

19 ES 21 22	11 <b>264219</b> 10 Y
	FECHA DE PRESENTACION  



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

16 NOV. 1982

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
------------------------------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL B6 5D 8 T, 9 0
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN  "RECIPIENTE PERFECCIONADO PARA DERIVADOS LACTEOS Y SIMILARES"	
--	--

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

DOMICILIO DEL SOLICITANTE  Alameda Nazarredo, 7-49 BILBAO	
---	--

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

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

74 REPRESENTANTE  D. JUAN DEL VALLE Y GARCIA	
--	--

1.465-A/MV/ms

1                   La presente memoria descriptiva tiene como fin -  
la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privile--  
gio de explotación industrial y comercial exclusivo en el terri-  
torio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la vigen-  
5.                   te Legislación, que, como el enunciado indica, se trata de "RECI-  
PIENTE PERFECCIONADO PARA DERIVADOS LACTEOS Y SIMILARES".

                  Además de los derivados lacteos semilíquidos ta--  
les como yogur y similares que han de ser expedidos en tarrinas,  
existen una serie de tradicionales derivados de la leche, tales:  
10 como son los quesos frescos y similares, los cuales, con poste-  
rioridad a su fabricación, destilan suero y agua, manteniendo  
con ello un equilibrio delicado de su porcentaje de materia lí-  
quida.

                  Este tipo de derivados lacteos, de gran acepta-  
15 ción por su contenido alimenticio y su exquisito gusto, presenta-  
ba hasta ahora problemas de conservación y transporte, ya que  
preferiblemente ha de estar parcialmente en medio líquido pues -  
si no se seca y se convierte en otro derivado o incluso llega a  
deteriorarse, y por otro lado su consistencia fresca necesita de  
20 un soporte que lo mantenga en un determinado volumen. Estas espe-  
ciales condiciones suponen, para este tipo de alimentos, una im-  
portante y decisiva limitación que les impide llegar a un mayor  
número de usuarios en unas condiciones ideales de consumo.

                  El Modelo preconizado en esta invención es un re-  
25 cipiente perfeccionado para derivados lacteos del tipo de los --

1 que destilan de su masa sólida un líquido. Esencialmente dicho -  
recipiente se constituye por un vaso monopieza con su correspon-  
diente tapa hermética en el cual queda encajado un segundo vaso  
5. contenedor que presenta, tanto en sus laterales como en su fondo,  
una pluralidad de aberturas que permiten el destilado del fluido  
contenido en la masa del queso fresco.

Este segundo vaso contenedor presenta, en el ex-  
terior de su borde superior, una pluralidad de verticales y cor-  
tos nervios escalonados que delimitan una posición centrada del  
10 segundo vaso, concéntrica con el vaso exterior, de modo que en-  
tre ambos se define un lateral vacío que permite el escurrido  
del líquido. Por otra parte, el segundo vaso contenedor taladra-  
do presenta en su base una serie de nervios que impiden el con-  
tacto cerrado entre el vaso exterior y el interior, dejando así  
15 libre paso para el líquido destilado.

En correspondencia con las formas de la base del  
contenedor interior el vaso exterior presenta un fondo remetido  
que permite el apoyo de dicha base definiendo un amplio espacio  
anular de gran capacidad para el líquido destilado sirviendo por  
20 otra parte dicho remetido como asiento para el apilado de varios  
envases, ya que la tapa del conjunto presenta unas formas conju-  
gadas con dicho remetido.

Es de destacar que la configuración escalonada -  
de los nervios periféricos del contenedor interior en su borde -  
superior no solo obliga a un centrado del contenedor, si no que  
25

1 a su vez impide el encajado del contenedor sobre el vaso exte--  
rior, dejando así paso y comunicación del aire contenido en el -  
hueco lateral y fondo con la tapa, para que pueda producirse de  
este modo una destilación de líquido a una presión regular e ---  
5. idéntica en todo sus puntos.

De acuerdo con lo que antecede, el Modelo de re-  
cipiente ahora preconizado constituye el medio ideal para el --  
transporte de derivados lacteos tales como quesos frescos y simi  
lares, sin que pierdan el adecuado porcentaje entre materia sólida  
10 da y líquida, pero es que además, el cerrado hermético del conjun  
to proporciona al alimento las máximas garantías higiénicas de.  
cara al usuario, permitiendo así que un alimento de gran podér.  
nutritivo llegue a más consumidores y en unas mejores condicid-  
nes.

