

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 642 929**

51 Int. Cl.:

**B65D 1/26** (2006.01)

**B65D 81/32** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **08.11.2010 E 10190379 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **02.08.2017 EP 2450292**

54 Título: **Envase de láminas para embutición profunda, así como uso de un envase de láminas para embutición profunda**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:  
**20.11.2017**

73 Titular/es:

**MONDI AG (100.0%)  
Marxergasse 4A  
1030 Wien, AT**

72 Inventor/es:

**BADER, HERBERT;  
KNOCHE, TINA y  
NIEPELT, RALF**

74 Agente/Representante:

**LEHMANN NOVO, María Isabel**

**ES 2 642 929 T3**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

## DESCRIPCIÓN

Envase de láminas para embutición profunda, así como uso de un envase de láminas para embutición profunda

5 La invención se refiere a un envase de láminas para embutición profunda con una bandeja formada por una lámina para embutición profunda y con una lámina de recubrimiento. El envase de láminas para embutición profunda está previsto para alimentos y debe proteger los alimentos envasados, antes de una primera apertura, de las influencias externas durante un período de tiempo lo más prolongado posible.

10 En el caso de los envases de láminas para embutición profunda habituales con una bandeja y con una tapa que se puede retirar (que se puede despegar) existe el problema de que después de una primera apertura, el cierre antes hermético para mantener el producto fresco ya no se puede garantizar, siendo preciso entonces consumir el alimento en un corto plazo.

15 A fin de aumentar la conservación de alimentos que se pueden cortar en porciones, como lonchas de embutido o de queso, después de una primera apertura, al menos en una cierta medida, se conocen en la práctica diferentes sistemas de cierre en los que se puede volver a colocar la tapa y, a continuación, garantizar un cierto cierre del envase de láminas para embutición profunda. Como sistema para cerrar de nuevo el envase se puede prever, por ejemplo, un adhesivo permanente que queda al descubierto en una primera apertura y que al colocar de nuevo la tapa la fija mediante adhesión en la bandeja. Además, en lugar de una lámina de recubrimiento fina flexible, también se pueden prever tapas más estables de forma formadas a partir de una lámina apta para la embutición profunda que se fijan en la bandeja a través de una unión positiva. En este caso, las tapas pueden solapar bien un borde de la bandeja desde arriba o bien embutirse a profundidad de forma correspondiente a la bandeja.

20 Por el documento EP 1 602 592 B1 se conoce un envase de láminas para embutición profunda de este tipo con una bandeja embutida a profundidad y con una tapa embutida a profundidad. A fin de conseguir en la tapa normalmente impresa el aspecto de un producto de alta calidad, se dispone en la tapa una fina lámina de exposición que se puede dotar de una decoración y de información adicional para el usuario. Resulta la ventaja de que esta lámina de exposición, que ni siquiera está embutida a profundidad, puede estar formada por un material fino de alta calidad sin que la impresión se vea afectada por la embutición profunda. El envase de láminas para embutición profunda descrito se prevé especialmente para productos refrigerados, siendo posible disponer, además del alimento alojado en la bandeja, otro objeto en la cavidad de la tapa por debajo de la lámina de exposición. En este caso se puede tratar de accesorios o complementos en forma de cubiertos, servilletas, una salsa de condimento o incluso de un juguete.

25 En todos los envases de láminas para embutición profunda conocidos por el estado de la técnica con un sistema para cerrar de nuevo el producto resulta el problema de que después de una primera apertura y de la extracción de una cantidad parcial, el contenido restante sólo se puede conservar de forma limitada. Esto se atribuye, por una parte, a que los sistemas de cierre conocidos garantizan ciertamente una cierta protección contra el intercambio de aire, pero no presentan la estanqueidad del cierre original. Incluso si la estanqueidad del sistema de cierre pudiera incrementarse aún más, el período de almacenamiento está limitado al menos por el hecho de que el aire ambiente entra en el envase al abrirlo por primera vez, con lo que se destruyen las condiciones previstas para un almacenamiento a largo plazo en el envase como, por ejemplo, una atmósfera protectora. Por último, cuando se extrae una cantidad parcial también es posible una contaminación directa del alimento restante, por ejemplo, con las manos de un usuario o con cubiertos sucios.

