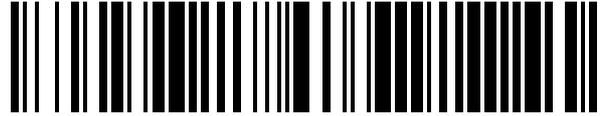


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 192 408**

21 Número de solicitud: 201700478

51 Int. Cl.:

B65D 81/26 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

21.06.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.10.2017

71 Solicitantes:

**OLCINA LÓPEZ, Camilo (100.0%)
Paseo de las Acacias 6
40400 El Espinar (Segovia) ES**

72 Inventor/es:

Renuncia a mención

54 Título: **Recipiente para guardar al vacío y congelar los alimentos líquidos y semi-líquidos**

ES 1 192 408 U

DESCRIPCIÓN

Recipiente para guardar al vacío y congelar alimentos líquidos y semi-líquidos.

5 Sector de la técnica

5 Son conocidos los problemas que la sociedad se plantea en el consumo de los alimentos y su
conservación en los ámbitos de la unidad familiar, el comercio, la industria y la restauración,
etc. Es causa grave, cuando por nuestra parte procedemos a abrir un recipiente y en ese acto
10 no consumimos todo su contenido. Ya los fabricantes suelen recomendar una vez abierto el
envase, que los alimentos restantes, no sean utilizados más allá de los cinco días, previo a su
abertura.

15 Consecuentemente a lo anterior enunciado, se hace patente el proceso de oxidación de los
alimentos y la pérdida de su calidad y degradación y proliferación de las bacterias y otros
microorganismos perjudiciales para la salud.

20 De igual modo nos suele suceder a nosotros cuando elaboramos los alimentos por nuestra
cuenta en casa, y los conservamos en recipientes manteniendo el aire en su interior.

25 El presente Modelo de Utilidad viene a resolver el anterior problema enunciado; al establecer
un recipiente traslúcido de plástico para guardar al vacío y congelar los alimentos líquidos y
semi-líquidos. Pudiendo ser de formas diversas los recipientes, (circular, rectangular o
cuadrado).

30 Para lograr guardar al vacío y congelar los alimentos una vez llenado el recipiente;
procederemos a situar la tapadera de rosca a presión, según modelo, sobre la boca del
recipiente y cerramos. **La función para el vacío de los alimentos, la ejerce la forma de la
tapadera, y para el proceso de congelación, es la forma del fondo del recipiente.**

35 La forma de la tapadera por su parte interior conlleva una modulación. Al cerrar el recipiente
con la tapadera, la tapadera ejerce una presión sobre el alimento que se encuentra situado al
nivel de llenado sobre la reseña situada en el recipiente.

40 La presión que ejerce la tapadera sobre los alimentos cuando procedemos al cierre del
recipiente, hace que esta presión fuerce a los alimentos a que salgan por la abertura que tiene
la tapadera. Una vez que comprobamos que el alimento rebosa por la abertura que tiene la
tapadera, procederemos seguidamente al cierre de la abertura con su cierre. Y con esta última
acción, habremos logrado el propósito de conseguir y mantener el alimento al vacío en el
recipiente.

45 En el proceso de la congelación de los alimentos, la congelación la obtenemos sin que estalle
el recipiente, por la forma propia y expansiva que tiene el fondo del recipiente.

Estado de la técnica

50 Existen diferentes técnicas que se encuentran inscritas anteriormente en cuanto a diferentes
formas de envasar alimentos al vacío. No hemos encontrado ninguna que tenga similitud al
sistema que presentamos en el presente Modelo de Utilidad.

No obstante, citamos a continuación las referencias de solicitudes anteriores.

MATERIAL DE ENVASADO DE ALIMENTO PROCEDIMIENTO PARA PREPARARLO.

Número de publicación: es 2006668 (01.05.1989)

5

ENVASE CONSERVADOR DE EMBUTIDOS Y FIAMBRES.

Número de publicación: es 1074846 (17.06.2011)

10

BOLSAS PARA ENVASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Número de publicación: es 1074604 (16.05.2011)

15 **Descripción de la invención**

Este recipiente que presentamos en este Modelo de Utilidad para guardar al vacío y congelar los alimentos líquidos y semi-líquidos, está proyectado y diseñado en un recipiente circular.

20 El sistema para guardar al vacío y congelar los alimentos líquidos y semi-líquidos, es adaptable a cualquier forma de recipiente, ya sean circulares, cuadrados o rectangulares.

El efecto de funcionalidad del sistema radica en la forma del recipiente y su cierre.

25 Para conseguir el vacío de los alimentos líquidos y semi-líquidos depositados en el recipiente. El sistema de funcionalidad al vacío y la congelación de los alimentos, radica en la forma de la tapadera y el fondo del recipiente; para el vacío de los alimentos en el recipiente, el diseño se centra exclusivamente en la modulación por la parte interna de la tapadera y de la abertura instalada en la tapadera para dar salida al aire retenido en el recipiente.

30

¿De qué forma y de qué manera podemos lograr dejar al vacío los alimentos líquidos y semi-líquidos en el recipiente? En primer lugar, procederemos a llenar el recipiente de los alimentos líquidos y semi-líquidos hasta llegar con el alimento a la reseña que tiene inserto en su interior el recipiente, al borde del envase. El vacío de los alimentos lo conseguimos cuando

35

Al cerrar el recipiente con la tapadera. La tapadera efectúa una presión sobre los alimentos, y esta presión sobre los alimentos, hace que se expulse el aire del interior del recipiente por la abertura que ostenta la tapadera.

40

Cuando observemos la salida del alimento por la abertura de la tapadera, procederemos a continuación a cerrar con su cierre la abertura. Con esta última maniobra, habremos conseguido dejar los alimentos al vacío en el recipiente.

