



• 6 5588

MEMORIA DESCRIPTIVA

del MODELO DE UTILIDAD, por 20 años, solicitado a favor de MODERNAS APLICACIONES DE LA REFRIGERACION INDUSTRIAL, S. A., de nacionalidad Española y constituida de acuerdo con las Leyes Españolas, residente en Barcelona, calle de Consejo de Ciento numero 443, por " UN DULCE HELADO ".

El presente Modelo de Utilidad, se refiere a un dulce helado que se distingue por tener dos gustos distintos, el de la capa superficial y el del núcleo interior.

El dulce helado de que se trata se caracteriza por estar
5 constituido por un núcleo central generalmente una fruta confitada que se recubre de una capa de helado delgada uniforme, que reproduce por tanto la forma exterior de la fruta que sirve de núcleo.

Con ello se consigue presentar a las frutas confitadas
10 rrientes con el atractivo de una capa de helado superficial, que favorecerá su venta en la época veraniega por acompañar el gusto de la fruta el incentivo del helado que habrá enfriado a su vez la fruta soporte.



15 Para facilitar la sujeción de la fruta durante su consumo, cada fruta constituyente de un dulce helado como los descritos va provista de un soporte ligero generalmente de madera o plástico que se introduce en la carne de la fruta.

El recubrimiento de la capa de helado se realizará anterior o posteriormente al hincado de la lámina soporte .

20 Se hará el recubrimiento por inmersión en la masa del helado, con lo que el reparto del mismo por la superficie de la fruta será más uniforme que si se pretende obtener aplicando el helado mecánicamente sobre la superficie de la fruta que constituye el núcleo.

25 Se utilizará como fruta núcleo o soporte, cualquiera de las variedades que normalmente se utilizan para confitar o glacear, bien sean enteras o en forma de trozos.

30 Dichos dulces helados se sirven generalmente envueltos con papel adecuado, con lo que puede realizarse su venta con las necesarias garantías de higiene.

El recubrimiento puede ser de cualquier variedad de los helados conocidos , dando a la capa helada envolvente una mayor o menor consistencia, según la temperatura de congelación de la masa helada que se utiliza.

35 En la hoja gráfica adjunta se representa un caso de realización práctica, aplicado a una pera, del dulce helado objeto del presente Modelo de Utilidad.

40 En la figura se representa un semicorte del dulce, en el que se utiliza como núcleo una pera -1- con el recubrimiento uniforme de helado cuyo espesor se indica en -2- y cuya superficie exterior se aprecia en -3-. Además, se señala el soporte de madera -4- hincado en la parte inferior de la pera por la zona -5-.



1958

Se fabricará el dulce helado objeto del presente Modelo de
45 Utilidad, con los componentes apropiados , pudiendo variar la
forma y naturaleza de sus elementos y cuantos detalles no cam
bien, alteren o modifiquen su esencialidad.

===== N O T A =====

Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:-

1ª.- Un dulce helado, caracterizado por un núcleo central, ge-
50 neralmente una fruta confitada, que se recubre de una capa de
helado de espesor uniforme con lo que se reproduce la forma ex
terior de la fruta del núcleo.

2ª.- Un dulce helado, según reivindicación 1ª., caracterizado
por ir provisto de un soporte ligero que se hince en el núcleo
55 envolviéndose el conjunto con un papel adecuado.

3ª.- Un dulce helado.

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas foliadas
58 y escritas por una sola cara.

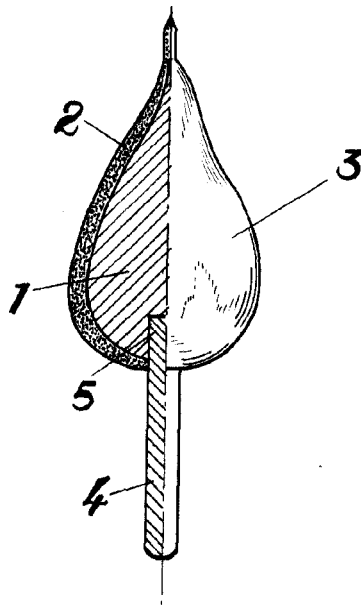
Barcelona, 17 de ABRIL de 1.958.

P. A.

M. LLORI

J. A. Llori

• 6 5588



RESOLUCIÓN 57 DE *Octubre* DE 1958

J. Herrera

Escala variable.