

183052

183052



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE A 21
SUBCLASE D

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

por VEINTE AÑOS

a favor de Don Francisco ESPLUGA La-
farga, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona,
calle Bejar, número 61, por :

" GALLETA PERFECCIONADA "

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

1 Son ya conocidas y se hallan ampliamente divulgadas en el
mercado desde tiempo realmente inmemorial, las galletas, barqui-
llos o elementos análogos, constituidos a base de una pieza lami-
nar, obtenida a partir de una pasta alimenticia apropiada, de
5 superficie lisa o grabada, que se arrolla en espiral sobre un
soporte cilíndrico de dimensiones adecuadas, a las de la pieza
que en cada caso se trate de obtener, de manera que esta pieza
adopta en definitiva una forma general tubular. El proceso de
obtención de estas piezas, en especial a causa de las operaciones
10 de arrollado sobre el soporte o ánima cilíndrica referido, y de
extracción de esta ánima una vez finalizado el moldeo, resulta



relativamente muy laborioso y no puede ser mecanizado por completo, lo cual, como es lógico, encarece notablemente el precio de coste del artículo.

El presente Modelo de Utilidad tiene precisamente por objeto una galleta perfeccionada, en la que, a través de una disposición sumamente ingeniosa y perfectamente simple, se ha subsanado por completo el precitado inconveniente, de forma que puede ser obtenida a través de un proceso totalmente mecanizado, con instalaciones relativamente simples y fáciles de proyectar, y alcanzando velocidades de trabajo muy elevadas. Por otra parte, la calidad de la galleta obtenida supera claramente a la de las galletas ya conocidas de tipo clásico, resultando más agradable de comer que éstas.

A los efectos dichos, y según se verá claramente a continuación, la galleta que se preconiza se constituye a base de una pieza laminar, de superficie lisa o grabada, obtenida a partir de una pasta alimenticia apropiada, que adopta la forma de una banda alargada y que, de manera esencial, se dobla según una línea de doblez, y arrollandose el conjunto en espiral a partir de la misma, de manera que esta doblez constituye el ánima del conjunto, quedando situada aproximadamente sobre el eje del cuerpo de forma general cilíndrica obtenido. De esta forma, es posible fabricar la galleta sin utilizar ningún ánima o soporte cilíndrico interior, o utilizando este elemento tan solo en una fase inicial, con las ventajas esenciales ya estudiadas y con las ventajas accesorias de poder realizar el arrollamiento con presión mínima, obteniéndose gracia, a ello y a la estructura especial referida, una regular distribución de densidad de la pasta en toda la sección de la galleta. La línea de doblez referida, normalmente se dispondrá en posición descentrada, de manera que la última espira de la galleta se hallará constituida por un solo

183050

2



espesor de material, aunque sin graves inconvenientes podría tambien aquella línea adoptar una posición central o aproximadamente central.

5 Por lo demás, la esencialidad y principales características y ventajas de la galleta en cuestión, resultarán mas facilmente comprensibles a la vista de los dibujos adjuntos, en los que - en forma esquemática y, desde luego, sin caracter limitativo de ninguna clase - se ha representado un ejemplo concreto de realización práctica de la misma.

10 En estos dibujos, la figura 1 es una vista esquemática en perspectiva del conjunto de la galleta, y la figura 2 es un corte transversal del propio conjunto representado en la figura 1.

Refiriendonos, pues, a los indicados dibujos:

15 La galleta que se preconiza se constituye según dicho, a base de una pieza laminar, obtenida a partir de una pasta comestible apropiada, cuya superficie podrá ser lisa o presentar un grabado continuo 1, de tipo cualesquiera que se considere apropiado que adopta la forma de una banda alargada, y, de manera esencial, se dobla según una línea transversal 2, superponiendo
20 las dos partes o zonas 3-3' definidas por la misma, y se arrolla en espiral a partir de esta línea, que constituye el ánima del conjunto, quedando situada aproximadamente sobre el eje del cuerpo de forma general cilíndrica obtenido. Esta galleta podrá, desde luego, ser ofrecida al mercado tal cual, sin aditamento
25 alguno, o bañandola, recubriendola o sometiendo a otro tratamiento apropiado cualesquiera, con chocolate, caramelo u otra materia análoga de las que son normalmente utilizadas en la industria de pastelería y confitería, como relleno recubrimiento.

30 Resta ya únicamente hacer constar de una manera general y expresa que, como se comprende y es lógico, en la realización práctica de la galleta que ha quedado descrita, y aparte de las

103052



que han sido ya concretamente indicadas, cabrá introducir todas aquellas adiciones y modificaciones de detalle que no afecten a lo que constituye la esencialidad del registro que se solicita.