45

Congelación de los alimentos: Para evitar que estalle el recipiente por la acción de la expansión de los alimentos en el proceso de la congelación. Encontramos la solución en el diseño y la forma constructiva del fondo del recipiente.

Descripción de los dibujos

50

En la figura (1), apreciamos la perspectiva del recipiente con la tapadera para guardar al vacío y congelar los alimentos líquidos y semi-líquidos. En la figura (2) apreciamos el corte transversal del cuerpo del recipiente y los detalles perimetrales del fondo del recipiente y de la modulación de la tapadera.

Descripción de una forma de realización preferida

5 El diseño del recipiente para guardar al vacío y congelar los alimentos líquidos y semi-líquido, está concebido para fabricarse en un conjunto de tres partes o elementos: En la Figura (1), exponemos el recipiente circular (1). El sistema acoplado a la tapadera para el cierre y abertura de la salida del aire (2). Abertura (3) en la tapadera (4) para la salida del aire.

10 En el presente Modelo de Utilidad en la figura (2) exponemos el recipiente (1) de forma redonda tipo tambor. La parte inferior del recipiente (1) no es plana. Cuenta este modelo con la forma singular de una ese (5) en el perímetro inferior del recipiente (1), según la figura transversal (2). El fondo del envase es cóncavo (6) hacia el interior del recipiente (1), según la muestra de la figura transversal (2). La tapadera (4) cuenta con la modulación (7) hacia el interior del recipiente. La modulación (7) de la tapadera (4) ejerce una presión sobre los alimentos y esta presión sobre los alimentos hace que por la salida (3) salga el aire que
15 contiene el recipiente. Con esta maniobra habremos conseguido mantener al vacío los alimentos en el recipiente.

REIVINDICACIONES

1. Recipiente para conservar al vacío y congelar los alimentos líquidos y semi-líquidos, **caracterizado** por que consiste en un recipiente de forma redonda tipo tambor (1) con un pliegue en el perímetro inferior del recipiente en forma de una "ese" (5), el pliegue en forma de "ese" es para que funcione como un fuelle. El fondo del envase (6) no es plano, es cóncavo hacia el interior del recipiente (1). La forma cóncava del fondo del recipiente es absorber y expandirse por la acción de la presión que ejerce las moléculas en el estado de congelación. Logramos el vacío de los alimentos líquidos y semi-líquidos por la modulación (7) de la tapadera (4). Al cierre del recipiente con la tapadera (4) la modulación (7) de la tapadera (4) ejerce sobre los alimentos una presión dando salida al aire existente por la abertura (3) de la tapadera (4).

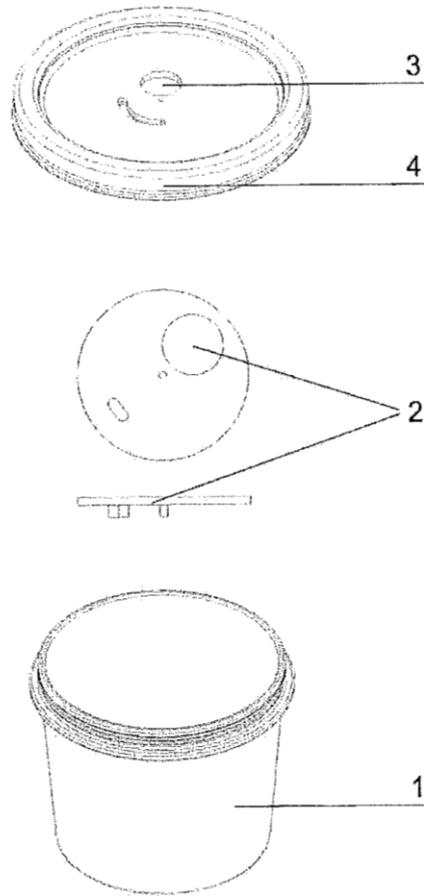


Figura 1

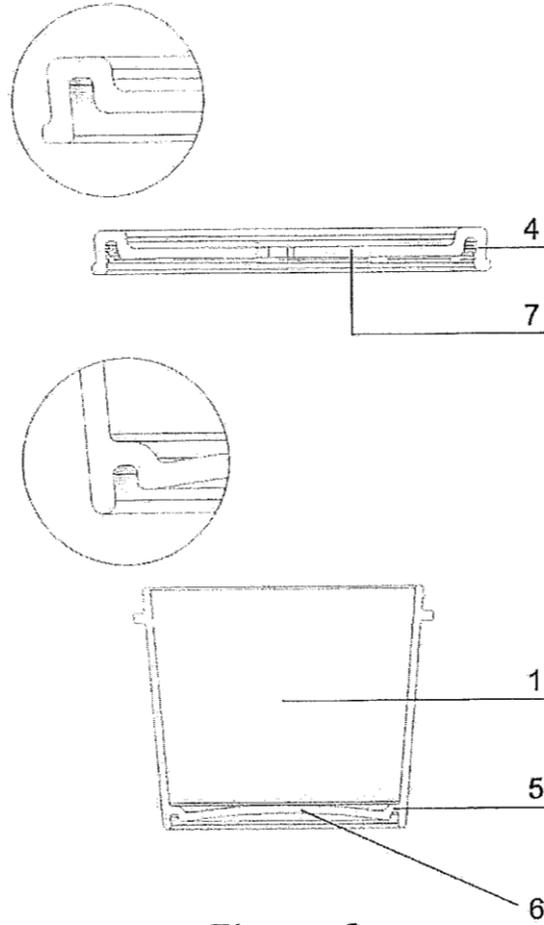


Figura 2