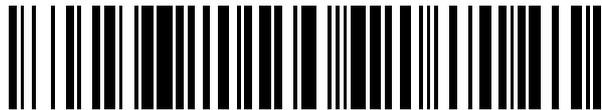


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 558 622**

21 Número de solicitud: 201531765

51 Int. Cl.:

A22C 11/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

03.12.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

05.02.2016

71 Solicitantes:

**OF COURSE SOLUTIONS, S.L. (100.0%)
ANSELM CLAVE, 3, ESC. B, BAIXOS 2
17800 OLOT (Girona) ES**

72 Inventor/es:

MOREJÓN ARJONA, Juan

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **Pared de compresión**

57 Resumen:

Pared de compresión para la conformación de productos alimentarios por moldeo, susceptible de alojarse transversalmente respecto la longitud del cuerpo de molde y de forma deslizable a lo largo del interior de un cuerpo de molde alargado y hueco, que comprende un cuerpo de base de configuración alargada y prismática, de forma que se definen un par de caras frontales opuestas entre sí, y unidas entre sí a través de una pluralidad de caras laterales, en el que una de las caras frontales comprende una porción de contacto susceptible de vincularse al producto alimentario en una condición de uso, presentando la porción de contacto una región con una sección transversal rebajada o en relieve.

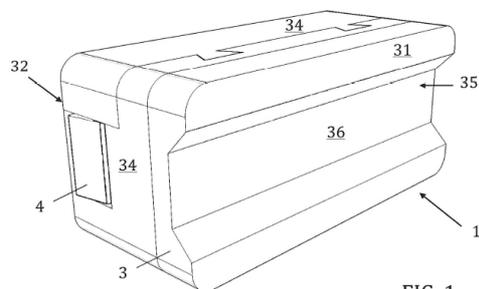


FIG. 1

DESCRIPCIÓN

Pared de compresión

5 OBJETO DE LA INVENCION

La presente solicitud tiene por objeto el registro de una pared de compresión que incorpora notables innovaciones.

10 Más concretamente, la invención propone el desarrollo de una pared de compresión vinculable a un molde para la conformación de productos alimenticios que permite un aprovechamiento y un manejo optimizado del producto alimenticio conformado.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15

Son conocidas en el estado de la técnica soluciones para la conformación de productos alimentarios, como por ejemplo los sistemas de moldeo para productos cárnicos curados, tales como jamón y similares.

20 En estos sistemas como el de la patente española ES 2323212 se divulga un dispositivo de molde con un cuerpo tubular oblongo con dos aberturas en ambos extremos. El producto alimenticio a moldear se introduce por unas de las aberturas, la otra se cierra. Una vez introducido el producto alimenticio se posiciona una pared de compresión capaz de deslizar por el interior del cuerpo tubular. Unos medios anti-retorno están provistos entre la pared de

25 compresión y la cara interior del cuerpo tubular, concretamente la pared de compresión presenta unos trinquetes solicitados elásticamente y posicionados en lados contrarios de la tapa. El molde comprende una serie de hendiduras dispuesta a modo de dientes de sierra complementarios a los trinquetes. Los trinquetes se van desplazando por unos asientos perpendiculares a las caras interiores del cuerpo tubular, y estos trinquetes están vinculados

30 a unos muelles que fuerzan a los trinquetes a sobresalir por lo cantos de la pared de compresión. A medida que avanza la pared de compresión a lo largo del interior del cuerpo tubular los trinquetes van comprimiendo el muelle y cuando se engranan en una hendidura, la fuerza elástica del muelle empuja al trinquete contra el valle de la hendidura hasta que la pared de compresión llega a la posición de máxima compresión prefijada contra el producto

35 alimenticio.

Otro sistema es el conocido por la patente española ES 2366523 en donde se repite el funcionamiento fundamental. En este documento la diferencia fundamental hace referencia a la configuración diferenciada de los medios anti-retorno, con unos trinquetes basculantes.

5

En los ejemplos conocidos del estado de la técnica, se emplea una pared de compresión de configuración plana para contactar con el producto alimentario. Una vez extraído el producto de su emplazamiento en el molde se procede a cortarlo en lonchas. Para ello se coloca en la herramienta adecuada y se empieza a cortar desde un extremo mientras el producto está
10 sujetado o fijado a la loncheadora por el otro extremo. Llega un momento en el que resulta imposible seguir cortando por la proximidad de la cuchilla de corte al sistema de fijación del producto por lo que resulta una porción importante de producto imposible de lonchear. Esta porción significa una merma importante en todo el proceso de producción y envasado de productos alimentarios.

