



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 055 906**

⑫ Número de solicitud: U 200302488

⑤① Int. Cl.⁷: B65D 85/00

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫② Fecha de presentación: **31.10.2003**

⑫③ Fecha de publicación de la solicitud: **01.02.2004**

⑦① Solicitante/s: **El Pozo Alimentación, S.A.**
Avda. Antonio Fuertes, 1.
30840 Alhama de Murcia, Murcia, ES

⑦② Inventor/es: **Fuertes Quintanilla, Rafael**

⑦④ Agente: **Ungría López, Javier**

⑤④ Título: **Envase para la conservación de productos alimenticios.**

ES 1 055 906 U

DESCRIPCION

Envase para la conservación de productos alimenticios.

Objeto de la invención

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un envase para la conservación de productos alimenticios que está diseñada para contener esencialmente un pollo asado en el sistema denominado "atmósfera protectora", conservando perfectamente todas sus cualidades organolépticas.

El envase también está diseñado para que el producto tenga la máxima visibilidad desde fuera de cara al consumidor.

El diseño del envase además proporciona una total inmovilidad al producto.

Antecedentes de la invención

En la actualidad existen diferentes productos envasados al vacío o no en recipientes o bandejas de materiales plásticos transparentes que permiten ver desde el exterior el aspecto que presenta el producto envasado. Cuando este producto envasado no se hace en recipientes al vacío, se añaden sustancias líquidas que inundan los espacios libres a la vez que incluyen elementos conservantes y de otra índole.

Estos productos han sido triturados primero y compactados después para obtener un volumen de producto deseado adaptado a la forma exacta del envase.

En otros casos estos productos comprados se cortan en lonchas.

También existe la posibilidad de envasar productos que no han sido previamente troceados, tales como piezas de jamón. En estos casos el envasado se hace al vacío.

Descripción de la invención

El envase para la conservación de productos alimenticios que constituye el objeto de la invención se determina a partir de dos cuerpos huecos independientes cuyas embocaduras poseen sendas alas perimetrales dirigidas hacia fuera y mediante las cuales se cierra el envase por termosellado o cualquier otro sistema conocido.

El envase está diseñado esencialmente para la conservación de un pollo asado y se caracteriza porque presenta una estructura adaptada a la configuración de ese pollo evitando cualquier posibilidad de movilidad del producto dentro del envase.

Uno de los cuerpos huecos constituye una base opaca mientras que el otro cuerpo hueco constituye una tapa que es transparente para que así el consumidor pueda ver el producto antes de comprarlo.

Particularmente, una porción extrema del envase presenta una estructura cónica adaptada al volumen que presentan los muslos del pollo en la posición que adopta el pollo dentro del envase, evitándose principalmente con esta estructura cónica la movilidad del pollo.

Esta estructura cónica también está diseñada para colocar la etiqueta o vitola del producto. Esta se ajusta a ese extremo y se pega por la parte inferior del envase con lo que se consigue una perfecta adherencia de la misma al tiempo que ésta permite la visualización total del producto si así

lo requiere el consumidor.

Esencialmente el color de la base es negro para conseguir un mejor efecto de contraste entre el producto y la tapa. Otro de los aspectos que caracterizan el diseño del envase es el de sus posibilidades de colocación para el punto de venta. La parte inferior contiene un hendido en forma de cuña que sirve para que el envase quede en posición vertical, con la parte cónica hacia arriba, de manera que esta posibilidad de colocación está pensada para cuando el producto se coloque en las baldas que queden a la altura de los ojos. Para cuando se coloquen en las baldas inferiores la bandeja se puede colocar en posición horizontal apoyándose sobre su base.

El envase con el pollo dentro se puede introducir en un microondas, previa apertura de tal envase por las alas de ambas partes del mismo.

A continuación para facilitar una mejor comprensión de esta memoria descriptiva y formando parte integrante de la misma se acompañan unas figuras en las que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado el objeto de la invención.

Breve descripción de los dibujos

Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva del envase, objeto de la invención.

Figura 2.- Muestra una vista frontal del envase de la invención.

Figura 3.- Muestra una vista en planta de ese envase.

Figura 4.- Muestra una vista en alzado del envase de la invención.

