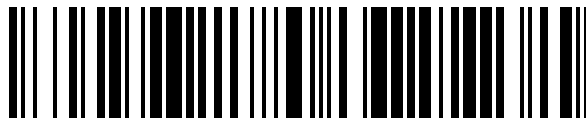


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 185 635**

21 Número de solicitud: 201700298

51 Int. Cl.:

B65D 77/08

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

24.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.06.2017

71 Solicitantes:

GAVIÑO NADAL, Jaime Pedro (100.0%)
San Pablo nº 1, Portal F, 6. D
41001 Sevilla ES

72 Inventor/es:

GAVIÑO NADAL, Jaime Pedro

74 Agente/Representante:

ROBLEDO CASTIZO, María Teresa

54 Título: **Envase mezclador de fácil apertura**

ES 1 185 635 U

DESCRIPCIÓN

Envase mezclador de fácil apertura.

5 Sector de la técnica

Sector industrial, envases.

Antecedentes de la invención

10

Es bien conocida por todos la evolución que el ser humano ha venido experimentando en sus hábitos alimenticios. Cada vez más se demandan productos de fácil y rápida preparación que además mantengan sus propiedades. Para ello, durante los últimos años han surgido muchas formas de presentar al consumidor productos que intentan cumplir estas expectativas, entre otras, envases que contienen productos a veces precocinados o casi cocinados con diferentes compartimentos para, de este modo, preservar las características y propiedades de sus contenidos justo hasta el momento de su consumo, siendo la mezcla de ingredientes o simplemente su nueva ubicación necesarias para obtener el preparado final. Para realizar la mezcla, en muchas ocasiones hay que abrir más de un envase, abrirlos por separado y realizar un trasvase y mezcla de ingredientes, después de haber sido calentados previamente en muchas ocasiones, pudiendo resultar en una maniobra incómoda e incluso peligrosa en algunos casos. En el mercado existe actualmente una variedad de yogurts con cereales y otras combinaciones que también podría al utilizar esta nueva tecnología, en la actualidad presentan por un por un lado yogurt y por otro los cereales u otro ingrediente que se presentan unidos al envase del yogurt en forma de tapa, hay que separarlos, abrir los contenedores y hacer la mezcla con más o menos acierto para no derramar nada. La invención que aquí se presenta, permitiría realizar la mezcla de dicho preparado sin tener que separar y abrir individualmente cada uno de los envases y realizar un trasvase de cereales al contenedor de yogurt sin riesgo de que el contenido se derrame.

15

20

25

30

35

La industria del envasado está apostando fuerte por la aplicación de nuevos materiales para la industria alimentaria que precisamente permitan que en un mismo envase con dos o más compartimentos los contenidos se preserven de la mejor forma, pero además en la Industria alimentaria el objetivo también es que los diferentes ingredientes de un mismo envase se puedan cocinar simultáneamente y que cada ingrediente se cocine en su punto óptimo aunque se hayan conservado en un envase común y su preparado final, igualmente se realice simultáneamente.

40

45

50

Por ejemplo en el caso de las ensaladas, el consumidor, una vez abierto el envase, normalmente presentado a modo de bandeja de varios compartimentos, sellada por una lámina muy fina o membrana de algún tipo de plástico, bolsitas con ingredientes dentro del propio envase, que normalmente es difícil abrir sin la ayuda de tijeras u otro útil, luego, se han de trasvasar los diferentes ingredientes a un único compartimento y luego realizar la mezclar. Mientras este trasvase se produce, es habitual que algunos ingredientes se salgan del envase cayendo al suelo, la mesa o al compartimento de la bandeja no deseado. Después al añadir las salsas o aliños, normalmente el usuario ha de abrir un pequeño paquete donde está el contenido para luego verterlo en la mezcla de ingredientes, normalmente el usuario se mancha los dedos al hacer esta operación que termina, a veces siendo fastidiosa, sucia e incómoda.

En el caso de las pastas, arroces, etc., ocurre algo muy parecido, desde hace no mucho diferentes marcas están presentando sus preparados alimenticios por separado, esto es, en un envase el arroz o la pasta listos o casi listos para el consumo y como parte del

mismo producto, pero por separado. En algunos casos, los ingredientes han de ser calentados previamente en su propio envase, y luego realizar un trasvase vertiendo el contenido de un envase en el otro envase. Con la presente invención este proceso se verla enormemente simplificado ya que el envase objeto de la invención en su conjunto
5 podría calentarse y luego mediante el accionamiento de la lengüeta de apertura, realizar la mezcla de ingredientes sin peligro a que esta se salga de los contenedores. Es una solución para la manipulación de estos tipos de preparados, haciéndola mucho más simple, limpia y segura en muchos casos.

10 A día de hoy no existen registros en el mercado o publicados en algún sitio sobre la existencia de un envase igual o similar al que es objeto de la invención.

