

24 MAY 1969

128886

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un.....

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: CHOCOLATES LOYOLA S.A., de nacionalidad
española.

RESIDENCIA: OÑATE (Guipuzcoa).....

ENUNCIADO: "MOLDE PERFECCIONADO PARA CHOCOLATINAS"

Prioridad: Patente..... n.º..... del.....



1 La presente memoria descriptiva tiene como fin la
declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio
de explotación industrial y comercial, exclusivo en el territo-
rio nacional, de un Modelo de Utilidad, de acuerdo con la vi-
5 gente Legislación, que como el enunciado indica se trata de
"MOLDE PERFECCIONADO PARA CHOCOLATINAS".

 La continua evolución en todos los órdenes de la
industria, especialmente en estos últimos años, ha conducido
a la consecución de una mejor presentación en los bienes de
10 consumo. Ante esta evolución la industria dedicada a la pro-
ducción de chocolate y sus derivados, ha tenido que mejorar
no solo la calidad y cantidad de su producción sino que tam-
bien ha tenido que mejorar su aspecto exterior. Dado que es-
tos productos se logran generalmente por solidificación de la
15 pasta en el interior de moldes, éstos deben estar realizados
de tal forma que el producto en ellos solidificado obtenga el
relieve o forma deseada.

 Nuestro invento está relacionado con los anterior-
mente mencionados moldes para la conformación de chocolatinas.
20 Nuestros moldes son hechos de una sola pieza en forma de reci-
piente cuyo fondo presenta una serie de celdillas en relieve,
delimitada su forma por unos nervios trazados normalmente en-
tre sí, conformado por embutición en chapa de acero inoxid-
able, sin presentar ningún tipo de soldadura en su conformación.

25 Mediante las celdillas se logra dar la forma pro-
pia del chocolate, a la vez que se le da la presencia desea-
da.

 El molde tiene un cuerpo o recipiente principal
en forma de tronco de pirámide rectangular invertida, cuya ba-
30 se menor o fondo del molde en este caso, está formada por una



1 serie de celdillas con forma propia y característica. A lo
largo de todo el perímetro lleva un reborde para su mejor ma-
nejo.

5 Para comprender mejor la naturaleza del presen-
te invento, nos remitiremos en la descripción al plano adjunto
el cual nos muestra una forma preferente de realización indus-
trial la cual es susceptible de cuantas modificaciones de de-
talle que no alteren su fundamento.

10 La figura 1 es una vista en planta del molde en
la que se aprecia la distribución de las celdillas.

La figura 2 es una vista en alzado del molde
seccionado a la altura de sus nervios transversales.

La figura 3 es una vista de perfil en sección
longitudinal por una de las filas de celdillas.

15 La figura 4 es una vista auxiliar en alzado que
representa una sección transversal del molde por una de las
filas de celdillas, pudiéndose ver en ellas la forma transver-
sal de las mismas.

20 La figura 5 es una vista auxiliar de perfil que
representa una sección longitudinal del molde dada por uno
de los nervios.

En ellas se anotan las siguientes particularida-
des:

- 25 N°1 .- Recipiente principal
N°2 .- Celdilla
N°3 .- Nervio longitudinal
N°4 .- Nervio transversal
N°5 .- Reborde

30 El molde está conformado por embutición en una
sola pieza y sin soldaduras de ningun tipo, constituido prin-



1 cipalmente por un recipiente principal (1) en forma de tronco
de pirámide invertida, cuya base menor, en este caso el fon-
do del molde, está formada por varias celdillas (2) en relie-
ve, delimitada cada una de ellas por los nervios longitudina-
5 les (3) y por los transversales (4).

Cada tipo de molde puede presentar cualquier con-
figuración de la celdilla (2), según cual sea el dibujo que
una vez solidificados presente los chokolatines, así como
los nervios longitudinales (3) y los transversales (4).

10 Todo el contorno del molde está rematado por un
borde (5) que enmarca el recipiente principal (1) y sirve
para poder manejar con facilidad el molde.

15 Vertiendo en el interior del recipiente princi-
pal (1) la pasta de chocolate en estado pastoso, ésta ocupa
todos los resquicios de las celdillas (2), marcándose en di-
cha pasta los nervios longitudinal (3) y transversales (4),
que delimitan a las chokolatinas una vez solidificada .

20 Descrita suficientemente la naturaleza del pre-
sente invento así como su realización industrial, solo cabe
añadir que en su conjunto y partes constitutivas del mismo es
posible introducir cambios de forma, materia y disposición
en cuanto tales alteraciones no desvirtuen su fundamento.

25 El solicitante, al amparo de los Convenios In-
ternacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el dere-
cho de extender esta demanda a los países extranjeros, si
fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presen-
te solicitud.