N O T A

5 SE REIVINDICA:

1 - Galleta perfeccionada, caracterizada por hallarse constituida por una pieza de estructura laminar, obtenida a partir de una pasta comestible apropiada, que adopta la forma de una banda alargada y que, de manera esencial, se halla doblada según una línea transversal, quedando superpuestas las dos partes o zonas definidas por la misma, y se halla arrollada en espiral a partir de la expresada línea central de doblez, que constituye el ánima del conjunto, quedando aproximadamente situada sobre el eje del cuerpo de forma general cilíndrica obtenido.

15 2 - Galleta perfeccionada.

Consta la presente Memoria Descriptiva de cuatro hojas mecanografiadas, escritas por una sola cara, numeradas del 1 al 4, con sus líneas numeradas, a su vez, de cinco en cinco y de dibujos anexos.

Barcelona, 21 JUL. 1972

P. A.



783052

D. Francisco Espluga Lafarga

Hoja unica

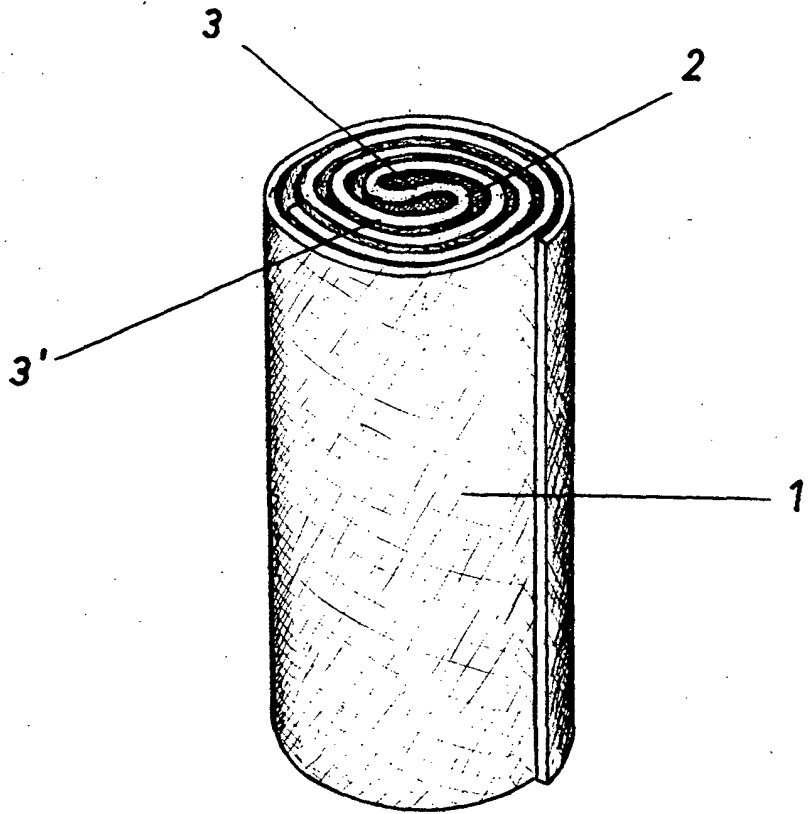


FIG. 1

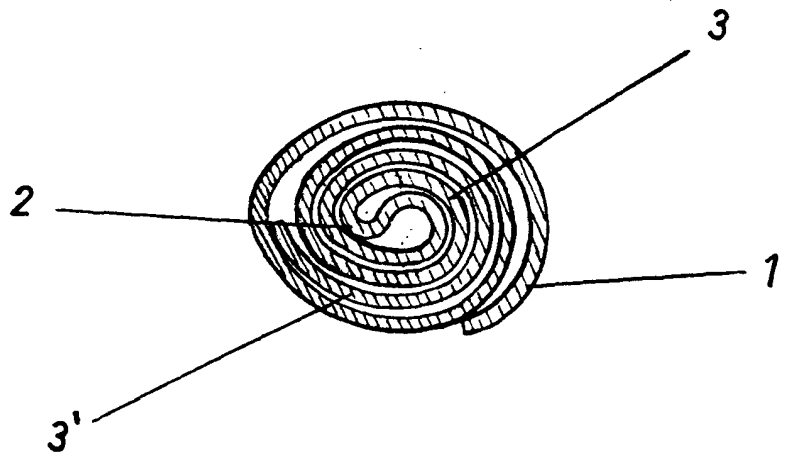


FIG. 2

Barcelona, 21 JUL. 1972
P. A.

A handwritten signature or mark, possibly the name of the inventor, located below the date and location.

Escala variable