15

Además en los sistemas conocidos los productos alimentarios no presentan una forma óptima para su sujeción durante la manipulación.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

20

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar una pared de compresión que resuelva los inconvenientes anteriormente mencionados, aportando, además, otras ventajas adicionales que serán evidentes a partir de la descripción que se acompaña a continuación.

25

Cabe señalar que en la presente solicitud se entenderá por producto alimenticio cualquier producto susceptible de ser comestible para las personas o animales y que pueda ser conformado con un molde o similar.

30

Es un primer objeto de la presente solicitud una pared de compresión para la conformación de productos alimentarios por moldeo, susceptible de alojarse transversalmente respecto al cuerpo de molde y de forma deslizante a lo largo del interior de un cuerpo de molde alargado y hueco, que comprende un cuerpo de base de configuración alargada y prismática, de forma que se definen por lo menos un par de caras frontales opuestas entre sí, y unidas
35 entre sí a través de una pluralidad de caras laterales, en el que una de las caras frontales

comprende una porción de contacto susceptible de vincularse al producto alimentario en una condición de uso, presentando la porción de contacto por lo menos una región con una sección transversal rebajada o en relieve.

5 Gracias a estas características se consigue una pared de compresión susceptible de vincularse a un cuerpo de molde, que a diferencia de los ejemplos del estado de la técnica permite reducir las mermas en el producto alimenticio durante el lonchado. Se logra una mejora de rendimiento que se logra con la configuración de la porción de contacto, se aprovecha en mayor medida el producto alimentario.

10

Además la configuración que se logra en el producto alimentario conformado con dicha porción de contacto, optimiza la sujeción del mismo durante el lonchado. En el producto alimentario se configura un saliente o un entrante complementario a la sección transversal rebajada o en relieve por donde se puede fijar el producto alimentario a la máquina lonchadora. La sección transversal rebajada o en relieve debe entenderse en relación a la

15

En una alternativa de la presente invención la porción de contacto está conformada solidariamente con el resto del cuerpo de base. De esta forma se consigue una pared de

20

De acuerdo con una característica de la presente invención el cuerpo de base comprende por lo menos un trinquete en alguna de sus caras laterales, en el que trinquete está dispuesto de forma deslizable en un alojamiento, el trinquete siendo susceptible de encajar

25

por lo menos en una depresión complementaria dispuesta en una cara interior de un cuerpo de molde en una condición de bloqueo, la porción de contacto estando vinculada al resto del cuerpo de base de forma deslizable y en vaivén en una dirección a lo largo del cuerpo de molde, comprendiendo la porción de contacto una protuberancia encajable de forma liberable en una abertura correspondiente del cuerpo de base, estando comunicada la

30

abertura con el alojamiento del trinquete, comprendiendo la protuberancia un extremo susceptible de vincularse de forma compresiva con una superficie del trinquete en una condición de bloqueo, de modo que en una condición de bloqueo se fija la posición del trinquete relativa al resto del cuerpo de base. De esta forma se puede bloquear la pared de compresión respecto al cuerpo de molde de forma sencilla, sin el uso de muelles o

35

elementos de fabricación compleja.

Por condición de bloqueo debe entenderse aquella en la que los trinquetes de la pared de compresión se introducen en los entrantes del cuerpo de molde, de forma que se evita el desplazamiento relativo entre la pared de compresión y el cuerpo de molde.

5

Dicha región puede estar dispuesta por lo menos parcialmente a lo largo de la porción de contacto. Así se puede lograr conformar al producto alimenticio en una mayor extensión, lo cual facilita su manejo, y se puede adaptar flexiblemente el relieve conseguido en el producto alimentario.

10

Por motivos de seguridad alimentaria, el cuerpo de base y la porción de contacto están ventajosamente realizados en un material de uso alimentario.

15

Para dotar de mayor flexibilidad en el desarrollo de dispositivos de sujeción en lonchadoras, la porción de contacto puede comprender por lo menos una región con una sección transversal rebajada y otra en relieve.

20

Otras características y ventajas de la pared de compresión objeto de la presente invención resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

25

Figura 1.- Es una vista esquemática en perspectiva de una primera realización de una pared de compresión con una porción de contacto solidaria según la presente invención;

Figura 2.- Es una vista esquemática en perspectiva de una porción de contacto de una segunda realización de una pared de compresión según la presente invención;

30

Figura 3.- Es una vista esquemática en despiece de pared de compresión con la porción de contacto de la figura 2; y

Figura 4.- Es una vista esquemática en perspectiva de una pared de compresión según la presente invención vinculada a un cuerpo de molde.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

35

Tal como se muestra en las figuras adjuntas se ilustra una realización preferida pero no exclusiva de una pared de compresión según la presente invención y designada de forma general con la referencia numérica 1.

