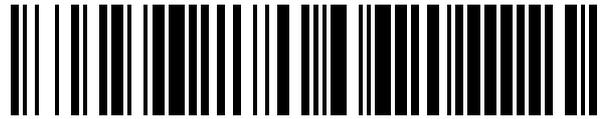


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 159 962**

21 Número de solicitud: 201600423

51 Int. Cl.:

B65D 85/30 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

15.06.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.06.2016

71 Solicitantes:

**ENVASES DE PLASTICO VARGAS, S.L. (100.0%)
Ctra. de Alfaro 14
26550 Rincón de Soto (La Rioja) ES**

72 Inventor/es:

VARGAS ESCALADA, Armando José

74 Agente/Representante:

GONZÁLEZ PALMERO, Fe

54 Título: **Envase para productos comestibles**

ES 1 159 962 U

DESCRIPCIÓN

Envase para productos comestibles.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a un envase para productos comestibles, y más concretamente a un envase de reducidas dimensiones previsto para contener un producto comestible, como puede ser tomates cherry o cualquier otra fruta, hortaliza o
10 producto perecedero que precise de unos medios de aireación en su envasado, para no deteriorarse rápidamente o cualquier otro producto no perecedero.

El objeto de la invenciones proporcionar al mercado y publico en general, un envase para la comercialización y venta de productos comestibles, perfectamente conservados, y
15 donde el envase incluye una tapa y asa abatible para su transporte.

Antecedentes de la invención

Aunque existen envases para contener pequeños productos comestibles, los envases en
20 cuestión presentan el inconveniente de que la tapa en algunos casos impide la implantación de asas o en su caso la disposición de dicho asa supone complicar estructuralmente el envase con la consecuente y negativa repercusión a nivel de costes que ello supone, añadiendo piezas complementarias como asas aumentando los costes de producción.

25 Todos estos envases conocidos son formados por inyección de plástico, lo que supone un mayor coste de fabricación por requerir mayor materia prima para la formación del envase.

30 Este tipo de envases también suelen tener problemas en la conservación de los productos contenidos en su seno, dada su mala ventilación.

Descripción de la invención

35 El envase para productos comestibles que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una estructura sencilla pero sumamente eficaz.

40 Para ello, el envase de la invención se obtiene por termoconformado e incluye un asa que por sus extremos esta articulada, a través de sendas charnelas o líneas de plegado para su abatimiento en función de la situación de uso o almacenaje previsto para el envase, presentando por tanto un carácter monopieza con el propio cuerpo del envase.

45 El envase presenta en su embocadura un faldón para acoplamiento y enganche de la correspondiente tapa, presentando la tapa la particularidad de contar una depresión que la afecta mayoritariamente, es decir, que define una base esencialmente plana dispuesta por debajo del borde perimetral de la tapa, en la que se han previsto cuatro nervios equidistantes entre sí, contando el fondo del envase con resaltes complementarios a los salientes concéntricos previstos en la tapa para definir una especie de machi-hembrado
50 en el apilamiento, haciendo dicho apilamiento sumamente estable, y definiendo entre fondo y tapa de los envases apilados un pequeño espacio horizontal para paso del aire.

La tapa se acopla a la embocadura del envase a partir de cuatro aletas en correspondencia con sus vértices entre las que se definen escotaduras en forma de puentes, que facilitan el acoplamiento de la tapa. Del mismo modo estos puentes salvan el nacimiento del asa del envase permitiendo su accionamiento.

5

Por otro lado, se ha previsto que tanto la tapa como el fondo o base del envase cuenten con orificios para permitir la aireación del producto contenido en envases apilados entre si. Estos orificios son coincidentes para permitir el flujo del aire vertical durante los apilamientos entre envases.

10

La disposición del asa y configuración de la tapa permiten una manipulación del asa desde la posición de reposo a la posición operativa sin interferir en el cierre de la tapa, así como una fácil y cómoda apertura de la tapa.

15

Por último decir que el envase es de configuración ligeramente tronco-piramidal, con sus aristas acusadamente redondeadas, tendiendo a un contorno casi circular óptimo para el envasado de productos perecederos tales como tomates y similares.

20

También decir que la tapa es simétrica respecto de sus dos ejes diametrales, permitiendo su montaje sobre el envase en cualquier posición.

