

19 ES	11	NUMERO	287699	10 Y
	21	FECHA DE PRESENTACION		
	22	27 JUN. 1985		



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

1- ABR. 1986

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23 G 9/00

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"HELADO PERFECCIONADO"

71 SOLICITANTE (S)
D. Rafael RIVERO Tascón

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
GUECHO (Vizcaya) - Villa Plencia, 28, 5º B

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. Alfonso Durán Olivella 08008 BARCELONA - Paseo de Gracia, 101. pral.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un helado perfeccionado, que se caracteriza por sus propiedades de protección del producto comestible congelado y por la originalidad de su presentación.

5.

El helado que se describirá es del tipo formado por dos piezas laminares de galleta, aplicadas a las caras de un bloque aplanado de producto congelado que constituye propiamente el helado, con la particularidad de que en el presente caso, una vez acabada la preparación del conjunto resulta un cuerpo cuyas apariencias externas son las de una tableta de chocolate.

10.

Para obtener dicha configuración se emplean dos piezas laminares de galleta cada una de las cuales presenta, en una versión preferente de realización, una forma imitativa de la superficie externa de una tableta de chocolate, con sus entrantes y salientes en forma de cuadrados y con espacios entre ellos a modos de surcos paralelos a los lados de la figura. Las piezas laminares en cuestión son bañadas internamente de chocolate y enfrentadas, disponiéndose entre ellas la masa de producto congelado, de manera que el conjunto recuerda por su configuración la de una tableta de chocolate.

15.

20.

Para facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria unos dibujos en los que se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, un caso de realización de un helado perfeccionado, según los principios de las reivindicaciones.

25.

En los dibujos:

La figura 1 es una vista frontal de un helado de la clase mencionada, parcialmente seccionada para poner de manifiesto su estructura.

5. Las figuras 2 y 3 son secciones longitudinal y transversal, respectivamente, del nuevo helado por planos indicados II-II y III-III.

Los elementos designados con números en los dibujos corresponden a las partes indicadas a continuación.

10. Las piezas -1- son de configuración laminar y están hechas de pasta de galleta, su planta es rectangular de perímetro levemente curvilíneo debido a las modificaciones de forma originadas por la configuración de las propias piezas, las cuales presentan un relieve exterior -2-, así

15. como una serie de entrantes a modo de surcos de sección angular, paralelos a los lados menores, como los entrantes -3-, y a los lados mayores, como el entrante longitudinal -4-. En los bordes de cada pieza -1- se definen unas zonas oblicuas que, junto con los entrantes anteriores, definen

20. una pluralidad de zonas cuadradas -5- en disposición simétrica.

Para la constitución del nuevo helado, las caras internas de las piezas -1- se bañan de chocolate líquido -6-, y el espacio definido por la yuxtaposición de las dos piezas se rellena con el producto congelado -7-, de suerte que el helado adopta la configuración compuesta que se ve en las secciones de las figuras 2 y 3.

