

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 157 958**

21 Número de solicitud: 201630562

51 Int. Cl.:

B65D 30/10 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.05.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.06.2016

71 Solicitantes:

MARCADIFERENCIA, S.L. (100.0%)

Passeig Estatut, 8

08460 Sta. María de Palautordera (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

HERNÁNDEZ CUGAT, Meritxell

74 Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

54 Título: **BOLSA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REUTILIZABLE**

ES 1 157 958 U

BOLSA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS REUTILIZABLE

DESCRIPCIÓN

5 **OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se enmarca dentro del campo técnico de la conservación de alimentos. Más concretamente se describe una bolsa de conservación de alimentos que es reutilizable.

10 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Del estado de la técnica se conocen multitud de soluciones para la conservación de alimentos. Entre ellas cabe destacar las más comúnmente extendidas, que son las fiambreras o tarteras, y las bolsas de congelación de alimentos.

15

Las fiambreras o tarteras son recipientes paralelepípedos con una tapa que permite tener acceso a su interior para colocar ahí los alimentos que se quieren conservar. Esta solución se emplea generalmente para conservar alimentos en la nevera, para congelar alimentos y como recipiente para transporte de alimentos por ejemplo hasta el lugar de trabajo donde se van a

20

El mayor problema técnico asociado a las fiambreras o tarteras es que ocupan mucho espacio de almacenamiento, bien sea en la nevera, bien sea en el congelador. También ocupan mucho espacio durante su transporte. Además se desaprovecha mucho espacio en su interior porque nunca se llenan por completo. Dichas fiambreras o tarteras pueden ser de plástico o vidrio y, cuando son de vidrio, un problema adicional es que pesan mucho.

25

Asimismo se conocen las bolsas de congelación de alimentos que se utilizan cuando se quieren conservar en el congelador alimentos como filetes de carne o pescado o alimentos similares. Generalmente se trata de bolsas abiertas por lo que los alimentos que se introducen en su interior no pueden llevar salsas ni pueden almacenarse en dirección vertical. En otros casos dichas bolsas sí tienen sistemas de cierre que dan mayor versatilidad a la hora de conservar productos en su interior. El mayor problema técnico asociado a estas bolsas es que son de un solo uso. Además en muchos casos resulta más fácil introducir los alimentos en una

30

fiambarrera o tartera que en una bolsa que no tiene una forma fija, y esto hace que muchos usuarios terminen por utilizar las fiambreras o tarteras cuando podrían utilizar bolsas de congelación.

5 **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

La presente invención propone una bolsa de conservación de alimentos que es reutilizable. En ella se puede conservar cualquier tipo de alimento durante más tiempo. Además se trata de una bolsa resistente, ligera y flexible.

10

La bolsa tiene una configuración que asegura la estanqueidad. En cualquier realización la bolsa puede almacenarse en horizontal y en realizaciones determinadas en las que el fondo de la bolsa está adaptado para tal fin, la bolsa puede almacenarse también en vertical.

15

Gracias a los materiales en los que está fabricada puede ser empleada con todo tipo de alimentos y además es de fácil limpieza. Adicionalmente, la bolsa propuesta puede ser empleada para conservación de alimentos a temperatura ambiente, en nevera o en el congelador. Asimismo, en la bolsa se pueden mantener alimentos a temperaturas de hasta alrededor de 75° que es la temperatura a la que tendrían que estar los alimentos para su consumo.

20

La bolsa de conservación de alimentos reutilizable comprende dos láminas unidas entre sí mediante sellado en sus laterales y su fondo. La bolsa comprende un receptáculo destinado a recibir los alimentos a conservar, y una abertura de entrada en la que hay dispuesto un medio de cierre para controlar el acceso al receptáculo. Las láminas están formadas por tres capas unidas entre sí de las que una primera capa es de polietileno de baja densidad, una segunda capa es de poliamida y una tercera capa es de polipropileno mate. Estos materiales permiten que la bolsa sea ligera, fácil de limpiar y reutilizable.

