



77489

MODELO
DE
UTILIDAD

a favor de Don Antonio SANCHEZ BUSQUÍ, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Libertad, 23, por "MOLDE PARA LA FABRICACIÓN DE QUESOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un molde para la fabricación de quesos, cuya manipulación es más sencilla que la de los moldes usuales, toda vez que éstos están constituidos por una serie de piezas acoplables entre sí, mientras que el molde en cuestión puede consistir en un cuerpo de una sola pieza provisto de su tapadera correspondiente, a base de material plástico endurecido de modo que presente cierta elasticidad.

5.

10.

El molde objeto de la invención está constituido esencialmente por un cuerpo hueco a modo de vaso lige-

21 NOV



774'89

ramente cónico, de material deformable, con sus paredes dotadas de aberturas para el escurrido del queso, cuyo vaso presenta en la cara inferior de su fondo un apoyo provisto de un rehundido cuya misión se detallará más adelante. El vaso descrito está completado por una tapa del propio material que encaja en su interior, con posibilidad de un cierto recorrido para permitir el presnado del queso, cuya tapa está dotada exteriormente de una serie de nervios radiales de refuerzo cuyas zonas más elevadas dan lugar a la formación de un plano de apoyo que encaja en el vaciado inferior previsto en el fondo del vaso, descrito anteriormente, con lo cual es posible apilar una pluralidad de moldes y proceder a su prensado conjunto.

Para la mejor comprensión de cuanto queda 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.

En dicho dibujo, la figura 1 es una vista en sección diametral alzada de un molde con su tapa separada; la figura 2 es una vista similar a la anterior de una serie de moldes apilados para su prensado conjunto; y la figura 3 es una vista en planta de la tapa.

El molde descrito está constituido en el aludido dibujo por un vaso -1- ligeramente, cónico, de material deformable y ligeramente abocardado, dotado de unas aberturas -2- situadas en la parte inferior de sus paredes y en el fondo semiesférico, para permitir el escurrido del que-

21 NOV



77489

so. El vaso -1- está dotado de una tapa -3- del propio material y en forma de cúpula, que encaja en su interior, con posibilidad de desplazarse axialmente al efectuar el prensado, cuya tapa está provista exteriormente de unos nervios radiales -4- de refuerzo y cuya zona de menor altura forma un plano -5- y de una valona superior -6- que ajusta con la superficie interior del cuerpo. Finalmente en la cara inferior del fondo del vaso -1- se ha practicado un rehundido -7-, en el cual encaja el plano saliente -5- que la tapa -3- presenta a modo de cúspide. De este modo es posible apilar una pluralidad de moldes para efectuar el prensado conjunto, tal como indica la figura -2-.

La ligera comicidad del vaso y su condición elástica permiten a la tapa -3- desplazarse un corto tramo al prensar el queso.

La sencillez del molde descrito es la causa principal de la facilidad de manipulación, así como de la economía del molde, en contraste con los existentes hasta el presente cuya pluralidad de elementos componentes, merma aquellas cualidades.

Serán independientes del objeto de la invención, los materiales empleados a la construcción de los distintos elementos que la integran, formas y dimensiones de los mismos y cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

21 NOV



NOTA

77489

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

1. Molde para la fabricación de quesos, que está constituido esencialmente por un cuerpo hueco, ligeramente cónico, a modo de vaso de material ligeramente elástico, dotado de aberturas inferiores para permitir el escurrido del queso, así como de un apoyo provisto de un rehundido practicado en la cara inferior de su fondo, cuyo vaso está provisto de la correspondiente tapa que encaja en su interior, con posibilidad de un cierto desplazamiento axial durante el prensado del queso, la cual presenta una valona ajustable con las paredes del cuerpo y una serie de nervios radicales externos, cuya zona de mayor altura forma un plano destinado a encajar en el rehundido del fondo antes citado, para poder apilar una pluralidad de moldes y efectuar así su prensado conjunto.

2. Molde para la fabricación de quesos.

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

Barcelona, a 21 de noviembre de 1959

Antonio SANCHEZ BUSQUI

p.a.

L. PONTI

p.p.

