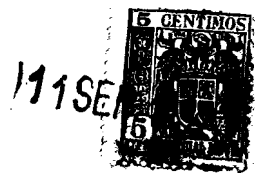


32579

no/



MODELO DE UTILIDAD

a favor de

D. Pierre THOLLON - de nacionalidad francesa - domiciliado
en GRENOBLE (Isère, Francia) 8, rue de Strasbourg,

por:

" Dulce helado "

-----:000:-----

Descripción

Ya son conocidos los dulces helados, compuestos de una crema helada que puede estar recubierta de chocolate y fijada en un ligero mango o palito de madera o materia plástica, que sirve para sostenerlo con la mano mientras se



va consumiendo. Este palito tiene una longitud total del orden de varios centímetros, y la parte del palito clavada en el interior del dulce helado representa unas tres quintas partes de esta longitud total.

5 A pesar de todos los cuidados en la fabricación y manipulación de estos palitos, y a pesar de la congelación a baja temperatura de los géneros comestibles en los que están clavados, dichos palitos al cabo de más o menos tiempo comunican al dulce helado un sabor que generalmente es desagradable, y que en el mejor caso es el de la madera o materia plástica de que están hechos estos palitos.

10 Se ha logrado, de acuerdo con el presente modelo de utilidad, eliminar este inconveniente, sustituyendo el palito por un mango o soporte rígido que es, en toda o parte de su longitud, de azúcar cocido, caramelo o cualquier otro producto comestible sólido.

15 El presente modelo se refiere a dulces de crema helada eventualmente recubierta de chocolate u otro producto envolvente, provistos de un mango o soporte rígido introducido parcialmente en la crema, y que sirve para tener el dulce en la mano mientras se va consumiendo, caracterizados porque la parte del mango o soporte que queda alojada en la crema helada está hecha, parcial o totalmente, con un producto comestible rígido.

20 Según un primer modo de ejecución del modelo, el mango rígido comprende una primera parte hecha de un producto comestible rígido y alojada en la crema helada, y una segunda parte no comestible, que prolonga la primera parte fuera de la crema helada.

25 Según otro modo de ejecución del modelo, la totalidad del mango rígido está hecha con un producto comes-



tible.

5 Se describe a continuación, a título puramente indicativo pero en ninguna manera limitativo, algunos modos de ejecución de un dulce helado según el modelo, con referencia a los planos adjuntos, en los cuales:

La figura 1, representa una sección longitudinal del dulce helado según un primer modo de ejecución.

10 La figura 2, representa un mango o soporte rígido que tiene una forma algo diferente del mango de la figura 1.

Las figuras 3 y 4 representan en sección longitudinal otras dos formas de ejecución del dulce u objeto comestible.

15 La parte comestible comprende (véase la figura 1), un bloque de crema helada -1- recubierta de una capa de chocolate -2-, o sin esta capa.

20 El mango o soporte rígido, comprende una parte consumible -3-, hecha con un producto comestible sólido, por ejemplo, azúcar comido, o caramelo, y una parte no consumible -4-, que es un palito plano o redondo, de madera o materia plástica. Se obtiene este soporte rígido clavando en caliente la parte -4- en la parte -3-; para que estas dos partes se adhieran mejor una con otra, se dispone en la parte -4- dos o tres series de dientes -5- de forma indiferente; después de enfriado, se hace imposible desprender las dos partes -3- y -4- si no es consumiendo la parte -3-, por ejemplo, chupándola como un chupín o caramelo.

30 La longitud de la parte -4- representa un 30 a 40% aproximadamente de la longitud de los palitos que se usan actualmente, y esta parte -4- es casi totalmente ex-

32579/11



terior a la crema helada (figura 1), o totalmente exterior a la crema (figura 3).

5

La forma geométrica exacta de la parte comestible -3- del mango es indiferente. A título puramente indicativo, se puede fabricar un mango rígido que tenga la forma indicada en la figura 2, vertiendo azúcar cocido, perfumado o no, en un molde rectangular plano que tiene una longitud de unos 60 mm., el ancho de unos 15 mm. y el grueso de unos 5 mm.; la parte no comestible es parecida a los palitos que se usan actualmente, pero su longitud es mucho menor; de 30 a 40 mm. aproximadamente.

10

El conjunto del mango obtenido de este modo forma una especie de chupin, pero en el cual el ancho y el grueso de la parte comestible son mucho menores que los de los chupines vendidos en el comercio como tales.

15

En la figura 4, se representa un modo de ejecución del modelo, en el cual todo el mango -6- está hecho de materia comestible, por ejemplo azúcar cocido.

20

Utilizando para la crema helada mangos de acuerdo con uno de los modos de ejecución anteriormente descritos, se puede comerla en condiciones perfectas de higiene, y se suprime la alteración de la crema por la madera o materia plástica. Queda bien entendido que, sin salir del alcance del modelo, el mango puede ser plano, redondo o prismático, y hasta tener una forma alargada cualquiera.

25

-----: N O T A :-----

30

Se reivindica como objeto de este registro de modelo de utilidad:

- 1.- Dulce helado formado por un bloque de crema helada eventualmente recubierto de chocolate u otro produc-

39579¹¹SE



5

te envolvente, provisto de un mango o soporte rígido parcialmente introducido en la crema, y que sirve para tener el dulce en la mano mientras se va comiendo, caracterizado porque la parte del mango o soporte introducida en la masa de crema helada está hecha, total o parcialmente, de un producto comestible rígido.

