



ESPAÑA

227801

10	ES	11	NUMERO	10	Y
		21			
		22	FECHA DE PRESENTACION		
					14 ABR. 1977

MODELO DE UTILIDAD



30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD		51 CLASIFICACION INTERNACIONAL B65D
54 TITULO DE LA INVENCIÓN "ENVASE PERFECCIONADO PARA QUESOS FRESCOS O PRODUCTOS LACTEOS SIMILARES".		
71 SOLICITANTE (S) NICOPLAS, S.A.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Bº Inchausti. -CEGAMA- (Guipuzcoa).		
72 INVENTOR (ES)		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE D.MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.		

A.A./ah/6.303

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 Le-
5 gislación, que, como el enunciado indica, se trata de "ENVASE PER-
FECCIONADO PARA QUESOS FRESCOS O PRODUCTOS LACTEOS SIMILARES".

La presente invención hace referencia a un enva-
se para quesos frescos, el cual ha sido perfeccionado de tal forma
en sus características constructivas y funcionales que resulta -
10 particularmente ventajoso su empleo para el fin a que se destina.

Para ello, nuestro envase preconizado se consti-
tuye esencialmente a base de dos cuerpos cazoletas laminares su-
perponibles de material preferentemente plástico y que bien pudie-
ran ser de naturaleza transparente.

15 Una de esas cazoletas se constituye en tapa y
presenta en su embocadura un ensanchamiento perimétrico escalona-
do, mientras que la otra tiene conformado en su embocadura un re-
bordeado contorneante.

20 Esta peculiaridad constructiva posibilita un per-
fecto acoplamiento de ambos cuerpos entre sí, quedando el rebor-
deado de uno de ellos solapado por el ensanchamiento periférico
de la embocadura del otro en perfecta correspondencia de encaje.

25 Se ha previsto la posibilidad de que esos dos
cuerpos cazoleta puedan tener un borde común de abisagramiento,
que haga factible el abatimiento o desabatimiento de la del cuer-
po-tapa, así como de que esta vaya dotada con orificios de airea-
ción en el caso de que se precise ella.

30 En otro orden de cosas, cabe resaltar el hecho
de que sobre el fondo de la cazoleta base va apoyada una bandeja
postiza discoidal en funciones de asiento del queso o producto -

1 lacteo similar.

Esa bandeja va provista de agujeros para que el suero inherente al queso pueda ir depositado en el fondo del cuerpo cazoleta-base, pasando a través de ellos.

5 Por último, tanto en el reborde de la cazoleta-base como en el ensanchamiento periférico de la tapa quedan conformadas sendas pestañas para posibilitar la apertura de la tapa actuando en acción contrapuesta sobre ellas.

10 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.

15 Las figuras 1 y 2 son sendas vistas en alzado y planta de nuestro envase para quesos frescos.

La figura 3 es una vista en alzado del mismo envase pero con agujeros de aireación.

20 La figura 4 representa una vista también en alzado, viendose en ella como irían unidos ambos cuerpos de las cazoletas en el caso de tener un borde común de abisagramiento para el abatimiento o desabatimiento de la tapa.

25 Las figuras 5 y 6 son respectivas vistas en planta y sección transversal de la bandeja postiza discoidal en funciones de asiento del queso.

La figura 7 es un detalle ampliado en sección transversal, apreciándose en él como va solapado el reborde contorneante de la cazoleta-base por el ensanchamiento periférico de la tapa.

30 Nuestro envase, objeto de la presente invención, consta de dos cuerpos (1 y 2) laminares de material plástico con-

1 formados por sendas embuticiones en la constitución de respectivas
cazoletas (1 y 2).

5 Una de esas cazoletas (1) o tapa propiamente di-
cha -ver figura 4- presenta en su embocadura un ensanchamiento (3)
periférico escalonado hacia abajo; mientras que la otra cazoleta
(2) base posee, por su parte, en su embocadura un rebordeado (4)
contorneante.

10 Todo ello de modo que al superponer ambos cuer-
pos cazoleta (1y 2) el rebordeado (4) de la cazoleta-base (2)
queda solapado por el ensanchamiento (3) escalonado de la otra en
perfecta correspondencia de encaje y apoyo.

15 Otra de las características fundamentales de es-
te envase es el hecho de que en el interior de la cazoleta-base
(2), va apoyada sobre su fondo una bandeja (5) postiza discoidal
en funciones de asiento del queso, la cual presenta constituidas
una serie de orificios (6) a través de los cuales pasa el suero,
inherente al queso o líquido que se separa al coagularse la leche,
para depositarse en el fondo de la cazoleta (2) base.

20 En otro orden de cosas, se ha previsto la posi-
bilidad de que esos dos cuerpos cazoletas (1 y 2) tener un borde
(7) común lateral de abisagramiento que posibilita el abatimiento
o desabatimiento de la tapa (1), y por otra parte de que esta
vaya dotada con orificios de aireación en el caso de que se pre-
cisen.

25 Tanto en el ensanchamiento (3) periférico de la
tapa (1) como en el reborde (4) de la cazoleta-base (2), quedan
conformadas sendas pestañas (8), a modo de lengüetas, para servir
en funciones de asidero y posibilitar la apertura de la tapa (1)
actuando en acción contrapuesta sobre ella.

30 Descrita suficientemente la naturaleza del pre-

1 sente invento, así como su realización industrial, solo 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.

5 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.

N O T A

10 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre "ENVASE PERFECCIONADO PARA QUESOS FRES-COS O PRODUCTOS LACTEOS SIMILARES", en todo de acuerdo con las siguientes:

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

20 1.-Envase perfeccionado para quesos frescos o productos lacteos similares, caracterizado porque consta de dos cuerpos laminares superponibles de material preferentemente plástico, conformadas por sendas amplias embocaduras en la constitución de una cazoleta-tapa en cuya embocadura tiene conformado un ensanchamiento periférico escalonado, y de otra cazoleta-base de embocadura rebordeada contorneante, para que al superponer ambos cuerpos cazoleta este rebordeado quede solapado por el ensanchamiento periférico de la cazoleta-tapa en perfecta correspondencia de encaje, habiéndose previsto también que tanto en dicho rebordeado como en el ensanchamiento periférico de la otra cazoleta-tapa queden conformadas sendas pestañas a modo de lengüetas para servir en funciones de asidero posibilitando la apertura de la tapa actuando en acción contrapuesta sobre ellas; por otra parte en el interior de la cazoleta-base va apoyada sobre su base de fondo una

25

30

1 bandeja postiza discoidal, en funciones de asiento del queso o
producto lacteo similar, la cual bandeja va provista de una serie
de orificios para que el suero inherente al queso pase a través
de ellos depositándose en el fondo de la cazoleta-base.

5 2.- "ENVASE PERFECCIONADO PARA QUESOS FRESCOS O
PRODUCTOS LACTEOS SIMILARES".

Según queda sustancialmente descrito en la pre-
sente memoria descriptiva que consta de seis hojas mecanografiadas
por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

10 Madrid a,

14 ABR. 1977

El Agente Oficial.

MIGUEL FERNANDEZ LOYSA

15

20

25

30

