



204272

F.E. 28-9-1976

A 0 1 J

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un.....

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. JENARO FALCONES RABAGO, de nacionalidad
española.
RESIDENCIA: Hernán Cortés, 2 SANTANDER

ENUNCIADO: " DISPOSITIVO PARA LA CONFORMACION DE
QUESOS DE BOLA "

Prioridad: Patente n.º del

A./bl. 3.932

204272



1

La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la vigente Legislación, que, como el enunciado indica se trata de " DISPOSITIVO PARA LA CONFORMACION DE QUESOS DE BOLA "

5

10

La presente invención hace referencia a un dispositivo para la conformación de quesos de bola que reúne una serie de características que lo hacen particularmente apto para el fin que se destina.

15

Uno de los inconvenientes con el que con harta frecuencia tropiezan los métodos tradicionales para la conformación de los quesos de bola es el del descentrado o torcimiento del molde por efecto de las sucesivas presiones efectuadas con la consecuente deformación de los quesos lo que implica una pérdida considerable de tiempo al necesitarse una siguiente fase correctora.

20

Nuestro dispositivo soslaya tal inconveniente al obtener un óptimo centrado por el perfecto guiado entre sus elementos constitutivos siendo así que el molde recibe una regular presión simétricamente repartida durante la fase de prensado.

25

Otra particularidad de la invención es la de que mediante su especial disposición puede obtenerse directamente un queso con dos bases planas, lo que redundará en una clara ventajosidad a la hora de su almacenamiento, sin necesidad de tener que desmontar todo el dispositivo para cambiar de posición al queso conformado.

30

Otra particularidad más a tener

204272



1 en cuenta con nuestro dispositivo preconizado, es la de la
ventajosa sustitución que hace del paño tradicional por una
malla de material plástico a cuya mayor durabilidad y resis-
tencia une el hecho de evitar la posibilidad de la formación
5 de antiestéticas arrugas exteriores fenómeno frecuente que su-
cede con el empleo del paño por ser de textura más gruesa.

En fin, una característica más
de la invención es la de hacer posible la correlativa agrupa-
ción alineada de varios moldes bajo la acción de una única
10 prensa lo que hace que la fase de prensado sea realizada de
manera más fácil y cómoda, con el consiguiente incremento
del número de unidades de quesos uniformemente prensado que
se obtiene de una sola vez.

En esencia nuestro dispositivo
15 preconizado está constituido por el cuerpo o molde propiamen-
te dicho, una malla de material plástico y una tapa o émbolo
de prensado provisto por un lado de un casquete con fondo
plano enfrentado al del molde y por el otro de una prolonga-
ción o tramo hueco apto para recibir la base de un segundo
20 cuerpo o molde y así sucesivamente, obteniéndose un perfecto
guiado de cada molde entre la tapa y base.

Para comprender mejor la natura-
leza del invento, en el plano adjunto hacemos una representa-
ción esquemática de su utilización, no siendo en absoluto li-
mitativa y susceptible por ello de las modificaciones acceso-
25 rias que no alteren las características esenciales.

La figura 1 es una vista seccio-
nada de nuestro dispositivo preconizado con sus elementos
constitutivos con la representación muy esquematizada de un
30 segundo cuerpo o molde en la indicación de cómo irán conec-



204272

1 tados entre sí varios de ellos.

La figura 2, muestra en perspectiva el molde de referencia.

5 Detalles aclaratorios:

- 10
- 1.- Cuerpo o molde propiamente dicho.
 - 2.- Base del molde.
 - 3.- Malla plástica.
 - 4.- Porta-mallas.
 - 5.- Embocadura.
 - 6.- Tapa o émbolo de prensado.
 - 7.- Casquete.
 - 8.- Fondo plano del casquete.
 - 9.- Tramo hueco de la tapa.
 - 15 10.- Cuerpo o molde adyacente.

15 Nuestro dispositivo para la conformación del queso de los denominados "de bola" objeto de la presente invención está constituido por el cuerpo (1) o molde propiamente dicho, la malla plástica (3) y la tapa o émbolo de prensado (6).

20 El molde (1) es un cuerpo de revolución cuyas paredes están dotadas de una ligera conicidad y el cual presenta por un lado una prolongación exterior o base del molde (2) en tanto que por el opuesto está provisto de la embocadura (5).

25 A esta embocadura (5) se sobrepone el porta-mallas (4) cuya malla plástica (3) se adapta a la configuración interior del cuerpo o molde (1), sustituyendo ventajosamente aquélla al paño tradicional por su mayor duración y resistencia.

204272



1

Por su parte, la tapa o émbolo de prensado (6) está provista, por el lado enfrentado a la embocadura (5), de la concavidad o casquete (7) con el fondo plano (8) enfrentado al del molde en tanto que opuestamente y al exterior presenta la prolongación o tramo hueco (9).

