



137761

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. LUCIO GARECHANA GUERRICABEITIA.

RESIDENCIA: Plaza Cañadio, 4.

SANTANDER.

ENUNCIADO: "DESHIDRATADOR-CONGELADOR POR AIRE

CALIENTE Y FRIO EN CIRCUITO CERRADO"

Prioridad: Patente n.º del

ES.



1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
5 objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, apa-
ratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am-
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubri-
mientos de tipo científico (Artº. 47).

15 El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante-
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1935).

137761



1 Sabido es que para la conservación del pescado en
alta mar, según sea su tipo, y en dependencia del destino
que se les quiera dar, para su consumo en fresco o en sa-
lado, se le somete a un proceso de congelación o de deshi-
5 dratación, según el caso.

A tal efecto los barcos que se dedican a la pes-
ca de un cierto tipo de pescados, tal como bacalaos, cuya
conservación se realiza tradicionalmente mediante su deshi-
dratación y salado, para su venta en tales condiciones, van
10 dotados de aparatos capaces de efectuar dicha deshidrata-
ción sobre la pesca.

De otro lado, aquellos pesqueros que se dedican
a la captura de otras clases de peces, tales como las mer-
luzas, cuyo consumo se hace en fresco, van provistos de --
15 elementos capaces de congelar el pescado.

La invención a la que se concreta la presente -
Memoria trata de un aparato que refunde a los dos menciona-
dos, pero aportando sobre ambos una serie de mejoras que se
harán evidentes a lo largo de ésta descripción.

20 Este aparato, montado en un pesquero, capacita
a éste para dedicarse indistintamente a la captura de uno
u otro tipo de pescado, con las consiguientes ventajas:

Al objeto de facilitar la comprensión de las ca-
racterísticas del deshidratador-congelador que nos ocupa,
25 se acompaña con la presente Memoria una hoja doble de pla-
nos en la que, a través de diferentes figuras, que han sido
debidamente referenciadas, se le representa esquemáticamente
aunque de forma que muestra todas sus partes esenciales.

30 Como en dichas figuras puede comprobarse el apa-
rato en cuestión está integrado por un túnel, totalmente -

137761



1 revestido exteriormente por un material aislante (14), cuyo
túnel aparece dividido en una serie de cámaras por unas --
guías (10) entre las que quedan unos espacios (7) en los que
se pueden insertar unos cuarteles o mamparas destinados a
5 independizar las citadas cámaras, estando provistas cada -
una de éstas de una puerta (5) de cierre hermético, y dis-
poniendo cada una de las guías (10) antes mencionadas, su-
perior e inferiormente, de unas contrapuertas abatibles --
(6), que cerrándose contra el techo o contra el piso del -
10 túnel, según el caso, completan la separación que efectúan
los cuarteles antes referidos, y consiguen una separación
total.

De otro lado, en el interior de cada una de las
mencionadas cámaras, exceptuando las extremas (3 y 4) en las
15 que van instalados los generadores de frío y de calor, res-
pectivamente, y unos ventiladores (1 y 2) que impulsan el
aire enfriado o caldeado por estos hacia el resto del túnel
se encuentran superiormente unos soportes (8), anclados a
las guías (10), entre los que discurren unas perchas (9) -
20 que sirven para colgar productos para su tratamiento, y que
en el momento de su uso se colocan por debajo de los sopor-
tes (8), apoyándose en las mencionadas guías, con posibili-
dades de poderse desmontar, formando unos emparrillados (11)
a distintos planos, sobre los que se apoyan las patas con-
25 vexas (13) de unas bandejas (12) de cuerpo de chapa galva-
nizada, aluminio o plástico y fondo de red, en cuyas bande-
jas, que quedan suficientemente separadas para que por en-
tre ellas circule el aire, se colocan igualmente los pesca-
dos a tratar.

30 La circulación del aire frío se lanza a través -



1 de los ventiladores cuando se trata de congelar e indirecta-
mente cuando se trata de secar a deshidratar. La circulación
del aire caliente, en un principio, sale indirectamente pa-
sando por los pasillos alto y bajo, con ventiladores al re-
5 troceso hasta tanto que esté bien mezclado para que no per-
judique al comestible que está en proceso. En resumen, los
ventiladores giran en dos sentidos para hacer las combina-
ciones necesarias.

10 Para su funcionamiento se procede a colocar en la
cámara adyacente a la que comporta la instalación de frío -
los productos a tratar. Una vez hecho ésto se colocan los -
cuarteles que separan a ésta de la contigua, se abren las
puertas (6) y se pone en marcha el grupo. Posteriormente se
colocan productos en la citada cámara contigua, se ponen los
15 correspondientes cuarteles y se abren las otras puertas (6).
Luego, en la zona posterior de la primera cámara se juntan
los cuarteles y se cierran las puertas para que la circula-
ción abarque las dos zonas, y así sucesivamente.

