

(10) ES (11) (21) (23)	NUMERO 251.416.	(18) Y
	FECHA DE PRESENTACION 10.9.84.	



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

**16 FEB. 1985**

(30) PRIORIDADES:		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
G 83 26 098.6	10.9.83	ALEMANIA
BRD G 83 34 507.8	1.12.83	ALEMANIA
BRD P 34 21 642.1	9.6.84	ALEMANIA

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	B65D 85/00 // B65D 21/04

(64) TITULO DE LA INVENCIÓN
RECIPIENTE TRANSPORTABLE PARA LA CONSERVACION PROVISIONAL DE CARNE.

(71) SOLICITANTE (S)
NORBERT BAUER

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Hermine-Maierhäuserstrasse 10, <u>D-7515 LINKENHEIM</u> - ALEMANIA.

(72) INVENTOR (ES)
El mismo solicitante de nacionalidad alemana.

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE
DON BERNARDO UNGRIA GOIBURU.

1 La invención se refiere a un recipiente portátil para la conservación provisional de carne con un fondo, paredes laterales así como una abertura cubierta por un órgano de cierre, opuesta al fondo.

5 Tales recipientes se utilizan sobre todo en forma de cajas de material sintético con tapa; en ellos puede conservarse carne fresca durante un tiempo de permanencia muy corto. Esta carne fresca se acumula - especialmente en estado deshuesado - en el espacio interior del recipiente que se cierra con la tapa. Tal conservación no se ha manifestado como idónea especialmente en los restaurantes, en los que, como se sabe, es necesario recurrir con más frecuencia al espacio interior del recipiente; la carne fresca que se encuentra en el recipiente dentro de un frigorífico se seca rápidamente y además de ello pierde color; este último fenómeno condiciona el que tenga que desecharse la superficie varias veces - puesto que es incomible -.

Frente a estos hechos el inventor se ha fijado el objetivo de mejorar un recipiente del tipo mencionado al comienzo para la conservación de carne fresca en especial en restaurantes y empresas similares, de tal manera que se evite en su mayor parte el mencionado secado y pérdida de color de la carne.

A la solución de esta misión conduce el hecho de que en la abertura del recipiente se inserta un cuerpo de cierre hueco correspondiente a su sección transversal, estando configurado

1 su espacio interior para admitir líquido y cuya superficie del fondo es plana. Para ello se ha manifestado como favorable configurar principalmente el fondo del cuerpo de cierre de manera especialmente conductora de calor.

5 Conforme a la invención el cuerpo de cierre hueco está provisto o bien hacia arriba con por lo menos una abertura libre o como receptáculo cerrado con una abertura de llenado que puede cerrarse.

Debido a las condiciones anteriores la superficie de la carne fresca introducida, está en contacto con la superficie del fondo incorporada, en cuyo otro lado está previsto un líquido refrigerador, habitualmente agua. El fondo del receptáculo en cuanto a superficie de contacto, es mantenido de manera ventajosa por el peso del agua sobre la superficie de la carne.

10

15 ne.

El agua forma en el recipiente abierto, además, una capa barrera entre el recinto interior del recipiente y el espacio de conservación para este recipiente, a saber un recinto refrigerador. La capa barrera retiene en gran parte las impurezas - en especial bacteriológicas - del aire que llegan al recipiente. Además de ello el cuerpo de cierre acoge partes rebosantes del jugo de la carne que produce sobre la carne fresca una capa conservante; éste último es ciertamente esencial para el mencionado objetivo de conservación, pero sus porciones ascendentes o excedentes, son focos de crecimiento higiénicamen-

20

25

1 te peligrosos, que ensucian , por ejemplo, como salpicaduras las tapas de receptáculos. Mediante la forma del receptáculo ofrecido por la invención con nivel de agua se impiden en su mayor parte los fenómenos descritos.

