



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 067 860**

⑫ Número de solicitud: U 200800933

⑬ Int. Cl.:
A23G 9/22 (2006.01)

⑭

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑮ Fecha de presentación: **06.05.2008**

⑯ Fecha de publicación de la solicitud: **01.07.2008**

⑰ Solicitante/s: **HERMANOS RODRÍGUEZ GÓMEZ,
S.A.-HERMASA**
Parque Tecnológico de Vigo, P. 10.1, c/ C4
36314 Valladares-Iglesia, Pontevedra, ES

⑱ Inventor/es: **Campo Vergara, Marcos;**
Peña Zarate, Enrique de;
Vieites Baptista de Sousa, Juan Manuel;
Ojea Rodríguez, Gonzalo y
Caride Castro, Amado

⑲ Agente: **Ungría López, Javier**

⑳ Título: **Molde para congelación.**

ES 1 067 860 U

DESCRIPCIÓN

Molde para congelación.

Objeto de la invención

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un molde para congelación cuya finalidad es facilitar el congelado de productos preferentemente alimenticios y con forma paralelepípedica, proporcionando medios que determinen una gran facilidad en el desmoldeo tras la congelación, y posibilidad de automatización en al menos parte del cierre de una caja de cartón adicional que se coloca en el molde para alojar el producto a congelar; para lo cual la invención presenta como novedad esencial un molde con un lateral abatible. Otros objetivos de la invención son facilitar congelaciones con altas condiciones de higiene, eliminación de operaciones de mantenimiento y robustez del molde para soportar las fases de llenado, congelación y vaciado.

Antecedentes de la invención

Son conocidos los moldes para congelado de productos alimenticios que emplean bandejas o receptáculos paralelepípedicos, abiertos superiormente y cerrados por sus cuatro caras laterales. Estos moldes convencionales presentan inconvenientes relativos a que solamente pueden llenarse de manera manual y a que presentan notables dificultades en la operación de desmoldeo del producto congelado al quedar éste totalmente confinado en el molde por su perímetro.

No conocemos en el estado actual de la técnica ningún molde para congelación que presente un lateral abatible, según lo hace el molde de la presente invención.

Descripción de la invención

Para lograr los objetivos y evitar los inconvenientes indicados en anteriores apartados, la invención consiste en un molde para congelación que facilita la congelación y desmoldeo de un producto preferentemente alimenticio y con forma paralelepípedica.

Novedosamente, según la invención, el molde para la congelación de la misma comprende un molde propiamente dicho que es paralelepípedo, abierto superiormente y compuesto de un cuerpo principal y de un lateral abatible con un eje de abatimiento; estando adaptadas sus dimensiones a una caja de cartón en la que se deposita el referido producto; de manera que el abatimiento de ese lateral facilita al menos parte del cierre de la caja de cartón y el desmoldeo tras la congelación.

Según la realización preferente de la invención, el referido cuerpo principal del molde tiene en su fondo unas aberturas que mejoran en mayor medida el desmoldeo tras la congelación.

Por otra parte, también en la realización preferente de la invención, el aludido molde se efectúa con acero inoxidable, en tanto que la caja de cartón dispone de un recubrimiento de material impermeable. Este material impermeable protege al producto alimenticio de la humedad y da una mayor resistencia al envase; en tanto que el acero inoxidable del molde facilita una gran resistencia de éste y una facilidad en el proceso de congelación al ser un material muy conductor.

La invención presenta ventajas relativas a que el lateral abatible del molde facilita el desmoldeo tras la congelación y también facilita al menos parte del cierre de la referida caja de cartón, permitiendo la automatización de las operaciones que son requeridas

en todo el proceso de congelación. Además, el molde de la invención permite unas grandes condiciones de higiene, eliminación de operaciones de mantenimiento y gran robustez del molde para soportar fases de llenado, congelación y vaciado.

A continuación, para facilitar una mejor comprensión de esta memoria descriptiva y formando parte integrante de la misma, se acompañan unas figuras en las que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado el objeto de la invención.

Breve descripción de las figuras

Figura 1.- Representa una vista en perspectiva de un molde para congelación realizado según la presente invención y presentando un lateral abatible en disposición abierta.

Figura 2.- Es una vista en perspectiva del molde de la anterior figura 1 pero con el lateral abatible en disposición cerrada.

Figura 3.- Representa una vista en perspectiva del molde de la anterior figura 2 con el lateral abatible abierto e incorporando en el interior una caja de cartón que permite alojar al correspondiente producto a congelar.

Figura 4.- Representa una vista en perspectiva de un detalle del cierre del molde de las anteriores figuras coadyuvando al cierre de la referida caja de cartón.

