

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 179 934**

21 Número de solicitud: 201700153

51 Int. Cl.:

B65D 81/20 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

15.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

31.03.2017

71 Solicitantes:

**LACADOS ESPECIALES 2005 S.L. (100.0%)
Av. Valgrande 20 Nave 10
28108 ALCOBENDAS (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

SAN ROMAN SANCHEZ, Miguel Angel

74 Agente/Representante:

DUFOUR ANDÍA, Miguel Ángel

54 Título: **Envase perfeccionado para alimentos**

ES 1 179 934 U

ENVASE PERFECCIONADO PARA ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN

5 Envase perfeccionado para alimentos.

OBJETO DEL INVENTO

10 El invento se refiere a un envase pensado para mantener los productos alimenticios en condiciones óptimas de conservación, decir, con el envase perfeccionado del presente invento el alimento contenido en su interior, ya sea sólido o líquido, se encuentra en condiciones de vacío por la acción de una determinada válvula, por lo que el alimento no sufre oxidación, ni contaminación, y en todo momento está conservado en condiciones idóneas para su consumo. Para ello, el envase perfeccionado del invento está constituido por un recipiente o
15 base donde se ubica el alimento, y una tapa que lo cubre, de tal manera que a través de la citada válvula que posee la tapa del conjunto, el aire contenido en su interior se evacua paulatinamente.

20 El campo de aplicación de la presente invención es el del sector de la alimentación concretamente el sector industrial dedicado a la fabricación de utensilios de cocinar y del almacenamiento de alimentos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25 El envasado al vacío es un método consiste en retirar el aire del interior de un envoltorio cuando un producto alimenticio está en su interior, con el objetivo de extender el periodo de caducidad del alimento al que se le realiza el vacío.

Originariamente se buscaban tapas herméticas para cerrar envases, como por ejemplo la definida en el registro ES0116369U que carecía de válvulas, lo cual no garantizaba el que el envase pudiera ser hermético, pero no se podía hacer vacío en su interior; o tapas con configuraciones que se moldeaban mejor a la estructura

del envase, como por ejemplo la definida en el registro ES1042324U, que tampoco puede asegurar el vacío a pesar de buscar que el envase sea totalmente hermético.

5 En la actualidad, los tipos de envases al vacío están realizados principalmente mediante el uso de materiales plásticos moldeables, los cuales se ajustan a las dimensiones del alimento a proteger cuando se les extrae todo el aire que hay a su alrededor, tal como es definido por ejemplo en el registro ES1075376U. Adicionalmente, la extracción del aire se puede realizar mediante una bomba de vacío o similar, que se le acopla temporalmente al envase que contiene el
10 producto, y que luego es retirado.

Con el envase perfeccionado para alimentos objeto del presente invento, la extracción del aire contenido dentro del propio envase es mediante el uso de una válvula que posee la propia tapa del conjunto. De este modo, incluso un envase o recipiente que sea utilizado para preparar una determinada comida como es el
15 caso de una olla o similar, tras su uso habitual, se soluciona el problema de extraer el aire de su interior mediante la definida válvula de su tapa y conservar el alimento ubicado en su interior al vacío de forma diferente a lo conocido hasta la fecha.

Por todo lo cual, con el envase mejorado para alimentos del invento se va un paso
20 más allá en recipientes de cocina conocidos en la actualidad, puesto que además de solucionar la problemática previamente citada, cara a los usuarios que lo utilicen se presentan ventajas en la elaboración de alimentos, dado que el envase evita que el alimento alojado en su interior se estropee rápidamente una vez cocinado.

25 **DESCRIPCIÓN DEL INVENTO**

El envase perfeccionado para alimentos que se describe en la presente invención consiste en un envase pensado para mantener los productos alimenticios en condiciones óptimas de conservación.

Este envase está constituido por un recipiente o base donde se ubica el alimento, y una tapa que lo cubre, de tal manera que a través de una válvula que posee la tapa del conjunto, el aire contenido en su interior se evacua paulatinamente.