30 Por el documento WO 2007/070597 A2 se conoce un envase de láminas para embutición profunda previsto solamente para un único uso. La bandeja embutida a profundidad en forma de copa se prevé para la recepción de un líquido, formándose en el interior de la tapa una pequeña cámara adicional entre dos láminas. El envase de láminas para embutición profunda se puede prever especialmente para una realización higiénica de la Eucaristía cristiana, disponiéndose en la cámara de recepción en forma de copa de la bandeja vino o zumo de uva y en la cámara adicional de la tapa una hostia. El recipiente y la cámara adicional se abren directamente uno detrás de otro para permitir al usuario un acceso simultáneo.

35 Los envases de láminas para embutición profunda genéricos con al menos dos láminas intermedias se describen en los documentos DE 74 321 25 U1, así como JP 9-226847 A. El documento DE 74 32 125 U revela un envase de venta en el que varios recipientes estables de diferente altura se colocan unos dentro de otros y se cierran con una tapa común. Los recipientes estables de forma presentan por su extremo superior un borde lateral rodeado por un borde de tapa en forma de C.

40 Cuando se retira la tapa, todos los recipientes pueden separarse unos de otros y todas las cámaras de porción quedan al descubierto. No es posible abrir sólo una cámara de porción y que las demás cámaras de porción permanezcan herméticamente cerradas.

45 El documento JP 9-226847 A revela un envase que presenta varias bandejas de un material rígido, sellándose la bandeja superior con una lámina. Sin embargo, entre los recipientes dispuestos debajo se prevé una unión a través de una grapa. Después de separar la grapa, los distintos recipientes ya no están herméticamente cerrados como antes. No se describe una soldadura de los distintos recipientes entre sí.

La presente invención se basa en la tarea de proponer un envase de láminas para embutición profunda del que se puedan extraer varias veces porciones individuales sin influir negativamente en la conservación de los alimentos restantes aún no extraídos del envase de láminas para embutición profunda.

5 El objeto de la invención y la solución de la tarea consisten en un envase de láminas para embutición profunda según la reivindicación de patente 1.

Las distintas láminas del envase de láminas para embutición profunda se unen mediante termosellado, uniéndose las dos láminas que limitan respectivamente una cámara de porción de forma que se puedan separar, es decir, despegar. Así la bandeja formada por la lámina para embutición profunda, así como las láminas intermedias embutidas a profundidad se pueden dotar en primer lugar de porciones de alimento y a continuación insertarse unas dentro de otras antes de colocar finalmente la lámina de recubrimiento y unir entre sí las distintas láminas mediante termosellado.

10 Dado que las láminas que limitan unas con otras y que forman respectivamente una cámara de posición se unen entre sí a través de costuras de termosellado separables, hay que asegurarse de que las láminas adyacentes unas a otras se ajusten perfectamente pero que todavía se puedan retirar (despegar), para lo que debe existir una combinación de material adecuada en la unión de las láminas.

15 Así, por ejemplo, la bandeja formada por la lámina para embutición profunda puede configurarse de un material de lámina habitual apto para la embutición profunda que presente, por ejemplo, una capa exterior de poliéster, especialmente PET, y una capa termosellable de poliolefina, en particular de polietileno (PE) que sigue a la siguiente lámina intermedia. Como lámina de recubrimiento también se pueden utilizar materiales habituales que presenten, por ejemplo, una capa de alta calidad de poliéster, especialmente tereftalato de polietileno orientado (OPET) y una capa termosellable de poliolefina, en particular de polietileno (PE).

