

20537

21



20537

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español, sus colonias y protectorados a favor de

Don Vicente MAURI ANGLADA

Hijo de PEDRO MAURI

de nacionalidad española y residente en Barcelona, calle Moncada nº 21, por:

"NUEVO MODELO DE CARAMELO O DULCE CONTINUO".

=====



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Este Modelo de Utilidad por veinte años, se refiere conforme indica su enunciado a una nueva forma de realización de los caramelos en forma continua que presenta considerables ventajas sobre los conocidos tanto en el aspecto práctico como en el económico ya que gracias a su forma especial queda muy simplificada la operación de envasado sin que ello represente dificultades o inconvenientes de ningún género. - - - - -

- 10. Actualmente se envasan los caramelos, especialmente los que tienen forma liconvexa o discos, colocándolos superpuestos formando una columna que se cubre con una funda de papel o cartón quedando así constituido un estuche cilíndrico conteniendo los caramelos.
- 15. Esta forma de presentación comercial que facilita grandemente su venta presenta el inconveniente de tener que amontonarlos o colocarlos para ser envueltos y asimismo que el consumidor al deshacer el envoltorio cilíndrico se encuentra con todas las piezas o caramelos, sueltos y en la mayoría de los casos le es difícil envolverlos nuevamente en la misma forma en que los adquirió. - - - - -

Para subsanar este inconveniente, el titular



del presente Modelo de Utilidad ha comprobado
 25. que en Francia y por varias firmas industriales
 se fabrica un caramelo continuo que adquiere
 la forma de una pluralidad de piezas enlazadas
 entre si por su parte central por medio de un
 apéndice de poco diámetro y longitud que forma
 30. parte o cuerpo con las dos piezas contiguas que
 une o enlaza, quedando este apéndice o parte de
 unión emplazado en forma concéntrica con la con-
 figuración de la parte que forma el caramelo pro-
 piamente dicho. - - - - -

35. Fácil es comprender que constituido de la
 forma indicada el caramelo continuo, para su en-
 vasado bastará con cortarlo en trozos de longi-
 tud conveniente, con diez, doce, veinte, etc,
 piezas unidas entre sí y por quedar formando un
 40. bloque único se puede fácilmente envolver en pa-
 pel o bien introducir en el tubo-envase de car-
 tón quedando así suprimida la operación de colo-
 cación de los caramelos individuales superpuestos.

45. Asimismo el consumidor se encuentra con un
 caramelo continuo del cual puede con toda faci-
 lidad fraccionar o repasar una o mas piezas sin
 que por ello las restantes le queden desprendi-
 das o sueltas pudiendo con toda facilidad vol-
 ver a envasarlo, no siendo ninguna dificultad
 50. la necesidad de tenerlos que romper o repasar



ya que basta para ello presionar ligeramente en el sentido apropiado para que el apéndice que une a dos piezas contiguas se rompa quedando así separada la fracción o fracciones que
 55. interese consumir. - - - - -

Asimismo este modelo es aplicable no solo a caramelos, sino a toda clase de dulces bastando únicamente con que tengan la consistencia necesaria, tal y como las denominadas chocolatinas, confites, bombones, y en general a toda clase de dulces.
 60. - - - - -

Para facilitar la mejor comprensión de las características fundamentales del objeto a que se contrae este Modelo de Utilidad, y que se han indicado anteriormente, se acompaña esta memoria de un plano ilustrativo en el que solamente a título de ejemplo, no limitativo se han representado diversas vistas de unos casos de posible realización, y en los cuales concurre la circunstancia de quedar las partes o piezas que constituyen el caramelo, bombón, chocolatina o similar unidas entre sí por un apéndice o prolongación formando una sucesión o caramelo continuo fácilmente separables entre sí.
 70. - - - - -

75. La figura primera representa una vista desde-



80. uno de los extremos del modelo de caramelo con-
 tinuo que se describe, apreciándose en este caso
 de realización la forma circular del caramelo
 -1- propiamente dicho, el cual queda unido por
 su centro con el cuerpo contiguo por el apéndice
 -2-, representado por línea de puntos y en su
 otra cara presenta otro apéndice -3- que cuando
 así convenga puede ser suprimido. - - - - -

85. La figura segunda representa una vista la-
 teral del mismo caramelo apreciándose la forma
 en que los cuerpos -4-, en este caso cilindricos
 con aristas vivas, quedan unidos entre sí por me-
 dio de los apéndices -2-. - - - - -

