

19 ES	11 NUMERO	18 Y
	21 271171	
	22 FECHA DE PRESENTACION	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 AGO. 1983

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J 27/66

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"MOLDE PARA LA COCCION DE PIEZAS DE CARNE"

71 SOLICITANTE (S)
FUERTES, S. A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Carretera Murcia-Granada - ALHAMA DE MURCIA (Murcia)

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE	N/ Re: 40.085/ame.
D. FRANCISCO GARCIA CABRERIZO	

La presente invención, se refiere a un molde para la cocción de piezas de carne, como pueden ser piezas de jamón, paletas y charcutería, estando el molde en cuestión -- concebido para servir de medio de alojamiento de la pieza a cocer y formar en ésta acanaladuras perimétricas en el sentido transversal de la misma.

El molde que la invención propone, se constituye mediante una serie de varillas arqueadas que definen dos -- grupos o mitades, una inferior y determinada por una serie de varillas arqueadas dispuestas paralela y equidistantemen-  
 10. te entre sí, definiendo un receptáculo que puede considerarse como semicilíndrico, cuyas bases quedan cerradas por sendas placas solidarizadas a las varillas que constituyen el medio de solidarización de todas ellas. La otra mitad está  
 15. formada asimismo por varillas iguales a las anteriores, determinando otro semicilindro antagónico al anterior, de modo que esta segunda mitad es extraíble a fin de permitir la introducción y extracción de la pieza a cocer. Esta segunda mitad cuenta además con un dispositivo de presionado forma-  
 20. do por dos brazos laterales y rectangulares con su cara interna en forma de diente de sierra para su enganche sobre el borde rebatido hacia el exterior de las placas que cierran las bases, cuyos dos brazos laterales están articula-  
 25. dinal entre la cual y otra solidarizada a las varillas que determinan esta segunda mitad van anclados unos resortes de expansión que tienden a elevar a los brazos laterales para que así se produzca el enganche a presión de éstos sobre las placas laterales de cierre.

30. El material será preferentemente de acero inoxidable

ble o similar, con el fin de ser fácilmente lavable y además que no coja suciedades permanentes que lo afeen.

En el molde así constituido se aloja la pieza a cocer, de modo que ésta se presiona mediante la mitad superior y posteriormente se introduce en el horno para una vez cocido sacarlo del molde, quedando la pieza cocida con las acanaladuras que se originan como consecuencia de la presión a que ha estado sometida contra las varillas que conforman el propio molde.

- 10. Para facilitar la mejor comprensión de las características de la invención, se va a realizar una descripción detallada en base a una hoja de planos que se acompaña a la presente memoria descriptiva, formando parte integrante de la misma. En dicha hoja de planos se ha representado, con carácter meramente orientativo y no limitativo, una vista en perspectiva del molde de cocción según una forma preferente de realización.

En dicha figura, las referencias numéricas corresponden a las siguientes partes y elementos:

- 20. 1.- Varillas que forman la mitad inferior del molde.
- 2.- Varillas longitudinales de solidarización de las varillas (1).
- 3.- Tramos extremos acodados de las varillas (3).
- 25. 4.- Placas laterales.
- 5.- Aleta externa del borde superior de las placas (4).
- 6.- Varillas que forman la mitad superior del molde.
- 30. 7.- Varillas longitudinales de solidarización de

las varillas (6).

8.- Pletina longitudinal y central de solidarización de las varillas (6).

5. 9.- Articulación de los brazos (13) a la barra o puente superior (12).

10.- Vástagos verticales emergentes de la pletina (8).

11.- Resortes de expansión.

12.- Barra o puente superior.

10. 13.- Brazos laterales articulados a los extremos de la barra (12).

14.- Dentado interno de los brazos (13).

15.- Varillas en "U" de apoyo del molde.

15. Como se podrá ver en la figura comentada, el molde de cocción se constituye mediante el acoplamiento de dos mitades asociadas entre sí, como posteriormente se describirá.