20 Las láminas intermedias se pueden configurar bien de una capa o bien de varias capas, teniéndose en cuenta también láminas intermedias simples de polietileno (PE). No obstante, el material de la lámina intermedia debe mezclarse a continuación de manera que se pueda despegar de sí mismo y de la capa de sellado de la bandeja embutida a profundidad, así como de la capa de sellado de la lámina de recubrimiento. Una buena capacidad de despegado puede conseguirse, por ejemplo, añadiendo polibuteno. Según una configuración preferida, las láminas intermedias presentan una estructura de varias capas con una capa central y capas exteriores termosellables. Además de una estructura de tres capas, también se tiene en cuenta especialmente una estructura de cinco capas con capas mediadoras de adherencia entre la capa central y las dos capas exteriores. Mientras que las capas exteriores se prevén para sellarse consigo mismas, con la lámina de recubrimiento o con la bandeja, de forma que se puedan despegar, es posible conseguir en general una buena capacidad de embutición profunda por medio de una selección correspondiente del material de la capa central. Por este motivo, como capa central se utiliza preferiblemente un material que se pueda conformar térmicamente de forma sencilla, por ejemplo, un tereftalato de polietileno (PET). El tereftalato de polietileno modificado con glicol (PET-G), que es amorfo y fácil de embutir a profundidad y que también presenta adicionalmente una buena estabilidad de forma y una baja tendencia a la contracción después de un proceso de conformación, resulta especialmente adecuado como material de embutición profunda de las láminas intermedias y también como material para las capas correspondientes de la bandeja y de la lámina de recubrimiento. Además resulta la ventaja de que el PET-G se puede tratar muy bien en la fabricación de láminas coextrusionadas. Hay que tener en cuenta que, por regla general, los termoplásticos amorfos se pueden embutir a profundidad mejor que los termoplásticos semicristalinos. Así, las poliolefinas están disponibles a menudo en una forma semicristalina, al igual que los tipos habituales de PE y PP.

30 La presente invención revela la posibilidad de dividir los alimentos que se pueden porcionar y dispuestos en el envase de láminas para embutición profunda en porciones individuales, disponiéndose cada porción individual en una cámara de porción asignada. Cada cámara de porción está cerrada por sí sola de forma hermética, quedando así protegida óptimamente contra las influencias del exterior. Si se desea extraer una porción, el usuario puede simplemente abrir una de las cámaras de porción, abriéndose las dos láminas que forman la respectiva cámara de porción a lo largo de una unión separable. El envase de láminas para embutición profunda según la invención resulta especialmente adecuado para personas solas que, por lo tanto, no necesitan una gran cantidad de alimento en una única extracción. Incluso los productos de alta calidad o los productos estimulantes se consumen a menudo sólo en pequeñas cantidades, evitándose precisamente las deficiencias debidas al almacenamiento. El envase de embutición profunda según la invención también resulta especialmente adecuado para estos productos.

35 En caso de disposición de dos láminas intermedias embutidas a profundidad resultan en el interior del envase de láminas para embutición profunda en total tres cavidades dispuestas unas encima de otras en dirección de embutición profunda, concretamente entre la lámina para embutición profunda y la lámina intermedia inferior, entre las dos láminas intermedias, así como entre la lámina intermedia superior y la lámina de recubrimiento. Preferiblemente las tres cavidades se prevén como cámaras de porción para la recepción de una porción individual respectivamente. Gracias a la disposición de otras láminas intermedias es posible aumentar en cualquier medida el número de cámaras de porción conforme a las necesidades.

40 El envase de láminas para embutición profunda según la invención resulta especialmente adecuado y está previsto para alojar una pluralidad de porciones aproximadamente de igual tamaño, por ejemplo, un mismo número de lonchas de embutido. Por esta razón resulta ventajoso que todas las cámaras de porción presenten una capacidad

fundamentalmente igual. El volumen de las cámaras de porción se refiere, en este caso, al espacio libre que se forma entre las láminas sucesivas en el estado cerrado del envase de láminas para embutición profunda. Aquí se entiende que la medida en la que las distintas láminas se embuten a profundidad disminuye sucesivamente desde la lámina para embutición profunda que forma la bandeja en dirección de la lámina de recubrimiento. Una embutición profunda de la lámina de recubrimiento no se excluye en el marco de la invención aunque generalmente no es necesaria.

Por medio de la presente invención también es posible extraer porciones individuales en caso de grandes cantidades de porciones sin influir negativamente en la conservación de las porciones aún restantes en el envase de láminas para embutición profunda. En este caso por regla general no es necesario un sistema, conocido por el estado de la técnica, para volver a cerrar el envase mediante adhesivo y/o una tapa colocada en unión positiva. No obstante, en principio no se excluye la combinación con un sistema de cierre como éste y puede resultar conveniente contar con la posibilidad de que el usuario no extraiga completamente una porción individual. Un sistema de cierre protegería la porción individual abierta al menos durante un cierto período de tiempo, mientras que los demás alimentos dispuestos en cámaras de porción aún cerradas estarían protegidos durante un período de tiempo más prolongado.