Explicación de la invención

15 La invención, es un envase que puede contener en el dos o más componentes o ingredientes de un preparado final conservados de forma aislada en compartimentos independientes y que permite mezclar los mismos de forma rápida, cómoda y segura mediante el fácil accionamiento de un dispositivo que provoca la comunicación entre de
20 ellos permitiendo la mezcla o unión de sus contenidos mientras aun el conjunto permanece cerrado. Al realizar la mezcla de ingredientes sin tener necesariamente que abrir el envase para el consumo del preparado final se evita que el consumidor tenga que realizar un trasvase de ingredientes de forma incomoda o insegura pudiendo preparar su mezcla sin tener que abrir completamente el envase. Esto permite la conservación de los ingredientes en atmósferas independientes justo hasta antes de su consumo con las
25 ventajas que esto supone. Es un diseño, ideado para la industria alimentaria permitiendo también la preparación de algunas recetas de comida rápida de modo más sano cómodo y seguro, pero podría también aplicarse en otras industrias.

Este mecanismo de apertura, puede presentar diferentes configuraciones dependiendo
30 del contenido de los mismos y el consumidor final al que va dirigido. Sobre el diseño que aquí se presenta se pueden hacer modificaciones que permitan el mejor funcionamiento del mecanismo de mezcla de ingredientes o modificaciones en su aspecto o apariencia de modo que pueda resultar más atractivo estéticamente para el consumidor, como por ejemplo cuando el consumidor final es un niño.

35 Si la producción así lo requiere, se pueden fabricar, envases de un solo compartimento y después combinarlos para convertirlos así en algún momento de la cadena de producción, antes de su consumo, en el envase con más de un compartimento, al que se le puede aplicar este innovador nuevo método de apertura y mezcla. Por lo que se podría
40 definir también como contenedores independientes, que en algún momento se juntan a modo de libro o tapadera quedando encajados en su perímetro y por donde sobresale una o varias lengüetas que al tirar de las cuales se destapan dichos contenedores. Es posible, que el borde del envase quede muy bien cerrado o bien encajado, en su perímetro, haciendo posible, en los casos que así se requiera, la agitación del envase
45 para una mejor mezcla de sus ingredientes o un sellado optimo del conjunto cuando se requiere por ejemplo calentar el producto sin que este se salgan del envase. Una vez consumido el preparado si queda parte del mismo sin consumir, podría permanecer dentro del envase que podría seguir preservando el preparado final.

50 El diseño de este envase está orientado a facilitar el consumo de muchos preparados alimenticios sobre todo de forma rápida y camada y su utilización en las máquinas expendedoras puede abrir un nuevo campo a combinados mucho más sanos y sabrosos pudiendo en muchos casos preparar recetas en "su punto". Esto es posible porque se presenta al consumidor final unos productos mejor conservados naturalmente que puede

comer sobre la marcha. A día de hoy este tipo de preparados alimenticios normalmente se componen de alimentos con un alto porcentaje de azúcares, grasas, conservantes, modificadores del sabor, etc. El envase que describe el presente documento se permite el consumo de comidas más sanas y naturales pero igualmente rápidas y camadas al poder presentar cada ingrediente en su propia atmósfera y necesariamente no tener que manipularlos por separado.

La fabricación de este envase objeto de la invención es sencilla ya que existen envases individuales, no de mezcla, en el mercado que utilizan un método de fabricación aplicable a este invento, además muchos alimentos están hoy en día conservados en envases diferentes pero que técnicas para su construcción podrían utilizarse para la realización de esta invención, por lo tanto, el invento puede ser fabricado de forma muy sencilla. Esta es una ventaja, ya que su producción no supone la utilización de tecnologías desconocidas. Las técnicas de "termosellado" o sellado térmico, "termoconformado" o formado térmico, o a veces la formación de piezas mediante moldes por inyección, extrusión... etc, si fuera necesario, son tecnologías aplicables a la producción de este envase.

Es importante también recalcar que el envase objeto de la invención puede presentar diferentes diseños ergonómicos y estéticos dependiendo de su contenido y cual será el preparado final, por ejemplo, si será expuesto o no, a un horno microondas o la capacidad de almacenaje para su transporte. Dependiendo de los preparados, las formas de los contenedores pueden tener forma triangular o circular o cuadrada, o cualquier otra forma. Son innumerables las diferentes variables posibles. El envase está compuesto de dos contenedores que a su vez se puede dividir en unas partes básicas:

1.- Contenedores. Son los espacios donde van contenidos los ingredientes, que han de ser al menos dos pudiendo ser una combinación de más mediante el uso de compartimentos, se pueden producir en una misma plancha o bandeja o individualmente.

2.- Membrana. Parte que separa los ingredientes entre contenedores y sirve de cierre. Se puede fabricar de diferentes tipos de materiales, aunque normalmente sean láminas muy finas o membranas o film de algún material plástico o de aluminio, cubre los compartimentos y va unida a estos en su perímetro mediante pegado o sellado térmico u otro método para conseguir el cierre deseado. La lengüeta de accionamiento puede ser una prolongación de la membrana como las pestañas de accionamiento de la mayoría de productos envasados. La lengüeta de accionamiento se podría definir como una pestaña de accionamiento alargada de modo que pueda sobresalir del recipiente por la sección opuesta del contenedor de modo que se pueda sujetar y tirar de ella cómodamente.

