

304588

P - 27.679

304588



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se presenta para unir a la solicitud

d e

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

formulada el 2 de Octubre de 1.964, con el n.ºm. 304.588

e n

E S P A Ñ A

por DIEZ años

a nombre de GEBRUDER IMMLER OHG, entidad alemana, establecida en Isny (Allgäu), República Federal Alemana, por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA FABRICACION DE ENVOLTURAS PARA QUESOS".

---

Es conocido, envolver piezas de queso con una cera, para preservar al queso de la formación de moho. Para hacer al queso apto para comerlo, debe ser separado de la envoltura de cera. Aparte de que un descortezado para la separación de la capa de cera se lleva consigo partículas de queso y hace a la porción de queso de mal aspecto, generalmente también la porción de queso resulta entonces deformada, lo cual es el caso especialmente en el queso fundido. Es imposible volver a envolver



la parte de la pieza de queso que ha quedado sin consumir.

5 La envoltura del queso con una capa de cera, según el invento, está caracterizada, porque, debajo de la capa de cera, está presente al menos una base en forma de banda que se aplica íntimamente al queso y rodea a éste en todo el perímetro.

10 Con la base de la envoltura según el invento se puede quitar la envoltura de forma segura, sin lastimar ni deformar la pieza de queso envasada, de manera que, para volver a envolver la pieza de queso o de un resto de ésta quedan partes de envoltura apropiadas.

15 La base de envoltura es convenientemente permeable a los líquidos, de manera que, al envolver la pieza de queso con cera, la masa fluida penetra a través de la base de la envoltura. Aunque entonces la masa de cera alcance en parte, por debajo de la base de la envoltura, la superficie del queso, esta masa de cera, al levantar la tira en forma de banda, queda con ésta última y se levanta completamente de la superficie del queso.

20 De forma más ventajosa la base de envoltura se solapa con un extremo, y éste está colocado, rodeado todavía con cera, junto al lado exterior de la envoltura de cera, para poderlo doblar y coger fácilmente para liberar la pieza de queso envasada.

25 En el caso de una forma plana, especialmente una forma redonda, de la pieza de queso la superficie lateral de la porción de queso está convenientemente cubierta por la base de la envoltura.

30 Puede estar presente una base de envoltura que muestre al menos un ensanchamiento que coincide con una



superficie lateral del queso. De esta manera puede estar cubierta, en caso de necesidad, la totalidad de la superficie de la pieza de queso con la base de la envoltura.

5 También puede ser dispuesta una base especial que es recubierta por una base de envoltura en forma de banda. Con tal forma de ejecución del invento la pieza de queso, liberada de la envoltura, se encuentra sobre una placa, por ejemplo una placa de cartón o una placa de material sintético, es decir, sobre una base resistente al  
10 corte, lo que se desea por ejemplo en los intervalos entre comidas, en viajes, excursiones o similares.

Tales bases de queso pueden ser permeables a líquidos y flexibles para que por una parte, la cera pueda  
15 atravesar también tales bases y se puedan reprimir las inclusiones de aire y de esta forma las ocasiones de formación de moho, y, por otra parte, en caso de necesidad, después de la separación de la envoltura, se pueda quitar también fácilmente la base.

También se puede disponer una pluralidad de piezas  
20 de queso planas debajo de una envoltura común de cera. Entonces, las porciones individuales de queso pueden estar rodeadas cada una en sus lados estrechos, por una base de envoltura en forma de banda. Las piezas individuales de queso pueden estar depositadas yuxtapuestas o superpuestas, de-  
25 jando espacio entre sí. Un extremo de cada banda puede estar dispuesto de forma fácil de asir en el lado exterior de la envoltura, rodeado todavía con una capa de cera.

Tales piezas de queso superpuestas, y que forman  
un cilindro, se pueden sacar por piezas del cilindro, permaneciendo las porciones sacadas, y también el resto del rodi-  
30



llo, envasadas y protegidas del aire. También las piezas individuales pueden ser sacadas consecutivamente del envase, permaneciendo en cada caso las restantes porciones de queso envasadas irreprochablemente.

5                    Cuando las piezas de queso, presentes en una pluralidad, están yuxtapuestas según dos direcciones, se aconseja proveer a las bases de envoltura en forma de banda, en cada uno de sus lados longitudinales, también con un cordón de desgarramiento, de manera que, con ayuda de estos cordones de desgarramiento acoplados, las superficies individuales, que se corresponden con las respectivas porciones de queso, puedan ser arrancadas de ésta.

10                    En los dibujos se representan, a título de ejemplo, formas de ejecución de la envoltura de queso según el invento.

