

29093

MODELO DE UTILIDAD

a favor de

DS. GISELA MARTEN .

Se declara en vigencia desde

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de D^{ña}. GISELA MARTEN, de nacionalidad alemana, residente en Barcelona, calle Iradier, 34.-----

Por: "UN INYECTOR-DISTRIBUIDOR DE SUBSTANCIAS PASTOSAS ESPECIALMENTE APTO PARA REPOSTERÍA".-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un inyector para la diseminación o distribución de substancias pastosas en general y de modo concreto para las de repostería.

5 Es de sobras conocido que en el ramo de la repostería es frecuente que sobre determinados productos o pasteles se distribuyan ciertas substancias pastosas para completar el producto, bien sea en forma de adornos más o menos oprichesos como para constituir palabras diversas re-
10 lativas a felicitaciones, nombres de personas, números, confección de dibujos de personas, animales o cosas, dibu-

28 FEB



jos infantiles, etc., en consonancia con el motivo festivo que provoca la adquisición del producto que la mayoría de las veces constituye un obsequio prueba del afecto y consideración que se tiene hacia la persona obsequiada.

5 Tales substancias pastosas suelen consistir en merengue, natilla, chocolate, crema y otros productos diversos así como de sus mezclas.

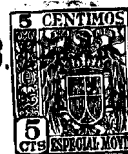
Hasta la fecha para la distribución de tales substancias pastosas se vienen utilizando cucuruchos de papel
10 en los cuales la pasta dispuesta en su interior es comprimida para obligarla a salir en forma más o menos cilíndrica y ser distribuida conforme a la necesidad del caso, o bien empleando aparatos complicados y de peso excesivo comparado relativamente respecto al producto a distribuir y
15 distribución a efectuar.

En uno y otro caso tal operación viene ofreciendo sus inconvenientes, pues en el primero muchas veces un movimiento brusco o una ligera torpeza en la manipulación del cucurucho malograba la operación con sus desagradables
20 consecuencias, y en el segundo sólo resultaba útil de aplicar tratándose de pasteles o tartas de dimensiones considerables.

Tales inconvenientes y otros, que no se juzga necesario explicar, relativos a la limpieza y pulcritud necesarias para tal operación, quedan resueltos con el inyector-distribuidor objeto del presente modelo de utilidad.
25

Para la mejor comprensión del presente modelo de utilidad, y a título tan sólo de ejemplo, se acompañan los dibujos de la hoja adjunta en los cuales se representa un
30 caso de realización práctica del inyector-distribuidor de

28 FEB.



referencia.

La Figura 1 muestra una vista en perspectiva del aparato.

La Figura 2 muestra un despiece de la parte superior del inyector representado parcialmente.

La Figura 3 muestra el manguito de la parte inferior con una boquilla de distribución.

La Figura 4 muestra un corte longitudinal de la parte inferior del aparato.

10 El inyector-distribuidor de referencia presenta la particularidad de estar totalmente fabricado con materias plásticas moldeables derivadas de resinas sintéticas, no presentando piezas metálicas ni de cristal, resultando fácil el reponer cualquiera de las piezas que lo constituyen
15 ante roturas o pérdidas.

Se caracteriza esencialmente por estar constituido por un cuerpo cilíndrico -1- transparente, que en uno de sus extremos o parte superior presenta una tapa -2-, mientras que por el otro extremo, que está cerrado en parte,
20 te, presente un saliente -8- con orificio central. Dicho saliente -8- va exteriormente provisto de rosca para el acoplamiento del manguito de unión -3- por el que se acopla la boquilla -7-, la cual se introduce por dicho manguito -3- quedando retenido por el fondo circular del mismo al conformarse las partes correspondientes.
25

En el centro de la tapa -2- va practicado un orificio por el que pasa la varilla -4- que por su extremo superior termina en la anilla -6- mientras que por el inferior presenta acoplado un disco transversal -5-. Unas asas -9-
30 facilitan el colgar el aparato cuando está fuera de uso y el manejo del mismo.

28 FEB



-4-

Como se comprenderá, la pasta se introduce por el extremo superior del aparato, siendo necesario para ello haber sacado previamente la tapa -2-, y la varilla -4- con su disco -5-. Colocadas dichas piezas, es suficiente apretar por el anillo -6- para que el disco -5- actúe, como émbolo presionado por el eje o pistón -4-, sobre la pasta encerrada, comprimiéndola de modo que quede obligada a salir por la boquilla -7-, para poder ser distribuida convenientemente.

10 El manguito -3- presenta exteriormente unos relieves o un grafilado para su fácil manejo.

El acoplamiento entre el manguito -3- y cuello o estrechamiento -8- del cilindro -1- será a rosca, bayoneta o por otro medio adecuado.

15 La boquilla -7- en su orificio de salida podrá presentar formas y disposiciones diversas al objeto de que al salir la pasta por el extremo de la boquilla, como un cilindro o cordón continuado pastoso, pueda presentar exteriormente formas diversas, tales como, estriada, poligonal, semicircular, etc. que constituye un adorno más.

20 Dentro del presente modelo de utilidad será variable el colorido de las diferentes piezas que componen el inyector de referencia, que podrán ser de igual o diferente color; el tamaño y forma exterior de las mismas; el tamaño del aparato, y, en general, podrá ser variable todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del citado inyector.

