

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 150 936**

21 Número de solicitud: 201531138

51 Int. Cl.:

B65D 85/72 (2006.01)

B65D 81/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.10.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.02.2016

71 Solicitantes:

**CHORRERO GARCÍA, José Antonio (50.0%)
C/ Santiago Rossinyol, 73
17430 Santa Coloma de Farners (Girona) ES y
RIU BASSOLS, Jordi (50.0%)**

72 Inventor/es:

**CHORRERO GARCÍA, José Antonio y
RIU BASSOLS, Jordi**

74 Agente/Representante:

ALFONSO PARODI, Lorgia

54 Título: **ENVASADO DE MONODOSIS PARA ELABORACIÓN DE BOCADILLOS**

ES 1 150 936 U

DESCRIPCIÓN

**ENVASE DE MONODOSIS PARA ELABORACIÓN DE
BOCADILLOS**

OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente invención, tal como se indica en el título, se refiere a un envase de plástico, sellado y hermético, que dispone de una estructura y de compartimentos apropiados que albergan productos alimenticios destinados a la preparación de bocadillos, lo que permite disfrutar de un bocadillo recién hecho en cualquier lugar
10 y momento, ya sea en la playa, de excursión, en el trabajo, colegio, etc.

 El objeto de esta invención es aportar una solución hasta ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final
15 que permita disponer en un solo envase del material justo para la elaboración de un bocadillo en el momento en que se desee, y así evitar el consumo de bocadillos hechos hace horas y expuestos al calor, con el pan en malas condiciones o el tomate agriado.

 El recipiente en cuestión aporta esenciales características de
20 novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

 En la actualidad, especialmente debido al estilo de vida que llevamos en el que se dispone de poco tiempo, el consumo de bocadillos resulta muy popular. Para ello, muchas personas deben
25 levantarse antes por la mañana y utilizar un cierto tiempo para la preparación de los bocadillos destinados a llevar al trabajo, al colegio, a la universidad, etc. Posteriormente, en el momento del consumo, suele suceder que el pan ya no se encuentra tierno como antes ni el tomate ni otros productos se encuentran como recién
30 preparados. Estos bocadillos hechos horas antes han sido

expuestos al calor y a otras circunstancias que afectan a los alimentos. En caso de que no se haya preparado el bocadillo antes de salir de la casa, se complica hacerlo fuera, ya que no se dispone del material necesario ni en las cantidades que se requieren, por ejemplo, es complicado comprar sólo la sal o el aceite necesarios para un bocadillo, o contar con un cuchillo para cortar el pan. Todo esto hace que muchas personas opten por alguna opción menos sana como la bollería industrial o alimentos cuyo cuidado en la preparación, e incluso la calidad de los ingredientes, se desconoce.

El envase que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, aportando una serie de ventajosas y novedosas características, y sin que ello suponga merma alguna de sus prestaciones en otros aspectos.

La invención propuesta pretende aportar una solución económica, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo efecto sería disponer de un envasado de preparación de bocadillos al momento, en el lugar que se desee, con el material necesario y en la cantidad justa, evitando sobrantes o falta de ingredientes, pudiendo así disfrutar de un bocadillo sano, recién preparado, y de una forma cómoda y rápida.

La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector alimenticio, y más específicamente en el de los envases para transporte de alimentos.

25

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve eficazmente los inconvenientes existentes.

30

Así, en el documento ES 1 000 007 U encontramos un envase de cierre hermético perfeccionado, comprendido entre aquellos que, constituidos por un envase cerrado superiormente por una tapa hermética, dotado de cierre periférico no prominente al exterior y de elementos de debilitación sectorial para su fácil apertura una vez desprecintado, caracterizado porque el borde o embocadura del recipiente presenta una garganta periférica cóncava precedida de un conformado, también periférico, en medio punto convexo, teniendo situado en la pared interior de la garganta un borde o prominencia periférica coincidente y complementario de la configuración periférica de la tapa, sirviendo de ajuste y obstrucción al borde.