3.- Collar, es la parte que del envase que no está cubierta por film o membrana ayuda a mantener cerrado o plegado el envase en su conjunto y facilita su manipulación. En el proceso de fabricación pueden ser parte de la plancha o planchas que también dan forma a los compartimentos, aunque es un elemento que se puede unir a los mismos posteriormente mediante pegado, fundido..., como pieza independiente en la fabricación. El collar actúa como cierre encajando los contenedores y puede tener diseño en forma de rail, abotonado u otro diseño que cumpla el cometido. En algún punto, el collar puede no cerrar los dos contenedores en su perímetro dejando un pequeño espacio para que la lengüeta pueda ser accionada. Este espacio dependerá de las medidas de la lengüeta que puede variar.

El sistema funciona muy simplemente, se colocan al menos, dos compartimentos enfrentados por una cara a modo de tapas de libro y con al menos una membrana o film que los separa, lo cual ayuda a mantener cada producto de cada compartimento en su propia atmosfera. Al retirar esta membrana o membranas o film, los ingredientes del

envase entran en contacto entre sí por el efecto de la gravedad o mediante agitación
segur, necesidades. Para retirar la membrana, o membranas o film, se acciona el
dispositivo que se ha denominado lengüeta tirando de ella, y que, al estar unida o ser
parte de la propia membrana, a su vez tira de ésta, de modo que se retira la membrana o
membranas de los contenedores sin tener que separarlos previamente. En la actualidad,
para hacer cualquier tipo de mezcla en envases similares, habría que separar las
membranas o films que cubrían los contenedores independientemente, separando ambas
partes previamente. Ahora no. Por último añadir que la lengüeta o lengüetas de apertura,
dependiendo de su forma o mediante un añadido, pueden hacer la función de cubiertos
para consumir el preparado final, o bien que un cubierto fuera parte de la lengüeta.

Breve 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, 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:

Figura 1.- Muestra una vista general en perspectiva del envase plegado listo para su
utilización.

Figura 2.- Muestra una perspectiva del envase construido a partir de una única bandeja
con dos compartimentos, que denominamos contenedores y con una única lengüeta
como sistema de accionamiento.

Figura 3.- Muestra una perspectiva de un ejemplo de envase construido a partir de dos
bandejas independientes cada una con un compartimento o contenedor que
posteriormente se unen en una sección de sus respectivos perímetros para formar el
envase En este caso el envase consta de dos lengüetas de apertura.

Figura 4a.- Muestra una secuencia de construcción los dibujos señalados como A, B, C,
D, E, muestran la secuencia de llenado, sellado y plegado del envase a partir de una
única bandeja:

A - Envase abierto listo para depositar en el los ingredientes de la mezcla.

B - Los ingredientes han sido depositados en el envase, listos para ser cubiertos por el
film con su lengüeta.

C - Los ingredientes han sido cubiertos y sellados en su propia atmósfera.

D - Se pliega el envase a modo de bisagra.

E - El envase queda listo para su utilización por el consumidor.

La figura 4b muestra el modo de utilización. La secuencia de dibujos I, II, III muestra el
proceso a seguir por el consumidor:

I - Se retira el film tirando de la lengüeta, produciéndose la mezcla.

II - Se despliega el envase.

III - El preparado está listo para su consumo.

Figura 5a.- Muestra una secuencia de construcción a partir de dos contenedores contruidos individualmente y que luego se unen para formar el envase, los dibujos señalados como A, B, C, D, E y, muestran las distintas secuencias.

- 5 A - Contenedores abiertos listos para depositar en ellos los ingredientes (13), (14).
- B - Los ingredientes han sido depositados cada uno en su contenedor, listos para ser cubiertos cada uno con su film y con lengüeta independiente.
- 10 C - Los ingredientes han sido cubiertos y sellados en su propia atmosfera.
- D - Se unen los dos contenedores por una sección de su perímetro.
- E - Se pliega el envase posicionando uno sobre el otro a modo de libro o tapadera.
- 15 F - El envase queda listo para su utilización por el consumidor.

La figura 5b ilustra el modo de utilización del envase. La secuencia de dibujos I, II, III muestra el proceso a seguir por el consumidor: En ambos casos el envase se utiliza de igual modo.

- 20 I - Se retira el film tirando de la lengüeta, produciéndose la mezcla.
- II - Se despliega el envase.
- 25 III - El preparado está listo para su consumo.

Figura 6.- Muestra un diseño de la apariencia del envase distinto. Dos contenedores circulares en su sección. Este dibujo sirve para recalcar una vez más la posibilidad de dar la forma deseada al envase, según necesidades.

Figura 7.- Muestra un diseño en el que los contenedores pueden constar de más de un compartimento, y diferentes lengüetas de apertura.

35 Figura 8.- Muestra un diseño del envase en el que el cierre se efectúa meramente como tapadera sin el sistema de bisagra. Muestra un contenedor como tapadera del otro y también como coinciden los elementos que los hacen encajar. En este caso un sistema de "botones".

40 Figura 9.- Muestra un dibujo resumen del envase con una única lengüeta de apertura.

Figura 10.- Muestra un diseño del envase que se adapta mejor a los procesos de producción existentes. Con cierre en su perímetro en forma de "raíl". A la izquierda se puede apreciar una perspectiva explosiva y a la derecha otra perspectiva ya del envase listo para ser utilizado.