25

En un ejemplo de realización la bolsa puede comprender también un bandeja extraíble en el receptáculo que permite la correcta colocación de lonchas de queso y embutido para mayor comodidad del usuario. En otro ejemplo de realización la bolsa puede comprender un separador, sellado a las láminas y dispuesto entre ellas, para dividir el receptáculo en un primer espacio y un segundo espacio. Esta realización está especialmente pensada para los casos en

30

los que se van a congelar alimentos que son diferentes entre sí o que se quieren consumir por separado. Al estar presente el separador, los alimentos no quedan unidos durante el congelado. También es útil en caso de que se quieran guardar alimentos que no se quieren poner en contacto para que no se mezclen sus sabores.

5

Otra ventaja asociada a la bolsa de la presente invención es que permite ahorrar mucho dinero ya que no es necesario comprar bolsas nuevas para cada alimento que se quiere conservar. Además permite ahorrar espacio en la nevera, el congelador y la despensa porque puede emplearse como sustituta de las tradicionales tarteras y fiambreras.

10

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15

Figura 1a.- Muestra una vista de la bolsa de conservación de alimentos cerrada.

20

Figura 1b.- Muestra una vista de la bolsa de conservación de alimentos abierta.

Figura 2.- Muestra una vista de una lámina de la bolsa de conservación de alimentos donde se aprecian las tres capas que la forman

25

Figura 3a.- Muestra una vista de la bolsa de conservación de alimentos en una realización en la que comprende una bandeja.

30

Figura 3b.- Muestra una vista de la bolsa de conservación en un momento en el que la bandeja se está extrayendo.

Figura 4a.- Muestra una vista de la bolsa de conservación de alimentos en una realización en la que comprende un separador.

Figura 4b.- Muestra una vista de la bolsa de conservación de alimentos abierta y se aprecian el primer espacio y el segundo espacio con el separador entre ellos.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

5

A continuación se describe, con ayuda de las figuras 1 a 4, unos ejemplos de realización de la presente invención.

10

Se presenta una bolsa de conservación de alimentos que tiene la característica ventajosa de que es reutilizable. En la figura 1a se ha representado la bolsa en posición cerrada y en la figura 1b se muestra la bolsa en posición abierta.

15

Dicha bolsa de conservación de alimentos reutilizable comprende dos láminas (4) con sus lados y su fondo sellados entre sí (12) como se aprecia en la figura 1a. La unión de dichas láminas conforma un receptáculo (7), como se ha representado en la figura 1b, que está destinado a recibir los alimentos a conservar. La bolsa comprende asimismo una abertura de entrada (5) en la que hay dispuesto un medio de cierre (6) que permite su cierre y apertura.

20

La clave de la presente invención es que las láminas (4) de la bolsa están formadas por tres capas unidas entre sí. Estas capas (1, 2, 3) se pueden observar en la figura 2. Más concretamente se trata de una primera capa (1) que es de polietileno de baja densidad, una segunda capa (2) que es de poliamida y una tercera capa (3) que es de polipropileno mate.

25

En un ejemplo de realización la bolsa tiene unas láminas (4) con un espesor de entre 240 y 250 μ m. En este caso el espesor de la primera capa (1), de polietileno de baja densidad, varía entre un 80% - 90% del total (es decir, entre unas 200 y 225 μ m); el espesor de la segunda capa (2), de poliamida, varía entre un 5% - 15% del total (12 - 37 μ m); y el espesor de la tercera capa (3), de polipropileno mate, es un porcentaje de entre un 5% - 15% del total (12 - 37 μ m).

30

En otro ejemplo de realización las láminas (4) de la bolsa tienen un espesor de entre 190 y 200 μ m. En este caso el espesor de la primera capa (1), de polipropileno de baja densidad, varía entre un 75% - 85% del total (145 - 160 μ m); el espesor de la segunda capa (2), de

poliamida, varía entre un 6% - 20% del total (12 – 37 μ m); y el espesor de la tercera capa (3), de polipropileno mate, varía entre un 6% -20% del total (12 – 3 μ m).

