



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 075 199**

⑫ Número de solicitud: U 201130608

⑬ Int. Cl.:
A21C 11/12 (2006.01)

⑭

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑮ Fecha de presentación: **02.06.2011**

⑯ Solicitante/s: **TESCOMA s.r.o.**
U Tescomy 241
760 01 Zlín, CZ

⑰ Prioridad: **11.08.2010 CZ 2010-23094**

⑱ Inventor/es: **Vaculík, Jirí**

⑲ Fecha de publicación de la solicitud: **16.08.2011**

⑳ Agente: **Izquierdo Faces, José**

㉑ Título: **Molde para productos de masa.**

ES 1 075 199 U

DESCRIPCIÓN

Molde para productos de masa.

Campo de la invención

La presente invención se refiere al molde para productos de masa (dulces), sobre todo para hacer colmenitas (avisperos).

Estado de la técnica anterior

Los conocidos moldes para dulces, sobre todo para hacer colmenitas (avisperos) se componen de dos partes abatibles, entre las cuales se empuja la masa. En la masa hay que hacer un orificio para el relleno de crema. En los moldes existentes, el orificio se hace con una cuchara de madera u otro instrumento de cocina. Una vez seca la forma, el orificio se rellena de crema. Con una temperatura más alta en la habitación, la crema puede salirse del orificio en el dulce.

Todo el procedimiento de hacer el orificio en el dulce es largo e ineficaz, tampoco está asegurado que la crema no se salga del orificio.

Explicación de la invención y ventajas

Todas las desventajas antes indicadas de los moldes conocidos para dulces, hasta cierto punto las elimina el molde para productos de masa según la solución técnica que consiste en la parte superior con el hueco moldeado, en el cual se pone la masa. La parte superior es de una parte fija o de dos partes abatibles acopladas. El principio de la solución técnica consiste en la parte inferior añadida a la superior. La parte inferior consiste de la parte de recorte que recorta formas geométricas de la masa para tapar el producto final del dulce relleno de crema. La parte frontal cerrada de la parte de recorte continúa con la parte de moldear que forma el orificio en la parte superior rellena de crema. Del punto de vista del recorte de las formas geométricas es ventajoso que la parte de recorte termine con el borde de recorte. Para las formas más habituales de los dulces es ventajoso que el hueco moldeado de la parte superior y la parte de moldear de la parte inferior sean cónicas y la parte de recorte sea cilíndrica. Del punto de vista de crear y moldear el orificio cónico en la parte superior es conveniente que la parte de recorte en el pie de la parte cónica tenga una añadidura redonda, cuyo diámetro sea mayor que el diámetro de la parte de recorte. Para hacer meditas de la capa de masa para tapar el orificio cónico del producto final del dulce relleno de crema es necesario que el diámetro de la parte de recorte en el borde de recorte tenga por lo menos el mismo tamaño que el diámetro del hueco moldeado. Los productos finales de dulces moldeados con el orificio cónico se tienen que secar. Para ello es conveniente el estante con orificios redondos, cuyo diámetro es más pequeño que el diámetro inferior de la parte cónica superior del molde.

La ventaja del molde según la solución técnica es que con un instrumento se hace el orificio cónico para el llenado de crema y también se hace una ruedita de la capa de masa para tapar el orificio cónico con crema.

Dibujos y referencias

La solución técnica se aclara mejor en los dibujos adjuntos que presentan:

Fig. 1 - presenta la parte superior del molde en forma de cono.

Fig. 1a - presenta la parte superior del molde en forma ovalada.

Fig. 2 - presenta la parte inferior de moldear del molde.

Fig. 3 - presenta la sección A-A de la parte inferior de moldear del molde.

Fig. 4 - presenta la parte inferior de moldear del molde con la añadidura.

Fig. 5 - presenta la sección A-A de la parte inferior de moldear del molde con la añadidura.

Fig. 6 - presenta la parte superior cónica formada por dos partes abatibles, abierta.

Fig. 7 - presenta la parte superior cónica formada por dos partes abatibles, cerrada.

Fig. 8 - presenta el estante para secar las formas de dulces.

Fig. 9 - presenta el producto final relleno de crema y cerrado por la ruedita recortada.

Exposición de una realización preferente

El molde (100) para productos (30) de la masa según figuras 1 a 3 y 9 está destinado a hacer productos de pastelería, por ejemplo, colmenitas, rellenos de crema (33) u otro relleno conveniente de pastelería (figura 9).

