

19	ES	11	NUMERO	257536	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	- 9 ABR. 1981		



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 NOV. 1981

30	PRIORIDADES:	31	NUMERO	32	FECHA	33	PAIS
----	--------------	----	--------	----	-------	----	------

47	F. A DE PUBLICIDAD	48	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			H. C. 3 A2261700

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"UN MOLDE DE COCCIÓN PARA PRODUCTOS CÁRNICOS, PERFECCIONADO"

71	SOLICITANTE (S)
	D. Tomás Mataró Sans

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Avda. Virgen de Montserrat, 1 - 08022 - BARCELONA, 26

72	INVENTOR (ES)
	D. Tomás Mataró Sans

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. PASCUAL CIVANTO CANTO 218-6

Este modelo de utilidad consiste en un molde de cocción para productos cárnicos, que incorpora una serie de perfeccionamientos en relación con los moldes utilizados hasta la fecha para el mismo fin, cuyos aspectos innovadores determinan una serie de ventajas respecto a la técnica conocida, principalmente referidas a una muy rápida y segura extracción de la masa cárnica, terminada la cocción, simplificación muy notable en las tareas de limpieza y a la posibilidad de conseguir simultáneamente al tratamiento, un grabado de la pieza cárnica sometida a cocción, por una serie de signos denominativos o gráficos de interés para el productor y/o para el consumidor.

Hasta la fecha uno de los principales problemas para este tipo de moldes era el surgido durante la fase de extracción de la masa cárnica, finalizado el proceso, constituida en un bloque compacto sometido a presión durante toda la fase de cocción, hasta el punto de que durante dicha operación de desencajamiento y salida al exterior del producto finalizado, se producían en numerosas ocasiones deterioros en su estructura o envoltente, por lo general plástica determinantes de un menoscabo en

las condiciones de conservación futura de dicho bloque cárnico. Ultimamente se venía practicando un pequeño orificio en el fondo del molde y a su través se inyectaba durante el proceso de desmoldeo, aire a gran presión, la cual si bien contribuía a separar la masa cárnica del molde, debido a que ésta dados sus componentes de gran adherencia a las paredes del molde, quedaba practicamente pegada en algunos puntos, se producían sobretensiones en dichas zonas con frecuentes roturas en la envolvente del bloque cárnico o deterioros (desgarros, etc.) en la estructura de dicha pieza cárnica, repercutiendo todo ello desfavorablemente en la utilización de esta clase de moldes.

Asímismo es comunmente reconocida la dificultad de la limpieza posterior a la cocción de estos moldes, dada la importante cantidad de materia sometida a tratamiento que queda adosada a las paredes y fondo de la cavidad, lo cual supone un coste adicional tanto de material como de mano de obra que encarece notablemente el proceso y cuyo inconveniente dificulta la versatilidad del empleo de estos moldes para diferentes clases de producto cárnico.

En orden a resolver eficientemente todos estos problemas se propone aquí un nuevo tipo de molde para cocción de productos cárnicos, el cual reúne una serie de aspectos de constitución y estructura innovadores que vienen a dar una solución eficiente a todos los inconvenientes reseñados hasta este punto.

Este molde tiene una estructura general común a la que viene siendo usual en esta rama técnica, es decir, determina una cavidad abierta superiormente, a cuyo través se efectúa la carga y descarga, teniendo una tapa en funciones de cierre y compresión de la masa cárnica, cuya tapa va relacionada en disposición móvil a un tirante transversal, situado por encima del molde, por medio de sendos vástagos, con resortes coaxiales, solidarios a la tapa y en disposición deslizante respecto a la sección de dicho tirante puente, que en sus dos extremos incorpora unos medios de sujeción a mordaza, integrados por sendas bridas de perfil frontal dentado, orientadas en dirección descendente y cargadas elásticamente en sus ejes de articulación al citado tirante, de manera que se comprimen contra las paredes laterales del molde al que quedan unidas por anclaje del perfil dentado de las bridas, -oblicuo, favorable al desplazamiento en des cen so por presión pero no al retroceso, dada la tensión en dirección central en relación a un reborde saliente defini do en la embocadura de este molde.

