

(12) ES (11) (27) (25)	NUMERO 278357	(18) Y
	FECHA DE PRESENTACION 22 MARZO 1984	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1984
M. 4208

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL F16L 59/00
--------------------------	--

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN " ENVOLVENTE TERMOAISLANTE PARA BEBIDAS ENLATADAS Y SIMILARES "
--

(71) SOLICITANTE (S) D. Agustín GOSALVEZ Larios, D. Miguel Angel TORRES Badillo y D. Francisco José TORRES de la Rocha

DOMICILIO DEL SOLICITANTE MADRID (4) - Hernán Cortés, 7
--

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE MODESTO POLO SANZ - Agente Oficial de la Propiedad Industrial.
--

La presente invención se refiere, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, a un cuerpo envolvente que ha sido especialmente concebido para bebidas en latadas y similares, cuyas características se centran fundamentalmente en su efecto termoaislante.

Como es sabido, determinados productos tales como cervezas, refrescos, etc., se comercializan actualmente y de forma masiva envasados en latas o botes. Como también es sabido, estas latas incorporan medios de fácil apertura y en la gran mayoría de los casos, además de constituir el envase de almacenamiento para la bebida de que se trate, son utilizadas como "vasos" en el momento del consumo de su contenido.

También es sabido que este tipo de bebidas, por su propia naturaleza están destinadas a consumirse "frías" es decir a una temperatura considerablemente más baja que la ambiental.

Por la propia naturaleza metálica de las latas, debido a la acusada diferencia de potencial térmico existente entre su contenido y el ambiente que las rodea y especialmente debido al calor suministrado por las manos del usuario, en el normal manejo para el consumo de su contenido sufre un calentamiento progresivo que en muchos casos hace que la bebida resulte inaceptable, por la temperatura que ha adquirido mucho antes de su consumo total.

La envolvente que la invención propone, ha sido especialmente concebida para solucionar esta problemática de forma satisfactoria, de manera que, mediante la utilización de la misma, se consigue prolongar el tiempo de permanencia del contenido de la lata a baja temperatura, de forma que en condiciones normales de consumo la bebida se mantenga fría

hasta que éste concluye.

Para ello, la envolvente que se preconiza está constituida básicamente mediante un cuerpo tubular, de naturaleza termoaislante, cilíndrico, de diámetro interno coincidente con el diámetro de la lata a que se destina y de longitud también sensiblemente coincidente con la altura de la misma, a la que ha de recibir ajustadamente; dicho cuerpo tubular estará obtenido preferentemente a base de un material esponjoso, como por ejemplo espuma sintética, y su espesor de pared será el adecuado para ofrecer a la lata albergada en su interior el grado de aislamiento térmico perseguido.

Este cuerpo tubular se cierra a través de una de sus embocaduras, mediante un disco de características semejantes o coincidentes con las del cuerpo tubular, de manera que la envolvente en su conjunto afecta tanto a la pared lateral del bote o lata, como a su base de apoyo.

Se consigue de esta manera que la lata quede termoaislada del ambiente que la rodea, con excepción de su base superior, a través de la que se realiza el consumo, con lo que las pérdidas de frigorías se ven minimizadas al máximo.

Merece especial mención el hecho de que el citado disco de cierre correspondiente a la base inferior o de apoyo de la envolvente está provisto de un taladro preferentemente en disposición central, que favorece la entrada y salida del aire en el momento del acoplamiento de la lata, dado el perfecto ajuste que se establece entre la pared lateral de la misma y la envolvente, lo que facilita estas operaciones al evitarse la formación de una cámara estanca entre lata y envolvente, que daría lugar a un efecto de compresión

o de vacío y que, consecuentemente, dificultaría su extracción o penetración.

A continuación se hará una descripción completa de la aludida envolvente termoaislante para bebidas enlatadas y similares con referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales se representa, a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización, susceptible de todas aquellas modificaciones de detalle que no alteren fundamentalmente sus características esenciales.

En dichos dibujos:

La figura 1, muestra una vista en perspectiva de una envolvente termoaislante para bebidas en latas y similares realizadas de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2, muestra una sección diametral de la misma.