Realización preferente de la invención

El envase puede ser fabricado de dos modos preferentemente:

- 50 1.- Como la unión dos bandejas independientes o recipientes, como se puede apreciar en las figuras 3, 5a y figura 10, que encajan perfectamente una con otra como muestra las figuras 1 y 10, contruidas de un plástico, a partir de técnicas como el formado térmico denominado "termoconformado" con el grosor preciso para minimizar costes pero con un

diseño estudiado para que aporte al conjunto la rigidez estructural necesaria para posibilitar su funcionalidad, especialmente el accionamiento del dispositivo de apertura. La figura 5a es una ilustración de los diferentes pasos a seguir para la realización de la invención descritos en la descripción de dibujos. En la figura 3 se puede apreciar por un lado el contenedor (1) para uno de los ingredientes (14) de una mezcla o preparado final (15) como se puede apreciar en la figura 5a. Una vez depositado este primer ingrediente (14), en su interior se cierra herméticamente en su propia atmósfera con un film o membrana (6) quedando su perímetro (7) cerrado mediante técnicas de sellado térmico o "termosellado", y éste a su vez, por la parte del envase denominada "collar" que hace encajar ambos contenedores (1) y (2), y que en la figura consta de cierre abotonado (3) y en la figura 10 se aprecia un tipo de cierre (3) que es diferente, encajando a modo de raíl. Igualmente, como muestran las figuras 3, 5a y 10, el envase consta de un segundo contenedor (2) para un segundo ingrediente (13) como se aprecia en la figura 5a, que una vez es depositado en su interior, y también es cerrado herméticamente en su propia atmosfera por una membrana o film (5) por su borde de sellado (8) y queda rodeado a su vez por la parte del envase denominada collar (4) y cuya función es la de encajar con el collar (3) del contenedor opuesto. El conjunto coincide como muestran la figura 8 y la figura 10. Para optimizar la funcionalidad de la invención, en la figura 5a se puede apreciar como los contenedores se producen por separado y luego se unen por una sección de su perímetro (9) y (10) a modo de pestaña y como si de un libro se tratara, utilizando esta unión de pestañas a modo de bisagra (12) se coloca un contenedor sobre otro, haciendo coincidir las lengüetas (5) y (6) y el perímetro denominado "collar" quedando encajado gracias a sus elementos de cierre (3) y (4). Una vez plegado el envase queda listo para su utilización por el consumidor como muestra la figura 1. Esta pestaña no es necesaria como se aprecia en la figura 10.

Esta figura representa como se puede fabricar el envase objeto de esta invención, con un diseño que se adaptaría más fácilmente a los procesos de producción de envases existentes hoy en día. Para la utilización por parte del consumidor, tan solo se tira de las lengüetas (5) y (6) simultáneamente, o primero de una (5) y luego de la otra (6) pudiendo ayudar como sujeción la bisagra (12) que forma la unión de las pestañas las pestañas (9) y (10). Al tirar también se retiran las membranas de sellado o films (5) y (6) puesto que están unidos en algún punto o son parte de la misma lamina que forma la membrana permitiendo realizar así la mezcla de ingredientes por la fuerza de la gravedad, o mediante agitación si es requerido.

2.- De igual forma, el envase puede ser producido a partir de una sola bandeja con dos compartimentos o contenedores (1) y (2) como muestra la figura 4a, que se pliega a modo de libro en su punto medio a modo de bisagra (12), con una membrana o film de cierre (5) y una lengüeta de apertura que está unida en el punto medio del conjunto o es parte del mismo (11). En la figura 4a se pueden observar los diferentes pasos para su construcción, y la figura 4b representa los diferentes pasos para utilizar el envase cuando es construido de este modo, al igual que en el caso anterior, tan solo hay que retirar la membrana o film (5) de ambos contenedores tirando de su lengüeta, pudiendo ayudar como sujeción la bisagra (12). Al tirar de la lengüeta se retira la membrana o membranas de sellado (5), realizando así la mezcla de ingredientes por la fuerza de la gravedad, o mediante agitación si es requerido. Los ingredientes (14) del contenedor (1) quedan en contacto con los ingredientes (13) del contenedor (2). El borde o collar de los mismos (3) y (4) impide que la mezcla se salga del envase pudiéndose calentar en un horno si es necesario, o incluso agitarse intensamente sin miedo a derrame en algunos casos y así realizar la mezcla. La membrana mediante el accionamiento de a lengüeta, puede quedar retirada total o parcialmente. A continuación se abre el envase, quedando todo el contenido de los dos contenedores en solo uno de ellos y listo para consumir el preparado final.

En la figura 10 se puede observar un diseño del envase objeto de la invención en el que el denominado collar está construido a modo de raíl y a partir de dos contenedores independientes, en los que, uno (4) encaja sobre el otro (3). Para que la lengüeta pueda ser accionada, el raíl de cierre (4) dispone de una apertura o ranura (16) para poder extraer las lengüetas (5) y (6). Esta ranura (16) será todo lo grande que sea necesario para facilitar la extracción de las membranas si es necesario. Este modo de realización envase está disertado para poder ser adaptado fácilmente a líneas de producción actuales especialmente productos como yogurt combinado con cereales, galletas, etc. Siendo el contenedor de la base (2) el que albergara el yogurt y el contenedor que actúa de tapa (1) en el que se contiene el ingrediente crujiente.

