



119882

P A T E N T E D E M O D E L O D E U T I L I D A D

por VEINTE AÑOS

a favor de Don Esteban HOM Escudé, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, calle Torrente de las Flores, número 30, p o r :

" UNA GALLETA PERFECCIONADA "

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

1 El presente Modelo de Utilidad tiene por objeto, según
se indica en su enunciado, una galleta perfeccionada. Se tra-
ta concretamente de una galleta, que preferentemente, aunque
no de manera necesaria, pertenecerá al tipo denominado ambro-
5 sía, que presenta una forma general aplanada, de planta rec-
tangular por lo general sensiblemente alargada, y en cuyo
cuerpo, se manera esencial, se han previsto en una o, prefe-
rentemente, en ambas caras, unos surcos rectilíneos dispuestos
en sentido transversal, que constituyen unas zonas debilita-
10 das, a través de las que resulta fácil dividir el conjunto

119882

16



en porciones - iguales entre sí - dotadas de dimensiones que coinciden aproximadamente con las que son habituales en este tipo de productos.

5 Con la indicada disposición, se simplifica en forma muy sensible el proceso de fabricación de la galleta y, especialmente, se reducen las operaciones de empaquetado del producto acabado, resultando, además, mucho más cómodo y fácil la expedición del mismo en cantidades reducidas en el comercio al detall, dado que los distintos bloques almacenados dentro de una caja pueden hallarse protegidos por un envoltorio hermético individual, lo que permite al detallista efectuar la venta separada de estos bloques, sin necesidad de desenvolver las galletas, y, por tanto, sin que las mismas queden expuestas al contacto con el aire ni a posibles contaminaciones.

10

15 Por otra parte, cada bloque puede ser consumido por su adquirente en una serie de ocasiones sucesivas, tan espaciadas como se desee, quedando cubierto y protegido por su envoltorio en los períodos comprendidos entre aquellas. Por último, se comprende que la división del bloque en porciones aptas para el consumo, podrá ser llevada a cabo en forma manual y con toda facilidad, aprovechando la presencia de las zonas debilitadas referidas.

20

Con el único fin de aclarar y puntualizar cuanto queda expuesto, con la presente memoria se acompaña una lámina de dibujos, en los que - en forma esquemática, y, desde luego, sin carácter limitativo de ninguna clase - se ha representado un ejemplo concreto de realización práctica de la galleta perfeccionada que se trata de registrar.

25

En estos dibujos: la figura 1 es una vista en perspectiva del conjunto de la galleta, y la figura 2 es un corte longitudinal del propio conjunto representado en la figura ante-

30



119882

rior.

Refiriéndonos, pues, a los dibujos dichos:

La galleta que se preconiza, que podrá pertenecer a una cualquiera de los tipos conocidos en la actualidad o que en el futuro puedan idearse, adopta esencialmente la forma de un cuerpo aplanado 1, de planta rectangular sensiblemente alargada, y se halla esencialmente dotada en sus caras de unos surcos rectilíneos 2-3, que se corresponden exactamente, originando unas zonas debilitadas que facilitan la división del bloque en porciones, por medios simplemente manuales. En una forma preferente de realización, estos surcos se hallan simplemente dispuestos en sentido transversal, aunque sin grandes inconvenientes podrían también preverse surcos dispuestos en sentido longitudinal, facilitando la división del bloque en ambos sentidos, es decir, permitiendo elaborar bloques de mayores dimensiones en planta, divisibles en porciones de tamaño ideal para el consumo inmediato. Cabría también aunque ello presentará algunas dificultades en el momento de la división, prever únicamente surcos en una de las caras del bloque, siendo la otra cara lisa. Por último, se comprende que los surcos referidos resultarán compatibles con toda clase de relieves y grabados ornamentales, que puedan disponerse en la superficie de la galleta, especialmente, grabados encaminados a delimitar las diferentes porciones comprendidas en la misma, porciones que normalmente serán iguales entre sí, aunque en algunos casos podrán también presentar dimensiones diferentes.

Finalmente, conviene hacer notar que, sin graves inconvenientes, podrían sustituirse las ranuras o regatas dichas por unas alineaciones de orificios de forma circular, alargada u otra cualquiera, constituyendo a modo de un trepado,

119882

16 F



con la misma consecuencia de facilitar la subdivisión del bloque en porciones de dimensiones aptas para el consumo.

5 Restá ya únicamente hacer constar de una manera general y expresa que, como se comprende y es lógico, en la realización práctica de la galleta perfeccionada que ha quedado descrita, cabrá introducir todas aquellas adiciones y modificaciones de detalle que no afecten a lo que constituye la esencialidad del registro que se solicita.