15                    La figura 1, muestra una pieza plana de queso redonda envasada, en sección diametral;

20                    La figura 2, muestra, parcialmente partida y separada, la misma pieza de queso envasada en sección horizontal directamente debajo de la envoltura;

                    la figura 3, muestra en sección vertical un trozo de pieza de queso con una envoltura según otra forma de ejecución;

25                    la figura 4, muestra un trozo de pieza de queso similar provisto con una base;

                    la figura 5, muestra un trozo de pieza de queso según la figura 3 con trozos de envoltura parcialmente partidos y separados;

30                    la figura 6, muestra la disposición de varias piezas de queso dentro de una envoltura común en vista superior;



la figura 7, muestra el envase de varias piezas de queso superpuestas en una envoltura común en vista superior;

5 la figura 8, un envase para queso según la figura 7 en sección longitudinal diametral y también un resto que ha quedado después de quitar una pieza de queso.

Según las figuras 1 y 2, una pieza de queso redonda y plana, por ejemplo una pieza de queso fundido 1, está rodeada en su superficie lateral por una base de envoltura 2. La pieza de queso está rodeada, con la base de envoltura, completamente por la envoltura de cera 3. El extremo de banda solapado 4 se encuentra embebido por fuera en la envoltura de cera 3.

Después de levantar el extremo 4 de la base de envoltura en forma de banda 2 se puede quitar fácilmente toda la banda 2 de la pieza de queso 1, quedando dos trozos de envoltura de cera en forma de cubierta, que se pueden utilizar de nuevo para envolver un trozo de pieza de queso restante. También la base de envoltura en forma de banda 2, que está libre de la capa de cera que la recubre, pero que está impregnada con cera, se puede utilizar para el recubrimiento resistente al aire del trozo restante de pieza de queso.

La base de envoltura 2 puede ser una banda tejida o una tira en forma de rejilla de material apropiado, una tira textil o una tira de material sintético.

Según las figuras 3 a 5, está presente una segunda base de envoltura 5 que discurre sobre la porción de queso 1. Al rasgar y quitar la base de envoltura 2 quedan libres los extremos de la tira 5, de manera que también las tiras en forma de banda 5, pueden ser asidas con comodidad en un

304580



extremo y quitadas del queso llevándose consigo la parte de revestimiento de cera en forma de cubierta que se encuentra encima de ella.

5 Según la figura 4, la pieza de queso 1, tiene puesta debajo una base 6. Esta base resulta rodeada por la base de envoltura 5 que discurre por encima.

10 Según la figura 6, cuatro piezas cuadradas de queso están colocadas yuxtapuestas en una envoltura común. Cada pieza de queso está rodeada en su superficie de cubierta, por una base de envoltura en forma de banda 2. Las piezas de queso dejan entre sí tal separación, que el espacio que queda entre ellas está relleno con la masa de envoltura de una cera.

15 Correspondientemente están dispuestas, según las figuras 7 y 8, piezas de queso 1 superpuestas. Al quitar una banda 2 queda liberada en cada caso sólo la respectiva pieza de queso.

20 Como residuo de la envoltura resulta solamente cera limpia utilizable de nuevo para la iluminación.

#### N O T A

25 Los puntos de invención propia no nueva, pero no establecida, practicada ni divulgada en España, que se presentan para que sean objeto de la presente solicitud de Patente de Introducción, por DIEZ años, son los siguientes:

30 1º. - Mejoras introducidas en la fabricación de envolturas para quesos con una capa de cera, caracterizadas porque, debajo de la capa de cera, está presente al menos



una base en forma de banda, que se aplica íntimamente al queso y rodea a éste en todo el perímetro.

5 2º. - Mejoras según la reivindicación 1, caracterizadas porque la base tiene una estructura permeable a los líquidos.

3º. - Mejoras según las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizadas porque la base se solapa consigo misma en un extremo.

10 4º. - Mejoras según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizadas porque en el caso de una forma plana, especialmente una forma redonda, del queso, está presente una base que cubre toda la superficie lateral del queso.

15 5º. - Mejoras según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizadas porque está presente una base, que tiene al menos un ensanchamiento, que coincide con una de las superficies laterales del queso.

20 6º. - Mejoras según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizadas porque está presente una base que está revestida por una base de envoltura en forma de banda.

7º. - Mejoras según la reivindicación 6, caracterizadas porque la base del queso es permeable a líquidos y flexible.

25 8º. - Mejoras según una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizadas porque una pluralidad de piezas de queso planas, en las que el lado estrecho de cada una está rodeado por una parte de envoltura en forma de banda, están colocadas dejando espacio entre sí, yuxtapuestas o superpuestas dentro de una envoltura común de cera, y porque  
30 se encuentra un extremo asible de cada banda en el lado ex-



terior de la envoltura.