También cabe destacar, que el envase tal y como se presenta en la figura 1, tiene un diseño más orientado a la fácil manipulación por parte del usuario, sobre todo de preparados calientes y por eso cuenta con las pestañas (9) y (10), es una versión del envase que permite por ejemplo, la preparación casi instantánea en microondas de una pizza o porción de pizza. En el contenedor (2) se presenta por un lado la masa de la pizza y por otro el relleno o "toping" de la pizza en el contenedor opuesto (1). Los dos componentes están contenidos en un mismo envase, pero cada uno en su propia atmosfera dentro de sus respectivos contenedores (1) y (2), lo cual permite que cada uno mantenga sus propiedades íntegras de sabor y textura. La masa de la pizza durante el periodo de conservación o almacenaje no absorbe la humedad del relleno o "toping".

En las figuras 4a, 4b, 5a y 5b, se puede ver ilustrado el proceso. Es justo cuando unimos los dos compartimentos del envase o contenedores (1), (2) y mediante la retirada de la membrana o film que los separa (5) y (6), cuando la base (13) y el relleno (14) se ponen en contacto y pueden cocinarse sin desplegar el envase hasta que el preparado final haya sido cocinado y el preparado final (15) esté listo para su consumo.

Igualmente, este envase puede ser utilizado para mezclar dos o más componentes alimenticios ya cocinados y listos para comer, como puede ser el caso de arroz ya cocinado en el contenedor (1) y su salsa en el contenedor (2) de forma que se puede almacenar el producto final sin que sus ingredientes entren en contacto. De este modo el arroz no se "empapará" de salsa y tendrá una textura agradable a recién cocinado en el momento de su consumo. Una de las ventajas de este sistema es que al preservar los componentes del preparado alimenticio en atmosferas independientes, se pueden lograr preparados rápidos de alta calidad y muy sanos con fácil manipulación. A diferencia de los productos existentes hoy en día, esta invención permite degustar estos combinados alimenticios mediante una mezcla limpia, cómoda y segura para el consumidor. Así mismo permitiría al consumidor tener acceso a un plato de pasta ya cocinada pero que estará "al dente" en el momento de su consumo, o unos nachos crujientes con queso derretido en el momento. Las combinaciones son muchas, incluso también puede ser utilizado para el preparado de una ensalada fresca a la que puede añadir una salsa o vinagreta sin riesgo a derrames y realizar una mezcla de ingredientes agitando el contenedor sin riesgo a que se salga el contenido. En este caso el contenedor que ejerza de tapa, podrá estar dividido en más compartimentos con lengüetas de accionamiento independientes como se puede observar en la figura (7).

REIVINDICACIONES

1. Envase que permite la mezcla o combinación de dos o más ingredientes en el propio envase pudiendo realizar un preparado final sin necesariamente tener que separar
5 previamente los contenedores que lo forman, y **caracterizado** porque presenta un cierre perimetral para que el contenido no se salga durante la mezcla y que se comprende de un borde de sellado (7), (8) y un borde de cierre (3), (4), donde encajan y que dispone de una ranura o espacio en dicho perímetro (16) que permite tirar de las membranas de
10 cierre utilizando sus lengüetas (5), (6), pudiéndose si fuera necesario, ayudarse de unas pestañas de cierre (9), (10) que forman una bisagra (12) que permite el plegado del envase. Una vez se ha realizado la mezcla tirando de las lengüetas, el consumidor tan solo ha de abrir el envase desenchajándolo de su perímetro y degustar el preparado (15) sin tener que realizar trasvase alguno.
- 15 2. Envase mezclador según reivindicación 1 que se **caracteriza** porque permite la mezcla de sus contenidos (13), (14) o ingredientes mediante el accionamiento de una o varias lengüetas (5), (6), que sobresalen del perímetro de cierre del conjunto (7), (8), tirando de ellas sin necesariamente tener que separar previamente los contenedores que lo forma.
- 20 3. Dispositivo, según cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2 que se **caracteriza** por poder fabricarse a partir de dos recipientes individuales llamados contenedores (1), (2), que podrían unirse o no por una sección de su perímetro (9), (10) a modo de bisagra (12).
- 25 4. Dispositivo, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2 o 3 que se **caracteriza** por poder fabricarse a partir de una plancha de material dividida en dos o más compartimentos o contenedores (1), (2) a modo de recipientes que se pliega en un punto a modo de bisagra (12).
- 30 5. Dispositivo, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3 o 4 que puede tener en su perímetro de cierre (7), (8) con un espacio o ranura (16) para facilitar el accionamiento de apertura.
- 35 6. Dispositivo según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, o 5 cuyo cierre perimetral (7), (8) puede presentar forma de raíl, de botones o cualquier otro que cumpla mejor la función de encajar un contenedor (1) sobre el otro (2).
- 40 7. Dispositivo según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5 o 6 que mantiene sus ingredientes (13), (14) en atmósferas separadas gracias a una membrana o film (5), (6) que sella la misma al perímetro del envase (7), (8) y puede ser quitada sin previamente separar los contenedores (1), (2) de su disposición inicial.
- 45 8. Dispositivo, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5, 6 o 7 que puede constar de una sola membrana para cerrar ambos contenedores y una lengüeta de apertura unida a esta (11).
9. Dispositivo, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 u 8 que puede ser fabricado con cualquier material adecuado existente en la industria.
- 50 10. Dispositivo según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 o 9 que puede presentar diferente ergonomía según necesidades.
11. Dispositivo, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 o 10 cuyos contenedores (1), (2) pueden tener más de un compartimento con una membrana

de cierre común para todos o una membrana independiente con lengüeta independiente cada uno.