Una de las mitades es la formada por las varillas (1), las cuales se encuentran dispuestas paralela y equidistantemente entre sí adoptando un perfil arqueado para determinar conjuntamente un semicilindro, estando todas las referidas varillas (1) solidarizadas a tres varillas longitudinales (2), dos de ellas en correspondencia con los bordes longitudinales del considerado semicilindro y otra en correspondencia con la longitud mitad y longitudinal de tales vari-

20. llas (1). Las referidas varillas longitudinales de solidarización (2) presentan sus extremos acodados para determinar unos cortos tramos (3) que se constituyen en medios de solidarización para unas placas laterales (4) que cierran las bases del referido cuerpo semicilíndrico formado por las varillas (1), presentando el borde superior de tales placas --  
30.

una aleta externa (5) de perfil arqueado.

La otra mitad del molde está formado por otra serie de varillas (6) análogas a las anteriores, determinando otro semicilindro contrario al referido anteriormente para formar entre ambas mitades un recinto aproximadamente cilíndrico.

Las varillas (6) de dicha segunda mitad se encuentran asimismo solidarizadas por dos varillas longitudinales (7) y una pletina (8) central y longitudinal.

10. También cabe destacar que sobre la pletina (8) de esta segunda mitad van fijados verticalmente dos vástagos verticales (10) en los que se guían sendos resortes de expansión (11) que por su extremo superior hacen tope contra una barra o puente (12) que por sus extremos se articulan, según los pasadores (9), sendos brazos (13) verticales y laterales, estando la cara interna de éstos dotada de un dentado (14) para su enclavamiento en las aletas externas (5) de las placas (4).

20. De acuerdo con la constitución del molde, para proceder a la cocción de la pieza de que se trate bastará con levantar la mitad formada por las varillas (6), introduciendo dicha pieza a cocer en la mitad inferior que forman las varillas (1), para a continuación cerrar la referida segunda mitad presionándola contra la propia pieza a cocer; de tal modo que dicho presionado se consigue realizando un empuje hacia abajo, venciendo la fuerza de los resortes (11), y enclavar el dentado correspondiente de los brazos laterales (13) en las aletas (5) de las placas (4), con lo que la pieza quedará perfectamente aprisionada y presionada entre las dos citadas mitades formadas por las varillas (1)

30.

y (6). A continuación se introduce en el horno y una vez cocida se saca del propio horno y del molde, quedando dicha pieza con una serie de acanaladuras periféricas y transversales originadas por el presionado de las varillas (1) y (6).

5. El conjunto que constituye el molde descrito tiene unos soportes de apoyo formados por una pareja de varillas (15) de configuración en "U" dispuestas transversal e inferiormente.

10. El solicitante se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud al amparo del Convenio Internacional para la protección de la Propiedad Industrial.