5 El recipiente o base puede tener la configuración que se desee y que sea más adecuado para cada alimento en particular, es decir, que puede ser un recipiente con configuración cilíndrica o prismática.

10 La tapa se adecua a la configuración de la base, y está compuesta por un cuerpo resistente, de espesor apropiado a la función de la aplicación a la que se destina y de acuerdo con la base, de un material moldeable como pueda ser por ejemplo el plástico, que adopta en dirección transversal un configuración asemejable a la planta de la base. El cuerpo de la tapa incluye una abertura axial pasante, en posición central, mientras que en relación con su borde perimetral incluye una junta elástica, preferentemente toroidal, alojada en una ranura perimetral realizada al efecto a lo largo del borde del cuerpo de la tapa, destinada a formar una unión hermética con la superficie interna de la pared de la base o recipiente en el que se aloja la tapa.

15 El conjunto de la tapa tiene como elemento de agarre un mango o asidero, también de un material moldeable, que constituye además un medio que pone en comunicación el elemento alimento interno del envase con el ambiente externo.

20 Para ello, el asidero dispone de un saliente extremo, externamente roscado y de diámetro claramente menor que un anillo contiguo de forma preferentemente cilíndrica, con la que forma un reborde o superficie similar. El diámetro del saliente extremo del asidero es tal que permite la inserción de dicho saliente roscado de manera ajustada a través de la abertura axial del cuerpo de la tapa. El saliente extremo roscado sobresale por la cara opuesta del cuerpo de la tapa. El reborde constituye un tope de inserción del asidero una vez que dicha superficie llega a contactar con la cara externa del cuerpo de la tapa.

25 Por otro lado, el asidero incluye un orificio axial abierto por el extremo final del saliente extremo roscado, que recorre a dicho saliente y que llega por el interior

del asidero hasta una altura tal que comunica con al menos un taladro abierto radialmente hacia el exterior. Con ello, la combinación de dicho orificio axial y al menos un taladro radial, proporcionan una vía de escape para el aire que se encuentra en el interior de la base.

5 Así mismo, el conjunto de la tapa incluye una válvula de control del paso del aire del interior del envase hacia el exterior. Como realización preferente, dicha válvula es tal que consiste en una válvula de bola que incluye una abertura axial, dimensionada para asentar contra la embocadura de dicha abertura axial pasante y cerrar herméticamente el paso del aire a través de dicha abertura. La bola está
10 sustentada por una estructura soporte. Por tanto, se puede intuir que el cierre de la tapa resulta sencillo, dado que consiste en acoplar ajustadamente el saliente roscado en el interior la abertura axial central del cuerpo de la tapa, y a continuación roscar la válvula al saliente roscado del asidero que sobresale desde la cara opuesta del cuerpo de la tapa. De esta manera, la abertura axial de la
15 válvula, en comunicación con el orificio del saliente roscado, forma una vía de paso hacia el exterior a través de los taladros radiales. En condiciones normales, la bola está apoyada sobre la base de la estructura soporte que la encierra y soporta, pero en condiciones de uso, cuando la tapa así obtenida se introduce en un recipiente que contiene alimento líquido y a partir del momento en que la bola
20 entra en contacto con el líquido, el empuje del líquido ejercido sobre la bola determina la aplicación de esta última contra la embocadura de la abertura, cerrado con ello herméticamente su embocadura, impidiendo la entrada de aire y garantizando por tanto el vacío obtenido en el interior del recipiente tras la expulsión del aire que éste contenía.

25 Para completar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña como parte integrante de la misma un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

Fig.1.- Representación en perspectiva del envase perfeccionado objeto del presente invento, en el que la base o recipiente que alberga el alimento tiene forma cilíndrica y en su parte superior se encuentra la tapa con la válvula.

5 Fig.2.- Representación en planta superior de la tapa para el envase perfeccionado para alimentos.

Fig.3.- Representación del alzado lateral de la tapa para el envase perfeccionado para alimentos.

Fig.4.- Representación de una vista esquemática, despiezada y en perspectiva desde debajo de la tapa del envase perfeccionado para alimentos.

