

10	ES	11	NUMERO	258569	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	18 MAYO 1981		



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

71 ABR. 1982

30. PRIORIDADES:	32. FECHA	33. PAIS
31. NUMERO		
80 11125	19 Mayo 1980	Francia

47. FECHA DE PUBLICIDAD	51. CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. C. H 23 6 9/29

54. TITULO DE LA INVENCIÓN

"DISPOSITIVO PARA DISTRIBUIR UN PRODUCTO ALIMENTICIO PASTOSO SOBRE UN ARTICULO DE PASTERIA O POSTRE".

71. SOLICITANTE (S)

SOCIETE DES PRODUITS NESTLE, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

VEVEY (Suiza)

72. INVENTOR (ES)

Noël LUNAY

73. TITULAR (ES)

SOCIETE DES PRODUITS NESTLE, S.A

74. REPRESENTANTE

D. JAIME ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente invento se refiere a una cabeza de distribución de un producto alimenticio de un tipo aireado semifluido, como una pasta de merengue, sobre un artículo de pastelería o de postre y de decoración por medio de este producto del artículo que ha sido recubierto o revestido de ese modo, y aplicable especialmente a la confección de "ome-  
5 lettas norvégiennes" de forma paralelepípedica rectangular o de forma pseudoparalelepípedica.

10 Se sabe que existen ya aparatos de diferentes formas que permiten guarnecer, de modo no manual, más frecuentemente mecánico, artículos alimenticios de formas redonda o cilíndrica por medio de productos semifluidos. Así, por ejemplo, existen, en lo que respecta particularmente a las  
15 pizzas fabricadas industrialmente, numerosos dispositivos de guarnición automática de su cara superior y de dosificación del volumen de guarnición, la cual guarnición puede estar constituida por ejemplo por salsas, pastas o rellenos de diversas consistencias. Todos estos dispositivos, si bien cumplen  
20 generalmente de manera satisfactoria la función para la que fueron concebidos, siguen estando sin embargo limitados, por una parte, a los productos de forma circular y, por otra parte, a guarnecer, revestir o decorar únicamente su cara superior. En el caso más particular de revestimiento y decoración de  
25 artículos de pastelería o de artículos similares, como hela-

dos, se conocen cabezas de recubrimiento que permiten aplicar el producto decorativo ya sea solo sobre la cara lateral del pastel o de artículos similares cilíndricos, ya sea simultáneamente sobre la cara lateral de dicho artículo y sobre la cara transversal superior de éste. Con este fin, la cabeza de distribución está constituida, según el caso, por una tobera provista de una ranura vertical de expulsión del producto de decoración sobre la cara lateral del pastel cilíndrico arrastrado en rotación alrededor de su eje, desfilando así dicha cara lateral frente a la ranura por la cual es extruido el producto de revestimiento y de decoración, o bien está constituida por un conjunto que comprende de preferencia una cabeza de distribución para el revestimiento y/o la decoración de la cara superior de un artículo de forma cilíndrica asociado a una cabeza auxiliar que comprende por lo menos una tubuladura horizontal por la que se extruye el producto decorativo sobre el flanco de dicho artículo, pudiendo ser mandadas las dos cabezas de manera que las toberas de que están provistas extruyan el producto simultáneamente sobre la cara superior y sobre los flancos o lo extruyan independientemente una de otra. También en este caso, los aparatos existentes, aunque permiten el revestimiento y/o la decoración de la cara superior y de la cara lateral de una pieza de pastelería, no permiten obtener este resultado más que para piezas o artículos de forma de revolución en

particular cilíndrica con exclusión de las piezas que tengan otras formas geométricas.

Ciertas piezas de pastelería, pasteles u otras, tienen tradicionalmente forma paralelepípedica, como sucede particularmente con los artículos llamados "omelettes norvégiennes" que adoptan la forma general de un paralelepípedo retángulo o una forma pseudoparalelepípedica muy semejante a ésta. Está claro que ningún aparato del tipo de los actualmente conocidos es apto para ser aplicado a los artículos y productos que tienen esta forma.

El presente invento evita dichos inconvenientes proporcionando una cabeza de recubrimiento y de decoración simultáneas, por medio de un producto aireado que tiene una consistencia semifluida, de la cara superior y de las caras laterales de un artículo de pastelería cuya cara superior tiene un contorno redondeado o poligonal y cuyas caras laterales definen una superficie en armonía con la cara superior, particularmente de forma pseudoparalelepípedica y colocado sobre una bandeja que forma soporte, que permite especialmente revestir de pasta merengada las caras del núcleo de forma pseudoparalelepípedica de helado que forma parte de una "omelette norvégienne".