5 Ensayos prácticos permiten conocer que gracias a este método de conservación la carne de cerdo puede conservarse por lo menos cuatro semanas, la carne de ternera aproximadamente ocho, el cordero y la caza incluso un trimestre. En contraposición con esto en el caso de las formas de almacenamiento habituales actualmente por ejemplo la carne de porcino sólo puede  
10 utilizarse al cabo de una semana condicionalmente.

Se ha manifestado que en el recipiente conforme a la invención la carne fresca se conserva tanto en cuanto a su aspecto exterior como en lo que se refiere a su sabor mejor que los  
15 trozos de carne envasados al vacío.

Se han manifestado como especialmente favorables recipientes de forma paralelepípeda, en los que se inserta igualmente cuerpos de cierre de forma paralelepípeda. De manera especialmente sencilla, su pared dirigida hacia arriba está provista,  
20 en la realización abierta, con ranuras que hacen posible de manera extraordinariamente eficaz el llenado del agua y la retención de las mencionadas impurezas. Los nervios existentes entre las ranuras han de utilizarse como órganos de agarre para manejar mejor el cuerpo de cierre.

25 Si el cuerpo de cierre está configurado como receptáculo

1 cerrado, en ese caso presenta conforme a la invención una  
abertura de llenado con un cuello roscado circundante cuyo  
borde libre está alineado aproximadamente con la superficie  
de una placa de tapa del cuerpo de cierre o se encuentra de-  
5 bajo de aquella superficie para no formar ningún punto de  
choque.

Para hacer posible la salida del agua, el cuello roscado  
se eleva de una superficie de tapa del tipo de pupitre, que  
está rebajada respecto a la superficie del cuerpo de cierre.

10 En el caso de la forma de realización cerrada del cuerpo  
de cierre en la placa de la tapa, está prevista una depresión  
de agarre y en ésta, está colocada una varilla que puede apo-  
yarse en conformaciones de apoyo laterales de las paredes de  
la depresión y está fijada allí sin posibilidad de girar.

15 Otras ventajas, características y detalles de la invención  
resultan de la subsiguiente descripción de ejemplos de reali-  
zación preferidos así como con ayuda del dibujo; éste presen-  
ta en:

la figura 1 un recipiente para carne con un cuerpo de cierre  
20 que está separado del recipiente, en cada caso en vista trans-  
versal;

la figura 2 una representación de otra forma de realización,  
correspondiente a la figura 1, de las partes del dispositivo  
parcialmente fragmentadas en otra posición de uso;

25 la figura 3 la vista en planta sobre otro cuerpo de cierre en

1 dos realizaciones diferentes a ambos lados de una línea cen-  
tral;

la figura 4 una vista lateral de la figura 3, fragmentada par-  
cialmente según la línea IV - IV;

5 la figura 5 una vista frontal respecto de la figura 3, par -  
cialmente fragmentada según su línea V - V.

Un recipiente 1 en forma de cubeta conformado a base de ma-  
terial sintético con fondo 2, paredes laterales 3 así como pa-  
redes frontales 4 está abierto hacia arriba; esta abertura 5  
10 está rodeada por un cuello roscado 6 dirigido hacia fuera,  
del que parten nervios de refuerzo 7 en las superficies exte-  
riores de las paredes 3,4.

La longitud interna a del recipiente 1 asciende en el ejem-  
plo de realización elegido a 400 mm, su anchura interior b así  
15 como su altura h miden en cada caso aproximadamente 300 mm.

Este recipiente 1 sirve para el almacenamiento provisional  
de géneros cárnicos perecederos, cuya superficie - conforme al  
nivel de la carne - está indicada en el recinto del recipiente  
8 en 9.

20 En el recinto del recipiente 8 se inserta un cuerpo de cie-  
rra 10 de forma paralelepípeda cuya anchura c es de 395 mm,  
o sea un poco menor que la anchura interior b del recipiente  
1; está previsto un acortamiento correspondiente de la longi-  
tud no dibujada, para garantizar la inserción del cuerpo de  
25 cierre 10 en el recinto del recipiente 8; éste último ha de

1 estar cerrado hacia arriba por el cuerpo de cierre 10 del tipo de receptáculo.

