



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 MAR. 1980

| | |
|----|-----------------------|
| 11 | NÚMERO |
| 21 | 246899 |
| 22 | FECHA DE PRESENTACIÓN |

| | |
|----|--------------|
| 30 | PRIORIDADES: |
| 31 | NÚMERO |
| 32 | FECHA |
| 33 | PAIS |

| | |
|----|---|
| 47 | FECHA DE PUBLICIDAD |
| 51 | CLASIFICACION INTERNACIONAL B65 D 1/32 |

| | |
|----|--|
| 64 | TITULO DE LA INVENCIÓN "TARRINA PERFECCIONADA, PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS" |
|----|--|

| | |
|----|-----------------------------------|
| 71 | SOLICITANTE (S) VACUPLAS, S.A. |
|----|-----------------------------------|

| |
|---|
| DOMICILIO DEL SOLICITANTE Alca. Mazarredo, 7-4º BILBAO |
|---|

| | |
|----|---------------|
| 72 | INVENTOR (ES) |
|----|---------------|

| | |
|----|--------------|
| 73 | TITULAR (ES) |
|----|--------------|

| | |
|----|---|
| 74 | REPRESENTANTE D. JUAN DEL VALLE Y SANCHEZ. |
|----|---|

1.013-A/MV/t.

1 La presente memoria descriptiva tiene como fin
la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privi-
legio de explotación industrial y comercial exclusivo en el -
territorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con -
5 la vigente Legislación que, como el enunciado indica, se tra-
ta de "TARRINA PERFECCIONADA, PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

10 En el envasado de todo tipo de productos, de-
los que se denominan derivados lácteos, tales como: Yogur, -
quesos, etc., se vienen utilizando masivamente unas tarrinas-
de material sintético, como recipientes contenedores, que se-
cierran por su embocadura superior, mediante unos cuerpos la-
minares en funciones de tapas.

15 La presente invención tiene por objeto una ta-
rrina de este tipo, que ha sido sensiblemente mejorada en sus
características constructivas, dando como resultado una serie
de mejoras de importante entidad.

20 En efecto, de acuerdo con la solución ahora -
preconizada, la tarrina se constituye, del modo usual, por un
cuerpo general monopieza de material sintético, pero que pre-
senta una conformación definida por una parte superior tronco-
cónica de ligera conicidad, seguida de otra porción igualmen-
te troncocónica pero de mucha mayor conicidad,

25 De esta forma y al disponer a las tarrinas, -
una dentro de otra, en el apilamiento en vacío de las mismas,
estas zonas de acusada conicidad predeterminan el que se ori-

1 gine unas cámaras de aire que, a modo de colchones neumáticos, amortiguan dicha penetración y la delimitan.

5 Por otra parte, en las soluciones convencionales, en las que el cuerpo de la tarrina presentaba una misma conicidad desde arriba hasta su base, no era posible darle a esta conicidad un muy acusado ángulo, tanto por capacidad de la tarrina, como por estabilidad, estética, etc.

10 Esto predetermina que la base de la tarrina presente un dimensionado diametral prácticamente idéntico al de la embocadura, por lo que al instalar las tarrinas en las correspondientes bases taladradas de distribución y venta, es sumamente difícil el hacer penetrar a dicha base a través del correspondiente taladro, ya que sus dimensionados son básicamente coincidentes y hay que recurrir a un muy exigente centrado.

15 Por el contrario, con la solución ahora preconizada, tan solo la parte inferior presenta un dimensionado diametral sensiblemente menor que el de la tapa, lo cual, aunado a la acusada conicidad de esta zona da origen a que se produzca de inmediato un perfecto abocado de esta zona respecto al correspondiente taladro de paso, realizando posteriormente un guiado que simplifica enormemente el montaje.

20 Así mismo es de destacar que esta doble conicidad del cuerpo general, con una zona de reducido ángulo y otra de mayor ángulo, da lugar, en el vuelco de la tarrina, a

1 una mucho mejor salida del producto.

En efecto, es un principio conocido que entre cuerpos de conicidad complementaria se produce un acoplamiento, cuya fuerza de adherencia es mayor con ángulos de conicidad pequeños y menor con ángulos grandes.

5 Por ello, en la zona de gran conicidad de la tarrina, que precisamente debe de ocupar la parte superior - cuando se procede a su vuelco, es inmediato el desprendimiento del producto, estableciéndose así una acción a modo de empuje que favorece el seguido desprendimiento del resto del -
10 producto que contiene la tarrina.

