

32130

MODELO DE UTILIDAD

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

" MOLDE PARA PRODUCTOS DE PASTERIA O CULINARIOS "

Solicitante: Doña MANUELA ROYO ARRUFÍ, de nacionalidad
española, residente en Barcelona, Solá, 27.-

33130

27 00



MODELO DE UTILIDAD

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

" MOLDE PARA PRODUCTOS DE PASTERIA O CULINARIOS "

Solicitante: Doña MANUELA ROYO ARRUFÍ, de nacionalidad
española, residente en Barcelona, Solá, 27.-

5 Casi todos los moldes destinados a la confección de los productos de pastelería se utilizan del mismo modo, es decir, en su interior se deposita la masa comestible -ordinariamente harinosa y compuesta por elementos que se adhieren a sus paredes- y una vez dentro del molde se procede a todas las operaciones propias de repostería o cocina para lograr su perfecta mezcla y disponerla para ser presentada en la mesa, tales como batido, cocción, etc.

Ahora bien, generalmente, al volcarse la masa del mol-



10 de sobre el recipiente en que ha de ser servida la tarta,
pastel u otro articulo del mismo tipo, se tropieza con el
inconveniente de que frecuentemente hay porciones de la ma-
sa que se quedan adheridas al fondo del molde, bien por efec-
to del calor recibido o porque las paredes de aquel son idó-
neas para sostener pegadas esas partes de masa, sobre todo
15 cuando se opera con harinas de poca aptitud para quedar in-
tegradas en la tarta totalmente.

El resultado de todos estos obstáculos es que la su-
perficie del pastel fabricado pierde su configuración lisa,
cae y se despega mal del molde y en no pocas ocasiones ve
20 mermado su volumen por quedar parte de él adherido al fon-
do o paredes del molde, todo lo cual perjudica en gran ma-
nera las condiciones estéticas del producto. En casos de
tratarse de industrias afines a la pasteleria, como por ejem-
plo cocina en general, es obvio que los inconvenientes se-
rán los mismos.

El invento para el cual hoy se solicita registro como
Modelo de Utilidad viene a plantear una solución eficaz a
todos los problemas expuestos arriba, pues su autor, con
30 una clara visión del conjunto ha ideado un nuevo molde o
recipiente para usos culinarios que pasamos a describir.

Se trata de un molde que podrá ser fabricado de cual-
quier material apto para ello de base circular. En su inte-
rior, y a ras de la base, existe una varilla, sujeta por
35 uno de sus extremos y por medio de un tornillito o tuerca
al centro de la base del molde, pudiendo desplazarse en



sentido radial alrededor de todo él. Esta varilla de sección curvilínea, tiene sus lados afilados, al objeto de poder interponerse fácilmente entre el fondo del molde y la pasta en él introducida. Asimismo la varilla llega hasta las paredes del recipiente, se prolonga a lo largo de ellas y en el borde de las mismas -lo suficientemente salientes- dobla su otro extremo de manera que se sujete a el pero sin que esa sujeción le impida su movimiento de rotación. Los dibujos adjuntos ilustran esta descripción.

En Fig. 1, A es el recipiente visto en sección. B, es la base circular. C, la pared del molde, también circular. D, es el borde saliente que permite la fijación de la varilla. E la tuerca que sujeta a la varilla desde el centro, F es la varilla propiamente dicha, que va desde E hasta el borde del molde. La Fig. 2 es el mismo molde visto desde arriba. Como se ve, una vez cocida la pasta, que entra en el molde y descansa sobre fondo ya provisto de la varilla, para conseguir el perfecto desprendimiento de esa pasta, bastará accionar el extremo G de la varilla en sentido circular para lograr el perfecto despegue de la pasta, como consecuencia de la interposición de la varilla de cantos afilados entre molde y pasta.

Que es en definitiva lo que evita la adherencia de la masa al molde, bien por el fondo o por sus paredes.

N O T A

El presente invento por el cual se solicita Modelo de Utilidad por veinte años en España, sus Colonias y Protec-



65 torado deberá recaer sobre: " MOLDE PARA PRODUCTOS DE PASTER-
LERIA O CULINARIOS ", de acuerdo con las siguientes

REIVINDICACIONES

70 1ª.- Molde para productos de pastelería o culinarios,
caracterizado por tener en su interior una varilla de cantos
afilados, sujeta por uno de sus extremos al punto medio de
la base circular del molde que puede desplazarse en sentido
circular por el extremo libre, toda ella al ras de la base,
con la que se consigue el perfecto desprendimiento de la pas-
ta del producto sin que quede parte de él adherido al molde.

