

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 181 108**

21 Número de solicitud: 201730025

51 Int. Cl.:

**A01J 25/15** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**12.01.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**21.04.2017**

71 Solicitantes:

**INSPLERIA S.R.L. (100.0%)  
C/ José Silva, 19  
28043 Madrid ES**

72 Inventor/es:

**Chico Barbier, Jaime**

54 Título: **Prensa doméstica para hacer queso**

ES 1 181 108 U

## **DESCRIPCIÓN**

### **PRENSA DOMÉSTICA PARA HACER QUESO**

#### **5 SECTOR DE LA TÉCNICA**

Desde el siglo XVIII se ha producido un desarrollo industrial que ha conllevado la paulatina sustitución de la elaboración propia de alimentos en los domicilios a su industrialización, especialización y posterior producción masiva. De esta forma  
10 productos elaborados artesanalmente en los domicilios, como pueden ser el pan o el queso, han pasado de producirse en estos a producirse de forma industrial.

El desarrollo económico alcanzado actualmente está produciendo una vuelta a los orígenes en donde mucha población está comenzando a producir, en pequeña escala, esos alimentos en sus domicilios.

15 Sin embargo, los elementos necesarios para su producción no siempre están pensados para un uso doméstico. El presente modelo viene a solventar la necesidad de disponer de una herramienta para la producción doméstica de queso prensado que cumpla con los requisitos de simplicidad, facilidad de uso, reducido tamaño, adaptación a quesos de tamaño pequeño, facilidad de limpieza, optimización de materiales y eficiencia  
20 operativa.

#### **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

En la actualidad existen modelos de utilidad que se centran en solventar problemáticas  
25 de la industria quesera, así como en facilitar la producción de grandes producciones y/o grandes formatos. De esta forma podemos ver modelos que solventan el desuerado del queso ES0233847, modelos que presentan unidades de prensa y moldeado que centralizan la presión en un eje ES0169153 o modelos que mejoran el proceso de producción del prensado en serie ES0167451, ES2534984, ES0312079, ES2105188,  
30 ES0170438, ES2151346 o ES0440165. Estos modelos de utilidad sirven a necesidades de producción industrial o de grandes formatos, quedando vacante la necesidad de disponer de un método simplificado, de pequeño tamaño y distinto al industrial para el prensado doméstico de quesos.

35

## **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

La Prensa para producir queso de forma doméstica está compuesta por dos placas de polipropileno de alta densidad, apta para alimentación, situadas de forma paralela y  
5    atravesadas por dos varillas que sirven de guía a la placa superior y que están fijadas a la placa inferior. La placa inferior es fija y la superior es móvil de forma que pueda introducirse el molde del queso entre ellas y ejercer la presión al mismo.

La presión se va a ejercer en la placa superior mediante la compresión de un muelle situado en las varillas por encima de la placa y mediante el paulatino enroscado de las  
10    tuercas de mariposa situadas encima del muelle.

La presión ejercida se mide mediante una tarjeta que muestra la presión ejercida en función del nivel de compresión del muelle calibrado. La presión se determina en Kg según el muelle utilizado y en una escala porcentual de 0% a 100%.

De esta forma, obtenemos una prensa de pequeño tamaño, sencilla en su uso, apta  
15    para su uso doméstico, fácil de limpiar en el lavavajillas y funcional que permite albergar moldes de reducido tamaño aptos para la producción de quesos pequeños en el domicilio.

La configuración de placas de polietileno de uso alimentario hace apta a esta prensa doméstica para su utilización tanto con moldes para queso cerrados (es decir con base)  
20    como también la utilización de moldes abiertos en su base que necesitan de contacto con la placa, bien mediante la tela quesera o bien directamente.

## **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

25    Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

30    Figura 1.- Muestra una vista frontal de la prensa doméstica para hacer queso: En ella podemos ver la placa inferior (1) que sirve de base y donde se ubica el molde del queso, las varillas (2) que son fijadas a la base y que sirven de guía a la placa superior móvil (3). También se refleja la posición del muelle (4) por encima de la placa superior, la tuerca de mariposa (5) que realiza mediante su enroscado la presión en el muelle y la  
35    fijación de las varillas a la placa inferior (6) mediante tuercas.

Figura 2.- Muestra una vista lateral de la prensa doméstica para hacer queso donde se puede apreciar la ubicación de la placa inferior (1), la placa superior (3), las varillas centradas (2) así como los muelles de presión (4), la tuerca de mariposa (5) y la fijación mediante tuercas de las varillas a la placa inferior (6).

5 Figura 3.- Muestra una vista superior de la prensa doméstica para hacer queso en donde se puede ver la situación central de las varillas y las tuercas mariposa en su parte superior (6) así como la paralela ubicación de la placa inferior que es más grande (1) y la placa superior de menor tamaño (3).