Toda esta serie de características, junto - con otras que se verán con más detalle en la memoria numérica, se traducen en unas muy importantes mejoras que modifican sustancial y ventajosamente el carácter de la presente invención diferenciándola notoriamente respecto de todo lo hasta ahora conocido y confiriéndola vida propia ya de por sí.

15 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.

20 La figura 1 es una vista en alzado y seccionada a la mitad de la tarrina objeto de la presente invención, no habiéndose representado a la tapa en la parte seccio
25

1 nada, para poder apreciar así más claramente al cuerpo gene--
ral (1) de la tarrina, sobre el que radica la esencialidad -
del presente invento.

5 La figura 2 muestra la vista en planta supe--
rior de la tarrina, desprovista de su tapa.

La figura 3 es una media vista en sección -
que permite apreciar el comportamiento de la tarrina en el -
apilado en vacío de las mismas.

10 Las figuras 4 y 5 son sendas vistas en pers--
pectiva y esquemáticas que muestran distintas fases en el ma--
nejo o manipulación de la tarrina.

En ellas se anotan las siguientes particu--
laridades:

- 1.- Cuerpo general
15. 2.- Zona troncocónica de gran ángulo
- 3.- Zona troncocónica de reducido ángulo
- 4.- Embocadura
- 5.- Porciones cilíndricas superiores.
- 6.- Porción cilíndrica inferior
20. 7.- Acanaladura colectora.
- 8.- Remetido central
- 9.- Cámara de aire
- 10.- Base taladrada de soporte
- 11.- Taladros

25 La presente invención tiene por objeto una

1
5
tarrina de las utilizadas para el envasado de derivados lác—
teos, tarrina ésta, cuyo cuerpo general (1), de constitución -
monopieza y naturaleza sintética, es el que presenta las carac—
terísticas que determinan la esencialidad de la presente inven—
ción.

10.
En concordancia con esto, en la figura 1, puede apreciarse como el cuerpo general (1) presenta una embocadura (4) vuelta sobre sí misma, para a partir de esta embocadura - (4), quedar definidas unas porciones cilíndricas (5) de escasa altura, que se continúan en una muy amplia porción (3), tronco cónica y de reducido ángulo.

15.
A continuación de esta zona (3), es de ver, - en dicha figura 1, otra zona (2) igualmente cónica, pero con - una conicidad mucho más acusada que la de aquélla.

En efecto, la zona (3) presenta una conicidad del orden de los nueve grados, mientras que la zona (2) presenta un ángulo superior incluso a los cuarenta y cinco grados.

20
En esta doble conicidad, de las zonas (2 y 3) y precisamente en esta diferencia de ángulos, uno reducido y - el otro muy elevado, radica la esencialidad básica de la presente invención, tal y como se verá más adelante.

25
En continuidad respecto de la zona (2) es de ver una porción cilíndrica (6) de reducida altura que remata - ya en la base de la tarrina, base ésta en la que, tal y como - se aprecia en la figura 1, existen un remetido central (8) que

1 da lugar en su entorno a un acanalado anular (7).

Una vez visto todo esto, puede pasarse ya a -
describir cual es la funcionalidad de la tarrina así construí
da, apreciándose en la figura 3 el comportamiento de la misma
5 en su apilado en vacío.

En este apilado, las zonas (3) de menor conici
dad quedan prácticamente en contacto; mientras que las otras-
zonas (2), en virtud de su mayor conicidad, quedan con una -
cierta interdistancia, definiendo así una cámara de aire anu-
lar (9), que actúa como un colchón neumático, tanto en funcio
10 nes de amortiguación, como de delimitación durante dicho api-
lamiento.

Por otra parte, la acusada conicidad de la zo
na (2), permite reducir sensiblemente el dimensionado diame--
tral de la base de la tarrina, en un muy corto tramo de altu-
ra, sin afectar así prácticamente a la capacidad de la tarri-
na

De esta forma, si se desea disponer a las ta-
rrinas, para su distribución, comercialización etc., sobre -
unas bases o soportes (10) provistos de los correspondientes-
taladros (11) a través de los cuales pasarán aquéllas, se --
20 cumple, por la diferencia de diámetros entre la base y la em-
bocadura de la tarrina y por consiguiente por la diferencia -
de diámetros entre dicha base y el respectivo taladro (11), -
un perfecto e inmediato abocado, sin necesidad de tanteos, es
25 crupulosos centrados, etc.

