

(18) ES	(11) NÚMERO <b>248971</b>	(19) Y
	(21) FECHA DE PRESENTACION	



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

1 JUN 1980

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL <b>B 65 D 85/76</b>
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

**ENVASE PARA QUESOS Y DERIVADOS**

(71) SOLICITANTE (S)

**D. BENEDICTO BENITO BENITO**

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

**MADRID- Belmonte de Tajo 63**

(72) INVENTOR (ES)

**el solicitante**

(73) TITULAR (ES)

**el solicitante**

(74) REPRESENTANTE

**PALOMA RODRIGUEZ DE RIVAS Y VILLEGAS**

La comercializacion de alimentos envasados, y muy especialmente los productos lacteos y sus derivados, como los quesos frescos, necesitan un tratamiento muy específico tanto para su presentacion  
5 como para su almacenamiento, conservacion y transporte, dado que por sus características orgánicas suelen destilar jugos que en un corto periodo de tiempo estropean los envoltorios donde se expenden, así como caso de no tener envases adecuados es muy difícil su  
10 conservacion en disposicion de un perfecto estado para su consumo.

Estos y otros inconvenientes quedan eludidos por el envase que nos ocupa, con el cual se consigue el total aislamiento preestableciéndose siempre  
15 frescos, además, con la propia configuracion estructural del envase se evita que la pieza a conservar se quede adherida al mismo; que el líquido que reposa o destila quede aislado de la porcion, así como, porque el volumen que determina el propio envase está fabri-  
20 cado con un perfecto conocimiento del mercado y consumo de este tipo de alimentos, lo que determina piezas o porciones practicamente ideales en consumos medios.

Se trata en esencia, de un tarro base troncocónico de material aluminico, corrugado todo él en  
25 el sentido de su altura con su base mayor abierta y la inferior presentando una porción ligeramente cilíndrica perfectamente delimitada con su arista redondeada.

30 La base mayor presenta un borde plano pe-

riférico, que a su vez perimetralmente se rebordea hacia fuera por una pestaña redondeada a modo de cor- don o nervadura que refuerza el conjunto. Interior- mente, la base presenta una gran zona central a modo  
35 de corona circular con menor altura, con respecto al plano que determina la base superior, que la zona perimetrica delimitada por el angulo de la pared y un nervio concéntrico circundante o delimitador de ambas zonas de la base, con lo que en esta zona  
40 colateral se consigue una concavidad, presentando la zona central, toda ella, series de albeolos ciegos regularmente distribuidos.

Se complementa el conjunto con una tapa de material laminar rígido que presenta una gran zona  
45 central plana a modo de cajado en donde se acopla perfectamente la base inferior de otro envase; así como porque presenta un reborde que interiormente de- termina una uñeta o nervadura que garantiza el encaje por machiembredo de ambas piezas, contando además  
50 con una zona perimetrica plana que en un punto determinado de ella se prolonga a modo de aleta para facilitar el amarre y apertura del envase. . . .

Para la mejor comprension del objeto des- crito, adjunto a la presente solicitud se acompaña  
55 una hoja de dibujos en la que a simple titulo de ejemplo, no limitativo, se representa una forma prefe- rente de realizacion, susceptible de todas aquellas variaciones de detalle que no supongan alteracion fundamental.

60 En dichas dibujos sus figuras representan

como sigue:

FIGURA 1.- Alzado, seccion diametral de conjunto -envase/tapa- en situacion inoperante, proximos al acoplamiento lógico.

65 FIGURA 2.- Vista en planta de la tapa desde arriba.

FIGURA 3.- Vista en planta, desde arriba, del envase.

70 Las figuras han sido dotadas de referencias identicas, enumerandose a continuacion lo valores reseñados, asi como la relacion que guardan entre si y su conjunto.

En envase -1- esta constituido por un volumen hueco de material laminar corrugado inalterable, que presenta su base superior abierta con un doblez -2- que determina una pequeña plataforma -2- donde emerge por inflexión sobre si misma hacia fuera una pestaña -3- o nervadura de refuerzo del propio conjunto.

80 El volumen -1-, generalmente tronco-cónico, presenta su base menor con una zona ligeramente cilíndrica -4-, asi como interiormente dos zonas perfectamente delimitadas, una perimetrica -5- en donde se perfila un peraltado con inclinacion hacia la zona angular o borde y otra central -6- concentrica, en la que centralmente -7- se preven alveolos -8- que facilitan la inmovilidad de la pieza a contener.

85 La tapa -9- queda constituida por una lámina de material rígido, generalmente transparente, que adopta en su periferia interior la configuracion'

90

antagónica para su encaje en el reborde -3- por simple presión, garantizando esta hermeticidad y estanqueidad una nervadura -10- perimetral.

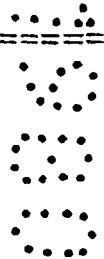
95 La base superior -11- de la tapa -9- presenta un cajeadado almenado en donde es susceptible de encaje o acoplamiento la base menor -4- de otro envase.

