

119423

MEMORIA DESCRIPTIVA Y DIBUJOS
que se acompañan á la PATENTE DE INTRODUCCION que se soli-
cita á favor de Dn. Carlos Luis CURTET, residente en Barcelona.



P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE ENVASES O RECIPIENTES PARA EL SERVICIO DE HELADOS, MANTECADOS, CREMAS HELADAS Y DULCES ANALOGOS " á favor de Dn. Carlos Luis CURTET, residente en Barcelona (España) Plaza Tetuan nº 10.

La patente de introducción á que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada á garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento nuevo en España, para la fabricación de los envases con que se suministran helados, mantecados, cremas heladas, y toda otra clase de dulces análogos.

Los recipientes que con el indicado fin se fabrican en la actualidad en nuestro país, de una manera especial los de un material comestible, estan simplemente formados por una hoja del producto empleado, arrollada á modo de barquillo ó formando un cono ó cucuracho y ocurre que en los mismos, en ningun caso se obtiene el cierre perfecto de su vértice inferior por lo que á medida que el contenido del mismo se va fundiendo se escurre el líquido resultante hacia la mano que lo sustenta por la abertura que aquel presenta, siendo su empleo poco cómodo y muy desagradable.

Este inconveniente queda resuelto por el procedimiento de fabricación de los mencionados recipientes, que se detalla en esta descripción, procedimiento que es conocido y practicado entre otras varias casas por la Maryland Baking Co de Baltimore (E.E.U.U) la Automatic Cone Co. de Cambridge (Mass E.E. U.U.) y otras



varias de la América del Norte, Francia, Inglaterra y Alemania.

En su esencialidad el procedimiento de que se trata consiste en fabricar los referidos envases ó recipientes, sea cualquiera su forma y tamaño, por molde ó embutido del material empleado al

5. efecto. De esta manera se consigue que tales recipientes no presenten abertura alguna por la que puedan tener lugar la salida del líquido de fusión del producto helado que contienen y su uso resulta así perfectamente cómodo, limpio ó higienico.

Concretada la esencialidad de este procedimiento al hecho de fa-

10. bricar tales recipientes por moldes ó embutido, de entenderse que será variable cuanto se refiera á sus formas, dimensiones, características propias de los mismos y materiales empleados para su fabricación.

Por lo que se refiere á sus formas, podrán ser sumamente varia-

15. bles. Podrán ser en efecto, de forma cónica ó troncocónica, simples ó múltiples; afectando la de vaso plano con una ó más divisiones para formar así dos ó más compartimentos; á modo de platillos, y en general en todas cuantas otras geométricas ó caprichosas se estime conveniente.

20. A título únicamente de ejemplo, no con caracter limitativo, se acompañan en las hojas adjuntas dibujos de algunas de las formas adoptadas para tales recipientes ó envases.

En el caso de la fig. 1, está formado por dos cuerpos sensible-

25. mente cónicos 1-3 y 2-4, acoplados entre sí, divididos en dos compartimentos por un tabique central para poder en esta forma disponer en cada uno de los mismos una clase distinta del helado ó producto análogo de que se trate.

El caso de la fig. 2, es una variante de la anterior en que se

30. tienen dos cuerpos 1 y 2, provistos de una prolongación común 5, asimismo dispuestos para dos clases de helados.

En las figs. 3 y 5, se representan dos envases cónicos análogos



que varían tan solo en su configuración de detalle, y en la fig. 4, el envase dibujado presenta el aspecto de un vaso aplanado de planta rectangular, provisto igualmente de un tabique central 6, que divide su interior en dos compartimentos 7.

5. Como ya se ha dicho, las formas detalladas lo han sido solamente á título de ejemplo, ya que podrán afectar aquellas, cualquier otra conveniente y adecuada, y en todos los casos, los mencionados envases serán de paredes lisas ó presentarán dibujos, como se indica también en las figuras, siendo dichos dibujos cualesquiera y pudiendo ir combinados con los mismos inscripciones de cualquier clase y con cualquier finalidad.

Por lo que se refiere á las dimensiones de estos recipientes serán por lo común las apropiadas para el servicio de una consumación del producto de que se trate, pero también podrían variar en este aspecto.

En cuanto al material de que se fabriquen será por lo general de un producto comestible, ya sea pasta de harina y agua, con ó sin azúcar, perfume ó colorante conveniente, ya de otra composición adecuada, pero igualmente podrían ser de papel, cartón, metálicos, de cristal, de celuloide ó de cualquier otro material apropiado.