Por otro lado, en el documento ES 1 028 017 U se aporta un envase para productos perecederos, en especial para productos alimenticios cuyo consumo se prevé en varias fases distanciadas en el tiempo uno o varios días, que siendo del tipo de los que están estructurados a base, bien de un cuerpo tubular o bien de dos láminas superpuestas de naturaleza plástica, que tras recibir en su seno el correspondiente producto se fijan definitivamente entre sí mediante líneas de termosoldadura determinantes de un cierre estanco, con o sin aplicación del vacío, esencialmente se caracteriza porque paralelamente a una de estas líneas de termosoldadura y en correspondencia con la que se ha previsto como zona de apertura del envase, incorpora un cierre complementario y practicable, situado por dentro de dicha línea de termosoldadura, habiéndose previsto que la apertura del envase se realice mediante corte entre la línea de termosoldadura y el cierre practicable, todo ello de forma que tras dicha apertura y tras una extracción parcial del producto contenido en el envase, éste puede recuperar una situación de cierre sustancialmente estanco a través del citado cierre practicable.

A su vez, en el documento ES 1 039 344 U se reivindica un envase hermético perfeccionado, del tipo utilizado para el envasado de embutidos o quesos precortados, realizado a partir de dos láminas termoconformadas, de las cuales, una actúa de contenedor y otra de tapa, estando dotadas las paredes laterales del contenedor superiormente de un reborde perimetral tradicional, adaptándose la lámina que realiza la función de tapa perfectamente al reborde de las paredes laterales del contenedor mediante una línea de sellado hermético por termocolado u otro medio de pegado, excepto en una de las esquinas de la tapa y contenedor, las cuales no se hallan afectadas por la línea de sellado hermético configurando una zona apropiada para la apertura del envase, caracterizado esencialmente porque la lámina que actúa de contenedor, presenta en su base unos abombamientos transversales y paralelos hacia el interior del cuerpo, cuya cresta exterior adopta una superficie plana.

En estos expedientes encontramos envases con características novedosas, sin embargo, ninguno de ellos, ni ninguno que el inventor conozca, dispone de los compartimentos dotados de productos de monodosis de bocadillos tal como la invención propuesta presenta.

Así vemos, que hasta ahora no se conocía un envasado que por sus novedosas características resuelva los inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o sistemas tradicionales que encontramos en el estado de la técnica.

Tomando en consideración los casos mencionados y analizados los argumentos conjugados, con la invención que se propone en este documento se da lugar a un resultado final en el que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de

avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas correspondientes.

En particular:

- 5 - Se logra disponer en un solo envase de los productos en cantidad necesaria para la elaboración de un bocadillo.
- Se evita sobrantes o falta de productos.
- Permite la elaboración del bocadillo en el momento y lugar que se desee.
- 10 - Es un producto de reducido volumen fácil de transportar.
- Su uso es sencillo y práctico.
- Se ahorra tiempo.
- Se evita optar por otro tipo de productos menos sanos como los de bollería industrial.
- 15 - Permite disfrutar del consumo de un bocadillo recién hecho.
- Resulta un producto económico.
- Es respetuoso con el medio ambiente ya que para la
20 fabricación de dicho envase no es necesaria tanta energía como el papel de aluminio, con el cual envolvemos los bocadillos. Es biodegradable y totalmente reciclable a un coste menor que el papel aluminio.

25

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

- 30 Un recipiente de plástico, sellado y hermético, dotado de sistema abrefácil, dividido en dos secciones con al menos cinco

compartimentos coincidentes entre sí, conteniendo en cada uno de éstos un producto alimenticio en cantidad necesaria para la elaboración de un bocadillo, presentando así de forma longitudinal con respecto al envase un compartimento superior y otro inferior de
5 lado a lado del recipiente, ambos rectangulares, siendo susceptible el superior de albergar lonchas de embutido y el inferior susceptible de albergar un cuchillo de plástico con sierra, mientras que en la zona central se encuentran tres compartimentos rectangulares, siendo susceptibles de albergar uno de ellos tomate natural triturado,
10 el otro un sobre de sal, y el otro un sobre de aceite de oliva.