5 9ª. - Mejoras según la reivindicación 8, caracterizadas porque en el caso de una yuxtaposición de las piezas de queso según dos direcciones, las bases de envoltura en forma de banda tienen, en cada uno de sus lados longitudinales, un cordón de desgarramiento.

10ª. - Mejoras introducidas en la fabricación de envolturas para quesos.

10 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

3 NOV 1964

Madrid,

P. A.

*Artu*  
Alfaro

304580

AC. *AM. Wm*



Fig. 1

304588

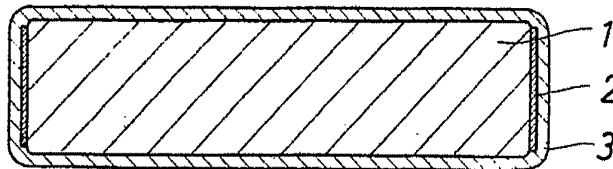


Fig. 2

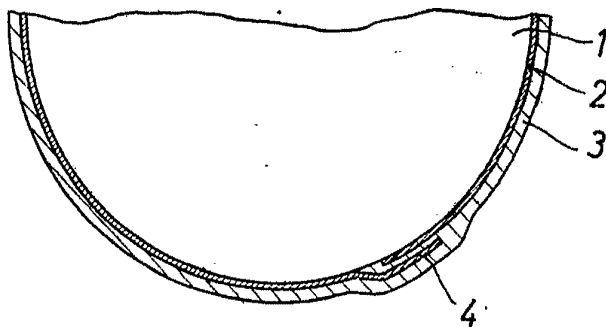


Fig. 3

Fig. 4

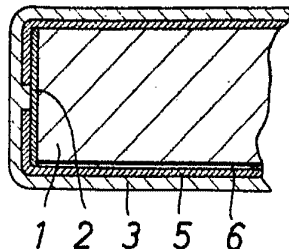
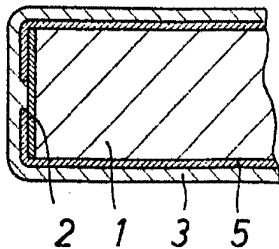
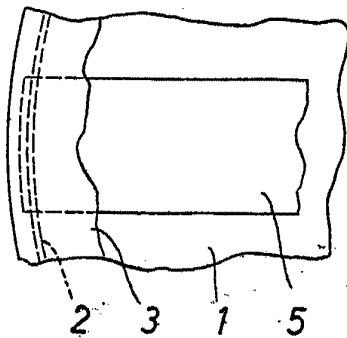


Fig. 5



*Arthur*

*Handwritten scribble*

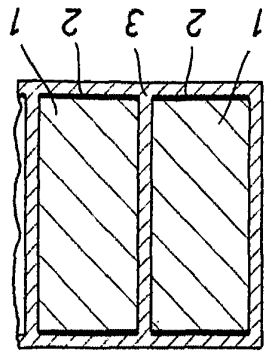


Fig. 8

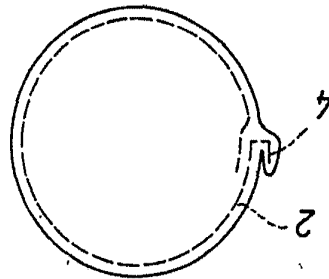


Fig. 7

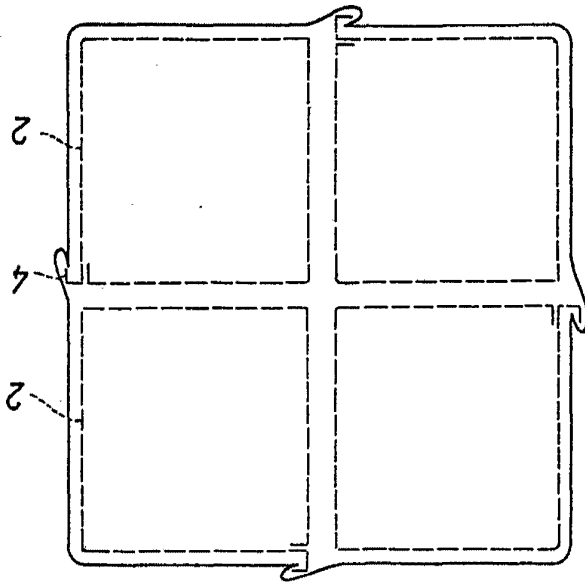


Fig. 6

304588