Figura 5.- Representa una vista en perspectiva del molde de las anteriores figuras en disposición cerrada y con la caja de cartón semicerrada.

Figura 6.- Representa una vista en perspectiva análoga a la de la anterior figura 5 pero con la caja de cartón completamente cerrada.

Descripción de un ejemplo de realización de la invención

Seguidamente se realiza una descripción de un ejemplo de la invención haciendo referencia a la numeración adoptada en las figuras.

Así, el molde para congelación de este ejemplo de la invención facilita la congelación y desmoldeo de un producto alimenticio con forma paralelepípedica y comprende un molde 1 paralelepípedo y abierto superiormente, tal y como muestran las figuras 1 y 2.

Este molde 1 se compone de un cuerpo principal 2 y un lateral abatible 4 con un eje de abatimiento 5; mostrando las figuras 1 y 2 la disposición abierta y cerrada respectivamente de ese lateral abatible 4.

Las dimensiones del molde 1 se encuentran adaptadas a una caja de cartón 6 en la que se deposita el correspondiente producto alimenticio, pudiendo verse esta caja de cartón 6 en las figuras 4 a 6, las cuales muestran diversas fases de cerrado de esa caja 6.

El abatimiento del lateral 4 facilita parte del cierre de la caja de cartón 6, tal y como puede apreciarse en la figura 4. Además este lateral abatible 4 facilita la operación de desmoldeo tras la congelación.

También para facilitar el desmoldeo tras la congelación, el molde 1 del presente ejemplo presenta en su cuerpo principal 2 unas aberturas 3 que se disponen en el fondo de dicho cuerpo principal 2, tal y como puede verse en las figuras 1 y 2.

En el presente ejemplo el molde 1 se realiza con acero inoxidable, mientras que la caja de cartón 6 dispone de un recubrimiento de material impermeable que protege al producto alimenticio de la humedad y da una mayor resistencia a la caja 6. No obstante, no se descarta la utilización de otros materiales en otros ejemplos de la invención.

REIVINDICACIONES

1. Molde para congelación, que facilita la congelación y desmoldeo de un producto preferentemente alimenticio y con forma paralelepípedica; **caracterizado** porque comprende un molde (1) paralelepípedo, abierto superiormente y compuesto de un cuerpo principal (2) y de un lateral abatible (4) con un eje de abatimiento (5); estando adaptadas sus dimensiones a una caja de cartón (6) en la que se deposita el producto; de manera que el abatimiento de ese lateral (4)

facilita al menos parte del cierre de la caja de cartón (6) y el desmoldeo tras la congelación.

2. Molde para congelación, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque dicho cuerpo principal (2) presenta en su fondo unas aberturas (3) que mejoran el desmoldeo tras la congelación.

3. Molde para congelación, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque dicho molde (1) se realiza con acero inoxidable, en tanto que la caja de cartón (6) dispone de un recubrimiento de material impermeable.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