Descripción de los dibujos

25

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

30

Las figuras 1a y 1b.- Muestran sendas vistas en perspectiva de un envase para productos comestibles realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención desprovisto de la correspondiente tapa con el asa en posición inoperante y operativa respectivamente

35

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva por la cara inferior de la tapa aplicable al envase de la figura 1.

La figura 3.- Muestra el mismo envase de la figura 1 pero con la tapa montada y acoplada al mismo.

40

La figura 4.- Muestra una vista en planta superior del envase con su tapa representado en la figura anterior.

La figura 5.- Muestra, finalmente, un detalle en sección del envase a nivel de la zona de acoplamiento de la tapa al cuerpo principal del mismo.

45

Realización preferente de la invención

50

Como se puede ver en las figuras reseñadas, el envase para productos comestibles objeto de la invención está constituido por un cuerpo (1) obtenido por termo-conformación de configuración tronco piramidal invertido, con sus aristas fuertemente redondeadas.

Dicho cuerpo (1) presenta en su base unos salientes (2), y en su embocadura un faldón perimetral (3), incluyendo también un asa (4) cuyos extremos presentan líneas de plegado (5) que determinan charnelas para plegado de tal asa (4) respecto del faldón (3) del que emergen, con carácter monopieza, permitiendo que dicho asa (4) pueda ocupar una posición inoperante o de reposo como la mostrada en la figura 4, o bien una posición operativa como la mostrada en las figuras 1 y 3. Sin que dicho asa suponga un estorbo cuando se encuentra en posición inoperante.

El asa (4) cuenta con un nervio inferior longitudinal de refuerzo (11) para la misma.

El cuerpo (1) se complementa con una tapa de cierre (6) dotada de un rehundido que ocupa mayoritariamente toda la superficie de dicha tapa (6) en cuyo rehundido se han previsto cuatro resaltes (7) concéntricos y equidistantes angularmente entre sí, siendo complementarios de los resaltes (2) del fondo del envase para que cuando se apilen dos envases dichos resaltes (2) de la base se acoplen a los resaltes (7) de la tapa, estabilizando el conjunto.

También se ha previsto que la tapa (6) cuente con unos faldones (8) de la misma amplitud que los resaltes (7), cuyos faldones (8) emergen del borde inferior de tal tapa (6), definiéndose entre los mismos unas escotaduras arqueadas (10), faldones (8) que establecen medios de enclavamiento sobre el reborde inferior del faldón (3) correspondiente al cuerpo (1) del envase, quedando así perfectamente montada y acoplada la tapa (6) sobre dicho envase y permitiendo plegar y desplegar el asa (4) sin que esta interfiera con la tapa como consecuencia de los puentes producidos entre las faldones (8). El cierre de la tapa y cuerpo se establece de manera parcial perimetral, es decir no en todo el perímetro del faldón (3) del cuerpo (1).

Por último decir que tanto el fondo o base del cuerpo (1) como la tapa (6) cuentan con orificios (9) situados en idéntica posición para quedar enfrentados en el apilamiento entre envases permitiendo por lo tanto una óptima aireación del producto contenido en propio envase.

A partir de esta configuración en el fondo del envase se define una especie de cruceta que determina un plano retranqueado con respecto a las patas o nervios para apilamiento, permitiendo una distancia en el apilamiento para permitir no solo que el aire entre por debajo o la tapa sino horizontalmente entre el espacio definido entre la tapa y el fondo de los envases apilados.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Envase para productos comestibles, que esta constituido por un cuerpo termoconformado **caracterizado** porque presenta una configuración tronco-piramidal invertido, de aristas redondeadas, con la particularidad de que el cuerpo del envase presenta un faldón perimetral superior y unos resaltes inferiores y externos en su base así como un asa abatible que emerge del propio faldón de la embocadura, con carácter monopieza, con una línea de plegado en sus extremos que define los medios de abatimiento para la misma en situación operante/inoperante, habiéndose previsto que
- 10 dicho envase se complemente con una tapa de cierre de la misma configuración en lo que respecta al contorno de la embocadura del envase, cuya tapa cuenta con unos faldones acoplables al faldón existente en el mismo, y entre cuyos faldones presenta sendas escotaduras arqueadas y además se han previsto resaltes complementarios a los previstos en el fondo del envase para definir medios de apilamiento estables entre
- 15 envases, contando además la tapa y el fondo del envase con orificios de ventilación que en las posición de apilado entre envases quedan enfrentados.
- 20 2. Envase para productos comestibles, según reivindicación 1^a, **caracterizado** porque el asa cuenta con un nervio inferior longitudinal de refuerzo para la misma.
- 25 3. Envase para productos comestibles, según reivindicación 1^a, **caracterizado** porque los medios de apilamiento entre envases definidos en la tapa y fondo del mismo presentan unas dimensiones tales que en dicho apilamiento entre el fondo del envase superior y la tapa del envase inferior se defina un espacio o cámara horizontal por la que pueda fluir el aire.