5 En una realización de la invención, como la mostrada en las figuras 3a y 3b, la bolsa de conservación de alimentos reutilizable comprende adicionalmente una bandeja (8) alojada en el receptáculo (7) y que es extraíble a través de la abertura (5).

10 En la figura 3a se muestra la bolsa en posición cerrada con la bandeja (8) en su interior. Esta bandeja (8) está especialmente diseñada para colocar en ella lonchas de queso o embustidos, para que sea más fácil introducirlas y extraerlas de la bolsa. Preferentemente dicha bandeja (8) es de polipropileno. También preferentemente la bandeja (8) tiene un espesor de entre 305 y 295 μ m, y preferentemente de 300 μ m.

15 La bandeja (8) también es de fácil limpieza y es reutilizable. Además, como la bandeja (8) no está unida por sellado a las láminas (4), es extraíble para poder sacarla por completo del receptáculo (7), como se aprecia en la figura 3b. De esta forma el usuario puede colocar cómodamente las lonchas de queso o embutidos. Posteriormente el usuario vuelve a introducir la bandeja (8) en el receptáculo (7), y cierra la abertura (5) con el medio de cierre (6).

20 En otro ejemplo de realización de la invención la bolsa de conservación de alimentos comprende un separador (9) como el que se observa en las figuras 4a y 4b. El separador (9) está unido a las láminas (4) por sus laterales y su fondo donde están unidas mediante sellado (12), como se observa en la figura 4a. Dicho separador (9) puede estar también unido por sellado (12) a dichas láminas (4).

Este separador permite al usuario poder colocar dos alimentos (iguales o distintos) por separado, sin que entren en contacto entre ellos. La ventaja es que una vez congelados los alimentos dentro de la bolsa, es más fácil extraerlos por separado.

30 Como se aprecia por ejemplo en la figura 4b, el separador (9) divide el receptáculo (7) en un primer espacio (10) y un segundo espacio (11). En un ejemplo de realización preferente el separador (9) es de polietileno de baja densidad. También preferentemente el separador (9) tiene un espesor de entre 75 y 85 μ m, y que preferentemente es de 80 μ m.

REIVINDICACIONES

5 1.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable del tipo de las que comprenden dos láminas (4) con sus lados y su fondo sellados (12) entre sí, conformando un receptáculo (7) destinado a recibir los alimentos a conservar, y que comprende una abertura de entrada (5) en la que hay dispuesto un medio de cierre (6) que permite su cierre y apertura, y que está caracterizada por que las láminas (4) están formadas por tres capas unidas entre sí de las que una primera capa (1) es de polietileno de baja densidad, una segunda capa (2) es de poliamida y una tercera capa (3) es de polipropileno mate.

10 2.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 1 caracterizada por que las láminas (4) tienen un espesor de entre 200 y 225 μm de los que la primera capa (1) tiene un espesor de entre un 80% - 90% del total, la segunda capa (2) tiene un espesor de entre un 5% - 15% del total, y la tercera capa (3) tiene un espesor de entre un 5% - 15% del total.

15 3.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 1 caracterizada por que las láminas (4) tienen un espesor de entre 190 y 200 μm de los que la primera capa (1) tiene un espesor de entre 75% - 85% del total, la segunda capa (2) tiene un espesor de entre 6% - 20% del total, y la tercera capa (3) tiene un espesor de entre 6% - 20% del total.

20 4.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 1 caracterizada por que comprende adicionalmente una bandeja (8) alojada en el receptáculo (7) y que es extraíble a través de la abertura (5).

25 5.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 4 caracterizada por que la bandeja (8) es de polipropileno.

30 6.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 4 caracterizada por que tiene un espesor de la bandeja (8) es de entre 305 y 295 μm .

