

4972

35046



1961

SECCION TECNICA
CLASIFICACION N.º C
CLASE <u>A23</u>
SUBCLASE <u>G</u>

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

por veinte años

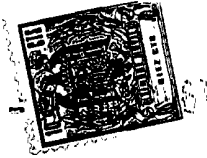
cuyo privilegio se solicita para España,
sus territorios y plazas de soberanía, a
favor de

Agrolimen, S.A.

entidad española, domiciliada en Barce-
lona, Infanta Carlota, 40, relativo a

" HELADO MIXTO "





MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de utilidad, conforme se indica en el enunciado, se refiere a un helado mixto, siendo el helado del tipo en que un mango queda parcialmente ocluido en la masa del mismo, actuando como asidero por su parte exterior.

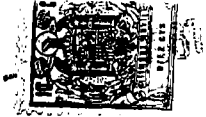
El helado de acuerdo con la actual invención, se caracteriza porque el extremo de la parte de mango ocluida, se constituye en soporte de un núcleo de caramelo, unido solidariamente al mango y alojado en el interior de la masa de helado.

De este modo se aporta una función o efecto nuevo, ya que cuando se ha consumido el helado, queda todavía el caramelo.

Para facilitar la comprensión de todo lo que antecede, se hace referencia seguidamente a la lámina de dibujos que se acompaña a esta memoria, la cual, dado su fin explicativo, deberá considerarse como desprovista de todo carácter limitativo respecto al alcance de la protección legal que se recaba. En el dibujo:

Figura 1 muestra una vista de conjunto de un helado mixto según la invención, en una resolución concreta.

Figura 2 es una vista en perspectiva del mismo



helado, si bien aquí se encuentra parcialmente consumido.

25. En ambas figuras puede observarse el mango 1, que tiene un extremo libre para ser asido por el consumidor, en tanto que el otro extremo queda alojado en la masa de helado 2. Esta disposición es realmente conocida para el tipo de helados llamados "polos".

30. Es característico de la actual invención que la extremidad ocluida del mango 1, presenta un núcleo 3 de caramelo, unido solidariamente al propio mango 1.

El núcleo 3 queda ya visible cuando se ha consumido parte del helado, tal como se indica en la figura 2, y cuando se ha terminado éste, puede procederse cómodamente al consumo de aquel núcleo 3.

Cuanto se ha expuesto no debe suponer impedimento ni limitación alguna para que el helado mixto según la invención, pueda ser realizado con modificación de alguna de sus partes descritas y representadas. De un modo especial y concreto en lo que se refiere a la configuración tanto del helado como del núcleo 3 de caramelo, así como su sabor, color y demás características, que serán las propias para los de su género.

45. Describas, pues, las características y función del helado mixto de acuerdo con la presente invención, debe hacerse constar, en resumen, que en el mismo podrán in-



50. producirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en cuanto a dimensiones, proporciones, forma de relación en las diversas partes, y en cuantas circunstancias accesorias no desvirtúen su esencialidad, que es la que se concreta en las reivindicaciones que siguen.

N O T A

55. Se declaran de novedad, utilidad y propiedad, para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

60. 1. Helado mixto, del tipo en que un mango queda parcialmente ocluido en la masa del mismo, actuando como asidero por su parte exterior, caracterizándose el helado mixto por el hecho de que el extremo de la parte de mango ocluida, se constituye en soporte de un núcleo de caramelo, unido solidariamente al mango y alojado en el interior

65. de la masa de helado.

2. Helado mixto.

70. Todo ello, tal y como se describe y reivindica en la presente memoria, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, y de una lámina de dibujo que la acompaña.

Barcelona a 31 de octubre de 1967.

AGROLIMEN, S. A.
P.P.

M. Jout



Fig. 1

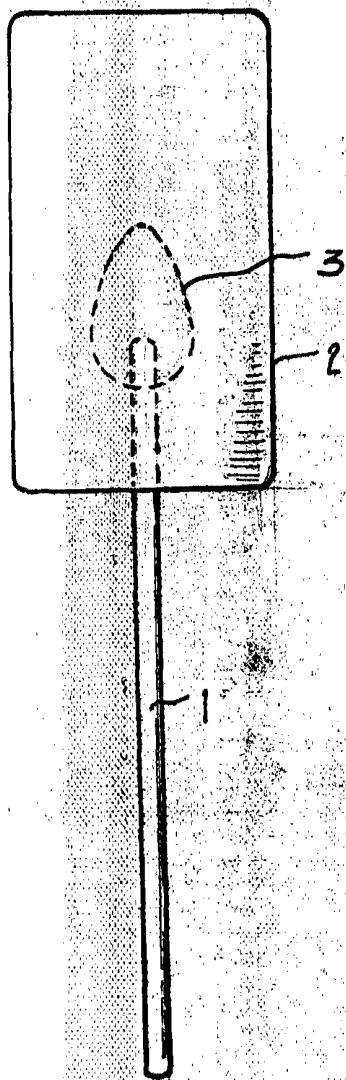
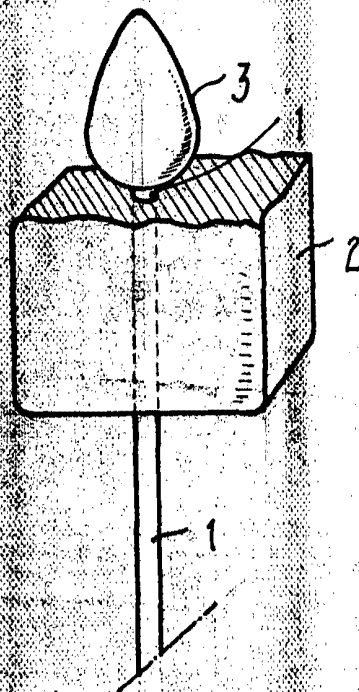


Fig. 2



BARCELONA, OCTUBRE 1967
AGROLIMEN, S. A.
AGROLIMEN, S. A.
P.P.

M. Jout