

203992



Int. Cl. A01J

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

DE UN MODELO DE UTILIDAD, POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A
FAVOR DE DON MANUEL ARROYO GONZALEZ, DE NACIONALIDAD
ESPAÑOLA, RESIDENTE EN SANTANDER - o/ Cádiz, 18

S o b r e

"MOLDE PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION DE QUESOS"

203992



5.- Tiene por objeto la presente solicitud de Mo-
delo de Utilidad, describir un molde perfeccionado pa-
ra la fabricación de quesos, el cual aporta una serie
de ventajas sobre lo conocido y utilizado en su campo
industrial, que prácticamente revoluciona el arte de -
la fabricación de quesos.

10.- Consecuentemente, el titular, acogiéndose a
lo prevenido en el vigente Estatuto sobre Propiedad In-
dustrial y más concretamente en su Artículo 171, soli-
cita para sí los derechos de fabricación y explotación
industrial en exclusiva para toda España, según se re-
conoce en el citado cuerpo legal.

15.- Para dar una idea más clara y concreta de lo
qua constituye el objeto de la solicitud, se acompaña
a la presente memoria descriptiva una hoja de dibujos,
en la cual se muestra en despiece uno de estos moldes.

20.- Se refiere el presente Modelo de Utilidad a
un molde perfeccionado para la fabricación de quesos,
que permite el eliminar la utilización tradicional de
las telas que se han venido incorporando entre los mol-
des hasta ahora utilizados y el producto para que no -
se quedara pegado. También elimina el volteo o cambio
de posición del queso, una vez introducido en el mismo
y consecuentemente, se elimina la existencia de resor-
tes que se producían con el empleo de las telas.

30.- Podrá observarse en la adjunta hoja de dibu-
jos, que el molde está formado por un cuerpo principal-
-l-, cuya forma aquí se ha representado como paralele-
pipédica, pero que como es natural, podrá adoptar cual-
quier otra que se considere apropiada para el tipo de

20399



queso que se desee obtener.

La característica principal de este molde o cuerpo -1-, es que presenta su interior rayado -2- y está dotado en su parte inferior de un reborde -3-, así -5.- como de secciones transversales o diagonales -4-, destinadas simplemente a dar mayor seguridad a la parte inferior del mismo.

El rayado inferior a que se ha hecho referencia, hace que al introducirse la masa o cuajada directamente en el molde, sin necesidad de aplicar previamente tela alguna, como anteriormente era necesario hacer, -10.- sin que la misma quede pegada ni sufra alteración alguna debido a la no aplicación de la mencionada tela.

El molde está dotado de un fondo desplazable -15.- -5-. Podrá observarse que este fondo, tiene su parte superior, la que quedará situada hacia el interior del molde -1-, también rayada -6-. Este fondo, tiene una doble misión, evitar, al igual que sucede con las paredes que sea necesario el empleo de telas y permitir fácilmente la extracción del queso del molde,, empujando simplemente este fondo en sentido ascendente. -20.-

El molde está dotado también de su correspondiente tapa.

Esta es de mayor grosor en los laterales -7- -25.- y tiene su fondo rayado -8- en la sección que estará en contacto con el queso.

Esta tapa tiene esta forma expofeso, ya que una vez que la masa o cuajada es introducida en el molde y se coloca la tapa, el molde es pasado al prensado, -30.- operación que se realiza por la parte superior de aque-



203932

lla. Naturalmente, según el tamaño del queso a obtener así es el grosor de la tapa.

5.- Descrita suficientemente la naturaleza del objeto de la solicitud, solo queda por añadir que podrán introducirse todas aquellas modificaciones de forma o detalle que no alteren sus características esenciales como pueden ser la forma del molde, tamaño, materiales en que es obtenido, aunque lógica y preferiblemente serán de materiales plásticos, por su duración y fácil limpieza, etc, etc.

N O T A

15.- 1ª.- Molde perfeccionado para la fabricación de quesos, caracterizado porque adoptando forma adecuada a cada tipo de queso que se trate de fabricar, está formado por un cuerpo principal que tiene en su parte inferior-interior un reborde sobre el cual se acoplará un fondo desplazable, estando dotado de una tapa de grosor variable introducible por la parte superior, presentando las caras interiores del molde, fondo y tapa rayadas.