Descripción de la forma de realización preferida

Considerando la numeración adoptada en las figuras, el envase para la conservación de productos alimenticios, esencialmente pollos, se determina a partir de dos cuerpos huecos de material plástico unidos por sus embocaduras: una base opaca 1 de color negro y una tapa transparente 2 que permite visualizar el producto.

La unión de ambos cuerpos 1 y 2 se realiza por termosoldadura a través de dos alas perimetrales superpuestas 3 y 4 que emergen hacia afuera de las respectivas embocaduras de ambos cuerpos huecos 1 y 2.

A su vez, una porción extrema de la tapa 2, presenta un plano inclinado 5 que reduce la altura de tal tapa 2, a la vez que tal plano inclinado 5 desemboca en el comienzo del respectivo ala perimetral 4.

Según una vista en planta, el conjunto del envase presenta un estrechamiento convergente hacia afuera que comienza en el inicio del plano inclinado 5.

La base opaca 1 presenta también un pequeño plano inclinado extremo 6 enfrentado con parte del plano inclinado de la tapa transparente 2.

Así pues, el conjunto del envase presenta en principio un cuerpo hueco de configuración general prismática con esquinas y aristas ampliamente redondeadas, de manera que ese cuerpo hueco presenta una reducción de volumen extremo correspondiente con los dos planos inclinados 5 y 6 y estrechamiento convergente, aprovechándose tal tramo reducido de volumen para alojar los muslos del pollo 7, consiguiéndose con ello además una

total inmovilización del mismo. A la vez, tanto la base 1 como la tapa 2 presentan una suave comicidad convergente hacia sus respectivos fondos.

Además, esa estructura extrema que corresponde con la reducción de volumen del envase se aprovecha también para colocar una etiqueta o vitola 8 del producto envasado.

Esta etiqueta 8 se ajusta en este tramo extremo más estrecho y se pega sobre la cara exterior del plano inclinado 5 de la tapa 2, con lo que se consigue una perfecta adherencia de la misma al tiempo que permite la visualización total del

producto si así lo requiere el consumidor.

Otra característica del envase es que una parte extrema de la base 1 opuesta al pequeño plano inclinado 6, presenta un abultamiento en forma de cuña 9 que contrarresta la comicidad de la pared lateral de tal base 1 y sirve como medio para mantener estable una posición vertical del conjunto del envase, pensada para cuando el producto se coloque en las baldas que quedan a la altura de los ojos. En cambio cuando se coloque en las baldas inferiores la bandeja se puede colocar en posición horizontal apoyándose sobre la base opaca.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Envase para la conservación de productos alimenticios, que estando destinado esencialmente para contener un pollo en el sistema denominado “atmósfera protectora” con una total estanqueidad, e incorporando una etiqueta, se **caracteriza** porque comprende dos cuerpos huecos: una base opaca (1) y una tapa transparente (2), contando las embocaduras de ambos cuerpos con unas alas perimetrales superpuestas (3 y 4), a través de las cuales se cierra herméticamente el envase, el cual posee esquinas y aristas ampliamente redondeadas, a la vez que cada uno de los cuerpos presenta una suave conicidad hacia sus respectivos fondos.

2. Envase para la conservación de productos alimenticios, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque incluye una porción extrema más estrecha adaptada al volumen de los muslos del pollo.

3. Envase para la conservación de productos alimenticios, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque esa porción extrema correspondiente con los muslos comprende:

- un amplio plano inclinado (5) que afecta a la tapa (2) y desemboca aproximadamente