En lugar de polietileno como material termosellable para las láminas intermedias, así como para las capas termosellables de la bandeja y de la lámina de recubrimiento, el polipropileno (PP) también resulta especialmente adecuado. Los copolímeros basados en mezclas de PE y/o PP, así como PE/PP también pueden utilizarse en general como poliolefinas de bajo coste.

La lámina para embutición profunda, la lámina de recubrimiento y las láminas intermedias también pueden contener, en una configuración de varias capas, capas de barrera, especialmente capas de protección de O<sub>2</sub>, a fin de mejorar aún más la conservación.

En el marco de la invención, las láminas intermedias deben poder embutirse a profundidad para poder formar cámaras de porción dispuestas unas encima de otras. Sin embargo, partiendo de esta base la otra configuración de la lámina intermedia no está limitada, pudiendo estar formadas las láminas intermedias, por ejemplo, de un material fino flexible o también de un material comparativamente rígido con un mayor grosor de pared. En principio, las láminas intermedias relativamente finas y flexibles son suficientes en el marco de la invención, ya que la estabilidad de todo el envase de láminas para embutición profunda está garantizada por la bandeja embutida a profundidad, apoyándose las distintas láminas intermedias normalmente en un borde superior periférico de la bandeja en el que también se disponen convenientemente las costuras de termosellado separables. En caso de láminas intermedias flexibles comparativamente finas conviene abrir las distintas cámaras de porción sucesivamente de arriba abajo, formando entonces siempre la bandeja estable de forma el fondo del envase de láminas para embutición profunda.

Según una configuración alternativa de la invención, al menos una de las láminas intermedias presenta una forma de bandeja estable después de la embutición profunda. En tal caso resulta la ventaja de que las láminas intermedias también presentan por sí solas un aspecto de alta calidad y son estables. Una configuración como ésta resulta especialmente conveniente cuando en el envase de láminas para embutición profunda no se alojan porciones idénticas sino alimentos con diferentes sabores. Así es posible imaginar, por ejemplo, disponer en las distintas cámaras de porción diferentes tipos de queso o de embutido. En tal caso resulta la ventaja de que, incluso en la puesta a disposición de cantidades muy pequeñas, sea posible proporcionar una selección del producto con un único envase de láminas para embutición profunda. El usuario puede entonces elegir qué cámara de porción desea abrir, es decir, qué sabor consumir.

En una configuración rígida de las láminas intermedias, las cámaras de porción restantes, en su caso separadas unas de otras, son estables por sí solas, incluso si se ha separado la bandeja que forma originalmente el fondo del envase de láminas para embutición profunda.

En la elección de los materiales para la lámina de recubrimiento, la bandeja y las láminas intermedias también se puede tener en cuenta la resistencia a la temperatura. Así en el marco de la invención también se puede fabricar un envase de láminas para embutición profunda con una mayor estabilidad térmica, de manera que sea posible un calentamiento al baño maría, en un microondas o también en un horno. Se puede conseguir una alta resistencia a la temperatura, por ejemplo, con láminas compuestas de polipropileno para las capas de sellado y de tereftalato de polietileno para la capa central, especialmente polietileno semicristalino (C-PET) que a pesar de la semicristalinidad aún presenta propiedades de embutición profunda suficientes. Así, en el marco de la presente invención pueden formarse, por ejemplo, envases de menú apilables, dotándose las distintas cámaras de porción preferiblemente de una porción de alimento completa.

En la disposición de los diferentes sabores en las distintas cámaras de porción, éstas también se pueden abrir al mismo tiempo, con lo que el usuario tiene así directamente a su disposición una gran variedad. También en el marco de una configuración como ésta resulta ventajoso que las láminas intermedias presenten una forma de bandeja estable, de manera que las porciones se puedan poner a disposición en las láminas intermedias rígidas por sí mismas estables o en la bandeja para su extracción. En este sentido es posible imaginar, en principio, que las láminas intermedias y la lámina para embutición profunda de la bandeja estén formadas del mismo material de lámina, siendo entonces necesario elegir una configuración que permita una unión que se pueda despegar por ambos lados con respecto a la lámina intermedia.

