



94903

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

a favor de Don Vicente SOCIATS DOMÉNECH, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Calle Bruch, 96, por "MOLDE PARA USOS CULINARIOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a un nuevo molde para usos culinarios de manejo fácil y muy práctico, que lo hace particularmente indicado para restaurante, bares y otros servicios públicos de comida, así como también para los hogares.

5. En el arte culinario se hacen frecuentemente unos platos compuestos por viandas cortadas en trozos muy pequeños pero que se presentan unidos formando piezas de tamaño grande para lo cual se aprietan con las manos dándoles formas parecidas pero en realidad muy desiguales

10.

24 AG

94903



entre sí. Pero teniendo en cuenta que la presentación de los alimentos contribuye en gran manera a preparar el estómago despertando el apetito, es preciso un molde que permita dar una gran regularidad y mejor presentación a los platos, que hasta el presente se les daba forma apretándolos entre las manos, y con el cual no es necesario tocar los manjares en ningún momento; además permite preparar una gran cantidad de piezas en menos tiempo que el que se necesita ha hacerlo a mano, y no hay ningún inconveniente en cocinar a la vista del público, al que desagrada ver tocar con las manos lo que luego comerá, y en cambio gusta de presenciar como le preparan la comida.

El molde para usos culinarios objeto del presente modelo de utilidad, consiste esencialmente en una pieza en forma de cazoleta con una empuñadura en un lado y un saliente en el opuesto, en el que está articulada un brazo terminado en una empuñadura que queda encima de la cazoleta, y cuyo brazo tiene en el centro un pomo mantenido levantado por un resorte espiral situado debajo del mismos.

Dicho pomo lleva solidarizado un vástago que atraviesa la tapa y tiene unida por el extremo inferior, una plancha metálica que por presión ejercida sobre el pomo está en disposición de descender dentro de la cazoleta deslizándose junto a sus paredes laterales sin tocarlas, actuando de prensa sobre las viandas.

En el interior de la cazoleta y en el fondo

94903



mismo, hay otra plancha metálica desplazable, soldada a un mango que se aloja en el espacio que a tal fin presenta la empuñadura de la cazoleta, de la que sobresale como prolongación la empuñadura que remata el mango de la plancha metálica alojada en el fondo de la cazoleta.

5. Para mayor claridad de lo espuesto, se acompaña una lámina de dibujo en la que se ha representado sólo a título de ejemplo, no limitativo del alcance del presente modelo de utilidad, un molde para usos culinarios de características según se ha descrito anteriormente.

En dichos dibujos, la figura 1 es una perspectiva del molde para usos culinarios, y la figura 2 es una sección por un plano vertical que pasa por la empuñadura.

15. El molde para usos culinarios ilustrado en las figuras, comprende una pieza -1- en forma de cazoleta con una empuñadura -2- en un lado, con una parte hueca -3- en su parte superior, y un saliente -4- diametralmente opuesto a la empuñadura -2-, atravesado por el eje -5-, en el que se articula el brazo -6- que es portador de la tapa -7- en su parte central y que se prolonga al exterior formando una empuñadura -8- por un extremo, y una horquilla acodada -9- por el otro extremo, que constituye el elemento de articulación por el eje -5-.

20. El centro del brazo -6- tiene un orificio -10- por el que pasa en disposición deslizante una varilla -11-, en cuyo extremo superior lleva remachado el pomo -12- que se mantiene levantado por la acción del

25. El centro del brazo -6- tiene un orificio -10- por el que pasa en disposición deslizante una varilla -11-, en cuyo extremo superior lleva remachado el pomo -12- que se mantiene levantado por la acción del

94903

24 A



resorte en helicoidal -13-. En la parte inferior de la varilla -11- hay una parte más gruesa o valona -14- que hace tope contra la parte inferior -15- de la tapa, y lleva unida por el remachado -16- la placa tapa -7-, que tiene una muesca -17- en el borde, por la que está en disposición de deslizarse suavemente a lo largo de una varilla -18-, solidaria del brazo -6- y cuyo extremo inferior -19- llega hasta el fondo de la cazoleta -1-.

