

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **1 068 348**

②1 Número de solicitud: U 200801436

⑤1 Int. Cl.:  
**B65D 5/20** (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

②2 Fecha de presentación: **03.07.2008**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **01.10.2008**

⑦1 Solicitante/s: **Asociación Española de Fabricantes de Envases y Embalajes de Cartón Ondulado c/ Orense, 66 - 1º D 28020 Madrid, ES**

⑦2 Inventor/es: **Carro Molina, Ignacio**

⑦4 Agente: **González Palmero, Fe**

⑤4 Título: **Caja para envasado y transporte de pescado fresco.**

ES 1 068 348 U

## DESCRIPCIÓN

Caja para envasado y transporte de pescado fresco.

### Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una caja para envasado y transporte de pescado fresco, destinada a contener una cantidad determinada de pescado conjuntamente con una cantidad de hielo para mantener fresco dicho pescado.

El objeto de la invención es mantener fresco el pescado durante el periodo de transporte del mismo, en orden a conseguir una mayor garantía en el mantenimiento en buen estado del pescado.

### Antecedentes de la invención

Como es sabido, el pescado se suele transportar en cajas de plástico, las cuales presentan la particularidad de ser resistentes pero el inconveniente de resultar de elevado costo, no reciclables e incluso de elevado peso, cajas que para aligerar el peso y para conseguir además una ventilación del pescado en su interior, suelen estar afectadas de ventanas u orificios que permiten que el pescado se contamine, independientemente de otros inconvenientes y problemas que presentan normalmente las cajas de plástico.

### Descripción de la invención

La caja para envasado y transporte de pescado fresco que se preconiza ha sido concebida para resolver esa problemática a plena satisfacción, en base a una solución sencilla pero de gran eficacia, ya que la caja en cuestión se caracteriza por estar constituida en cartón, preferentemente ondulado y con unos tratamientos, tanto por su superficie interior como su superficie exterior, que permiten sin deteriorarse contener el pescado fresco y además hielo, para que dicho pescado soporte largos periodos de tiempo sin deterioro de sus propiedades.

Más concretamente, la caja de la invención incorpora un cuerpo de caja propiamente o dicho o fondo y una tapa que se acopla de forma envolvente sobre el anterior, con la particularidad de que el cuerpo de caja se constituye a partir de una lámina de cartón, que es rectangular y en la que están establecidos cuatro sectores perimetrales respecto del sector central, correspondientes a los dos testeros y a los dos laterales, sectores que por los extremos están delimitados por líneas de doblez determinando en cada esquina un contorno cuadrangular y una línea de doblez en diagonal para el conformado de la caja, determinándose en cada esquina y en correspondencia con cada testero un doble sector triangular que proporciona una rigidización y robustez a la caja, complementándose estas prestaciones con unos puentes superiores originados por una extensión longitudinal de cada testero, delimitada por una línea de doblez, y cuya extensión se prolonga en sendas orejetas extremas que en el armado de la caja quedan adosadas sobre el extremo externo de sus laterales, fijándose a éstos mediante encolado o cualquier otro sistema convencional.

La caja así constituida se complementa con la correspondiente tapa, de iguales características formales que las de la caja, pero con la particularidad de que las prolongaciones de los testeros en lugar de formar puentes, se adosan sobre la cara interna de los mismos, formando una superposición en la superficie o tramo superior de tales testeros, al igual que los laterales, determinando una rigidización en lo que es el contorno interno de dicha tapa, cuya profundidad se

corresponde con la de la caja para envolver la totalidad de ésta, a excepción lógicamente de la superficie inferior, formando en conjunto un cuerpo prismático rectangular o cuadrangular susceptible de llevar en su interior hielo para mantener en óptimas condiciones el pescado que ha de ser transportado en dicha caja.

La cara interna, tanto de la tapa como de la caja, tendrá un tratamiento de resina mas parafina, mientras que la cara externa tendrá un tratamiento de cera en frío, al objeto de dotar a las superficies interna y externa de la caja de las calidades apropiadas para evitar que se deteriore por la humedad.