La forma exterior del envase de láminas para embutición profunda no está limitada. En especial, la bandeja puede presentar una superficie base rectangular, circular o también ovalada. La forma de la superficie base se elige normalmente en función de qué alimento debe alojarse y disponerse en el envase para un usuario. En la bandeja, pero también en las distintas láminas intermedias que forman las cámaras de porción también pueden generarse, durante la embutición profunda, almas intermedias para permitir en el interior de la cámara otra división adicional. Por medio de estas almas también se puede llevar a cabo dentro de la cámara una cierta separación de los productos dispuestos en la misma.

El envase de láminas para embutición profunda según la invención no sólo es idóneo para productos de charcutería y quesos, sino también para otros alimentos como, por ejemplo, snacks, cartuchos de café, yogur, salsas, dulces o también alimentos para animales. En principio también es posible utilizar el envase según la invención para otros productos, por ejemplo, del sector técnico o médico. Se consiguen ventajas siempre que se prevea una disposición de porciones individuales o la extracción de objetos individuales.

Mediante la disposición de porciones individuales en las cámaras también se puede evitar, según el caso de utilización, de manera sencilla una dosificación errónea. Así se pueden preparar, por ejemplo, medicamentos o suplementos alimenticios en forma de porciones individuales. También se consiguen ventajas si se trata de mezclar diferentes alimentos o también otras sustancias en cantidades exactamente predeterminadas. Aquí las cantidades previstas para una mezcla determinada se pueden disponer en diferentes cámaras de porción.

El objeto de la invención consiste también en el empleo de un envase de láminas para embutición profunda según las reivindicaciones 9 y 10.

La invención se explica a continuación por medio de un dibujo que sólo representa un ejemplo de realización. Se muestra esquemáticamente en la:

Figura 1 un envase de láminas para embutición profunda cerrado,

Figura 2 un corte a través de un envase de láminas para embutición profunda según la figura 1,

Figura 3 un envase de láminas para embutición profunda completamente abierto con láminas intermedias estables de forma,

Figura 4 una configuración posible de lengüetas de apertura en el envase de láminas para embutición profunda.

La figura 1 muestra un envase de láminas para embutición profunda con una bandeja 1 formada por una lámina para embutición profunda y con una lámina de recubrimiento 2. Entre la bandeja 1 y la lámina de recubrimiento 2 se disponen dos láminas intermedias embutidas a profundidad 3a, 3b de manera que entre la bandeja 1 y la lámina intermedia inferior 3a, entre las dos láminas intermedias 3a, 3b, así como entre la lámina intermedia superior 3b y la lámina de recubrimiento 2 se configuren en conjunto tres cámaras de porción separadas y cerradas de forma hermética 4a, 4b, 4c. En las cámaras de porción 4a, 4b, 4c se dispone respectivamente una porción de un alimento 5, por ejemplo, embutido.

De la representación seccionada de la figura 2 en la que por motivos de claridad el alimento 5 no se representa, se puede deducir que las láminas sucesivas que forman el envase de láminas para embutición profunda están unidas entre sí en una zona de brida periférica 6 por medio de costuras de termosellado 7 que se pueden despegar, es decir, separar.

Dado que las costuras de termosellado 7 entre las láminas sucesivas se pueden despegar, es posible abrir las distintas cámaras de porción 4a, 4b, 4c mediante una separación de las dos láminas que cierran la respectiva cámara de porción 4a, 4b, 4c. Las restantes cámaras de porción 4a, 4b, 4c no abiertas permanecen cerradas, con lo que se garantiza una protección óptima de las respectivas porciones de alimento.

Como se representa en las figuras 1 y 2, todas las cámaras de porción 4a, 4b, 4c presentan una capacidad fundamentalmente igual para poder alojar, por ejemplo, el mismo número de lonchas de embutido o de queso.

