular obtenido de esta forma, de ba-
ses abiertas, se llena de la manera conocida, se cierra al vacío
en el embalaje final y se envía al horno de cocción. El material
de que está constituida la tira (1) resiste la temperatura del hor-
no y no presenta deformaciones sensibles por causa del efecto tér-
mico.

10 El envase representado en la figura 3 está des-
tinado específicamente a contener y moldear el jamón o las carnes
procedentes de espaldillas de cerdo.

15 Es obvio que, dando las dimensiones y la forma
deseada al envase, el contenido alimenticio puede igualmente ser
diferente del hasta aquí citado.

En cualquier caso, los envases procedentes de
la fase de llenado se cierran al vacío en envoltorios dirigidos a
la cocción y esterilización de la forma conocida y lanzados al mer-
cado.

20 La extracción del envase en cuestión, respecto
al producto contenido, es tan fácil como el montaje del mismo, de
hecho, imprimiendo a los extremos (4) un movimiento de desenganche
el envase se abre y deja libre el contenido, el cual conserva la
forma perimétrica del envase mismo.

25 Una ventaja ulterior que se deriva del empleo
del envase en cuestión radica en el hecho de que éste, deseándolo,
puede ser recuperado, debidamente lavado y vuelto a utilizar, rea-
lizando de esta forma una notable economía posterior.

30 Obviamente el envase en cuestión no está limi-
tado a las disposiciones descritas y representadas.

1 enganche de los extremos y para el cierre anular de la tira.

2.- Envase no recuperable, en particular para
carnes y viandas cocidas, en todo de acuerdo con la primera reivin
dicación, caracterizado por el hecho de que al mismo puede dársele
5 cualquier forma geométrica de perímetro cerrado, variando el núme-
ro y la disposición de los trazos obtenidos por estampación.

3.- Envase no recuperable, en particular para
carnes y viandas cocidas, en todo de acuerdo con la primera reivin
dicación, caracterizado por el hecho de que hasta el momento de su
10 llenado se mantiene en forma de tira plana con el fin de ser alma-
cenado en el menor espacio.

4.- "ENVASE NO RECUPERABLE, EN PARTICULAR PARA
CARNES Y VIANDAS COCIDAS".

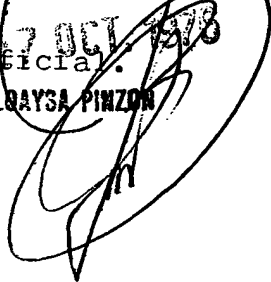
Según queda sustancialmente descrito en la pre
15 sente memoria descriptiva que consta de siete hojas, mecanografía-
das por una sólo cara, acompañadas de sus correspondientes dibujos

Madrid, a

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON

P. P.

17 OCT 1978


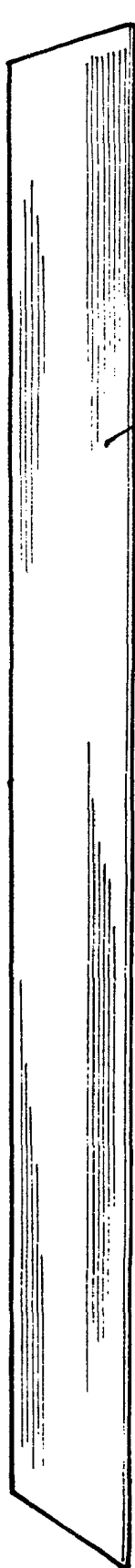


FIG. 1

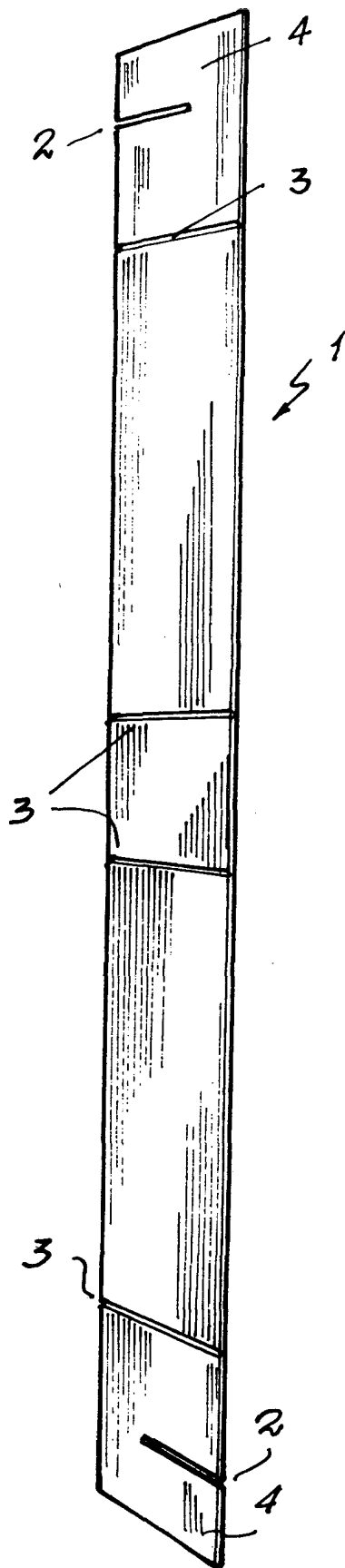
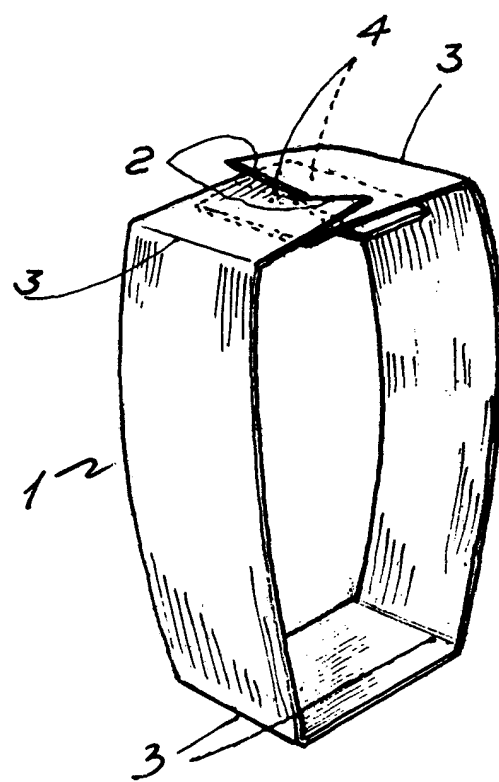


FIG. 2

FIG. 3



Escala variable

Madrid 7 OCT. 1976

El Agente Oficial

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON
P. P.