25.- 2ª.- Molde perfeccionado para la fabricación de quesos, según la reivindicación primera, caracterizado porque al tener rayadas las caras interiores del molde, fondo y tapa, se introduce la masa o cuajada directamente en el molde, pasando seguidamente a la fase de prensado y siendo sacado el queso así obtenido mediante desplazamiento en sentido contrario del fondo por cualquier medio apropiado.

30.- 3ª.- MOLDE PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION DE QUESOS.

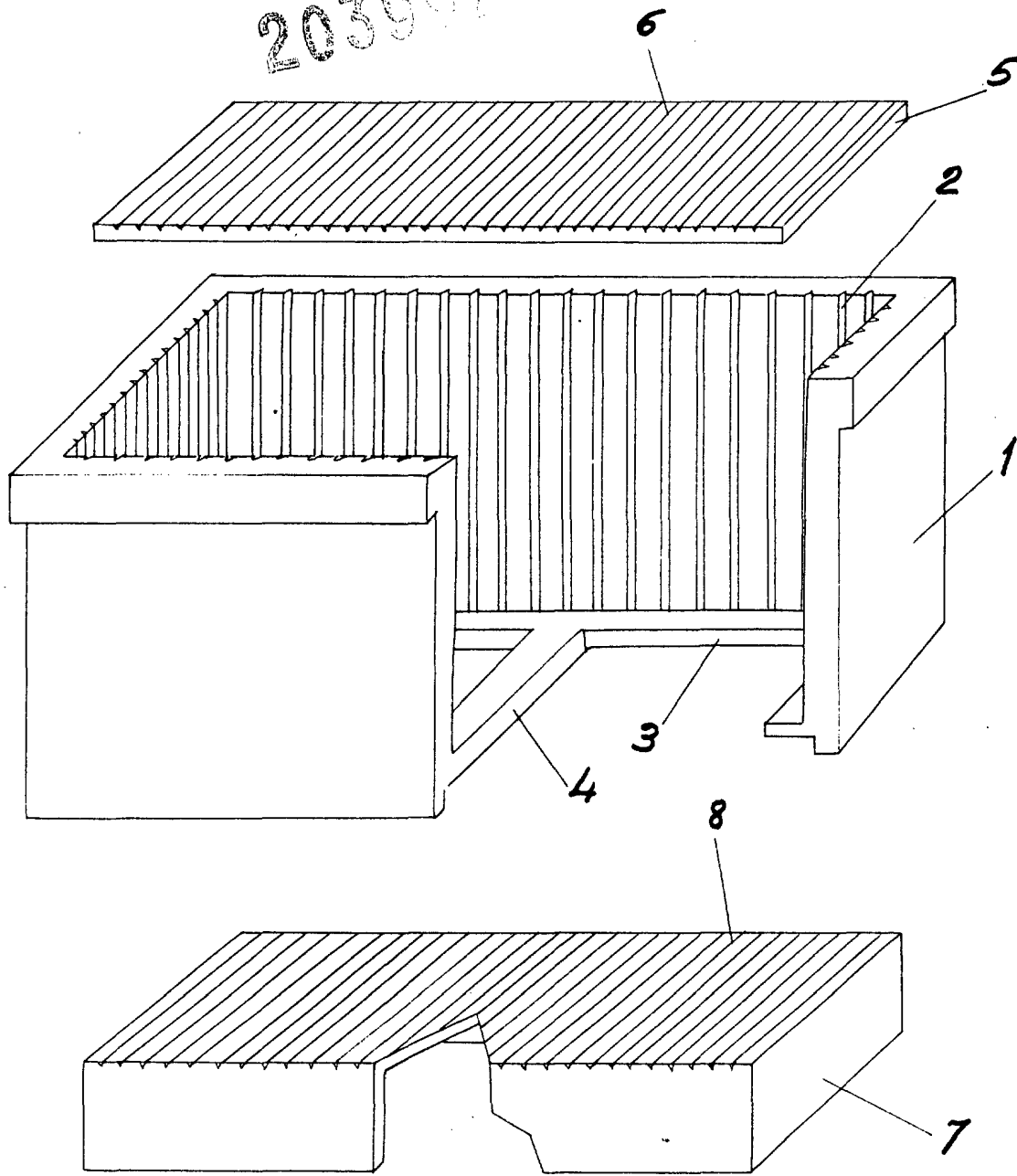
203992 - 5 -



Según se describe en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y enumeradas, acompañando dibujos.

Madrid 18 JUN. 1974

203999



Escala variable
Madrid: 18 JUN. 1974