



57390

57390

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

por "UN DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA EXTRUSIONAR PASTA DE REPOSTERIA", a favor de D^a Catalina Palmieri Ambrosi, de nacionalidad española, domiciliada en Barcelona, Reina Amalia, 3.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Los aparatos que se utilizan para la fabricación de churros o filetes en los productos de repostería, o galletas obtenidas por la extrusión de pasta, constan fundamentalmente de un cilindro que se llena de la pasta en cuestión y al ser empujada por un émbolo, sale a través de una boquilla del fondo del cilindro, siendo recambiable la boquilla para poder obtener una variedad de formas.

El dispositivo que se describe en este Modelo, se distingue fundamentalmente por la particular forma de



10 enlace las piezas que forman las bases del cilindro que per-
miten un rápido y eficaz cambio de boquillas, así como re-
carga de pasta.

A título de ejemplo, se adjuntan unos dibujos de
uno de estos dispositivos, habiéndose representado en la
15 Fig. I, el cilindro -1- de plástico transparente, con un
émbolo -2- en su interior, unido a un vástago estriado -3-
para dejar paso de aire, el cual atraviesa a una de las
bases -4- del cilindro, que enlaza con -1- por medio de
una rosca de un cuarto de vuelta -6-. El vástago -3- ter-
20 mina en su extremo con un pomo -5-, apto para ejercer pre-
sión en sentido de introducir el émbolo.

El extremo inferior de -1- está roscado, y en él
se acoplan indistintamente dos piezas -7- y -8-, una de
las cuales, la -7-, no es más que un anillo con rosca in-
25 terior interrumpida en dos puntos diametralmente opuestos
-9- para facilitar la entrada y retención de unos discos
metálicos -10-, tales como el que aparece en la fig. IV,
teniendo en el centro un taladro de forma variable y ca-
prichosa, y unas aletas -11- en el borde, de iguales di-
30 mensiones que los espacios sin rosca -9- de -7-.

El borde inferior de -7-, tiene unos topes -12-
que sirven de calibre para obtener galletas del mismo es-
pesor, al apoyarlos contra una mesa, o superficie adecuada.

La segunda pieza -8- tiene en la parte central
35 externa, una prominencia roscada exteriormente -13-, a la
que se acoplan distintas boquillas -14- con formas diversas
de su orificio de salida, reteniéndose por medio de una
tuerca -15-.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifi-
40 que la esencia del dispositivo descrito, será variable a



los efectos del actual Modelo.

•57390

N O T A .

Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de utilidad:

- 45 1 - Un dispositivo perfeccionado para extrusionar pasta de repostería, caracterizado porque el cilindro en donde se almacena la pasta es de plástico transparente, con un extremo roscado para acoplar indistintamente dos piezas, una de las cuales es un anillo roscado, sin fondo, y con
- 50 topes en su borde inferior externo, y la otra es una tapa roscada con una prominencia externa con rosca en su base y agujereada axialmente.
- 2 - El propio dispositivo perfeccionado para extrusionar pasta de repostería, según la reivindicación anterior, ca-
- 55 racterizado porque la pieza anular sin fondo tiene su rosca interrumpida en dos tramos diametralmente opuestos en relación con dos aletas opuestas de unos discos taladrados que se aplican a dichas piezas apoyándolos contra un galce interior.
- 60 3 - El propio dispositivo perfeccionado para extrusionar pasta de repostería, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se acople a la prominencia roscada de la segunda pieza de acoplo al extremo inferior del cilindro de la pasta una serie de pequeñas boquillas con
- 65 formas diversas de su orificio de salida, sujetándose por medio de una tuerca que se rosca a la mencionada prominencia externa.
- 70 4 - El propio dispositivo perfeccionado para extrusionar pasta de repostería, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el vástago estriado del émbolo



del cilindro, atraviesa a una tapa de la boca de carga que se une al borde superior del cilindro por medio de una rosca de un cuarto de vuelta, terminando el vástago en un pomo sensiblemente plano.

75

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad del Modelo de utilidad definido en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

5 - "UN DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA EXTRUSIONAR PASTA DE REPOSTERIA".

80

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y del dibujo adjunto.

Barcelona, dos de noviembre de mil novecientos cincuenta y seis.

P.A. de D^a Catalina Palmieri Ambrosi,

L. DURAN
P. P.

•57390

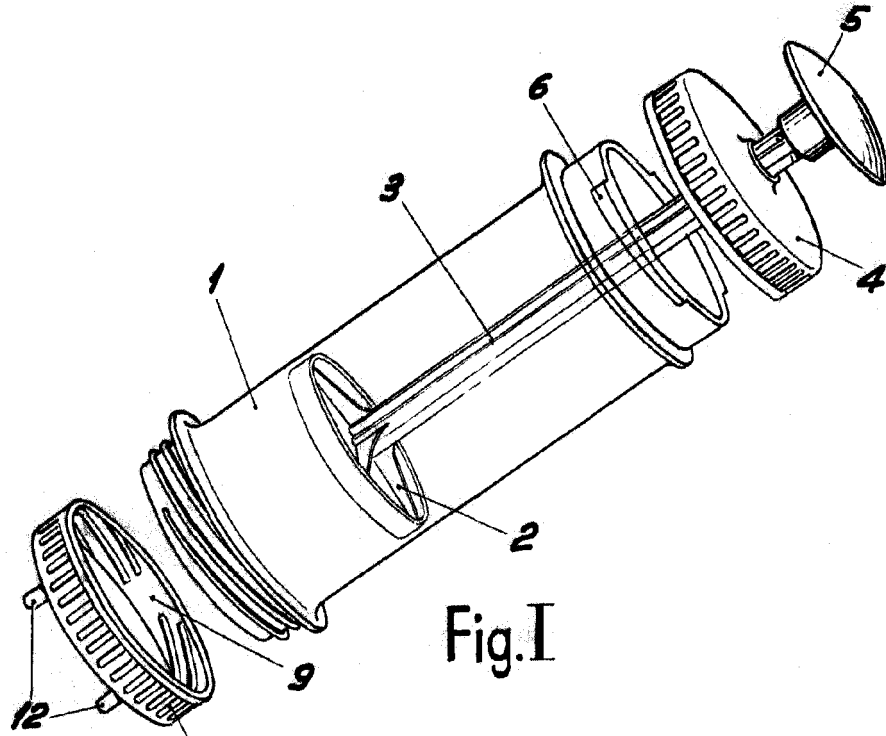


Fig. I

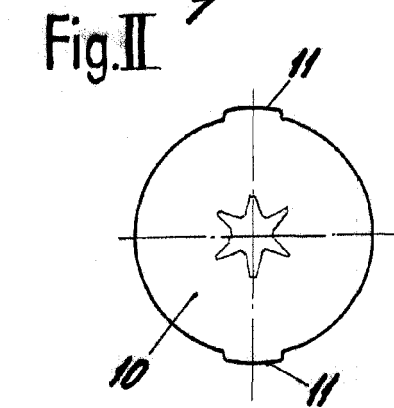


Fig. II

Fig. IV

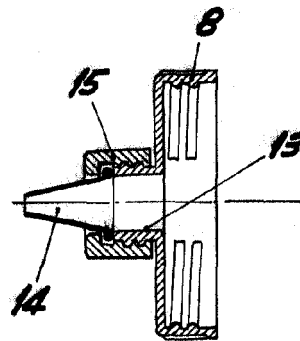


Fig. III

BARCELONA, 2 NOVIEMBRE DE 1956

L. DURAN

p.p.

ESCALA VARIABLE