7.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 4 caracterizada por que el espesor de la bandeja (8) es de 300 μm .

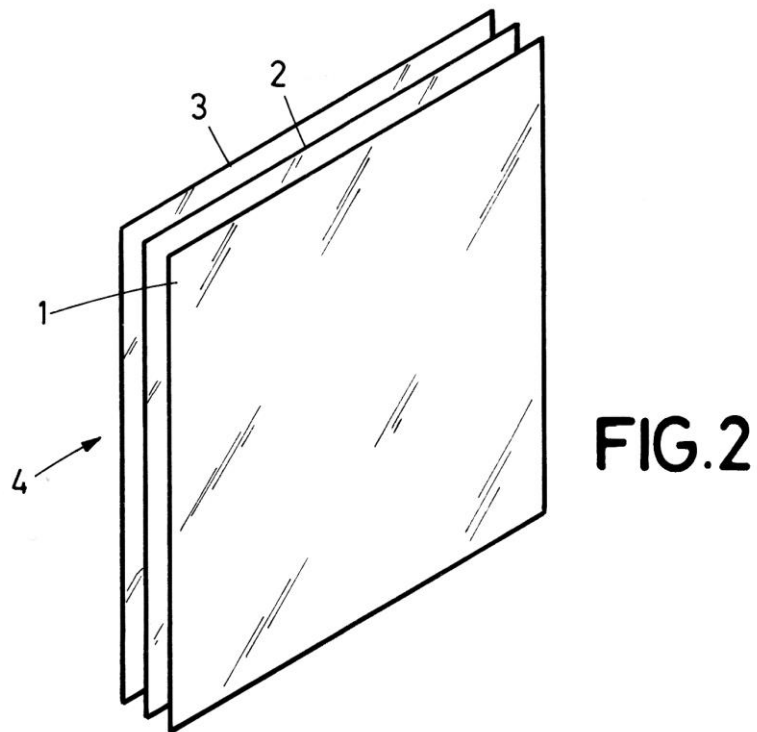
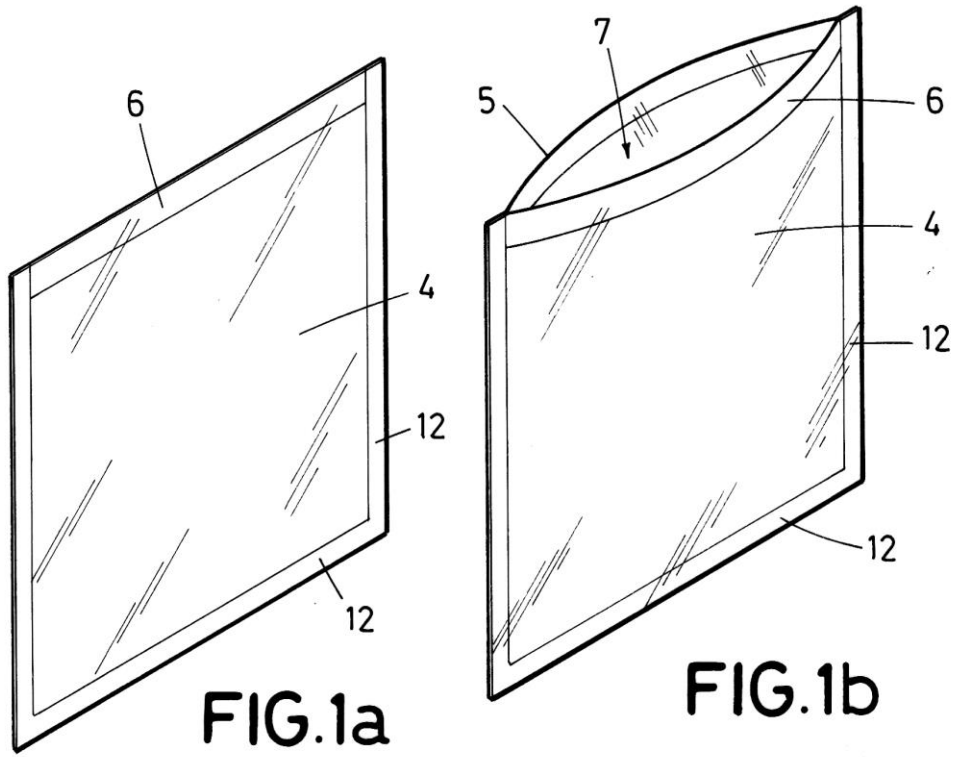
8.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 1 caracterizada por que comprende un separador (9) que está unido a los laterales y el fondo de las láminas (4) y que divide el receptáculo (7) en un primer espacio (10) y un segundo espacio (11).