En esencia el molde que se preconiza viene caracterizado porque las paredes de fondo y laterales de su cavidad de carga van revestidas uniformemente por un estrato o película de material antiadherente, de manera que se garantiza así la perfecta diferenciación entre la pieza cárnica, aún y quedar comprimida por la placa de tapa durante todo el pro ceso de cocción, y el cuerpo del molde, facilitándose en for

ma muy notable la extracción. Asimismo relacionado con dicha fase de extracción, el molde comporta en su fondo una amplia abertura taladrada, que queda rebordeada por un perfil en escalón, en cuya zona se acopla ajustada por correspondencia de forma una placa postiza, de grosor equivalente a la pared de fondo del molde, con su periferia conformada escalonadamente, para su perfecto ajuste, de manera que para extraer la pieza cárnica del molde, se obrará empujando esta tapa, por activación manual o mecánicamente, (hidráulica o neumáticamente), de manera que el desplazamiento de dicho fondo, de notable desarrollo superficial, junto a la antiadherencia de las paredes y resto de superficie basal, posibilita una rápida y simple extracción de la materia cárnica.

Por otro lado y tras la extracción de una determinada pieza, el molde se limpia de una forma muy simple, al no restar adheridas a su cuerpo partes de la materia cárnica tratada o de su envoltura, de forma que además de la inmediata reutilización, esta estructura proporciona una alta versatilidad en el uso de este molde.

Además y sobre la cara interna de la placa amovible, constitutiva del fondo del molde, se define una zona ligeramente protuberante en dirección vertical, quedando directamente enfrentado su plano externo o frontal con la masa cárnica, comportando éste, una serie de letras o motivos gráficos de naturaleza diversa conformados en relieve, indicativos en su conjunto de una denominación o signo relativo a la calidad,

datos de fabricación u otra nota asociable al producto a elaborar, de manera que tras el proceso de cocción y al desmoldar la pieza cárnica, la misma quede grabada con dicha impronta. Dada la condición extraíble de dicha placa postiza de fondo, se puede disponer junto a cada molde de un juego de placas de fondo con distintos motivos para adaptar la impronta practicada en cada caso a la concreta aplicación del molde que se esté efectuando, es decir logrando una óptima adecuación a cualquier clase de producto a tratar.

10 Las características estructurales y funcionales del modelo de utilidad al que se contrae esta memoria y sus ventajas respecto a la técnica conocida aparecerán más claramente, mediante el examen de la descripción detallada que sigue, ejemplificativa, ilustrada a título indicativo y no limitativo, con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales:

15 En su figura única, se grafía en alzado y sección parcial por un plano vertical, el conjunto de un molde presentando todos los aspectos innovadores que anteriormente se han relacionado.

20 De acuerdo con dicha figura, el molde -10-, comprende una embocadura con reborde saliente -11-, continuo a lo largo de todo el perímetro, comportando una tapa -12-, relacionada a un tirante -13-, transversal, por medio de sendos vástagos -14-, deslizantes, cargados elásticamente por unos resortes -15-, coaxiales, de manera que la reacción de estos resortes -15-, sobre la tapa -12-, al hallarse esta última adosada en

compresión sobre la masa cárnica ubicada en el molde, contribuya a mantener dicha presión sobre la masa cárnica durante todo el proceso de cocción. Asociadas al tirante existen un sistema de mordazas -16-, con perfil frontal -17-,  
5 dentado, cargadas elásticamente que se disponen en funciones de anclaje en el saliente perimetral -11-, en una determinada situación axial relativa del conjunto, en correspondencia con una presión efectiva de la tapa -12-, sobre la masa cárnica. El molde cuyas paredes internas -18-, se hallan  
10 revestidas de un estrato o película de material antiadhesivo, tal como teflón o similar, dispone en su zona basal de un elemento postizo -19-, que ajusta en un amplio orificio escalonado perimetralmente, practicado en dicha zona, en cuya cara interna dispone de un signo distintivo, denominativo o gráfico  
15 realizado en relieve, indicado en conjunto con la zona punteada -20-, cuyo aditamento posibilita grabar aquella impronta en la masa cárnica sometida a cocción de manera que que de individualizada de acuerdo a unos determinados parámetros, pudiendo variar la señal grabada para otro tipo de producto o  
20 tratamiento con solo cambiar la placa postiza -19-, de fondo. Según se puede apreciar en la figura, la tapa -12-, podrá optativamente disponer asimismo de una serie de signos impresos realizados, indicándose en conjunto por el unteado de la zona -20-, de manera que la presión de dicha placa contra  
25 la masa cárnica contribuya a grabar convenientemente al citado producto, siendo esta señal de carácter fijo y no

recambiable, por cuya razón se tiende a insertar los signos protuberantes sobre la placa -19-, facilmente sustituible para diferentes casos.