La cabeza de recubrimiento y de decoración conforme al invento se caracteriza por el hecho de que comprende un recinto de almacenamiento de dicho producto cuyo fondo

se conforma al contorno de la cara superior del artículo y que presenta un orificio por medio del cual está conectada a un dispositivo de dosificación, el cual está conectado a una fuente de suministro de producto, que dicho fondo está provisto de dos conjuntos de toberas verticales de evacuación simultánea de dicho producto y dispuestas de manera que cubran enteramente el artículo, que las toberas del primer conjunto o toberas de decoración superior están repartidas regularmente por toda la superficie del fondo y presentan un orificio inferior de salida con muescas, que las toberas del segundo conjunto o toberas de decoración lateral; más largas que las del primero, están dispuestas regularmente a lo largo de la periferia del fondo y presentan un orificio lateral orientado hacia el interior paralelamente al contorno del fondo, con excepción de las toberas situadas en los vértices del polígono en el caso de un contorno poligonal y cuyo orificio lateral está en un plano perpendicular al plano de simetría de los dos lados de los que forma la intersección y que dicha cabeza de recubrimiento y el soporte del artículo son móviles en traslación vertical uno con respecto al otro al final de la extrusión del producto.

Se comprende fácilmente que las toberas deben cubrir enteramente el artículo. Así, la diferencia entre los orificios inferiores de cada una de las toberas del primer conjunto y de cada una de las toberas del segundo

debe ser por lo menos igual a la altura del artículo que hay  
que recubrir antes de su recubrimiento. Además, las toberas  
periféricas del segundo conjunto deben estar dispuestas de  
modo que dos toberas enfrentadas estén separadas entre sí  
5 una distancia por lo menos igual a la distancia que separa  
las dos caras correspondientes del artículo una vez recu-  
bierto.

De preferencia, la cabeza de recubrimiento y  
de decoración conforme al invento se mantiene fija, mientras  
10 que el artículo que hay que revestir es móvil en traslación  
vertical descendente al final de extrusión del producto de  
recubrimiento sobre las caras superiores y laterales de  
dicho artículo.

De modo particularmente ventajoso, las tobe-  
15 ras periféricas poseen una abertura lateral de salida bisela-  
da en forma de silbato.

A fin de permitir una decoración de forma asar  
gada de las caras laterales del artículo que hay que recubrir,  
las aberturas laterales de salida biseladas de dos toberas  
20 sucesivas tienen dimensiones diferentes.

En la exposición que sigue se hará referencia  
a un artículo de forma pseudoparalelepípedica. Está claro que  
los dos conjuntos de toberas de la cabeza según el invento se  
pueden disponer de modo que cubran un artículo de cualquier  
25 forma geométrica simple, de revolución o no, cuya cara supe-

rior es plana y puede tener un contorno redondeado o poligonal, mientras que sus caras laterales definen una superficie que se armoniza con la cara superior.

Las características y ventajas del presente invento se pondrán más de relieve en la descripción siguiente, hecha a título no limitativo, con referencia a los dibujos anexos, en los cuales:

- la figura 1 representa un  corte longitudinal según I-I de la figura 2 de la cabeza de distribución;

- la figura 2 representa una  sección lateral según II-II de la cabeza de la figura 1;

- la figura 3 representa una  vista desde abajo de la cabeza de la figura 1; y

- las figuras 4a y 4b representan  respectivamente una sección longitudinal y una sección  transversal de una "omelette norvégienne" que muestra la estructura.

En estas diferentes figuras las mismas referencias representan los mismos elementos.

Haciendo referencia en primer lugar a las figuras 4a y 4b: una "omelette norvégienne" 1 está constituida esencialmente por un núcleo de helado 2 que reposa sobre una placa rectangular 3a compuesta por una pasta que forma aislante térmico, en general del tipo "genoise". El núcleo de helado, de forma general paralelepípedica, presenta caras laterales sensiblemente verticales, pero que también pue

den estar inclinadas ligeramente con respecto a la vertical y cuyos bordes o aristas inferiores forman un rectángulo concéntrico a la placa aislante rectangular 3a e interior a éste dejando así subsistir este núcleo de helado un borde rectangular de pasta alrededor de toda su base. Como se sabe, el conjunto así constituido se reviste entonces sobre las caras laterales y superiores del núcleo de helado al mismo tiempo que sobre el borde rectangular de su placa soporte de pasta "genoise" con una capa 3b de pasta merengada a base de claras de huevo batidas con azúcar cuya superficie presenta decoraciones en hueco y en relieve. Esta capa de pasta merengada constituye un aislante térmico, que permite calentar durante un lapso de tiempo de valor predeterminado el conjunto así revestido y decorado en un horno donde la pasta merengada resulta salpicada de dorados provocados por el calor a lo largo de las paredes salientes de las decoraciones en relieve.