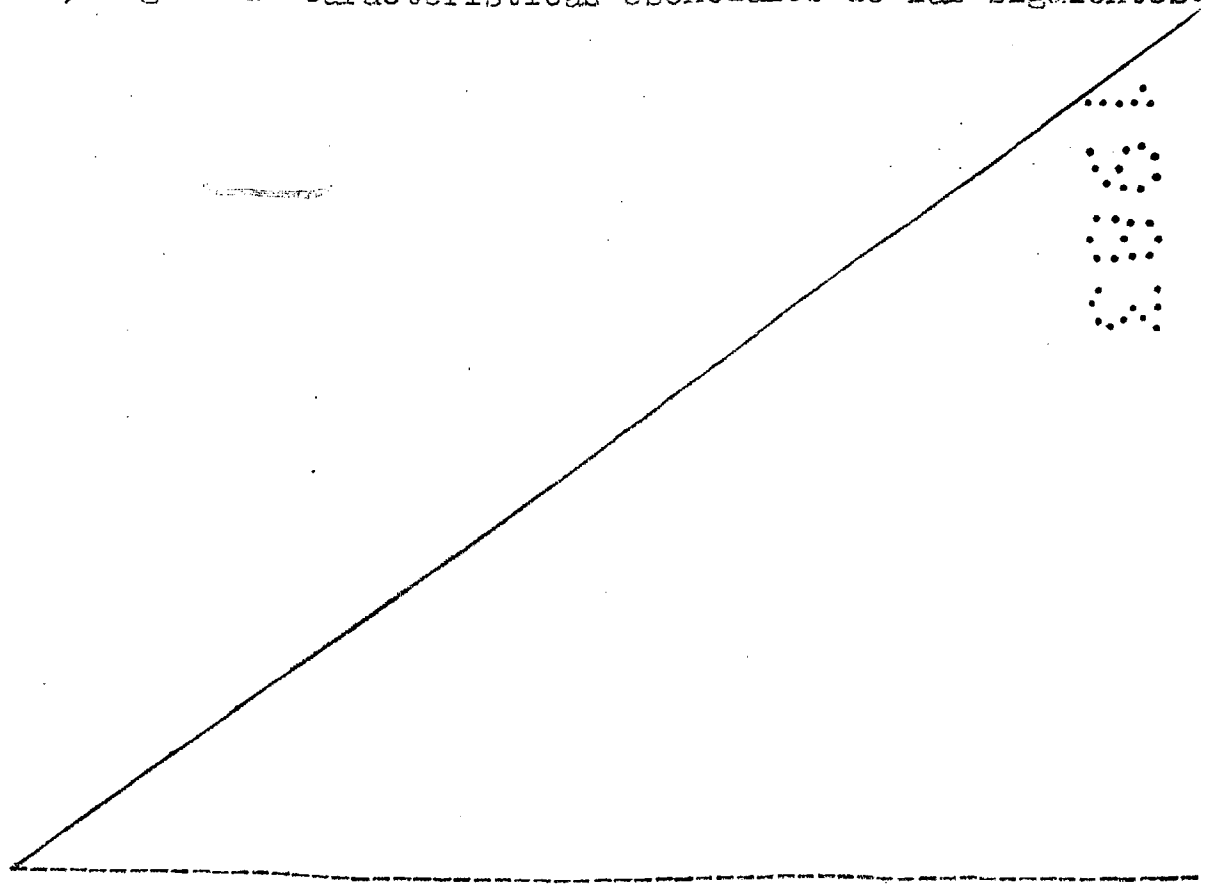
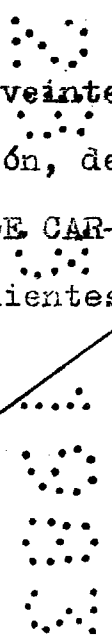
N O T A

15. El Modelo de Utilidad, que se solicita por veinte años para España, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "MOLDE PARA LA COCCION DE PIEZAS DE CARNE", según las características esenciales de las siguientes:

20.

25.

30.



REIVINDICACIONES

- 1.- Molde para la cocción de piezas de carne, que estando concebido para servir de recipiente abierto a determinadas piezas de carne, tales como charcutería, jamón, pa-
5. letas, etc, para su posterior cocción en tal recipiente, — esencialmente se caracteriza porque se constituye mediante la asociación de dos mitades antagónicas determinando entre ellas un recinto que puede considerarse como cilíndrico, estando la mitad inferior formada por una serie de varillas -
10. dispuestas paralela y equidistantemente entre si, definiendo un semicilindro, cuyas varillas están solidarizadas a unas varillas longitudinales que por sus extremos se acodan para determinar respectivos cortos tramos a los que se solidarizan dos placas laterales que cierran las bases del recinto,
15. estando tales placas dotadas de una aleta externa y arqueada en correspondencia con su borde superior; mientras que la mitad superior está formado también mediante varillas — análogas a las anteriores conformando otro semicilindro antagónico al anterior, con la particularidad de que esta segunda mitad es totalmente independiente de la primera para
20. permitir realizar la apertura del recipiente o recinto cilíndrico conformado por ambas mitades, con el fin de poder introducir y extraer la pieza a cocer; habiéndose previsto que la aludida segunda mitad cuente con una pletina central
25. y longitudinal de solidarización, además de las dos varillas longitudinales extremas, a cuya pletina van solidarizados dos vástagos verticales que sirven de guía a sendos resortes de expansión, los cuales hacen tope por su extremo superior en una barra o puente a cuyos extremos van articulados
30. respectivos brazos verticales destinados a enclavarse, me—

diante un dentado previsto en su cara interna, en las ale-  
tas externas y arqueadas con que cuentan las placas latera-  
les de cierre solidarizadas a la mitad inferior.