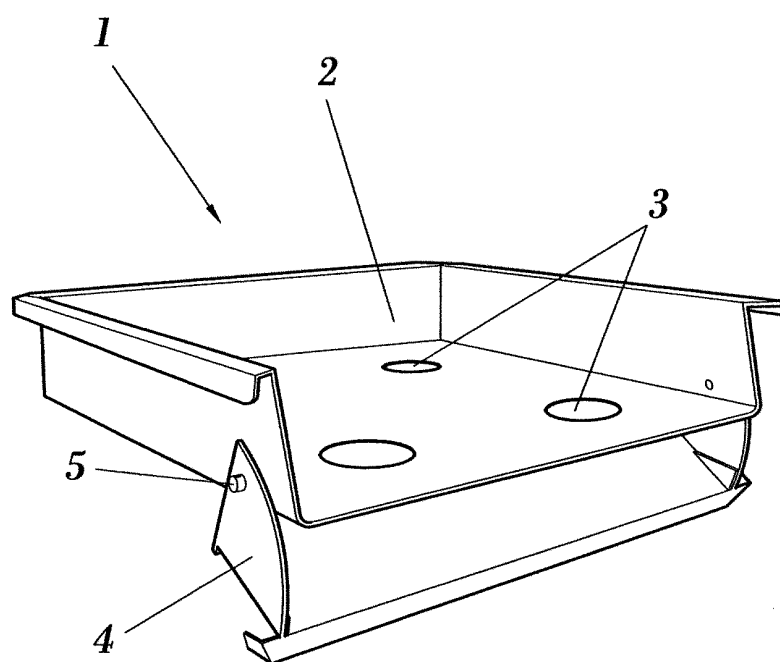


FIG. 1

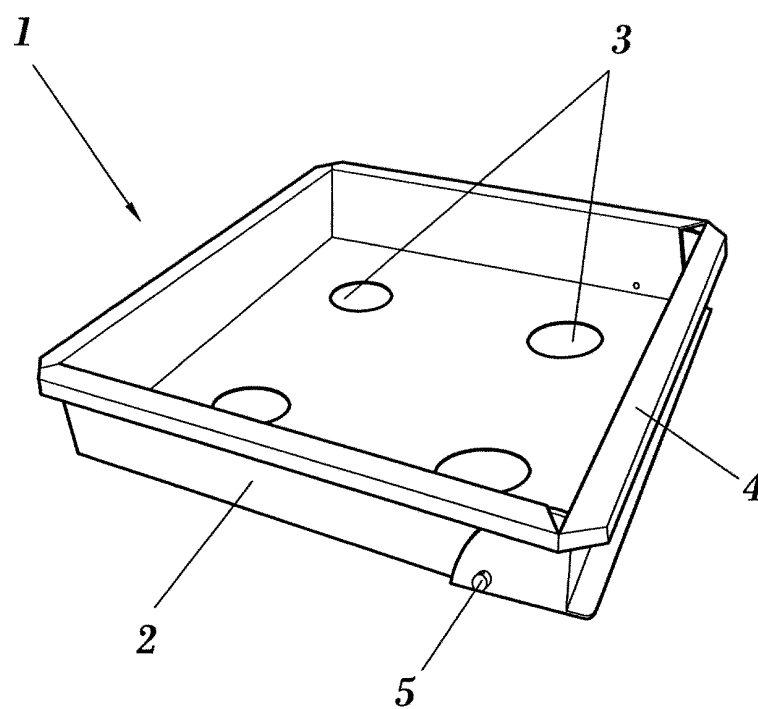


FIG. 2

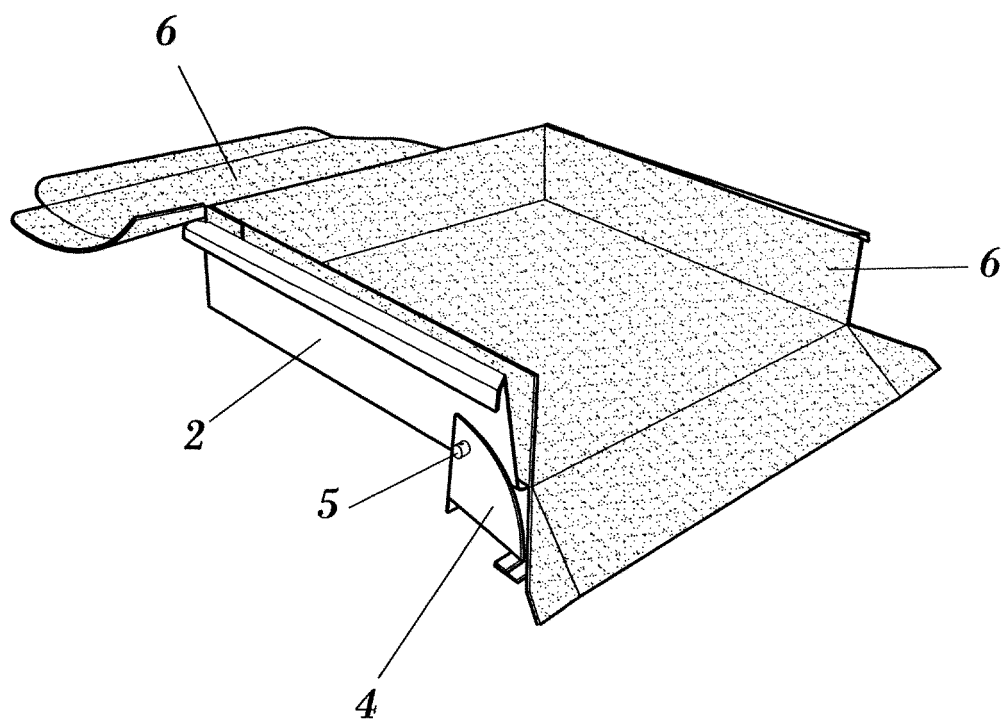


FIG. 3

