

22.704



1936

memoria descriptiva

CLASE DE
REGISTRO

PATENTE DE INVENCION

NOMBRE Y
NACIONA-
LIDAD DEL
SOLICITANTE

D. Juan BALLESTER GRAU

- español -

RESIDENCIA
Y DOMICILIO

REUS -Tarragona- San Benito 5 y 7

OBJETO

"Perfeccionamientos en el procedimiento de fabrica-
ción de cacillos para confitería y similares."

Bat.-



1 La presente patente de Invención se refiere a
perfeccionamientos en el procedimiento de fabricación de
capacillos para confitería y similares, es decir, en el modo
de obtener los recipientes troncocónicos, de superficie
lateral rizada u ondulada, que se emplean para el envasa-
5 do de dulces, confituras, etc., cuyos capacillos o cápsu-
las, que también se denominan petifus, se establecen de
papel apropiado.

Hasta ahora, el procedimiento que se sigue pa-
ra fabricar tales elementos, se reduce esencialmente a:
10 humedecer el papel en resmas, es decir, numerosas hojas,
simultáneamente; cortarlas en las partes circulares con-
venientes; y troquelar las piezas obtenidas para formar
las cápsulas, cuya operación se hace a la temperatura ade-
cuada y en tandas de diez o más elementos.

15 Los capacillos así obtenidos, al apilarlos se
adhieren entre sí y resulta difícil separarlos cuando se
van a utilizar, haciendo perder tiempo en la operación de
envasado a que se destinen.

20 La nueva fase de fabricación, que se añade por
la presente patente a las antes indicadas, tiene precisa-
mente por objeto evitar tal inconveniente.

25 Para ello, obtenidos los capacillos se sumergen
en un baño de una sustancia grasienta neutra, sin olor ni
sabor, en el que se bañan regularmente los bordes de aque-
llos, y la grasa, por ser el papel utilizado usualmente
absorbente, cubre todo el capacillo; a continuación se les
deja secar.



1 Dada la velocidad a que se extiende por todo
el capacillo la grasa, puede simplificarse el proceder in-
dicado preparando sobre una superficie adecuada la capa de
grasa, y rodando sobre ella las pilas del número de capa-
cillos que se consideren adecuados, para que se impregnen
5 de la indicada sustancia sus bordes, y esa impregnación
se extiende a todos los capacillos. La suavidad que propor-
ciona el débil engrase que así tienen esos elementos, fa-
cilita su separación y simplifica el envasado.

10 En la realización del procedimiento caben múl-
tiples modalidades de ejecución, tanto por lo que se re-
fiere a la sustitución de las primeras materias por otras
de propiedades o resultados equivalentes, como a la utili-
zación de unos u otros medios y elementos similares, sin
que por tales variaciones, o por las que se puedan hacer
15 en detalles del proceso operatorio, se afecte a la esen-
cialidad reivindicada, por lo que las aplicaciones que se
hagan del procedimiento reseñado, con cualquiera de esas
modificaciones, no serán sino variantes, igualmente com-
prendidas y protegidas por el presente registro.

20 N o t a

Este registro consta de las siguientes reivindi-
caciones:

25 1.- Perfeccionamientos en el procedimiento de



1965

1 fabricación de capacillos para confitería y similares,
obtenidos por troquelado de piezas circulares, cortadas
en hojas superpuestas humedecidas previamente, caracte -
5 rizado porque los capacillos se sumergen en un baño de
una sustancia grasienta neutra, sin olor ni sabor, en el
que se bañan regularmente los bordes de aquellos, lo su-
ficiente para que el material absorbente del capacillo,
10 tome el engrase en su superficie ondulada.

2.- Perfeccionamientos, según la reivindica -
15 ción anterior, caracterizados porque la operación se rea-
liza preparando sobre una superfivie adecuada la capa de
grasa, y rodando sobre ella las pilas del número de ca-
pacillos que se estime pertinente, de modo que se impreg-
20 nen sus bordes.

4.- Perfeccionamientos en el procedimiento
de fabricación de capacillos para confitería y similares.

25 Según se describe y reivindica en esta memoria
descriptiva.



1966

1

Cuya memoria descriptiva consta de 4 hojas de texto, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

5

Madrid, 7 Diciembre 1966

CARLOS ROEB
[Handwritten signature]

10

15

20

25

Bat.-