El molde (100) se compone de la parte superior (1) y la parte inferior (2). La parte superior (1) contiene el hueco de moldear (14), en el cual se empuja la masa para hacer el producto (30). La parte superior (1) suele tener la forma cónica (figura 1), sin embargo, puede tener también otra forma geométrica, por ejemplo, ovalada (figura 1a). La parte inferior (2) se compone de la parte de recorte (22), cuya parte frontal cerrada (23) continúa por la parte de moldear (21) en forma cónica. Esta parte de moldear (21) puede tener también otra forma geométrica, ovalada, cilíndrica, etc. La otra parte de recorte (22) está acabada por el borde redondo de recorte (24).

Según el ejemplo del modelo de la parte inferior (2) presentado en las figuras 4 y 5, la parte de recorte (22) tiene en la parte de moldear (21) una añadidura redonda (25), cuyo diámetro es más grande que el diámetro de la parte de recorte (22) y el diámetro exterior (141) del hueco moldeado (14) de la parte superior (1). Con este orificio redondo (25) se logra que la masa moldeada en la parte de moldear (21) en el hueco de moldear (14) no sale del hueco y la parte inferior (2) también es más fácil de agarrar y manipular.

En las figuras 6 y 7 se presenta la parte superior (1) que se compone de dos partes abatibles (12), acopladas por un gorrón (13). El hueco de moldear (14) se hace dentro de las partes abatibles (12) después de cerrarlas. Esta forma del hueco de moldear (14) con las partes abatibles (12) es conveniente para sacar fácilmente la masa del producto (30), con el orificio cónico ya formado (31) fuera del molde (1).

Creando el producto (30) en forma cónica, éste se rellena de crema (33) y cierra con la ruedita (32), el procedimiento es el siguiente (figura 9):

- el hueco de moldear (14) de la parte superior (1) se llena de crema.
- con la parte de moldear (21) se hace un orificio cónico en el hueco de moldear (31)
- el producto así moldeado (30) se saca de la parte superior (1) y se introduce en los orificios (201) del estante (200) y allí se seca (figura 8)
- después de secar el producto (30), su forma cónica (31) se llena de crema (33) u otro relleno conveniente.
- con el borde de recorte (24) de la parte de re-

corte (22), en la capa de masa preparada se recorta una ruedita (32) que se pega en la crema (33) en la parte inferior del producto (30). Esta ruedita (32) impide que la crema se salga (33) del orificio cónico (31) a sirviendo de base redonda de todo el producto (30).

Mientras los modelos de ejemplo describen la forma cónica de la parte de moldear (1), del hueco de

moldear (14) y de la parte de moldear (21) y también describen la forma cilíndrica de la parte de moldear (22) con el borde redondo de recorte (24), no se excluye el uso de otras formas geométricas, por ejemplo, corazón, cuadrado, etc. El modelo de la construcción del molde (100), sin embargo, contendrá los mismos elementos de construcción, sólo de otra forma.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Molde (100) para productos de masa que contiene la parte superior (1) con el hueco de moldear (14), donde la parte inferior (2) está formada por una parte (10) o por dos partes abatibles acopladas (12), **caracterizado** por el hecho de que con la parte superior (1) está acoplada la parte inferior (2) que se compone de la parte de recorte (22) y la parte de moldeo (21) que corresponde al lado frontal (23) de la parte de recorte (22).

2. Molde para productos de masa, según la reivindicación 1, que se **caracteriza** porque el otro lado de la parte del recorte (22) está acabado por el borde de recorte (24).