100 Para la apertura de la caja se cuenta en la tapa -9- con una pestaña -12- como prolongación del reborde, en una zona indeterminada del mismo.

La forma, los materiales y las dimensiones podrán ser variables, y en general cuanto sea accesorio y secundario siempre que no altere, cambio modifique la esencialidad del fin para el que ha sido creado.

110 Por último, se declaran de novedad en todo el Territorio Nacional las siguientes particularidades características sobre las cuales ha de recaer la CONCESION del privilegio de MODELO DE UTILIDAD que se solicita, conforme y al amparo del vigente Estatuto que rige sobre la Propiedad Industrial:

=====



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

115 PRIMERA.- "ENVASE PARA QUESOS Y DERIVADOS",  
 caracterizado por constituirse a partir de un volumen  
 de una sola pieza, de forma general tronco-cónica, de  
 material aluminico corrugado, que por su base menor,  
 cerrada, presenta una zona cilindrica con su borde  
 120 redondeado, y por su base mayor, abierta, , presenta  
 una deformacion en todo su perimetro que provoca una  
 plataforma plana en la que inmediatamente se produce  
 por inflexion un acordonamiento perimetral que detero  
 mina una nervadura circular que refuerza todo el borde.

125 SEGUNDA.-"ENVASE PARA QUESOS Y DERIVADOS",  
 segun reivindicacion primera, caracterizado porque in-  
 teriormente la base presenta dos zonas perfectamente  
 delimitadas o defininas, una externa, que forma con-  
 cavidad con la pared lateral del cono, ligeramente pe-  
 130 raltada hacia la escuadra, y otra central concéntrica  
 con la anterior en la que a su vez, en el centro de  
 la corona circular que configura, presenta una serie  
 de alveolos ciegos regularmente distribuidos que fa-  
 cilitan la inmovilidad de la pieza a conservar, que-  
 135 dando los jugos que lógicamente destilan, por la con-  
 figuracion concava peraltada, recogidos en la zona  
 circundante externa.

TERCERA.- " ENVASE PARA QUESOS Y DERIVADOS",  
 segun precedentes reivindicaciones, caracterizado tam-  
 140 bien porque la tapa presenta características estructu-  
 rales acordes con el recipiente base, tanto en su con-  
 formacion externa, como en su configuraciojn interna,  
 y tanto para conseguir la perfecta hermeticidad y/o  
 aislamiento interno, como para facilitar el perfecto  
 145 acomodo entre varios envases para su comercialización,

almacenamiento y transporte, así pues, presenta una zona superior plana con un cajeadado central o almena, cuyo diámetro y altura son acordes con las medidas y estructura cilíndrica de la base menor del envase, así como el que interiormente presenta un canal perimétrico limitado por una zona plana en su parte superior y por una nervadura o pestaña a modo de uñeta en la inferior, que provoca en el encaje un perfecto machiembrado por simple presión de la tapa sobre la base abierta, contando además en la periferia de la tapa, en un punto indeterminado de su contorno con una prolongación a modo de lengüeta que facilita el amarre y apertura.

160

CUARTA.-" ENVASE PARA QUESOS Y DERIVADOS"

165

Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de la memoria precedente, que consta de siete hojas, mecanografiadas a dos espacios por una sola de sus caras, acompañándose otra de dibujos para la mejor comprensión del objeto descrito.

Madrid, 28 de Febrero de 1.980

P.A. de D. BENEDICTO BENITO BENITO

168.-

PALOMA RODRIGUEZ DE RIVAS.

*Paloma Rodríguez de Rivas*

FIGURA 1.

