



6 JU

152055

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

a favor de Don Emile PONS, de nacionalidad francesa, residente en Lyon (Ródano, Francia), 18 Rue Denfert Rochereau, por "MOLDE PARA LA PREPARACION DE DULCES HELADOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

- La invención se refiere a un molde para la preparación de dulces helados, caracterizado por el hecho de comprender una cubeta plana, abierta por su parte superior horizontal, dentro de la cual se deposita un bastoncillo, así como una crema helada cualquiera, antes de colocar el conjunto dentro del compartimiento de congelación de un refrigerador. El bastoncillo ocupa una posición oblicua y se apoya por su extremo más bajo sobre un embutido previsto en la parte inferior del molde.
- 5.
  - 10.





5. La experiencia muestra que en ciertos casos, es decir, cuando los bastoncillos son hechos de un material ligero y cuando la crema presenta una densidad suficiente, sucede que el bastoncillo tiene tendencia a flotar.

10. Según un modo de realización preferido de la invención se evita este inconveniente utilizando, como anteriormente, un bastoncillo de forma normalizada y una cubeta provista de un borde de apoyo en uno de sus extremos y un embutido de soporte en el opuesto, pero previendo que este embutido se extienda, parcial o totalmente, por encima del extremo interesado del bastoncillo.

15. En una primera variante posible, el embutido está constituido por una parte entrante del borde superior de la cubeta, si bien el bastoncillo, que tiende a flotar, no puede subir sino hasta topar debajo de este embutido.

20. Según otra variante posible, la parte principal del embutido está situada cerca del fondo de la cubeta, es decir que se coloca sobre él el extremo del bastoncillo, mientras que encima de esta parte principal se elevan dos tabiques verticales entre los cuales se encuentra apretado el extremo del bastoncillo. Para facilitar la retención del bastoncillo en posición, se puede conferir a estos tabiques una forma ligeramente en contradespulla.

25.

El dibujo anexo, dado a título de ejemplo no





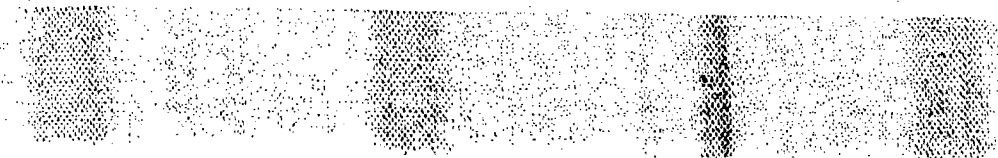
llo. Por el contrario, la invención asegura una gran comodidad de empleo, puesto que le son convenientes los bastoncillos planos -2-, perfectamente hormalizados, con bordes -7- rectilíneos y un ancho -8- y grueso -9- constantes en toda su longitud.

5. El molde -1- puede ser hecho de metal embutido o de material plástico inyectado. En planta tiene un perfil cualquiera, que depende de la forma deseada para el helado, En el ejemplo ilustrado se ha supuesto que este perfil en planta es triangular curvilíneo, El molde comprende un fondo plano -5-, rodeado por un borde -3- que presenta un ángulo de despulla -10-, suficiente para asegurar un buen desmoldeo.

10. De acuerdo con una de las particularidades de la invención, el borde -3- comprende, próxima al fondo -5- y a uno de los extremos del mismo, una parte entrante que define un embutido interno -4-, sobrepasado por un fondo -6- que se encuentra colocado aproximadamente a media altura en el reborde -3-.

15. Para utilizar este molde es suficiente colocar el bastoncillo -2- de manera que su extremo inferior repose sobre el fondo -6- del embutido -4- (Fig.3), mientras que por el opuesto se apoya sobre el borde superior del molde -1-. El bastoncillo -2- ocupa, de esta manera una posición oblicua, y se llena el molde -1- con la crema helada antes de colocar el conjunto en el congelador.

20. Según la densidad de la crema líquida utilizada y del material que constituye el bastoncillo -2-, pue-





de suceder que este bastoncillo tenga tendencia a flotar sobre el líquido. Para evitar este inconveniente se prevén dos variantes de realización posibles, representadas respectivamente en las figura 4 a 7 y 8 a 10.

5. El molde representado en las figuras 4 a 7 comprende una cubeta -1- cuyo fondo plano -5- está rodeado por un borde provisto, cerca de un extremo, de una muesca superior -10-. En esta cubeta se coloca un bastoncillo -2- de forma rectilínea normal.

10. En el extremo opuesto de la cubeta se ha previsto un embutido entrante -20-, situado en la parte superior del borde -3-. Este embutido define principalmente un borde inferior -21- bajo el cual es susceptible de venir a apoyarse el extremo correspondiente -22- del bastoncillo -2-, si este último tiene tendencia a flotar cuando se vierte en el molde una crema helada -23-.

15. El embutido entrante -20- puede ser obtenido en la práctica definiendo sobre el borde de la cubeta y en la proximidad del fondo -5-, una porción -24- del borde -3- que sobresale hacia el exterior.