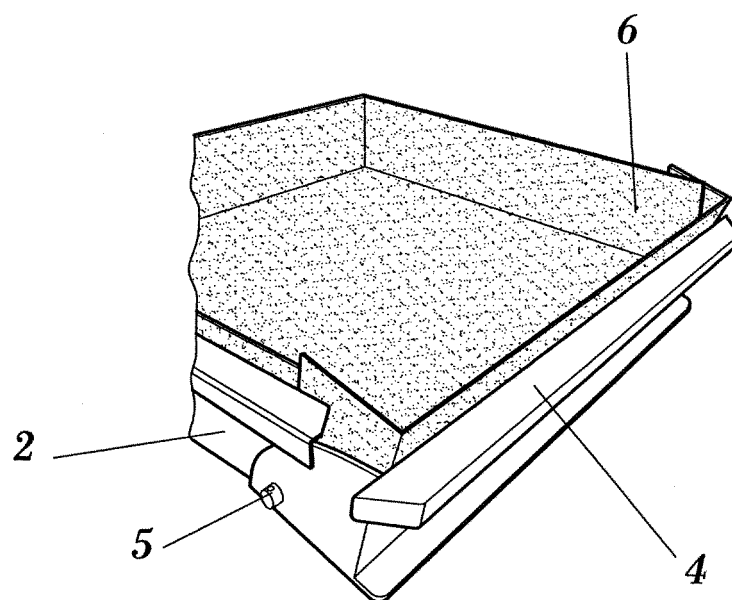


FIG. 4

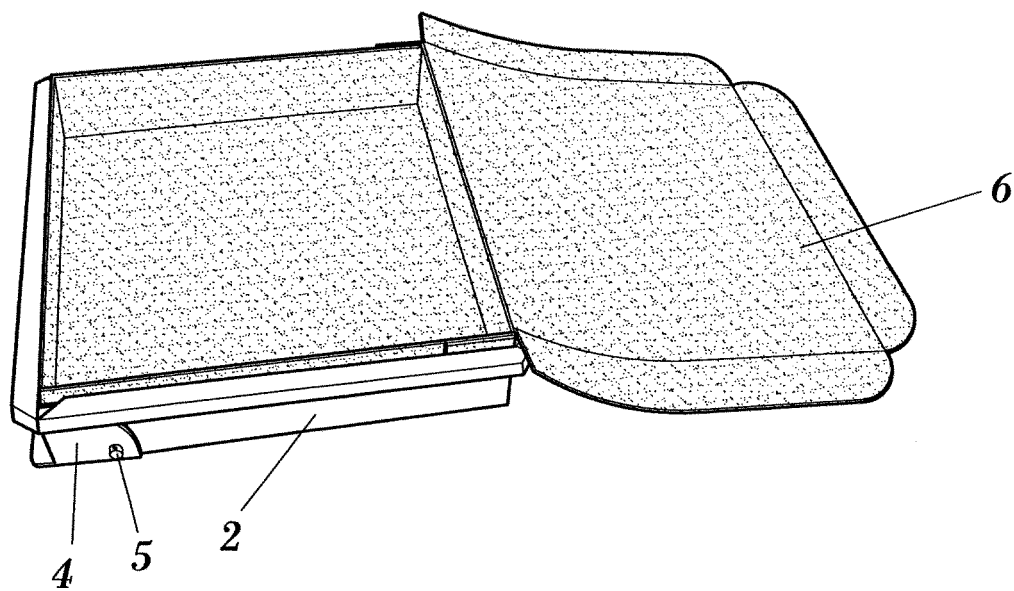


FIG. 5

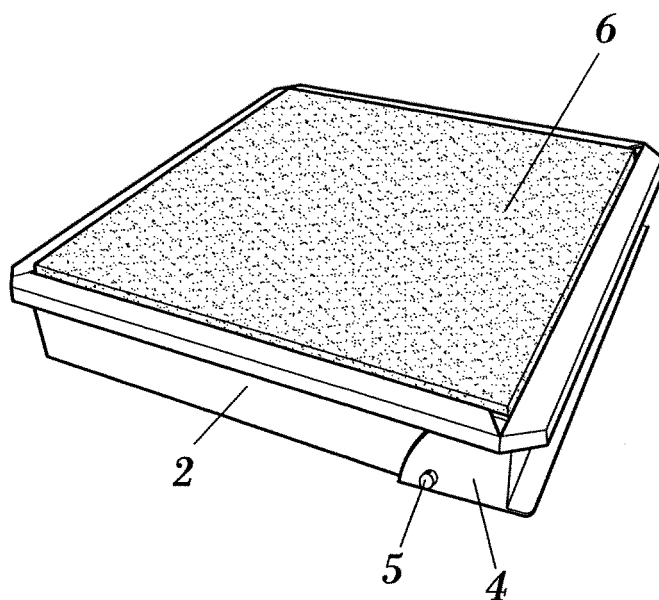


FIG. 6