1 Además, la conicidad de la zona (2) hace factible un posterior guiado; en el desplazamiento de la tarrina, hasta su asentamiento definitivo y facilita su manipulación.

5 Por otra parte y si se desea extraer todo el contenido de la tarrina, volcando a esta última sobre el recipiente oportuno, tal y como se indica esquemáticamente en la figura 5 del plano adjunto, la conformación de la zona (2) favorece sensiblemente la salida del producto.

10 En efecto, en el acoplamiento entre dos conformaciones cónicas influye básicamente el ángulo de las mismas, de modo que para ángulos pequeños se determina un muy fuerte agarre; mientras que para ángulos mayores va reduciéndose este agarre recíproco.

15 Siendo ello así, si toda la tarrina presentase una conicidad de reducido ángulo, tal y como la de la zona (3), el agarre entre ella y el producto que incorpore en su interior sería muy elevado, dificultando sensiblemente la salida de dicho producto.

20 Pero por el contrario, en la tarrina preconizada, al ser muy grande el ángulo de la zona (2), se cumple que al volcar la tarrina, el producto que se encuentre en esta zona (2) se desprende inmediatamente, efectuando un empuje directo sobre el resto del producto, lo que facilita así muy sensiblemente la salida de todo él.

25

1 En cuanto a la existencia de la acanaladura -
anular (7) de la base de la tarrina, la misma cumple unas --
funciones colectoras, es decir que el suero que vaya escu---
5 rriendo de la masa de producto contenido en la tarrina, ter-
minará alojándose en la acanaladura (7); de modo que cuando-
se abra la tarrina y si se toma el producto directamente en-
ella, no se produce así la mezcla entre este producto y el -
suero, a la vez que por las formas de la acanaladura (7), no
10 puede penetrar en ella la cuchara o elemento análogo que se-
utilice a tal fin.

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

 El solicitante, al amparo de los Convenios In-
ternacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el dere-
cho de extender esta demanda a los países extranjeros, si -
20 fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presen-
te solicitud.

N O T A

 El Modelo de Utilidad que se solicita como -
nuevo en España por veinte años, de acuerdo con la vigente -
25 Legislación sobre Propiedad Industrial deberá recaer sobre -

1 "TARRINA PERFECCIONADA, PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS", en todo de acuerdo con las siguientes:

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Tarrina perfeccionada, para productos alimenticios, caracterizada porque su cuerpo general define, a partir de su embocadura, una primera zona troncocónica de reducido ángulo y a continuación de ésta, otra zona también troncocónica, pero con un ángulo sensiblemente superior a la de aquélla, acabando en una porción cilíndrica de reducida altura que se extiende hasta la base, en la que existe un canal anular colector; todo ello de forma que en el apilado de las tarrinas vacías, esta doble conicidad da origen a una cámara de aire, a modo de colchón neumático de amortiguamiento y delimitación, a la vez que la zona de mayor ángulo faculta un opcional guiado en el montaje de la tarrina sobre sopor--
10 tes taladrados y facilita la salida de todo el producto en el selectivo volcado de la tarrina.

20 2ª.- Tarrina perfeccionada, para productos alimenticios, en todo de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizada porque la zona de menor conicidad presenta un ángulo del orden de 9º, en tanto que el de la de mayor conicidad es del orden de 45º.

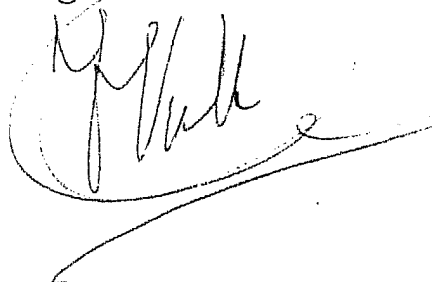
3ª.- "TARRINA PERFECCIONADA, PARA PRODUCTOS-
ALIMENTICIOS".

25 Según queda sustancialmente descrito en la -

1 presente memoria descriptiva que consta de once hojas mecano
grafiadas por una sola cara acompañada de sus correspondien-
tes dibujos.

Madrid, a 20 - XI - 79

5 El Agente Oficial



10.

15.