La altura e del cuerpo de cierre 10 es con 180 mm aproximadamente un tercio menor que la altura h del recipiente 1.

5 Una abertura 11 del cuerpo de cierre 10 compuesto de fondo 12, paredes laterales 13, paredes frontales 14 y un cuello anular 16 dirigido hacia dentro está dividido por un nervio para transporte 17 que discurre paralelamente a las paredes laterales 13; el espacio interior 18 del cuerpo de cierre 10 está  
10 tá lleno de agua 20 en la figura 2, y ésta se carga a través de una de las dos franjas 11<sub>r</sub> y 11<sub>s</sub> de la abertura en forma de ranuras.

El lado exterior 19 del fondo de receptáculo 12 descansa sobre el nivel de la carne 9 no reproducido en la figura 2  
15 por razones de claridad e impide gracias a su efecto de refrigeración el decoloramiento de la carne; El fondo 12 del receptáculo presenta una conductividad térmica especialmente favorable, de tal manera que existe sin más un intercambio de calor entre el agua 20 y el nivel de la carne 9. Gracias a su peso  
20 el cuerpo de cierre 10 descansa siempre sobre el nivel de la carne 9 y además independientemente de su altura.

En la realización según la figura 2 faltan los nervios de refuerzo 7. En su lugar están conformadas en las paredes laterales 3 ranuras verticales 25 en forma de franjas de la anchura exterior f, que en el recinto del recipiente 8 son nervios  
25 de guía 26 para las correspondientes conformaciones 27 del

1 cuerpo de cierre 10.

El cuerpo de cierre de forma paralelepípeda 30 de las figuras 3 a 5 está configurado en una sola pieza en forma de receptáculo cerrado; su altura e asciende aquí a aproximadamente 5 te 100 mm. En una placa de tapa 31 que une las paredes laterales 13 y las paredes frontales 14 está conformada una depresión 32 de una longitud h de por ejemplo 100 mm. Dentro de esta depresión 32 discurre en el eje longitudinal del recipiente A una varilla de agarre 35, insertada a ambos lados en las 10 conformaciones de apoyo 33 de las paredes 34 de la depresión, a base de material sintético, que - ligeramente calentada - puede insertarse en estado doblado en las conformaciones de apoyo 33.

En un ángulo del recipiente 40 una sección cuadrada 41 de 15 la placa de tapa 31 está rebajada en una altura máxima q e inclinada en forma de atril formando un ángulo de inclinación w de por ejemplo  $10^{\circ}$ . Esta sección de la tapa 41, cuyo espesor de pared t de aproximadamente 4 mm es igual al espesor de pared de las demás superficies del recipiente, está delimitada 20 da por dos paredes de pupitre 43, 44.