5 En la figura 1 puede verse un primera realización de la presente invención, que comprende un cuerpo de base 3 de configuración alargada y prismática, de forma que se definen un par de caras frontales 31, 32 opuestas entre sí, y unidas entre sí a través de una pluralidad de caras laterales 34, en este caso cuatro. Una de las caras frontales 31, 32 comprende una porción de contacto 35 susceptible de vincularse a un producto alimentario (no ilustrado) en
10 una condición de uso. En esta primera realización la porción de contacto 35 es solidaria con el cuerpo de base 3.

En este ejemplo de realización el producto alimenticio es jamón de cerdo, no obstante podrá ser cualquier producto alimenticio con un contenido por lo menos parcial de carne, queso,
15 pescado, etc.

Continuando con la figura 1, se muestra que la porción de contacto 35 presenta una región 36 con una sección transversal rebajada. En los ejemplos ilustrados dicha región 36 está dispuesta a lo largo de la porción de contacto 35, aunque será evidente que la región 36
20 podrá estar dispuesta solo parcialmente a lo largo de la porción de contacto 35. El posicionamiento de la región 36 también podrá variar, aunque de manera preferente estará dispuesta en la parte media de la porción de contacto 35, como aparece en la figura 1. El número de regiones 36 podrá variar para una porción de contacto 35, en función de las necesidades para fijar el producto alimentario a la máquina lonchadora. La sección
25 transversal rebajada podrá adoptar cualquier forma particular para cada caso, así en la presente descripción y figuras, la sección transversal es sensiblemente un trapecio, aunque otras formas son posibles, tales como triangular, cuadrado, redondo, etc. Esta forma trapezoidal permite conseguir un saliente (no representado) en el producto alimentario que optimiza la sujeción durante el lonchado, y además permite reducir las mermas del producto,
30 especialmente en la zona donde se sujeta para lonchar el resto. La base ampliada del saliente en trapecio aumenta su resistencia a la manipulación.

En otras realizaciones no ilustradas la región 36 puede adoptar una concavidad por ejemplo que represente un símbolo o una forma geométrica complementaria con el soporte de la
35 máquina de lonchar. E incluso en otras realizaciones no ilustradas, la región 36 podrá tener

una sección transversal en relieve, en las cuales se aplica lo anteriormente descrito para la sección transversal rebajada, es decir, formas, número y disposición relativa en la porción de contacto 35 podrán variar de acuerdo a las necesidades. Otra opción no ilustrada, comprende una porción de contacto 35 con al menos una región 36 en relieve y otra rebajada. Esta combinación permite conseguir una óptima libertad de diseño, especialmente para idear dispositivos de loncheado específicos que mejoren la sujeción del producto alimentario.

De forma ventajosa, el cuerpo de base 3, y la porción de contacto 31 están realizados en un material de uso alimentario, así se logra mejorar la seguridad alimentaria.

En las figuras 2-4 se ilustra una segunda realización de pared de compresión 1, en la que la porción de contacto 35 no es solidaria con el cuerpo de base 3. Esta realización tiene la ventaja de que la porción de contacto 35 puede cambiarse dependiendo de la forma que se desee adoptar o en caso de rotura o desgaste.

En cualquiera de las dos realizaciones definidas en la presente invención, se trata de una pared de compresión 1 para la conformación de productos alimentarios por moldeo, susceptible de alojarse transversalmente respecto la longitud del cuerpo de molde 2 y de forma deslizable a lo largo del interior de un cuerpo de molde 2 alargado y hueco. En la figura 4 aparece una ilustración de una aplicación de la presente invención vinculada a un cuerpo de molde 2.

En la realización en la que la porción de contacto 35 no está conformada de forma solidaria con el resto del cuerpo de base 3, la porción de contacto 35 puede utilizarse como medio de accionamiento de unos trinquetes 4 o similares para evitar el retorno de la pared de compresión 1 cuando se desea bloquear su posición respecto al cuerpo de molde 2. En la figura 3 se puede apreciar un despiece en la que la porción de contacto 35 actúa de esa forma. El cuerpo de base 3 comprende un par de trinquetes 4 en dos de sus caras laterales opuestas entre sí, y orientadas hacia las depresiones o entrantes complementarios del cuerpo de molde 21, cada trinquete 4 es susceptible de encajar en una depresión 21 complementaria dispuesta en una cara interior 23 de un cuerpo de molde 2 en una condición de bloqueo. La cara interior 23 comprende una pluralidad de depresiones 21 dispuestas en la dirección longitudinal del cuerpo de molde 2 a modo de dientes de sierra. El trinquete 4 está alojado de forma deslizable en su correspondiente alojamiento 5.

