

| | | |
|---------------------------------|---|--------|
| (10) ES (11) (12) (13) | NUMERO 283840 | (16) Y |
| | FECHA DE PRESENTACION 8 ENE. 1985 | |



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1- SET. 1985

| | | | |
|-------------------|-------------|------------|-----------|
| (14) PRIORIDADES: | (15) NUMERO | (17) FECHA | (18) PAIS |
|-------------------|-------------|------------|-----------|

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| (19) FECHA DE PUBLICIDAD | (20) CONVENCIÓN INTERNACIONAL |
| | Int. CI ⁴ B65D 39/02 |

(21) TÍTULO DE LA INVENCIÓN

"TAPA PARA RECIPIENTES PARA LA PREPARACION BAJO VACIO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS"

(22) SOLICITANTE (S)

Pietro MARIANI

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Via Porzi, 15 CREMA (Cremona-Italia)

(23) INVENTOR (ES)

(24) TITULAR (ES)

Pietro MARIANI

(25) REPRESENTANTE

D. JAIME ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial.

DESCRIPCION

El presente invento hace referencia a una tapa para recipientes que se emplean para la preparación bajo vacío de productos alimenticios, conservas y similares, indicada especialmente cuando la preparación se efectúa a nivel casero.

En el ámbito de la preparación casera de, por ejemplo, conservas alimentarias, es particularmente ventajoso efectuar una preparación bajo vacío. A tal objeto suelen existir recipientes apropiados provistos de las correspondientes tapas, las cuales disponen de una junta de cierre, deformable, que permite la salida al exterior del gas del recipiente cerrado, cuando en él mismo se sobrepasa un determinado valor de presión, sin permitir la entrada.

En las fases de preparación siempre se prevé un calentamiento al bañomaría del producto encerrado en el recipiente. Como consecuencia de dicho calentamiento, dentro del recipiente se genera una presión que, cuando alcanza un cierto valor, produce la salida de gas al exterior, especialmente aire, del citado recipiente. Cuando se produce el enfriamiento se produce, dentro del recipiente cerrado hermeticamente, un grado de vacío suficiente para la conservación del producto.

Los recipientes y tapas de este género, aún alcanzando unas condiciones de vacío satisfactorias para una buena conservación del producto preparado, no permite un consumo parcial del producto preparado. En tales caso sería de hecho necesario repetir la preparación bajo vacío, llevando a cabo una sustitución de la tapa y una nueva fase de calentamiento del recipiente cerrado. Esta operación puede no ser compatible con el tipo de producto pre-

parado que, como consecuencia de reiterados calentamientos, puede experimentar el inicio de una cocción no deseada, con alteraciones no tan sólo de carácter organoléptico.

Por consiguiente, al no permitir una repetición de la preparación, los recipientes del tipo susodicho requieren, una vez abiertos, un rápido consumo del producto preparado.

El objetivo del presente invento es superar los inconvenientes citados más arriba, respecto a las técnicas ya conocidas, realizando una tapa adecuada para permitir una repetición de la preparación bajo vacío, cerrado, un número indefinido de veces, sin que se produzcan alteraciones de ninguna clase en el producto preparado.

Este objetivo y otros que se pondrán de manifiesto en la siguiente descripción, se logran mediante una tapa que se caracteriza por el hecho de comprender un paso entre una pared interior y una pared exterior de la misma, y una válvula antirretorno situada en dicho paso.

Las características y ventajas del invento aparecen con mayor detalle en la descripción que se hace de una tapa para recipientes para la preparación bajo vacío de productos alimenticios, del tipo, representado a título indicativo, que figura en los dibujos adjuntos, en los cuales:

La figura 1 es una vista en sección transversal de una tapa según el presente invento, acoplada a la boca de un recipiente para la preparación bajo vacío;

La figura 2 es una vista en perspectiva de una tapa según el invento;

La figura 3 es una sección tomada a lo largo de la línea

III-III de la figura 1;

La figura 4 es la representación, en sección longitudinal, de una variante de ejecución de la tapa de la figura 1.

Utilizando como referencia las figuras 1 a 3, una tapa 1 según este invento, es del tipo rotable sobre la boca 2 de un recipiente 3 estructurado para la preparación bajo vacío.

Dicha tapa comprende una porción 8, en forma de vaso, delimitado perimetralmente por un borde anular 9 de una anchura pre-determinada y rodeado por una parte de collar 4, roscada interiormente para acoplarse con otra rosca practicada en la boca 2. La parte de collar 4 está provista, preferentemente, de manera convencional, de una serie de nervios 5 para facilitar el agarre de la mano del usuario sobre la tapa 1 cuando la misma tiene que ser manipulada.