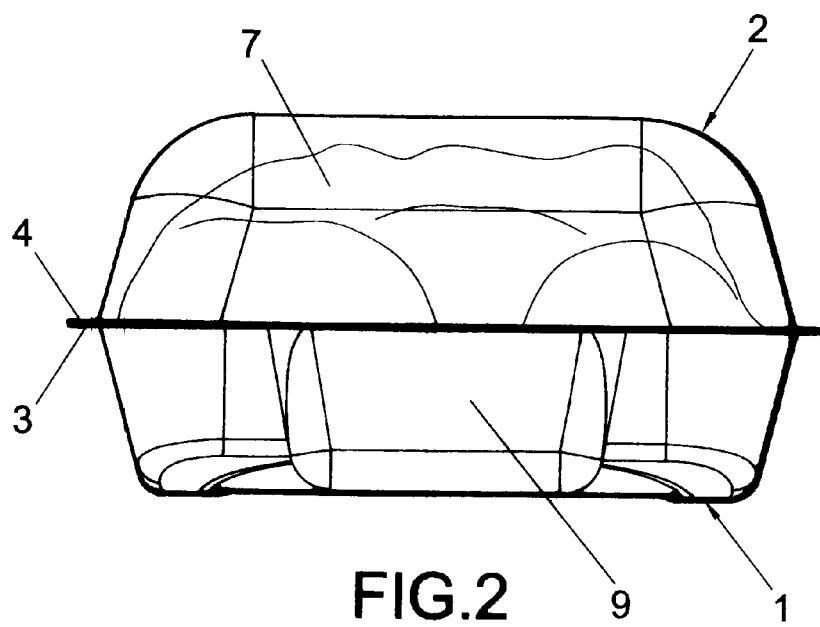
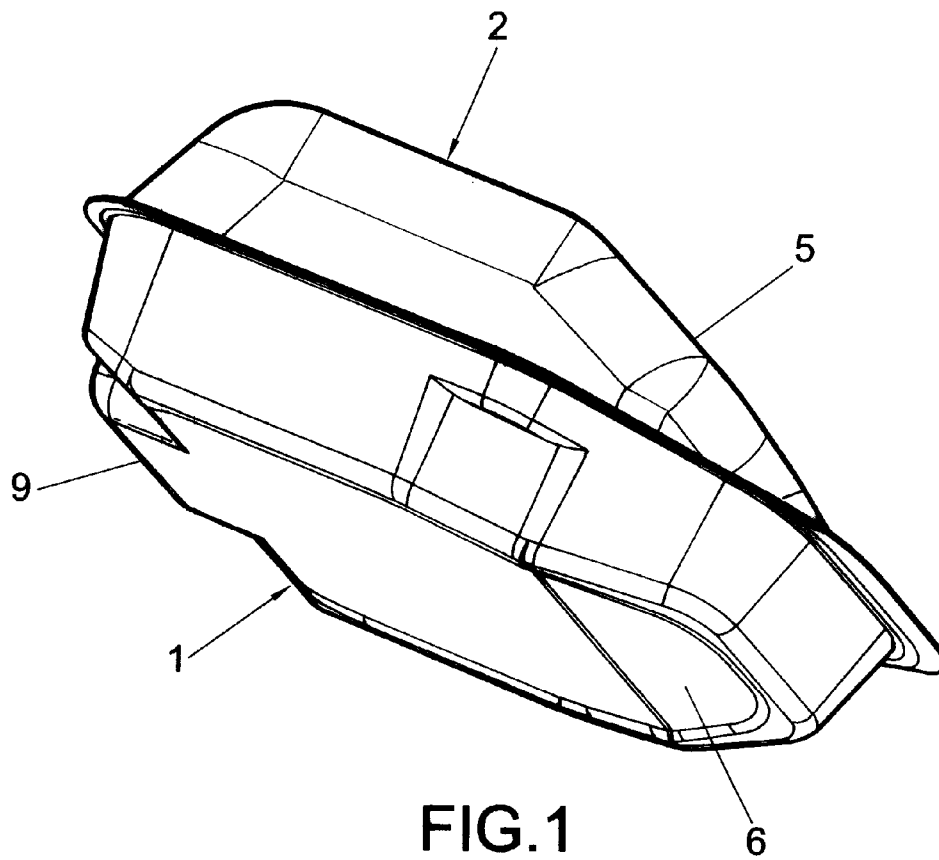
en su ala perimetral (4) ;

- un segundo y corto plano inclinado extremo (6) que afecta a la base opaca (1);

- un estrechamiento convergente hacia afuera que, según una vista en planta, comienza en los laterales del inicio del amplio plano inclinado (5).

4. Envase para la conservación de productos alimenticios, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la base opaca (1) incluye un abultamiento extremo en forma de cuña (9) que contrarresta la inclinación de la conicidad de esa base (1); todo ello en orden a poder situar de forma estable el envase en una posición vertical.

5. Envase para la conservación de productos alimenticios, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la etiqueta (8) se adapta a la posición extrema más estrecha, cubriendo dicha etiqueta (8) al menos parte del amplio plano inclinado (5) de la tapa (2) y también la cara opuesta correspondiente con la base opaca (1).



