



ESPAÑA

(19) ES (21) (22)	(20) Y NUMERO <b>249520</b>
	FECHA DE PRESENTACION  

16 JUN. 1980

**MODELO DE UTILIDAD**

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23C19/02

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
MOLDE PARA LA ELABORACION DE QUESOS

(71) SOLICITANTE (S)
D. BENEDICTO BENITO BENITO

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
MADRID- Belmonte de Tajo, 63

(72) INVENTOR (ES)
El Solicitante

(73) TITULAR (ES)
El Solicitante

(74) REPRESENTANTE
PALOMA RODRIGUEZ DE RIVAS Y VILLEGAS

En la elaboracion de quesos, y mas concretamente en el denominado tipo fresco, debido sin duda a la mayor liquidez o pastosidad con que se deposita la mezcla en los moldes, y la manipulacion especial que precisan durante el proceso de elaboracion, se han ido probando infinidad de moldes con las cinguraciones estructurales mas dispares; pero con ninguno de ellos se logra una consecuencia de suma eficacia por los mas variados motivos, tales como las deficiencias de desueracion, dificultades para la colocacion de los paños, y el gran tamaño de estos, que son imprescindibles para envolver las piezas, etc. etc.

Con el que nos ocupa se ha conseguido eludir todos estos y otros inconvenientes, tanto en lo que se refiere al trabajo previo al vertido de la pasta en los moldes, como una vez llenos estos.

Se trata esencialmente de dos cuerpos cilindricos huecos de alturas similares, susceptibles de entroncarse por superposicion, uno sobre otro para formar un gran tubo, cerrado por la base inferior; la cual presenta en toda su superficie series de nervios concentricos y diametrales, que entre ellos dejan espacios que permiten el normal fluido de los sueros sin menosprecio de la mezcla.

El cuerpo superior, abierto por ambas bases, presenta en una de ellas, interiormente, un estrangulamiento paulatino no muy pronunciado, mientras que por el exterior, en esa misma zona, resulta un escalonamiento a escuadra que permite el perfecto ajust-

35 te por superposicion de este cuerpo con el inferior sin posibilidad de separacion carnal, quedando entre-ambos espacio justo en dicha zona de escalonamiento o gollete, para el paso del paño que cubre o recibe la pasta dentro del molde, asomando la porcion suficiente de este para cuando es separado el cuerpo superior del molde se entrelacen libremente los picos del paño quedando la pieza de queso perfectamente res cogida.

40 Ambos cilindros presentan toda su superfi- cie interior dotada de nervios regularmente distribui- dos perpendicularmente a sus bases, con la particula- ridad de que los correspondientes al superior presen- tan mayor separacion entr ellos, asi como que la ba- se determinada por los nervios concentricos y diame- 45 trales, por su cara interna, presenta grabados real- ces simbolicos representativos de la marca y demas detalles al uso.

50 Para la mejor comprension del objeto des- crito, adjunto a la presente solicitud se acompaña una hoja de dibujos en la que a simple titulo de ejem- plo, no limitativo, se representa una forma preferen- te de realizacion, susceptible de quellas variaciones de detalle que no supongan alteracion fundamental.

55 En dichos dibujos, sus figuras representan como sigue:

FIGURA I.- Vista en alzado, seccion longi- tudinal, de un conjunto en situacion operante.

60 FIGURA II.- Vista en planta de un conjunto desde arriba.

Las figuras han sido dotadas de referencias numéricas, enumerandose a continuación los valores señalados, así como la relación que guardan entre sí y su conjunto.

65 El molde se constituye a partir de dos cuerpos cilíndricos huecos -1- y -2-, de alturas similares y diámetros semejantes, el primero abierto por ambas bases que interiormente, en una de ellas, presenta un estrangulamiento -3- suave, mientras que en su contorno externo en la misma zona se constituye un escalonamiento -4- angular cuyo diámetro exterior es ligeramente inferior al interior de la pieza base -2-, de forma que facilita la superposición de aquella -1- sobre esta -2-, dejando entre ellas un espacio -5- para el paso del pañal que se acopla en el interior del molde inferior -2- el cual presenta su base cerrada mediante nervios concéntricos -6- y diametrales -7- que entre ambos dejan suficiente espacio -8- para la eliminación o exudación de los sueros.