5. En el interior de la pieza principal -1- está colocada una paleta, en disposición amovible, constituida por una lámina metálica -20- unida a la varilla mango -21- que está alojada en el espacio hueco -3- de la empuñadura -2-, y sale a su exterior terminando con la empuñadura -22-.

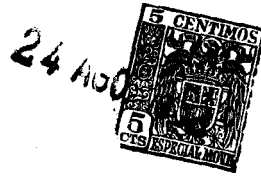
10. El fondo -23- de la cazoleta -1- está provisto de un alojamiento -24- para la parte -25- del mango -21- que está unida a la paleta -20- y que queda en su parte inferior. El mismo fondo -23- presenta varios salientes -25- para que se apoye mejor sobre la superficie de apoyo.

15. Para utilizar el moldeo para usos culinarios descrito se le abre dejando la tapa en posición invertida, de forma que el pomo -12- quede apoyado sobre la mesa o superficie de trabajo y dejando en su interior la paleta amovible con su plancha -20- descansando sobre el fondo -23- de la cazoleta -1- a continuación, se deposita en el interior de la cazoleta -1- la porción de masa con la que se tenga que formar la pieza a cocer. A continua-

20.

25.

94903



- ción se cierra el molde y se aprieta sobre el pomo -12- hasta vencer la resistencia del resorte -13- y que la masa quede comprimida entre las placas -7- y -20-. Seguidamente se toma el utensilio por las empuñaduras -2- y -8-, y se abre volviendo a dejar descansar la tapa sobre el pomo -12-, después de lo cual se toma la empuñadura -22- y se extrae la paleta -20- del interior de la cazoleta -1- junto con la masa moldeada, que se deposita en el lugar de cocción.
- 5.
10. La utilización del molde para usos culinarios descrito reporta indudables ventajas para toda persona que trabaja en el ramo de la alimentación, por lo que tanto por la cantidad superior de piezas que se pueden hacer, como por no obligar a tomar los alimentos con las manos, que así quedan limpias y libres para otros quehaceres, tendrá gran aceptación. Por otra parte, permite una excelente regularidad en las porciones moldeadas, y por ello dará una atractiva presentación de los platos según es propio de establecimientos de categoría y de aquellos hogares que se precian de tener buena mesa.
- 15.
20. Serán independientes del objeto del presente modelo de utilidad, los tamaños, formas, materiales empleados en su construcción, así como los detalles de realización, y en general cualquier detalle constructivo o accesorio que no altere o modifique esencialmente el objeto.
- 25.

94903

24 A



N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Molde para usos culinarios que consiste en una pieza en forma de cazoleta provista de una empuñadura en un lado y de un saliente diametralmente opuesto, atravesado por un eje en el que está articulada una horquilla que forma parte de un brazo, provisto a su vez de otra empuñadura que queda encima de la de la cazoleta, y cuyo brazo está atravesado por una varilla en disposición deslizando, en cuya parte inferior lleva unida por un medio adecuado una placa metálica, y en la superior lleva solidarizado un pomo, en cuya parte inferior ejerce presión un resorte que lo mantiene levantado junto con la varilla y la placa metálica en la posición de reposo del molde.
10. 2. Molde para usos culinarios, según la reivindicación anterior, que está provisto de una paleta extractora de las viandas moldeadas en su interior, constituida por una placa metálica que cubre el fondo de la cazoleta, con un mango unido a la misma el cual se aloja en el espacio que para el mismo presenta la empuñadura de dicha cazoleta, de la que sobresale como prolongación la empuñadura de la paleta.
15. 3. Molde para usos culinarios, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por llevar unida en la parte inferior del brazo articulado junto al nacimiento
- 20.
- 25.

94903

24 A



to de su empuñadura, una varilla de posición vertical, cuya parte inferior queda al nivel de la placa de la paleta extractora del molde, determinando tope para la posición correcta de trabajo de la placa-prensa de las viandas.

5.

4. Molde para usos culinarios.

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

Barcelona, a 24 de agosto de 1962

Vicente SOCIATS DOMÉNECH

p.a.

