



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	Y
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			227617		
			25 MAR. 1977		

MODELO DE UTILIDAD

e 227617

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
CADUCADO		
47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL	
	B65J	
54 TITULO DE LA INVENCIÓN		
"Embalaje mejorado para galletas"		
71 SOLICITANTE (S)		
Rifaoli, S.A.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
Espluga de Francolí (Tarragona) - Calvo Sotelo, 20		
72 INVENTOR (ES)		
---		
73 TITULAR (ES)		
Rifaoli, S.A.		
74 REPRESENTANTE		
---		

Tal como se indica en el enunciado, la presente invención hace referencia a un embalaje mejorado para galletas.

Este embalaje queda constituido por un receptáculo termoformado, prolongado en su embocadura para establecer una valona exterior circundante, sobre la cual queda aplicada la cubierta, que es laminar y que permanece unida a la aleta mediante la aplicación de presión y calor hasta su termosoldado, para determinar entre ambos elementos un hueco hermético en el que se hallan acondicionadas las galletas.

10. Para un mejor entendimiento de cuanto antecede, se hace referencia seguidamente a la hoja de dibujos que forma parte de esta memoria, y la cual, dado su fin explicativo, debe ser considerada como no restrictiva a los efectos de la invención.

15. En el dibujo:

- Figura 1 es una vista en perspectiva de los dos elementos que integran el embalaje, mostrados por separado,

- Figura 2 es una vista del conjunto del embalaje, ya cerrado,

- Figura 3 es una vista en sección a la altura del plano A-B

20. de la anterior figura 2.

Los dos elementos son, pues, el receptáculo 1 y la cubierta 2.

El receptáculo 1 tiene el fondo 3 general rectangular siguiendo en la pared 4 circundante, que en su embocadura tiene la valona 5 en un plano sensiblemente paralelo al del fondo 3.

25.

3.

La cubierta 2 es una pieza laminar de dimensionado análogo al exterior de la citada valona 5.

5: Dispuesta así la cubierta 2 sobre esta valona 5, se procede a aplicar presión y calor hasta conseguir una franja termosoldada en todo el contorno, con lo que la oquedad entre estos dos elementos (receptáculo y cubierta) queda absolutamente incomunicada con el exterior, y las galletas allí contenidas tienen una conservación más prolongada que a través de las formas de embalaje hasta ahora conocidas.

10. Por supuesto que la operación de embalaje puede ser realizada mecánicamente en su totalidad, o bien con alguna de las fases efectuada de modo manual, por ejemplo la de carga de las galletas. Se trata de un aspecto en realidad ajeno a la actual invención, como lo es también el que se trabaje a presión atmosférica, bajo vacío, y con reinyección de un gas inert.

15.

En cuanto a materiales empleados, serán los idóneos a la finalidad a que se destinan. Preferiblemente el receptáculo 1 se obtendrá a partir de un complejo termoformable, mientras la cubierta 2 será un complejo termosoldable.

20. Se trata, en suma, de un embalaje muy sencillo, económico, vistoso y práctico, muy adecuado para el envasado de raciones de galletas, con una mayor garantía en cuanto al consumo en las mejores condiciones de conservación.

No obstante, este embalaje será variable en cuanto

25. no altere su esencialidad, que es la que se concreta en la

4.

reivindicación siguiente.

**N O T A.**

Se declara de novedad, propiedad y utilidad, para España y sus territorios, las siguientes

5.

**REIVINDICACIONES.**

1. Embalaje mejorado para galletas, caracterizado por estar constituido por un receptáculo termoformado, prolongado en su embocadura para establecer una valona exterior circundante, sobre la cual queda aplicada la cubierta, que es laminar y que permanece unida a la aleta mediante la aplicación de presión y calor hasta su termosoldado, para determinar entre ambos elementos un hueco hermético en el que se hallan acondicionadas las galletas.

10.

**2. Embalaje mejorado para galletas.**

Todo ello, tal y como se describe y reivindica en la presente memoria, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, y de una hoja de dibujos.

Barcelona, 14 de marzo de 1977.