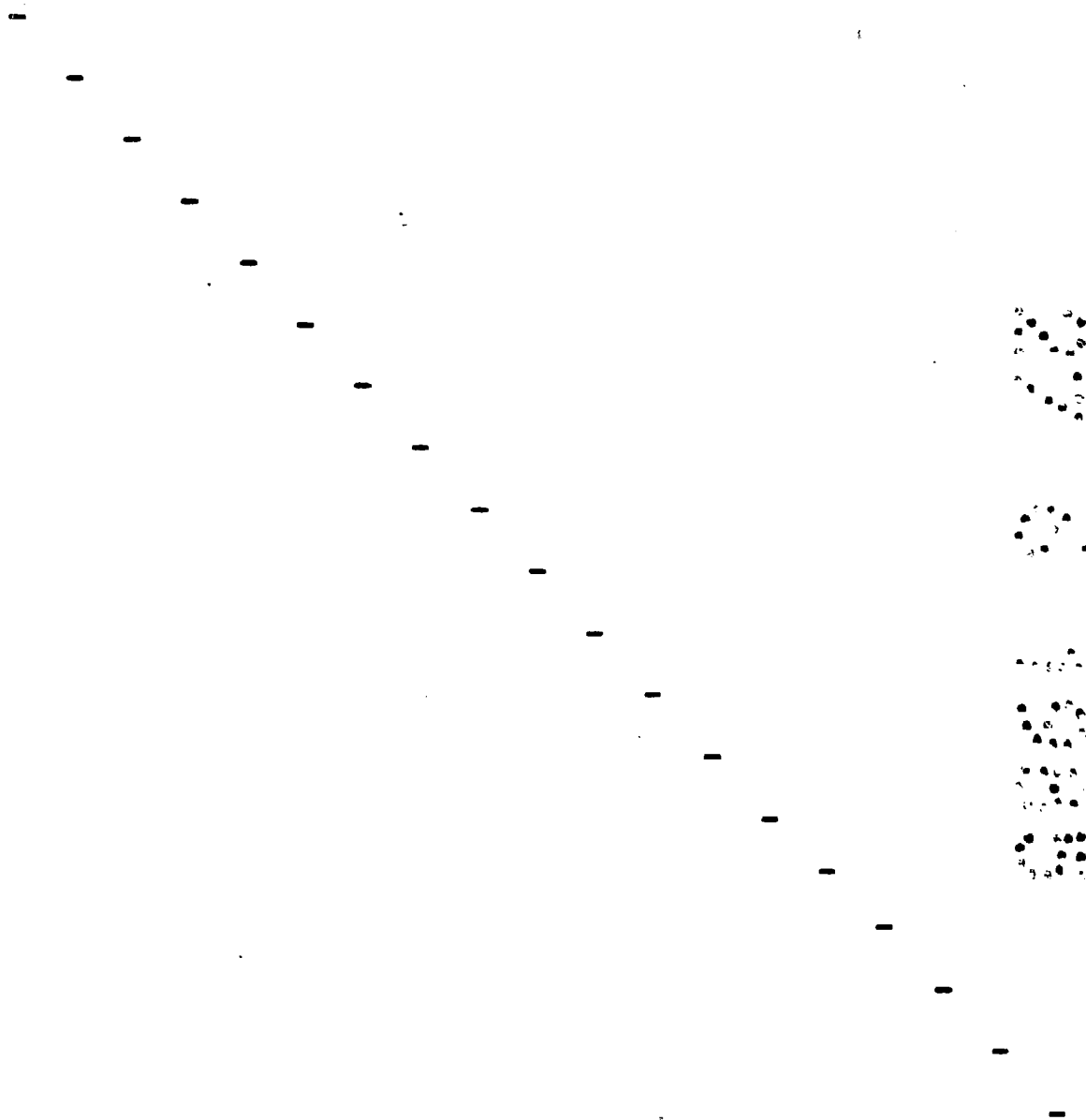
25.

Los bordes libres -8- de las piezas -1- se

mantiene[n] prácticamente en contacto, completando el espacio interno ocupado por la masa del producto congelado.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia del helado descrito, será variable a los efectos del actual Modelo.

5.



N O T A.

Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de Utilidad:

5. 1.- Helado perfeccionado, caracterizado esencialmente por comprender una estructura compuesta definida por dos piezas laminares idénticas de un producto farináceo comestible, de configuración rectangular y con una pluralidad de entrantes longitudinales y transversales a modo de surcos, que definen en las piezas unas partes salientes de forma cuadrada y en simetría, presentando las caras internas de dichas piezas sendos recubrimientos de un producto comestible aplicado en estado fluído, de manera que la yuxtaposición de las dos piezas por sus bordes define un espacio ocupado por la masa de producto congelado que retiene las dos primeras piezas en posición.
- 10.
- 15.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurran en la esencialidad del Modelo de Utilidad definido en la anterior reivindicación, cuyo objeto es:

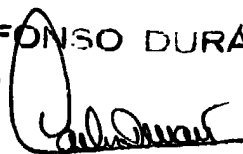
20. 2.- "HELADO PERFECCIONADO".
- Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Barcelona, 27 JUN. 1985

P.A. de D. Rafael RIVERO Tascón

ALFONSO DURÁN

P. P.



Edo.: Carlos Durán Mevo

FE/mb/tb.