90. La figura tercera representa otro caso de
 realización del mismo caramelo pero que los cuer-
 pos -5- adoptan la forma de cilindros con su su-
 perficie lateral redondeada. -v-v- - - - -

95. La figura cuarta es otra representación de
 una posible realización, concretamente que los
 cuerpos -6- adoptan la forma esférica. - - - - -

Por último la figura quinta representa el
 caso concreto en que los cuerpos -7- tienen for-
 ma liconvexa o lenticular. - - - - -

Descritas convenientemente las caracterís-



100. ticas y detalles fundamentales del nuevo modelo de caramelo o dulce continuo a que se contrae este Modelo de Utilidad por veinte años, se hace constar que en el mismo será susceptible introducir todas aquellas modificaciones que la experiencia y la práctica puedan aconsejar, siempre que con ella no se cambie, altere o modifique su idea fundamental, la cual queda resumida en la siguiente: - - - - -
- 105.

N O T A

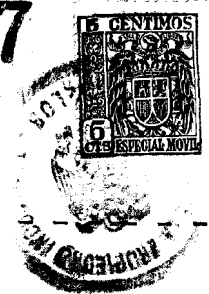
110. Se declaran de novedad, propiedad y utilidad para todo el territorio español, sus colonias y protectorados, las siguientes: - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S

115. 1ª.- Nuevo modelo de caramelo o dulce continuo caracterizado en quedar constituido por una sucesión alineada de piezas de cualquier configuración o contorno, las cuales quedan unidas entre sí por un apéndice solidario a dos piezas contiguas y que forma parte integrante de ambas siendo las dimensiones de este apéndice menores que las de las piezas que une y quedando preferentemente emplazado concéntricamente con las
- 120.

20537

- 7 -



propias piezas. -----

2a.- "NUEVO MODELO DE CARAMELO O DULCE CON-
125. TINUCO". -----

Todo ello tal y como se describe y reivindi-
ca en la presente memoria que consta de siete -
hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de
sus caras y un plano que la ilustra. -----

Madrid 21 de Julio de 1.949.

P. A. de
D. VICENTE MAURI ANGLADA
Hijo de PEDRO MAURI.

Luis Triana Arroyo
p. p.!

CONFORME CON SU ORIGINAL
EL SECRETARIO,

20537



FIG. 1^a

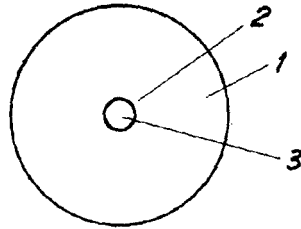


FIG. 2^a

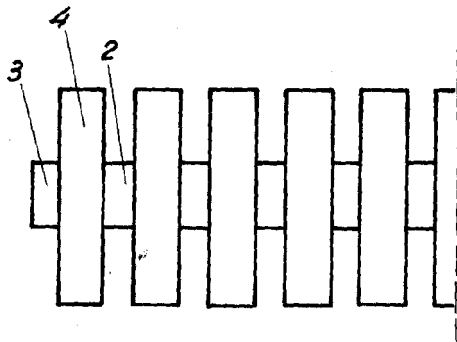


FIG. 3^a

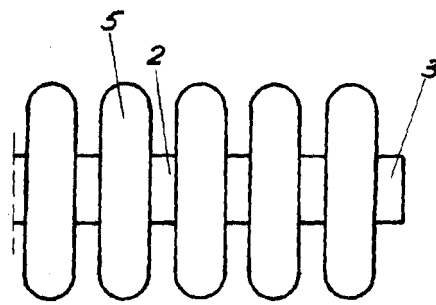


FIG. 4^a

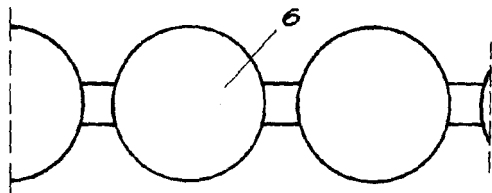
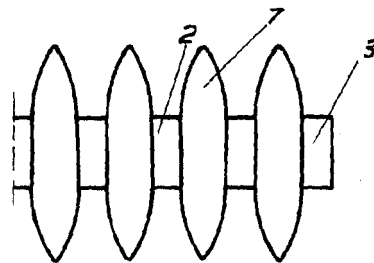


FIG. 5^a



Madrid, a El **JULIO DEL 1949**
P. A. DE
DON VICENTE MAURI

[Handwritten signature]

ESCALA VARIABLE