15 Por todo ello el Modelo ahora preconizado se dis  
tingue de todo lo hasta ahora conocido teniendo una vida propia  
de por sí.

Para comprender mejor la naturaleza del presente  
invento en el plano adjunto hacemos una representación esquemati  
20 ca de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y suscep-  
tible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren -  
las características esenciales.

La figura 1 representa en alzado, con media vis-  
ta y media sección, los elementos componentes del recipiente pre  
25 conizado en fase de montaje.

1 La figura 2 representa una vista en planta del -  
contenedor interior (3).

5 La figura 3 representa en alzado media vista y -  
media sección del conjunto del recipiente ya montado y apilado -  
sobre otro recipiente cuya zona superior se representa a trazo -  
mas fino.

La figura 4 representa seccionado el detalle su-  
perior señalado en la figura anterior.

10 La figura 5 representa seccionado el detalle in-  
ferior señalado en la figura 3.

Las figuras 6 y 7 muestran ampliadas las seccio-  
nes parciales del contenedor interior (3) que se indican en las  
figuras 1 y 2 respectivamente.

Detalles aclaratorios

- 15 1.- Vaso exterior.
- 2.- Tapa.
- 3.- Contenedor interior.
- 4.- Borde.
- 5.- Remetido.
- 20 6.- Rehundido.
- 7.- Corona.
- 8.- Nervio escalonado.
- 9.- Aberturas laterales.
- 10.- Apoyos.
- 25 11.- Aberturas del fondo.



1 El Modelo objeto de esta invención es un reci-  
piente perfeccionado para derivados lacteos del tipo de los que  
destilan líquido de su masa fresca; este recipiente tal y como  
puede verse en la figura 1, basicamente se constituye por un va-  
5 so exterior (1) sobre el que puede encajarse, formando un cierre  
hermético, una tapa (2) encerrando el conjunto en el interior un  
contenedor (3) que, debido a su especial configuración, queda -  
perfectamente centrado, conteniendo el derivado lacteo menciona-  
do y permitiéndole la destilación de líquido.

10 El vaso exterior (1) se constituye de un modo  
monopieza en material sintético y con una forma general tronco-  
cónica que forma en su base un redondeado acuerdo antes de pre-  
sentar hacia el interior un remetido (5) central, doblemente es-  
calonado en una sucesión de dos diámetros decrecientes; en su  
15 parte superior o base mayor abierta el vaso exterior (1) define  
un corto borde (4) plano en voladizo de extremo ligeramente cur-  
vado.

20 En correspondencia con el vaso (1) exterior la  
tapa (2), que presenta asimismo una forma general troncocónica  
pero en sentido inverso, define un ondulado reborde que configu-  
ra, a modo de una corona interior (7), que encaja deformándose  
elasticamente sobre el borde (4) del vaso exterior (1), consti-  
tuyéndose así un cierre hermético que puede ser abierto por el  
usuario, tirando de un asidero configurado en el mismo borde de  
25 la tapa (2), según, al menos, un saliente radial horizontal. La

1 cara superior de la tapa presenta un rehundido (6) anular cuya -  
sección trapecial se aprecia en la sección de la figura 1.

5 El contenedor interior (3) se realiza asimismo -  
de un modo monopieza en material sintético, que presenta unas --  
especiales características idóneas para el almacenaje de produc-  
tos alimenticios y posee dentro de su forma general troncocónica  
unas dimensiones tales que encaja holgadamente sobre el vaso ex-  
terior (1). Puede apreciarse en las figuras 1 y 2 que este conte-  
nedor (3) presenta, tanto en su pared lateral como en su fondo, 10  
una pluralidad de aberturas (9) y (11) respectivamente, que per-  
miten la salida de fluido de la masa en él contenida, aberturas  
estas (9 y 11) que se aprecian en detalle en las figuras 6 y 7.

