

147732



MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: DON GERMAN MANUEL FERNANDEZ FERNANDEZ

RESIDENCIA: Fernandez del Campo, 17 BILBAO-10

ENUNCIADO: "UN ELEMENTO AGITADOR INDEPENDIENTE Y
DESMONTABLE, PARA ACOPLAR A BATIDORAS
DE HELADOS Y SIMILARES"

Prioridad: Patente n.º del

vo.



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-
dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
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).



1 Pasando a describir el objeto de la invención
por la cual se solicita el presente privilegio de Modelo de
Utilidad se hace constar que la finalidad de la idea que
vamos a describir es proporcionar al mercado y al público
5 en general un elemento agitador independiente y desmontable,
para acoplar a las batidoras de helados y similares, que
por sus características y optimo funcionamiento está llama-
do a alcanzar una gran aceptación en el mercado.

10 Con objeto de aclarar gráficamente la idea que
se describe, se acompaña a esta Memoria, como parte integran-
te de la misma, un juego de dibujos en los que se representa
lo siguiente:

15 La Fig. 1ª. muestra sendas vistas en alzado y en
planta del cuerpo central (1) del agitador, que ya en conjunto
y en disposición del montaje se representa en la fig. 8ª a
fin de que se pueda observar que el eje (2) del mentado cuer-
po central se introduce en el orificio (A) de la batidora,
al tiempo que (4) se introduce y afianza en (B) y (5) se
aloja en (C).

20 La Fig. 2ª muestra la disposición del enganche
del mecanismo del agitador a la máquina, que como se observa
se realiza a partir de dos aletas montadas sobre el eje (2)
que al ser introducidas en el hueco (A) se acoplan entre
otras a propósito solidarias del eje de salida de fuerza de
25 la máquina.

30 La Fig. 3ª nos muestra la forma de salida del en-
ganche (3) del cuerpo central (1) del agitador, que consta,
de abajo a arriba, de un eje pasante, roscado por su parte
inferior (6) que se prolonga en una zona más ancha (7) pro-
vista de su correspondiente chaveta, teniendo más arriba un



1 engrane fijo (8), terminado en una zona cilíndrica (9), que
es la que se afianza en (1).

La Fig. 4a representa sendas vistas en sección
un cuarto, de la arandela y de la tuerca que se introducirán
5 en (6) a fin de sujetar sobre el enganche o eje (3) al bra-
zo comportador de las palas de batido.

La Fig. 5a representa dos vistas, en alzado y en
planta del brazo (5) citado, comportador de las palas de bati-
do.

10 La Fig. 6a muestra la forma de enganche del con-
junto (3) en el brazo (5), que se realiza, como ya indicamos
introduciendo el enganche (3) por el orificio (10), de forma
que (6) entre (11) y la chaveta (7) en el chavetero (12),
y que el engrane fijo (8) se acople en el engrane móvil (13).

15 La Fig. 7a representa en esquema la transmisión
de movimiento, a través del elemento agitador que describi-
mos, desde el eje de salida de la máquina, hasta el brazo
comportador de las palas de batido.

Finalmente la fig. 8a como ya se expuso en un
20 principio, representa una vista de conjunto y en perspecti-
va del elemento agitador.

De la descripción de los dibujos que antecede se
deduce prácticamente la constitución y el funcionamiento
del objeto de la invención, que es como sigue:

25 Una vez afianzado el conjunto independiente so-
bre la máquina, actuando sobre el tornillo (4) que se fija
en (B), el eje (2) del brazo se encaja con sus dos aletas
en el hueco (A), que está directamente relacionado, como ya
se ha dicho, con la parte motriz, resultando por tanto dicho
30 eje obligado a girar.



1 El citado eje (2) es pasante y en la parte inte-
rior el cuerpo (1) termina en un piñón que por medio de una
cadena engrana con otro piñón situado en la prolongación del
eje (6) del enganche (3) de la fig. 3a. Entonces el eje (6),
5 por mediación del enganche (3) con su chaveta (7) y del cha-
vetero (12) hará dar vueltas al brazo (5), afianzado por me-
dio de la tuerca y arandela de la fig. 4a.

Independientemente de esto, y como consecuencia
de que el engrane fijo (8) se acople con el movil (13) uno
10 de los ejes del brazo (5) se verá obligado a efectuar un movi-
miento de rotación.

No se considera necesario hacer más extensa esta
descripción para que cualquier persona perita en la materia
comprenda perfectamente la idea que se desea patentar, así
15 como las ventajas que de su realización industrial han de
derivarse, y que brevemente aludidas en sus puntos más seña-
lados son las siguientes:

1a Gran sencillez y seguridad

2a En el depósito donde va introducida la pasta que
20 se va a batir, se elimina toda la complejidad
de ejes centrales que forma el cuerpo con la
cuba, como en los clásicos batidores emplea-
dos hasta el momento.