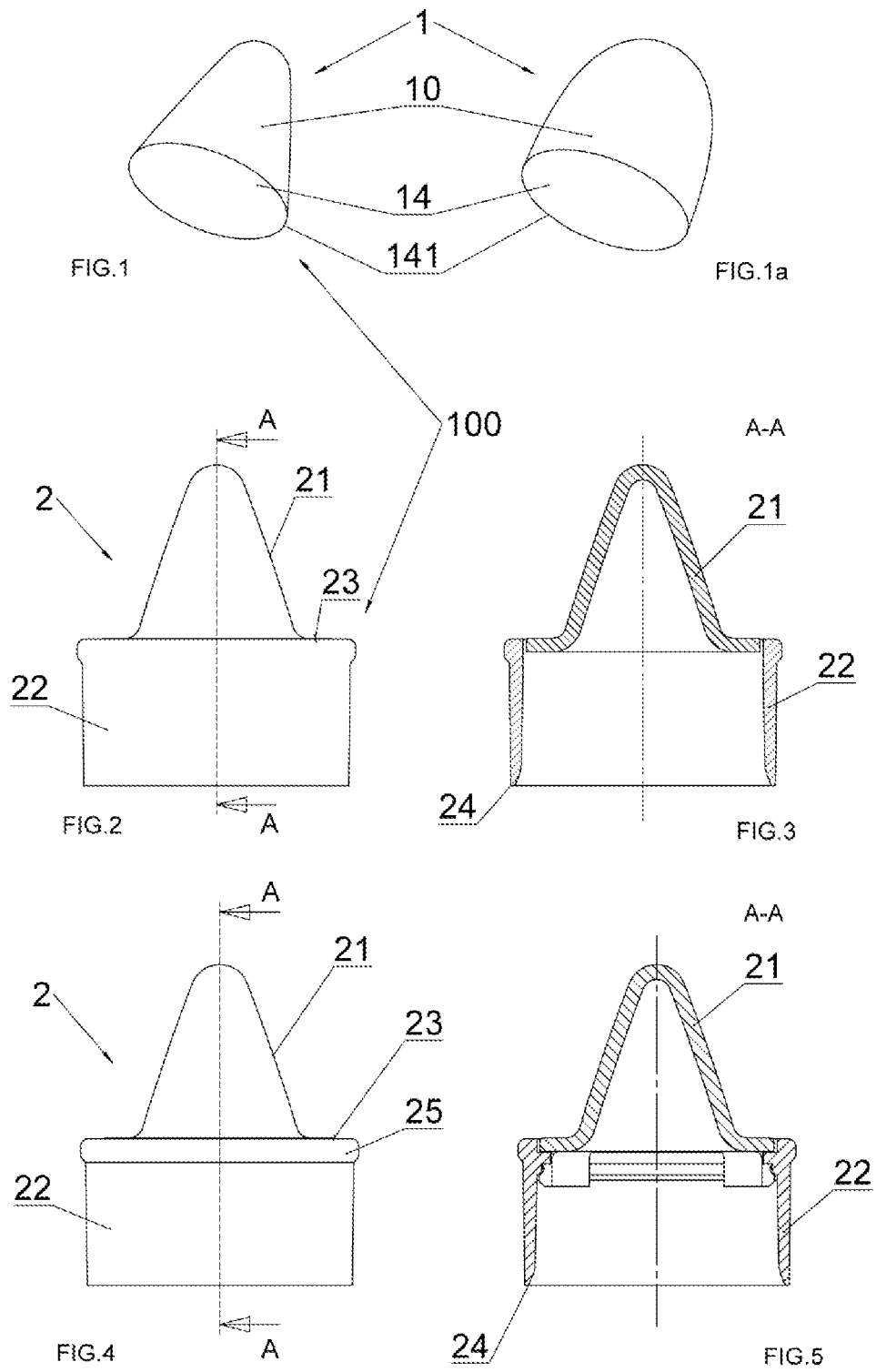
3. Molde para productos de masa, según las reivindicaciones 1 y 2, que se **caracteriza** porque el hueco de moldear (14) de la parte superior (1) y la parte de

moldear (21) de la parte inferior (2) son cónicas y la parte de recorte (22) es cilíndrica.

4. Molde para productos de masa, según las reivindicaciones 1 y 3, que se **caracteriza** porque la parte de recorte (22) en el lado de la parte de recorte (21) tiene una añadidura redonda (25), cuyo diámetro es más grande que el diámetro de la parte cilíndrica (22).

5. Molde para productos de masa, según las reivindicaciones 3 y 4, que se **caracteriza** porque el diámetro de la parte de recorte (22) en el borde de recorte (24) es de, por lo menos, el mismo tamaño que el diámetro exterior (141) del hueco de moldear (14).

6. Molde para productos de masa, según las reivindicaciones 1 a 5, que se **caracteriza** por contener un estante (200) con orificios cónicos (201), cuyo diámetro es más pequeño que el diámetro inferior (11) de la parte cónica superior (1).