5 Una vez descrita convenientemente la naturaleza de este modelo de utilidad como para poder ser entendido por perito en la materia, se hace constar a los efectos oportunos que su objeto, no queda limitado a las particularidades o condiciones exactas de esta exposición, sino que por el contrario en él se introducirán aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando no se alteren o modifiquen las características esenciales del mismo que se resumen en las siguientes:

- .....
- .....
- .....
- .....

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

1ª.- Un molde de cocción para productos cárnicos, perfec-  
cionado, del tipo que determina una cavidad abierta por una  
de sus caras, a cuyo través se efectúa la carga y descarga,  
5 teniendo una tapa en funciones de cierre y compresión de la  
masa cárnica, cuya tapa queda relacionada a un tirante trans-  
versal, situado por encima del molde, por medio de sendos vás  
tagos, con resortes coaxiales, solidarios a la tapa y en dis-  
posición deslizante respecto a la sección de dicho tirante  
10 puente, el cual va dotado en sus dos extremos de unos médios  
de sujeción a mordaza, que comprenden sendas bridas de perfil  
frontal dentado, orientadas en dirección descendente y carga-  
das elásticamente contra las paredes laterales del molde; al  
que se unen por anclaje del perfil dentado de las bridas; en  
15 un reborde saliente, definido en la embocadura del molde, carac-  
terizado esencialmente, porque las paredes y fondo del molde  
van revestidos por un estrato o película de material antiadhe-  
rente y el fondo de la cavidad presenta una amplia abertura  
taladrada, que queda rebordeada por un perfil escalonado, en  
20 cuya zona se acopla ajustada por correspondencia de forma,  
una placa de grosor equivalente a la pared de fondo del molde,  
con su periferia conformada en escalón, en funciones de simpli-  
ficación de las tareas de extracción de la materia cárnica una  
vez efectuada la cocción en el molde de la misma.

25 2ª.- Un molde de cocción para productos cárnicos, perfec-

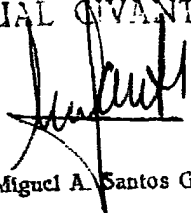
cionado según la anterior reivindicación y porque la cara in-  
 terna de la placa amovible constitutiva del fondo del molde,  
 comprende una zona ligeramente protuberante en dirección ver-  
 tical, que presenta en su cara directamente enfrentada con la  
 5 masa cárnica una serie de letras o motivos gráficos en relie-  
 ve indicativos en su conjunto de una denominación o signo re-  
 lativo a la calidad, datos de fabricación u otra nota asocia-  
 ble al producto a elaborar, de manera que tras el proceso de  
 cocción y al desmoldear el bloque cárnico, éste aparezca gra-  
 10 bado con dicha impronta, pudiendo disponer anexas al molde de  
 un juego de placas de fondo con distintos motivos, para versati-  
 lidad de la aplicación y adecuación a diferentes clases de pro-  
 ductos a tratar.

3ª.-"UN MOLDE DE COCCION PARA PRODUCTOS CARNICOS, PERFECCIONADO".

