

(19) ES (21) (22)	NUMERO 288364	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 16 JUL. 1985	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 JUL 1985

(30) PRIORIDADES	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
	84 11616	17 Julio 1984	Francia

(34) FECHA DE PUBLICIDAD	(35) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	B65D 19/34, 31/02

(36) TITULO DE LA INVENCIÓN
"ACONDICIONAMIENTO PARA PINCHITOS"

(37) SOLICITANTE (SI)
SOCIETE ANONYME DES ABATTOIRS IMPERATOR DE SAINT MAIXENT SABIM SAINT MAIXENT

(38) DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Départementale 737 SAINTE EANNE 79300 LA MOTHE SAINT HERAY (Francia)

(39) INVENTORES (SI)
Jean FEVRIER Bernard MAITRE

(40) INVENCIÓN EN
SOCIETE ANONYME DES ABATTOIRS IMPERATOR DE SAINT MAIXENT SABIM SAINT MAIXENT

(41) REPRESENTANTE
D. JAIME ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial

DESCRIPCION

Para presentar a la venta pinchitos compuestos de fragmentos de carne, de lardo y de condimentos diversos es necesario recurrir a ciertos acondicionamientos

5. que garantizan la conservación de ellos durante varios días, para poder efectuar su remesa desde el lugar de fabricación y también para poder mantenerlos almacenados mientras se espera a ponerlos en venta.

10. Por otra parte, para conservar la carne se conoce el disponerla en acondicionamientos constituídos por una barquilla provista de un collarín periférico que forma una cintura de fijación para una película de cierre, estanca y translúcida, después de substituir por una mezcla de gases el aire contenido en el acondicionamiento.

15. Un acondicionamiento de este tipo está descrito en la patente francesa 2 290 153, que implica también medios que favorecen la circulación de la mezcla de gases alrededor del contenido de la barquilla.

20. Tales acondicionamientos no pueden utilizarse directamente para pinchitos, porque éstos presentan una superficie de cambio con el medio gaseoso muy superior al de un trozo de carne y, además, no pueden ser puestos directamente sobre el fondo de la barquilla como un trozo de carne, pues entonces las caras de los pinchitos que están en contacto con el fondo reaccionan de modo diferente que las otras caras y experimentan variaciones de color y, eventualmente, alteraciones.
- 25.

Uno de los objetos del invento es proporcionar un acondicionamiento que permita obtener buena conservación de los pinchitos, evitando cualquier deterioro del aspecto de cualquiera de sus caras.

5. Los pinchitos se fabrican industrialmente por depositación en un receptáculo de las diversas capas de alimentos que los componen, seccionamiento de estas capas mediante cuchillas verticales entrecruzadas que delimitan una rejilla de mallas cuadradas y, por último, introducción en esas mallas de espetones de madera u otro material. A pesar del cuidado que se pone en situar los espetones, ocurre que no queden perfectamente colocados en el eje longitudinal del apilamiento de alimentos. De ello resulta que algunos espetones no son paralelos a los bordes de la apilación de alimentos y que su colocación en acondicionamiento puede quedar trastornada.
- 10.
- 15.

- Otro objeto del invento es proporcionar un acondicionamiento que permita situar los pinchitos guardados cualquiera que sea la disposición de sus espetones.
- 20.

- Para ello, la barquilla del acondicionamiento tiene, cerca de cada uno de sus extremos longitudinales, un escalón vertical de ubicación de los extremos de los espetones, dispuesto de modo que las caras superiores e inferiores de los alimentos ensartados estén a distancia de la película superior y respectivamente del fondo, además de que uno de esos escalones tiene unas aspilleras, paralelas y espaciadas, que constituyen un órgano de ubi-
- 25

cación de uno de los extremos de los espetones y un órgano de mantenimiento de la separación entre espetones, para dejar, a lo menos entre las paredes laterales de la barquilla y los espetones correspondientes, espacios que favorezcan la circulación de la mezcla gaseosa alrededor de los pinchitos.

