

376655



376655

SECCION TECNICA	
CLASIFICACION DE C	
CLASE	A-23
SUBCLASE	G

- 1 -

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

registro del segundo Certificado de Adición, por veinte años en España, a favor de DAMEL, S.A., residente en ELCHE (Alicante), José María Buck, 3, de nacionalidad española,

por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 351.595; CONCEDIDA EN 31 DE MAYO DE 1.969 por "INSTALACION Y PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PIEZAS DE DULCERIA".



376655

El presente registro de Certificado de Adición, segundo de la Patente de Invención número 351.595, concierne como su enunciado indica, a unas mejoras introducidas en el objeto de dicha Patente base, de acuerdo con la descripción detallada que de las mismas se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

5

Este resultado industrial, mejora notablemente todo cuanto sobre el particular se conoce y utiliza actualmente, tanto por su sencillez constructiva, como de aplicación, capacidad y precisión de trabajo, higiene y economía.

10

En la Patente principal, se describen y reivindican una instalación y procedimiento para la fabricación de piezas de dulcería, conseguidas a partir del depósito de una carga de extracto de la planta vervenacea "lippis dulcis", agua bidestilada, sacarosa, colorante vegetal inofensivo y esencias de flores o frutas en porcentajes técnicamente calculados, realizándose por centrifugación una mezcla homogénea, la que es parcialmente enfriada hasta un grado adecuado que la confiere una densidad aparente.

15

20

Esta masa es proyectada a través de un conducto tubular de salida perfilada, por medio de un sistema compresor, estructurando a la masa y estando prevista la disposición de un mecanismo expulsor de dicha masa perfilada cuyas estrías son rectas y continuas.

25

Simultáneamente opera un mecanismo inyector de otro compuesto dulcorante que va rellenando el interior de la pieza básica.

La primera adición de ésta Patente tiene las mismas operaciones iniciales y medios materiales de preparación

30

376655



35 de la pasta, pero ésta se estructura por medio de conduc-
tos tubulares lisos, operando asimismo el medio compresor
y el inyector de las pastas, pudiendo quedar éstas, tanto
en la parte exterior como en la interior, y/o con un sec-
tor hueco central.

40 Esta segunda adición de la Patente mencionada, com-
prende iguales operaciones de preparación de la pasta y
su consecuente relleno, pero el dispositivo inyector de
una de las masas, concretamente la exterior, va perfilado
por medio de un anillo situado en el punto de inyección
que además de crear un núcleo central de uno de los compues-
tos edulcorantes, va comunicando a la pieza de dulceria en
toda su longitud, de una serie de aplicaciones radiales que
parten de su núcleo central y finalizan en la periferia de
45 dicha pieza, y ésta aplicación de uno de los compuestos edul-
corantes, incluida en el otro, puede ser de disposición lon-
gitudinal paralela ó bien bajo un efecto de torsión helicoidal.

50 En esta fase también se utilizan los mismos medios que
en los casos de la Patente principal y primera adición, es-
tando comprendida dentro del área de ésta protección legal,
la circunstancia de que los edulcorantes sean situados in-
distintamente interior o exteriormente, con ó sin vaciado
central longitudinal y rectas las estrias o torsionadas.

55 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que
los detalles de realización de la idea expuesta pueden va-
riar, sin que por ello cambie la esencia de la invención,
que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y
se reivindica en la siguiente

N O T A

60 Por último: El Certificado de Adición que se solicita,

376655



recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

65 1ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE
PRINCIPAL NUMERO 351.595, CONCEDIDA EN 31 DE MAYO DE 1.969
POR INSTALACION Y PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PIE
ZAS DE DULCERIA, caracterizadas esencialmente porque una
vez conseguida la pasta y masa edulcorantes de distinta
naturaleza, por medio de un compresor y dispositivo inyec-
tor, se va estructurando a través de conductos tubulares,
70 con perfiles radiales, creándose un núcleo central de uno
de los compuestos del que parten radialmente unas zonas
inyectadas del producto, que terminan en la periferia de
la pieza y cuya disposición alterna, puede ser longitudi-
nal ó en torsión helicoides y la pieza puede ser maciza ó
con un hueco central, pudiendo variarse el orden de dispo-
75 sición de los edulcorantes.

2ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE
PRINCIPAL NUMERO 351.595, CONCEDIDA EN 31 DE MAYO DE 1.969
POR "INSTALACION Y PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE
PIEZAS DE DULCERIA".

80 Todo ello tal y como se describe en la presente me-
moria, que consta de cuatro páginas escritas a máquina.

Madrid, 17 de Febrero de 1.970