FIG. 1

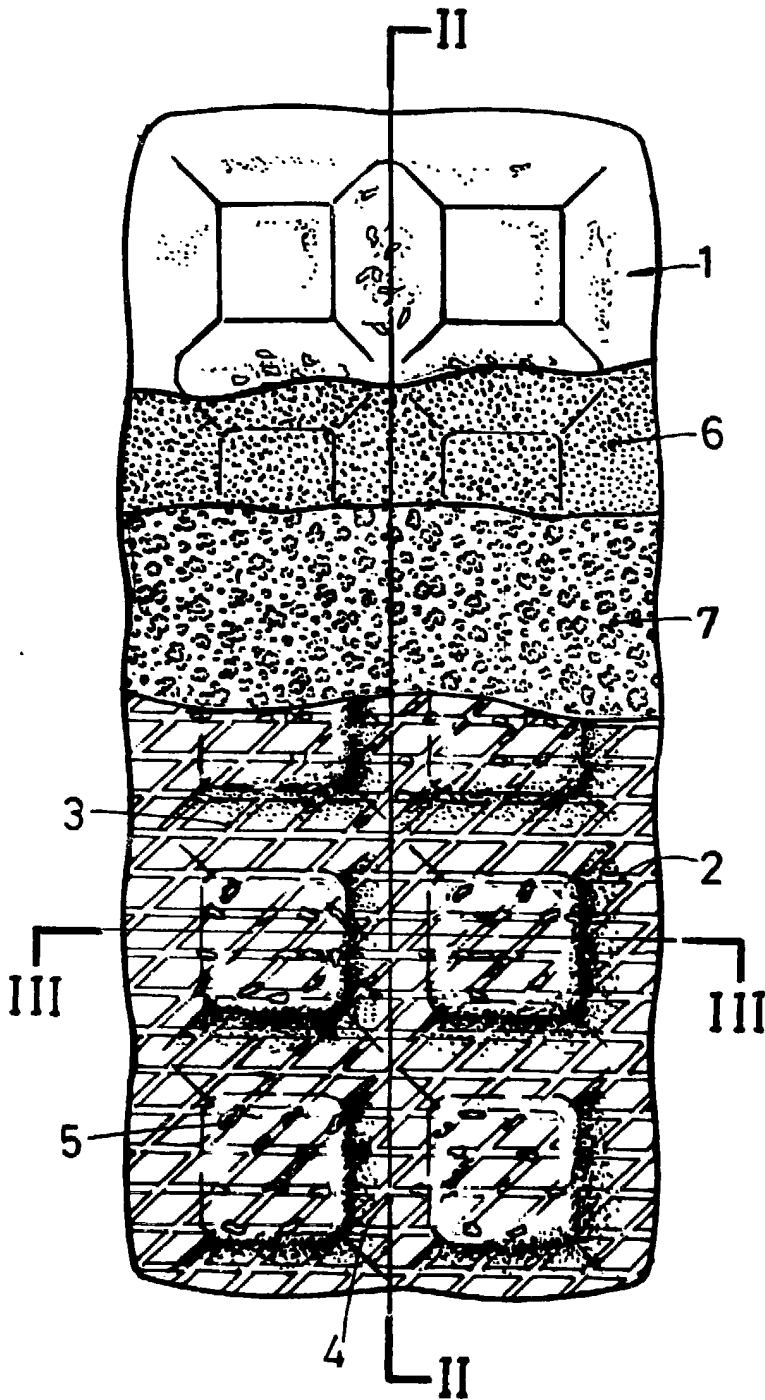


FIG. 2

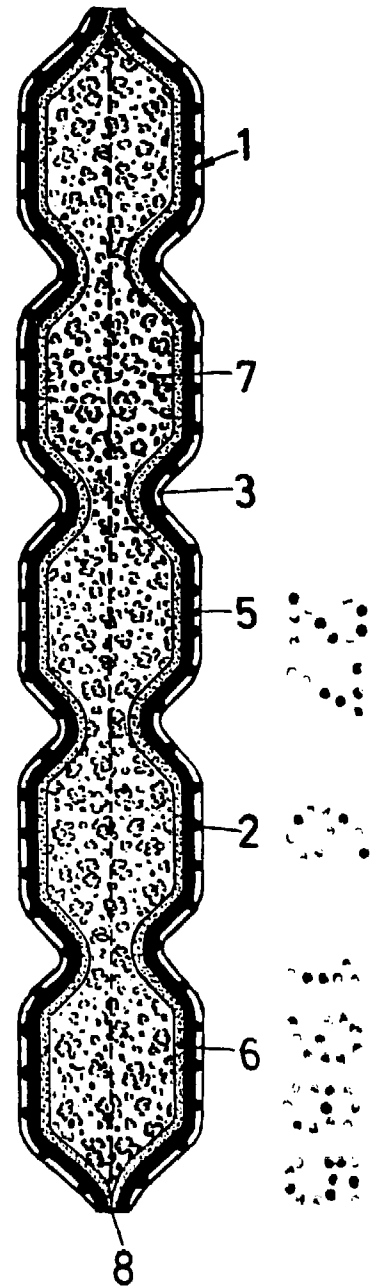
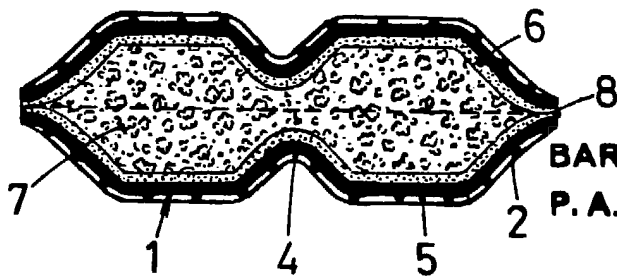


FIG. 3



BARCELONA, 27 JUN. 1985

P. A. ALFONSO DURÁN

p. p.

ESCALA VARIABLE

Fdo.: Carlos Durán Moya

A. DURAN | OBSER. | DINA-4 | N. 307