15 En su boca superior el contenedor (3) posee un  
borde saliente, en ángulo recto, el cual a intervalos regulares  
presenta unos cortos nervios escalonados (8) de pequeño espesor.  
colocados verticalmente. Opuestamente en su borde inferior el con-  
tenedor (3) presenta unas configuraciones salientes, estrechas  
y arqueadas que forman, ver figura 2, unos apoyos (10) alineados  
según una hipotética circunferencia de apoyo y dejando entre --  
20 ellos el suficiente espacio para la evacuación de líquido al se-  
parar el fondo taladrado de la superficie lisa de apoyo del con-  
tenedor (3).

25 Así, tal y como puede verse en la figura 3 y en  
el detalle de la figura 5, cuando se introduce el contenedor (3)  
sobre el vaso exterior (1) dichos apoyos (10) contactan con la -

1 cara superior del remetido (5) dejando espacio suficiente para -  
la evacuación de líquido por el fondo del contenedor, se observa  
asimismo en la figura 3 que el contenedor (3) queda perfectamen-  
te centrado en el vaso (1) dejando en su lateral un espacio va-  
5. cío que permite el escurrido de líquido a través de las abertu-  
ras (9) de la superficie lateral.

Este perfecto centrado es debido a la existencia  
y dimensiones de los nervios escalonados (8) los cuales, tal y -  
como se aprecia en el detalle de la figura 4, se encajan justame-  
10 mente sobre la boca del vaso exterior (1), pero estos nervios  
(8) no solamente producen un perfecto encajado radial si no que  
además por su escalonamiento impiden todo apoyo entre el contene-  
dor (3) y el vaso (1) salvo en puntos periféricos estableciendo  
así un amplio paso o comunicación entre la cámara hueca lateral y  
15 el espacio comprendido en la tapa; todo ello en orden a que por  
destilación del líquido no se produzcan en el recipiente, entre  
unos puntos y otros, diferencias de presión.

Es de observar asimismo en la figura 4 que la ta-  
pa (2) además de producir un hermético cierre sobre el vaso (1),  
20 aislando del exterior todo el conjunto contenido, por la elásti-  
ca interacción entre la corona (7) y el borde (4), mantiene por  
su conformación troncocónica al contenedor (3) en su posición --  
idónea impidiéndole, cuando el conjunto está cerrado, cualquier  
movimiento exagerado en sentido axial.

25 Por otro lado, la parte inferior del recipiente,

1 reflejada con detalle en la figura 5, configura entre el vaso -  
(1) y el contenedor interior (3) un amplio espacio anular con -  
5 gran capacidad de almacenamiento de líquido. Las formas exter--  
nas de este espacio anular definido por el remetido (5) la base  
del vaso (1) y el redondeado acuerdo existente entre ésta y la  
superficie lateral son exactamente conjugadas de las formas que  
presenta el rehundido (6) anular existente en la tapa (2). De -  
este modo un recipiente puede encajarse sobre otro formando un  
apilamiento seguro que facilita tanto el transporte de recipientes  
10 tes como su exposición y manejo.

Además, la tapa (2), por su especial conformación, puede ser utilizada como recipiente en funciones de plato  
15 con tan solo voltearla respecto de su disposición operativa de cierre y por supuesto una vez que se abre el recipiente, de modo que en la propia tapa puede disponerse el contenido alimenticio del recipiente para su consumo.

Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como su realización industrial, solo cabe  
20 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.

El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho  
25 de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solici--

1 tud.

N O T A

5. El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España por veinte años, de acuerdo con la vigente Legisla-  
ción sobre Propiedad Industrial deberá recaer sobre "RECIPIENTE PERFECCIONADO PARA DERIVADOS LACTEOS Y SIMILARES", en todo de --  
acuerdo con las siguientes,

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

10 1.- Recipiente perfeccionado para derivados lác-  
teos y similares, especialmente para aquellos que destilan de su  
masa un líquido, caracterizado porque un vaso exterior con tapa,  
conlleva en él, encajado holgadamente, un contenedor interior que  
15 presenta en toda su superficie una pluralidad de aberturas, conte-  
nedor que tanto en su periferia como en su base define en su pro-  
pia constitución monopieza unos elementos salientes que le hacen  
ocupar dentro del vaso una posición centrada con una cámara en-  
volvente a la que puede escurrir el líquido destilado y cuya po-  
sición axial queda fijada con cierta holgura al enclavarse la ta-  
pa que produce un cierre hermético.

