

116116



116116

MEMORIA DESCRIPTIVA
de un Modelo de Utilidad a nombre de :
LUIS SANCHO LOPEZ, de nacionalidad espa-
ñola, domiciliado en Virgen de la Provi-
dencia, núm. 3 (Madrid); por: "REJILLA
PROTECTORA DE TARTAS".

Ha constituido problema, desde siempre, la prepara-
ción y acondicionamiento de tartas para su envasado y transpor-
te, ya que la delicada naturaleza del artículo dificulta sobre-
manera ambas cosas.

5. Estas dificultades se han paliado, en parte, con la
disposición de cajas, preferentemente de cartón, que se acom-
dan en su forma a las tartas y las preservan hasta cierto punto,
pero ni siquiera las cajas representan una solución eficaz y com-
pleta, puesto que, si bien sirven para proteger el producto en
10. circunstancias normales, no bastan para impedir que el conteni-
do se deteriore si, inadvertidamente, se colocan sobre ellas
paquetes u objetos pesados, ya que su resistencia es limitada e
insuficiente.



El presente modelo de utilidad, como su enunciado indica, se refiere a una rejilla específicamente diseñada para proteger las tartas durante su envasado y transporte, la cual, en virtud de su ingeniosa concepción y especiales características, permite improvisar sobre el dulce una zona defensiva de estimable consistencia que le aísla y protege de manera realmente eficaz, haciendo factible su empaquetado y transporte con absoluta desenvoltura y sin temor a golpes o accidentes.

Aunque la dedicación fundamental de la rejilla, es, como se ha dicho, la de permitir el envase y traslado de las tartas en condiciones óptimas de seguridad, también es apta para posibilitar el acondicionamiento de dos tartas, una encima de otra, a efectos de exhibición o de colocación en vitrina ya que cubriendo la inferior con la rejilla, ésta servirá de base y asiento para la de encima sin que la primera se vea afectada con su peso.

Sustancialmente, la rejilla está constituida por una estructura de conformación anular, a modo de aro o corona, alterada por una multiplicidad de tirantes o nervaduras que, cruzadas diametralmente con calculada simetría, forman cuerpo con el anillo y determinan con su conjunto una especie de emparrillado circular.

Todos estos nervios diametrales exceden ligeramente de la circunferencia, formando unos nudos o resaltes en los que, mediante pequeñas charnelas, se articulan sendas patillas que constituyen los puntos de apoyo de la rejilla en su posición funcional, es decir, cuando actúa como el elemento protector que realmente es.

Las patillas, por virtud de sus articulaciones, tienen dos posiciones diferentes: una de plegado o recogida, prevista para la fase de almacenamiento y en la que la configuración de la



rejilla es prácticamente laminar, con lo que ocupa reducidísimo espacio, y otra expandida o abierta en la que su posición es vertical con respecto al anillo básico, formando una especie de cesto o cuerpo cajeadado con el que se cubre y contornea la tarta a proteger.

5.

En la posición de plegado, las patillas aparecen dobladas hacia dentro, en paralelo con los radios de los nervios diametrales y contactando con ellos, mientras que en la posición abierta las propias patillas están distendidas, emergiendo verticalmente del aro fundamental.

10.

Para facilitar la comprensión de cuanto expuesto queda, y a título ejemplario, no limitativo, los adjuntos gráficos ilustran la forma idónea de realización del presente modelo.

Las figuras, puesto que se han representado dos, muestran vistas en alzado y planta de la rejilla cuyo registro preconizamos.

15.

Vemos el anillo, o corona anular (1) que constituye la estructura fundamental, los nervios diametrales (2) que la entrecruzan, las porciones excedentes (3) de estos nervios y las patillas (4) que de ellos nacen, con proyección vertical o facultad de plegado mediante los puntos (5) por los que se articulan en los resaltes (3).

20.

La utilidad del modelo, en su aplicación más idónea, es manifiesta, ya que hasta colocar una tarta en el fondo de una caja y cubrirla con la rejilla para que pueda envolverse y transportarse sin temor, a que golpes o abolladuras del envase más externo perjudiquen al dulce contenido.

25.

Como es natural, las rejillas se prevendrán en proporciones y diámetros variables, ajustados a los tamaños de tartas habituales en mercado.



Asimismo, y en alternativa, se ha previsto la posibilidad de que las patillas no se articulen, sino que nazcan rígidas como prolongaciones de los nudos o resaltes excedentes de los nervios diametrales y proyectadas en vertical con respecto a la arandela o anillo circular de la rejilla.

Serán variables, igualmente, todas las circunstancias de orden secundario y no modificativas, como tamaños, formas, colores, proporciones y materiales empleados, siempre y cuando no alteren en lo sustancial las características que definen al modelo, le tipifican y se reivindican.

REIVINDICACIONES

1.- Rejilla protectora de tartas, caracterizada por comprender una estructura de conformación anular, a modo de aro o corona, cortada por una multiplicidad de tirantes o delgadas nervaduras que, cruzadas diametralmente con espaciamentos simétricos, aparecen solidarizadas con el anillo, formando cuerpo con él, y determinan en su conjunto una especie de emparrillado, habiéndose previsto todos estos nervios diametrales ligeramente excedentes de la circunferencia básica para dar lugar a unos resaltes o pequeñas emergencias en las que, mediante charnelas adecuadas, se articulan, sendas patillas que constituyen los pies o soportes de la rejilla en su posición funcional.