20

25

20.13.1979
Fig.1

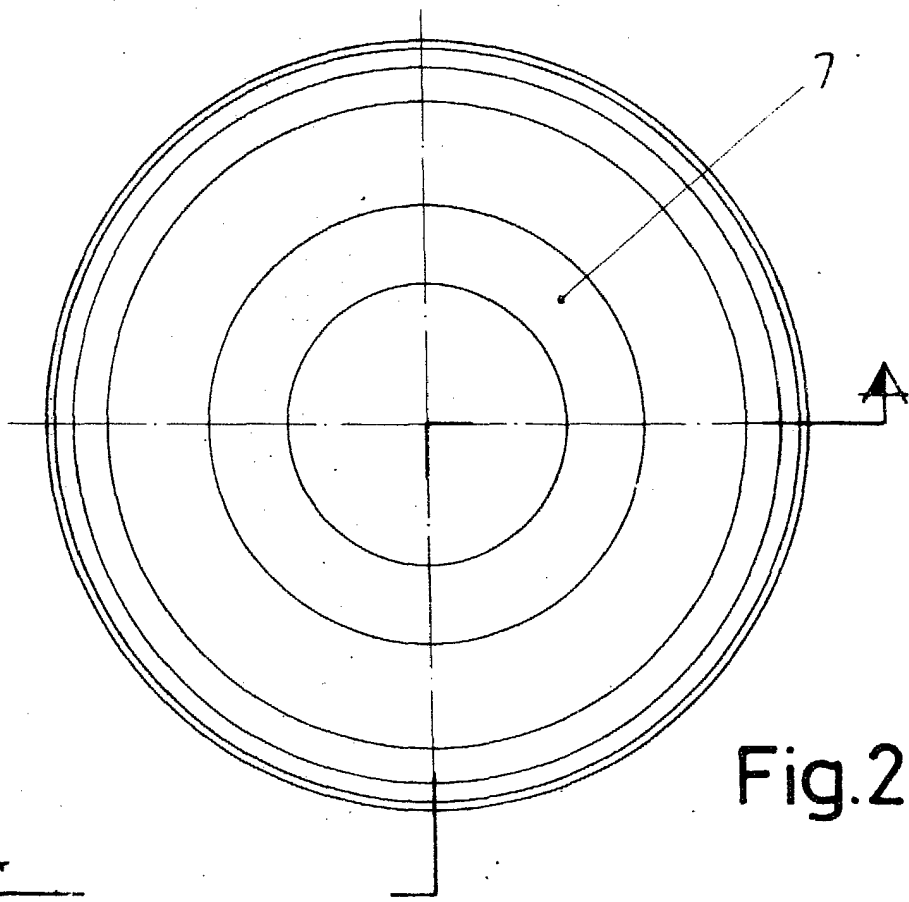
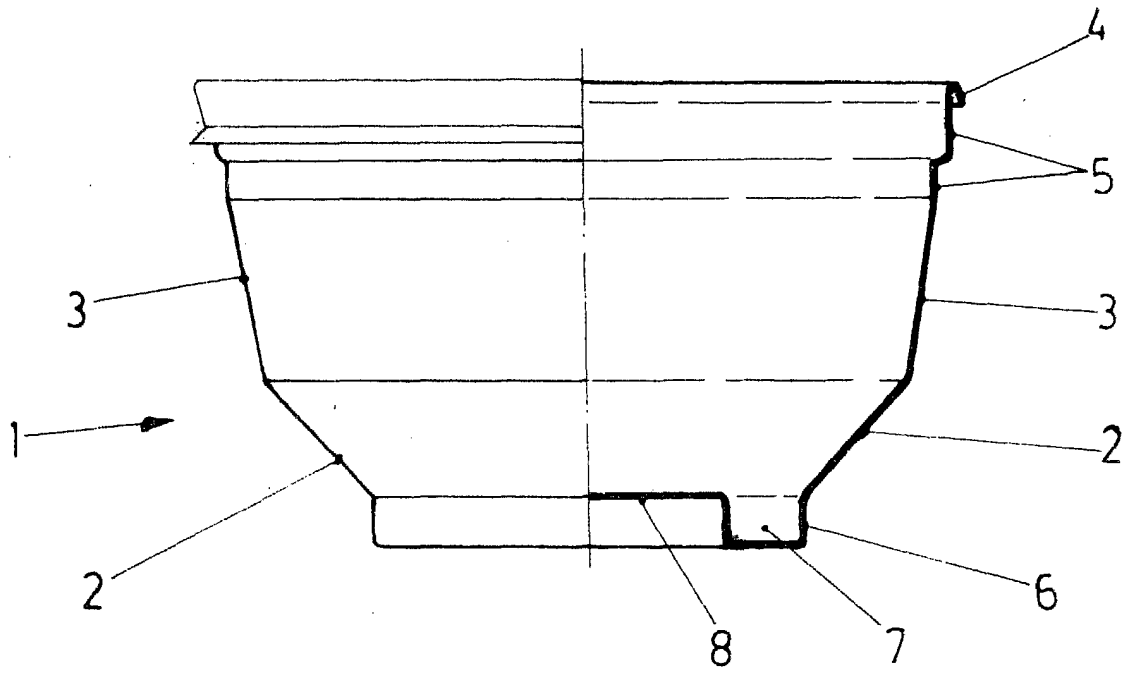