Haciendo referencia más particularmente a las figuras 1, 2 y 3, la cabeza o placa 4 comprende un recinto de almacenamiento 5 cuyo fondo o base está formado por una placa 6 horizontal metálica, de forma rectangular, y que comprende sobre su cara superior 7 que forma tapa, un orificio 8 obturable que pone en comunicación dicho depósito 5, por medio de una canalización apropiada 9, con un dispositivo de dosificación que no se representa de la pasta merengada admitida en el recinto y conectado a una fuente de alimen-

tación de pasta merengada (que no se representa) y de puesta  
a presión de ésta última. La placa rectangular 6 que forma  
el fondo del depósito de almacenamiento de la pasta merengada  
constituye también el soporte de los dos conjuntos de toberas  
5 eyectoras de dicha pasta fuera del depósito. El primero de  
estos conjuntos de toberas comprende toberas verticales 10  
dispuestas regularmente, a lo largo de hileras y de filas  
paralelas, cada una de las cuales tiene el mismo número de  
elementos, estando dispuestos y regularmente espaciados los  
10 centros de los orificios de entrada de las toberas de las  
hileras de extremo a lo largo de los lados de un rectángulo  
concentrico al rectángulo que forma el contorno de la placa  
de base del depósito. Así, como se representa en la figura  
3, este conjunto puede comprender por ejemplo cuatro hileras  
15 de elementos dispuestos sobre once filas. Cada una de estas  
toberas tiene por origen un orificio realizado en la placa  
de base 6 y está formado por un elemento tubular de eje ver-  
tical, que desemboca por un orificio de extremo inferior con  
muescas debajo de dicha placa 6, y sobre el núcleo de helado  
20 como se indica más abajo, pudiendo tener dicho orificio cual-  
quier forma apropiada para la obtención de un filete de pasta  
merengada con una sección elegida en función de las caracte-  
rísticas de la decoración que se desea. Con frecuencia, la  
forma de este orificio de extremo es la del extremo de cas-  
25 quillos decoradores de pastelero o domésticos. El segundo

conjunto de toberas 11, como se representa en la figura 3, está dispuesto en el exterior de las toberas del primer conjunto, estando dispuestas sus toberas en líneas a razón, por una parte, de dos líneas formadas respectivamente por toberas 11a y 11b paralelas a las hileras de toberas del primer conjunto colocadas a uno y otro lado de las toberas exteriores correspondientes de éste; y, por otra parte, de dos líneas 11c y 11d paralelas a las filas de toberas de dicho primer conjunto y colocadas a uno y otro lado de las toberas exteriores correspondientes de éste. Este segundo conjunto comprende, además, cuatro toberas de vértices 11f, cada una de las cuales constituye la tobera de transición entre dos líneas adyacentes pero de orientaciones diferentes. Como en el caso de las toberas del primer conjunto, cada una de estas toberas, que tiene por origen un orificio realizado en la placa de base 6, está formada por un elemento tubular de eje vertical que desemboca en un orificio lateral, debajo de dicha placa 6 y debajo de los orificios de extremo inferiores de las toberas del primer conjunto, estando dispuestos los centros de los orificios de entrada de dichas toberas laterales sobre el contorno de un rectángulo semejante y concéntrico al rectángulo sobre cuyo contorno se encuentran centros de las toberas periféricas del primer conjunto de toberas. El orificio lateral de salida de extremo inferior de cada una de las toberas del segundo conjunto presenta, según el in-

vento, una forma llamada en silbato, y obtenida por truncado del extremo de dicha tobera cilíndrica por un plano inclinado sobre su eje longitudinal y que corta el plano del círculo que forma el contorno de extremo del fondo del cilindro a lo largo de una de sus cuerdas. La sección de la abertura lateral así realizada se puede elegir así de modo que se adapte a la fluidez más o menos grande del producto de recubrimiento extruido. En particular la altura y la anchura de esta sección elíptica se pueden elegir a voluntad.

10 Cada una de las toberas laterales así provista de un orificio de extrusión en forma de silbato está dispuesta de manera que esté vuelta hacia el interior, es decir, del lado del núcleo de helado que hay que recubrir con pasta merengada. Las toberas que no pertenecen al conjunto de las

15 cuatro toberas de vértice 11f están dispuestas de manera que los orificios de extrusión de las toberas de cada una de las dos líneas de once toberas 11a y 11b paralelas a las hileras de once toberas 10 tengan un plano de simetría longitudinal vertical paralelo a los planos que contienen los ejes de las

20 toberas de las diferentes filas de toberas del primer conjunto; asimismo, las cuatro toberas de cada una de las dos líneas 11c y 11d paralelas a las once filas de toberas del primer conjunto están dispuestas de manera que el orificio de extrusión de cada una de ellas tenga un plano de simetría

25 longitudinal vertical paralelo a los planos que contienen

los ejes de las toberas de las diferentes hileras de toberas del primer conjunto, como se representa en particular en la figura 3. Las cuatro toberas en los vértices 11f también tienen sus respectivos orificios de extrusión 12 vueltas hacia el interior del rectángulo, delimitado por el conjunto de las toberas laterales, pero cada uno de estos orificios está dispuesto de manera que su plano de simetría longitudinal vertical esté inclinado  $45^\circ$  con respecto a los planos de simetría de los orificios de extrusión de cada una de las toberas que están adyacentes y que a su vez constituyen un plano de simetría del conjunto de estos dos planos.

