

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 533 232**

51 Int. Cl.:

A23G 1/00 (2006.01)
A23G 1/22 (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01)
A23G 3/02 (2006.01)
A23G 9/22 (2006.01)
A23G 9/26 (2006.01)
A23G 9/50 (2006.01)
A23G 3/56 (2006.01)
A23G 1/50 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **12.11.2010 E 10425350 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **31.12.2014 EP 2327313**

54 Título: **Molde para producir productos alimenticios que incluye al menos un elemento de soporte**

30 Prioridad:

27.11.2009 IT VI20090284

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

08.04.2015

73 Titular/es:

SILIKOMART S.R.L. (100.0%)
Via Tagliamento, 78 - Fraz. Mellaredo
30030 Pianiga (VE), IT

72 Inventor/es:

MARTELLATO, DARIO

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 533 232 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Molde para producir productos alimenticios que incluye al menos un elemento de soporte

La invención descrita adjunta concierne a un molde para producir productos alimenticios dulces o salados y, de forma preferida pero no exclusiva, helados o productos de confitería.

- 5 Más en particular, la invención se refiere a un molde que incluye al menos un armazón con forma, al menos parcialmente hecho de elastómero de silicona de calidad alimentaria o blando, donde una materia prima alimenticia fluida o líquida, a partir de la cual derivar directamente el producto alimenticio deseado, se puede alojar dentro de al menos una superficie o cavidad cóncava del armazón. En correspondencia de al menos una membrana que delimita a al menos una parte la superficie o cavidad cóncava del armazón está hecha al menos una abertura, adecuada para insertar, dentro de la materia prima alimenticia contenida en la superficie o cavidad cóncava, al menos un soporte del producto alimenticio terminado, tal como, preferiblemente pero no exclusivamente, un palo para uso alimentario.

- 10 Los moldes de calidad alimentaria son conocidos actualmente, los cuales se pueden usar, en particular, en confitería, para producir helados, chocolates, pasteles, galletas y obtener productos alimenticios (tales como azúcar, pasta de almendras, masa de pasteles) por compresión o congelando o cocinando materias primas alimenticias fluidas o líquidas.

Es conocido que en artesanía y en el círculo doméstico se usan moldes huecos con forma, mayoritariamente hechos de material metálico o plástico, adecuados para dar la forma deseada al producto terminado.

La US2006/0040026 se refiere a moldes horizontales para productos comestibles, con o sin palos.

- 20 En particular, los operadores del campo que producen productos alimenticios de confitería o heladería recurren a tales objetos en su actividad laboral normal.

- Típicamente, la producción de productos alimenticios de heladería o confitería dulce o salada y que incluyen al menos un elemento de soporte implica el uso de un molde en el que tienen que ser insertados uno o más productos alimenticios fluidos o líquidos, por ejemplo mezclas de chocolate o cremas, en dosis adecuadas o azúcar líquida o pasta de almendras, etc.

Dicho esto, los moldes de hoy en día usados para producir un producto alimenticio de heladería y/o confitería dulce o salado que comprende al menos un elemento de soporte tienen algunos inconvenientes reconocidos.

- 30 Un primer inconveniente lo constituye el hecho de que el molde proporciona, en al menos una parte de la membrana que delimita al armazón con forma, una cavidad o abertura, que permite la inserción de un medio de soporte en la materia prima alimenticia. Tal apertura, definida por la ausencia de al menos una parte de la membrana de contención del armazón con forma, es útil, por una parte, para insertar el medio de soporte, pero, por otra parte, implica al menos una pérdida parcial de la materia prima alimenticia durante la fase de llenado de la cavidad del molde.

- 35 Un segundo inconveniente que se puede encontrar en la técnica conocida es debido al hecho de que las formas y aspectos de los productos alimenticios terminados que se pueden producir con el uso de moldes para uso alimentario que tienen un desarrollo predominantemente vertical están limitados estructuralmente a unos pocos modelos cuyos perfiles permiten la posibilidad de extraer y desmontar del molde el producto alimenticio terminado una vez que se termina la etapa de congelación.