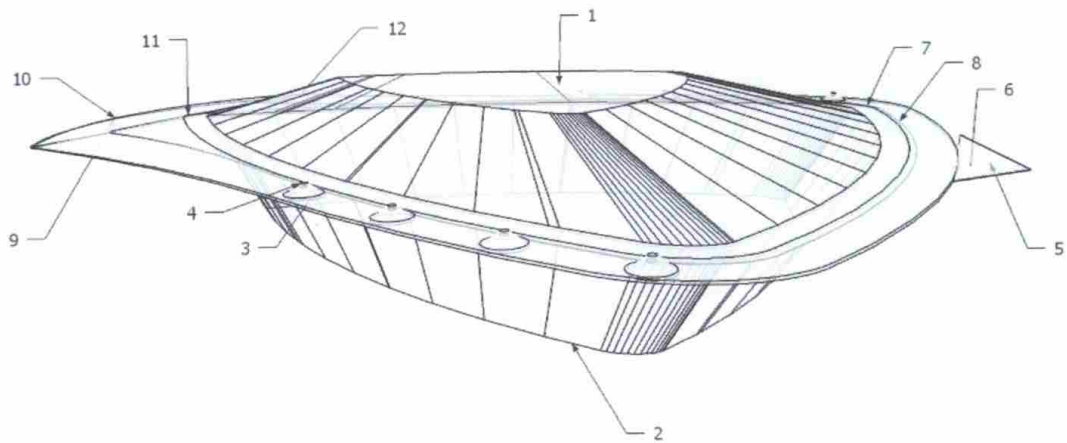


Figura 1

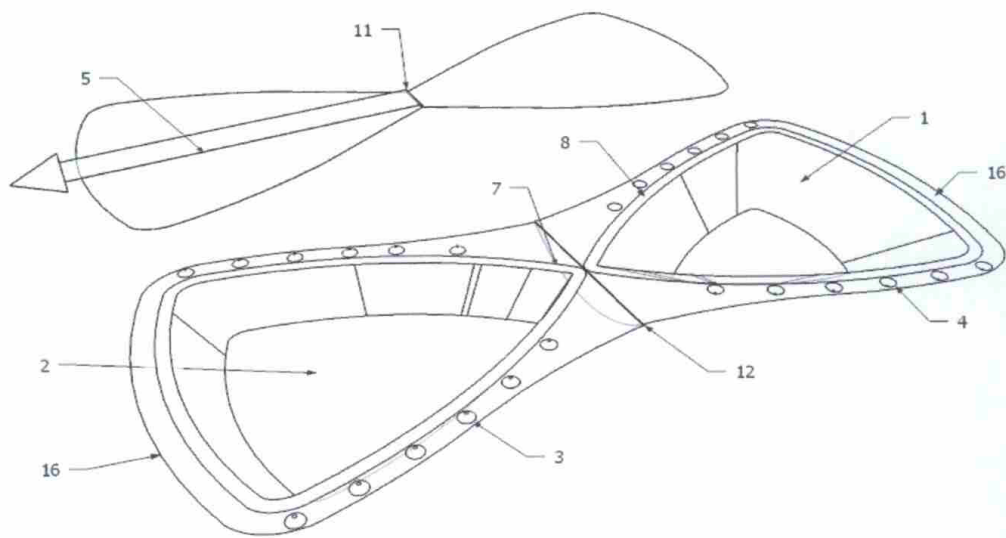


Figura 2

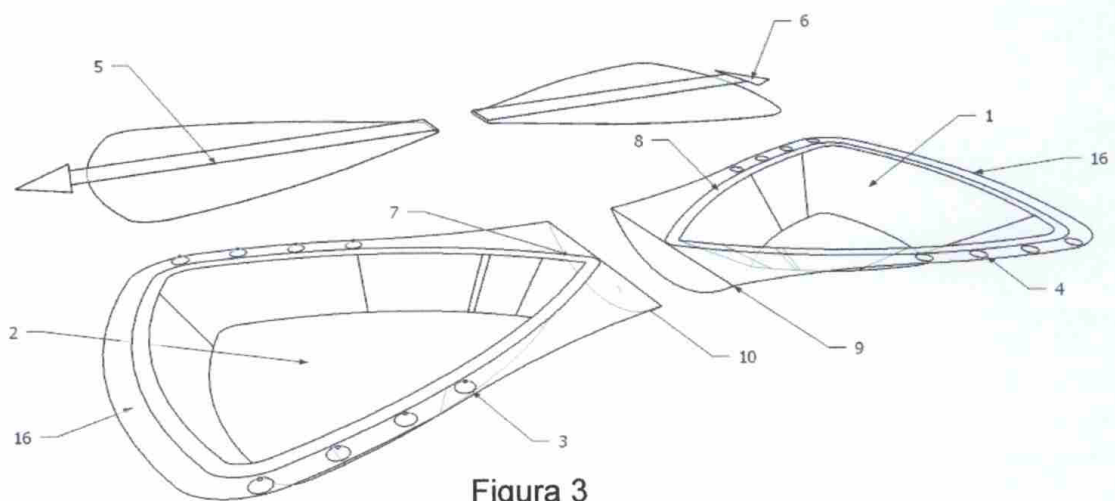


Figura 3

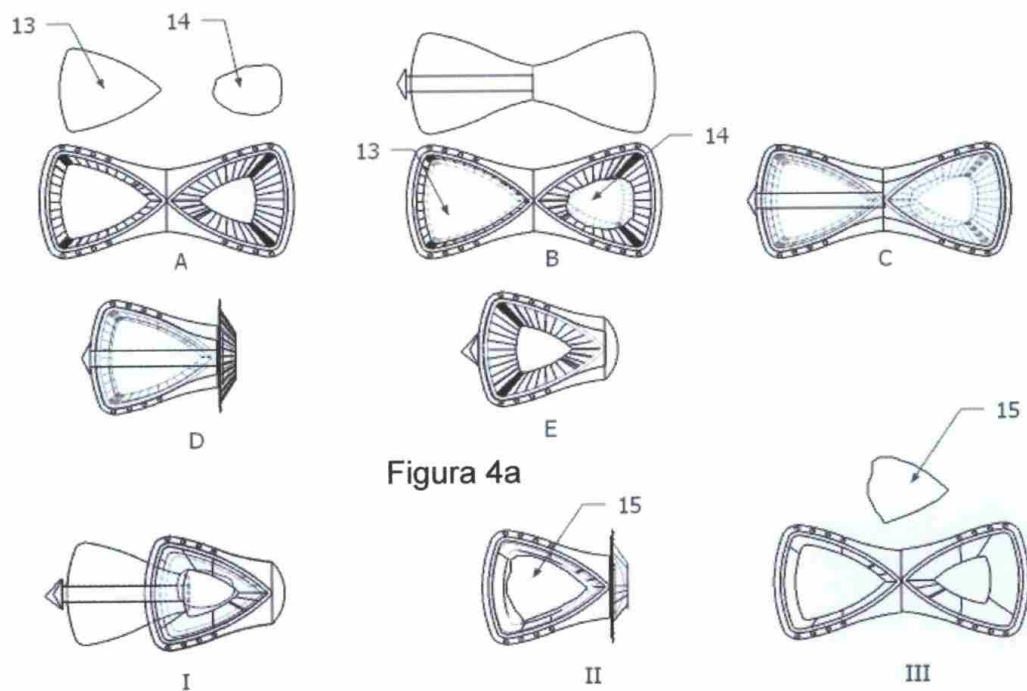


Figura 4a

Figura 4b