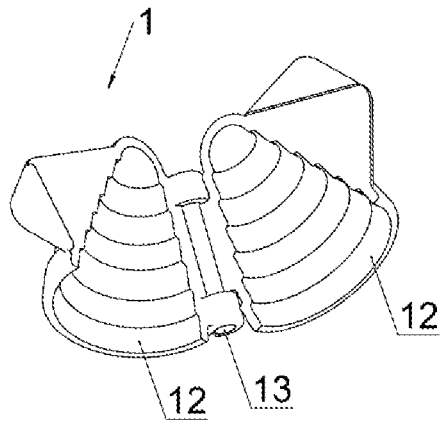


FIG. 6

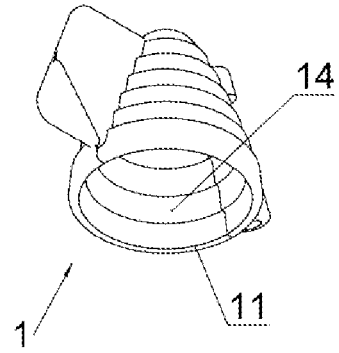


FIG. 7

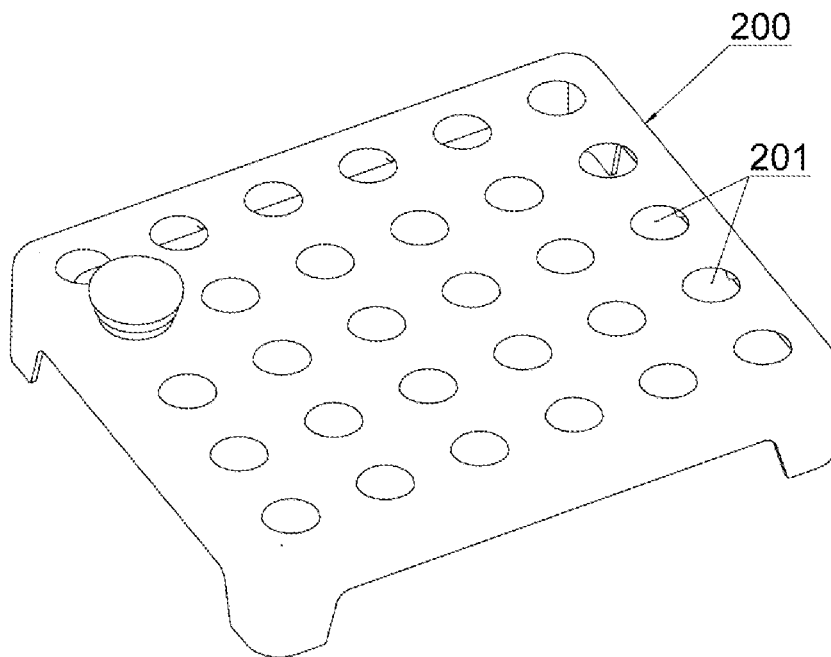


FIG. 8

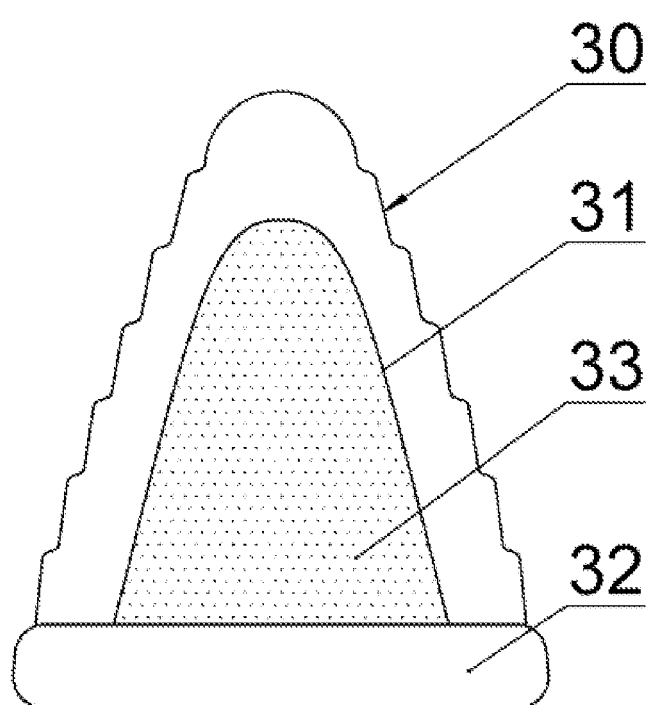


FIG.9