- 40 Inconvenientes adicionales de la técnica anterior se determinan por el hecho de que, con referencia a los moldes usados en el sector doméstico, los medios de soporte del producto alimenticio se pueden insertar y colocar actualmente por el operador a diferentes profundidades dentro del producto alimenticio y, entonces, la parte exterior del elemento de soporte presenta diferentes longitudes; además, tales medios de soporte se pueden colocar en el producto alimenticio según el eje longitudinal no paralelo al plano de soporte del producto alimenticio terminado, con consecuencias negativas tanto desde el punto de vista de la resistencia de los medios de soporte como desde un punto de vista puramente estético. Con referencia a los moldes profesionales usados hasta ahora usados y hechos predominantemente de material metálico, los mismos presentan normalmente una esclusa para insertar un elemento de soporte, lo que implica accesorios y costes adicionales.

La presente invención pretende superar los inconvenientes de la técnica anterior recién presentados.

- 50 En particular, el propósito principal de la invención es poner a disposición un molde para producir un producto alimenticio de heladería y/o confitería salado o dulce, que permite la inserción de un elemento de soporte de un modo más fácil y más práctico que los moldes conocidos y los de última tecnología.

Otro propósito de la invención es mostrar un molde para preparar, producir o envasar un producto alimenticio que, comparado con la técnica conocida, implica una reducción del tiempo de implementación y los costes.

Otro propósito de la presente invención es proporcionar un molde que permite desmontar del molde cualquier forma de productos alimenticios terminados incluyendo aquellas formas que tienen perfiles que podrían no ser fácilmente desmontadas en moldes de uso alimentario con desarrollo predominantemente vertical.

5 Aún otro propósito de la invención es crear un molde para producir un producto alimenticio que permite obtener una reducción de la materia prima alimenticia usada para llenar la cavidad del almacén con forma (en realidad, en un molde de tipo conocido, tal materia prima alimenticia normalmente se derrama al menos parcialmente desde la cavidad del almacén con forma donde se coloca y tal fuga mayoritariamente ocurre durante el llenado de esa cavidad).

10 Un propósito adicional de la presente invención es proporcionar un molde para producir un producto alimenticio que incluye al menos un elemento de soporte, que puede deslizarse fácilmente dentro de la materia prima alimenticia líquida o fluida antes o durante la fase de producción del producto alimenticio terminado.

Estos y otros propósitos se logran a través de un molde para producir un producto alimenticio que incluye al menos un elemento de soporte, según la reivindicación 1 adjunta.

Otros detalles técnicos del molde se notifican en las reivindicaciones dependientes adicionales.

15 De forma ventajosa, comparado con la técnica conocida anterior el molde de la invención hace menos fatigosas y complicadas las operaciones requeridas para producir, preparar y/o envasar un producto alimenticio y también permite facilitar la operación de inserción de un medio de soporte del producto, tal como, a modo de ejemplo ilustrativo pero no limitado, un palo.

20 La posibilidad de limitar el producto base alimenticio usado, así como la posibilidad de reducir el tiempo y los costes de producción el producto alimenticio terminado deriva ventajosamente para el operador del concepto recién expresado.

Los propósitos y ventajas antes citados, así como otros que surgirán en el transcurso, parecerán más evidentes a partir de la descripción que sigue, relacionada con una realización preferida de la invención, dada a modo de ejemplo ilustrativo y no limitado y a partir de los dibujos adjuntos, en los que:

- 25 - la figura 1 es una primera vista axonométrica de la parte superior del molde para producir un producto alimenticio, según la presente invención;
- la figura 2 es una segunda vista axonométrica de la parte inferior del molde de la figura 1, según la presente invención;
- la figura 3 es una vista frontal del molde de las figuras 1 y 2, según la presente invención;
- 30 - la figura 4 es una vista en planta de la parte superior del molde de las figuras 1 y 2, según la invención.

Con referencia a las figuras mencionadas, el molde para producir un producto alimenticio dentro del cual se inserta al menos un elemento de soporte, según la presente invención, consta esencialmente de un almacén con forma 10, que presenta una o más superficies o cavidades cóncavas 11, dentro de las cuales se inserta un producto alimenticio fluido o líquido (no mostrado en las figuras adjuntas).