10. Gracias a la forma del acondicionamiento, los pinchitos se sitúan transversalmente al introducir uno de sus extremos en las aspilleras de uno de los escalones y se mantienen sin contacto con cualquiera de las paredes del acondicionamiento, para que la mezcla gaseosa los rodee por completo y no puede experimentar, en ciertas zonas, modificaciones que acarreen alteraciones del aspecto de los productos ensartados.

15. Otras características y ventajas se desprenden de la descripción que sigue, referida al dibujo esquemático adjunto, el cual presenta, a título de ejemplo no limitativo, una modalidad de realización del acondicionamiento en cuestión.

20. La figura 1 es una vista en perspectiva, con corte parcial de la barquilla.

La figura 2 es una vista de lado, en sección transversal, de acondicionamiento una vez acabado.

25. La figura 3 es una vista en planta y por encima del acondicionamiento.

De manera conocida, el acondicionamiento se compone fundamentalmente de una barquilla, designada en

términos generales con (2) y que lleva un collarín periférico (3) que sirve para la fijación por encoladura, soldadura térmica u otro medio de una película superior (4), estanca, que asegura el cierre de la abertura superior de dicha barquilla.

5.

Según el invento, la barquilla tiene, cerca de sus extremos longitudinales, unos escalones (5) y respectivamente (6). El escalón (5) está provisto de aspilleras longitudinales (7), paralelas y espaciadas. Estas aspilleras están yuxtapuestas al vaciado interno (8) de la barquilla y no se extienden longitudinalmente más que en una parte del escalón. Este delimita así, con la pared transversal (9) correspondiente y las paredes laterales (11), un alojamiento (10) que favorece la prensión de los pinchitos.

10.

15.

El fondo (12) de la barquilla está surcado por ranuras transversales (13) y por ranuras longitudinales (14) que forman una red de canales que favorece la circulación de la mezcla gaseosa.

20.

Como puede verse en las figuras 2 y 3, cada uno de los pinchitos está compuesto de un espetón o pincho (15), de madera u otro material, sobre el cual están ensartados cubos de carne (16) con intercalación de condimentos (17), tales como cebollas, tomates, pimientos, etcétera. Cada pinchito está dispuesto en el acondicionamiento de manera que su extremo más largo, que favorece el asimiento, penetra en una de las aspilleras (7), mientras el otro extremo, que es puntiagudo en (15a), descansa

25.

sa sobre el escalón (6). La figura 3 muestra como este modo de suspensión permite obtener una ubicación satisfactoria incluso cuando el espetón (15) no se halla del todo en el eje longitudinal de la apilación de alimentos, según puede verse en (15b) de la figura 3.

5.

Esta figura pone también de relieve que, gracias a la ubicación que realizan las aspilleras (7), los diversos pinchitos quedan perfectamente yuxtapuestos y los laterales se hallan a distancia de las paredes verticales correspondientes de la barquilla, como evidencian los espacios (18).

10.

Los escalones (5) y (6) tienen también una altura determinada, por lo que, como se ve en la figura 2, las caras superiores y las inferiores de los pinchitos quedan a distancia de la película (4) y respectivamente del fondo (12) de la barquilla (2). Gracias a esta disposición, la mezcla gaseosa contenida en el acondicionamiento envuelve totalmente los pinchitos y puede así circular tanto en función de las variaciones de temperatura como en función de las reacciones procedentes de los cambios con los alimentos. Por esta circunstancia, la mezcla gaseosa es homogénea en todo el acondicionamiento y todos los pinchitos están sometidos, en todas las caras, a las mismas condiciones de conservación.

15.

20.

25.

REIVINDICACIONES

1. Acondicionamiento para pinchitos, del tipo que se compone de una barquilla (2) con collarín periférico (3) para la fijación de una película de cierre (4) superior, estanca, que encierra una mezcla de gases y está acomodada para favorecer la circulación de la mezcla de gases alrededor del contenido; caracterizado en que la barquilla (2) tiene, cerca de cada uno de sus extremos longitudinales, un escalón vertical (5-6) para ubicación de los extremos de los espetones (15), dispuesto de modo que las caras superiores y las inferiores de los alimentos ensartados queden a distancia de la película superior (4) y respectivamente del fondo (12), además de que uno de esos escalones (5) tiene unas aspilleras (7), paralelas y espaciadas, que constituyen el órgano de ubicación de uno de los extremos de los espetones (15) y el órgano de mantenimiento de la separación entre espetones, para dejar, por lo menos entre las paredes laterales (11) de la barquilla y los espetones correspondientes, espacios (18) que favorecen la circulación de la mezcla gaseosa alrededor de los pinchitos.

