

•56352

21



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de Don JULIO CALMI CAPÓN, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Carders, 15, por "MOLDE MULTIPLE GIRATORIO PARA REPOSTERIA".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un molde múltiple giratorio para uso en repostería, que simplifica notablemente la tarea de moldeado de pastas y similares.

Efectuar el moldeado en repostería es tarea engorrosa, por cuanto debe efectuarse pieza por pieza con la consiguiente pérdida de tiempo. El propio tiempo se precisan moldes de diversos contornos a fin de obtener formas distintas en el moldeado lo que dificulta tal operación.

10. Con el fin de simplificar las tareas de moldea-

• 56352

21 SEP



5. do se ha ideado el molde múltiple giratorio, que consiste en un soporte de contorno apropiado y con centro de simetría, en cuya periferia van convenientemente adosadas una serie de cazoletas de contornos apropiados, cuyo soporte presenta en su centro un eje solidario a la misma y de cuyos extremos emergen sendas empuñaduras para accionamiento del molde múltiple.

10. Para la mejor comprensión de cuanto se ha descrito en la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización del objeto de la invención.

15. En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en perspectiva del molde giratorio; y la figura 2, es una sección diametral del mismo.

20. El molde objeto de la invención, está constituido en el aludido dibujo, por una pieza -1- de contorno sensiblemente poligonal regular, a cuya periferia quedan acopladas una serie de cazoletas -2- de formas distintas entre sí, o bien iguales, que forman los moldes propiamente dichos, del centro de cuya pieza -1- parte un eje solidario -3-, provisto en sus extremos de sendas empuñaduras -4- de accionamiento, montadas locas sobre dicho eje.

25. El accionamiento del molde descrito es bien sencillo y se deduce de la descripción hecha y por la observación del dibujo.

Una vez extendida la pasta a moldear, con el gro-



•56352

5. sor adecuado, se aplica contra la misma el molde descrito por una de sus cazoletas -2- y apoyándose en los mangos o empuñaduras -4- se hace deslizar al mismo en un desplazamiento circular, con lo cual las distintas cazoletas -2- irán moldeando sucesivamente la pasta. La operación resulta así mucho más cómoda y rápida que un moldeado individual por separado.

10. Por otra parte se consigue tener reunidos en un solo utensilio diversos tipos de moldes que adoptan formas caprichosas.

Asimismo la constitución del molde múltiple es en extremo sencilla y su coste muy económico.

15. Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la construcción de los distintos elementos que la integran, formas y dimensiones de las cazoletas y cuantas variaciones puedan introducirse, siempre y cuando las mismas no afecten a su esencialidad.

N O T A

20. Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:-

1. Molde múltiple giratorio para repostería, que se caracteriza esencialmente por el hecho de estar constituido por un soporte de contorno apropiado y con cen-



•56352

tro de simetría, en cuya periferia van acoplados una serie de cazoletas de forma y dimensiones adecuadas, cuyo soporte posee un eje solidario a la misma, de cuyos extremos emergen sendas empuñaduras de accionamiento.

5.

2. Molde múltiple giratorio para repostería.

La presente memoria consta de cuatro hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 21 de septiembre de 1956

Julio CALMI CAPON

P. a.

56352, 1 S



Fig. 1

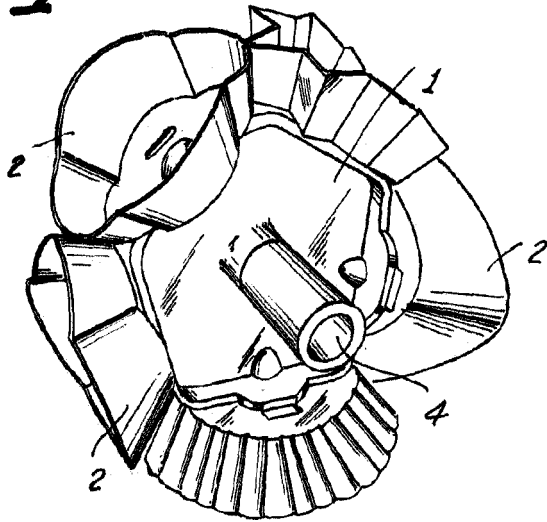
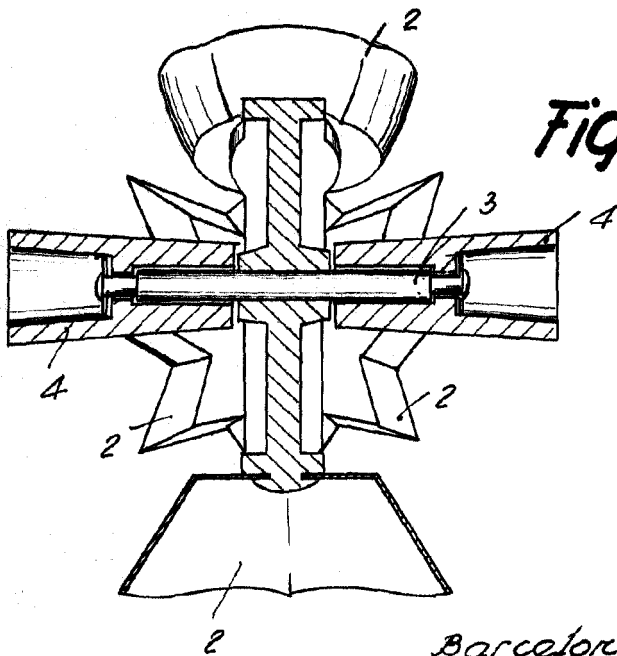


Fig. 2



Barcelona, 21 Septbre. 1956
Julio Calmi Capón

J.C.