35 Según la invención, cada cavidad 11 está delimitada, hacia el exterior, por una membrana 12 que presenta, para al menos una parte 16, una abertura 13, en la que se pone un terminal con forma 14, que proporciona al menos una cavidad o ranura 18, a disposición del usuario, para un mejor manejo del elemento de soporte a ser insertado en la materia prima alimenticia que llena la cavidad 11.

40 La abertura 13 permite, en particular, la inserción de un medio que servirá como soporte para el producto alimenticio durante la preparación, cocinado, congelación o consumo del producto en sí mismo, incluso después de que este último se haya liberado del molde.

Preferiblemente pero no necesariamente, el terminal 14 comprende una guía hecha por unos canales de relieve o muesca de bajorrelieve 21 que se obtienen en la pared de la superficie del terminal 14, mientras que el almacén con forma 10 presenta un desarrollo predominantemente longitudinal y consta de una membrana posiblemente desmontable preferiblemente, pero no necesariamente, hecha de silicona o material elastómero de calidad alimentaria.

45 En la práctica, después de haber derramado el producto alimenticio dentro de la cavidad 11 del almacén con forma 10, el operador unta con los medios adecuados a nivel o llena las cavidades antes citadas 11 la materia prima alimenticia para la posterior cocción, congelación o trabajo y la presencia de la membrana 12, con la abertura 13 que conecta el interior de la cavidad 11 con el exterior, limita la fuga y pérdida de la materia prima alimenticia base antes citada durante tal operación de untado.

5 Cuando, después de un intervalo de tiempo predefinido, el producto alimenticio alcanza una consistencia y maleabilidad suficiente para permitir la inserción de al menos un medio de soporte, tal como una varilla o palo, hecho de material adecuado para entrar en contacto con los alimentos y útil para el operador para una mejor robustez del producto alimenticio durante su preparación, así como para el usuario final a fin de hacer más fácil el manejo del producto mientras que lo consume, la aplicación de tal medio de soporte ocurre insertando un cierto tramo, normalmente alrededor de la mitad, de la varilla o palo dentro del producto alimenticio.

Una vez que se completa la inserción del elemento de soporte, el molde con forma que incluye el producto alimenticio se coloca en un refrigerador u horno a fin de congelar o hacer la cocción necesaria del producto en sí mismo y obtener de esta manera el producto terminado.

10 Adicionalmente, la disposición de la abertura 13 en la membrana 12 del armazón con forma 10 permite y facilita, siempre que el producto alimenticio base sea líquido o fluido, la inserción de los medios de soporte dentro de la materia prima alimenticia colocada dentro de la cavidad con forma 11 y, más allá de reducir la fuga del producto alimenticio base, permite simultáneamente la inserción y colocación adecuada del elemento de soporte también, gracias a la presencia del terminal 14, que lo soporta durante todas las fases de trabajo del producto alimenticio.

15 En particular, el terminal 14 está compuesto de uno o más elementos de soporte 17, 19, conectados entre sí por un elemento base 20 (sobre el cual se pone la cavidad o ranura 18 que hace fácil manejar la parte que sobresale de la varilla o palo), que permite el deslizamiento de la varilla o palo antes citado, que, descansando sobre estos elementos 17, 19, se inserta en al menos una guía 15, colocada en la abertura 13.

20 Las características técnicas del molde para producir productos alimenticios, que es el objeto de la presente invención, así como las ventajas resultantes, están claras a partir de la descripción dada.