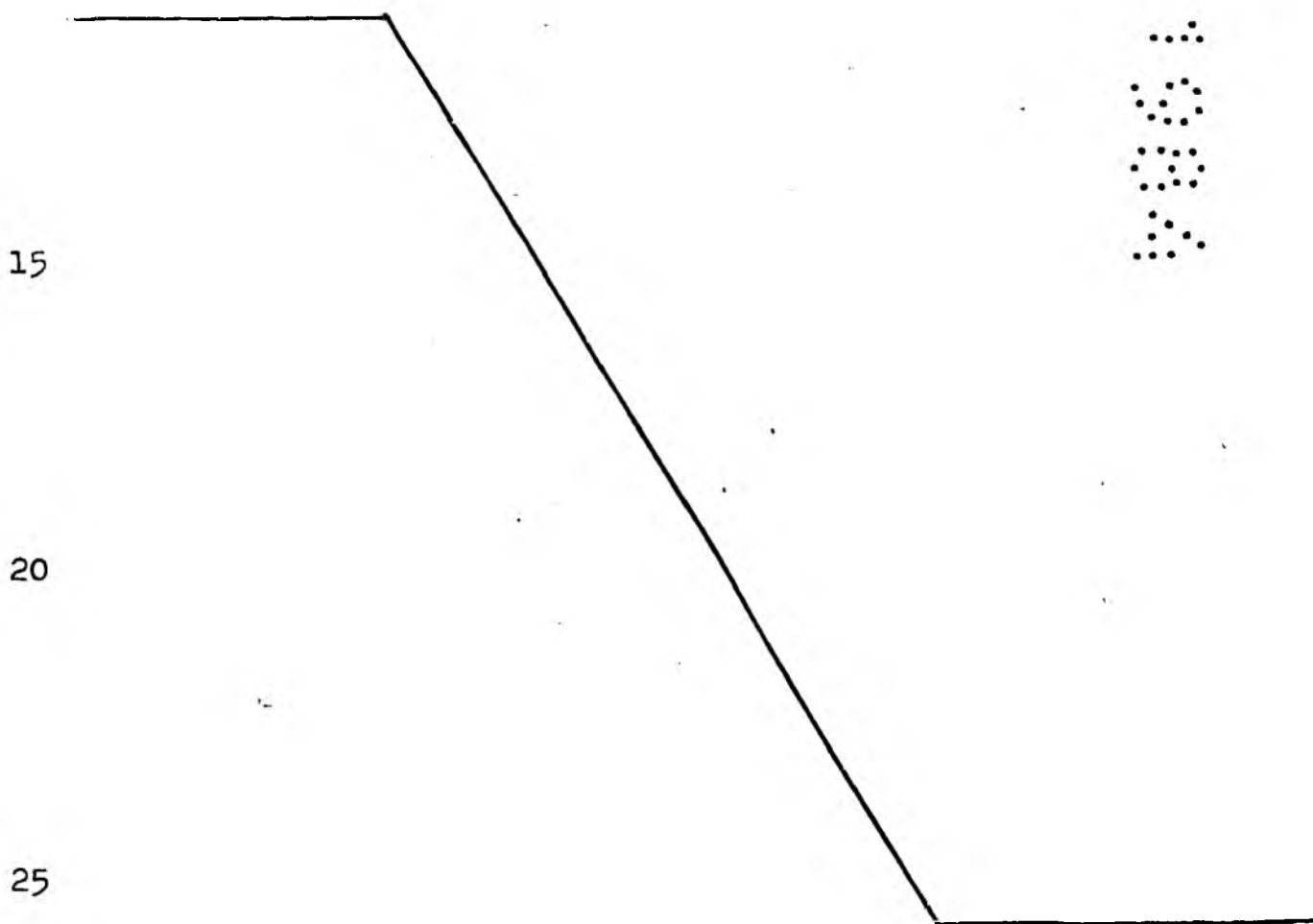
De la sección de tapa 41 sobresale un cuello antipolvo 47 - que rodea una abertura de carga 46 -, cuya rosca interior 48 puede ir unida a una tapa roscada no representada en el dibujo por razones de claridad; la distancia entre la superficie 25 51 de la placa de tapa 31 y un borde del cuello 52 señalada con s basta para que con la tapa roscada insertada ésta no so-

1 bresalga de aquella superficie 51.

Por lo demás las paredes laterales y frontales 13,14 están inclinadas hacia dentro formando un ángulo u, para hacer posible un asiento más fácil del cuerpo de cierre 30.

5 En la mitad izquierda de la figura 3,4 está indicada otra forma de realización de la depresión 32<sub>a</sub>, que aquí - tal como permite observar en especial la figura 4 - pasa a las paredes laterales en 37. La varilla de agarre 36 está conformada aquí.

En resumen, la Patente de Invención que se solicita deberá recaer  
10 sobre las siguientes:



1

REIVINDICACIONES

1ª. Recipiente transportable para la conservación provisio-  
nal de carne con un fondo, paredes laterales así como abertu-  
ra recubierta con un órgano de cierre, opuesta al fondo, ca-  
5 racterizado porque en la abertura (5) del recipiente (1) está  
insertado un cuerpo de cierre (10,30) hueco que corresponde  
a su sección transversal, cuyo recinto interior (18) está con-  
figurado para alojar líquido y cuya superficie del fondo (19)  
es plana.