Mientras que los extremos inferiores de las toberas del segundo conjunto, es decir, de las toberas periféricas están situados al mismo nivel, teniendo con dicho fin todas las toberas de este conjunto la misma longitud, los extremos inferiores de la tobera del primer conjunto pueden estar situados al mismo nivel o a niveles diferentes. En este último caso, que es el preferido, y como se representa en la figura 1, las toberas más largas, es decir, en las que el nivel del extremo inferior está situado más abajo, se encuentran del lado de la periferia de este primer conjunto de toberas, mientras que las toberas más centrales son las más cortas y, por consiguiente, el nivel de sus extremos inferiores está situado más arriba.

Como se representa en la figura 1, las toberas de

una misma hilera son cada vez más largas a medida que se aleja uno de la parte central de esta hilera en dirección a la periferia. Asimismo, en una misma hilera, las hileras más largas están situadas en la periferia. Esta disposición  
5 permite dar al revestimiento del núcleo de helado una forma contorneada.

A fin de permitir un recubrimiento correcto de la cara superior y de las caras laterales del núcleo de helado, es decir, un recubrimiento de estas diferentes caras con  
10 un mismo espesor o un espesor homogéneo de producto de recubrimiento, la diferencia de nivel que separa la parte inferior de las toberas superiores más bajas de la de las toberas periféricas es por lo menos igual a la altura del núcleo de helado, mientras que la distancia que separa dos líneas  
15 de toberas periféricas paralelas es igual a aproximadamente la dimensión correspondiente, es decir largura o anchura, del núcleo de helado aumentada en dos veces el espesor de la capa de producto de recubrimiento colocado una vez terminado este recubrimiento.

20 El recinto de almacenamiento del producto de recubrimiento es alimentado, de manera conocida, de producto por un dispositivo de dosificación de cualquier tipo apropiado, el cual, al ser mandado, introduce una cantidad de valor predeterminado en peso o en volumen en dicho recinto,  
25 siendo esta cantidad la cantidad necesaria para el recubri-

miento de un núcleo de helado o de cualquier otro artículo que tenga la misma forma.

La operación de recubrimiento del núcleo de helado por medio de la cabeza de recubrimiento que se ha descrito más arriba se realiza, una vez que dicho núcleo ha sido puesto por cualquier medio apropiado en la vertical de dicha cabeza, provocando un movimiento relativo de traslación vertical de esta cabeza con respecto al núcleo colocado sobre su soporte . Con este fin, existen dos posibilidades, o bien la cabeza de recubrimiento permanece fija y el soporte del núcleo de helado es arrastrado en traslación vertical descendente una altura de valor predeterminado, o bien el soporte del núcleo de helado permanece fijo y la cabeza de recubrimiento es arrastrada en traslación ascendente la misma altura que en el caso precedente.

Así, según una modalidad de realización preferida del invento, el núcleo rectangular de helado que reposa sobre la placa aislante de pasta "génoise" es llevado por cualquier medio apropiado de tipo conocido, como un empujador o una cinta transportadora, sobre una bandeja de recepción, dispuesta en la vertical de la cabeza de recubrimiento mantenida fija. El rectángulo correspondiente es concéntrico al rectángulo de dicha cabeza de recubrimiento y tiene dimensiones tales que sus bordes estén dispuestos a lo largo del contorno aparente interior de las líneas de toberas laterales. Una

vez que el núcleo de helado ha sido colocado sobre su soporte éste es desplazado por cualquier medio apropiado y conocido en sí, en trasiación vertical ascendente hasta que la cara inferior del núcleo de helado se encuentre a una cierta distancia, función de la decoración deseada, del extremo inferior de las toberas laterales de la cabeza de recubrimiento, mientras que su cara superior queda situada debajo de las toberas superiores de dicha cabeza. Una vez en esta posición, el soporte es inmovilizado automáticamente, obteniéndose del modo conocido el mando de paro del movimiento. La puesta en paro automático del soporte del núcleo de helado, provoca por un medio de mando clásico la puesta en marcha del dispositivo dosificador, el paso de una cantidad predeterminada de pasta merengada en el recinto de recepción 5 del producto y la extrusión de éste a través de las toberas 10 y 11 dispuestas sobre el fondo rectangular 6 de dicho recinto. La posición de las toberas durante la extrusión se indica con trazos mixtos en la figura 2. Al final de la extrusión, después de un tiempo regulable, el descenso de la bandeja que soporta el producto provoca la formación de la decoración y luego la separación de éste de las toberas de extrusión. Estas tienen la posición que se indica con línea continua con respecto a la bandeja al final de carrera de ésta, como se muestra también en la figura 2.