De las figuras 1 y 2 se deduce que en el envase de láminas para embutición profunda cerrado la bandeja 1 forma un fondo de apoyo y garantiza una estabilidad suficiente. Por esta razón resulta suficiente que las láminas intermedias 3a, 3b, así como la tapa 2 se formen a partir de un material laminar flexible en comparación fino, en cuyo caso las distintas cámaras de porción 4a, 4b, 4c se van abriendo convenientemente unas detrás de otras en el orden de arriba hacia abajo.

Según una configuración alternativa representada en la figura 3, las láminas intermedias 3a, 3b pueden presentar después de la embutición profunda una forma de bandeja estable. Esto tiene la ventaja de que las porciones del alimento 5 se pueden preparar directamente en la bandeja 1, así como en las láminas intermedias estables en forma de bandeja 3a, 3b para su extracción.

En el marco de la invención también cabe la posibilidad de preparar en las distintas cámaras de porción 4a, 4b, 4c alimentos de diferentes sabores, de manera que incluso en pequeñas cantidades totales de alimento 5 se pueda proporcionar una selección. Precisamente en el caso de una utilización como ésta es ventajoso que las distintas láminas intermedias presenten después de la embutición profunda una forma de bandeja estable. El usuario puede elegir cuál de las cámaras de porción 4a, 4b, 4c desea abrir, es decir, cuál de los sabores le apetece consumir. Si se

quiere abrir, por ejemplo, la cámara de porción más baja 4a, se tiene que separar la bandeja 1 de la lámina intermedia inferior 3a, estando dispuestas las restantes porciones de forma protegida en las demás cámaras de porción 4b, 4c y formando la cara inferior de la lámina intermedia inferior 3a el fondo de apoyo del envase restante.

5 Si en cambio desea abrir, por ejemplo, la cámara de porción central 4b, la mitad superior del envase de láminas para embutición profunda con la cámara de porción superior 4c se separa de la mitad inferior con la cámara de porción inferior 4a. En una configuración rígida de las láminas intermedias 3a, 3b, las dos cámaras de porción restantes 4a, 4c se pueden guardar y almacenar sin problemas.

10 Para abrir acertadamente una de las cámaras de porción 4a, 4b, 4c se pueden formar en el perímetro de la zona de brida 6 unas lengüetas de apertura 8 dispuestas desplazadas unas respecto a las otras mediante las cuales un usuario puede separar respectivamente dos láminas adyacentes. Una configuración como ésta se indica en la figura 4 permitiendo las distintas lengüetas de apertura 8a, 8b, 8c el acceso a una cámara de porción asignada 4a, 4b, 4c. Para permitir a un usuario la asignación, las lengüetas de apertura 8a, 8b, 8c pueden presentar un color distinto y/o una impresión en forma de un símbolo, un número o similar.

**REIVINDICACIONES**

- 5 1. Envase de láminas para embutición profunda con una bandeja (1) formada por una lámina para embutición profunda y con una lámina de recubrimiento (2), disponiéndose para la formación de una pluralidad de cámaras de porción cerradas (4a, 4b, 4c) al menos dos láminas intermedias (3a, 3b) embutidas a profundidad entre la lámina de recubrimiento (2) y la bandeja (1), pudiéndose acceder por separado a las cámaras de porción (4a, 4b, 4c) mediante una separación de las dos láminas que cierran la respectiva cámara de porción (4a, 4b, 4c), caracterizado por que todas las láminas adyacentes unas a otras que cierran una cámara de porción (4a, 4b, 4c) se unen entre sí a través de una costura termosellada separable (8).
- 10 2. Envase de láminas para embutición profunda según la reivindicación 1, caracterizado por que todas las cámaras de porción (4a, 4b, 4c) presentan una capacidad fundamentalmente igual.
- 15 3. Envase de láminas para embutición profunda según la reivindicación 1 ó 2, caracterizado por que al menos una de las láminas intermedias (3a, 3b) presenta después de la embutición profunda una forma de bandeja estable.
- 20 4. Envase de láminas para embutición profunda según la reivindicación 3, caracterizado por que al menos una de las láminas intermedias (3a, 3b) y la lámina para embutición profunda de la bandeja (1) están formadas del mismo material de lámina.
- 25 5. Envase de láminas para embutición profunda según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que la lámina para embutición profunda se configura de varias capas y presenta una capa interior termosellable y una capa de un polímero rígido.
- 30 6. Envase de láminas para embutición profunda según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que la lámina para embutición profunda y/o la lámina de recubrimiento (2) y/o las láminas intermedias (3a, 3b) se configura/configuran de varias capas y presentan una capa de barrera.
- 35 7. Envase de láminas para embutición profunda según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que la bandeja (1) presenta una superficie rectangular.
8. Envase de láminas para embutición profunda según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que la bandeja (1) presenta una superficie circular.
9. Uso de un envase de láminas para embutición profunda según una de las reivindicaciones 1 a 8 para porcionar alimentos (5), especialmente embutido, en las cámaras de porción individuales (4a, 4b, 4c).
10. Uso según la reivindicación 9, disponiéndose en cada cámara de porción (4a, 4b, 4c) la misma cantidad de alimento como porción individual.