10 Fig.5.- Representación de la planta superior de una forma de realización alternativa de tapa.

Fig.6.- Representación del alzado lateral de una forma de realización alternativa de tapa.

Descripción detallada de los dibujos

15 La Figura 1 muestra en perspectiva el envase perfeccionado objeto del presente invento, formado por una base (1) o recipiente que alberga el alimento, ya sea líquido o sólido, que en este caso tiene forma cilíndrica, el cual dispone en su parte superior de una tapa (2), la cual está formada por un cuerpo (3) resistente que alberga internamente la válvula con la que se consiguen las condiciones de
20 vacío, y que a su vez dispone de un asidero (5) o similar.

Las Figuras 2 y 3 muestran una vista en planta superior y del alzado lateral de la tapa, mientras que la Figura 4 muestra una vista esquemática, despiezada y en perspectiva desde debajo de la tapa del envase perfeccionado para alimentos. En estas figuras se puede observar que la tapa (2) está conformada por un cuerpo (3)
25 que incluye una abertura axial pasante (30) central, mientras que en relación con su borde perimetral dispone de una junta (4) elástica toroidal, alojada en una ranura perimetral realizada al efecto a lo largo del borde del cuerpo (3) de la tapa

(2). La tapa (2) tiene como elemento de agarre un asidero (5) el cual dispone de un saliente extremo (6) roscado de diámetro menor que un anillo contiguo (7) cilíndrico con el que forma un reborde (8). El diámetro del saliente extremo (6) es tal que permite la inserción de manera ajustada a través de la abertura axial (30). El reborde (8) constituye un tope de inserción del asidero (5) una vez que dicho reborde llega a contactar con la cara externa del cuerpo de la tapa (2). El asidero (5) incluye un orificio axial (9) abierto por el extremo final del saliente (6), que lo recorre y que llega por el interior del asidero (5) hasta una altura tal que comunica con al menos un taladro (10) abierto radialmente hacia el exterior, de tal manera que la combinación de dicho orificio y al menos un taladro proporcionan una vía de escape para el aire del interior del envase. Así mismo, el conjunto de la tapa (2) incluye una válvula (11) de control del paso del aire del interior del envase hacia el exterior, que tal como se puede observar en la Figura 4, consiste en una válvula (11) de bola que incluye una abertura axial (12), dimensionada para asentar contra la embocadura de dicha abertura (12) y cerrar herméticamente el paso del aire a través de dicha abertura. La bola (13) está sustentada por una estructura soporte (14) formada, tal como se puede observar en esta Figura 4, por varios brazos dispuestos radialmente.

Finalmente, las Figuras 5 y 6 muestran una realización alternativa de tapa (2) según todas las características previamente descritas, que incluye un cuerpo (3) de tapa que incluye en su contorno una junta (4) perimetral, también preferentemente toroidal, también destinada a formar una unión estanca con la cara interna de la pared de una base (1), y que de manera equivalente a la realización anterior, incluye una válvula (16) de disco destinada a ser impulsada en ascenso cuando es empujada por el líquido existente dentro de la base o recipiente contenedor que alberga el alimento líquido o sólido, siendo el disco de la válvula (16) retenido por medio de un tornillo (17) posicionado centradamente en relación con dicho disco y de tal modo que admite que el disco de la válvula pueda desplazarse en ambos sentidos según la dirección longitudinal del tornillo en un movimiento de acercamiento o alejamiento desde la cara interna del cuerpo de tapa (2). Un

5 orificio (15) atraviesa el espesor del cuerpo de tapa (2), poniendo en comunicación el interior del envase con el ambiente externo, con la particularidad de que dicho orificio (15) está realizado en una posición tal que cuando el disco de válvula (16) apoya directamente contra la cara interna del cuerpo (3) de tapa (2), realiza el cierre hermético de dicho orificio, evitando la posibilidad de entrada de aire desde el exterior. Se pueden prever canalizaciones (18) realizadas radialmente en la cara interna del cuerpo (3) de tapa (2) que ayudan a direccionar el aire hacia la posición del orificio (15) de salida.