20. El funcionamiento es el siguiente:

25. Cuando la cubeta -3-5- está vacía, el bastoncillo -2- puede ser depositado en ella en la posición oblicua ilustrada en la figura 4. Su extremo -22- toma entonces, apoyo sobre el fondo -5- mientras que, por el opuesto es sostenido por la muesca -10-.

Quando la cubeta -3-5- contiene una crema -23-



5. en la que el bastoncillo -2- tiene tendencia a flotar (figura 6), el extremo -22- del mismo toma apoyo bajo el embutido entrante -20-, tal como se halla esquemáticamente por la flecha -25-. Colocado el conjunto en un refrigerador, se obtiene, después de la congelación, un dulce helado -26- que es demoldeado como se representa en la figura 7. Para ello es suficiente elevar el extremo sobresaliente del bastoncillo -2- tal como se indica mediante la flecha -27-, y luego tirar oblicuamente en el sentido de la flecha -28-.

10. Para facilitar esta operación, puede ser ventajoso conferir al borde -3- una forma oblicua, obocinada hacia arriba, por debajo de la muesca -10-, tal como se representa en las figuras 4, 6 y 7.

15. En las figuras 8 a 10 se ha representado otro modo de realización posible de un molde según la invención. Esta vez se utiliza un embutido -4- inferior, pero se prevé dos tabiques verticales -29- que lo rebasan lateralmente. Estos tabiques se extienden por encima de la cara superior del embutido -4-, entre los cuales se aloja el extremo -22- del bastoncillo -2-. Para evitar que este último flote se puede conferir a las caras enfrentadas de los tabiques -29- un perfil ligeramente en contrapulla que permite el engatillamiento del extremo -22-, o bien conservar en las paredes -29- unas caras enfrentadas lisas y verticales, pero eligiendo entonces se separación -30- de manera que definan un ligero apriete del extremo -22-, cuando este último es aplicado a

20.

25.



presión sobre el embutido -4-.

5. En los dos casos el extremo -22- está retenido firmemente sobre el embutido -4-, si bien esta variante conviene igualmente a la eventualidad en que el bastoncillo -2- tenga tendencia a hundirse por su propio peso en el seno de la crema -3-.

10. La descripción que procede no ha sido dada sino a título de ejemplo no limitativo, pero no se saldría del dominio de la invención reemplazando los detalles de ejecución descritos por otras disposiciones equivalentes. En particular, no se saldría del cuadro de la invención realizando la cubeta -3-5- según un perfil cualquiera, con fines utilitarios o decorativos.

N O T A

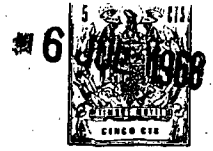
15. Se reivindica como objeto de este modelo de utilidad:

20. 1. Molde para la preparación de dulces helados, caracterizado por el hecho de estar formado por una cubeta plana y abierta por su parte superior horizontal, dentro de la cual se deposita un bastoncillo así como una crema helada líquida cualquiera, antes de colocar el conjunto en el compartimiento de congelación de un refrigerador, ocupando el bastoncillo una posición oblicua y tomando apoyo por su extremo más bajo



contra un embutido previsto en uno de los extremos de molde, mientras que este mismo bastoncillo es puesto, en el extremo opuesto de la cubeta, sobre la cima del borde de la misma.

5. 2. Molde para la preparación de dulces helados, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el embutido entra en el interior de la cubeta en la vecindad del fondo de la misma, estando su cima situada aproximadamente a media altura del borde.
10. 3. Molde para la preparación de dulces helados, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el embutido entrante está situado en la parte superior del borde y define un borde inferior bajo el cual es susceptible de venir a apoyarse de abajo arriba el extremo correspondiente del bastoncillo.
15. 4. Molde para la preparación de dulces helados, según las reivindicaciones 1 y 3, caracterizado por el hecho de prever, en proximidad del fondo y por debajo del embutido entrante, una porción del borde que sobresale hacia el exterior.
20. 5. Molde para la preparación de dulces helados, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que dos tabiques verticales sobresalen lateralmente por encima del fondo superior del embutido.
25. 6. Molde para la preparación de dulces helados, según las reivindicaciones 1, 2 y 5, caracterizado por el hecho de que las caras enfrentadas de los tabiques tienen un perfil ligeramente en contradespulla.



7. Molde para la preparación de dulces helados, según las reivindicaciones 1, 2 y 5, caracterizado por el hecho de que los tabiques tienen caras enfrentadas lisas y verticales, mientras que su separación es ligeramente inferior al ancho del botoncillo.

5.

8. Molde para la preparación de dulces helados, La presente memoria consta de nueve hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 6 de julio de 1968

Emile PONS

p.a.