Está previsto que el pan sea adquirido en el momento del consumo, por ello no está incluido en el envasado. De esta forma, se evita que el pan quede reblandecido o endurecido.

15 **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

Para una mejor comprensión de esta memoria descriptiva se acompaña un dibujo que a modo de ejemplo no limitativo, describe una realización preferida de la invención:

Figura 1.- Vista en planta de la invención.

20 En dichas figuras se destacan los siguientes elementos numerados:

1. Recipiente
2. Secciones
3. Lonchas de embutido
- 25 4. Tomate natural triturado
5. Sobre de sal
6. Sobre de aceite de oliva
7. Cuchillo de plástico con sierra

30 **REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCIÓN**

Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos:

REIVINDICACIONES

1.- ENVASE DE MONODOSIS PARA ELABORACIÓN DE BOCADILLOS, caracterizado por estar constituido a partir de un recipiente de plástico, sellado y hermético, dotado de sistema abrefácil, dividido en dos secciones con al menos cinco compartimentos coincidentes entre sí, conteniendo en cada uno de éstos un producto alimenticio en cantidad necesaria para la elaboración de un bocadillo, presentando así de forma longitudinal con respecto al envase un compartimento superior y otro inferior de lado a lado del recipiente, ambos rectangulares, siendo susceptible el superior de albergar lonchas de embutido y el inferior susceptible de albergar un cuchillo de plástico con sierra, mientras que en la zona central se encuentran tres compartimentos rectangulares, siendo susceptibles de albergar uno de ellos tomate natural triturado, el otro un sobre de sal, y el otro un sobre de aceite de oliva.

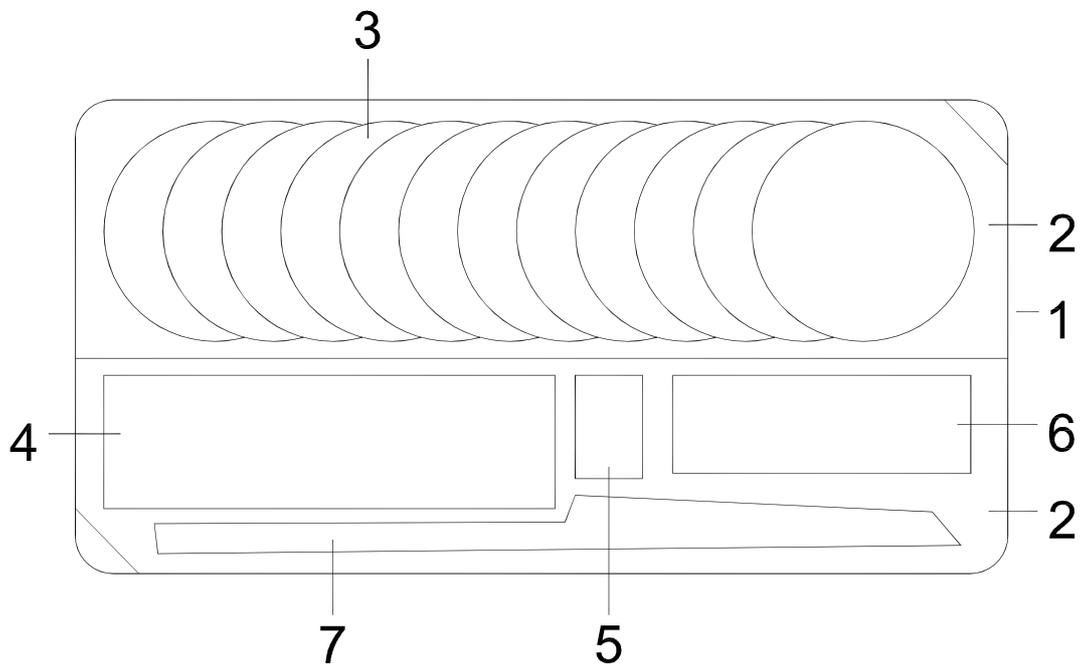


FIG. 1