

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 029 881**

21 Número de solicitud: U 9500067

51 Int. Cl.⁶: A21C 13/00

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **11.01.95**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **01.07.95**

71 Solicitante/s: **Francisco Morcillo Ruiz
Pérez Cervera, 34
30530 Cieza, Murcia, ES**

72 Inventor/es: **Morcillo Ruiz, Francisco**

74 Agente: **Isern Cuyas, María Luisa**

54 Título: **Armario de fermentación de masa panificable.**

ES 1 029 881 U

DESCRIPCION

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un armario de fermentación de masa panificable.

Es sabido que en el proceso de fabricación del pan, el producto resultante del amasado, consiste en una pasta pesada y compacta, que resultaría de difícil digestión, de no ser sometida a las subsiguientes operaciones que la hacen ligera, porosa y apta para absorber sin dificultad los jugos digestivos. Para lograr esta transformación del producto resultado del amasado, es preciso esponjar la pasta antes de someterla a la cocción, lo cual se consigue mediante el proceso de fermentación correspondiente.

Prácticamente, la fermentación panaria ha sido empleada desde antiguo, recurriéndose para ello a colocar en un lugar que se mantenga a temperatura moderada y constante.

En la actualidad, se utilizan unos recintos construidos de madera y provistos de estantes amovibles para soporte de la masa de pan a fermentar, previamente dividida en porciones de peso determinado. Dichos recintos son practicables por uno de sus frentes para permitir la maniobra de colocación y extracción de los estantes, disponiendo dicho frente de unos medios de cierre de tipo persiana, también de madera.

Estos recintos convencionales, conocidos y utilizados en la actualidad, adolecen de inconvenientes derivados de la naturaleza del material que los constituye y de su estructura y configuración. Debido al empleo de la madera, se origina el deterioro progresivo de la misma, lo que ocasiona astillas y desprendimientos de fragmentos minúsculos que pueden introducirse en la masa de pan, con el consiguiente riesgo para el consumidor. Es por ello, que la normativa vigente ha decretado la retirada de tales recintos.

Para subsanar los problemas anteriormente mencionados y acomodarse a lo preceptuado por la Ley, se ha concebido el armario objeto del presente registro de Modelo de Utilidad, constituido por un cuerpo de configuración prismático recto de base rectangular, obtenido enteramente en chapa metálica, y provisto en dos costados menores enfrentados de una pluralidad de alas horizontales y equidistantes, repartidas en toda la altura de dichos lados, destinadas para servir de apoyo a las baldas amovibles soporte de la masa de pan.

El frente abierto del armario se cierra mediante una pieza laminar asociada a la parte superior del armario, a manera de cortina, la cual dispone en sus bordes libres de unos medios de unión rápida conjugados con medios previstos en los laterales y parte inferior del armario.

La organización del armario objeto del presente Modelo de Utilidad, elimina los riesgos e inconvenientes existentes en los recintos tradicionales, conocidos en la actualidad y destinados

para usos análogos, por el hecho de que su estructura está compuesta enteramente por chapa metálica, en tanto que el elemento de cierre, lo constituye una pieza laminar, ambos materiales en sustitución ventajosa de la madera.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

La figura 1, es una perspectiva frontal del armario de fermentación, según el modelo, parcialmente abierto.

La figura 2, corresponde a una vista similar a la anterior, en la que se representa el armario cerrado.

La figura 3, ilustra un detalle del armario, donde se aprecian las alas para apoyo de los estantes.

Haciendo referencia a las figuras, se aprecia en su realización un armario de fermentación de masa panificable, designado en general por (1), construido enteramente en chapa metálica, el cual presenta una configuración prismática recta rectangular, abierta por una de sus caras mayores, existiendo en dos costados o caras menores enfrentadas (2), una serie de apoyos, constituidos por perfiles en "L", una de cuyas alas es solidaria al referido costado (2), en tanto que la otra ala vuela, estableciendo un apoyo para unas baldas o bandejas amovibles, no ilustradas, soporte de la masa de pan a fermentar, dividida en porciones.

El armario (1), dispone de ruedas (9), del tipo auto orientable, y de asideros (8), localizados en sus costados exteriores.

El hueco frontal del armario se cierra mediante una pieza (6), de estructura laminar flexible, tal como una tela impermeable, cuyo borde superior queda sujeto entre el lado superior del armario y una pletina (5), solidaria a dicho lado. La superficie de la pieza (6), es equivalente al hueco o abertura frontal del armario, a la cual cierra, a través de unos medios de unión rápida, designados por (4) y (7), situados respectivamente en los lados y parte inferior del hueco y en los bordes libres de la pieza (6). Dichos medios (4) y (7), están constituidos por un tejido adherente por contacto, tipo "velcro".

El Modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño con los materiales más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Armario de fermentación de masa panificable, del tipo constituido enteramente en chapa metálica y configurado por un cuerpo prismático recto rectangular abierto por una de sus caras mayores, **caracterizado** esencialmente por el hecho de presentar en sus costados menores enfrentados e internamente, una pluralidad de perfiles en "L", horizontales y repartidos equidistantes en la altura de dichos costados, cuyos perfiles presentan una de sus alas solidaria al costado correspondiente, en tanto que el ala adyacente se mantiene en voladizo y coplanaria con el ala del perfil homónimo existente en el costado opuesto del armario, estableciendo un plano virtual de apoyo para las baldas amovibles soporte de las porciones de masa panaria a fermentar.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

2. Armario de fermentación de masa panificable, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la cara mayor abierta del armario dispone de una pieza de cierre de estructura laminar flexible de superficie equivalente al hueco a cerrar, la cual se mantiene suspendida por su borde superior por mediación de una pletina que lo pinza contra el lado superior del armario relativo al hueco, en tanto que los bordes libres de dicha pieza laminar presentan medios de unión conjugados con otros medios de unión que se extienden en los lados del hueco, a efectos de establecer, en combinación, un cierre de tipo rápido.

3. Armario de fermentación de masa panificable, conforme la reivindicación 2, **caracterizado** porque los medios de cierre rápido están constituidos por unas bandas de tejido autoadherente, tipo "velcro".

