

209229

F. C. 6-7-1976  
Int. el.º A 013

## MEMORIA DESCRIPTIVA

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

### MODELO DE UTILIDAD.

SOLICITANTE: DÑA. MARIA DOLORES MIRANDA RODRIGUEZ,  
de nacionalidad española.

RESIDENCIA: C/ nº 17 s/n POLA DE SIERO

(Oviedo)

ENUNCIADO: ESTANTERIA PERFECCIONADA PARA  
SALADO Y SECADO DE QUESOS.

Prioridad: Patente ..... n.º ..... del .....

C/av. -4347

1 La presente memoria descriptiva  
tiene como fin la declaración del objeto sobre el cual ha  
de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial  
exclusivo en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad  
5 de acuerdo con la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial que, como el enunciado indica, se trata de "ESTANTERIA  
PERFECCIONADA PARA SALADO Y SECADO DE QUESOS".

10 Como se sabe una de las fases de la  
fabricación de quesos consiste en meter éstos en sal muera  
para que se endurezcan y cojan sabor, dejándolos luego secar  
por aireación.

15 Esto viene originando problemas para  
la obtención de una calidad homogénea a un ritmo de producción  
determinado, debido a que los quesos flotan en la sal  
muera dificultando la operación de salado y a que al no disponer  
de estanterías adecuadas se requiere elevada mano de obra  
ya que si no se vigila constantemente el queso dándole vuelta  
diariamente se suelen crear hongos nocivos con riesgo de  
contaminación.

20 Nuestra invención se refiere a una  
estantería que se constituye totalmente de elementos enrejillados,  
con la cual es posible simplificar tanto la operación de secado  
como la de salado quedando eliminados todos los anteriores  
inconvenientes.

25 Esta estantería está formada por  
un conjunto de parrillas convenientemente apiladas, la inferior  
de las cuales posee un sólido bastidor provisto de patas,  
mientras que las demás presentan en sus laterales unas varillas  
arqueadas sobresalientes en cada una de las cuales van  
30 fijadas dos horquillas de brazos divergentes que determinan

209229

1 una pata.

5 En el apilamiento de las parrillas cada pata de las mismas se introduce hasta hacer tope con la correspondiente varilla arqueada de la que está debajo, de forma que las parrillas quedan con una cierta separación entre ellas y sin posibilidad de que puedan salirse hacia los costados.

10 Los laterales de la estantería se cierran con unos paneles enrejillados, los cuales poseen unos ganchos mediante los cuales se cuelgan de las propias parrillas, poseyendo además, por lo menos una de las parejas de paneles paralelos, unos ganchos con los que se sujetan por la parte inferior en el bastidor de la parrilla inferior, de forma que al quedar dichos paneles enganchados en oposición sobre las parrillas superior e inferior, se consigue una rigidización del conjunto permitiendo la elevación en bloque mediante un polipasto enganchado por la parte superior.

15 Por otra parte la estantería constituye unos recintos cerrados, de forma que los quesos depositados sobre las diferentes parrillas pueden ser introducidos con la propia estantería en la cuba de sal muera sin el peligro de que se marchen por flotación, y luego ser sacados con ella misma.

20 Una vez sacado el conjunto de la cuba, se quitan los paneles laterales sirviendo el resto de la estructura para el curado de los quesos, con la ventaja de no tener que dar vuelta a éstos ya que al quedar sobre las parrillas se obtiene una perfecta aireación de los mismos.

25 Como se ve nuestra estantería

1 resulta de muy fácil construcción y elimina todos los inconvenientes de las estanterías convencionales de madera, con la ventaja además de que su limpieza es mucho más sencilla que en aquellas.

5 Para comprender mejor la naturaleza del invento en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

10 La figura 1 es una vista en perspectiva de una estantería de acuerdo con la invención.

La figura 2 es un detalle ampliado del ensamblaje de las patas en el apilamiento.