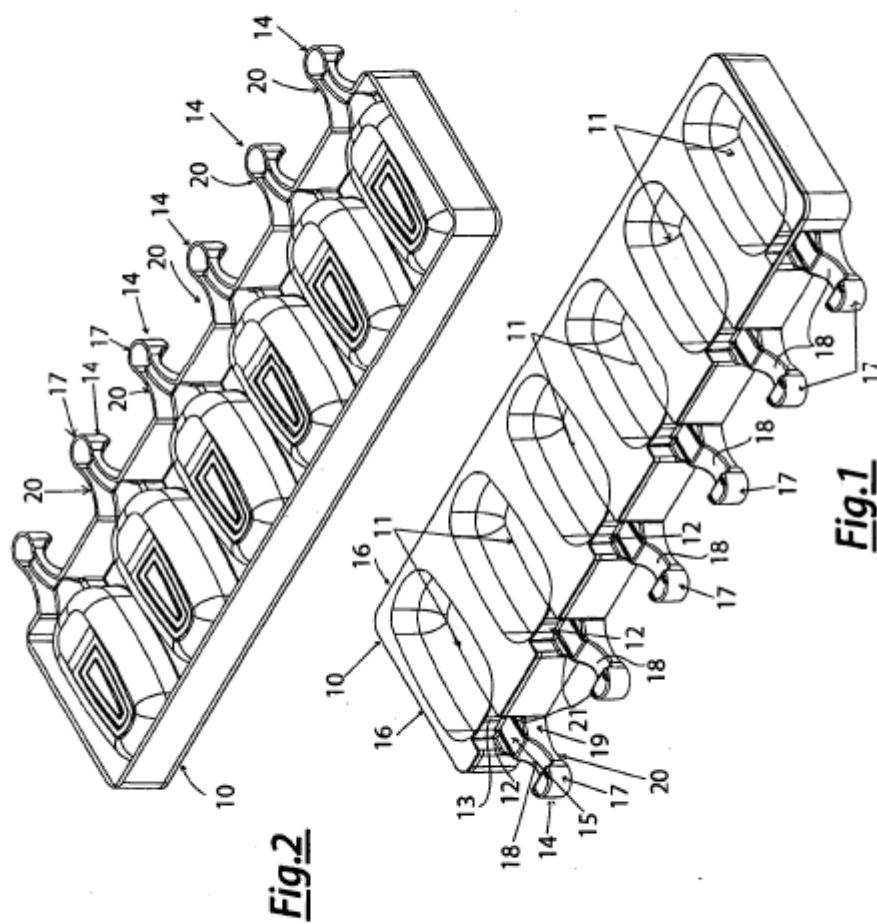
Está claro, finalmente, que se pueden hacer muchas otras variaciones al molde en cuestión, sin apartarse del principio de novedad intrínseca en la idea inventiva expresada aquí, como está claro que, en la implementación práctica de la invención, se pueden cambiar los materiales, formas y tamaños de los detalles mostrados, según se necesite y sustituir por otros técnicamente equivalentes.

25 Por ejemplo, en otras realizaciones de la invención, no mostradas, el armazón con forma 10 podría presentar cualquier número de aberturas 13 de la membrana 12, así como los elementos de soporte 17, 19 y la cavidad o muesca 18 del terminal 14 se podría hacer en cualquier número.

30 En particular, si los elementos de soporte 17, 19 están presentes en un número mayor que uno, será preferible que los mismos se construyan estructuralmente en al menos dos partes del terminal 14, colocadas a la misma altura y conectadas entre sí por al menos un elemento base de conexión 20.