FIG. 1a

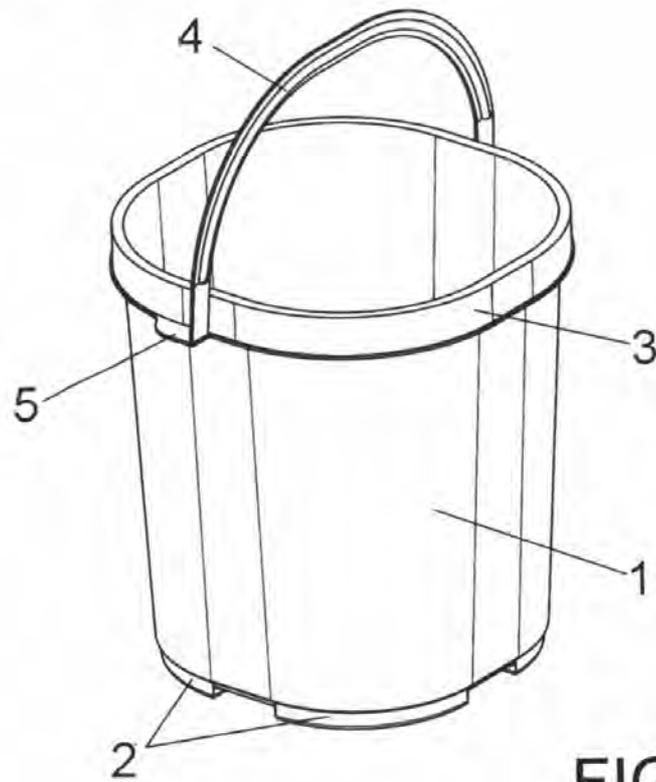


FIG. 1b

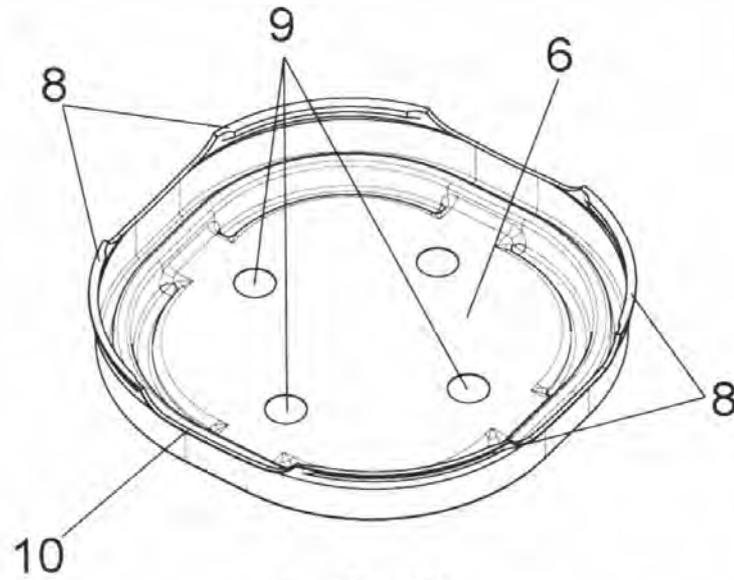


FIG. 2