La porción de contacto 35 está vinculada al resto del cuerpo de base 3 de forma deslizable y en vaivén en una dirección a lo largo del cuerpo de molde 2, comprendiendo la porción de contacto 35 un par de protuberancias 39 encajables de forma liberable en sendas aberturas 5 38 correspondientes del cuerpo de base 3, estando comunicada las aberturas 38 con cada alojamiento 5 del trinquete 4. La protuberancia 39 comprende un extremo 37 susceptible de vincularse de forma compresiva con una superficie del trinquete 4 en una condición de bloqueo, de modo que en una condición de bloqueo se fija la posición del trinquete 4 relativa al resto del cuerpo de base 3.

10

A pesar de que en la figura 3 se ha representado un cuerpo de molde 2 introducido en un cuerpo de contramolde 6, ha de entenderse que la presente pared de compresión 1, ya sea con la porción de contacto 35 solidaria o no con el resto del cuerpo de base 3, podrá vincularse con cualquier molde compatible o similar disponible en el mercado.

15

En una condición de uso, el usuario introducirá el producto alimentario en el cuerpo de molde 2. A continuación introducirá la presente pared de compresión 1 y se deslizará en dirección al producto alimentario hasta llegar a un punto en el que el extremo cerrado del cuerpo de contramolde 6 de configuración tubular, impide el avance del conjunto de pared de 20 compresión 1 y producto alimenticio. Entonces se procede al bloqueo de la posición de la pared de compresión 1 respecto al cuerpo de molde 2, sea cual sea el sistema para accionar los trinquetes 4 y engranarlos en las depresiones 21.

20

En el caso ejemplar de antes en el que la porción de contacto 35 no es solidaria al resto del 25 cuerpo de base 3, la porción de contacto 35 presiona a través de sus protuberancias 39 una superficie del trinquete 4 que de esta forma sobresale del cuerpo de base 3, engranando sobre el cuerpo de molde 2. En otros casos como los detallados en el apartado de antecedentes, cada sistema presenta distintos mecanismos para bloquear la pared de compresión 1 respecto al cuerpo de molde 2.

30

Durante la vinculación de la porción de contacto 35 (y por tanto de la región 36) sobre el producto alimenticio, dependiendo de si la sección transversal es rebajada o en relieve, se conformará sobre dicho producto alimenticio respectivamente un saliente o un entrante complementario.

35

Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en la fabricación de la pared de compresión de la invención podrán ser convenientemente sustituidos por otros que no se aparten del ámbito definido por las reivindicaciones que se incluyen a continuación.

5

REIVINDICACIONES

1. Pared de compresión (1) para la conformación de productos alimentarios por moldeo, susceptible de alojarse transversalmente respecto la longitud del cuerpo de molde (2) y de forma deslizable a lo largo del interior de un cuerpo de molde (2) alargado y hueco, caracterizada por el hecho de que comprende un cuerpo de base (3) de configuración alargada y prismática, de forma que se definen por lo menos un par de caras frontales (31, 32) opuestas entre sí, y unidas entre sí a través de una pluralidad de caras laterales (34), en el que una de las caras frontales (31, 32) comprende una porción de contacto (35) susceptible de vincularse al producto alimentario en una condición de uso, presentando la porción de contacto (35) por lo menos una región (36) con una sección transversal rebajada o en relieve.