20 2.- Recipiente perfeccionado para derivados lác-  
teos y similares, en todo de acuerdo con la primera reivindica-  
ción, caracterizado porque los salientes del contenedor correspon-  
dientes a la base se configuran en tres arqueados sectores regu-  
larmente espaciados que constituyen una hipotética circunferen-  
25 cia de apoyo sobre un remetido escalonado del fondo del vaso ex-

1       terior, de modo que así se define en la cámara envolvente un amplio volumen anular para la recogida del líquido destilado.

5       3.- Recipiente perfeccionado para derivados lácteos y similares, en todo de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizado porque en el perímetro exterior del borde o boca del contenedor se definen regularmente espaciados una serie de cortos y escalonados nervios verticales entre un reborde superior y la superficie lateral troncocónica del contenedor que además de hacerle ocupar una posición concéntrica con el vaso, al apoyar dichos nervios sobre el borde de éste, permiten la libre circulación de aire en el interior del recipiente.

10       4.- Recipiente perfeccionado para derivados lácteos y similares, en todo de acuerdo con la primera y segunda reivindicación, caracterizado porque la tapa presenta en su superficie superior un rehundido anular de sección mixtilínea conjugada de las formas del fondo del vaso exterior lo cual permite el apilamiento encajado de varios recipientes en vertical.

15       5.- Recipiente perfeccionado para derivados lácteos y similares, en todo de acuerdo con la primera y cuarta reivindicación, caracterizado porque la tapa define una embocadura en concavidad de abocado, seguida de un resalto interior de enganche y a partir de este define una amplia concavidad que permite su utilización como plato, para el consumo del contenido del recipiente.

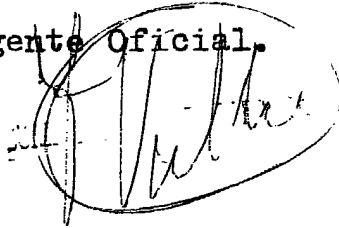
20       6.- "RECIPIENTE PERFECCIONADO PARA DERIVADOS LAC

1 TEOS Y SIMILARES".

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

5. Madrid, 30 MAR. 1962

El Agente Oficial.



