

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 078 683**

21 Número de solicitud: 201201112

51 Int. Cl.:

B65D 65/18

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

13.12.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

25.02.2013

71 Solicitantes:

TRIVES PEREZ, Javier (100.0%)

Amapolas 164

28840 Mejorada del Campo (Madrid) ES

72 Inventor/es:

TRIVES PEREZ, Javier

74 Agente/Representante:

JAUDENES SANCHEZ, Luis

54 Título: **Rollo de cocina para envasado de alimentos y procedimiento de obtención del mismo**

ES 1 078 683 U

ROLLO DE COCINA PARA ENVASADO DE ALIMENTOS Y
PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DEL MISMO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a un rollo de cocina, del tipo de los utilizados para el envasado de alimentos para su posterior almacenamiento en un frigorífico o en un congelador indistintamente.

15 El objeto de la invención es proporcionar un elemento de envasado que combina las ventajas que presentan los dos medios de envasado tradicionales, es decir, el papel de aluminio, y el papel film o de polietileno, de manera que el producto de la invención permita una fácil manipulación como es el caso del papel de aluminio, y a la vez permita visualizar el contenido del producto o de los productos contenidos en el propio envase.

20

La invención afecta igualmente al método de obtención de dicho producto.

25 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

En el ámbito de protección de la invención, el de los productos para el envasado de alimentos, se ofrecen al mercado dos soluciones ampliamente utilizadas.

30

Por un lado, son conocidos los rollos de papel de aluminio, los cuales permiten preservar a los alimentos envueltos con el mismo de la luz, son fáciles de manejar, y ayudan a proteger la frescura y el sabor de los alimentos.

5

El problema que presenta este tipo de dispositivos es que una vez envuelto el alimento o producto de que se trate, no es posible visualizar el contenido del envase, de manera que, cuando se almacenan varios envases en el congelador o frigorífico, es preciso desenvolver uno por uno dichos
10 envases para saber su contenido, de manera que, debido a la propia naturaleza de éste tipo de papeles, el mismo se debilita, de modo que si éste proceso se repite muchas veces, es probable que el papel acabe debilitándose, con la aparición de rajaduras o roturas.

15

Como segunda opción, se encuentra el papel film, a base de polietileno, que si bien dada su naturaleza transparente, permite visualizar su contenido una vez envuelto, éste tipo de papeles, dada su electricidad estática, resultan complejos de manejar, tendiéndose a arrugar y pegar, por lo que su utilización resulta mucho más compleja y delicada que la del papel
20 de aluminio.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

25

El rollo de cocina para el envasado de alimentos que se preconiza ha sido concebido para resolver la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero de gran eficacia.

30

Para ello la invención consiste en suministrar un rollo, a base

de un cuerpo laminar, rectangular, enrollado sobre la correspondiente bobina o canutillo, en el que se definen tres sectores de distinta naturaleza.

5 De forma más concreta, se ha previsto que los sectores extremos del cuerpo laminar estén obtenidos a partir de papel de aluminio, mientras que el sector central, esté obtenido a partir de papel film, de manera que ambos sectores queden perfectamente unidos entre sí, formando un cuerpo monopieza, fácil de manejar, debido a la rigidez del papel de aluminio, y permitiendo ver parcialmente el contenido del producto que se
10 envuelve con el dispositivo.

A partir de esta estructuración, el proceso de fabricación sería el siguiente:

- 15 - Mediante procesos convencionales, se obtienen tres láminas rectangulares, de considerable longitud, y cuya anchura podrá ser distinta o igual en función de las necesidades específicas de cada caso, dos láminas de papel de aluminio, y una lámina de papel film transparente a base de polietileno.
- 20 - Se disponen las tres láminas paralelamente, de manera que la lámina de film transparente quede dispuesta entre las dos láminas de papel de aluminio.
- 25 - Se procede a la fijación de los extremos de la lámina de film transparente a los bordes complementarios de las láminas de papel de aluminio.
- 30 - Se procede al enrollado del producto obtenido sobre un canutillo de anchura adecuada, así como al envasado del rollo obtenido.

En cuanto al proceso de fijación entre láminas, el mismo podrá llevarse a cabo a partir de muy diversas maneras, entre las cuales cabe destacar las siguientes:

5

- Mediante un adhesivo de licuado rápido, acrílico, apto para el uso alimentario.
- Mediante una tira autoadhesiva de doble cara, adhesivo igualmente apto para el uso alimentario.