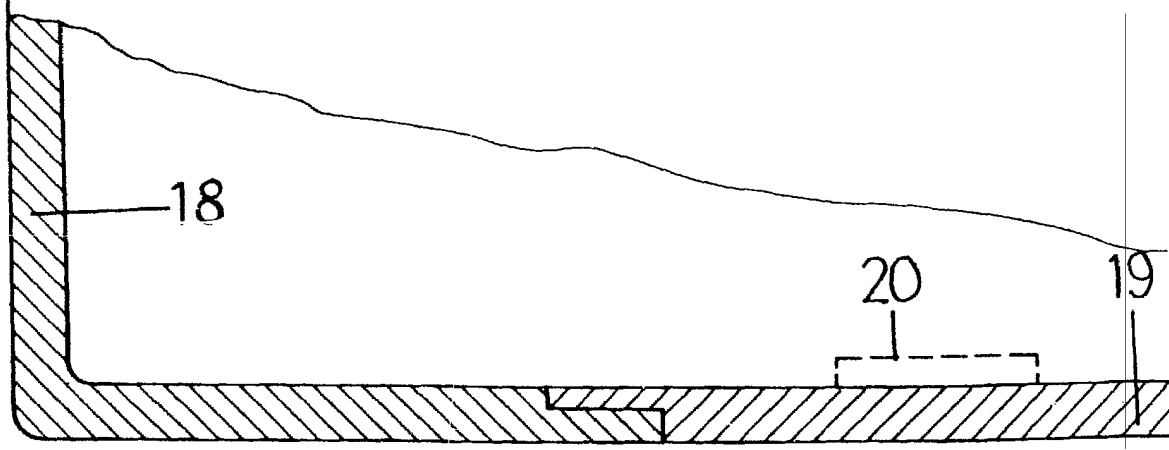
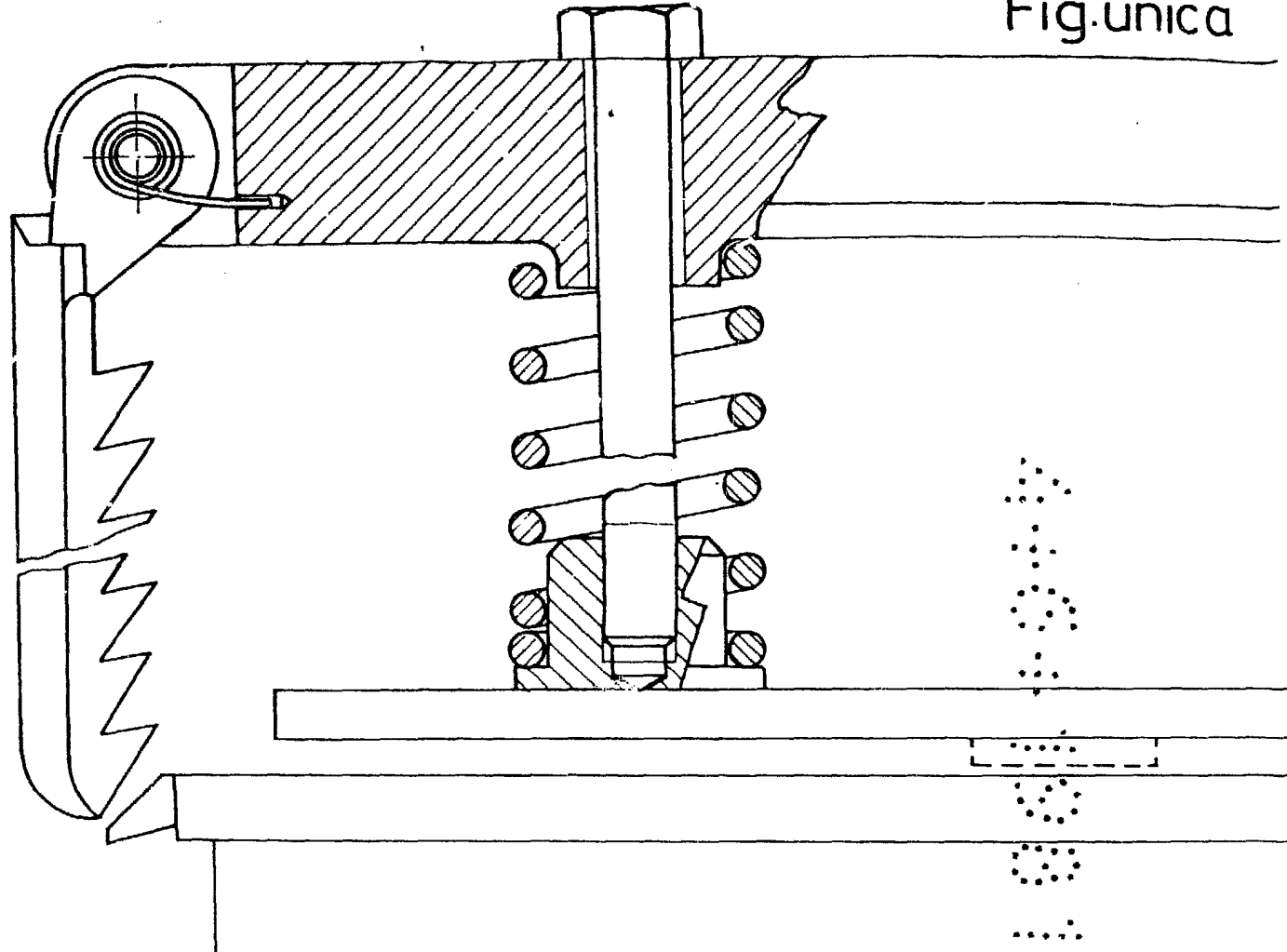
15 La presente memoria consta de nueve hojas foliadas y me-  
 canografiadas por una de sus caras y se ilustra en el plano  
 que a la misma se acompaña.