15 La figura 4 es una vista parcial del apilamiento en vacío de las parrillas.

En ellas se anotan las siguientes particularidades:

- 1.- Parrilla
- 2.- Bastidor soporte
- 20 3.- Patas del bastidor (2)
- 4.- Varillas arqueadas
- 5.- Horquilla
- 6.- Horquilla
- 7.- Patas
- 8.- Paneles laterales
- 25 9.- Ganchos
- 10.- Ganchos
- 11.- Barras dobladas

30 La estantería objeto de la invención consta de un conjunto de parrillas (1) que se encuentran api-

1 ladas de forma que cada una de ellas constituye una balda de la estantería.

5 La parrilla (1) inferior posee un sólido bastidor (2) provisto de patas (3) que sirve de soporte para toda la estructura, mientras que el resto de las parrillas (1) poseen unas varillas arqueadas (4) que sobresalen por los laterales, a las cuales van fijadas dos horquillas (5 y 6) de brazos divergentes. Estas horquillas (5 y 6) determinan unas patas (7) mediante las cuales se hace efectivo el apilamiento con una separación determinada entre las parrillas (1).

10 Dicho apilamiento se realiza por introducción del vértice de la horquilla (5) de cada pata (8) en la varilla arqueada (4) correspondiente de la parrilla (1) que se encuentra debajo, hasta que los brazos curvados de la horquilla (6) hacen tope en la misma; de esta forma las parrillas (1) quedan perfectamente ensambladas entre sí sin que puedan desplazarse individualmente hacia los laterales.

20 Para la operación de salado de los quesos, una vez colocados éstos sobre las respectivas parrillas, se completa la estantería con unos paneles enrejillados (8) que cubren los laterales. Estos paneles laterales (8) están provistos de unos ganchos (9) de modo que su colocación en la estantería se realiza por colgado de los mismos sobre las parrillas (1) mediante dichos ganchos(9).

25 Por otra parte dichos paneles laterales (8) poseen en la parte inferior otros ganchos (10) con los cuales se sujetan en el bastidor (2) de modo que al efectuar dichos ganchos (10) y los ganchos (9) un amarre antagó-

1 nico entre las parrillas (1) superior e inferior se produce  
una rigidización del conjunto, permitiendo la manipulación  
de la estantería mediante un polipasto que enganche en los  
5 codos sobresalientes de unas barras dobladas (11) fijas a  
dos paneles (8) enfrentados.

De esta forma los quesos pueden ser  
introducidos en la cuba de sal muera con la propia estante-  
ría que les obliga a permanecer sumergidos, y una vez reali-  
zado el salado ser extraídos conjuntamente con ella misma  
10 para dejarlos secar.

Para el secado los quesos se dejan  
sobre la propia estantería, con lo que se obtiene la ventaja  
de que no es necesario darlos vuelta, ya que al permanecer  
sobre el enrejillado de las parrillas (1) se obtienen la airea-  
15 ción total de los mismos.

Como puede comprenderse la fabrica-  
ción y montaje de nuestra estantería no ofrece ninguna com-  
plicación y sin embargo dicha estantería permite simplificar  
enormemente el proceso de salado y secado de los quesos eli-  
20 minando operaciones que llevan tiempo y requieren mano de obra  
Con la ventaja por otra parte de ser totalmente desmontable  
permitiendo un apilamiento en vacío de las parrillas (1), co-  
mo se ve en la figura 4, para ser almacenadas en espacios muy  
reducidos.

25 Descrita suficientemente la naturale-  
za 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  
30 mismo.

1 El solicitante, al amparo de los  
Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se re-  
serva el derecho de extender esta demanda a los países extran-  
jeros si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de  
5 la presente solicitud.