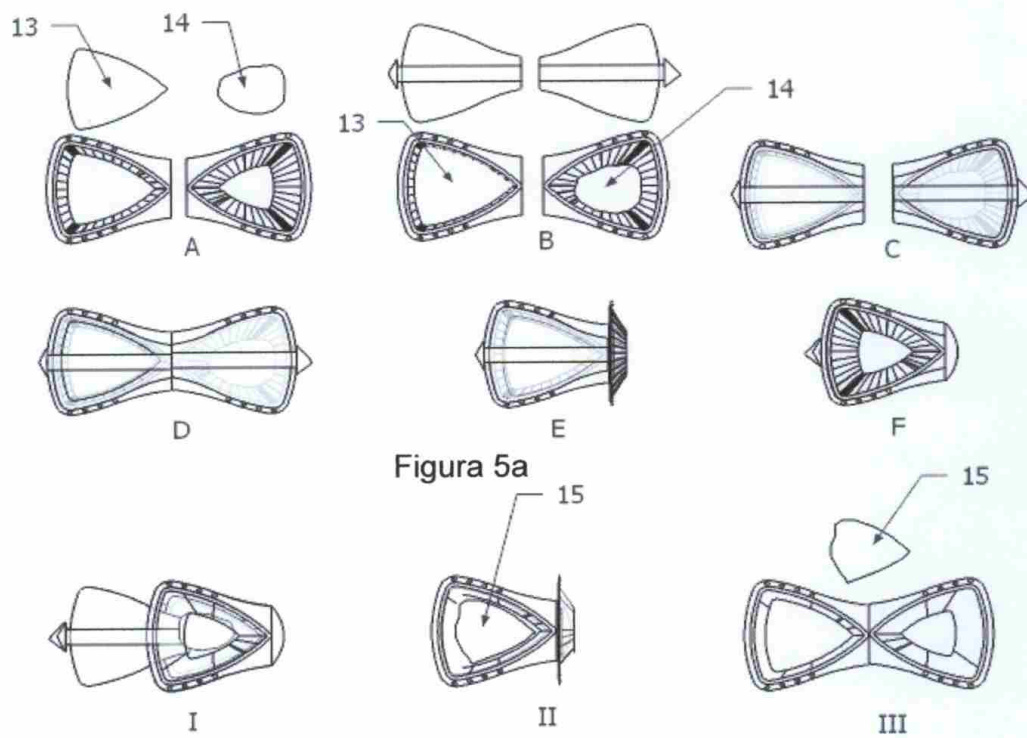


Figura 5a

Figura 5b

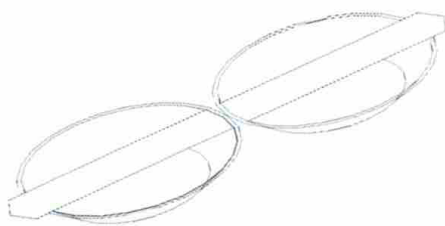


Figura 6

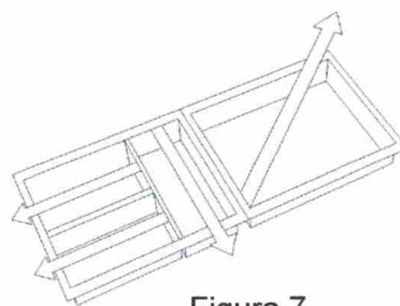


Figura 7

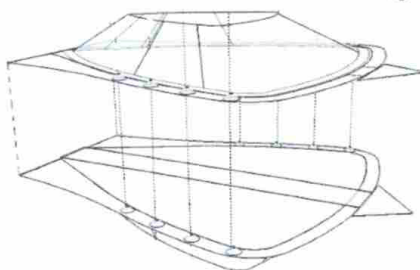
