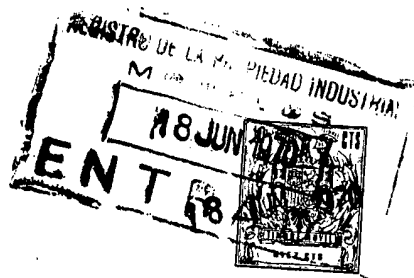


159498



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A23</u>
SUBCLASE <u>G</u>

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

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

D. PEDRO MAURI ROCA

de nacionalidad española, domiciliado en
Barcelona, calle Moncada, núm. 21, rela-
tivo a:

"SOPORTE PARA DULCE"

=====



MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un soporte para dulce, ideado para facilitar la correcta disposición del propio soporte respecto al dulce, además de proporcionar una

5. uniformidad en la fabricación de tales productos compuestos, con todo lo cual es factible una adecuada aplicación de una hoja envolvente. - - - - -

El expresado soporte para dulce se caracteriza por el hecho de estar constituido por un vástago recto que, en

10. uno de sus extremos forma una incurvatura a modo de cayado, mientras en la restante parte extrema posee una pluralidad de prominencias, y por un disco con orificio central pasante y unos resaltes anulares junto a la periferia de una de sus caras, todo ello de manera que en la oquedad cónica alargada

15. de un molde para dulces, situado con su base abierta en la parte superior, se coloca vertical y axialmente el citado vástago, pasando por el orificio central del referido disco situado junto a la citada base, y con su cara provista de resaltes en la parte inferior, de suerte que al ser verti-

20. da en el molde la masa fluida del dulce, el disco en cuestión queda flotando en su superficie, al tiempo que el vástago queda parcialmente prendido en la citada masa al solidificarse, en tanto que la restante parte queda emergiendo con su cayado, por lo que el disco determina el centrado y

98 JUN



la penetración del vástago en el dulce. - - - - -

Otros objetos y características de la invención se irán dando a conocer en detalle a lo largo de la descripción que sigue, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos: - - - - -

5.

Figura 1, representa, en alzado y parcial seccionado, el presente soporte antes de ser colocado en el interior de un molde para dulces. - - - - -

10.

Figura 2, representa el soporte de la figura anterior, aplicado dentro de un molde para dulces. - - - - -

15.

El soporte para dulces objeto de este invento, consta de un vástago 1 que forma una parte recta 2, que puede ser de sección circular, poligonal o de otra forma, que en un extremo posee una incurvatura 3 a modo de cayado, y en la parte próxima al restante extremo, unas prominencias radiales 4. - - - - -

20.

Además, dicho soporte consta de un disco 5 con orificio central 6, y que en una de sus caras forma una leve depresión 7, mientras la restante cara 8 es plana y dotada de dos resaltes anulares 9 junto a su periferia. - - - - -

25.

Para la fabricación de los dulces en cuestión se emplean moldes 10 con oquedad cónica alargada, dispuesta en verticalidad de manera que el vértice se halle en la parte inferior. - - - - -

La preparación de los dulces se efectua de la siguien-



te manera. En el interior del molde 10 se vierte una cantidad dosificada de una masa fluida 11 de un determinado dulce, tal como de caramelo, de chocolate o de otra materia, y seguidamente se aplica también en su interior el soporte objeto del invento. - - - - -

5.

El mencionado soporte se coloca en el molde 10 teniendo el vástago 1 introducido por el orificio 6 hasta el nivel adecuado, donde queda retenido a fricción. En tales condiciones, el disco 5 queda flotando en la superficie de la masa 11, dada su menor densidad, con lo que el conjunto del soporte adopta igual postura flotante. La cara del disco 5 en contacto con la masa 11 es la dotada de resaltes 9. - -

10.

En consecuencia, el efecto flotante del disco 5 se traduce además, en el correcto centrado axial del vástago 1, y en la adecuada profundización del mismo dentro de la masa fluida 11, respecto a la altura total H de la misma. -

15.

Al solidificarse la masa 11, el vástago 1 queda prendido en la misma, con retención firme por medio de sus prominencias 4 que evitan el deslizamiento, con lo que el artículo resultante puede ser extraído del molde 10 mediante tracción por medio del propio vástago 1. - - - - -

20.

Finalmente se envuelve el dulce mediante una hoja protectora y decorativa al efecto, de manera que su contorno queda recogido en la parte exterior del disco 5, o sea en su cara 7, formando un florón alrededor del vástago 1. La parte emergente del vástago 1 permite un cómodo asido del dulce, además de proporcionar al conjunto un aspecto como

25.



de sombrilla plegada. - - - - -

De la anterior descripción se deducen las peculiaridades y ventajas del soporte de referencia, debiéndose hacer notar además que la presencia del mismo facilita la labor de fabricación del dulce con su vástago, comparativamente con otros procedimientos de ejecución más lenta por la necesidad de centrar y ajustar la profundidad del soporte por otros medios menos eficaces. - - - - -

Descritas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma que es la que se resume y concreta en las reivindicaciones que siguen. - - - - -

15.

N O T A

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

1.- Soporte para dulce, caracterizado por el hecho de estar constituido por un vástago recto que, en uno de sus extremos, forma una incurvatura a modo de cayado, mientras en la restante parte extrema posee una pluralidad de prominencias, y por un disco con orificio central pasante y unos resaltes anulares junto a la periferia de una de sus caras, todo ello de manera que en la oquedad cónica alargada de un molde para dulces, situado con su base abierta en la parte



18 JUN

superior, se coloca vertical y axialmente el citado vástago, acoplándose al citado disco a través de su orificio central, situado en la parte superior de la oquedad, con su cara provista de resaltes en la parte inferior, de suerte que al ser vertida en el molde la masa fluida del dulce, el disco en cuestión flota en su superficie, juntamente con el vástago, de suerte que este último queda parcialmente prendido en aquella masa al solidificarse, en tanto que el cayado emerge para asido del dulce, por lo que el referido disco determina el centrado y la penetración del vástago en el dulce. - - - - -

5.

