

15 SEPT



24424

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

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

"NUEVO MODELO DE ENVASADO PARA DULCES
Y CARAMELOS".

24424



- 2 -

MEMORIA DESCRIPTIVA 24424

Este Modelo de Utilidad se refiere, conforme indica su enunciado, a una nueva forma de envasado y presentación de dulces de todas clases, tales como bombones, caramelos, etc. que presenta sobre los modelos conocidos, la novedad y efecto nuevo de adquirir la representación de una flor con su parte central en contraste con la zona que la circunda que va orlada de unos gráficos representativos de las hojas de la flor.

5. Actualmente solo se conocen en el mercado dos formas de presentación de los caramelos, bombones, etc. una de ellas sencillamente envueltos en uno o varios papeles u hojas, superpuestas, y otra con los bordes de la hoja u hojas que constituyen el envoltorio recogidas y fruncidas por una sola atadura,
10. representando, en algunos casos, los extremos o puntas de esta envoltura, hojas de un árbol frutal cuando la configuración del caramelo o dulce representa a una fruta u hortaliza pero en ningún caso se ha efectuado este envolvimiento de tal forma que represente a una flor.
- 15.
- 20.

Para hacer posible esta nueva forma de presentación de los caramelos, dulces, etc. el solicitante ha pedido comprobar que en el extranjero, principal-



25. mente en Francia, se sigue una forma original de -
presentación gracias a la cual se logra el efecto
deseado, o sea la representación de una flor, y es
precisamente esta forma especial de envolvimiento
la que constituye el objeto a que se contrae este
30. Modelo de Utilidad.

- Este nuevo envasado y forma de presentación de
dulces está caracterizada en que el papel, elemento
laminar o conjunto de estos que constituye el envol-
torio propiamente dicho es de dimensiones tales que
35. permita el envolvimiento del caramelo o dulce reco-
giendo todo el envoltorio por un solo fruncido y so-
bre aún como mínimo una longitud igual sensiblemente
a la mitad del ancho medio del caramelo o dulce. -
Otro detalle fundamental del mismo objeto es que el
40. fruncido o recogido del envoltorio se efectúa de tal
suerte que queda en su centro una parte, sensible-
mente circular, sin cerrar y por la que se ve el ca-
remelo o dulce que previamente habrá sido envuelto
en un papel o lámina de color apropiado. Otro detalle
45. del mismo objeto que se describe es que la parte de
envoltorio exterior que queda sobrante a partir de
la zona de fruncido, se abate o aplana de tal forma
que su totalidad quede en un plano sensiblemente pa-
ralelo al plano medio del propio dulce, por lo que
50. esta zona queda con unos pliegues radiales que se -



unen entre sí en la parte media del fruncido que no está cerrada totalmente.

- Por último es característica del mismo objeto que en la zona o parte del envoltorio exterior comprendida entre el fruncido y el borde de su configuración van impresas o estampadas unas figuras -
55. representativas de las hojas de la flor, representación ésta que queda completada por la zona central del fruncido no cerrada. Asimismo se prevee
60. la posibilidad de colocar en esta parte central no cerrada, del fruncido y en la forma conveniente, - unos elementos que simulen los estambres y pistilos de la flor imitada.

- Para facilitar la mejor comprensión de cuanto se ha indicado, se acompaña esta memoria de un plano ilustrativo en el que solo a título de ejemplo, no limitativo, se han representado dos vistas de un caso de posible realización.
- 65.

- En dicho plano la figura primera es una vista en sección vertical del caramelo o dulce envuelto y la figura segunda es una vista desde arriba del mismo objeto de la figura anterior.
- 70.

En la figura primera se ha señalado por (1) el

24424



- 5 -

15

- dulce, caramelo o bombón propiamente dicho, el cual
75. va liado en el envoltorio (2) y seguidamente en el exterior (3) la cual queda recogida por la parte superior y fruncida en (4) pero no cerrándose totalmente este fruncido, sino que queda abierta la parte (5) por la que se ve la envuelta primera (2)
80. quedando así simulado el centro de la flor imitada.

La parte (6) sobrante a partir del fruncido (4) de la envuelta exterior (3) se abate sobre el propio cuerpo del dulce envuelto quedando forma fruncida, principalmente por el centro (4).

85. El envoltorio exterior (3) se ata, cuando así convenga, por medio de un cordón, goma, o similar (7) con lo cual queda el dulce o caramelo sólidamente liado y conservando la forma deseada y descrita.