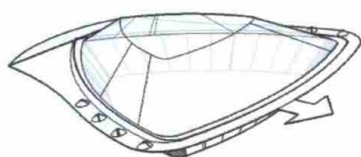


Figura 8

PLEGADO



DESPLEGADO

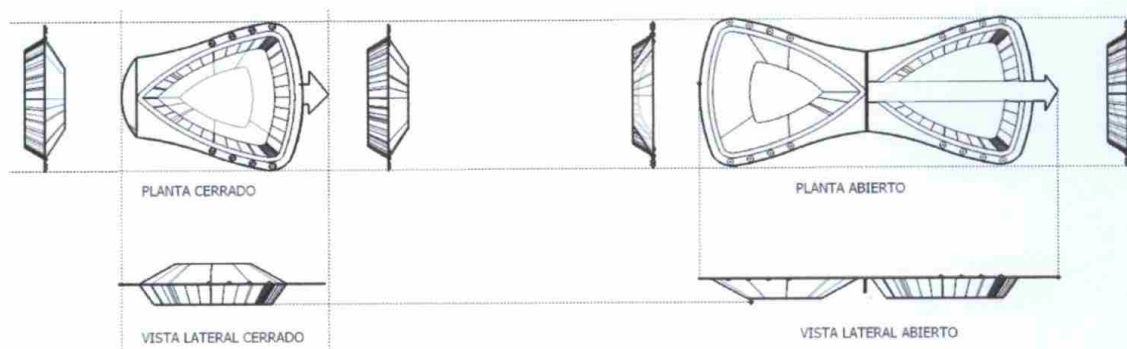
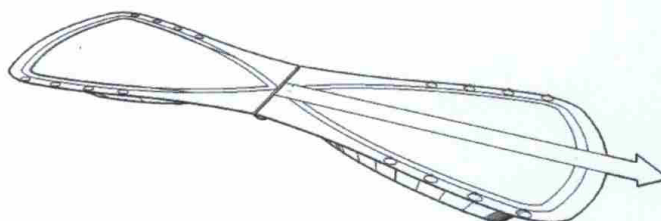


Figura 9

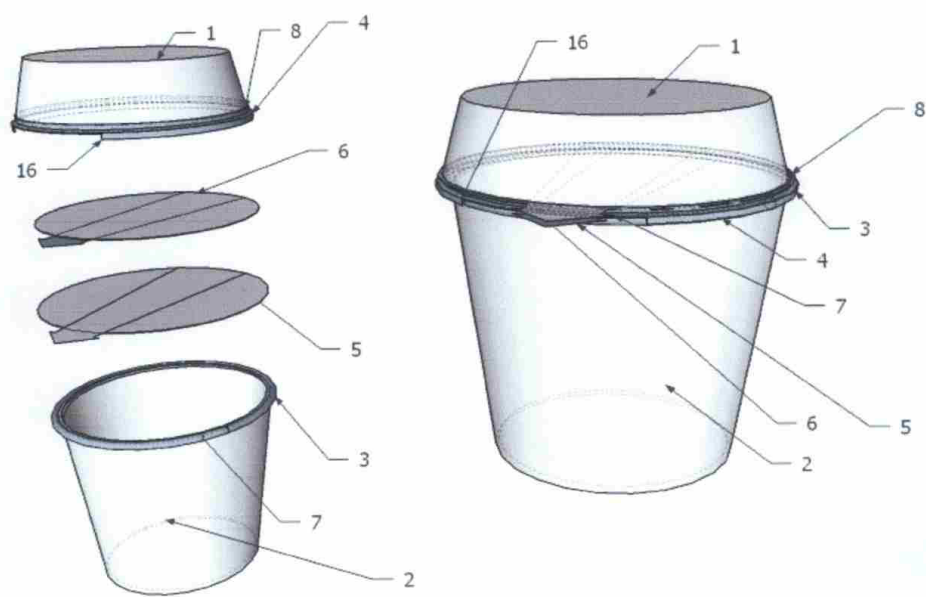


Figura 10