2.- Rejilla, según el punto 1, caracterizada porque las patillas, en virtud de las articulaciones, poseen dos posiciones diferentes, una de plegado o recogida prevista para la fase de almacenamiento y en la que su configuración es prácticamente



laminar, en cuya postura las patillas aparecen dobladas hacia dentro, en paralelo con los radios de los nervios diametrales y contactando con ellos, y otra expandida o abierta en la que la posición de las patillas es vertical con respecto al anillo básico y nacen como prolongaciones de los resaltes de sus nervios proyectadas hacia abajo, para conformar una especie de cestillo o cuerpo cajeado que se dispone invertido sobre la tarta a proteger.

3.- "REJILLA PROTECTORA DE TARTAS"

10. Tal como se describe y reivindica en la presente Memoria Descriptiva que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y de sus correspondientes dibujos.

Madrid, 17 SEP. 1965

CARLOS FERNÁNDEZ CANDELAS
S. P.

116116

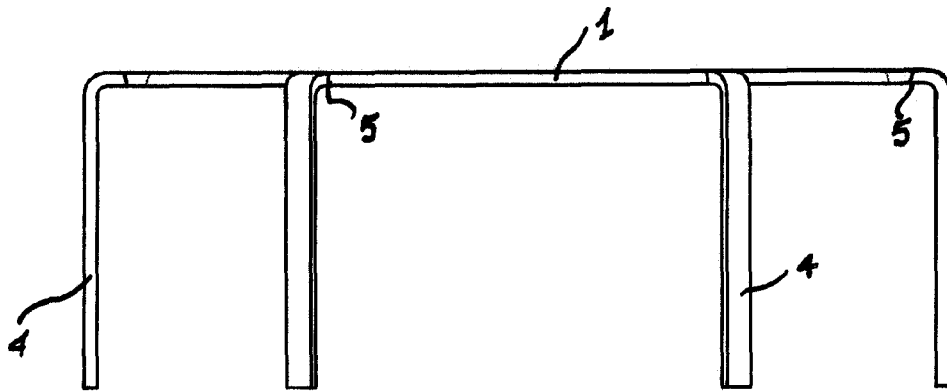


Fig. 1^e

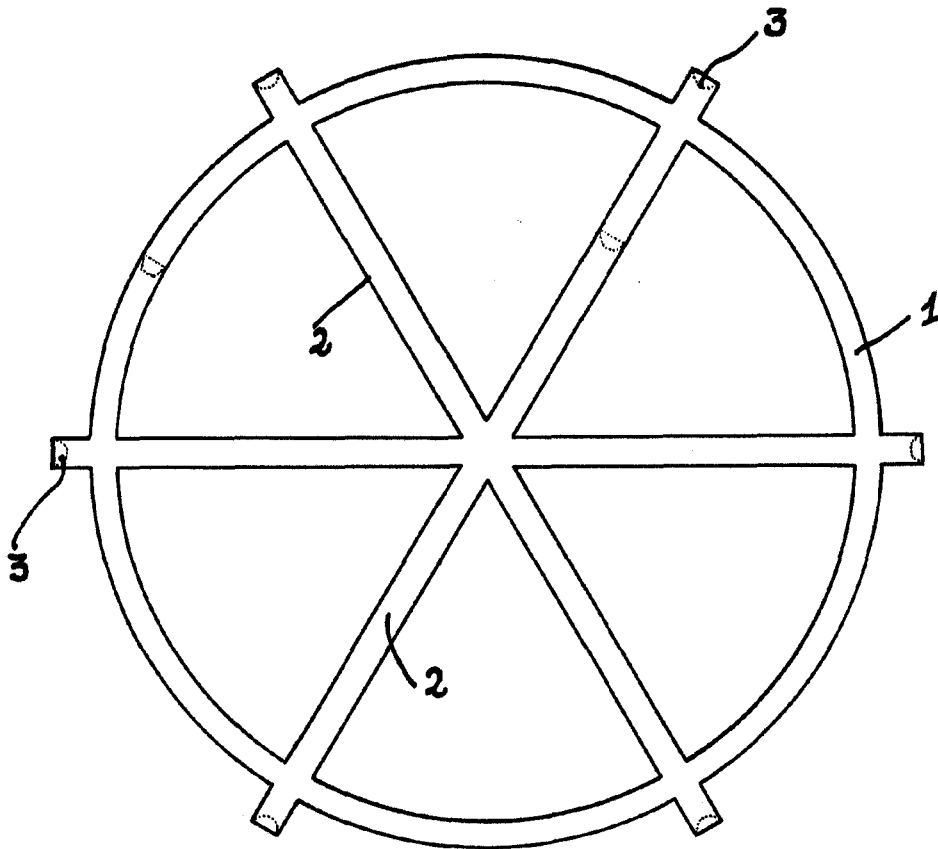


Fig. 2^e

Escala variable

Madrid, 17 de Septiembre de 1965

CARLOS FERNANDEZ CANDELA
P. P.