A la vista de estas figuras, puede observarse como la envolvente que la invención propone está constituida a partir de un cuerpo tubular (1), de naturaleza termoaislante y preferentemente obtenido a base de un material esponjoso, como anteriormente se ha dicho, cuyo espesor de pared (2) será el adecuado, en función de su propia naturaleza, para conseguir el grado de termoaislamiento perseguido.

Este cuerpo tubular (1) presentará un diámetro interno acorde con el tamaño de la lata a que se destina, en orden a que ésta se acople ajustadamente en su interior.

El cuerpo tubular (1), como se observa con detalle en la figura 2, presenta su embocadura inferior cerrada mediante un disco (3), de características semejantes o coincidentes con las del cuerpo lateral (1), que se fija a tra-

- 5 -
vés de su periferia (4) a la embocadura correspondiente del cuerpo (1) por encolado o por cualquier otro sistema convencional y que, opcionalmente, puede ser monopieza con la propia pared lateral.

5 Se consigue de esta manera un receptáculo formal y dimensionalmente acorde con la lata (5) que ha de recibir, determinando un aislamiento térmico para esta última que afecta tanto a su base como a su pared lateral y que asegura el mantenimiento de su contenido a baja temperatura durante un tiempo considerablemente largo.

10 En el disco (3) constitutivo de la base de apoyo de la envolvente, se establece un taladro (6), de reducidas dimensiones para evitar la transmisión térmica, pero de dimensiones sobradamente suficientes como para establecer una
15 comunicación entre el interior de la envolvente y el exterior, tanto en el momento de acoplamiento de la lata (5) en su interior, como en el de su posterior extracción, evitándose de esta manera que en el primer caso se produzca un efecto de compresión que dificulte el acceso de la lata y en el segundo caso que se produzca un efecto de vacío que dificulte su extracción.

20 La forma, dimensiones y materiales podrán ser variables y, en general, cuanto sea accesorio o secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esenciabilidad del objeto que se describe.

25 Los términos en que queda redactada esta Memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

REIVINDICACIONES

1).- Envoltente termoaislante para bebidas enlatadas y similares, caracterizada por estar constituida mediante un cuerpo tubular de naturaleza termoaislante, preferentemente obtenido a base de un material esponjoso de diámetro interno acorde con el de la lata que ha de recibir ajustadamente, cuya altura se aproxima a la del elemento a termoaislar, y con una de sus bases cerrada mediante un disco de naturaleza similar con la de su pared lateral y que, opcionalmente, puede ser monopieza con esta última, habiéndose previsto que el espesor de pared de dicha envoltente, tanto en su pared lateral como en su base, sea la adecuada, en función del tipo de material empleado para conseguir el coeficiente de aislamiento perseguido.

2).- Envoltente termoaislante para bebidas enlatadas y similares, según reivindicación 1), caracterizada por que en su base cerrada y preferentemente en su centro, existe un pequeño taladro que evita la creación de una cámara estanca entre el cuerpo de la lata y la envoltente, facilitando el acoplamiento y el desacoplamiento entre estos elementos.

3).- "ENVOLVENTE TERMOAISLANTE PARA BEBIDAS ENLATADAS Y SIMILARES", tal y como queda sustancialmente descrita en la presente Memoria y en los dibujos adjuntos.