Otra característica de novedad es que en correspondencia con los testeros, concretamente con la parte interior de los mismos en cada uno de sus extremos, se han previsto orificios semicirculares para la evacuación del agua originada por la fusión del hielo.

La caja así constituida permite contener y transportar pescado fresco con hielo y apilarse con otras semejantes, debido a que ofrece suficiente resistencia como consecuencia de los refuerzos que presentan las esquinas y como consecuencia de los puentes de los testeros, pudiendo ser retractilada conjuntamente con otras sobre un palet, bien de forma manual o de forma automática.

### Descripción de los dibujos

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 juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra una vista correspondiente al desarrollo de la lámina a partir de la cual se constituye la caja propiamente dicha objeto de la invención.

La figura 2.- Muestra una vista en planta de la lámina a partir de la cual se obtiene la tapa que ha de complementar la caja representada en la figura anterior.

La figura 3.- Muestra una vista en perspectiva de la caja obtenida a partir de la lámina representada en la figura 1 y la tapa obtenida a partir de la lámina representada en la figura 2.

### Realización preferente de la invención

Como se puede ver en las figuras referidas, la caja (1) de la invención comprende dos piezas, una como caja (1) propiamente dicha y otra como tapa (2).

Pues bien, esa caja (1) se obtiene a partir del desarrollo de una lámina cuadrangular o rectangular como se representa en la figura 1, en la que está determinado un sector central que constituirá el fondo (3), una pareja de extensiones laterales (4) y una pareja de extensiones transversales (5), estando esas extensiones (4 y 5) delimitadas respecto del sector del fondo (3) mediante respectivas líneas de doblez, de manera que en el armado tales extensiones (4 y 5) quedan dispuestas verticalmente respecto del sector (3), formando los laterales (4) y testeros (5) respectivamente, con la especial particularidad de que las extensiones (4 y 5) están delimitadas externamente por un sector cuadrangular (6) con una línea de doblez diagonal (7), de manera que en el armado de la caja ese sector cuadrangular (6) se pliega por la línea de doblez diagonal (7), formando dos sectores triangulares (8) que quedan superpuestos sobre cada uno de los testeros (5) en ese armado de la caja.

Por otra parte, los testeros (5) se prolongan en extensiones (9) de escasa anchura, ocupando la totalidad de la amplitud de cada testero (5), y cuyas extensiones se prolongan a su vez por sus extremos en orejetas (10), formando tales extensiones (9) puentes horizontales y superiores frente a cada uno de los testeros, y las orejetas (10) sectores que quedan adosados y fijados, mediante encolado o por cualquier otro sistema convencional, a las superficie externa de las extensiones o extremos laterales (5) de la caja.

De esta manera, los sectores dobles y triangulares (8) que se forman por plegado de los sectores cuadrangulares (6), constituyen refuerzos de las esquinas, que en combinación con la que proporcionan las orejetas (10) adosadas a los laterales (4), dotan de la suficiente rigidez y resistencia a la caja para soportar el pescado que contiene la misma y los hielos conjuntamente con ese pescado.

La caja así constituida se complementa con la ya comentada tapa (2) que se obtiene a partir del desarrollo de una lámina, bien rectangular o cuadrangular, con un sector mayoritario y central (11) de la misma amplitud que el sector (3) correspondiente al fondo de la caja (1), prolongándose así mismo ese sector (11) por sus cuatro lados, en parejas de sectores laterales (12) y transversales (13) constituyendo los propios laterales y testeros de la tapa (2), de manera que al igual que en el caso del desarrollo de la lámina constituti-

va de la caja (1), existen unos sectores cuadrangulares extremos (14) con una línea de doblez diagonal (16) que determina dos sectores triangulares (15), al igual que en la conformación de la caja (1) cuando se forman los laterales y testeros (12 y 13) y sus sectores (14) se pliegan por la mitad y forman los sectores plegados superpuestos y triangulares (15), que dotan a la tapa de la suficiente rigidez.

Además, la tapa (2) está dotada de estrechas prolongaciones (17) de la misma amplitud aunque de escasa anchura, que mediante una doble línea de doblez (16), como se deja ver en la figura 2, se pliegan hacia el interior quedando adosadas a la cara interna de los respectivos laterales de los testeros (12 y 13), colaborando con ello en ofrecer una mayor resistencia de la propia tapa.