**L. PONTI**  
**EE**

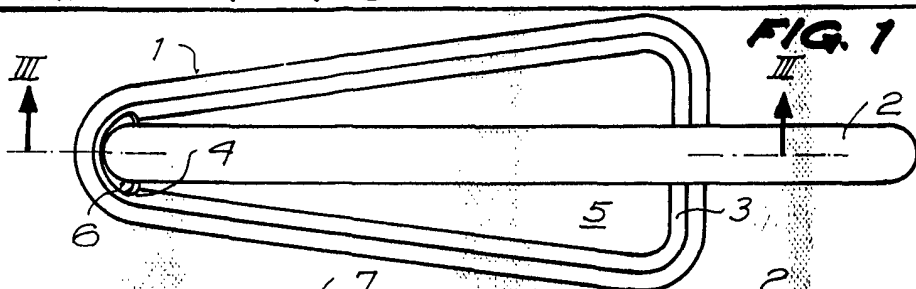


FIG. 1

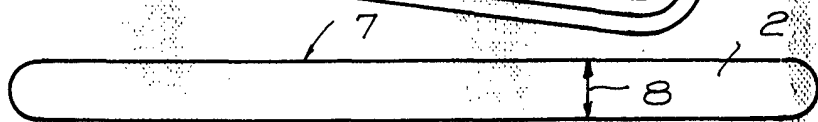


FIG. 2

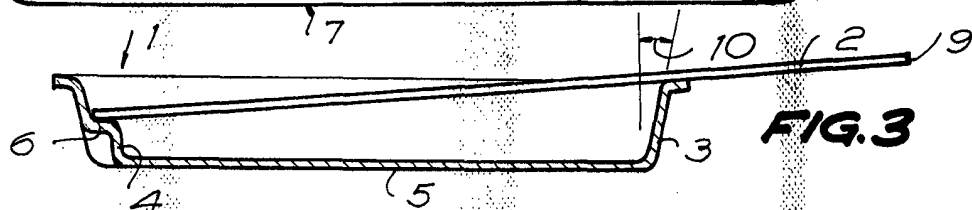


FIG. 3

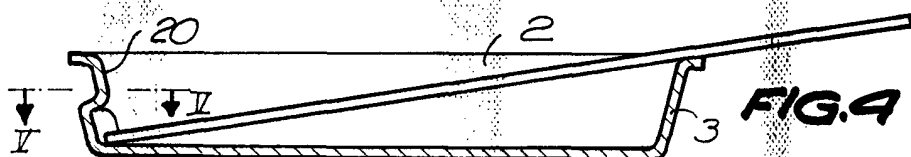


FIG. 4

FIG. 5

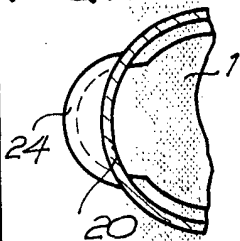


FIG. 6

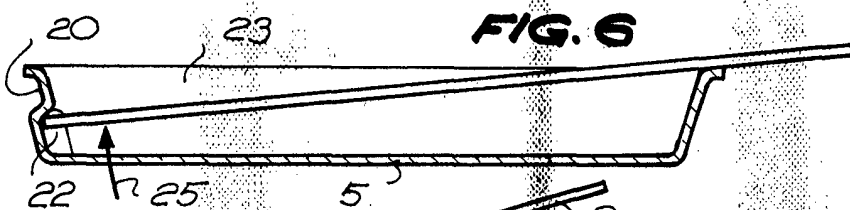


FIG. 7

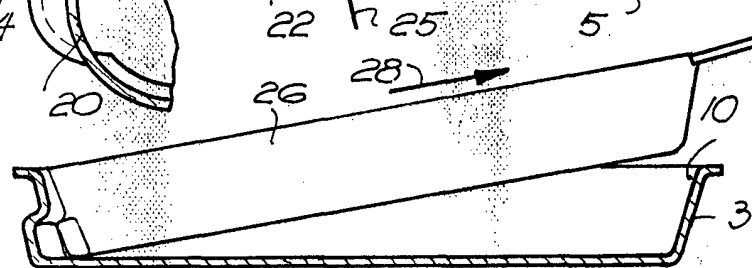


FIG. 8



FIG. 9

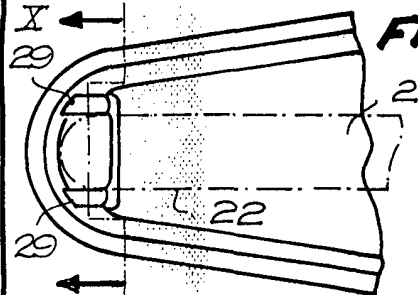
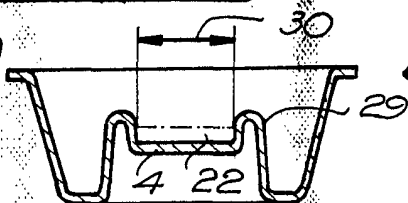


FIG. 10



10274/1

BARCELONA, 6 de julio de 1968

EMILE PONS

P.A. I. PONTI

EP