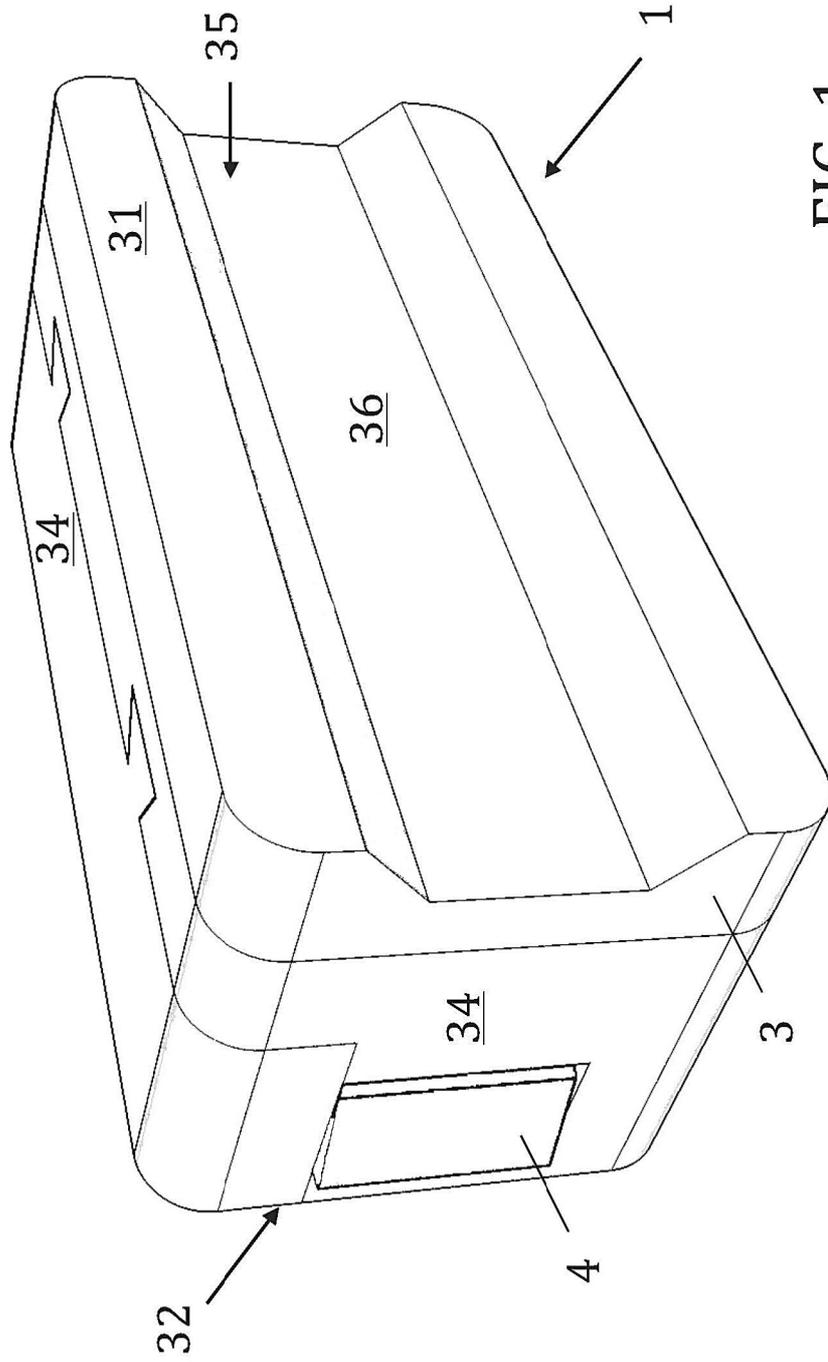
2. Pared de compresión (1) según la reivindicación anterior, caracterizada por el hecho de que la porción de contacto (35) está conformada solidariamente con el resto del cuerpo de base (3).

3. Pared de compresión (1) según la reivindicación 1, caracterizada por el hecho de que el cuerpo de base (3) comprende por lo menos un trinquete (4) en alguna de sus caras laterales (34), en el que trinquete (4) está dispuesto de forma deslizable en un alojamiento (5), el trinquete (4) siendo susceptible de encajar por lo menos en una depresión (21) complementaria dispuesta en una cara interior (23) de un cuerpo de molde (2) en una condición de bloqueo, la porción de contacto (35) estando vinculada al resto del cuerpo de base (3) de forma deslizable y en vaivén en una dirección a lo largo del cuerpo de molde (2), comprendiendo la porción de contacto (35) una protuberancia (39) encajable de forma liberable en una abertura (38) correspondiente del cuerpo de base (3), estando comunicada la abertura (38) con el alojamiento (5) del trinquete (4), comprendiendo la protuberancia (39) un extremo (37) susceptible de vincularse de forma compresiva con una superficie del trinquete (4) en una condición de bloqueo, de modo que en una condición de bloqueo se fija la posición del trinquete (4) relativa al resto del cuerpo de base (3).

4. Pared de compresión (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que dicha región (36) está dispuesta por lo menos parcialmente a lo largo de la porción de contacto (35).

35

5. Pared de compresión (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que el cuerpo de base (3) y la porción de contacto (35) están realizados en un material de uso alimentario.
- 5 6. Pared de compresión (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de que la porción de contacto (35) comprende por lo menos una región (36) con una sección transversal rebajada y otra en relieve.