RIFACLI, S.A.  
gerente




fig.1

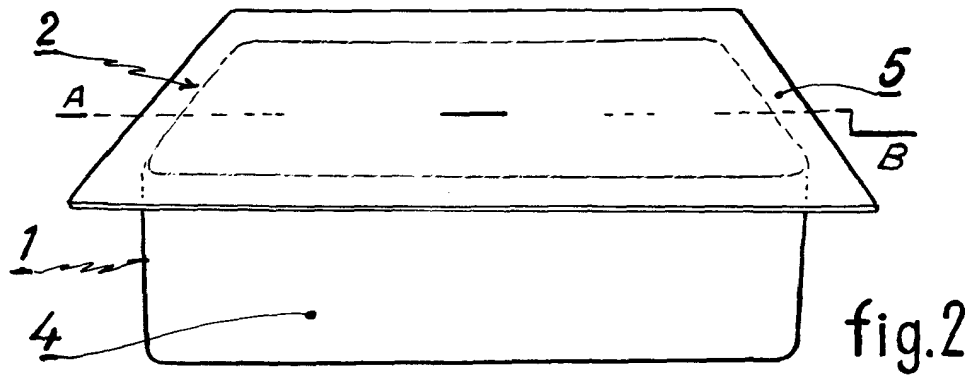
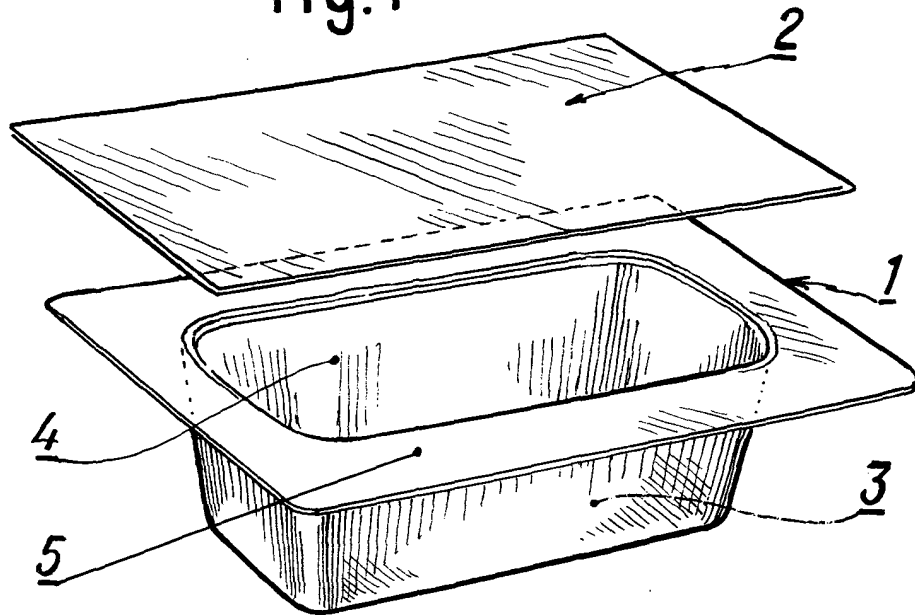


fig.2

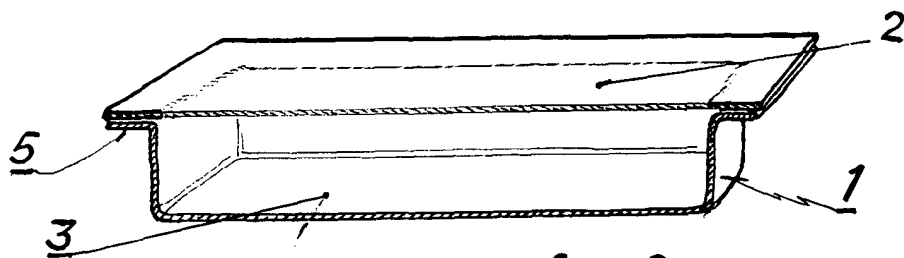


fig.3

RIFACLI, S.A.  
gerente

*[Handwritten signature]*

ESCALA VARIABLE