5 9.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 8 caracterizada por que el separador (9) es de polietileno de baja densidad.

10.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 8 caracterizada por que el separador (9) tiene un espesor de entre 75 y 85µm.

10

11.- Bolsa de conservación de alimentos reutilizable según la reivindicación 8 caracterizada por que el separador (9) tiene un espesor de 80µm.



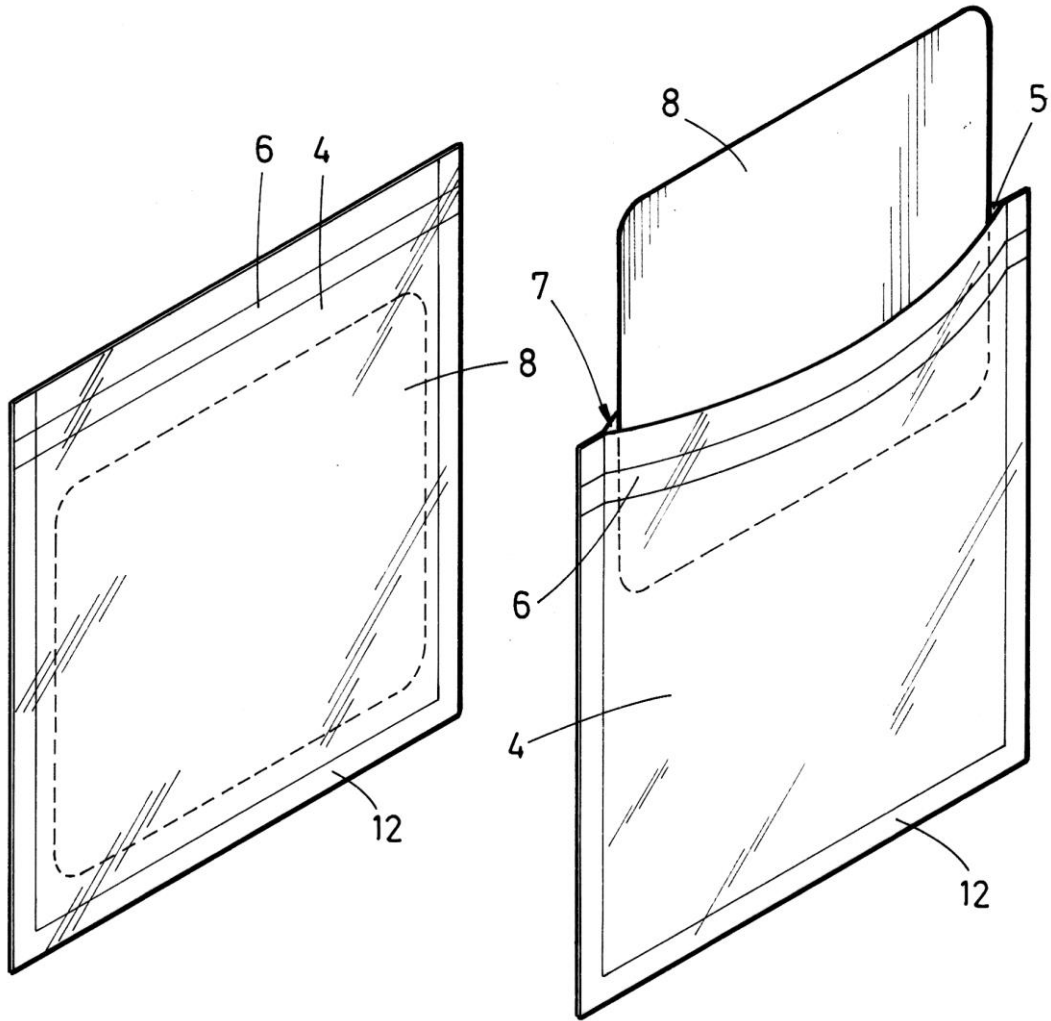


FIG. 3a

FIG. 3b

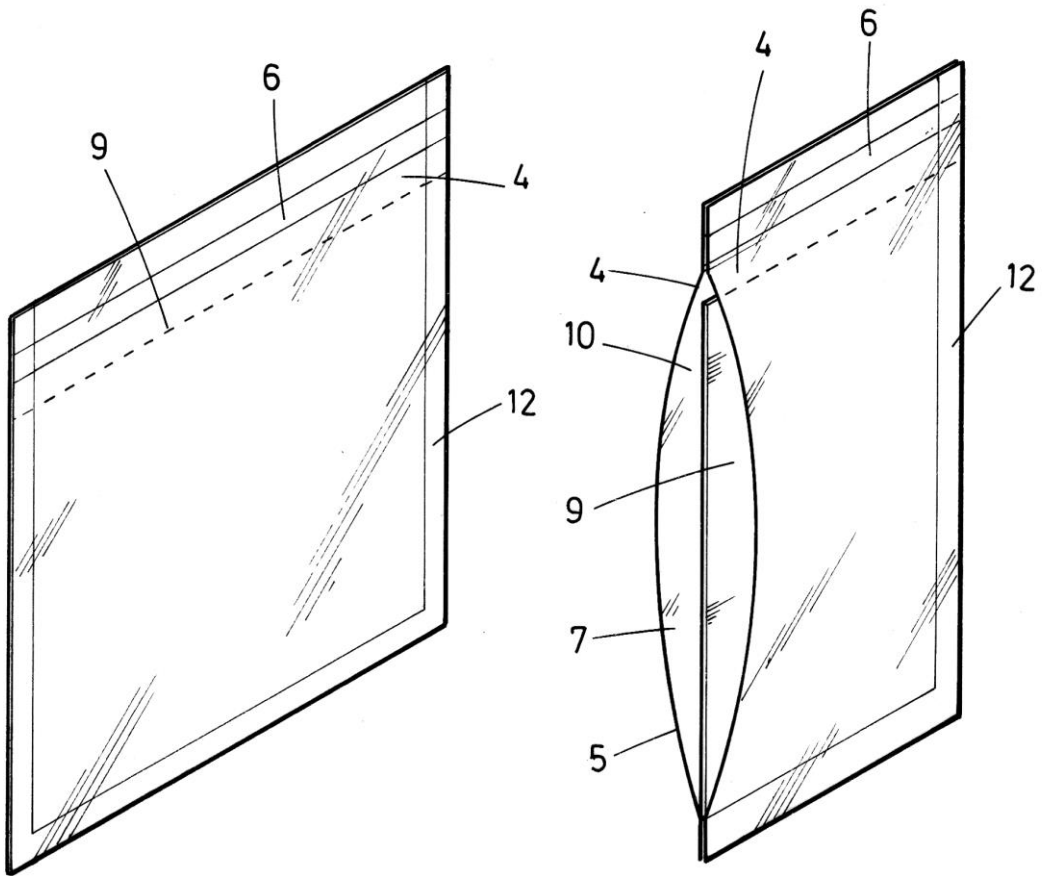


FIG.4a

FIG.4b