10  
15  
20  
25

SECRET

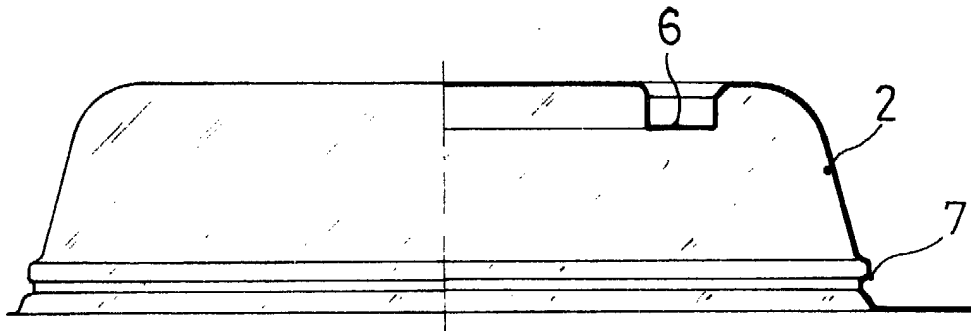


FIG.1

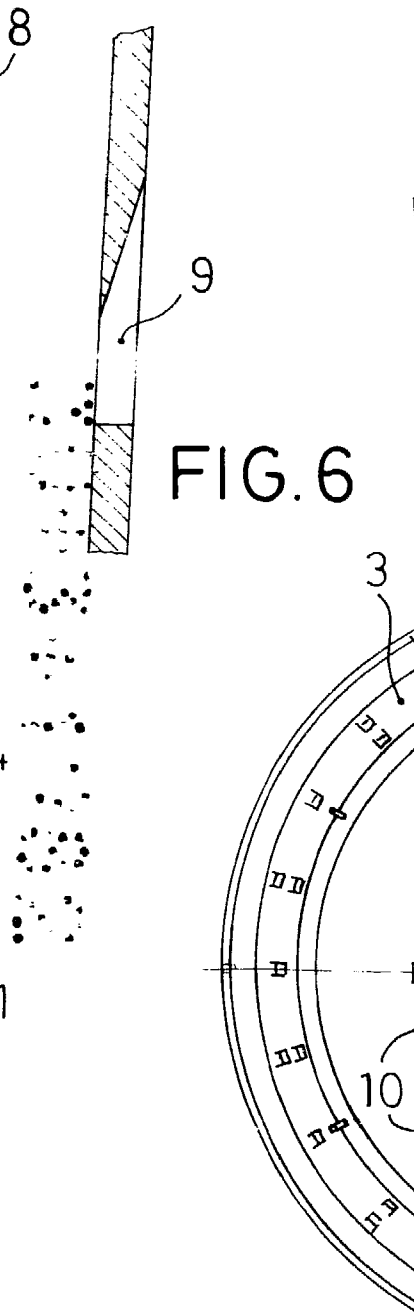