Fig.1

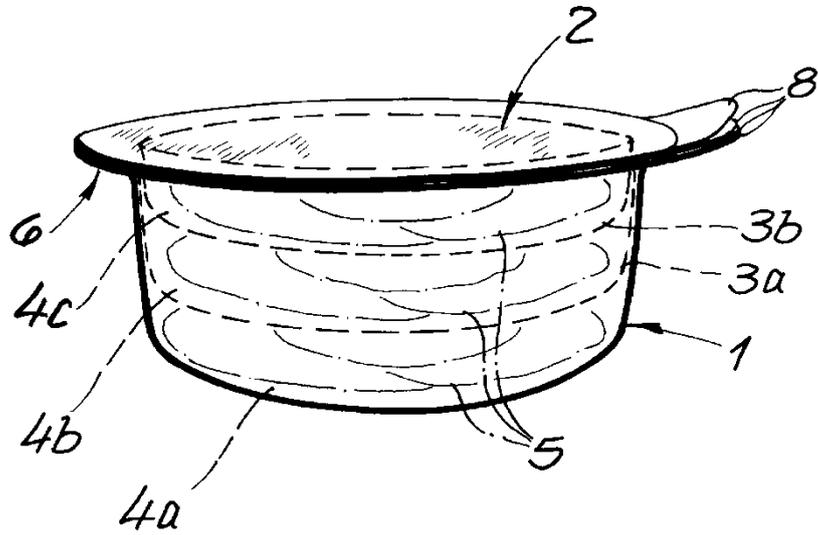
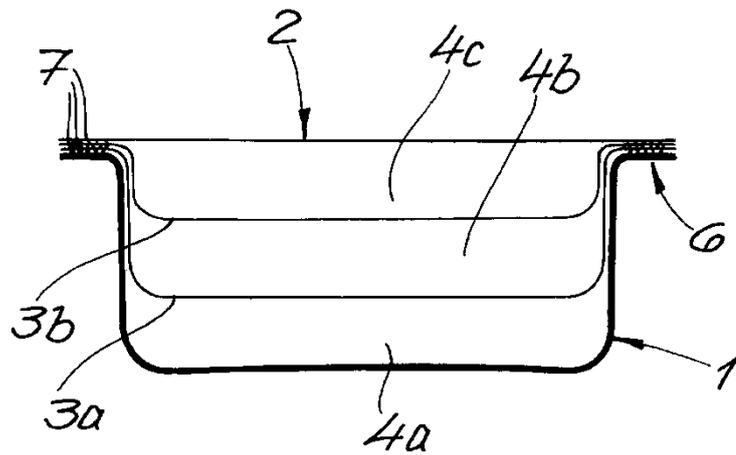