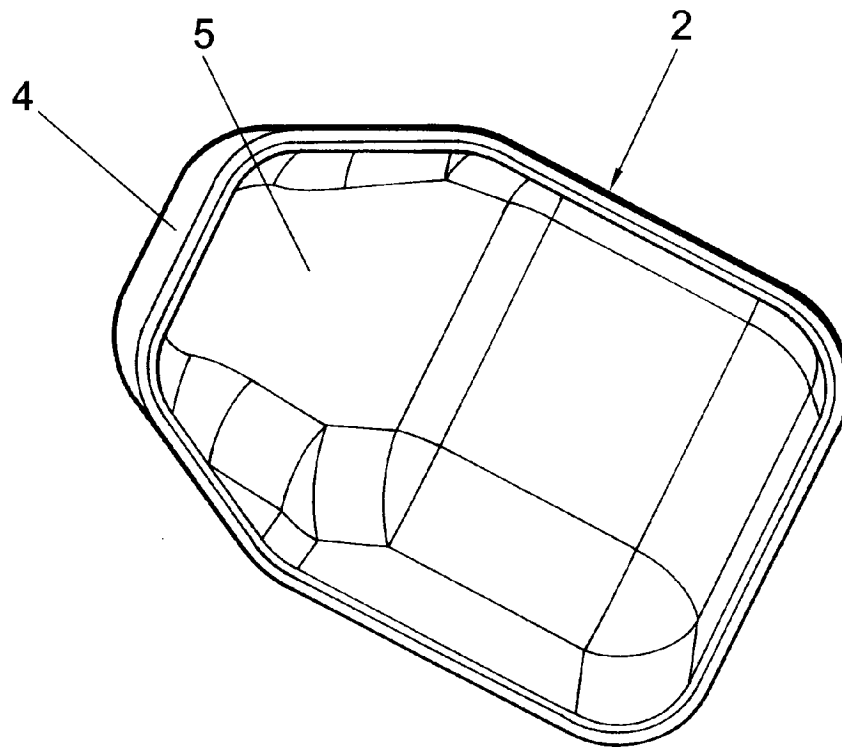


FIG.3

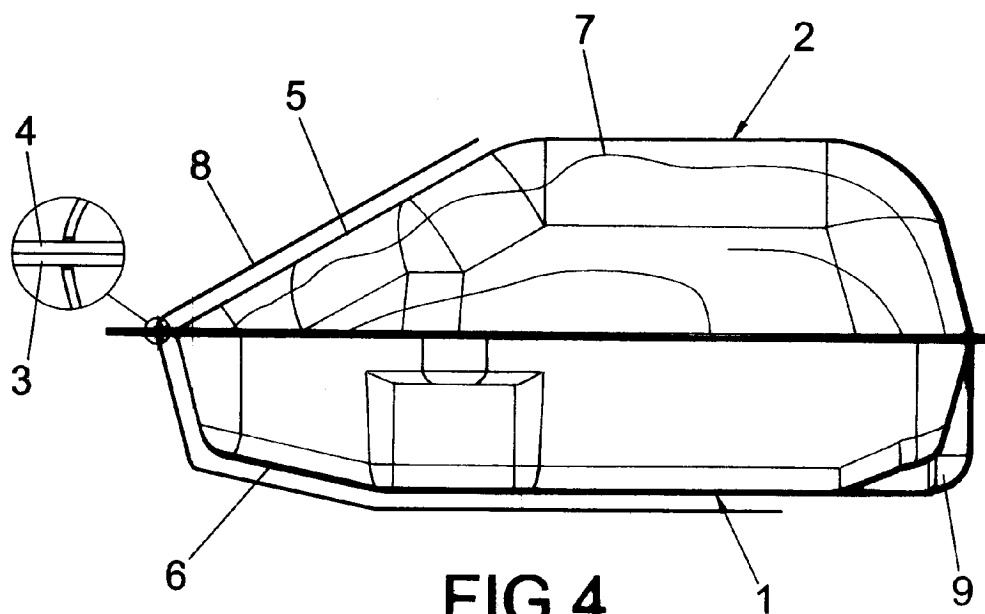


FIG.4