20 Cuando se trata de comestibles salados, ya cura-
dos, se puede empezar por el otro lado, haciendo las mismas
operaciones.

25 Si el túnel es de pequeña altura, en lugar de efec-
tuarse la circulación por el techo y el fondo del mismo, co-
mo hemos explicado, se realiza por la espalda de éste y por
el costado de las puertas (6).



137761

1

Hecha la descripción a que se refiere la memoria que antecede, es preciso insistir en que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir, que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre en los principios fundamentales de la idea, que son en esencia los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones, proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así el criterio del legislador en el sentido de que patentada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, presentarla como nueva y propia.

5

10

15

20

Este principio, en cuanto al alcance de la protección del objeto patentado se refiere, se halla confirmado por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de Octubre de 1954, 23 de Enero de 1959, 20 de Marzo de 1964 y otras.

25

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la amplitud que debe darse a la protección solicitada, se redacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el último párrafo del apartado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

30

En resumen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

137761

- 7 -



1 1a.- DESHIDRATADOR-CONGELADOR POR AIRE CALIENTE Y
FRIO EN CIRCUITO CERRADO, que estando constituido por un -
túnel, totalmente revestido exteriormente por un material
5 aislante, se caracteriza porque aparece dividido en una se-
rie de cámaras por unas guías entre las que quedan unos es-
pacios en los que pueden insertarse unos cuarteles o mampa-
ras destinadas a independizar las citadas cámaras, estando
provistas cada una de éstas de una puerta de cierre hermético
y disponiendo cada una de las guías antes mencionadas, su-
10 perior e inferiormente, de unas compuertas abatibles, que
cerrándose contra el techo o contra el piso del túnel, según
el caso, completan la separación que efectúan los cuarteles
referidos, y consiguen una separación total.

15 2a.- DESHIDRATADOR-CONGELADOR POR AIRE CALIENTE Y
FRIO EN CIRCUITO CERRADO, según la reivindicación anterior,
que se caracteriza porque en el interior de cada una de las
cámaras, exceptuando las extremas, en las que van instala-
dos los generadores de frío y calor, respectivamente, y -
unos ventiladores que impulsan el aire caldeado o enfriado
20 hacia el resto del túnel, se encuentran superiormente unos
soportes, anclados a las guías de separación, entre los que
discurren unas perchas que sirven para colgar productos pa-
ra su tratamiento, y que en el momento de su uso se colocan
por debajo de los soportes citados, apoyándose en las men-
25 cionadas guías, con posibilidades de poderse desmontar, -
formando unos emparrillados a distintos planos, sobre los
que se apoyan las patas convexas de unas bandejas con fondo
de red, que quedan suficientemente separadas para que por -
entre ellas circule el aire.

30 3a.- Se reivindica por último como objeto sobre

137761

- 8 -



1

el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita:
"DESHIDRATADOR-CONGELADOR POR AIRE CALIENTE Y FRIO EN CIR-
CUITO CERRADO".

5

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la
presente Memoria descriptiva, que consta de ocho páginas -
mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 9 de abril de 1968

BERNARDO UNGRIA

p.p.