2. Acondicionamiento conforme a la reivindicación 1, caracterizado en que las aspilleras (7) están yuxtapuestas al vaciado (8) de la barquilla, no se extienden más que en una parte del escalón (5) correspondiente y delimitan, con las paredes verticales (9-11) de la barquilla, un alojamiento (10) que favorece el alojamiento de los extremos de los pinchitos.

3. Acondicionamiento para pinchitos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 8 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

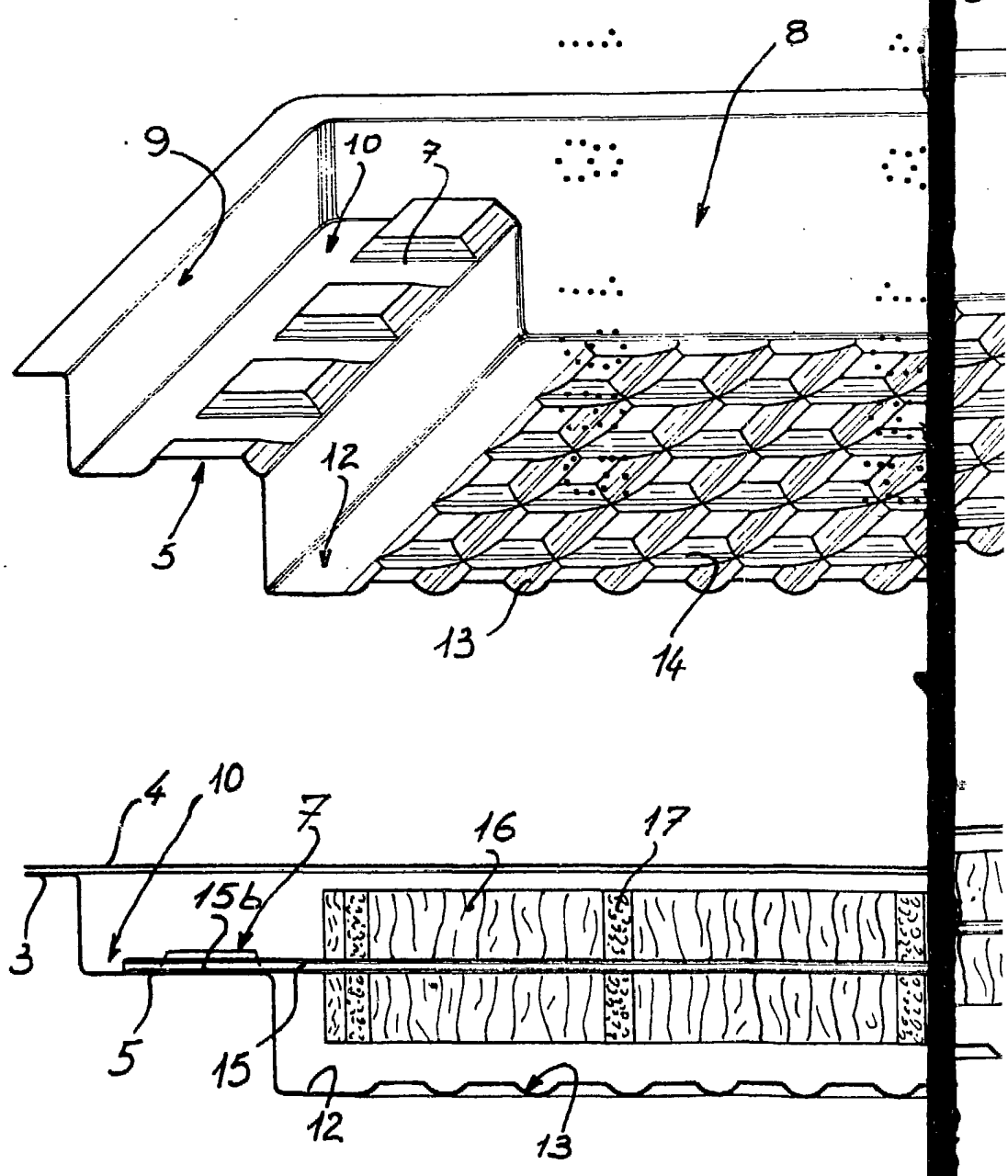
5. Madrid, a 16 de Julio de 1985

p.a.