10 2ª. Recipiente según la reivindicación 1ª, caracterizado  
porque el cuerpo de cierre hueco (10) está provisto hacia arri-  
ba con por lo menos una abertura libre (11).

3ª. Recipiente según la reivindicación 1ª, caracterizado  
porque el cuerpo de cierre (30) está configurado como receptá-  
15 culo cerrado con abertura de llenado (46) que puede cerrarse.

4ª. Recipiente según una de las reivindicaciones 1ª a 3ª,  
caracterizado porque el recipiente (1) y el cuerpo de cierre  
(10,30) están conformados en forma de paralelepípedo.

20 5ª. Recipiente según la reivindicación 2ª o 4ª, caracteri-  
zado porque la pared (16) del cuerpo de cierre (10) que mira  
hacia arriba está provista con ranuras (11<sub>r</sub>, 11<sub>s</sub>), formando  
los nervios (17) entre las ranuras un dispositivo de agarre, y  
porque eventualmente las ranuras (11<sub>r</sub>, 11<sub>s</sub>) del cuerpo de cie-  
rre (10) abierto hacia arriba discurren cerca de las paredes  
25 laterales (3) o de las paredes frontales (4).

1      6°. Recipiente según las reivindicaciones 1ª, 3ª o 4ª, ca-  
racterizado porque la abertura de llenado (46) está rodeada  
por un cuello roscado (47), y porque eventualmente el borde  
libre (52) del cuello roscado (47) está alineado aproxima-  
5 mente con la superficie (51) de una placa de tapa (31) del  
cuerpo de cierre (30), sobresaliente preferentemente el cue-  
llo roscado (47) de una superficie de tapa (41) en forma de  
atril, que está rebajada respecto a la superficie (51) en el  
cuerpo de cierre (30).

10      7°. Recipiente según la reivindicación 6ª, caracterizado  
porque en la placa de tapa (31) una cavidad de agarre confor-  
mada (35) está provista con una varilla de agarre (35) situa-  
da en ésta, que está apoyada eventualmente en conformaciones  
de apoyo laterales (33) de las paredes de la depresión y/o es-  
15 tá fijada sin posibilidad de girar.

8°. Recipiente según la reivindicación 7ª, caracterizado  
porque la depresión o cavidad de agarre llega a las paredes  
laterales del recipiente (1).

20      9°. Recipiente según una de las reivindicaciones 1ª a 8ª,  
caracterizado porque por lo menos una de las paredes laterales  
está provista con conformaciones de guía que penetran en el es-  
pacio interior del recipiente (1), y que están insertadas en  
correspondientes configuraciones del cuerpo de cierre (10,30).

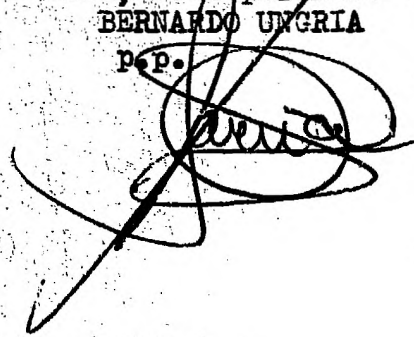
25      10°. Recipiente según una de las reivindicaciones 1ª a 9ª,

1        caracterizado porque la sección transversal del cuerpo de cierre  
(10,30) se estrecha hacia su fondo y/o porque por lo menos el  
fondo (12) del cuerpo de cierre (10) está configurado de forma  
que sea conductor de calor.

5                11ª. Se reivindica por último como objeto sobre el  
que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: RECIFIENTE  
TRANSPORTABLE PARA LA CONSERVACION PROVISIONAL DE CARNE.

10                Todo conforme queda descrito y reivindicado en la pre-  
sente memoria descriptiva que consta de once páginas mecanografi-  
das y dibujos adjuntos.

Madrid, 10 Septiembre 1.984  
BERNARDO UNGRIA  
P.P.