N O T A

El Modelo de Utilidad que se solici-  
ta como nuevo en España por veinte años, de acuerdo con la  
vigente Legislación sobre Propiedad Industrial debeña recaer  
10 sobre "ESTANTERIA PERFECCIONADA PARA SALADO Y SECADO DE QUE-  
SOS", en todo de acuerdo con las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

15 1.- Estantería perfeccionada para  
salado y secado de quesos, caracterizada porque está consti-  
tuida por un conjunto de parrillas apiladas y dos parejas de  
paneles enrejillados que cubren los laterales, comprendiendo  
la parrilla base un sólido bastidor provisto de patas, en  
tanto que las demás parrillas poseen unas varillas arqueadas  
en posición sobresaliente cada una de las cuales lleva fija-  
20 das dos horquillas de brazos divergentes en la constitución  
de una pata que se introduce hasta hacer tope en la correspon-  
diente de la parrilla inferior y aloja parcialmente a la  
de la parrilla superior, poseyendo los paneles laterales unos  
ganchos mediante los cuales quedan colgados de las parrillas,  
25 quedando por lo menos una pareja de dichos paneles engancha-  
da inferiormente en el bastidor de la parrilla base, de forma  
que el conjunto queda rigidizado constituyendo una unidad de  
manipulación en carga, pero pudiendo ser desmontado para  
facilitar el almacenamiento en vacío.

30 2.- "ESTANTERIA PERFECCIONADA PARA

1

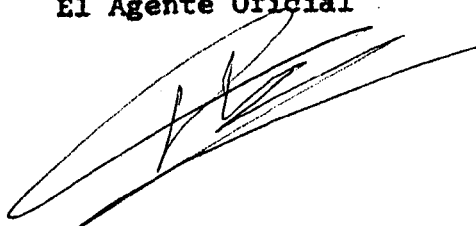
SALADO Y SECADO DE QUESOS".