La pared convexa 6 de la tapa 1 está destinada a dirigirse hacia al interior del recipiente 3 y, según las descripciones de las reivindicaciones sucesivas, vamos a denominarla pared interna. La pared cóncava 7 es la pared externa de la tapa 1.

La porción en forma de vaso 8 está atravesada axialmente por un paso 13, con respecto al cual la tapa 1 está provista de una válvula 11 antirretorno. Esta válvula 11 tiene el cuerpo de válvula que comprende una parte de collar 12 y una parte de capucha 18 que puede sacarse y está acoplada hermeticamente con ayuda de la interposición de una junta 17 apropiada. La parte de collar 12 está formada de una pieza con la tapa 1 y sale de la pared externa 7 de la misma, en una posición esencialmente coaxial y rodeando el paso 13. Dicha parte de collar 12 va provista de un tramo roscado exteriormente 12a sobre el que puede roscarse a

voluntad la parte de capucha 18 a través de su correspondiente tramo roscado 18a.

Entre dichas partes, el collar 12 y la capucha 18, se forma una cámara 24, dentro del cual se mueve, debidamente guiado, un obturador 27, esencialmente del tipo de platillo. Este obturador 27 coopera con un asiento de válvula 23, constituido por el borde anular superior libre de la parte de collar 12.

Hay que observar que el obturador 27 está provisto de un primer vástago cilíndrico 26, ajustado de manera que puede moverse en la parte de collar 12, y de un segundo vástago 30, que pasa libremente a través de una abertura 21, formada en el fondo superior de la parte de capucha 18, y accesible desde el exterior del mismo a fin de poder accionar manualmente dicho obturador 27.

Con referencia a las figuras 1 y 3, la parte de la capucha 18 está provista de una serie de sectores en relieve 31 (separados entre sí mediante pasos preferenciales 32) y destinados a obligar al obturador 27 sobre el respectivo asiento de válvula 23, cuando la parte de capucha 18 está completamente roscada sobre la parte de collar 12.

El funcionamiento de la tapa 1 precedentemente descrita, es el siguiente:

Una vez colocado el producto a conservar dentro del recipiente 3, éste última se cierra con la tapa 1, roscando el collar 4 sobre la boca 2, formándose un cierre hermético gracias a la presencia de la junta anular 10. La parte de capucha 18 se rosca sólo parcialmente sobre la respectiva parte del collar 12, a fin de permitir un desplazamiento axial del obturador 27, entre el asiento de válvula 23 y la serie de sectores 31.

Estando en esta posición, se procede a aspirar el aire del recipiente, utilizando por ejemplo una bomba de vacío adecuada, estando el tubo de aspiración (no representado) acoplado en la parte de capucha 18 de la válvula antirretorno 11.

5 Una vez alcanzado el grado de vacío deseado, se saca el tubo de aspiración de la bomba de vacío y se procede al roscado a fondo de la parte de capucha 18 de la válvula 11, a fin de que los sectores 31 cojan al obturador 27 contra el respectivo asiento de válvula 23. De esta manera se garantiza el mantenimiento
10 en el tiempo del grado de vacío alcanzado dentro del recipiente 3.

Para sacar la tapa 1 y tener acceso al producto preparado, es preciso moderar la presión ejercida por los sectores 31 sobre el obturador 27, desenroscando parcialmente la parte de capucha 18 de la correspondiente parte de collar 12. En este punto, actuando manualmente sobre el segundo vástago 30 del obturador 27,
15 este obturador se separa del asiento de válvula 23 y, por lo tanto, se permite una entrada de aire en el recipiente 3. Una vez hecho esto ya resulta posible desenroscar fácilmente la tapa 1.

Además, hay que advertir que la parte de vaso 8 de la tapa
20 1 tiene la profundidad necesaria para que la válvula 11 no salga por encima del perfil de dicha tapa, a fin de permitir el apilado de varios recipientes cerrados, provistos con la tapa del presente invento.

En la variante de ejecución representada en la figura 4, puede verse una tapa 33 esencialmente de forma plana y rectangular,
25 para cerrar un recipiente 34 del tipo cubeta. La tapa 33 está provista de una ranura 35 perimetral para el alijamiento de la junta 36, destinada a acoplarse con el bordo superior 37 del re-

5 recipiente, 34. En una zona lateral de dicha tapa 33 se ha formado una porción esencialmente en forma de vaso 38, provista de un paso 39 en su parte central, con respecto al cual se encuentra una válvula antirretorno 40. Esta válvula 40 es en todo igual a la válvula 11 que se ha descrito con referencia a las figuras 1 a 3, con relación a las cuales, en la figura 4, se utilizan los mismos números de referencia cuando se emplean componentes iguales.