15

20

25





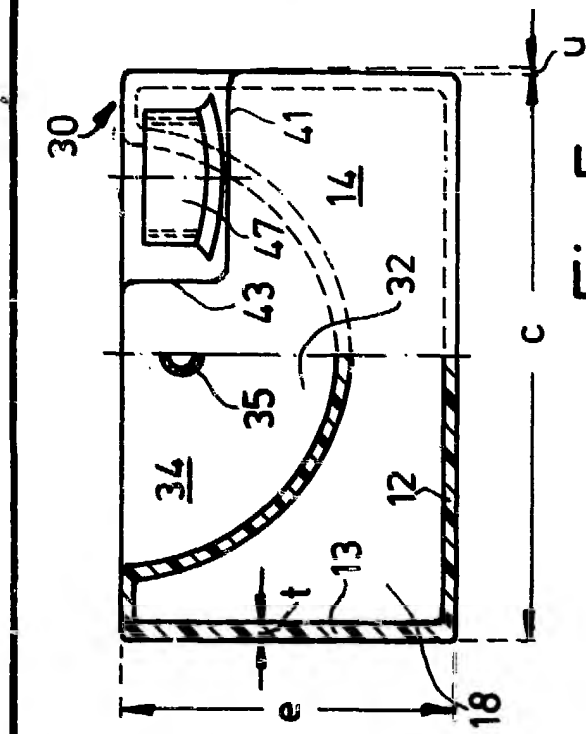


Fig.5

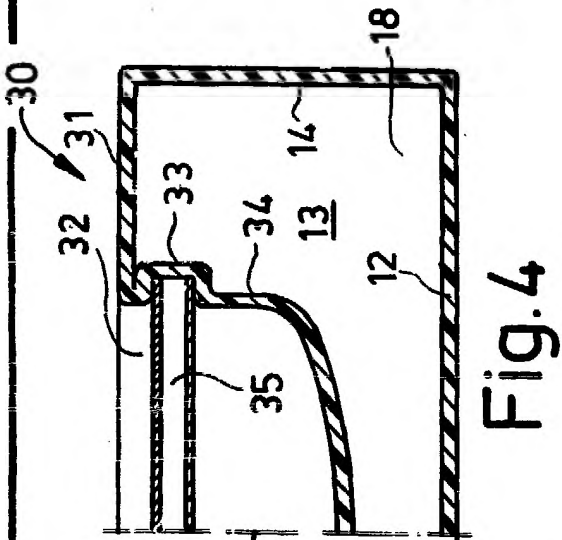


Fig.4

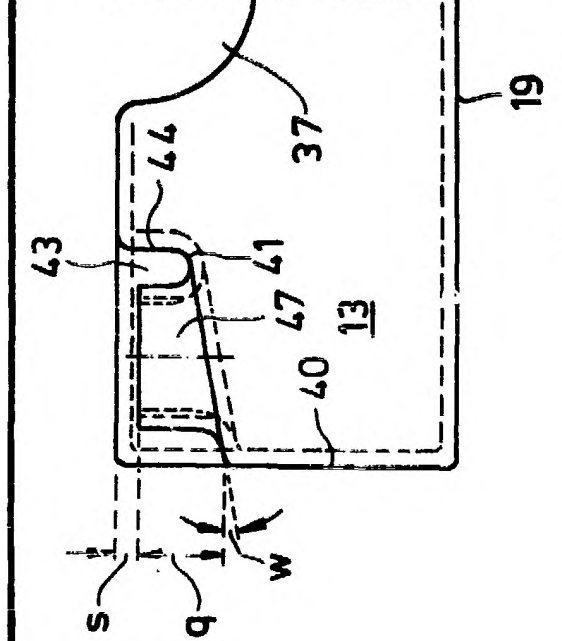


Fig.3

ESCALA VARIABLE  
 Madrid, 10 Septiembre 1984  
 BERNARDO UNCRITA  
 P.P.

*[Handwritten signature]*