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

5

Madrid, 20 ENE. 1975

El Agente Oficial



10

15

20

25

30

Fig.1

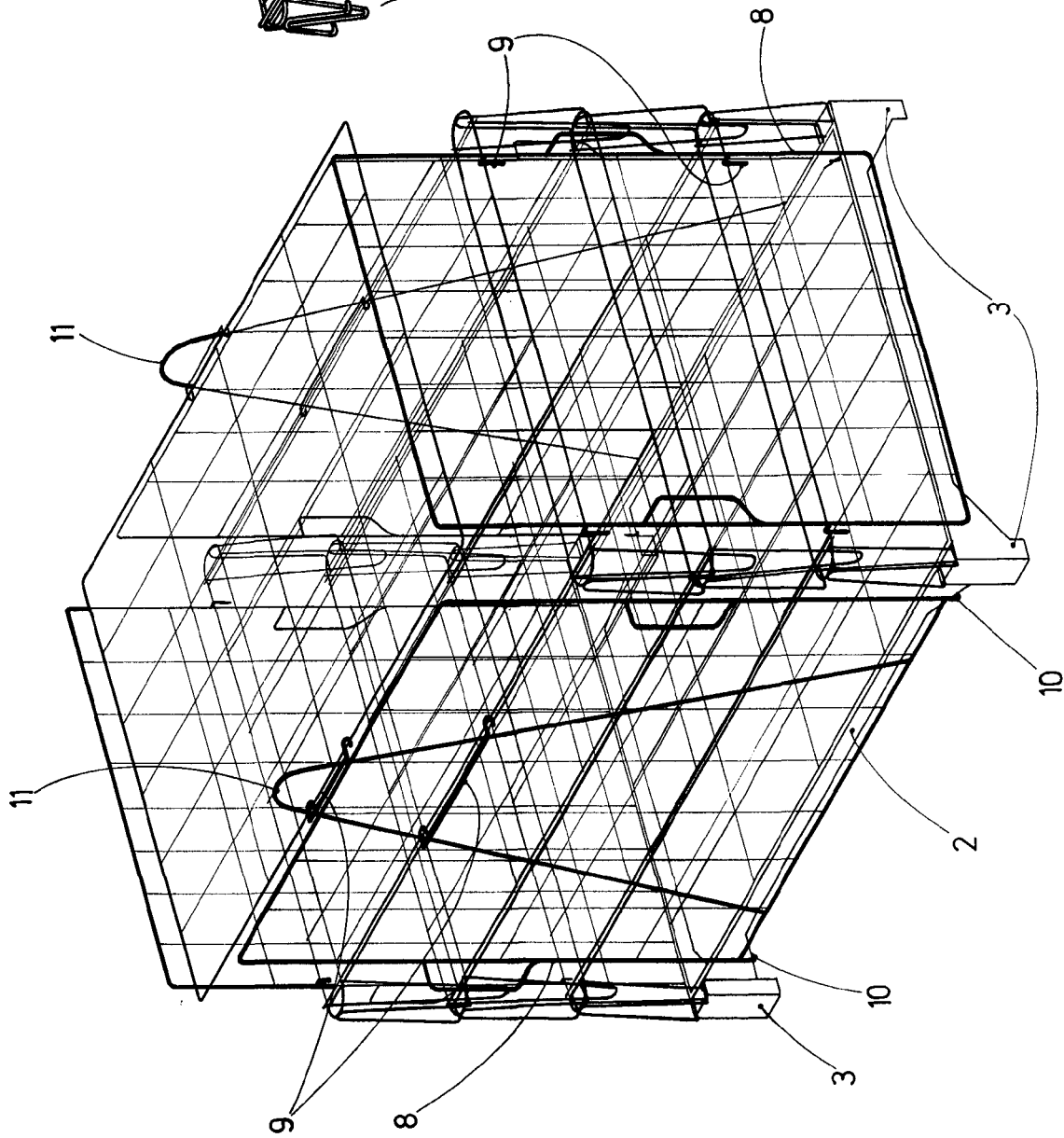
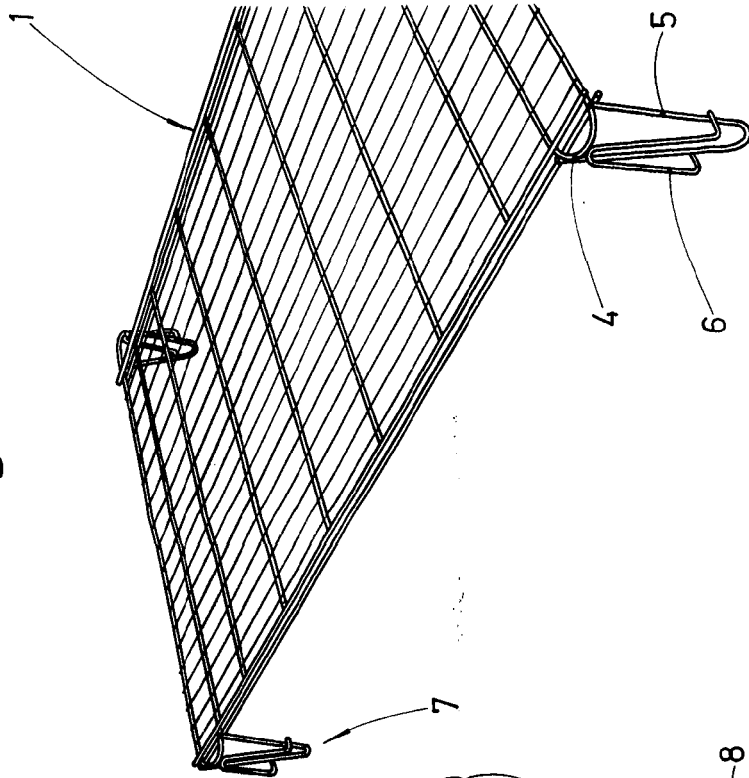