N O T A

30 El presente Modelo de Utilidad que se solicita
como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vi-

24



1 gente Legislación sobre Propiedad Industrial, deberá recaer
sobre "MOLDE PERFECCIONADO PARA CHOCOLATINAS", en todo de a-
cuerdo con las siguientes

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

5 1°.- Molde perfeccionado para chocolatinas, ca-
racterizado porque está realizado en una sola pieza embutida,
de acero inoxidable, formando un recipiente en forma de tron-
co de pirámide rectangular invertido y cuya base menor o fon-
do, está conformado en pequeñas celdillas delimitadas por unos
10 nervios entrecruzados normalmente entre sí, siendo la planta
de estas celdillas rectangular y su fondo emerge ligeramente
configurando un tronco de pirámide de muy pequeña altura.

2°.- "MOLDE PERFECCIONADO PARA CHOCOLATINAS".

15 Según queda sustancialmente descrito en la pre-
sente memoria descriptiva que consta de cinco hojas mecanogra-
fiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes
dibujos.

Madrid, a 24 Mayo 1.969

El Agente Oficial

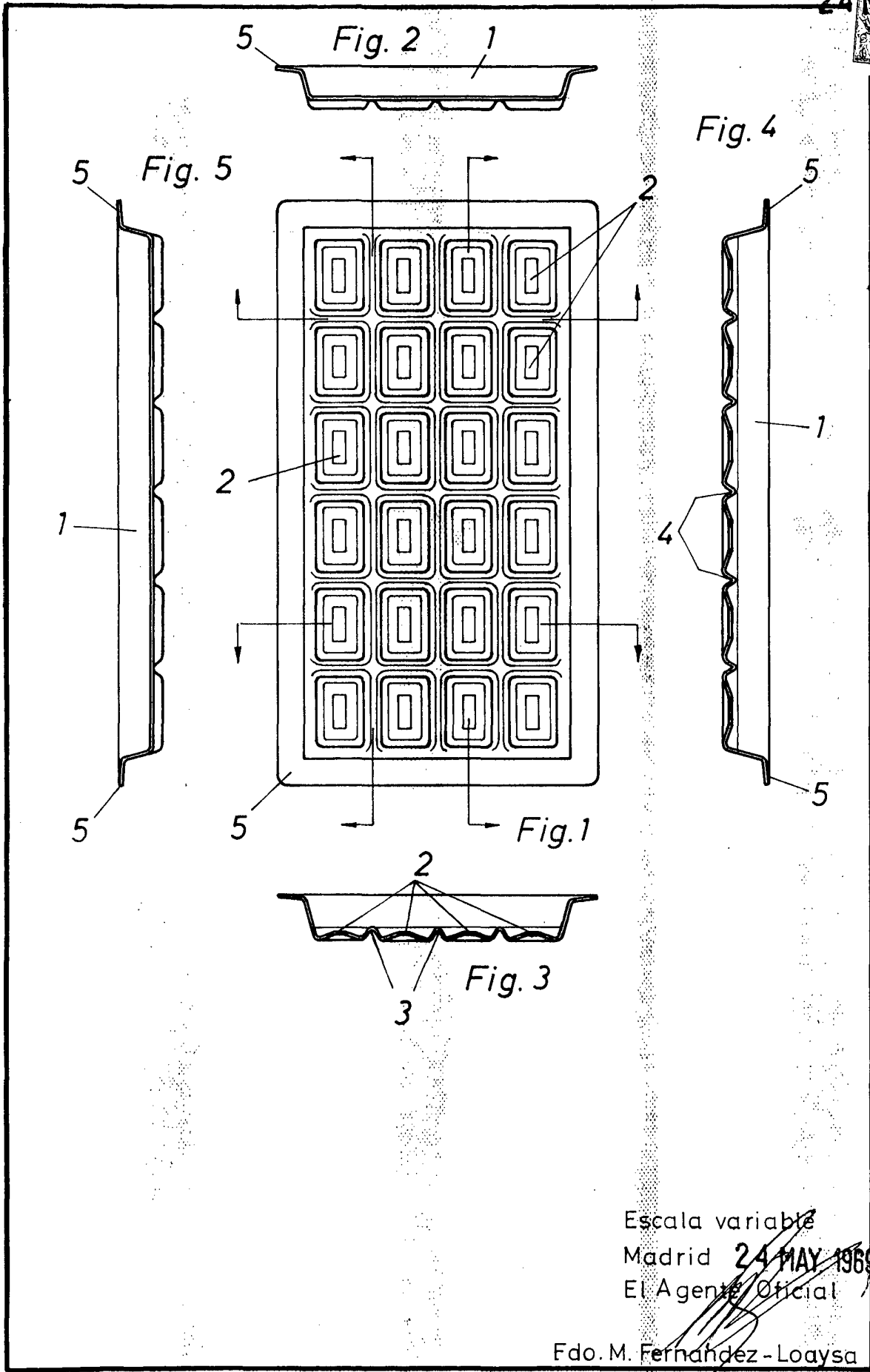
20

MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON

25

30

24 MAY 1969



Escala variable
Madrid 24 MAY 1969
El Agente Oficial

Fdo. M. Fernández-Loaysa