Por todo ello, y para evitar posibles imitaciones
25 se presenta esta solicitud, pidiendo la explotación exclusi-
va de la idea descrita, de acuerdo con las consideraciones
y puntos que se desean reivindicar, que se concretan en las
páginas siguientes:



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
5 en los principios fundamentales de la idea, que son en esen-
cia los que quedan reflejados en los párrafos de la des-
cripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vi-
gente sobre Propiedad Industrial, establece como no paten-
tables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, di-
10 mensiones, proporciones y materias de un objeto ya patenta-
do" fijando así el criterio del legislador en el sentido
de que patentada una idea que pueda dar lugar a una reali-
dad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en
ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modifi-
15 caciones, presentarla como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la protec-
ción 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,
20 23 de Enero de 1959, 20 de Marzo de 1964 y otras.

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la
amplitud que debe darse a la protección solicitada, se re-
dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
25 tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
30 guientes:



1

1ª UN ELEMENTO AGITADOR INDEPENDIENTE Y DESMONTABLE, PARA ACOPLAR A BATIDORAS DE HELADOS Y SIMILARES, que esencialmente se caracteriza porque consta de un cuerpo principal, capaz de ser anclado sobre la batidora por medios convencionales, el cual cuerpo dispone de un eje emergente por debajo, que se acopla por medio de dos aletas sobre otra disposición de aletas solidarias del eje de salida de fuerza de dicha batidora, con el que quedará obligado a girar, e interiormente finaliza en un piñón, que por medio de una cadena se acopla con otro semejante, el cual está montado sobre otro eje emergente del citado cuerpo central, que por su extremo libre lleva montado otro engrane y una chaveta, y que sirve para que sobre él se monte un brazo horizontal que se sujeta por medio de tuerca y arandela, estando dotado también de un chavetero en el que se aloja la chaveta citada, cuyo brazo comporta dos palas verticales una fija y otra móvil, de las que la última finaliza superior e interiormente al brazo horizontal en un piñón que engrana con el que va montado sobre el eje del cuerpo central dotado de chaveta, sobre el que se acopla el brazo horizontal, que dispone de un cajeadado para dicho piñón.

5

10

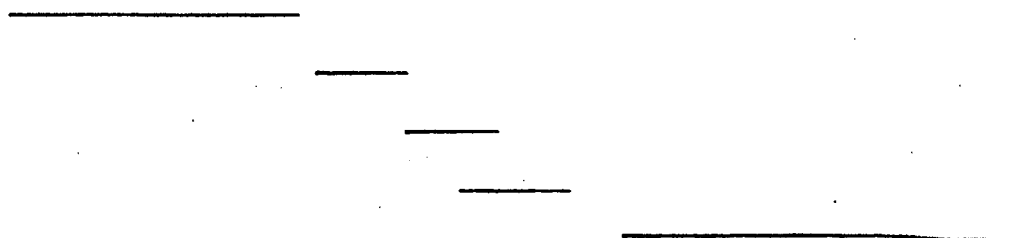
15

20

25

2ª Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "UN ELEMENTO AGITADOR INDEPENDIENTE Y DESMONTABLE, PARA ACOPLAR A BATIDORAS DE HELADOS Y SIMILARES".

30





1

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de ocho páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

5

Madrid, 22 Abril 1969

BERNARDO UNGRIA

p.p.