REIVINDICACIONES

1. Un molde para producir productos alimenticios salados o dulces, helados y/o pasteles, que incluye al menos un
armazón con forma (10) que está hecho al menos parcialmente de silicona de calidad alimentaria y/o elastómero
blando en donde una primera materia prima alimenticia fluida o líquida se aloja en al menos una superficie o cavidad
5 cóncava (11) de dicho armazón (10) para derivar directamente el producto alimenticio deseado, dicho armazón con
forma (10) que incluye al menos una membrana (12) que delimita a al menos una parte (16) dicha superficie o
cavidad cóncava (11), dicha membrana (12) que tiene al menos una abertura (13) para insertar al menos un soporte
del producto alimenticio terminado dentro de dicha primera materia prima alimenticia caracterizado por el hecho de
que dicho armazón (10) tiene al menos un terminal (14) que se coloca en frente a dicha abertura (13), al menos un
10 elemento (17, 19) para soportar dicho soporte del producto alimenticio terminado que se proporciona en dicho
terminal (14); dicho elemento de soporte (17, 19) está realizado estructuralmente en al menos dos partes que se
colocan a la misma altura y que se conectan por al menos un elemento de conexión (20); dicho elemento de
conexión (20) tiene al menos una cavidad (18) que hace posible y/o permite al usuario coger el soporte.
2. Un molde según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que; dicho elemento de soporte (17, 19) tiene al
15 menos una guía (15) que permite una inserción central del citado soporte dentro de la materia prima alimenticia
contenida en la superficie o cavidad cóncava (11), para mantener dicho soporte en una posición predeterminada
durante la producción de dichos productos alimenticios.
3. Un molde según la reivindicación 2, caracterizado por el hecho de que dicho terminal (14) tiene una longitud
20 prefijada que es igual a al menos una parte de dicho soporte, dicha parte que sobresale de dicho producto
alimenticio terminado.
4. Un molde según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que dicha membrana (12) es desmontable y/o
está dividida a fin de permitir al usuario desmontar dicho producto alimenticio junto con el soporte de dicha superficie
o cavidad cóncava (11).
5. Un molde según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que dentro de dicha superficie o cavidad
25 cóncava (11) de dicho armazón con forma (10) se desecan productos alimenticios, tales como helados, gelatinas,
azúcar líquida, chocolate templado de cualquier color y porcentaje de cacao y masa blanda en general, tal como
pastas de azúcar o pastas de almendra, regaliz, polvo de grano, etc.
6. Un molde según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que dicho armazón con forma (10) se tiende en
un plano principalmente longitudinal que es paralelo a un plano que soporta dicho producto alimenticio terminado.



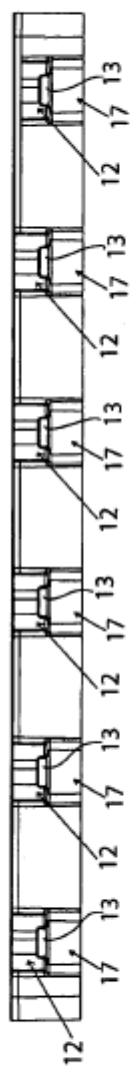


Fig. 3

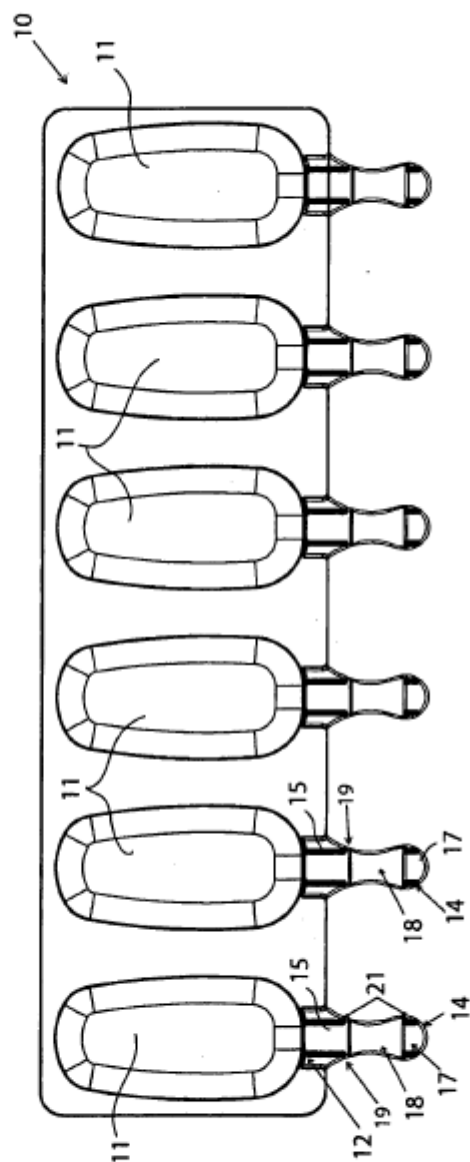


Fig. 4