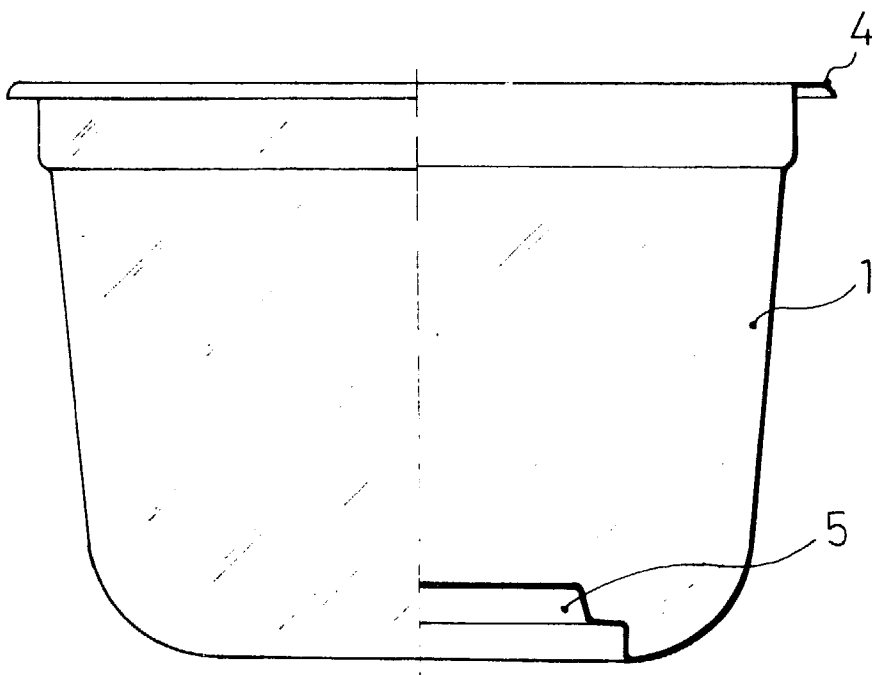
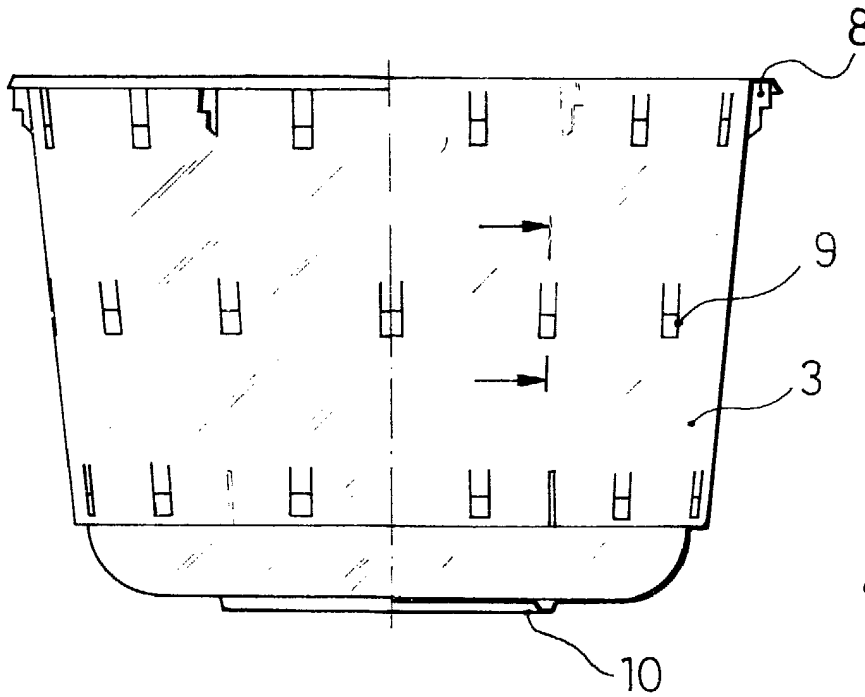