10

15

20

25

30

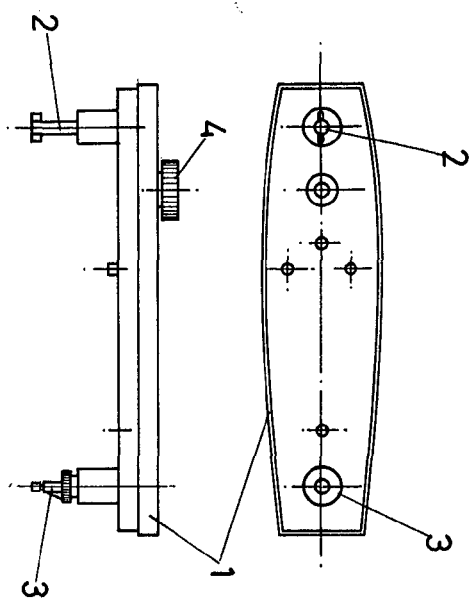


FIG-1

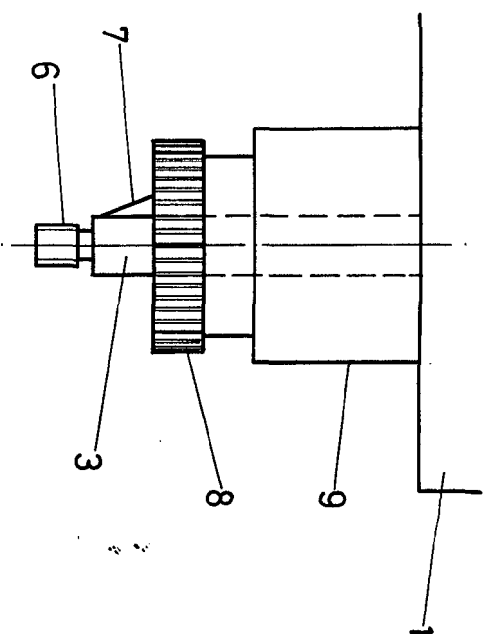


FIG-3

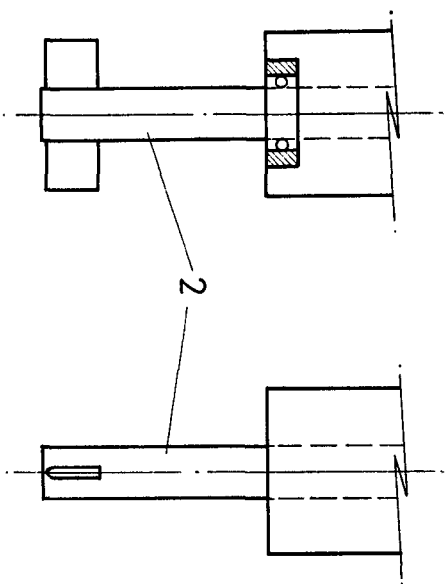


FIG-2

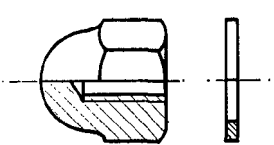
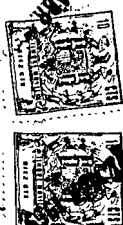


FIG-4

ESCALA VARIABLE
Madrid, 22 de Abril
BERNARDO UNGRIA

de 196 9

D. P.



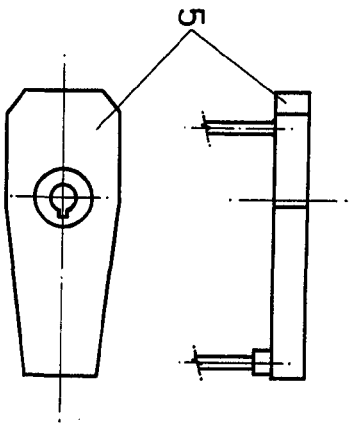


FIG-5

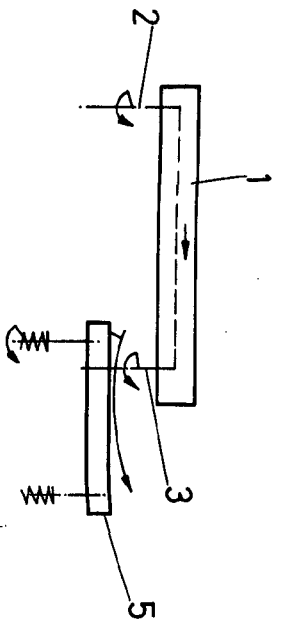


FIG-7

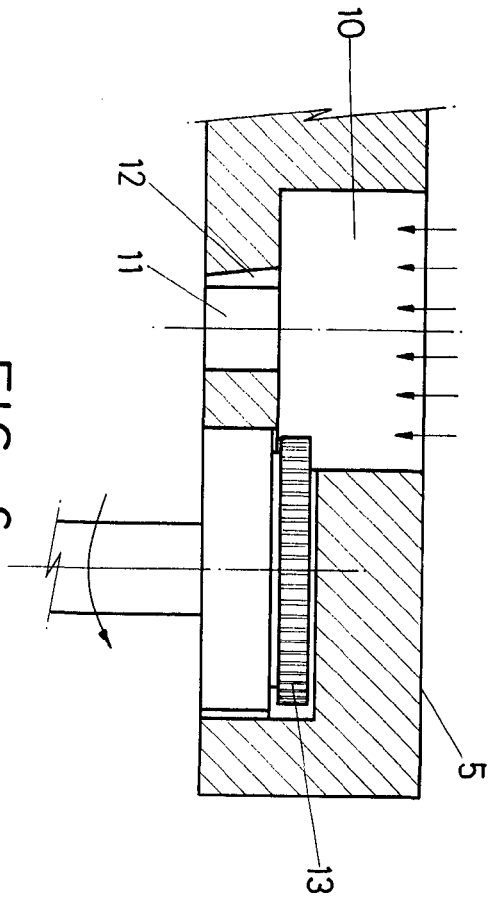


FIG-6

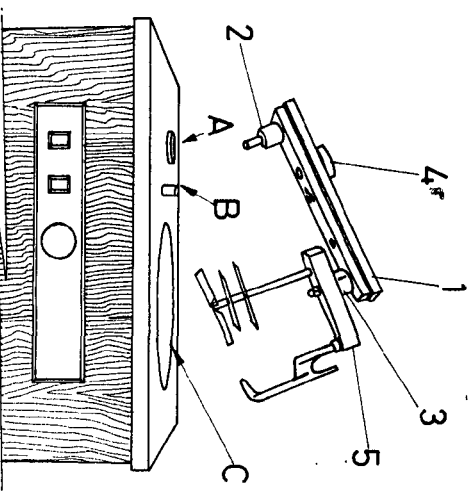


FIG-8

ESCALA VARIABLE
Madrid, 22 de Agosto de 1966
BERNARDO UNGRIA
P. P.