5

Todo ello de tal modo dispuesto para que en la fase de prensado de la pasta dicha tapa o émbolo (6) penetre en el interior del molde (1) a impulsos de las sucesivas presiones efectuadas provocadoras por otra parte de un progresivo mayor ajuste de las paredes del casquete (7) con la pared interior del molde (1), cuyo perfecto guiado está plenamente logrado por la tapa (6) y por la base (2).

10

15

En el proceso fabril de la conformación de quesos de "bola" mediante nuestro dispositivo es factible la correlativa agrupación alineada de varios moldes al estar dotados éstos del tramo hueco (9) apto para recibir la base (2) correspondiente al molde adyacente (10), quedando todos ellos bajo la acción de una única prensa con lo que la operación puede realizarse de modo más fácil y cómodo, amén del consiguiente incremento del número de unidades de quesos uniformemente prensados que se obtienen de una sola vez.

20

25

Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento así como su realización industrial sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible, introducir cambios de forma materia y disposición en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

30

El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de extender esta demana a países extranje-



1 ros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

NOTA

5 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre " DISPOSITIVO PARA LA CONFORMACION DE QUESOS DE BOLA ", en todo de acuerdo con las siguientes :

REIVINDICACIONES

10 1.- Dispositivo para la conformación de quesos de bola, caracterizado por el hecho de estar constituido por el cuerpo o molde propiamente dicho, una malla de material plástico y una tapa o émbolo de prensado, provisto por un lado de un casquete con fondo plano enfrentado al
15 del molde y por el otro de una prolongación o tramo hueco apto para recibir la base de un segundo cuerpo o molde en la conjunción alineada de una agrupación de moldes, todo ello dispuesto de tal modo para que en la fase de prensado bajo la acción de una prensa única dicha tapa o émbolo penetre en el
20 interior del molde correlativo a impulsos de la presión efectuada.

2.- " DISPOSITIVO PARA LA CONFORMACION DE QUESOS DE BOLA "

25 Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

30

204272



Madrid, 28 JUN. 1974

El Agente Oficial,

MIGUEL FERNANDEZ - LOAYSA PINZON
P. P.

1

5

10

15

20

25

30



204272

204272

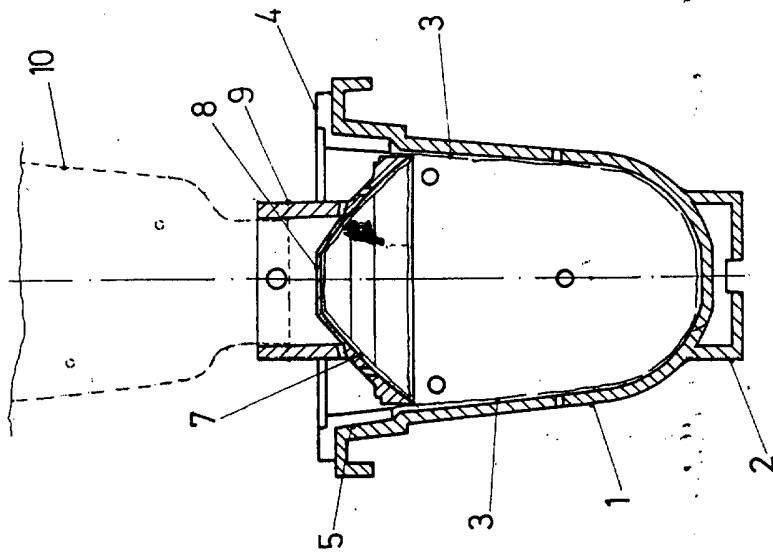


Fig.1

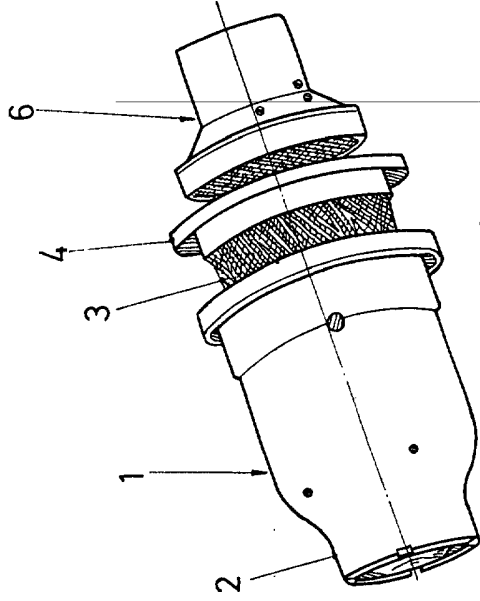


Fig.2

Escala variable

Madrid 28 JUN. 1974

El Agente Oficial

MIGUEL FERNÁNDEZ - ISAYCA PUECO
P.F.