10 Una vez que se ha descrito suficientemente la naturaleza del invento, y teniendo en cuenta que los términos que se han redactado en esta memoria descriptiva deberán ser tomados en sentido amplio y no limitativo, así como la descripción del modo de llevarlo a la práctica, se hace notar que la esencia del referido invento es lo que a continuación se especifica en las siguientes reivindicaciones.

15

20

25

REIVINDICACIONES

1.- Envase perfeccionado para alimentos, formado por una base (1) o recipiente que alberga el alimento, ya sea en estado líquido o sólido, estando la base (1) cerrada superiormente por una tapa (2), en el que el envase está destinado a facilitar un mejor mantenimiento y conservación del alimento al estar en condiciones de ausencia de aire, disponiendo la tapa (2) configuraciones en sección transversal como circular, cuadrangular o cualquiera complementaria y adaptada a la sección de la base (1), y que se caracteriza por el hecho de que la tapa (2) está formada por un cuerpo (3) resistente que dispone de una abertura axial pasante (30) central y que en su borde perimetral dispone de una junta (4) elástica; en el que la tapa (2) dispone de un asidero (5) con un saliente extremo (6) roscado de diámetro menor que un anillo contiguo (7) cilíndrico con el que forma un reborde (8), incluyendo el asidero (5) un orificio axial (9) abierto por el extremo final del saliente (6) que lo recorre y que llega por el interior del asidero (5) hasta una altura tal que comunica con al menos un taladro (10) abierto radialmente hacia el exterior, y en el que el diámetro del saliente extremo (6) es tal que permite la inserción de manera ajustada a través de la abertura axial (30); y en el que la tapa (2) dispone de una válvula de control del paso del aire del interior del envase hacia el exterior que incluye una abertura dimensionada para cerrar herméticamente el paso del aire a través de dicha abertura.

2.- Envase perfeccionado para alimentos, según las características definidas en la reivindicación 1, que se caracteriza porque la válvula de control es una válvula (11) de bola que incluye una abertura axial (12) dimensionada para que la bola (13) asiente y cierre herméticamente el paso del aire a través de dicha abertura, y en el que la bola (13) está sustentada por una estructura soporte (14).

3.- Envase perfeccionado para alimentos, según las características definidas en la reivindicación 2, que se caracteriza porque la estructura soporte (14) está constituida por varios brazos dispuestos radialmente.

4.- Envase perfeccionado para alimentos, según las características definidas en la reivindicación 1, que se caracteriza porque la válvula de control es una válvula (16) de disco retenida por un tornillo (17) posicionado centradamente en relación con dicho disco, habiendo un orificio (15) atraviesa el espesor del cuerpo de tapa (2), poniendo en comunicación el interior del envase con el ambiente externo.

5

5.- Envase perfeccionado para alimentos, según las características definidas en la reivindicación 4, que se caracteriza porque hay canalizaciones (18) realizadas radialmente en la cara interna del cuerpo (3) de tapa (2) que direccionan el aire hacia la posición del orificio (15) de salida.

10

6.- Envase perfeccionado para alimentos, según las características definidas en la reivindicación 1, que se caracteriza porque la junta (4) elástica es toroidal.

7.- Envase perfeccionado para alimentos, según las características definidas en la reivindicación 1, que se caracteriza porque la junta (4) elástica está alojada en una ranura perimetral realizada a lo largo del borde del cuerpo (3) de la tapa (2).

