

REIVINDICACIONES

- 5 **1.** Un contenedor para beneficio del cacao **(1)** caracterizado porque está
constituido de un cuerpo formado por una lámina interna **(2)** que cubre las paredes
posteriores y laterales de dicho cuerpo, la cual está recubierta externamente por
una lámina **(4)** que tiene una estructura con canales **(5)**, en donde las dos láminas
(2) y **(4)** se encuentran unidas a través de un ribete **(3)** que circunda toda la zona
10 del cuerpo del contenedor **(1)**, además, el contenedor **(1)** comprende una tapa **(13)**
y una puerta **(10)** y en donde el contenedor **(1)** comprende además un tubo **(14)** en
forma de “U” que se coloca de manera invertida a través de orificios o guías
ubicadas en el ribete **(3)** en el lado donde se coloca puerta **(10)** del contenedor **(1)**.
- 15 **2.** El contenedor para beneficio del cacao **(1)** de acuerdo con la reivindicación
1, caracterizado porque tiene en su parte inferior una base **(7)** con orificios **(8)** que
recogen los lixiviados, mucílago y las sustancias que son generadas por los granos
de cacao durante el proceso de fermentación, lavado o almacenamiento y en donde
se forma un trasfondo entre la base **(7)** y la pared inferior exterior **(4)** que circunda
20 el contenedor **(1)** en donde dicha pared interior exterior **(4)** tiene desagües **(17)**.
- 3.** El contenedor para beneficio del cacao **(1)** de acuerdo con cualquiera de las
reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado porque el ribete **(3)** en la parte frontal tiene
protuberancias **(6)** con agujeros **(12)** en su interior y en donde dichas protuberancias
25 **(6)** se encuentran alineadas y casan con muescas **(11)** ubicadas en la puerta **(10)**
que también tiene agujeros **(12)** y se pasa a través de todas ellas un perno **(9)** que
asegura la puerta **(10)** y en donde dicha puerta tiene el mismo número de muescas
(11) con agujeros **(12)** del mismo diámetro que los agujeros **(12)** ubicados en las
protuberancias **(6)** del cuerpo del contenedor **(1)**.
- 30 **4.** El contenedor para beneficio del cacao **(1)** de acuerdo con cualquiera de las
reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque los agujeros **(12)** ubicados tanto en las
protuberancias **(6)** como en las muescas **(11)** de la puerta **(10)**, comprenden bujes
(61) que revisten los agujeros **(12)**.

5. El contenedor para beneficio del cacao **(1)** de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque en un lado de la unión puerta **(10)** con el cajón **(1)**, el perno **(9)** se asegura por sus dos extremos mediante tuercas de seguridad o pin pasante y fijo **(91)** y por el otro lado se coloca otro perno **(9)** sin tuercas de seguridad o pin pasante.

6. El contenedor para beneficio del cacao **(1)** de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque está constituido de un cuerpo formado por una lámina interna **(2)** lisa que cubre las paredes posteriores y laterales de dicho cuerpo y tiene un ribete **(3)** que circunda toda la zona del cuerpo del contenedor **(1)**, además, el contenedor **(1)** comprende una tapa **(13)** y una puerta **(10)** y en donde el contenedor **(1)** comprende además un tubo **(14)** en forma de “U” que se coloca de manera invertida a través de orificios o guías ubicadas en el ribete **(3)** en el lado donde se coloca puerta **(10)** del contenedor **(1)**.

7. Un contenedor para beneficio del cacao de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la puerta **(10)** en sus extremos tiene una forma ahusada **(15)** que se ajusta bien sea con la tapa **(13)** en la parte superior o con la parte inferior del cuerpo **(1)** del contenedor para el beneficio del cacao y en donde la configuración ahusada permite el ajuste tipo “snap”.

8. El cajón para beneficio del cacao **(1)** de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque es desarmable y los cuerpos **(1)**, tapas **(13)** y puertas **(10)** y el tubo **(14)** se apilan por separado.