25

Está claro que la obtención de un espesor

recubrimiento sensiblemente homogéneo, depende de varios elementos y particularmente del volumen de producto almacenado en el recinto, del número y la disposición de las toberas, de la abertura de sus orificios de salida y de la viscosidad del producto de recubrimiento. Todos estos elementos se ajustan experimentalmente en función del resultado que se desea alcanzar.

La forma de los orificios inferiores de salida del producto de recubrimiento de las toberas superiores, si bien es generalmente la misma en todas las toberas de una misma cabeza, se puede elegir también diferente para algunas de ellas, a fin de obtener efectos decorativos especiales. Asimismo, a fin de obtener sobre el revestimiento de las caras laterales del núcleo de helado una decoración que les confiera un aspecto asargado, se pueden dar a los orificios en forma de silbato de las toberas periféricas dimensiones diferentes de una a otra, como se representa por ejemplo en la figura 3. En el ejemplo que se representa, en una hilera, dos toberas sucesivas presentan orificios de dimensiones diferentes, siendo sin embargo estos orificios iguales cada dos toberas. Una tobera de cada dos presenta un orificio que resulta del seccionamiento del extremo inferior por un plano oblicuo que pasa por un diámetro del fondo circular del tubo cilíndrico a partir del cual está constituida, mientras que una tobera de cada dos presenta un orificio que resulta del seccionamiento de su ex-

tremo inferior por un plano oblicuo que pasa por una cuerda del fondo circular del tubo cilindrico correspondiente, al cual seccionamiento corresponde una abertura de orificio más pequeña. Dado que la cantidad de producto de recubrimiento vertido por las toberas a los orificios de mayores dimensiones es mayor que la vertida por las toberas proximas a los orificios de menor dimensión, resulta la formación de asar- gados sobre las caras laterales del núcleo de helado, estando dispuestas las estrias correspondientes según planos verticales y formando así una decoración de dichas caras.

Como se ha mencionado más arriba, la cabeza de recubrimiento que se acaba de describir forma parte de un dispositivo enteramente automatizado, por cualesquiera medios mecánicos y/o electromagnéticos, electrónicos de cualesquiera tipos conocidos apropiados, y en el que, los núcleos de helado soportados por la placa de pastelería aislante son llevados prefabricados sobre la bandeja que, en la vertical de la cabeza de recubrimiento, forma el soporte y es llevada al interior del recinto rectangular formado por las líneas de toberas periféricas para ser bajada luego en traslación vertical mientras que las toberas vierten el producto de recubrimiento.

Esta cabeza de recubrimiento permite así mecanizar y automatizar un conjunto de operaciones que, en lo que respecta a las piezas o artículos, especialmente de pasteles

loria, de forma paralelepipedica o pseudoparalelepipedica no podian hacerse antes, por lo menos en parte, mas que manualmente, y que no podian ser efectuadas enteramente mecanicamente y/o automaticamente mas que en el caso de articulos  
5 de forma circular, es decir, cilindricas, conicas o troncoconicas.

El invento se ha descrito mas arriba, con referencia a la preparacion de una "omelette norvegienne" y mas particularmente a la fase de esta preparacion que consiste en  
10 revestir el nucleo de helado con pasta merengada. Se entiende de que el invento puede aplicarse a cualquier articulo o producto, especialmente de pasteleria, de forma paralelepipedica o pseudoparalelepipedica destinado a ser revestido y/o recubierto con un producto aireado de consistencia semifluida,  
15 como la crema llamada "Chantilly" o cualquier otro producto analogo.

De manera general, se entiende que el presente invento se ha descrito y se representa solo con caracter de ejemplo preferente y que se podran aportar equivalencias  
20 tecnicas a sus elementos constitutivos sin salir del ambito de dicho invento, el cual es definido en las reivindicaciones anexas.

= . =

REIVINDICACIONES

Descrito el objeto del presente invento se declaran nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones.

5. 1. Dispositivo para distribuir un producto alimenticio pastoso sobre un artículo de pastelería o postre, y más especialmente para recubrir y decorar, simultáneamente por medio de un producto aireado de consistencia semifluida, la cara superior y de las caras laterales de un artículo de pastelería cuya cara superior tiene un contorno redondeado o poligonal y cuyas caras laterales definen una superficie en armonía con la cara superior, especialmente forma pseudoparalelepípedica, y colocado sobre una bandeja que forma soporte, caracterizado por el hecho de que comprende un recinto de almacenamiento de dicho producto cuyo fondo se conforma al contorno de la cara superior del artículo y que presenta un orificio por medio del cual está conectado a un dispositivo de dosificación, que está conectado a su vez a una fuente de alimentación de producto, que dicho fondo está provisto de dos conjuntos de toberas verticales de evacuación simultánea de dicho producto y dispuestas de manera que cubran enteramente el artículo, que las toberas del primer conjunto o toberas de decoración superior están repartidas regularmente por toda la superficie del
- 10.
- 15.
- 20.
- 25.

fondo y presentan un orificio inferior de salida con muescas, que las toberas del segundo conjunto o toberas de decoración lateral, más largas que las del primero, están dispuestas regularmente a lo largo de la periferia del

5. fondo y presentan un orificio lateral orientado hacia el interior paralelamente al contorno del fondo, a excepción de las toberas situadas en los vértices del polígono en el caso de un contorno poligonal y cuyo orificio lateral

10. está en un plano perpendicular al plano de simetría de los dos lados de los que forma la intersección, y que dicha cabeza de recubrimiento y el soporte del artículo son móviles en traslación vertical uno con respecto al otro al final de la extrusión del producto.