J A I M E I S E R N
P. P.
Firmado, M.ª LUISA ISERN GUYAS

5
0
4
0
0
0

SOCIETE ANONYME DES ABATTOIRS IMPERATOR
DE SAINT MAIXENT SABIM SAINT MAIXENT



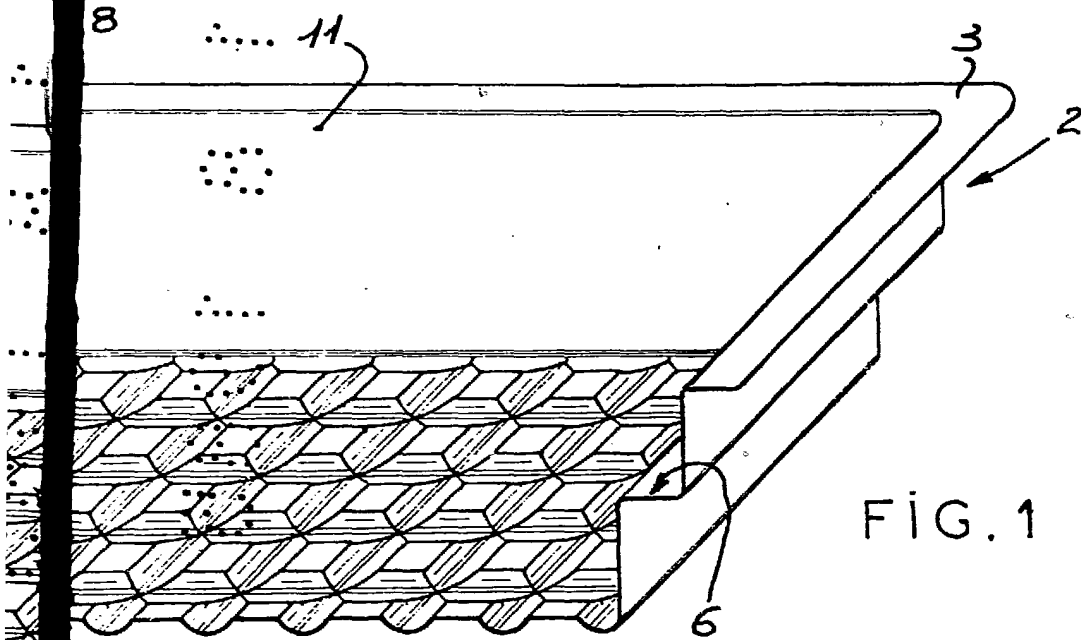


FIG. 1

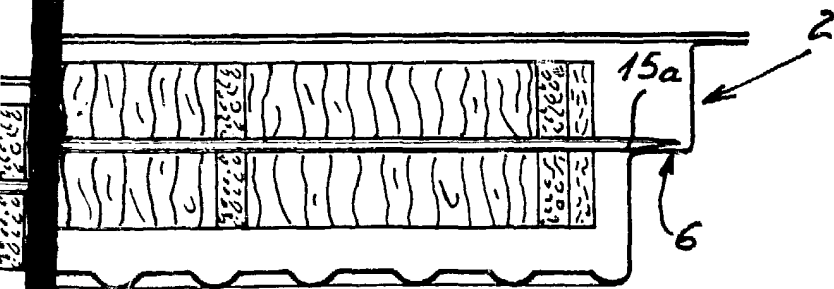


FIG. 2

Madrid, a 16 Julio 1985
p.a.