10

2.- Dulce helado según la reivindicación 1, caracterizado porque el mango rígido comprende una primera parte hecha con un producto comestible rígido y que queda alojada en la crema helada, y una segunda parte no comestible que prolonga la primera parte fuera de la crema helada.

15

3.- Dulce helado según la reivindicación 2, caracterizado porque la parte comestible del mango rígido tiene una longitud del orden de 60 mm. y la parte no comestible, una longitud de 30 a 40 mm. aproximadamente.

20

4.- Dulce helado según la reivindicación 2, caracterizado por que la parte no comestible del mango o soporte está provista de dientes para fijarla en caliente en la parte comestible de dicho mango.

25

5.- Dulce helado según la reivindicación 1, caracterizado en que la totalidad del mango rígido está hecha con un producto comestible.

6.- Dulce helado.

Esta memoria consta de cinco páginas, escritas por una sola cara.

BARCELONA, 11 SEP. 1952

P. A.

7/10/1911



32579

Fig.1

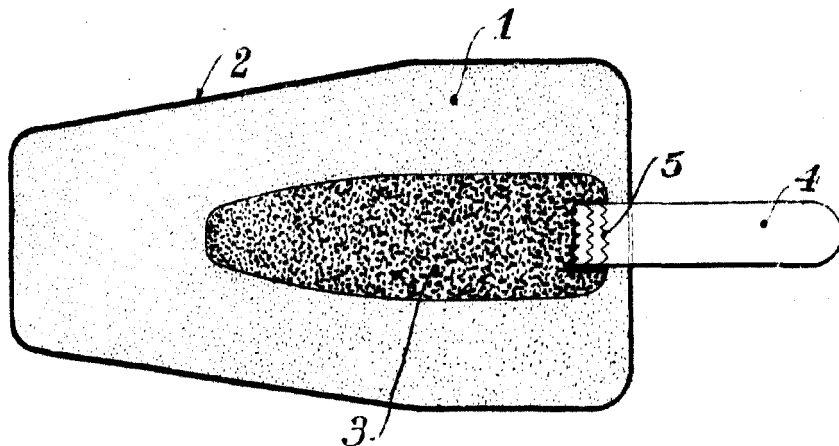
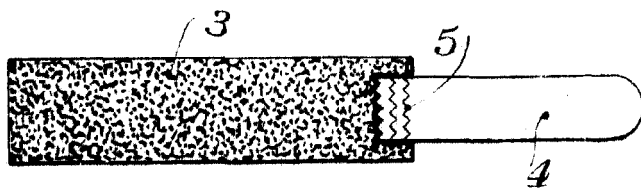


Fig.2



P. A.
[Handwritten signature]



39579

Fig. 3

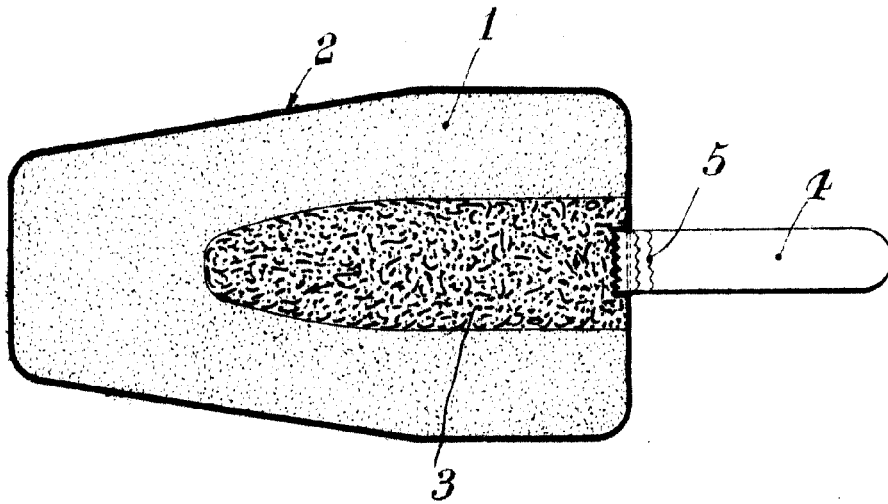
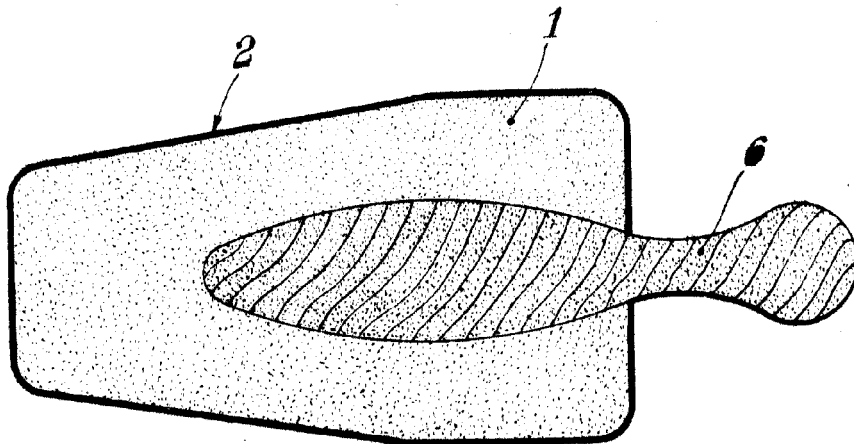


Fig. 4



P. A.
Pierre Thollon