Esta Memoria consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

MADRID,

P. P.

MOJESTOVOLS

P. P.

5

10

15

20

25

30

FIG. 1

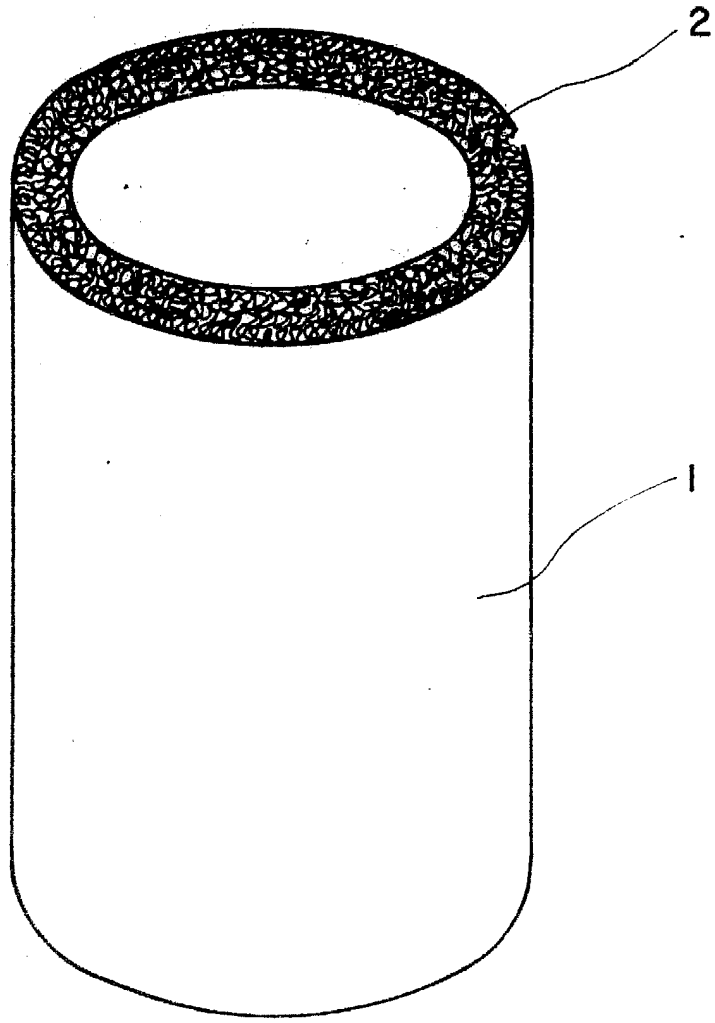
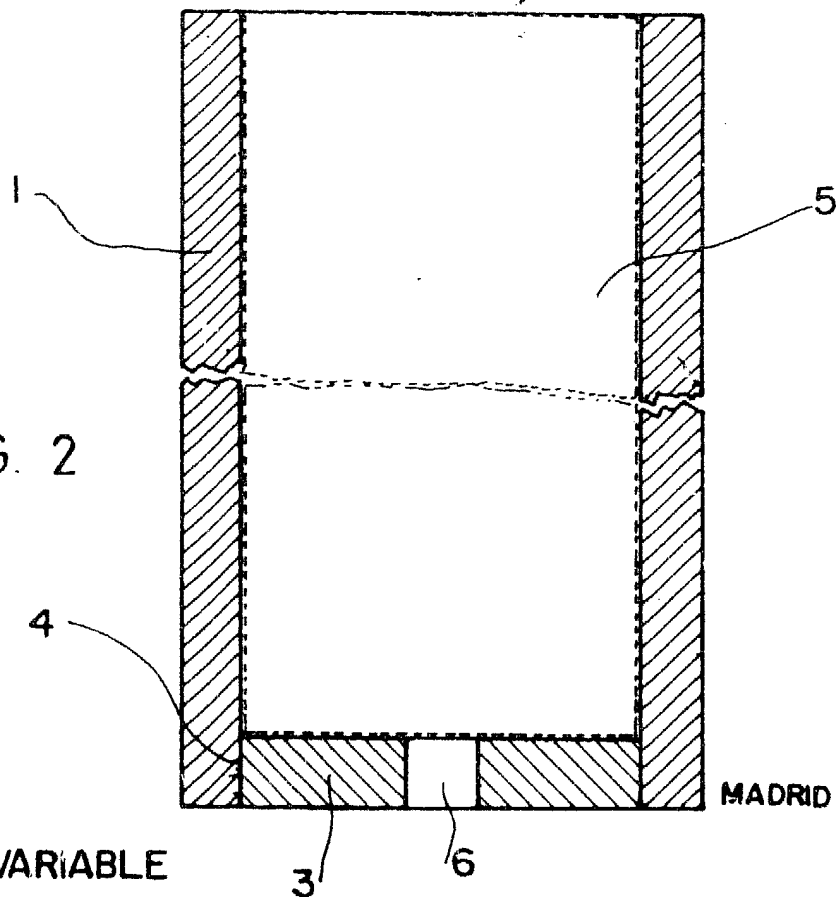


FIG. 2



ESCALA VARIABLE

MADRID

AGUSTIN GOSALVEZ LARIOS
MIGUEL ANGEL TORRES BADILLO
FRANCISCO JOSE TORRES DE LA ROCHA