28 FEB



N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

1.- Un inyector-distribuidor de sustancias pastosas especialmente apto para repostería, caracterizado esencialmente por estar fabricado con materias derivadas de resinas plásticas y estar constituido por un cuerpo cilíndrico, abierto por uno de sus extremos mientras que por el otro presenta una pared con orificio del que arranca un saliente tubular en el que va acoplado un manguito o corona por el que pasa una boquilla con salida al exterior; presentando el extremo abierto una tapa con orificio central por el que pasa un eje o pistón que por un extremo lleva acoplado un disco capaz de actuar como émbolo a presión, mientras que por el otro presenta una forma apropiada para el fácil manejo del pistón, y todo ello, de modo, que dispuesta la pasta en el interior del inyector es suficiente presionar el émbolo para que éste comprima la pasta obligándola a seguir por la boquilla.

2. Un inyector-distribuidor de sustancias pastosas especialmente apto para repostería, según reivindicación 1, caracterizado porque el cuerpo cilíndrico del mismo, encuyo interior se dispone la pasta, es transparente, al objeto de conocer fácilmente la cantidad de pasta existente en cualquier momento.

3. Un inyector-distribuidor de sustancias pastosas especialmente apto para repostería, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el cuerpo cilíndrico del inyector está provisto de mangos o asideros.

4. Un inyector-distribuidor de sustancias pasto-



sas especialmente apto para repostería, según reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado porque el acoplamiento entre el manguito y el cuerpo del inyector se efectúa a rosca o por otro medio apropiado.

- 5 5. Un inyector-distribuidor de sustancias pastosas especialmente apto para repostería, según reivindicaciones 1, 2, 3 y 4, caracterizado porque la boquilla de salida adopta formas diversas en el orificio de salida al objeto de que el cuerpo o cordón pastoso resultante pueda
- 10 adoptar exteriormente cualquier forma ornamental.

6. UN INYECTOR-DISTRIBUIDOR DE SUBSTANCIAS PASTOSAS ESPECIALMENTE APTO PARA REPOSTERIA.

Consta la presente memoria descriptiva de seis hojas foliadas, mecanografiadas y escritas por una sola cara, acompañadas de una hoja de dibujos.

Barcelona para Madrid, 26 de febrero de 1951.

GISELA MARTEN

P.A.



Fig. 1

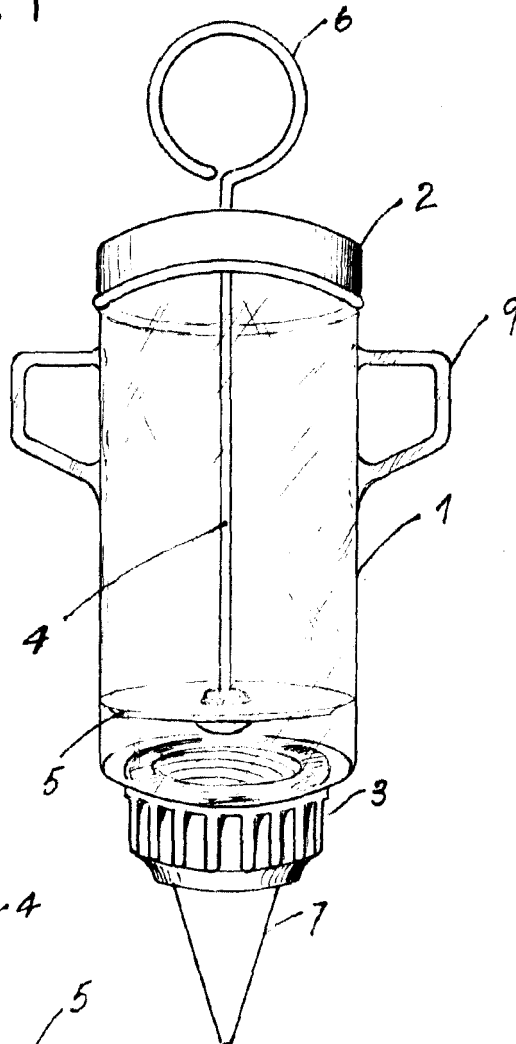


Fig. 2

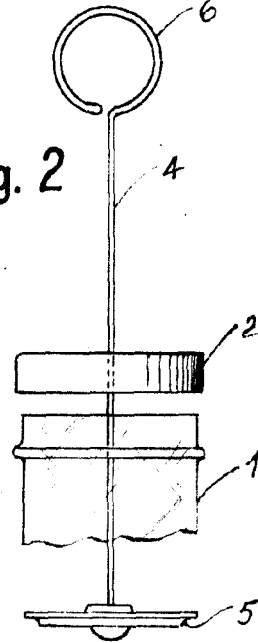


Fig. 3

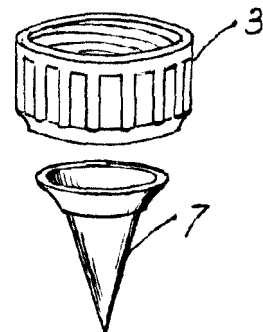
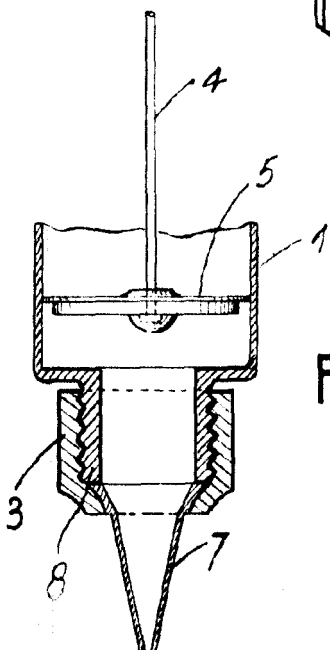


Fig. 4



Barcelona para Madrid, 28 Febrero 1951

p.a.

Marten

Escala variable