15

20

25

Fig.1

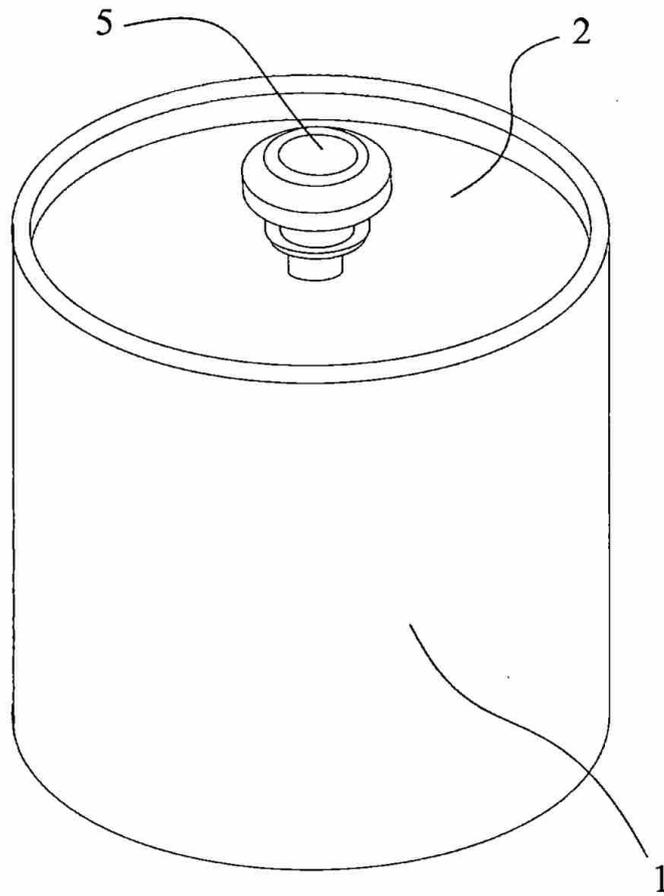


Fig.2

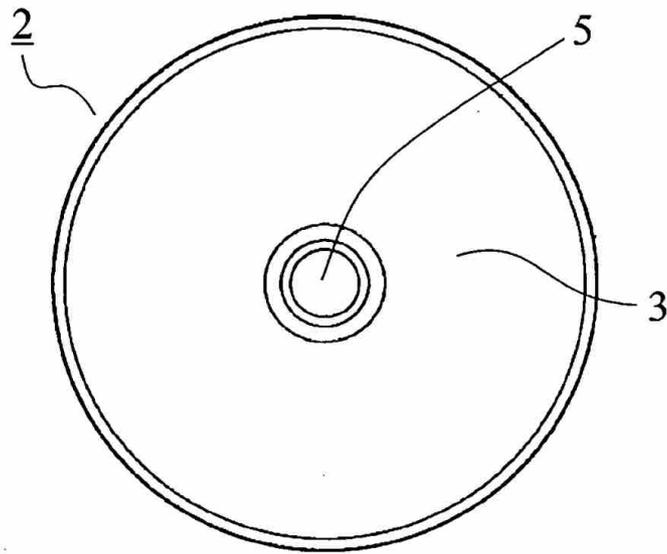


Fig.3