Madrid, - 9 ABR. 1981

PASCUAL QIVANTO  
E. P.

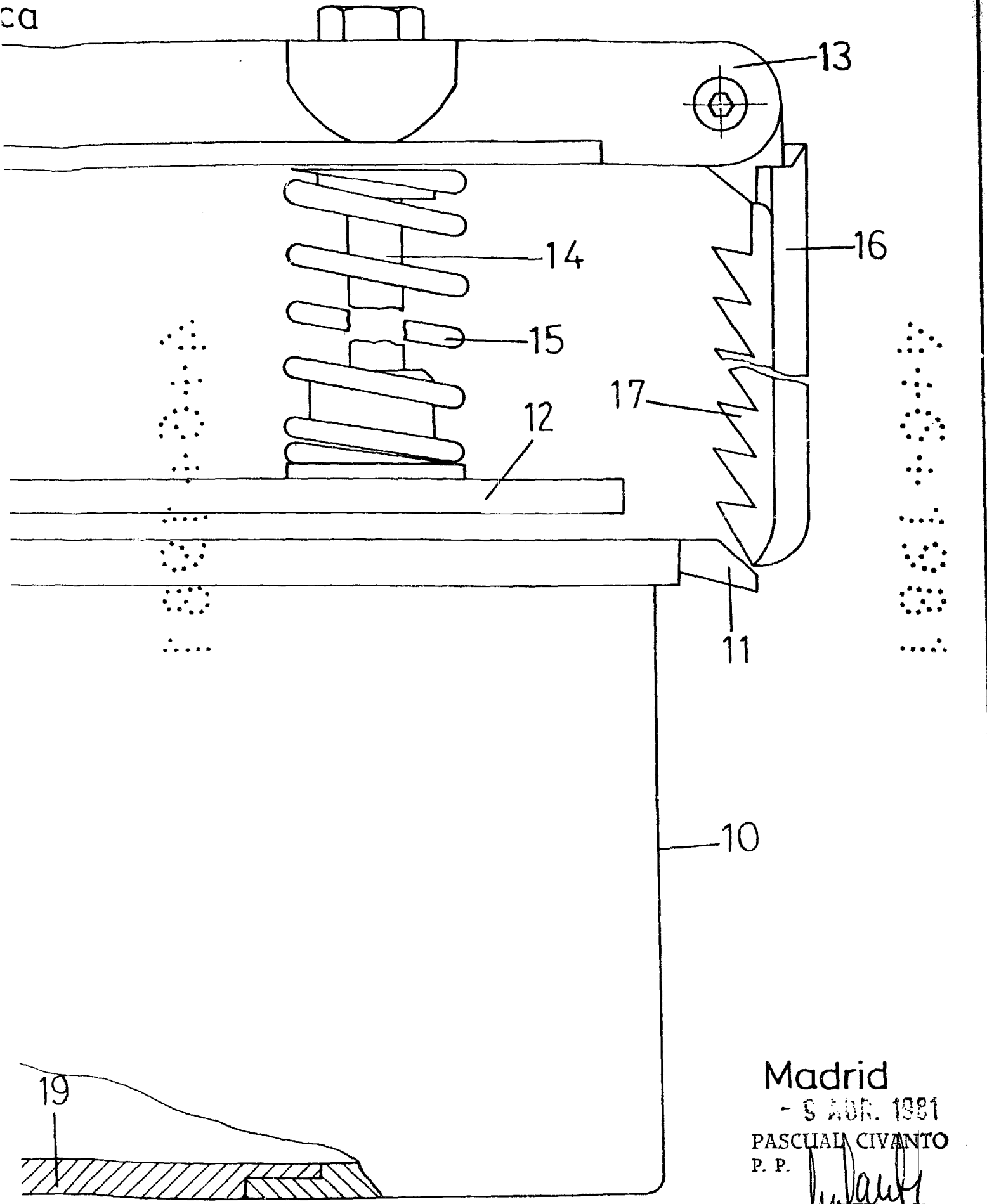


Firmado: Miguel A. Santos Gironés



Escala convencional

ca



Madrid  
 - 9 ABR. 1981  
 PASCUAL CIVANTO  
 P. P.

Firmado: Miguel A. Santos Gironés