N O T A

10 SE REIVINDICA:

1 - Una galleta perfeccionada, caracterizada por estar formada por un bloque de forma aplanada y planta rectangular, en cuyas bases se han previsto sendas series de surcos rectilíneos, regularmente espaciados y paralelos a dos de sus bordes, que se corresponden exactamente en ambas caras, determinando unas correspondientes zonas rectilíneas debilitadas, que facilitan la división del bloque en porciones por medios simplemente manuales.

20 2 - Una galleta perfeccionada, caracterizada porque los surcos referidos en la reivindicación precedente se hallan dispuestos en sentido transversal, con respecto a la longitud del bloque.

3 - Una galleta perfeccionada.

Consta la presente Memoria Descrip-

119882

16 FEB



tiva de cinco hojas mecanografiadas,
escritas por una sola cara, numeradas
del 1 al 5 y con sus líneas numeradas,
a su vez, de cinco en cinco y de dibujos
anexos.

Barcelona, 16 FEB. 1966,

P. A.

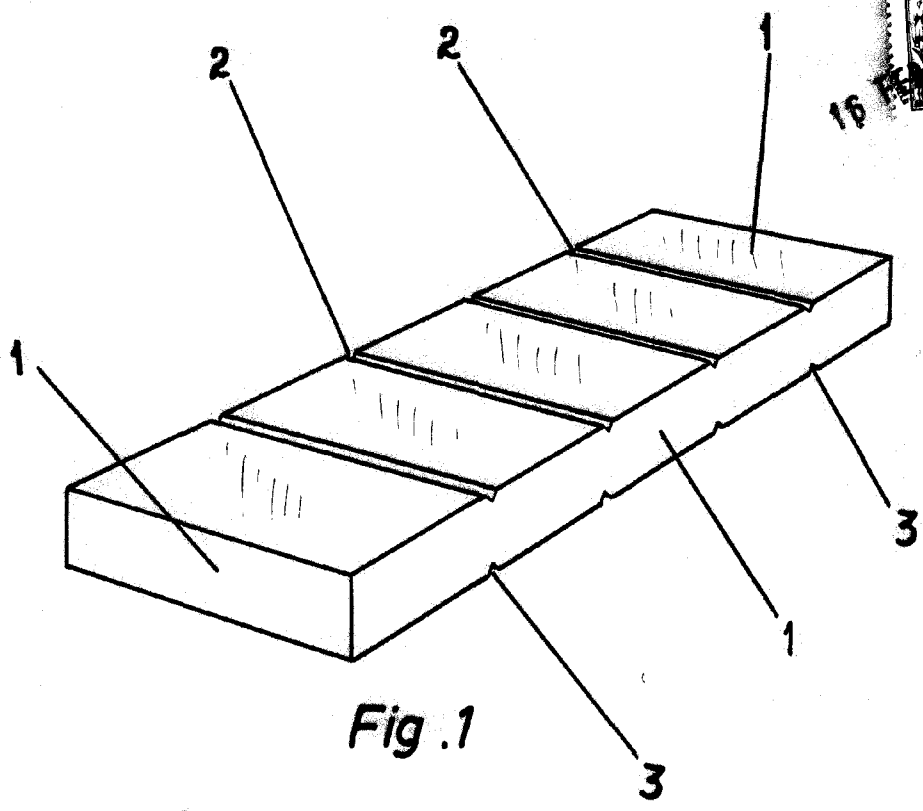


Fig. 1

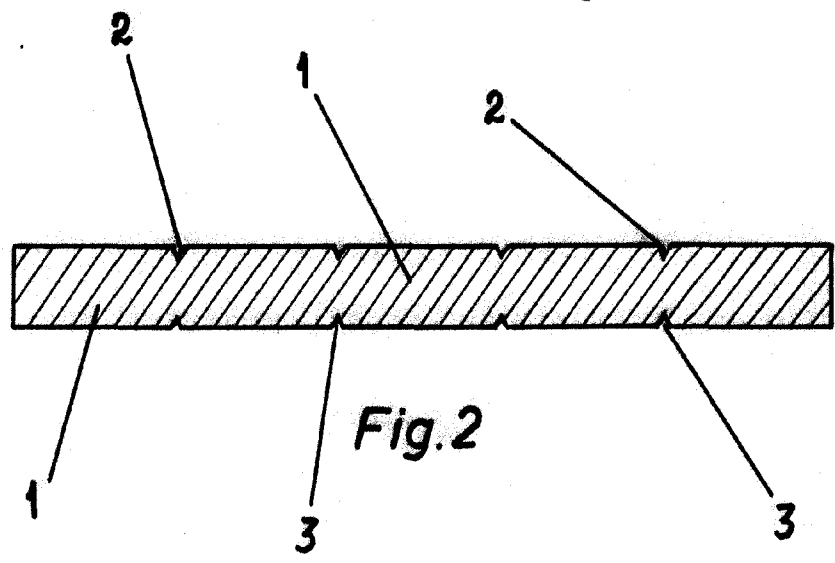


Fig. 2

Barcelona, 16 Febrero 1966
P.A.

Escala variable