70

75

80 Interiormente, esta base presenta realces -9- en que depositada la pasta sobre el molde quedarán grabados sobre la pieza una vez seca definiéndose perfectamente los motivos, así como que en toda su superficie interior ambos cilindros -1- y -2- presentan nervaduras -10- perfecta y regularmente distribuidas perpendicularmente a sus bases, presentando los del cuerpo -1- mayor separación entre ellos que los del cuerpo base -2-.

85

La forma, los materiales y las dimensiones podrán ser variables, y en general cuanto sea acceso-

90

rio y secundario siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del fin para el que ha sido creado.

95 Establecido el concepto expresado en cuanto a la amplitud que debe darse a la proteccion solicitada, se redacta a continuacion la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el ultimo parrafo del apartado tercero del Articulo 100 de la Ley que rige sobre la Propiedad Industrial, sintetizando asi las novedades que se desean reivindicar:


100

NOTAS DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotacion exclusiva de MODELO DE UTILIDAD que se solicita, recaera sobre las siguientes reivindicaciones:

105

=====



PRIMERA.- MOLDE PARA LA ELABORACION DE QUESOS, caracterizado por constituirse a partir de la superposicion o simple entronque por machiembrado de dos cuerpos cilindricos huecos de similares alturas y semejantes diametros que forman un todo facilmente accesible y manipulable, con la particularidad de que el cuerpo superior presenta sus bases abiertas y por una de ellas, interiormente, sufre un estrangulamiento peraltado, paulatino y suave, sin resaltes ni estridencias, que por su contorno externo, degenera en un escalonamiento en escuadra que determina un reborde de apoyo y un gollete, este de menor diametro que el diametro que presenta la base superior del cuerpo inferior, en donde reposa aquel, dejando entre ambos un ligero espacio para el paso del papel que ha de envolver la pieza de queso durante el proceso de secado, y que queda alojado, logicamente, en el interior del cuerpo base, cerrado por su extremo inferior mediante un enrejillado formado por series de nervios concentricos y diametrales regularmente distribuidos que entre ambos dejan el espacio suficiente para la perfecta exudacion y eliminacion de los sueros de la pasta que conformara la pieza a comercializar.

130 SEGUNDA.- MOLDE PARA LA ELABORACION DE QUESOS, segun reivindicacion primera, caracterizado además porque ambos cuerpos interiormente presentan toda su superficie dotada de nervios perpendiculares a sus bases, equidistantes entre si y regularmente distribuidos, con la particularidad de que los co-

140 rrespondientes al cuerpo superior presentan una ma-  
y or separacion entre ellos, y por lo tanto lo son  
en menor cuantia que los que presenta el cuerpo base,  
asi como que este presenta sobre la superficie de su  
enrejillado base, realces con los motivos diversos  
de marcas, denominaciones o tipos que en definitiva  
quedaran perfectamente enmarcados en la pieza de que-  
so una vez dispuesta a su comercializacion.

145 TERCERA.- MOLDE PARA LA ELABORACION DE  
QUESOS.

=====  
150 Todo ello tal y como se describe en el  
cuerpo de la Memoria precedente que consta de siete  
hojas mecanografiadas a dos espacios por una sola  
de sus caras, acompañandose otra de dibujos para la  
mejor comprension del objeto descrito.

Madrid, veintiuno de marzo de mil nove-  
cientos ochenta.

P.A. del Sr. B. BENITO BENITO  
PALOMA RODRIGUEZ DE RIVAS.