10 Tanto la tapa 33 como el recipiente 34 están provistos de nervios de refuerzo 41 y 42 apropiados, a fin de resistir el grado de vacío requerido para una preparación satisfactoria.



REIVINDICACIONES

1. Tapa para recipientes para la preparación bajo vacío de productos alimentarios, conservas y similares, caracterizada por el hecho de comprender un paso (13,39) entre una pared interna (6) y una pared externa (7) de la misma, y una válvula antirretorno (11,40) colocada en dicho paso (13,39).

2. Tapa de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizada por el hecho de que comprende una porción (8,38) en forma de vaso, central y axialmente a la cual se encuentra dicho paso (13,39).

3. Tapa de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizada por el hecho de que dicha válvula antirretorno (11,40) comprende medios (30) para el accionamiento manual de abertura de la misma.

4. Tapa de acuerdo a la reivindicación 3, caracterizada por el hecho de que dicha válvula (11,40) comprende una parte de collar (12) formada en la misma pieza de la citada tapa (1,33) y que se halla colocada por la pared interna (7) de la misma en una posición circundante coaxialmente a dicho paso (13,39), y una parte de capucha (18) acoplada hermeticamente, pero de forma móvil, en la parte de collar (12) con la cual forma una cámara (24), existiendo un obturador (27) esencialmente del tipo platillo, situado de manera móvil y guiado dentro de la citada cámara (24) y cooperando con un asiento de válvula (23) existente en el extremo anular libre de dicha parte de collar (12); un vástago (30) solidario con dicho obturador (27) que pasa libremente por una abertura (21) practicada en dicha parte de capucha (18) y accesible desde la parte exterior de la misma.

5. Tapa de acuerdo a la reivindicación 4, caracterizada por el hecho de que dicha parte de capucha (18) puede ajustarse a voluntad sobre dicha parte de collar (12).

5 6. Tapa de acuerdo a la reivindicación 5, caracterizada por el hecho de que dicha parte de capucha (18) va roscada sobre un tramo con rosca (12a) de dicha parte de collar (12).

10 7. Tapa de acuerdo a la reivindicación 6, caracterizada por el hecho de que dicha parte de capucha (18) va provista interiormente de una serie de sectores (31) radiales dirigidos hacia dicho asiento de válvula (23) y destinados a apretar dicho obturador (27) contra el mismo cuando la parte de capucha (18) está completamente roscada sobre la parte de collar (12).

15 8. Tapa para recipientes para la preparación bajo vacío de productos alimentarios.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 9 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a

p.a.

8 ENE. 1985

JAIME ISERN CUYAS

p. p.



