



142751

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

por "MANGO PERFECCIONADO PARA PRODUCTOS DE CONFITERIA",
a favor de DON JOSE CAMPDERA SALA, de nacionalidad es -
pañola, domiciliado en BARCELONA, calle Diputación, 55,
entlo. 2º.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un mango perfeccionado para productos de confiteria.

Más concretamente, en la invención se ha ideado un mango especialmente destinado para productos de confiteria en general, tales como caramelos, polos, dulces, etc. cuyo mango está integrado en esencia por un cuerpo sensiblemente aplanado de material preferentemente plástico, el cual presenta una zona de asido, exterior al producto, y otra que forma un pito o silbato,



142,01

- que queda incluido en la masa del producto. Ambas zonas quedan delimitadas por una línea de debilitamiento para que una vez consumido el dulce, se logre el desprendido de la zona de asido, de tipo desechable, quedando el
5. resto del asidero que utiliza el niño como silbato o pito.

- Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.
- 10.

En los dibujos :

La figura 1, representa una vista en frontal del mango.

- La figura 2, es una sección longitudinal del mismo, vista por A-A.
- 15.

- Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización un mango integrado por un cuerpo aplanado que integra una zona extrema de asidero 1, y otra zona opuesta 2 que constituye un pito. Esta zona es la que
20. queda incluida en la masa del producto, presentando al efecto la caja 3, embocadura 4, y ventana abiselada 5, contribuyendo estas características, relativas al pito, a un mejor afianzamiento del producto a soportar.

- Una línea de debilitamiento 6, permite la separación por rotura de ambas zonas 1 y 2, a fin de obtener, una vez consumido el producto, un pito o silbato.
- 25.



La invención, dentro de su esencialidad, se puede llevar a la práctica en otras formas de realización, que difieran en detalle de la expuesta en la descripción a título de ejemplo y a las cuales alcanzará indudablemente la misma ventaja que se desea obtener.

5.

Se podrá pues construir arbitrariamente en forma y tamaño, con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.



112751

N O T A

Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones.

5. 1.- Mango perfeccionado para productos de confitería, caracterizado esencialmente por el hecho de estar constituido por un cuerpo alargado, la mitad del cual conforma la caja de un pito, con embocadura extrema y ventana abiselada, mientras que el resto del cuerpo constituye la zona asidero propiamente dicha, que limita con la antes descrita a través de una línea transversal de debilitamiento del material, para permitir su fraccionado.
10. 2.- Mango perfeccionado para productos de confitería.
15. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 4 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola hoja, acompañadas de los dibujos correspondientes.

Madrid, a 31 OCT 1968

p.a.

Fig. 1

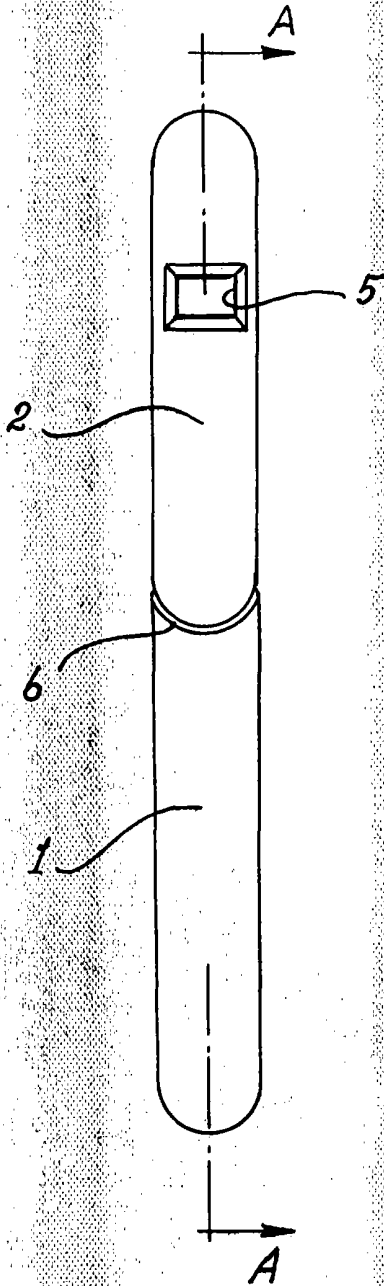
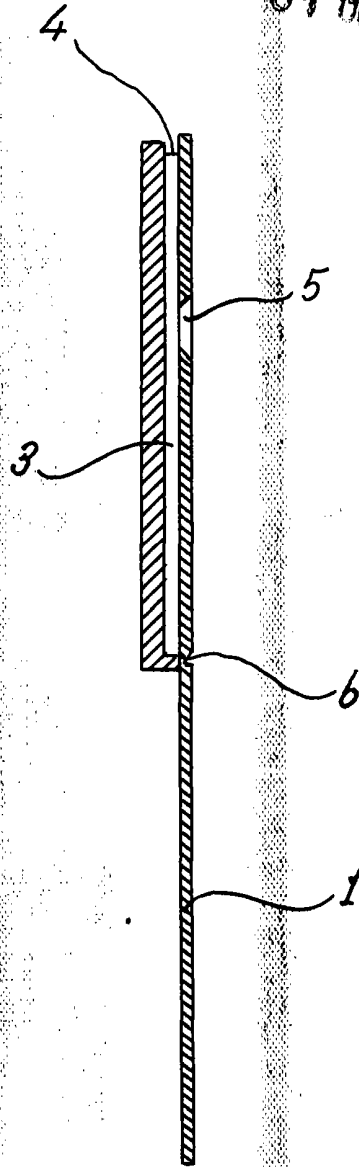


Fig. 2



31 OCT. 1963

31 OCT. 1963

Madrid

p.p. Jaime Isern