Para su fabricación, de acuerdo con este procedimiento, es decir, para obtener dichos envases por moldeado ó embutido, se utilizarán las máquinas y aparatos que se estimen convenientes y que en cada caso dependerá de la clase del material de que se fabriquen aquellas y siendo asimismo variables las operaciones complementarias y de acabado que los mismos requieran.

Además, tales recipientes podrán ir provistos de los elementos accesorios y secundarios que se consideren adecuados para su mejor uso y utilización, pudiéndose citar entre otros varios la disposición en ellos de un sistema de pestañas exteriores que formen canales en los que se recoja el líquido que se escurra á lo largo de los mismos. Las referidas canales pueden afectar diferentes formas



y quedar emplazadas en cualquier lugar adecuado del envase de que se trate como se representa en las figs. 6 á 10, inclusivas, de los dibujos. En los casos de las fig. 6, 7 y 8, la canal 8, queda fermada en el borde superior del envase siendo su perfil variable 5. como claramente se representa en las mismas. En la fig. 9, la pestaña ó saliente 9, que forma la canal 10, va establecida en un punto intermedio del propio envase y en la fig. 10, la pestaña 11, queda dispuesta en su parte inferior.

Además, en aquellos casos en que, por la forma del recipiente 10. resulte este de difícil ó imposible sujeción con la mano, irá facultativamente provisto de una prolongación ó medios adecuados que sirvan de asidero al propio recipiente; tal ocurre en los representados en las figs 9 y 10, de los dibujos que forman por su parte inferior el saliente 12, y este en todos los casos podrá 15. ser variable en su forma y en su tamaño; pero en todos los casos formando parte, como se ha dicho del envase, no siendo por tanto un elemento fijado, clavado ó adaptado al bloque ó masa helada de que se trate.

Como elemento complementario de estos envases puede citarse 20. igualmente la disposición facultativa en los mismos de un recubrimiento que los proteja, junto con su contenido, recubrimiento que podrá ser de papel corriente, papel tela, papel impermeable, celofana, papel de estaño ó de otro material análogo cualquiera, variable en la forma de llevar á cabo tal recubrimiento, en su 25. color, y en los dibujos ó inscripciones que pueda presentar.

En los envases fabricados de acuerdo con el procedimiento descrito, podrán acondicionarse helados comestibles de cualquier clase y composición, obtenidos por los medios y procedimientos más variables, completamente solidificados ó no y en el primer caso 30. de cualquiera forma geométrica ó caprichosa. Además su colocación en tales recipientes se llevará á cabo de acuerdo con la clase y calidad del propio producto, pudiendo utilizarse facultativamente



pinzas ó cucharas con las que cada vez se tome la cantidad de helado que se haya de colocar en el envase y configurandolo al propio tiempo y cuantos otros dispositivos análogos se empleen con idéntico fin.

5. Por último será variable cuanto no altere, cambie ó modifique la esencialidad de la patente descrita.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta patente.

10. 1º. Un procedimiento para la fabricación de recipientes ó envases para el servicio de helados, mantecados, cremas heladas y dulces analogos, que en su esencialidad consiste en fabricar tales envases por moldeado ó embutido del material empleado en su fabricación.

15. 2º. El propio procedimiento en el que los envases ó recipientes fabricados de acuerdo con el mismo pueden ser de cualquier forma, geométrica ó caprichosa, presentando interiormente uno, dos ó más compartimentos para el acondicionamiento de helados de una ó de varias clases y en los casos necesarios una prolongación utilizable como asidero del mismo.

20. 3º. El propio procedimiento en el que los envases ó recipientes fabricados de acuerdo con el mismo presentarán facultativamente en su parte exterior unas ó más pestañas configuradas de manera que constituyan unas canales en que se recojan las gotas del líquido que se escurran del helado y por la parte externa del propio recipiente.

25. 4º. El propio procedimiento en el que los envases ó recipientes fabricados de acuerdo con el mismo irán, exterior ó interiormente, provistos de toda suerte de dibujos ó inscripciones, obtenidos de una manera cualquiera conveniente, y según sea la clase y calidad del material de que se fabriquen.



5º. El propio procedimiento en el que los envases y recipientes fabricados de acuerdo con el mismo serán de una pasta comestible, de papel, carton, celuloide, metálicos, de cristal y en general de cualquier otro material apropiado.