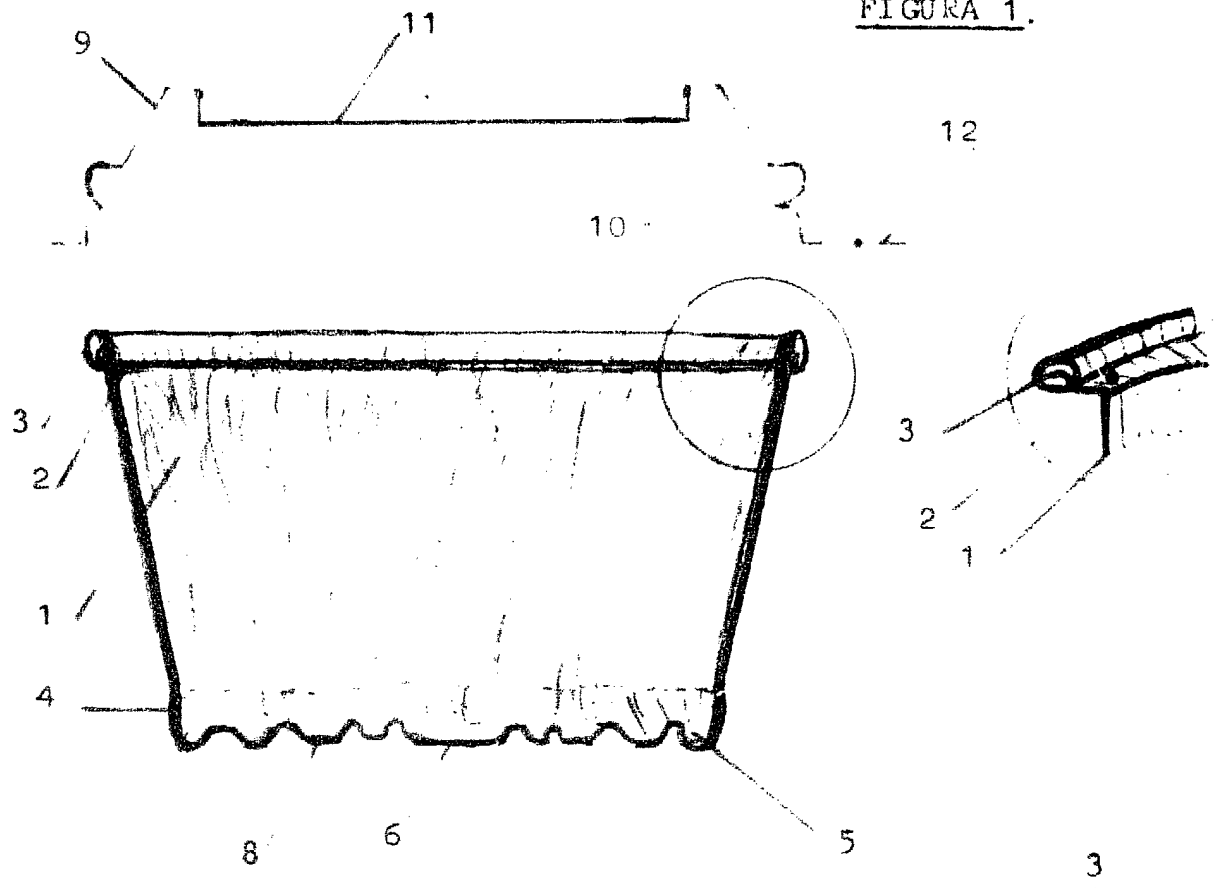


FIGURA 2

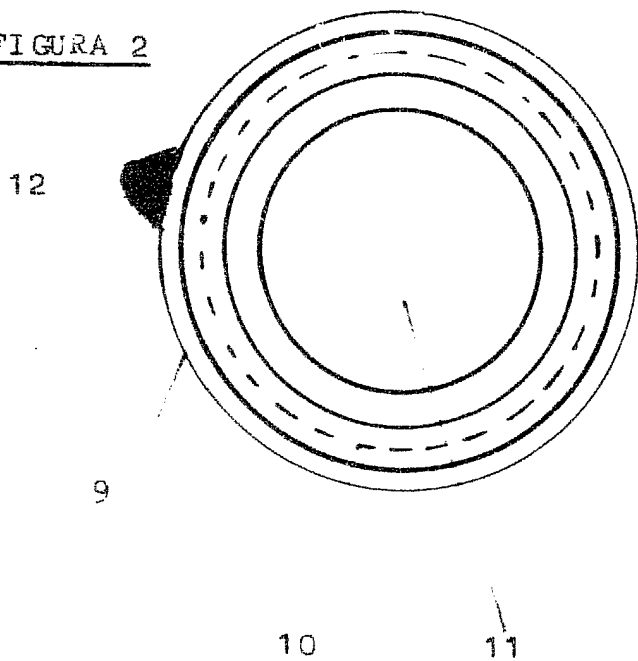
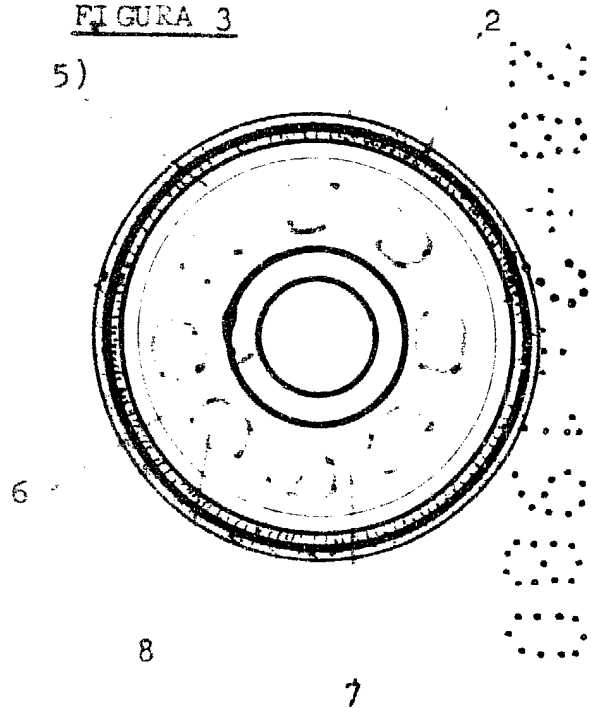


FIGURA 3



Madrid, 28 Febrero 1980  
PALOMA RODRIGUEZ RIVAS.

*Paloma Rodríguez Rivas*

ESCALA VARIABLE