Como ya se ha dicho con anterioridad, tanto la lámina a partir de la cual se obtiene la caja (1) como la lámina a partir de la cual se obtiene la tapa (2), podrán estar dotadas de un tratamiento de resina, por ejemplo al 40%, y de un tratamiento de parafina, por ejemplo al 60%, con un mínimo de 8 gr/m<sup>2</sup>, mientras que externamente el tratamiento de ambas láminas será con cera en frío, constituyéndose así una caja cuyo material soportará perfectamente la humedad que pueda originar tanto el pescado como el hielo contenido en la misma y que se utiliza para la conservación del pescado.

## REIVINDICACIONES

1. Caja para envasado y transporte de pescado fresco, que estando destinada a contener una cantidad determinada de pescado conjuntamente con una cantidad de hielo para permitir la conservación de aquel durante su transporte, se **caracteriza** porque se constituye mediante dos cuerpos, uno como caja propiamente dicha de configuración prismática, y otro como tapa, también de configuración prismática y que se acopla externamente sobre el anterior, cubriendo la embocadura de la misma; habiéndose previsto que tanto el cuerpo de caja como el cuerpo de tapa estén materializados en cartón ondulado con tratamientos tanto en su superficie interna como en su superficie externa de resina y parafina, así como cera en frío.

2. Caja para envasado y transporte de pescado fresco, según reivindicación 1ª, **caracterizada** porque el cuerpo de caja presenta unos refuerzos obtenidos por doble plegado de sectores triangulares que

quedan adosados a la cara interna de las partes extremas de los testeros, proporcionando una rigidez y robustez a la estructura de la caja, en combinación con unos puentes superiores establecidos en esos testeros y unas orejetas entre los puentes que quedan adosadas y fijadas a la superficie externa y extrema de los laterales de la propia caja.

3. Caja para envasado y transporte de pescado fresco, según reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque el cuerpo de la tapa presenta una configuración envolvente de la superficie lateral y superior del cuerpo de la caja, y está asimismo dotada de refuerzos dobles triangulares superpuestos entre si y adosados a los extremos de los testeros, mientras que las extensiones que constituyen tanto los testeros como los laterales están dotadas de extensiones de la misma amplitud y escasa anchura, que se adosan sobre la parte interna y superpuesta de esos laterales y testeros, colaborando en la rigidización de la propia caja.

