

31809



31809

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD, POR VEINTE AÑOS EN
ESPAÑA, A FAVOR DE DON ANTONIO CUADROS COTS, DE NACIONALIDAD
ESPAÑOLA, RESIDENTE EN BARCELONA, calle Granada, 30

s o b r e:

"NUEVO DECORADOR PARA PASTELERIA Y SIMILARES"



La idea a que se refiere la presente solicitud es totalmente nueva en España, no habiendo sido conocida ni explotada con anterioridad a la fecha de la misma.

5 El objeto propuesto con esta invención consiste en conseguir unos elementos que hacen posible un sistema destinado a resolver con gran facilidad el trabajo de decoración en pastelerías y similares, simplificando la mano de obra lo más posible, con lo cual se consigue poder expender la mercancía a precios inferiores, ya que no es necesario emplear obreros especializados
10 para confeccionar dichos productos con dibujos.

Para mejor comprensión de la descripción que sigue, se adjuntan dibujos, a los cuales se hace constante referencia a lo largo de la misma.

Consta este decorador para pastelería, aplicable a los
15 más variados productos de confitería y pastelería, a los que se puede dotar de los más distintos y decorativos dibujos tales como "¡Felicidades Pascuas!"- "¡Felicidades Cumpleaños!" etc., así como multitud de formas, incluso tarjetas colocadas perpendicularmente al pastel, de unas láminas o discos de cualquier forma o tamaño y del
20 grueso apropiado según el uso a que se destinen, los cuales son fabricados con productos comestibles apropiados, como por ejemplo harina de almendra ú otras y azúcar, elaborándose éstas láminas, (1 y 2)-Figs. 1ª y 2ª, en serie.

Una vez frías estas láminas se colocan encima unos clichés
25 (3)-Fig. 3ª, preparados ya al efecto, con el dibujo decorativo e inscripción (4) que se desee, rellenando los huecos de los dibujos de un producto apropiado para hacer figurar las flores, paisajes, marinas, etc., con pinturas vegetales comestibles, pudiéndose sustituir estos clichés por calcomanías.

30 Una vez decoradas las láminas en la forma citada, se colo-



con encima de los pasteles o similares a decorar, y al ser introducidos estos al horno en unión de la lámina o disco, estos últimos quedan adheridos a aquellos por efecto del calor en forma difuminada formando un solo cuerpo con el pastel.

5 Las principales ventajas se deducen de cuanto va dicho en especial de la enunciación del objeto de la misma.

Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente del presente invento, bien ha de entenderse que la misma no queda en forma alguna limitada y que podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle sin que por ello varíe la esencialidad de la misma, la cual se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: la presente patente de modelo de utilidad re-
15 sacará sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.-Nuevo decorador para pastelería y similares, caracterizado porque consta de unas láminas o discos de cualquier forma o tamaño y del grueso apropiado en cada caso, las cuales se fabrican con productos apropiados como por ejemplo harina de al-
20 mendra y otras y azúcar, en serie.

2ª.-Nuevo decorador, según la reivindicación anterior, caracterizado porque también consta de un cliché o calcomanía con un dibujo o inscripción según el caso, cuyos huecos se re-
25 llenen con pintura para confeccionar las inscripciones o dibujos, colocándose la lámina decorada sobre el pastel o similar y quedando adherida al mismo en forma difuminada mediante calor.

3ª.-NUEVO DECORADOR PARA PASTERIA Y SIMILARES.

Según se describe en la presente memoria, que consta de tres hojas escritas a máquina y dibujos.

Madrid, 3 de julio de 1.952

-FRANCISCO JAVIER PLAZA-



Fig-1

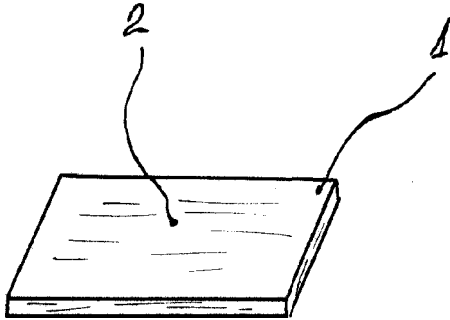


Fig-2.

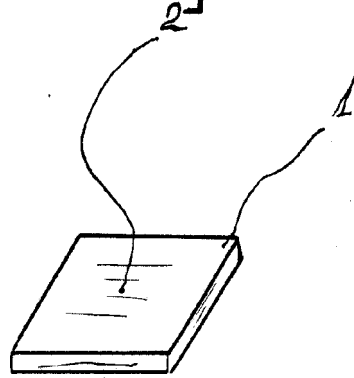
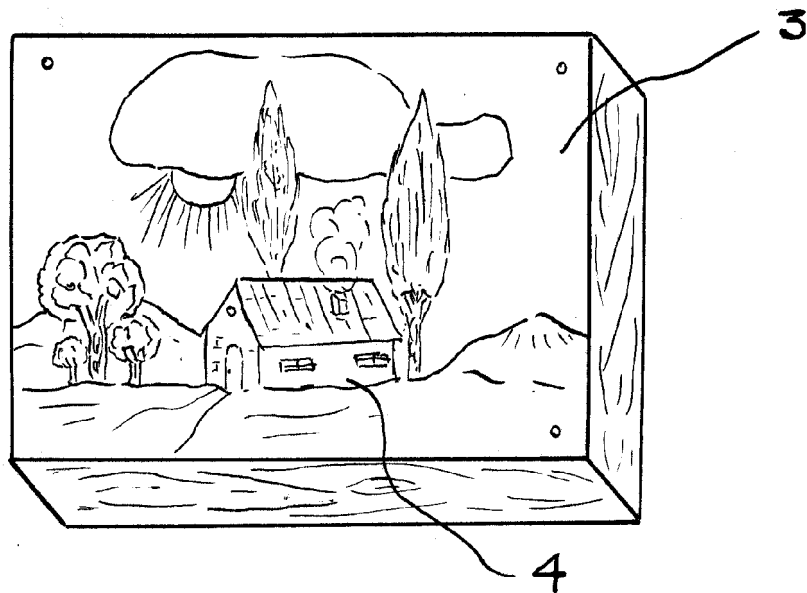


Fig-3.



ESCALA VARIABLE

Madrid de 5 JUL 1952 de 19

[Handwritten signature]
Plaza