90. En la figura segunda se aprecia la manera en que queda la parte (6) abierta la cual lleva impresos o estampados unos gráficos representativos de las hojas (8) de la flor, en este caso margaritas, con lo que se completa la imitación buscada.

95. Asimismo se prevee la posibilidad de colocar - entre las envueltas (2) y (3) y sobresaliendo lige-

24424



- 6 -

15 SEP

ramente por los bordes de (5) unas piezas alargadas o filamentos que simulen los estambres y pistilos de la flor imitada.

100. Describas convenientemente las características y detalles fundamentales del objeto a que se contrae este Modelo de Utilidad y asimismo sus novedades en forma de realización, efecto y utilización, se hace constar que en el mismo será susceptible introducir
105. todas aquellas modificaciones que la experiencia y la práctica puedan aconsejar siempre que con ellas no se cambie o altere su idea fundamental, la cual queda resumida en la siguiente:

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 envasado para dulces y caramelos caracterizado en que la envoltura queda formada por una o varias piezas laminares superpuestas en su caso que sirven para envolver el dulce, caramelo o similar en forma ceñida y sobre esta se dispone otra envoltura, preferentemente de papel transparente, la



15 SE

120. cual está dimensionada de tal suerte que pueda cerrirse sobre el dulce envuelto según se ha indicado por fruncido de toda ella por un solo punto, efectuándose este fruncido dejando un hueco o espacio por el que se ve la envoltura primera y abatiendo toda la parte comprendida entre el fruncido y el borde de la envoltura sobre el propio dulce.
- 125.

- 2ª.- El mismo objeto de la nota anterior se caracteriza también en que la envuelta exterior podrá presentar en la parte que ha de quedar aplanada sobre el dulce unos gráficos representativos de hojas de flores de cualquier clase.
- 130.

- 3ª.- El mismo objeto de la nota primera se caracteriza también en que el fruncido con hueco en su centro podrá asegurarse por la disposición de una atadura o bien por medio de un elemento elástico apropiado.
- 135.

- 4ª.- El mismo objeto de la nota primera se caracteriza también en que entre las dos envoltas fundamentales y sobresaliendo ligeramente por el hueco central del fruncido se podrán disponer uno o varios elementos filamentosos terminados en formas variables.
- 140.

5ª.- "NUEVO MODELO DE ENVASADO PARA DULCES Y CARAMELOS".

24424

15 SEP



- 8 -

145. Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y un plano ilustrativo.

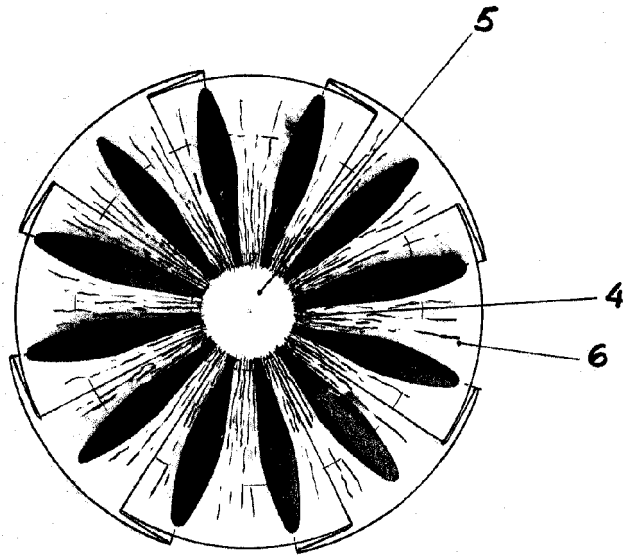
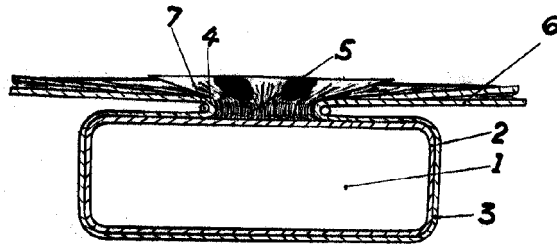
Madrid 15 de Septiembre de 1950.-

P. A. de

DON VICENTE MAURI ANGLADA.

Luis Triana Arroyo
p. p.

15 SEP
5 CEN. MOS
5 CTS. ESPECIAL MOVIL



Madrid 15 Septiembre 1950.
P. A. de
D. Vicente Mauri Anglada

Luis Triana Arroyo
p. p.

Escala variable