10

- Mediante embutición mecánica de ambos materiales por medio del plegado del borde de ambos y el aplastamiento posterior.
- Mediante termo sellado de la lámina de film transparente a las láminas de papel de aluminio

15

Se consigue de esta manera, un producto de cocina para envasado de alimentos sumamente versátil.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20

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 único dibujo en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

25

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de un rollo de cocina para el envasado de alimentos parcialmente desenrollado, realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

30

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

5 Como se puede ver en la figura referida, el dispositivo de la invención está constituido, como es convencional, a partir de un canutillo (1) de cartón, sobre el que va arrollado el dispositivo de la invención, el cual está materializado en un cuerpo laminar, rectangular, de idéntica anchura al canutillo y sensiblemente alargado, en el que se definen dos sectores

10 extremos (2-2') a base de papel de aluminio, y un sector central (3), de papel film transparente polimérico, a base de polietileno o polipropileno, o poliamida o poliestireno o poliéster, que quedan unidos entre sí formando un cuerpo monopieza, a través de líneas de fijación (4-4'), obtenidas a partir de adhesivo de licuado rápido, acrílico y apto para uso alimentario, o bien

15 fijarse entre sí mediante respectivas tiras adhesivas de doble cara, igualmente aptas para uso alimentario u, opcionalmente, obtenerse dichas líneas de fijación mediante mecanizado, es decir, mediante plegado de ambos extremos y aplastamiento posterior, si bien esta opción es la menos recomendable, ya que presentaría un relieve considerable con respecto al

20 espesor del cuerpo principal, relieve que se vería acentuado a la hora de enrollar el cuerpo laminar obtenido, o también opcionalmente mediante termo sellado entre laminas.

REIVINDICACIONES

1^a.- Rollo de cocina para envasado de alimentos, caracterizado porque está constituido a partir de un canutillo (1) de cartón o similar, sobre
5 el que va arrollado un cuerpo laminar, rectangular, sensiblemente alargado, en el que se definen dos sectores extremos (2-2') a base de papel de aluminio, y un sector central (3), de papel film transparente polimérico, a base de polietileno o polipropileno, o poliamida o poliestireno o poliéster, que quedan unidos entre sí formando un cuerpo monopieza, a través de
10 líneas de fijación (4-4').

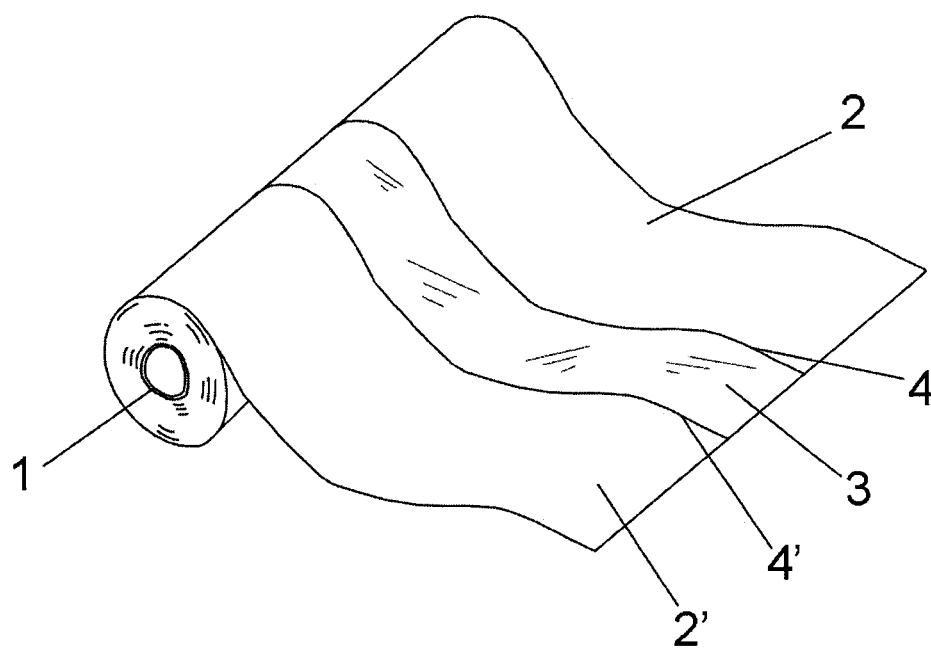


FIG. 1