FIG.6

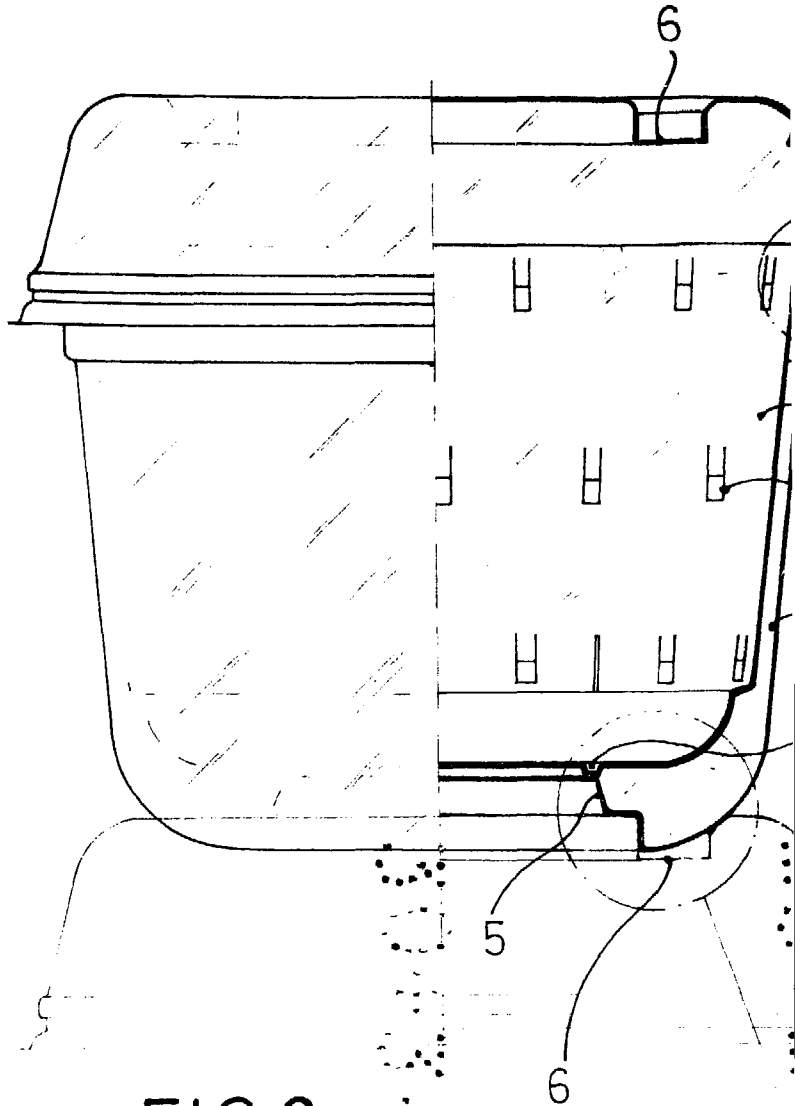


FIG. 3

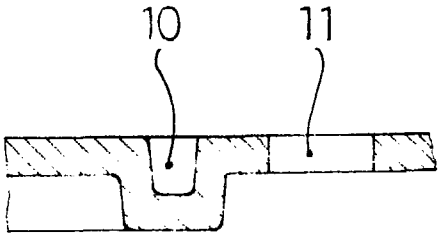


FIG. 7

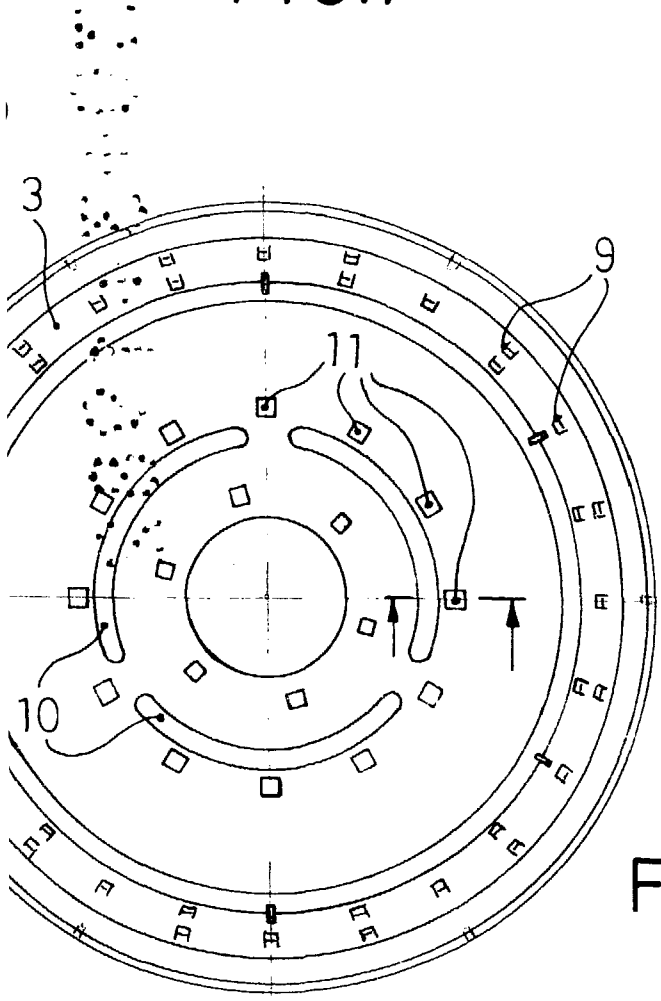
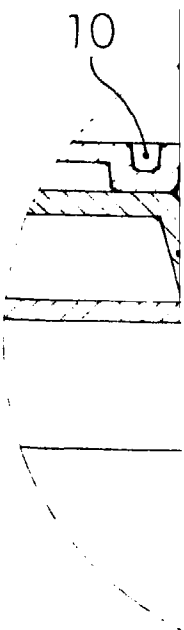