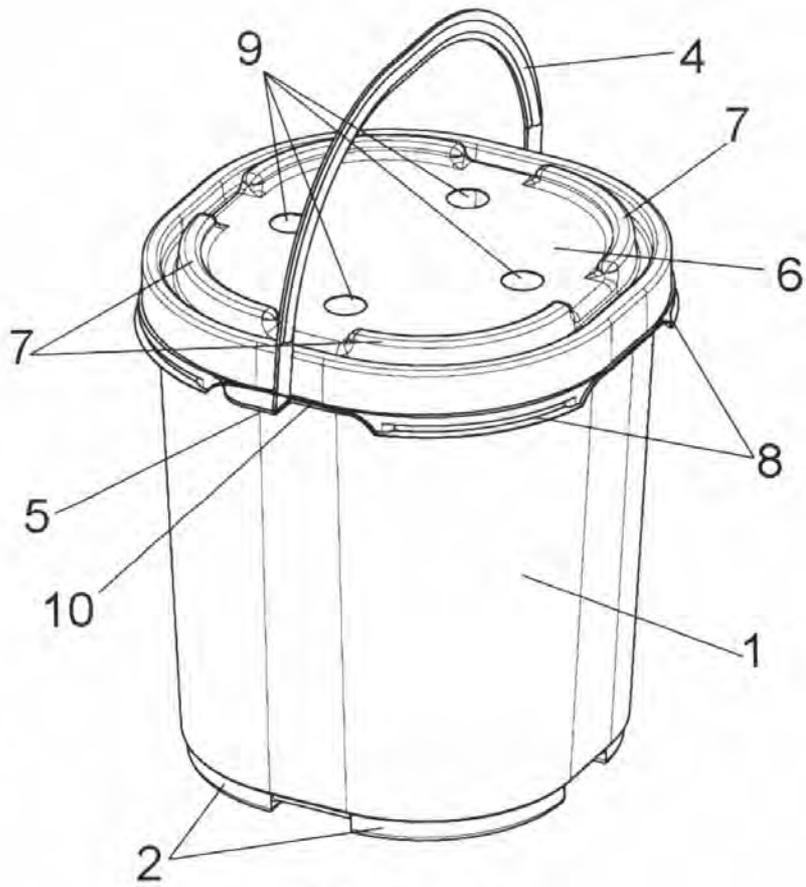


FIG. 3

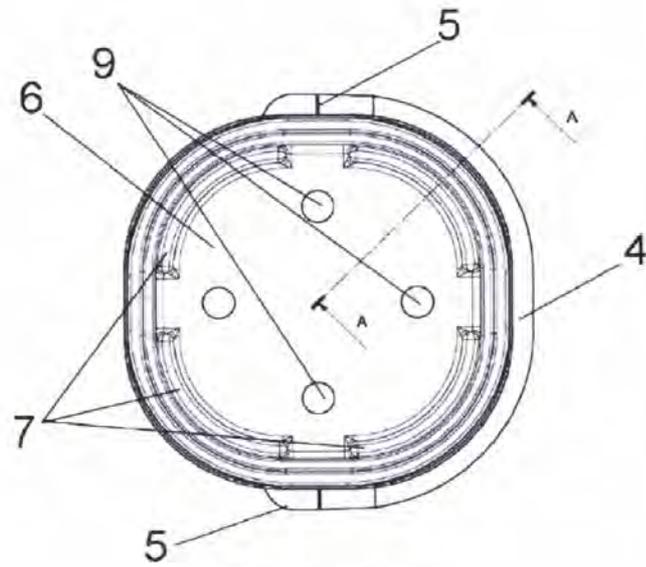


FIG. 4

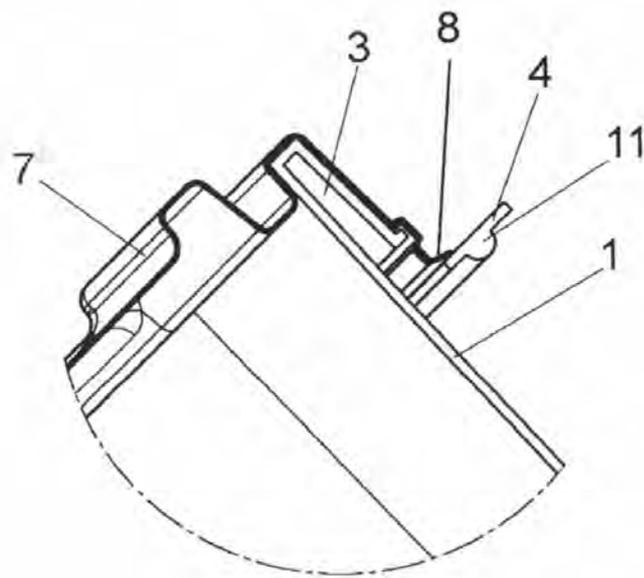


FIG. 5