25

30

35

40

45

50

55

60

65

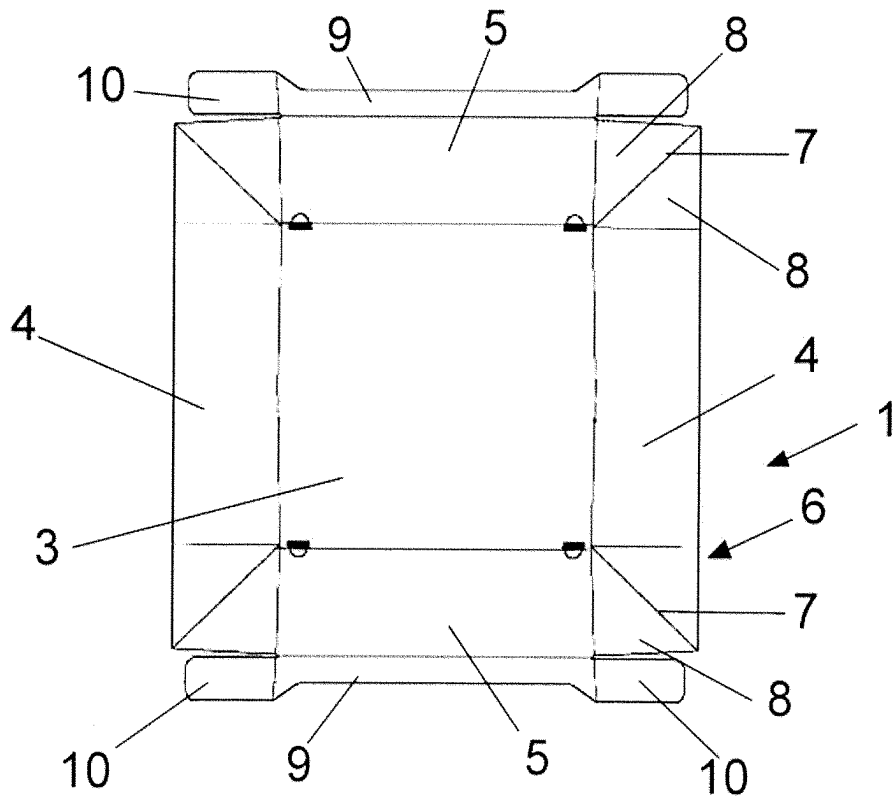


FIG. 1

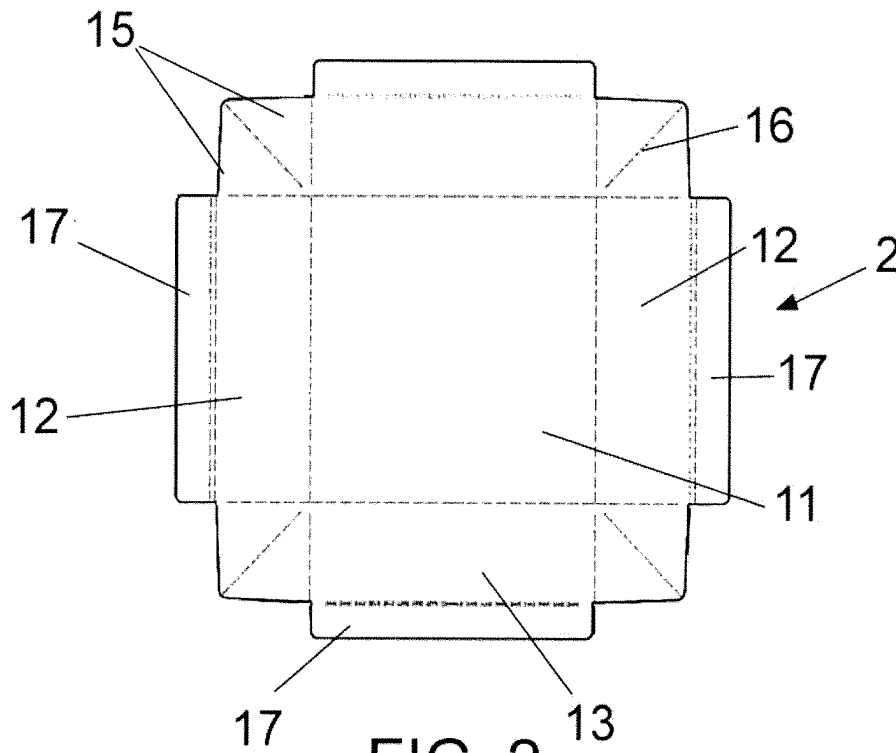


FIG. 2

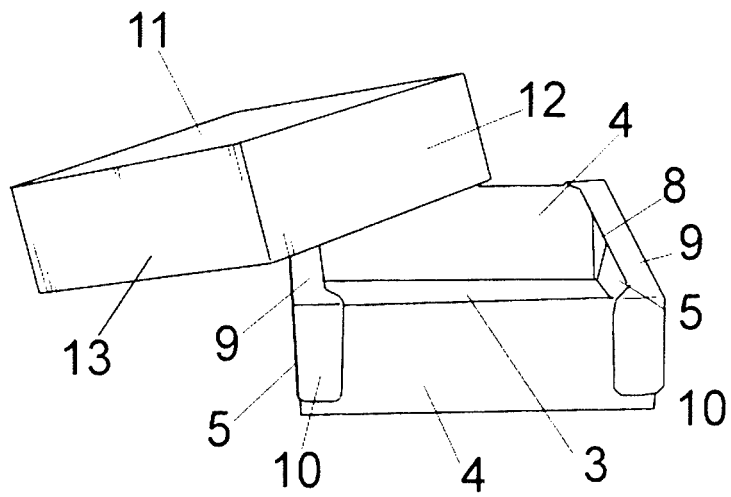


FIG. 3