Fig.2

0701411079

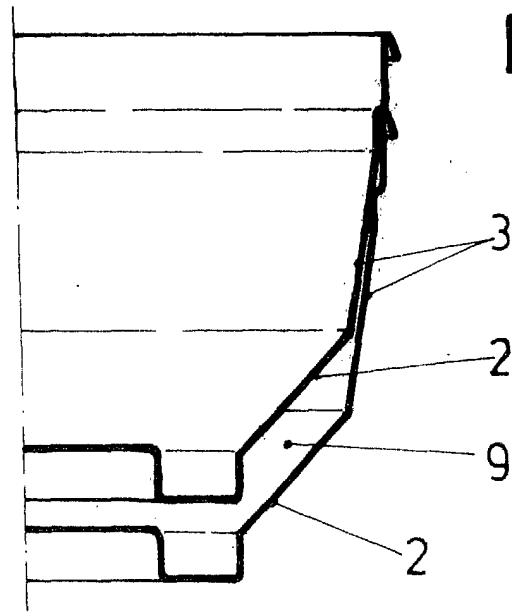


Fig.3

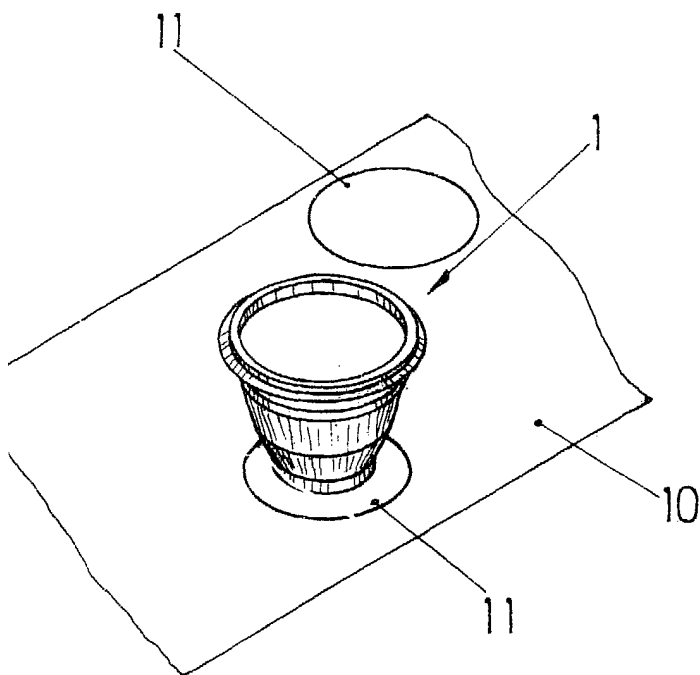


Fig.4

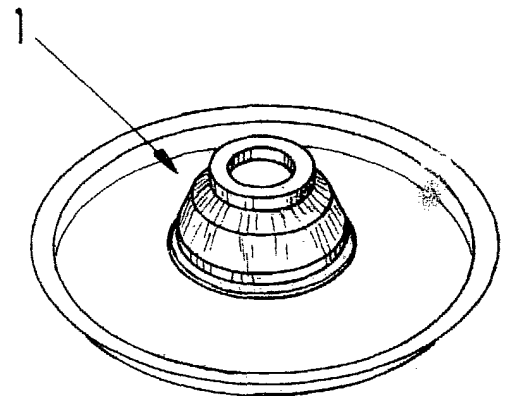


Fig.5

Escala variable

Madrid 20-XI-79

El Agente Oficial