6º. El propio procedimiento en el que los envases y recipientes fabricados de acuerdo con el mismo podrán utilizarse para toda clase de productos helados, sea cual fuere su composición, medios como se hayan obtenido y aparatos y máquinas para ello utilizadas.

7º. El propio procedimiento en el que se utilizarán las máquinas y aparatos apropiados para la obtención de tales recipientes por moldeado ó embutidos de acuerdo, en cada caso, con la clase y calidad del material de que los mismos se fabriquen.

8º. UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE ENVASES Ó RECIPIENTES PARA EL SERVICIO DE HELADOS, MANTECADOS, CREMAS HELADAS Y DULCES ANALOGOS.

Barcelona 7 de Agosto de 1950.

P. A.



FIG. 1

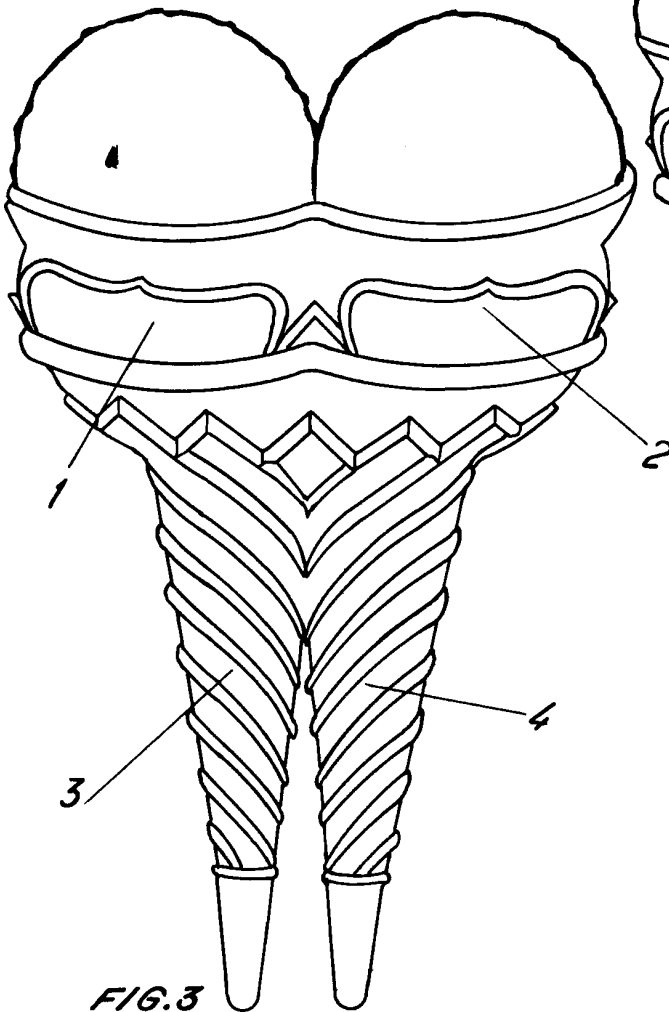


FIG. 2



FIG. 3

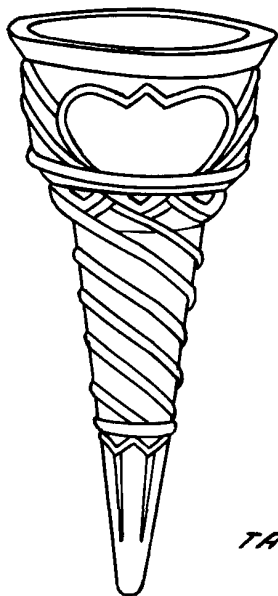


FIG. 5

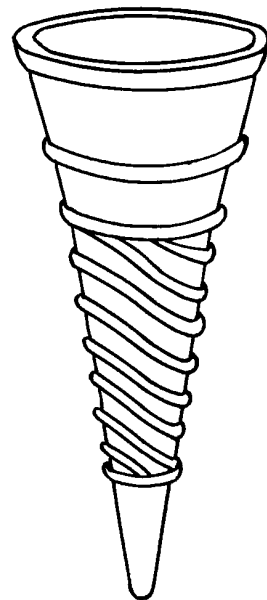
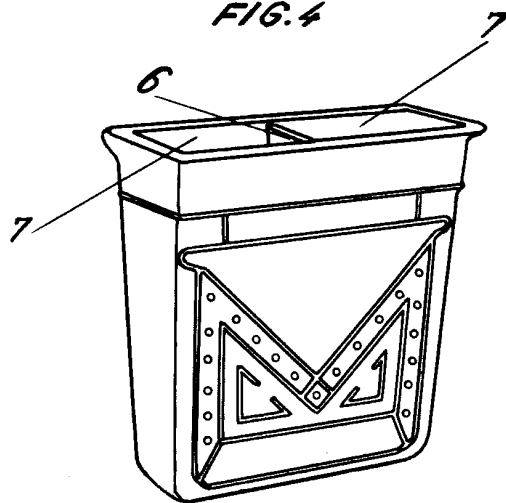


FIG. 4



TAMAÑO NATURAL.



FIG. 6

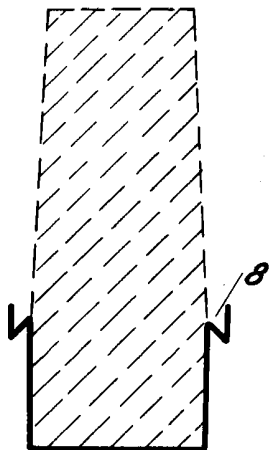


FIG. 8

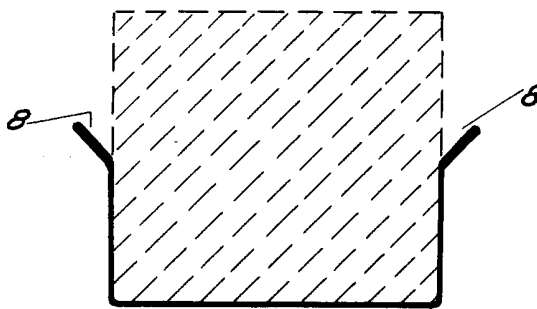


FIG. 7

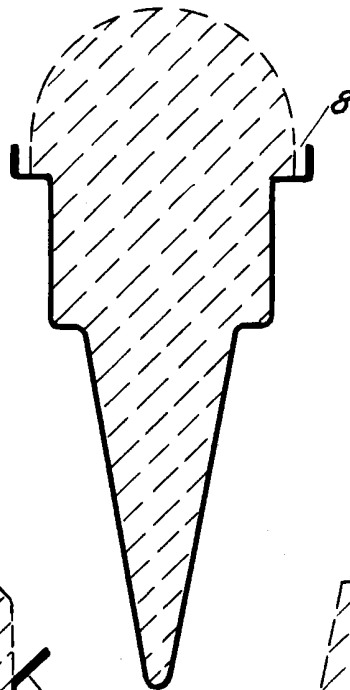


FIG. 9

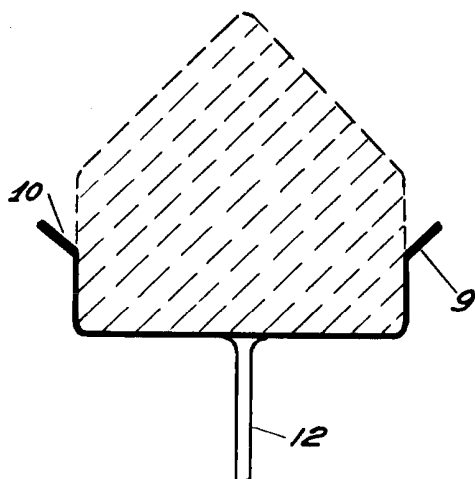
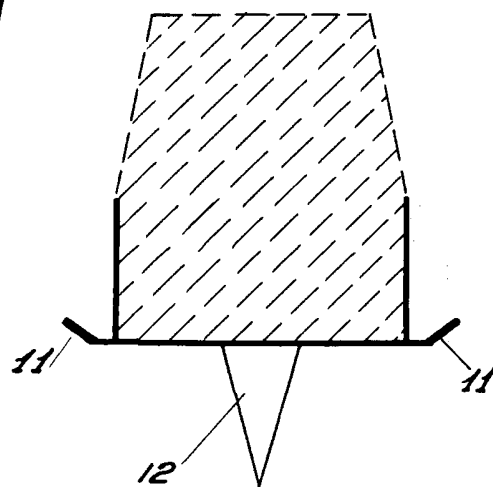


FIG. 10



TAMAÑO NATURAL