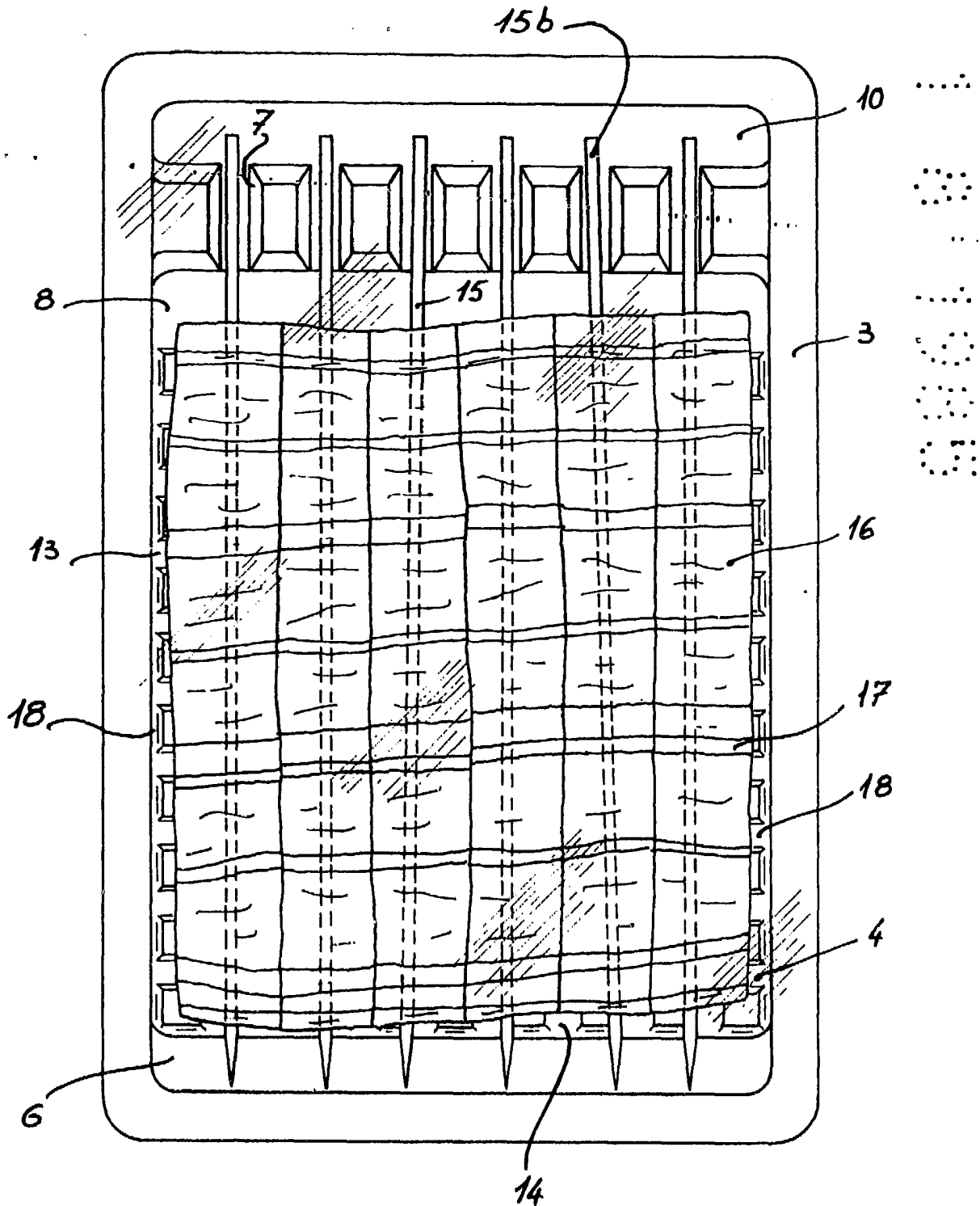
JAIME ISERN,
D. P.

Firmado, M.ª LUISA ISERN CUYAS

FIG. 3



Madrid, a 16 Julio 1985
p.a.

JAIMESERN,
p. p.
FRENCH, M. LUISA ISERN CIVIAS