2.- "MOLDE PARA LA COCCION DE PIEZAS DE CARNE".

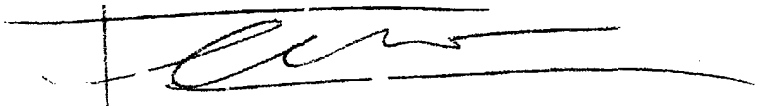
5. Según queda sustancialmente descrito en la presen-  
te Memoria, que consta de siete hojas, escritas a máquina -  
por una sola cara y acompañada de dibujos.

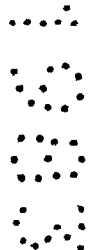
Madrid, 28 MAR. 1983

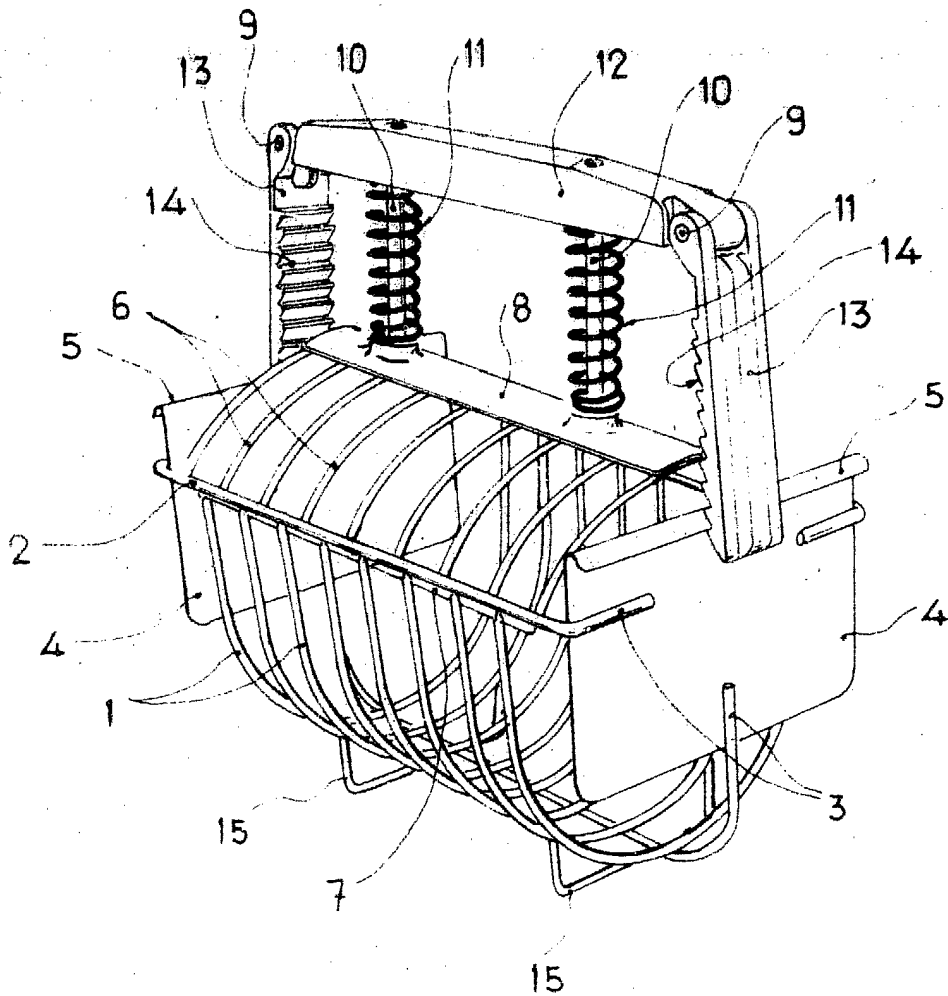
FUERTES, S.A.

P.P.

10.







Madrid, 28 MAR. 1983  
P.P.

A handwritten signature in black ink, enclosed within a rectangular box.

Escala variable