Fig.2



200220

Fig.2

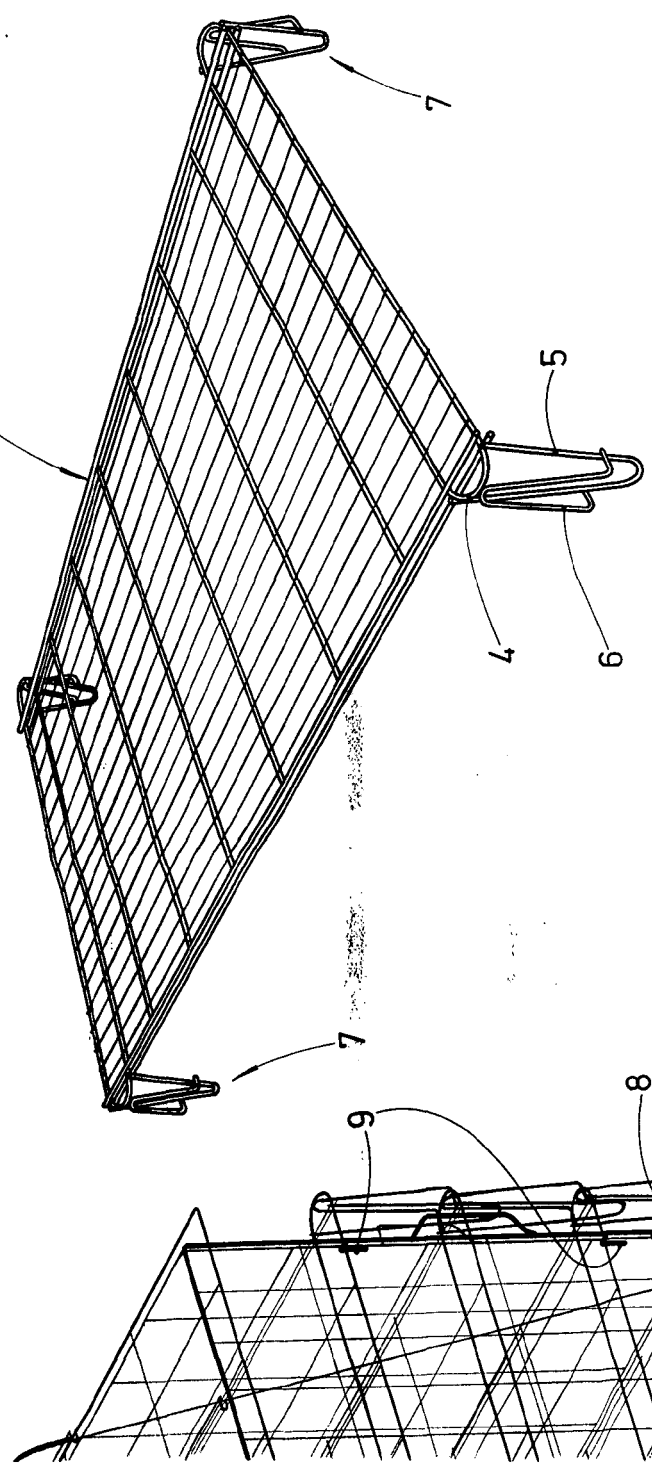


Fig.3

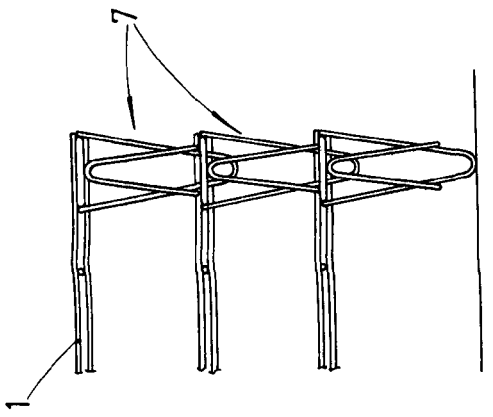
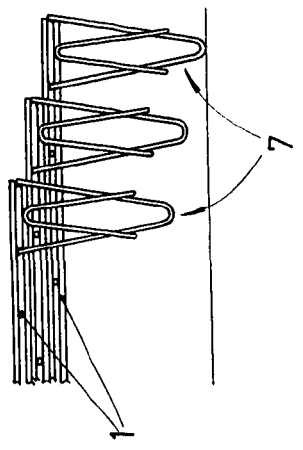


Fig.4



11

3

9

8

4

6

5

7

7

1

1

Escala variable  
 Madrid  
 El Agente Oficial