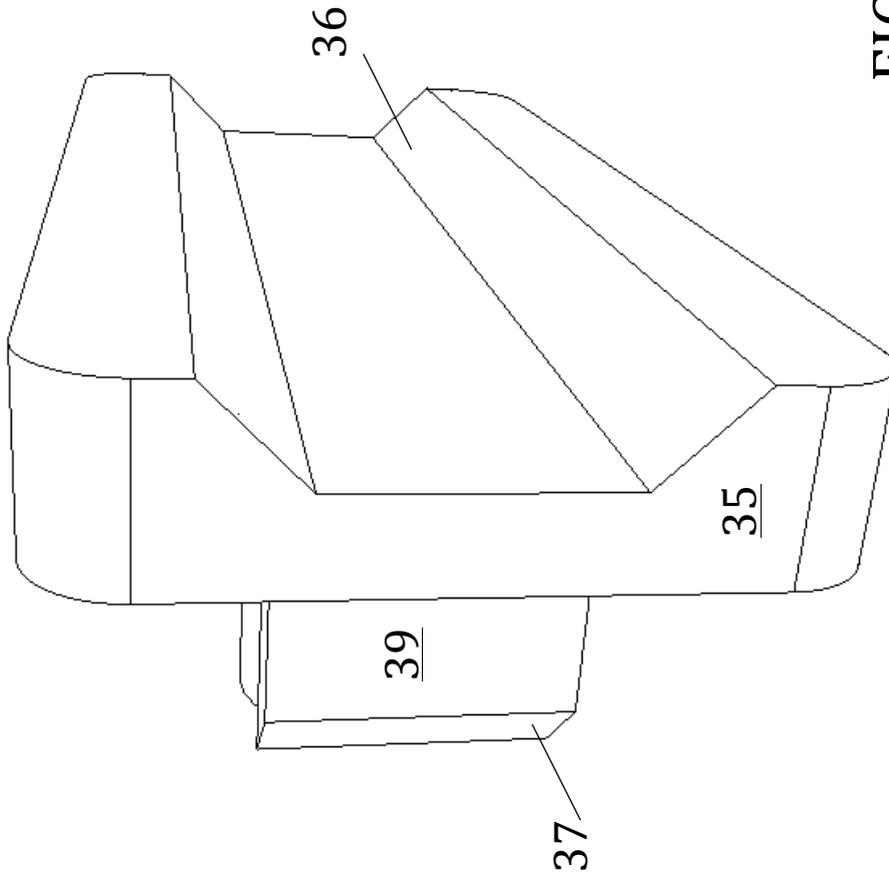


FIG. 2

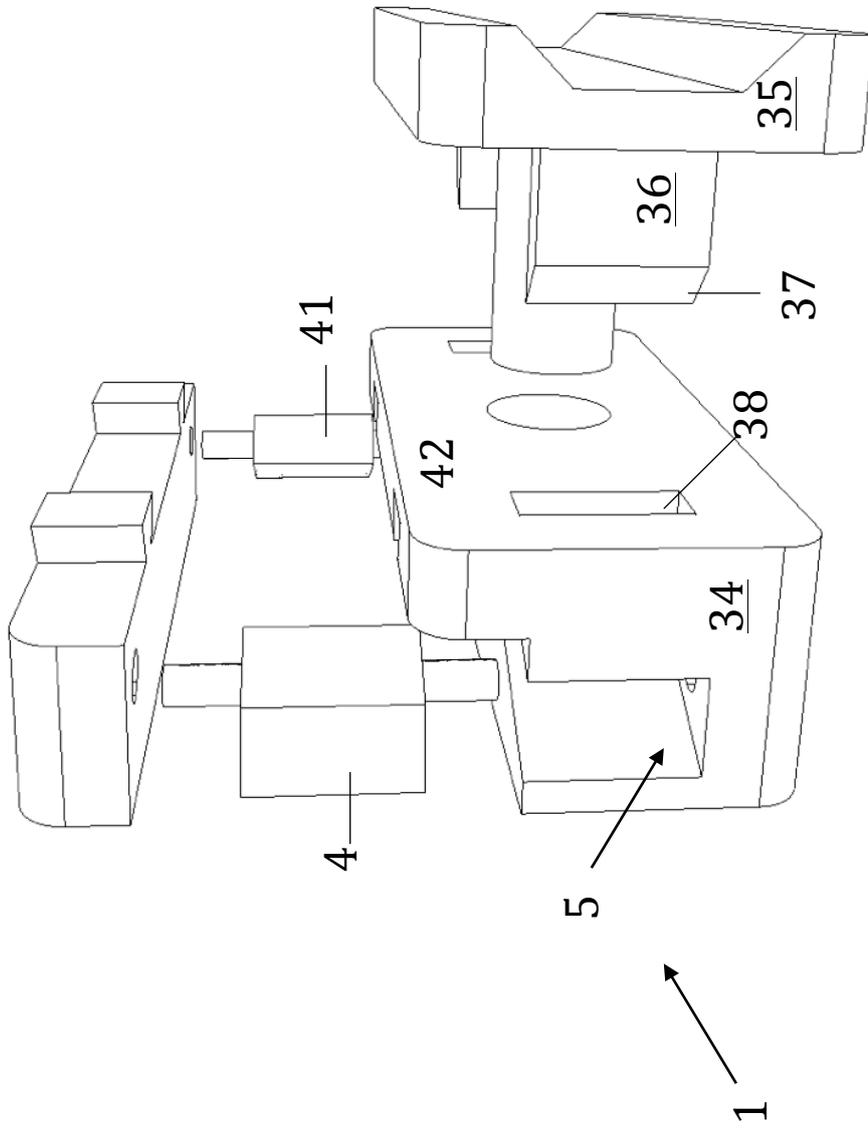


FIG. 3

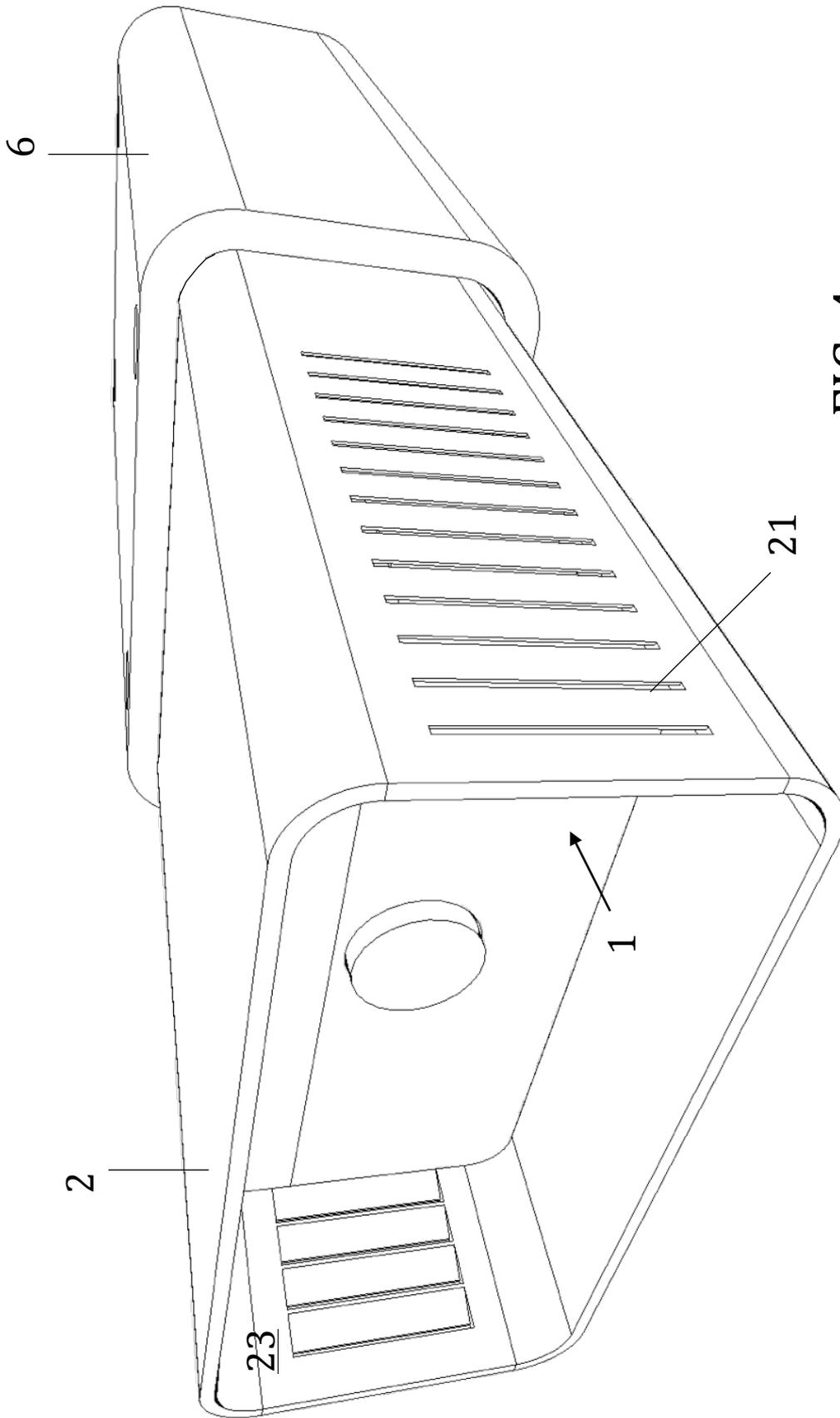


FIG. 4



- ②¹ N.º solicitud: 201531765
 ②² Fecha de presentación de la solicitud: 03.12.2015
 ③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A22C11/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ ¹ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2185516 A1 (MACCINE SONCINI ALBERTO S P A SONCINI A MACCH SPA) 16/04/2003, descripción ; figuras 1 - 16.	1-2, 4-6
X	ES 2345240 A1 (TECNOLOGIA MECANICA I ELECTRIC et al.) 17/09/2010, descripción; figuras 1 - 9.	1-2, 4-6
A	BE 885447 A2 (PLUMA N V) 16/01/1981, descripción; figuras 1 - 3.	1-6
A	US 1960964 A (WILDE JOSEPH L) 29/05/1934, descripción; figuras 1 - 7.	1-6
A	US 4106162 A (FOURNIER HERVE L) 15/08/1978, descripción; figuras 1 - 5.	1-6