10.

2.-"SOPORTE PARA DULCE". - - - - -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de dos figuras que la ilustran.

15.

18 JUN. 1970

FIG. 1

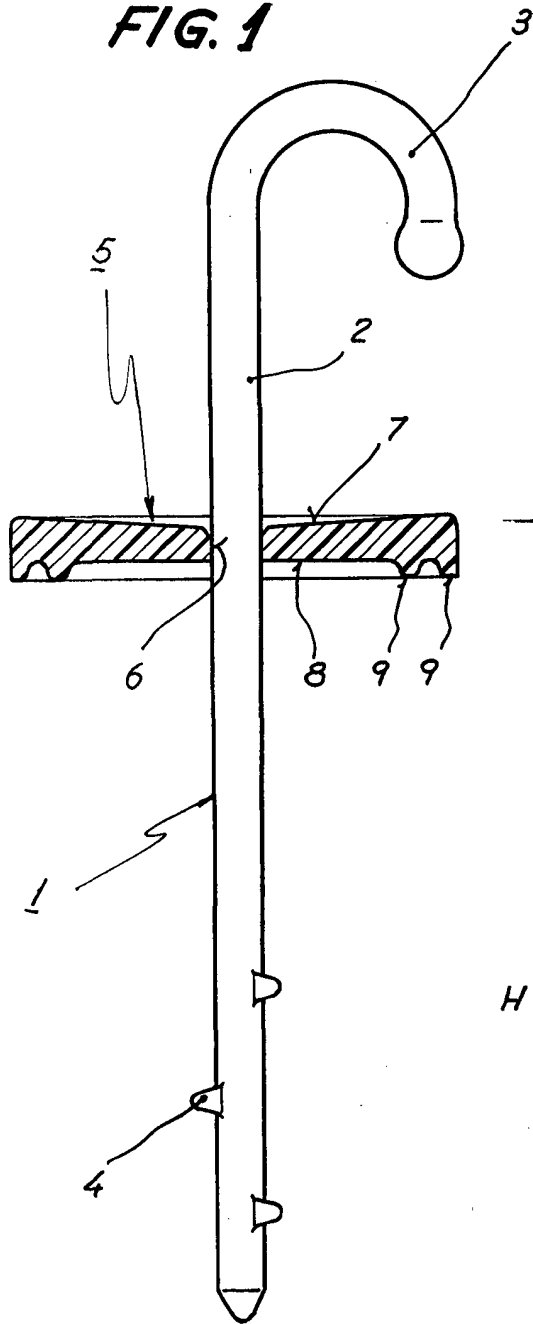
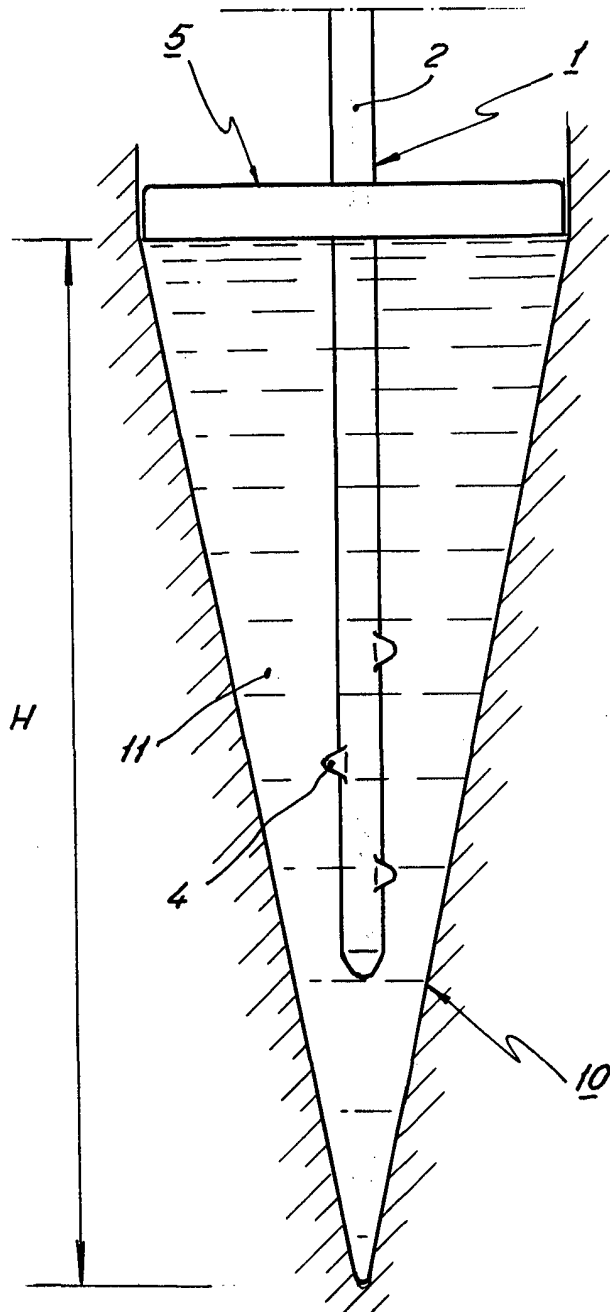


FIG. 2



98 JUN 1973
[Handwritten signature]