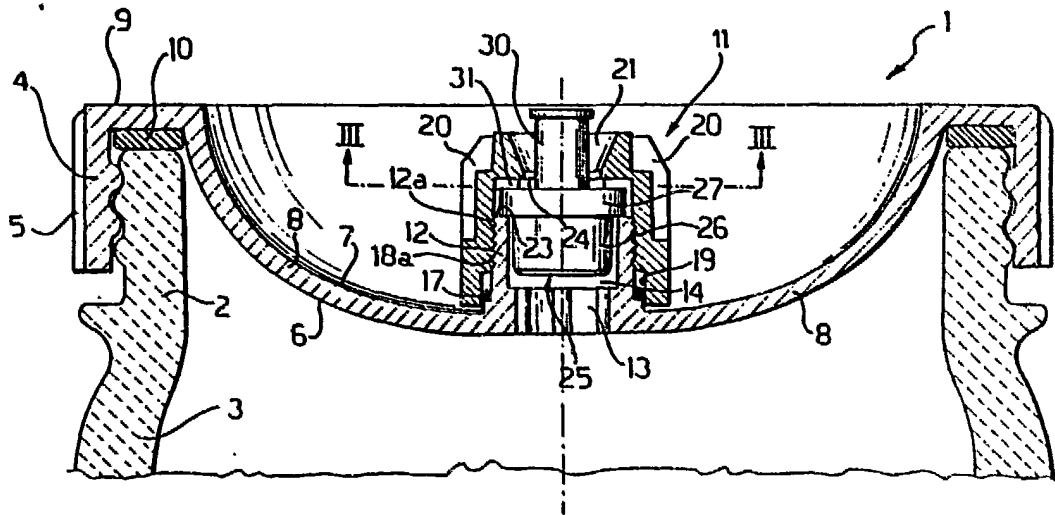


Fig-1

Madrid, a 8 Enero de 1985

JAIME ISERN,
P. P.
Firmado: M.^o LUISA ISERN CIVAS

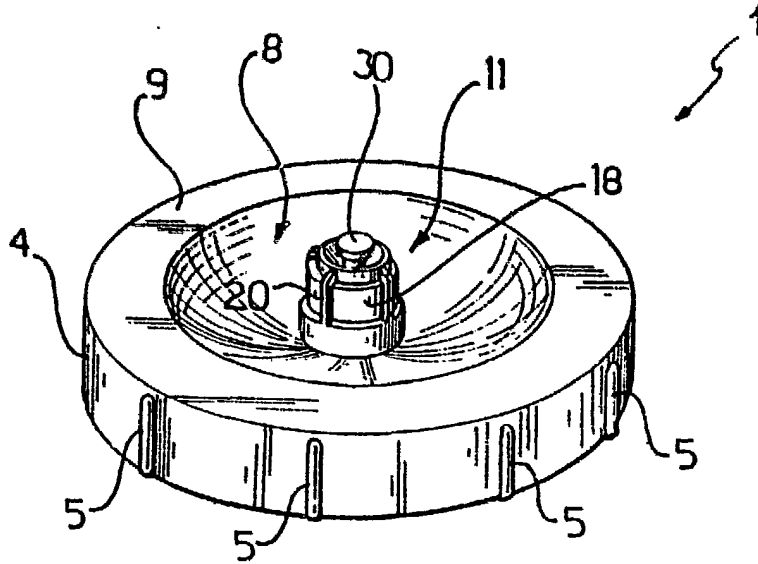


Fig-2

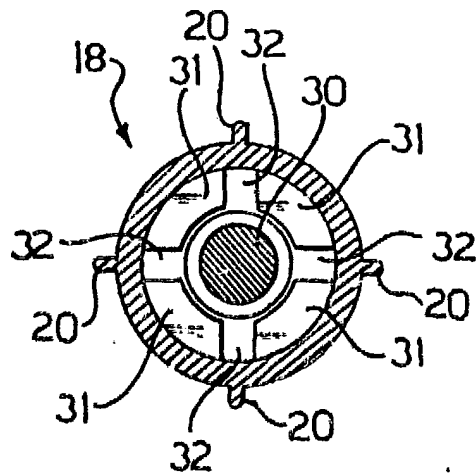


Fig-3

Madrid, a 8 Enero de 1985

JAIMIE ISERN
P. P.

Firmado: M.ª LUISA ISERN CUYAS



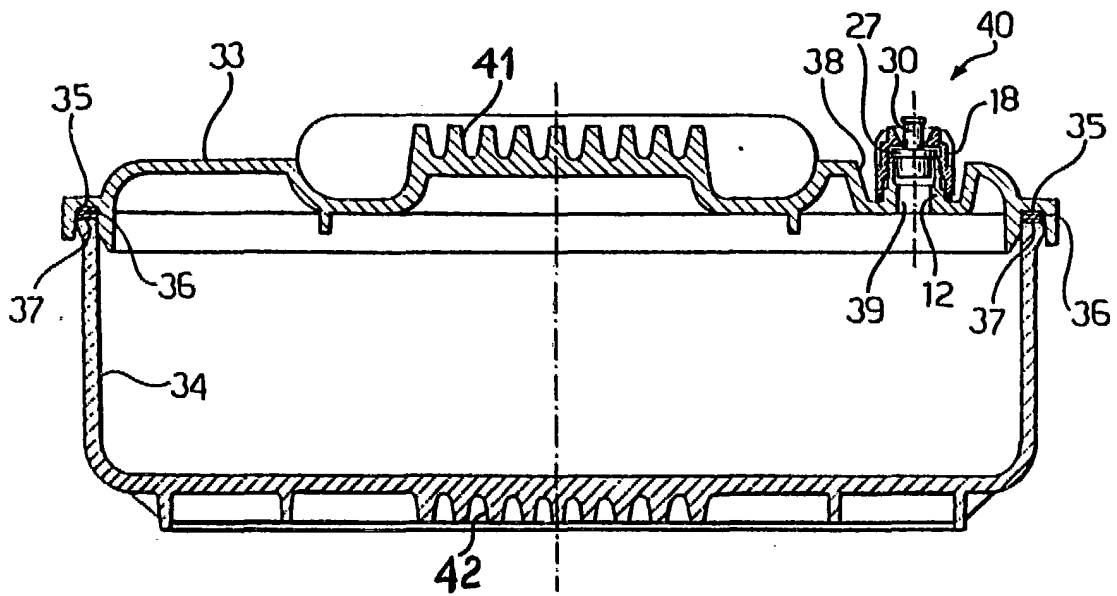


Fig-4

Madrid, a 8 Enero de 1985

J A I M E I S E R N I
p. p.
firmado: M.ª LUISA ISERN CUYAS