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia
 Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
 A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita
 P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
 E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
28.01.2016

Examinador
J. C. Moreno Rodriguez

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A22C

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 28.01.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-6	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 3	SI
	Reivindicaciones 1-2, 4-6	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2185516 A1 (MACCINE SONCINI ALBERTO S P A SONCINI A MACCH SPA)	16.04.2003
D02	ES 2345240 A1 (TECNOLOGIA MECANICA I ELECTRIC et al.)	17.09.2010
D03	BE 885447 A2 (PLUMA N V)	16.01.1981
D04	US 1960964 A (WILDE JOSEPH L)	29.05.1934
D05	US 4106162 A (FOURNIER HERVE L)	15.08.1978

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

El objeto de la invención es una pared de compresión para la conformación de productos alimentarios por moldeo, susceptible de alojarse transversalmente respecto a la longitud del cuerpo de molde y de forma deslizante a lo largo del interior de un cuerpo de molde alargado y hueco, que comprende un cuerpo de base de configuración alargada y prismática, de forma que se definen por lo menos un par de caras frontales opuestas entre sí, y unidas entre sí por una pluralidad de caras laterales, en el que una de las caras frontales comprende una porción de contacto susceptible de vincularse al producto alimentario en una condición de uso, presentando la porción de contacto por lo menos una región con una sección transversal rebajada o en relieve.

El documento D01 divulga una pared de compresión (106) para la conformación por moldeo de masas de carne destinadas a ser loncheadas, que se aloja transversalmente respecto a la longitud del cuerpo de molde (1, 2, 4) y de forma deslizante a lo largo del interior de dicho cuerpo de molde alargado y hueco, que comprende un cuerpo de base de configuración alargada y prismática, de forma que se definen por lo menos un par de caras frontales opuestas entre sí, y unidas entre sí por una pluralidad de caras laterales, en el que una de las caras frontales comprende una porción de contacto que se vincula al producto alimentario (99) en una condición de uso, presentando la porción de contacto una región con una sección transversal rebajada (66) (figura 9).

La porción de contacto está conformado solidariamente con el resto de cuerpo de base. La sección rebajada (66) está dispuesta a lo largo de la porción de contacto de la pared de compresión (106).

Esta pared de compresión (106), así como el molde (1, 2, 4) están realizados en materiales de uso alimentario. A la vista de este documento D01, las reivindicaciones 1, 2, 4 y 5 carecen de actividad inventiva (descripción y figuras 1-16).

En relación al contenido de la reivindicación 6, que la pared de presión presente en la porción de contacto, una zona rebajada, una zona de relieve o ambas combinadas, es función del tipo de enganche para la masa de carne conformada que tenga la máquina cortadora a la que esta masa se destina. Pero el efecto técnico como tal, es el mismo en todos los casos, como es minimizar las pérdidas de carne que se ocasionan en el proceso de corte como consecuencia del agarre de esta. Es por ello, que a la vista de este documento D01, la reivindicación 6 carece de actividad inventiva.

El documento D02 divulga un dispositivo multimolde para el prensado de piezas cárnicas. Se divulga a nivel de cada molde (7, 11, 8), una pared de compresión (24) para la conformación por moldeo de piezas cárnicas, que se aloja transversalmente respecto a la longitud del cuerpo de molde (7, 11, 8) y de forma deslizante a lo largo del interior de dicho cuerpo de molde (7, 11, 8), que comprende un cuerpo de base de configuración prismática, de forma que se definen por lo menos un par de caras frontales opuestas entre sí, y unidas entre sí por una pluralidad de caras laterales, en el que las dos caras frontales comprenden una porción de contacto que se vincula al producto alimentario (21) en una condición de uso, presentando la porción de contacto una región con una sección transversal eliminada (25) (descripción y figuras 1-9). A la vista de este documento D02, las reivindicaciones 1-2, 4-6 carecen de actividad inventiva.

Los documentos D03 a D05 son ejemplos relevantes del estado de la técnica pertinente.