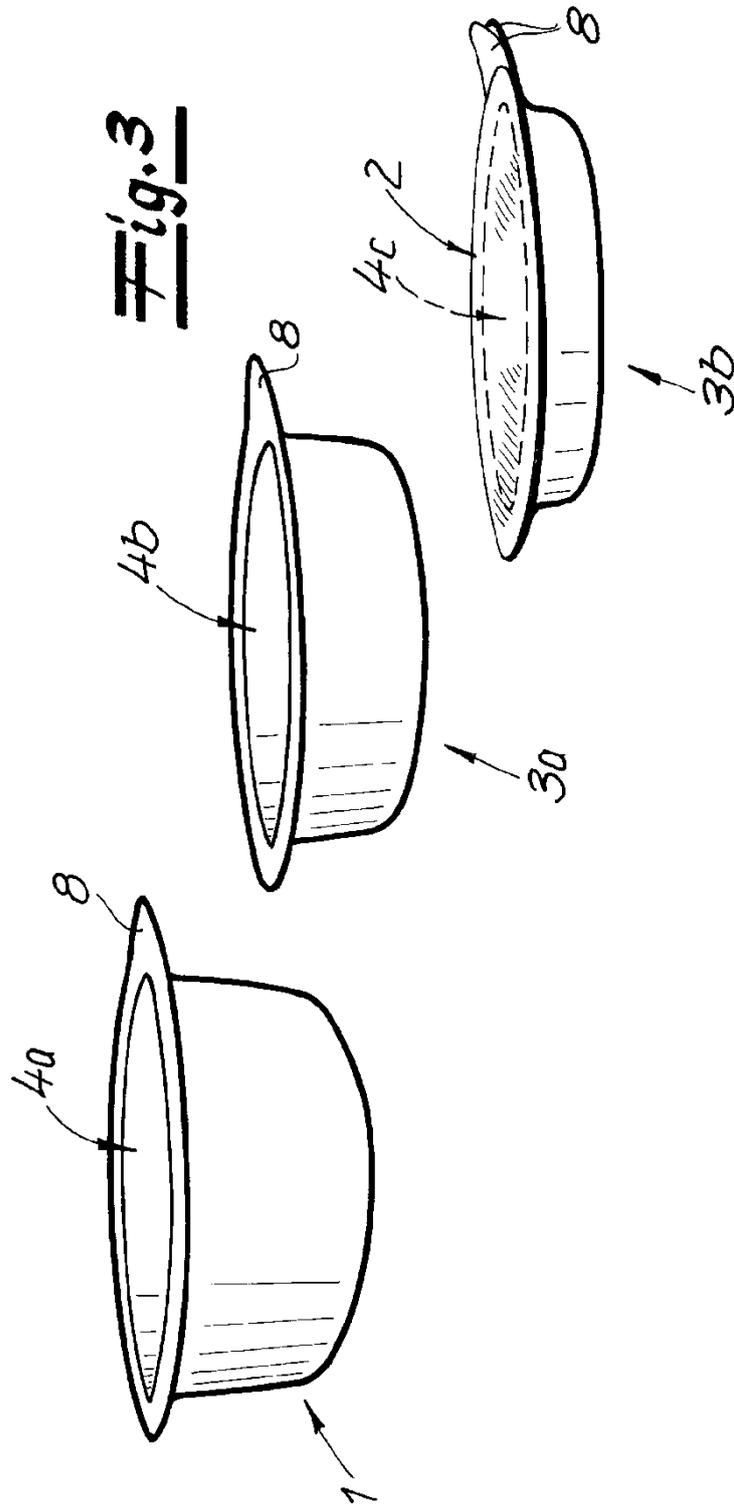


Fig.2





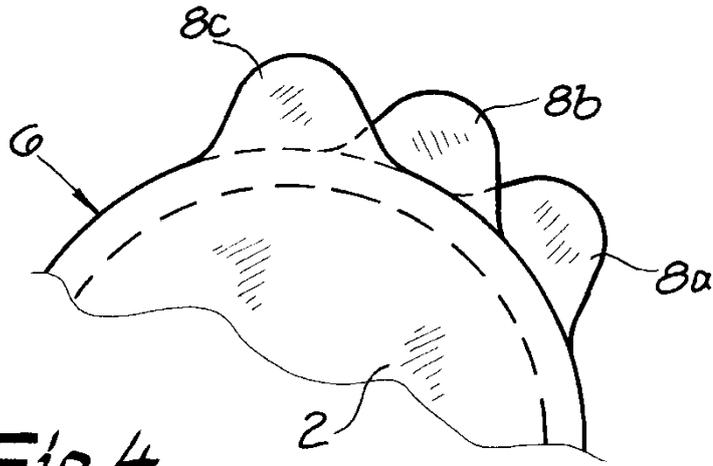


Fig.4