77489

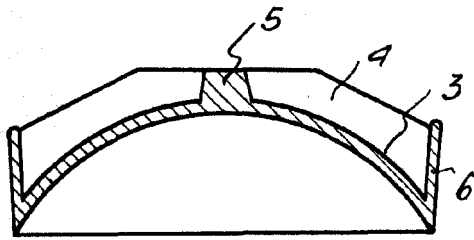


Fig. 1

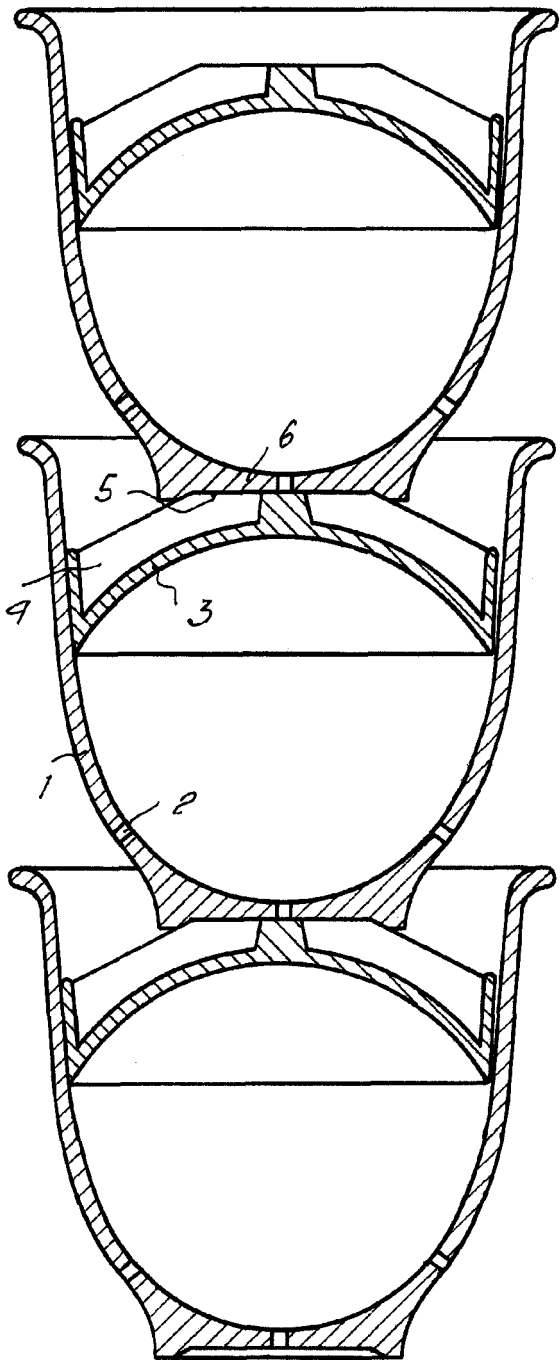
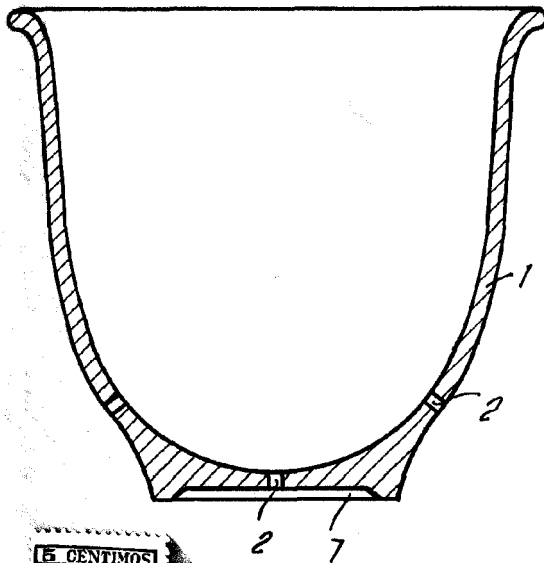
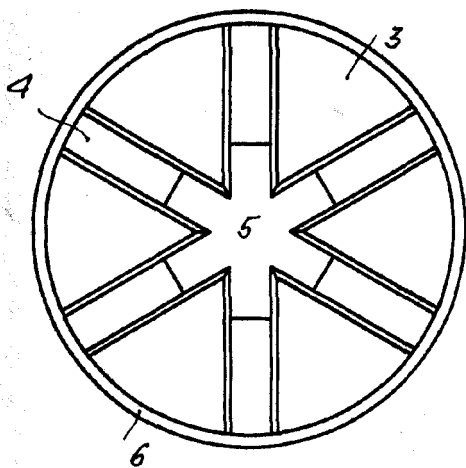


Fig. 2



Fig. 3



Barcelona, 21 Noviembre 1959
 Antonio Sánchez Busquí
 p.a.