15. 2.- Dispositivo conforme a la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que permanece fija mientras que el soporte del artículo que hay que revestir y recubrir es móvil en traslación vertical descendente.

20. 3.- Dispositivo conforme a una de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que las toberas de decoración lateral poseen una abertura lateral de salida biselada en forma de silbato.

25. 4.- Dispositivo conforme a la reivindicación 3, caracterizado por el hecho de que las aberturas laterales de salida biseladas en forma de silbato de dos

toberas sucesivas tienen dimensiones diferentes.

5. 5.- Dispositivo conforme a una de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que las toberas de decoración superior tienen una longitud creciente a medida que se aleja uno de la parte central hacia la periferia de la cara superior del artículo.

10. 6.- Dispositivo conforme a una de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque en el recubrimiento de un artículo de forma pseudoparalelepípedo las toberas del segundo conjunto están dispuestas a lo largo del contorno rectangular del fondo y presentan un orificio lateral orientado hacia el interior paralelamente a los lados del rectángulo, con excepción de las toberas situadas en los cuatro vértices en las que el orificio lateral está inclinado  $45^\circ$  sobre cada uno de los dos lados de los que forma la intersección.

7.- Dispositivo para distribuir un producto alimenticio pastoso sobre un artículo de pastelería o postre.

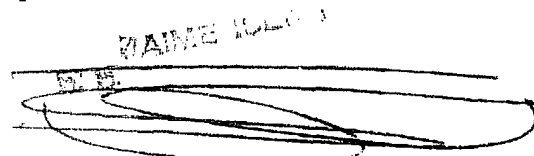
20. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 21 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 18 de Mayo de 1981

p.e.

25.