75 2ª.- Molde para productos de pastelería o culinarios,
según 1ª reivindicación, caracterizado porque el extremo gi-
ratorio de la varilla se pliega sobre el borde del recipient-
te, imposibilitando dicho plegamiento que la varilla se des-
prenda por ese extremo del borde del molde y pierda por lo
tanto su tirantez.

80 3ª.- Molde para productos de pastelería o culinarios,
caracterizado porque la varilla se halla colocada paralela-
mente a la base, ascendiendo por la pared del molde también
paralelamente, corriendo en su recorrido radial al ras de
ambas y estando sujeta al molde por el centro de su base me-
85 diante una tuerca, que no impide su movimiento de rotación.

4ª.- "MOLDE PARA PRODUCTOS DE PASTERIA O CULINARIOS "

Según queda substancialmente descrito en la presente
memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una
sola cara acompañada de una sola hoja de dibujos.

Madrid, 27 de Octubre de 1952.

MANUELA ROYO ARRUFÍ,

P.P. Enrique Rodríguez de Rivas,
P.P.

MANUELA ROYO ARRUFÍ

32130 SOLA ÚNICA

27 OCT. 1952

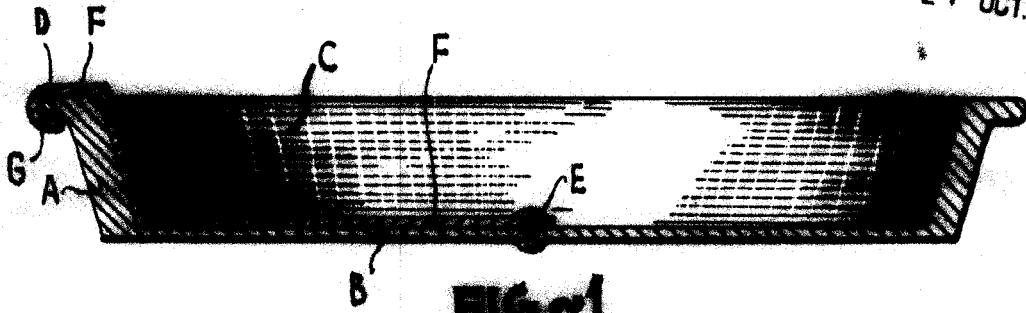


FIG. 1

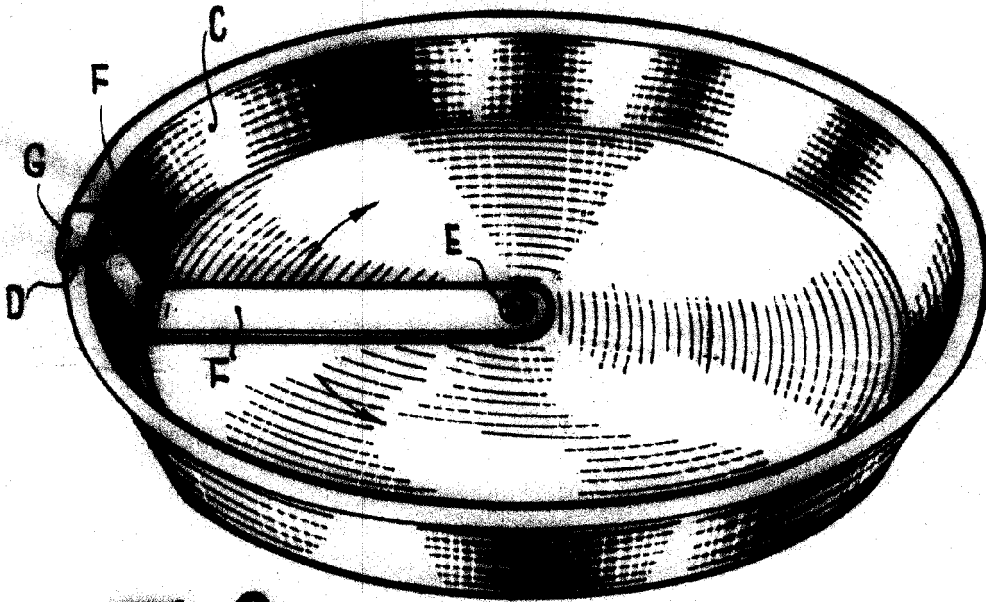


FIG. 2

MADRID 27 DE OCTUBRE 1952
MANUELA ROYO ARRUFÍ

P.P.
Enrique Rodríguez de Rivas,
P.P.

ESCALA VARIABLE