94903

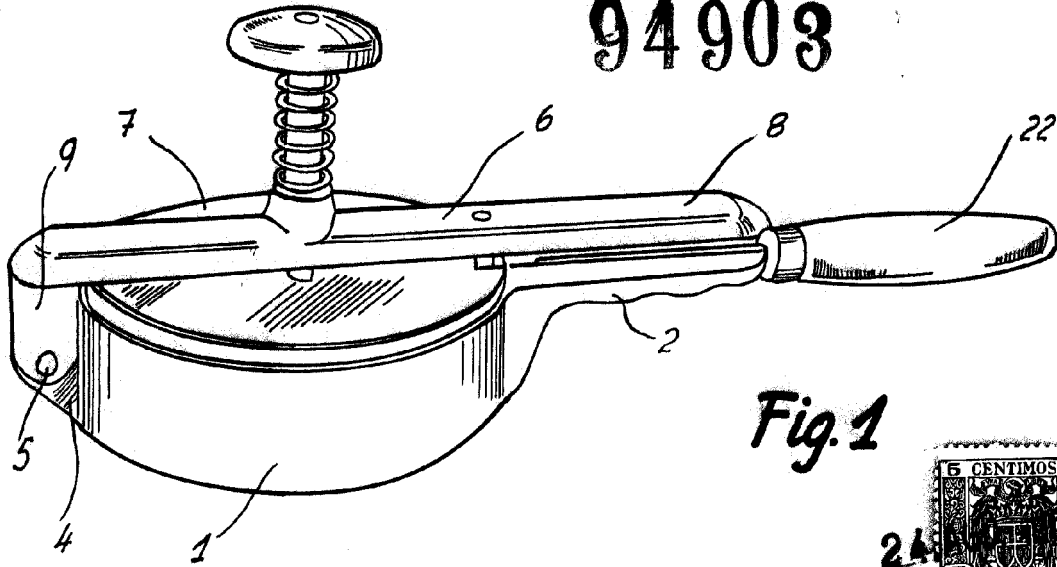


Fig. 1

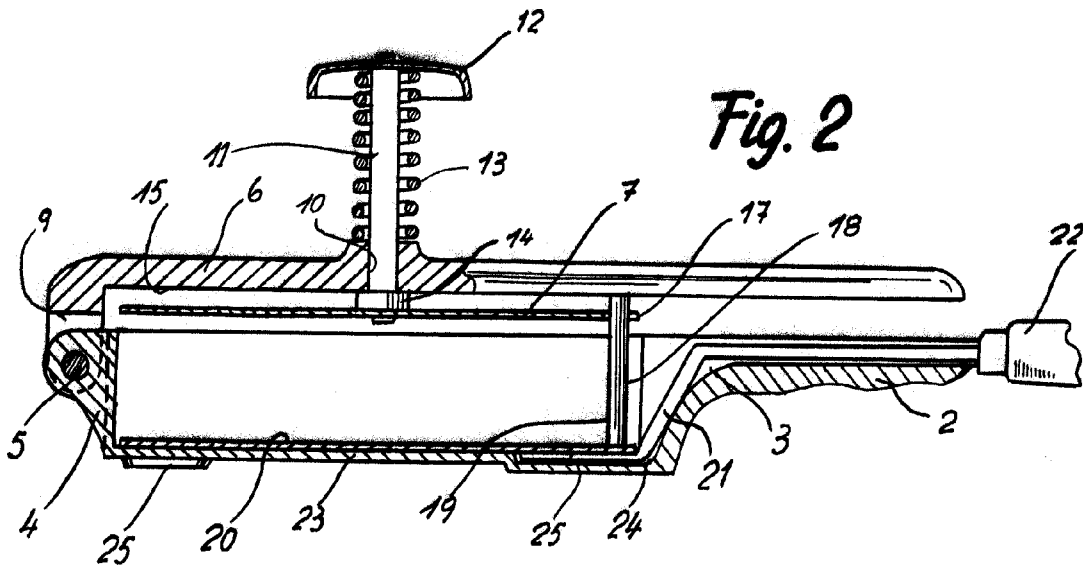


Fig. 2

Barcelona, 24 agosto 1962  
Vicente Sociats Domenech  
p.a.

9309