Figura 4.- Muestra una vista de la base de la prensa doméstica para hacer queso en  
10 donde se aprecia la placa inferior (1), los remaches tipo tuercas de sujeción de las varillas (7) y unos topes plásticos que estabilizan la prensa (8).

Figura 5.- Muestra la tarjeta de presión que sirve de guía para la medición de la presión ejercida en el queso (9).

## 15 **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

La prensa de queso doméstica se realiza mediante el corte o moldeado de dos placas de polipropileno que sirven de base (1) y de tope (3) a las que se les practica dos agujeros simétricos en los extremos. Por dichos agujeros se introducen dos varillas (2).  
20 Estas varillas se fijan a la placa inferior mediante tuercas de sujeción en la parte inferior (7) y tuercas en la parte superior (6). En las varillas (2) y por encima de la placa superior (3) se sitúan los muelles calibrados según la presión necesaria (4) y las tuercas de mariposa (5), así como sus respectivas arandelas.

25 **Aplicación industrial:**

Se fabricará la prensa doméstica para hacer queso, objeto del presente modelo de utilidad, mediante placas de polipropileno alimenticio siendo el resto de elementos producidos en acero inoxidable, acero cincado o nylon.

30

## REIVINDICACIONES

5 1. Prensa doméstica para producir queso **caracterizada** por estar compuesta por dos placas de polipropileno de alta densidad, aptas para alimentación, situadas de forma paralela y atravesadas por dos varillas (2), que sirven de guía a la placa superior (3) y que están fijadas a la placa inferior (1), siendo la placa inferior (1) fija y la superior móvil (3), de forma que pueda introducirse el molde del queso entre ellas y ejercer presión sobre la placa superior (3) , mediante la compresión de un muelle (4) situado en las varillas (2) por encima de la placa (3) y mediante el paulatino enroscado de las tuercas de mariposa (5), situadas encima del muelle (2), mostrando una tarjeta (9) la presión ejercida en Kg y porcentaje de compresión del muelle calibrado.

15 2. Prensa doméstica para producir queso según la reivindicación 1 **caracterizada** por tiene unos remaches (7) de las varillas (2), tipo tuercas de sujeción.

20 3. Prensa doméstica para producir queso según la reivindicación 1 o 2 **caracterizada** por tener unos topes plásticos (8) que estabilizan la prensa.