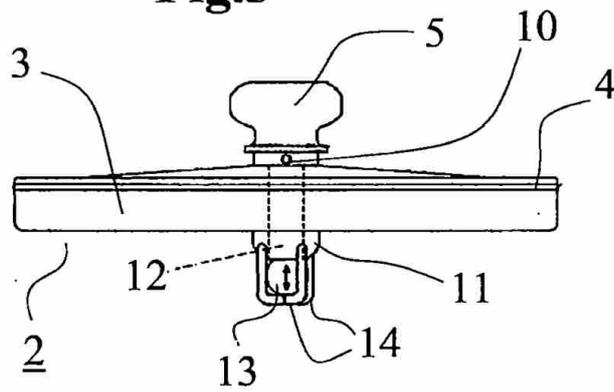


Fig.4

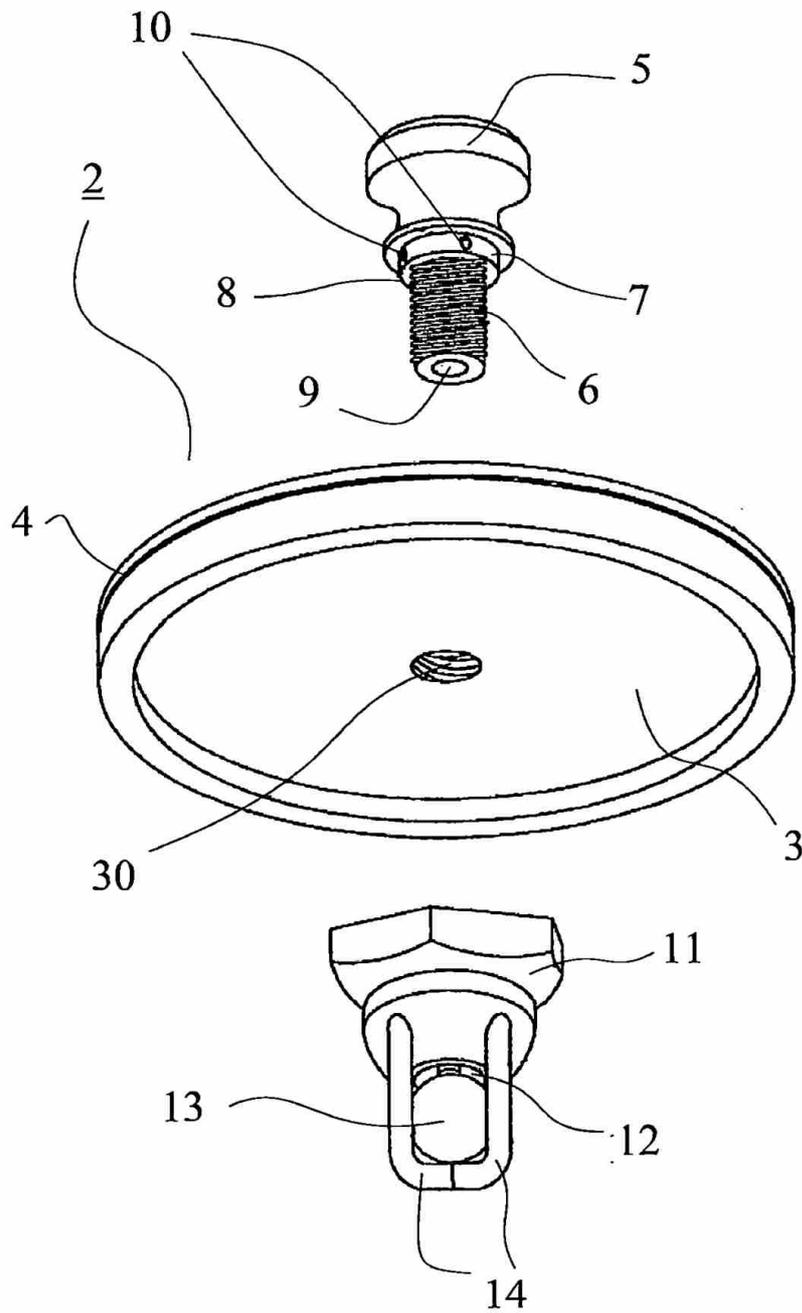


Fig.5

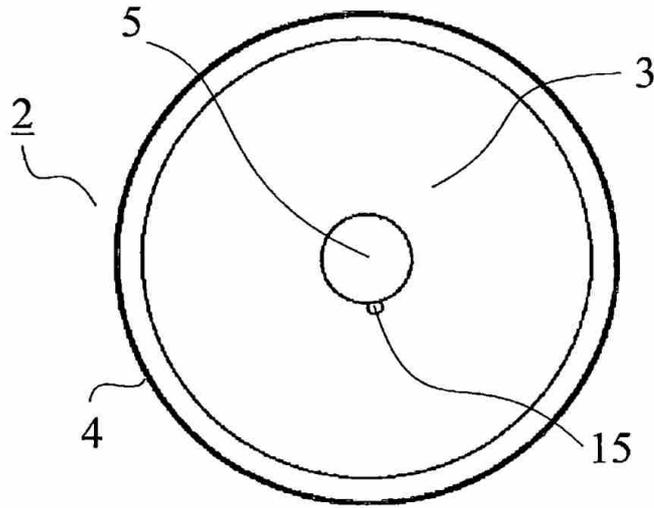


Fig.6