10

15

20

25

30

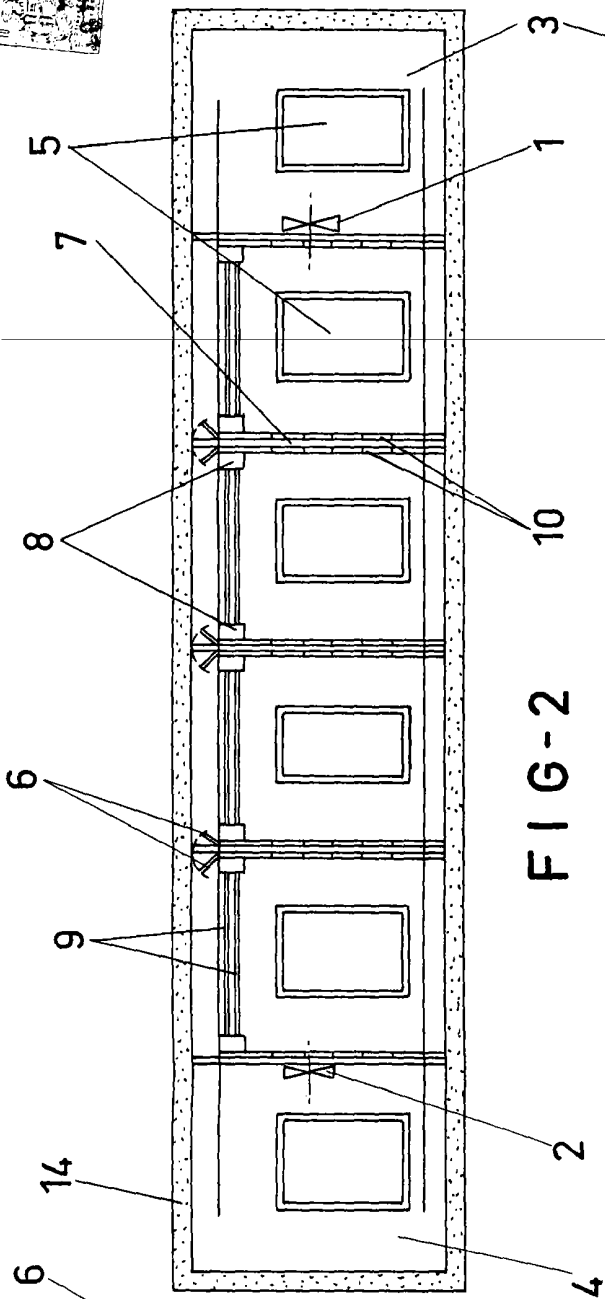


FIG-2

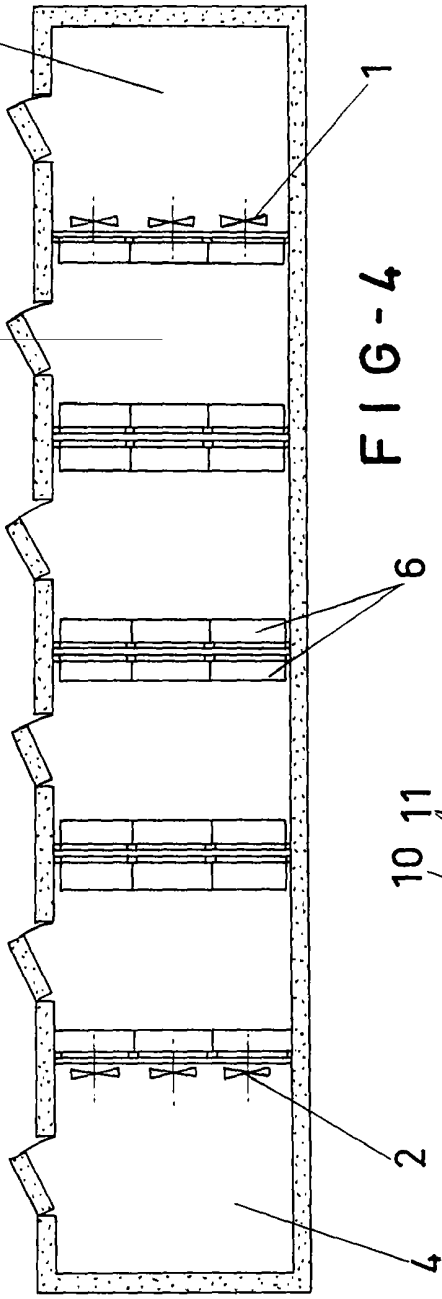


FIG-4

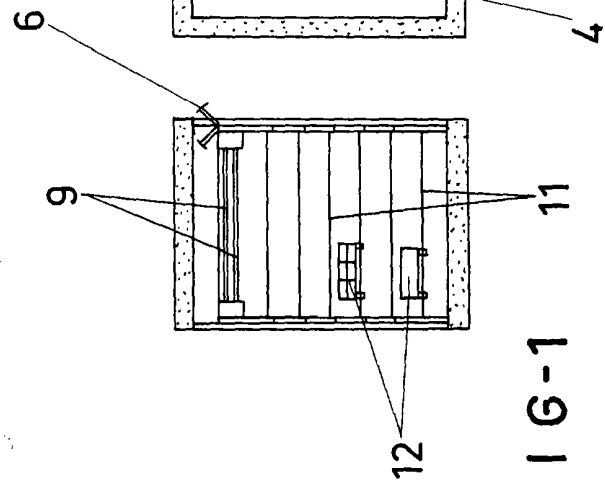


FIG-1

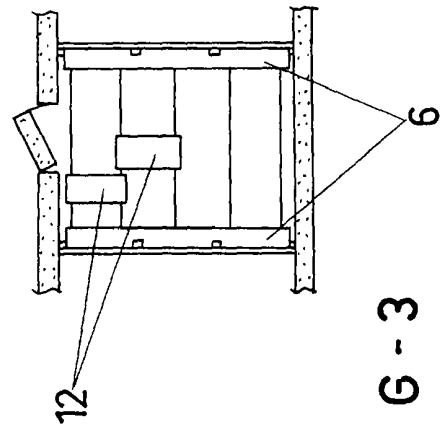


FIG-3

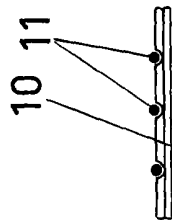


FIG-6

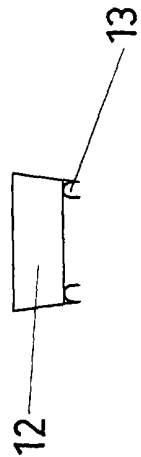


FIG-5

ESCALA VARIABLE
 Madrid, 9 de abril de 1968
 BERNARDO JUNGRÍA
 P. P.