Figura 1

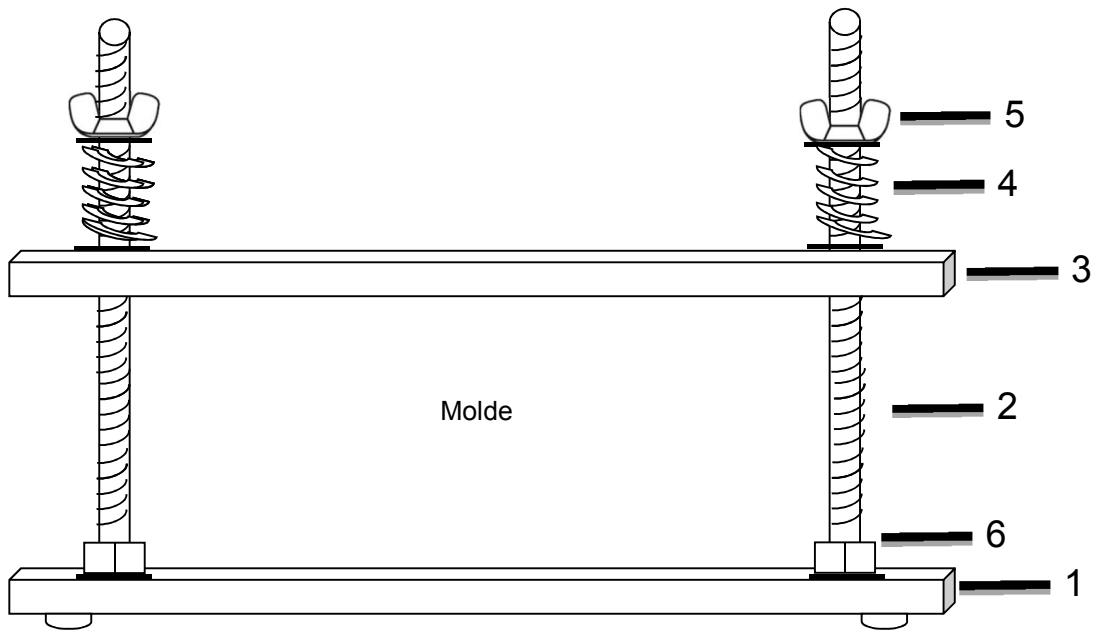


Figura 2

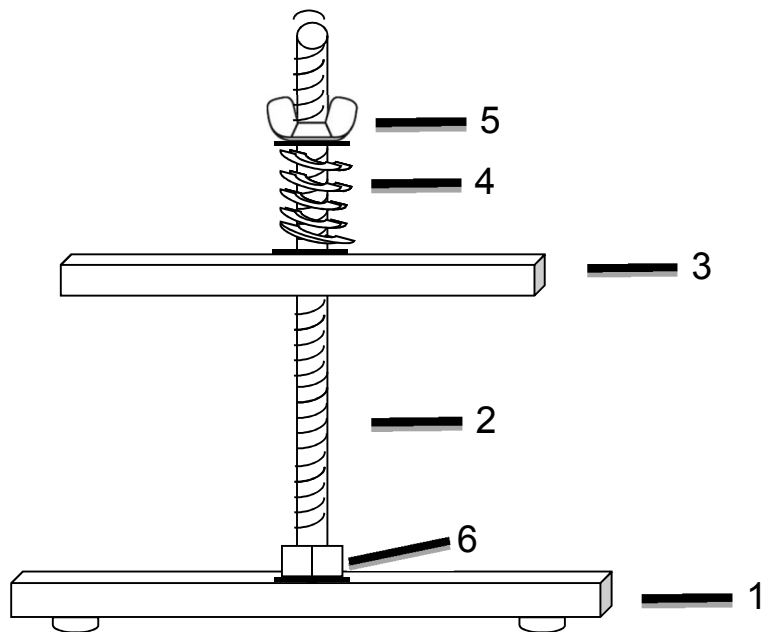


Figura 3

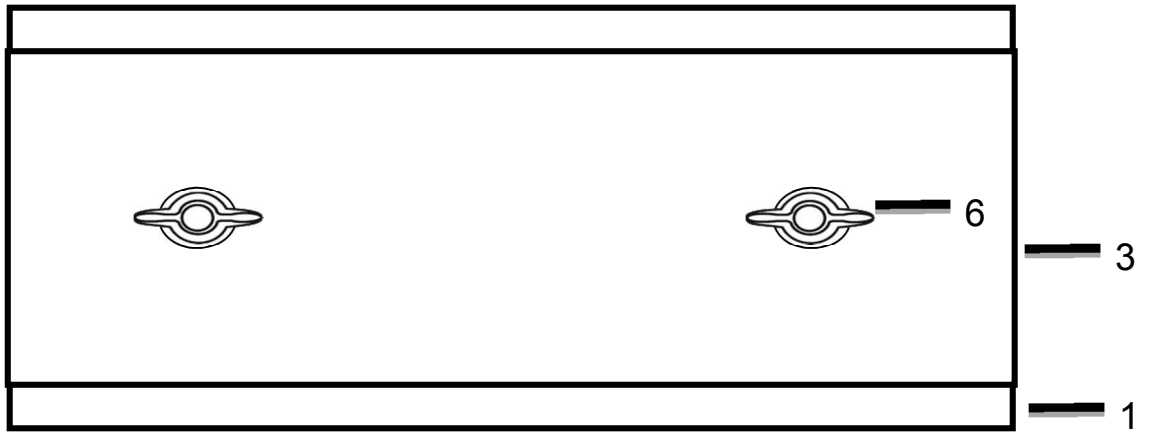


Figura 4

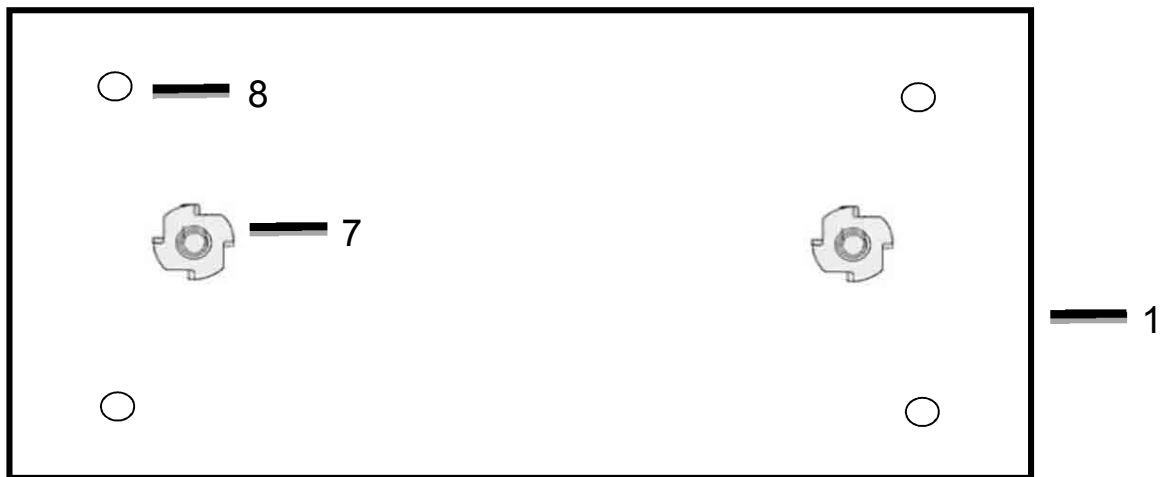


Figura 5