FIG. 2



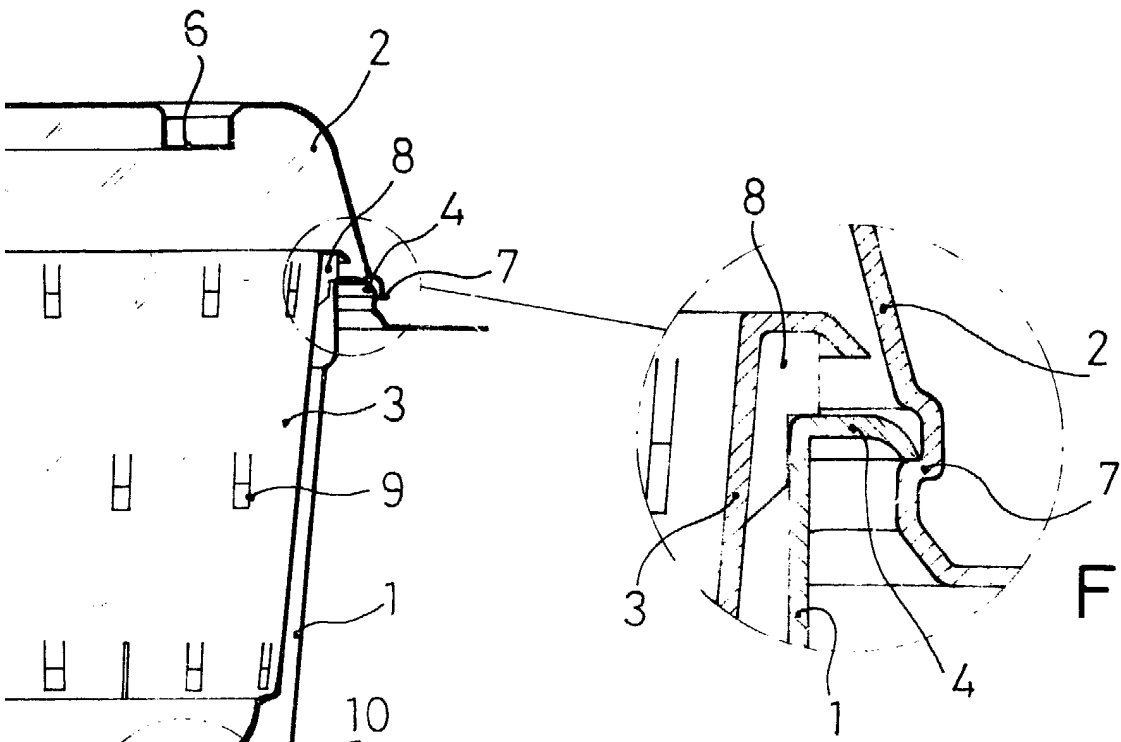


FIG. 4

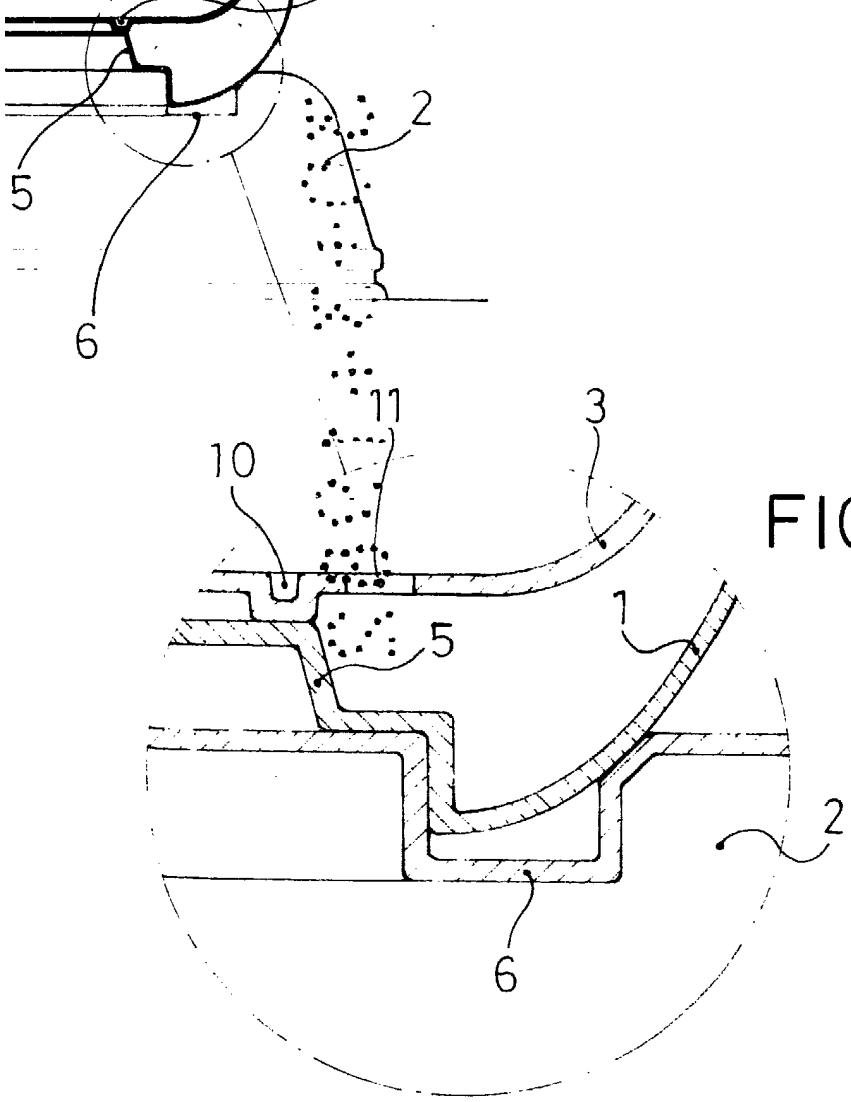


FIG. 5

Escala variable  
Madrid 1902  
El Agente Oficial  
JUAN DEL VALLE SANCHEZ