me/lm

MAINE 1981  


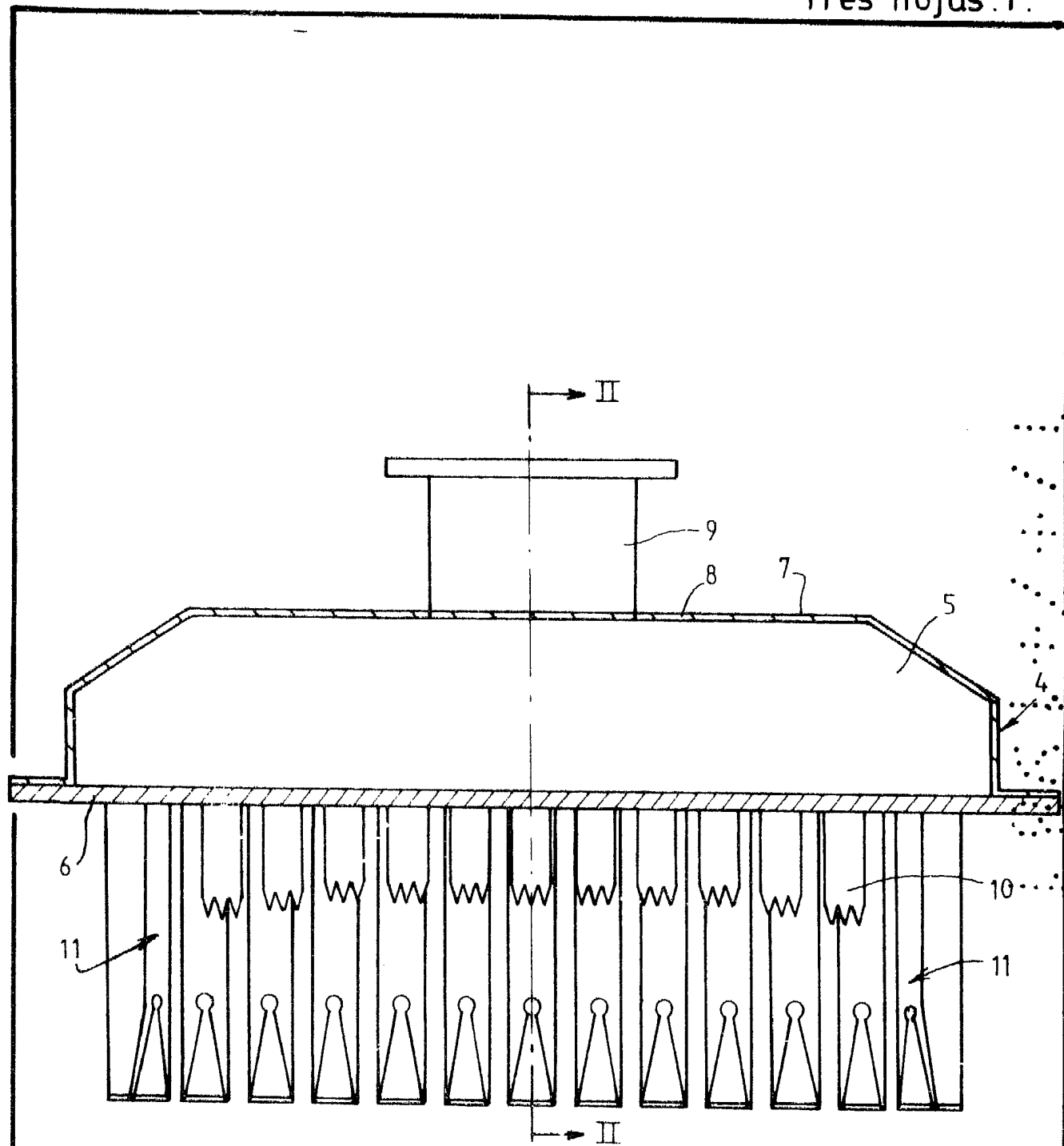


FIG. 1

Madrid, a 9 de Mayo de 1904  
P. O. A. JAIME ISERN CUYAS

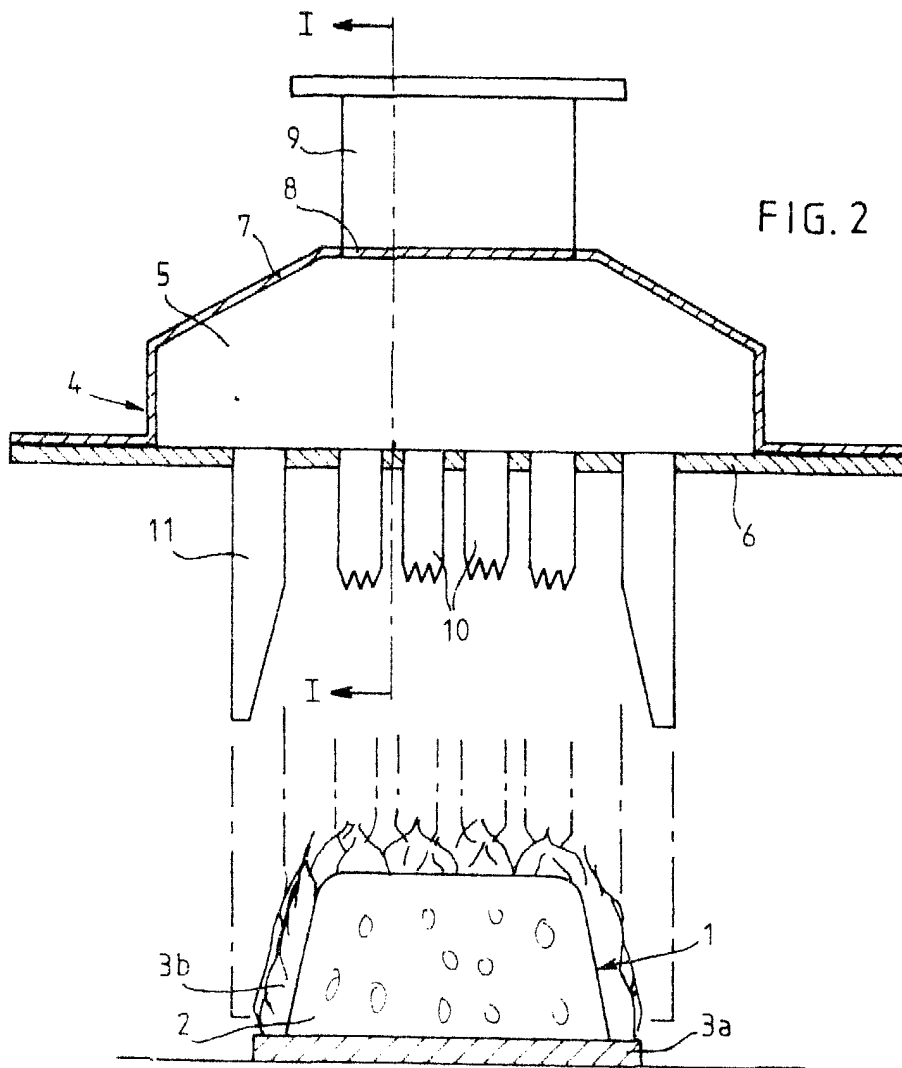


FIG. 2

FIG. 4a

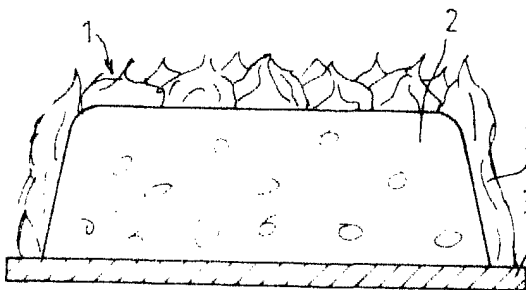