*Paloma Rodriguez de Rivas*

155.-

FIGURA I

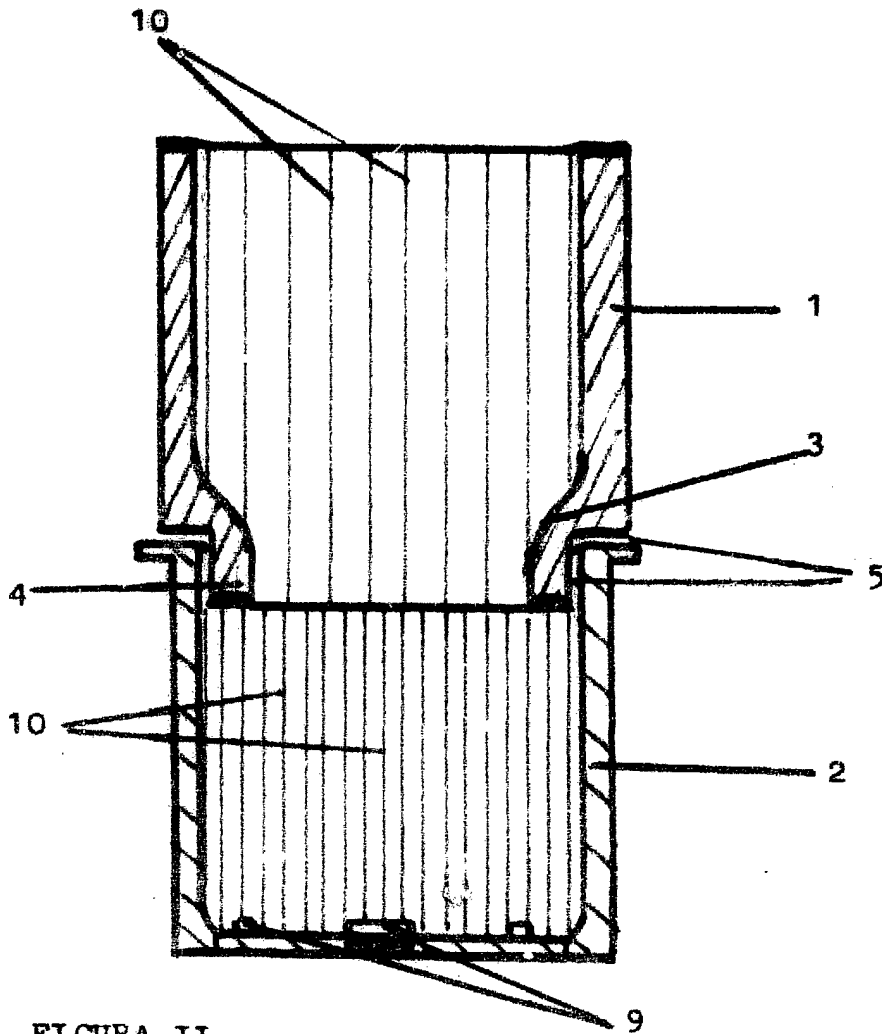
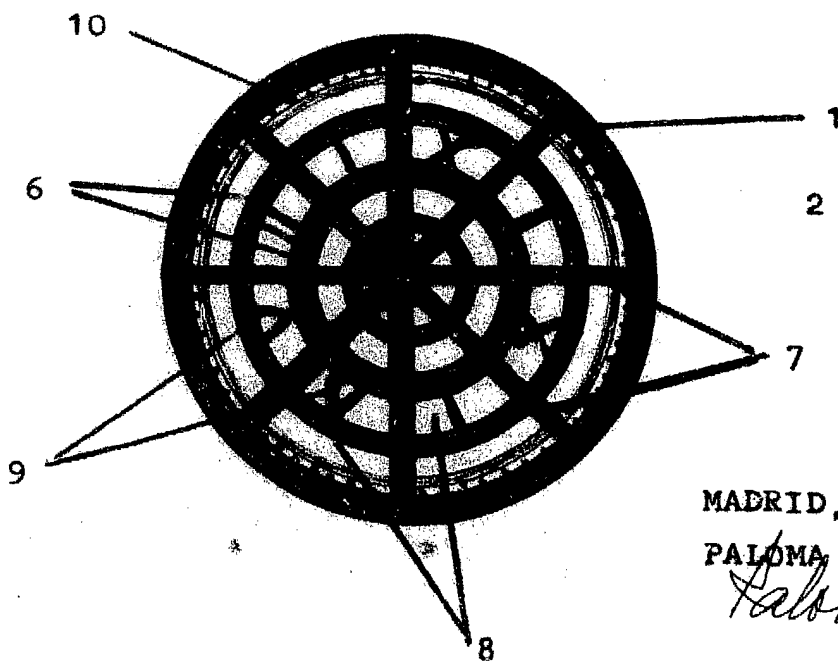


FIGURA II



MADRID, MARZO 1980  
PALOMA RODRIGUEZ RIVAS

*Paloma Rodríguez Rivas*

ESCALA VARIABLE