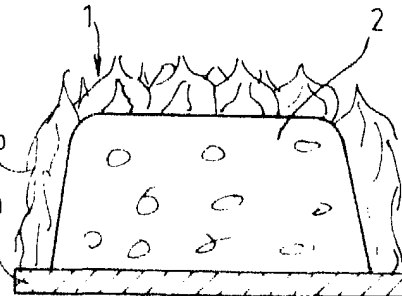


FIG. 4b



Madrid a ~~JAIMÉ ISERN CUYAS~~  
p. a.

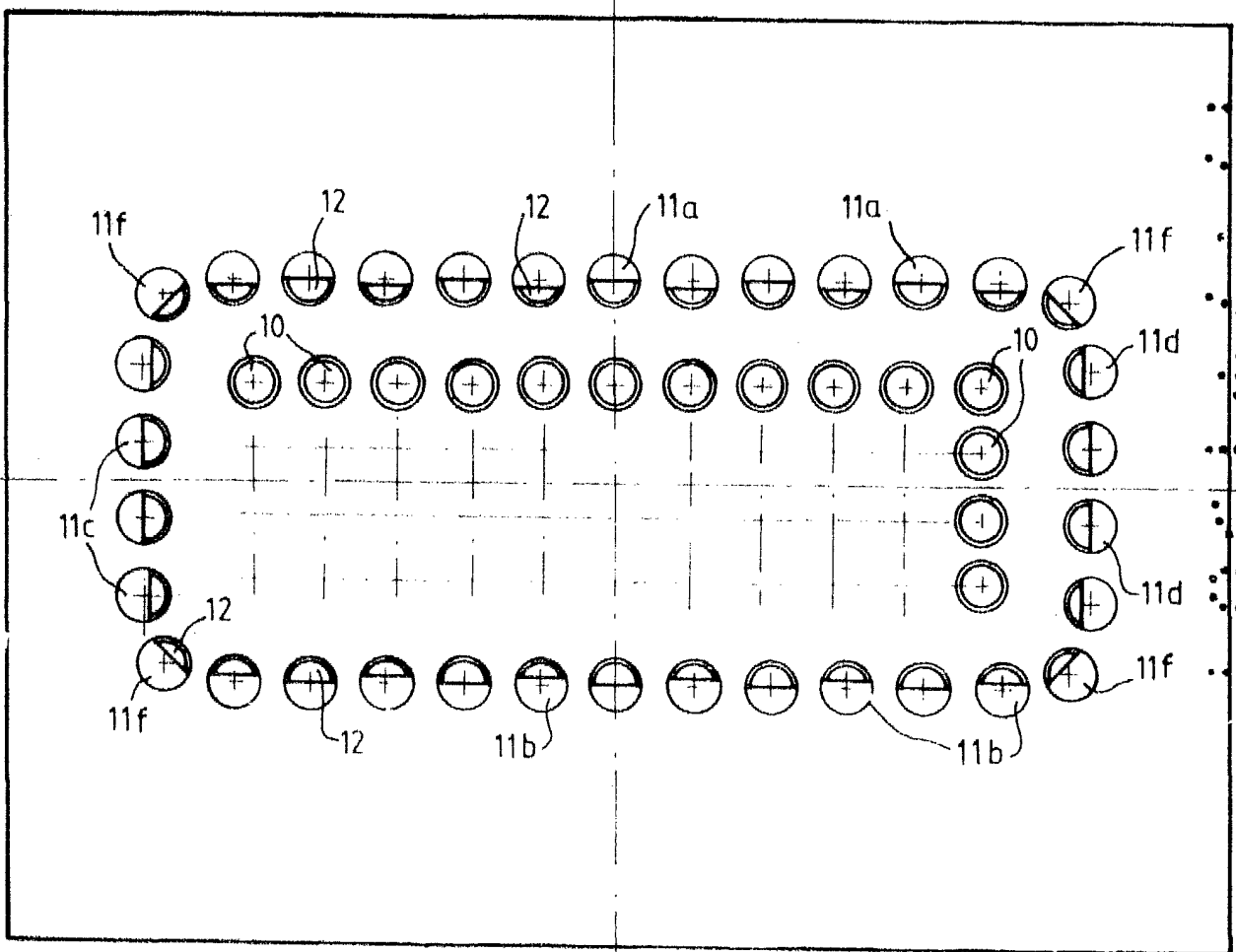


FIG. 3

Madrid a ~~JAIMÉ FERNÁNDEZ CUYAS~~  
p.a.

Escala variable.