



147775

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. FRANCISCO y D. FELIX MARTINEZ MUÑOZ

RESIDENCIA: calle Obispo Perez Muñoz, 27 CORDOBA

ENUNCIADO: "INSTALACION MEJORADA PARA BATIDORAS
DE MASAS DESTINADAS A LA EXTRACCION
DE ACEITE DE OLIVA"

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).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
15 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 Actualmente, y como es sabido por cualquier ex-
perto en la fabricación de aceites comestibles, para la ob-
tención del aceite de oliva se procede a molturar la aceituna
5 en un molino especial, normalmente denominado empiedro,
del que la masa resultante es llevada posteriormente hasta
una máquina a propósito en la que dicha masa es batida bajo
una determinada temperatura que favorezca la separación del
aceite del ollejo.

10 Estas máquinas en las que se lleva a cabo el ba-
tido, vienen normalmente constituidas por una cubeta, bañada
por agua caliente y revestida interiormente de loseta vidria-
da, dentro de la que existen al menos tres ejes, dispuestos
en sentido vertical, que comportan palas de aluminio, para el
15 removido de la masa, y que reciben movimiento de rotación so-
bre sí mismos y de traslación en torno al eje central de la
cubeta, mediante un sistema de engranajes que a su vez reci-
be el movimiento de un órgano motor.

20 De dichas batidoras, sin embargo, y aunque cum-
plen su cometido bastante bien, puede aumentarse considera-
blemente el rendimiento, si se procede a instalarlas en una
fórmula adecuada y en combinación con determinados elementos
auxiliares, de los que hablaremos más adelante, después de
que hayamos explicado las causas por las que en las máquinas
actuales no se logra un rendimiento óptimo.

25 En las batidoras conocidas, como ya hemos dicho,
el removido de las masas se lleva a cabo bajo una determina-
da temperatura que favorece la separación del aceite del olle-
jo de la aceituna. Sin embargo, y como quiera que dichas ma-
sas llegan frías a la cubeta, el tiempo que tienen que estar
30 sometidas a batido, hasta que alcanzan la temperatura ideal



1 y el desprendimiento de aceite es el máximo, resulta relati-
vamente elevado, yendo en detrimento del rendimiento total de
la máquina.

5 La invención a la que se refiere la Memoria que
nos ocupa, consiste precisamente en instalar la batidora de
tal forma que las masas provenientes del empiedro lleguen a su
seno ya calientes y, en consecuencia, en condiciones de que
al ser batidas desprendan en un mínimo de tiempo un máximo
de aceite.

10 La forma concreta en que se instala, según esta
invención, es en combinación con una caldera productora de
agua caliente, un calentador alimentado por dicha agua para
el elevador de las masas desde el empiedro hasta la cubeta
y una bomba de engranajes, accionada por el propio órgano
15 motor de la batidora, que mantiene una circulación forzada
en todo el circuito.

20 Para la mejor comprensión de las características
de la instalación de que se trata, y al objeto de ayudarnos
en las explicaciones que vamos a realizar, se acompaña un
juego de planos en el que se representa una batidora de ma-
sas molturadas de aceituna, sola, a través de diversas vis-
tas y en combinación con el circuito de calefacción, esquemá-
ticamente.

25 No se ha representado el empiedro, ni se han de-
tallado en exceso las características de cada uno de los ele-
mentos componentes del conjunto por no importar a efectos de
la instalación, que es realmente lo que se patenta.

30 Básicamente esta batidora, que como ya hemos di-
cho y puede observarse en las figuras 2ª y 3ª y 4ª de los pla-
nos adjuntos consta de un órgano motriz (1), de un sistema



1 de engranes (2) accionado por dicho órgano, de ejes verti-
cales (3) comportadores de palas de batido (4), y de una
cubeta (5) receptora de dichos ejes, bañada por una cámara
5 de agua (6) y recubierta interiormente de losetas vidriadas
(7), va situada en este tipo de instalación en las proximida
des del empiedro, y está provista de un elevador sinfín (8)
que conduce la masa desde el empiedro a la cubeta, el cual,
que es accionado por medio de un juego de engranes cónicos
(9), movidos a su vez por poleas (10, 11, 12) arrastradas
10 por el motor (1), va bañado exteriormente según la invención
por una masa de agua caliente que origina el que la masa de
aceituna triturada llegue a buena temperatura a la batidora.

En la figura 1ª puede observarse en plan esquemáti
co a la batidora con su elevador, representada en combinación
15 con una caldera productora de agua caliente y con el circuito
de conducción de dicha agua caliente.

Puede apreciarse que el elevador (8) va rodeado
en casi la totalidad de su extensión por una cámara cerrada
(13) y que la batidora lleva incorporada una pequeña bomba
20 de circulación (14), accionada por medio de una polea rela-
cionada con otra situada sobre el propio eje del engrane con-
ductor del juego de accionamiento del elevador, la cual, a
su vez, recibe el movimiento, por medio de un juego de co-
rreas, del órgano motor (1).

25 Puede observarse también que de la parte supe-
rior de la caldera (15) parte una conducción (16) que llega-
do el momento se ramifica y alimenta de agua caliente por me-
dio de dos conductos separados (17 y 18) a la batidora y al
calentador, respectivamente.

30 Se aprecia igualmente que dichas conducciones
entran en dichos elementos por la parte de arriba y que la

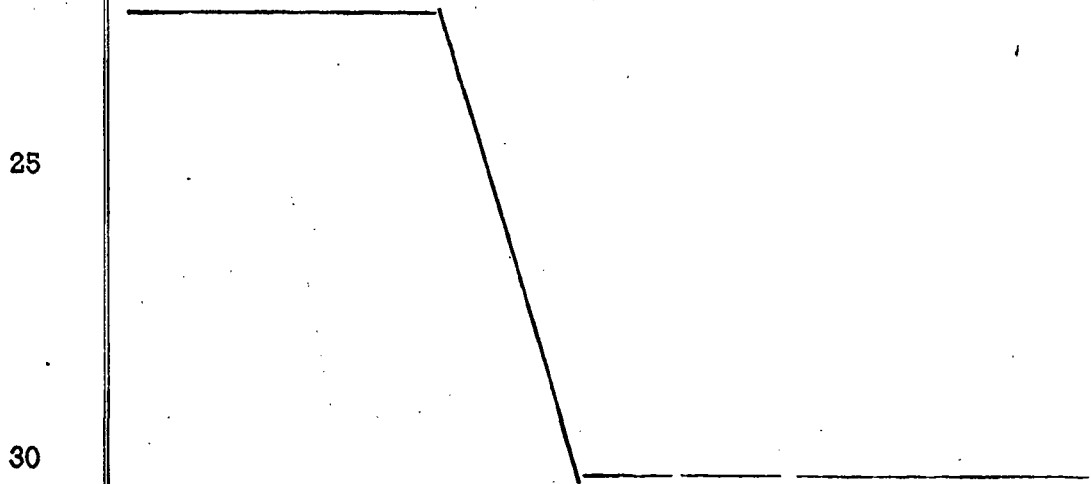


1 salida de agua de los mismos, una vez perdida parte de su
calor, se realiza mediante otras conducciones (19 y 20), go-
bernadas por válvulas (21 y 22), y situadas por la parte in-
ferior, que al cabo se funden en una sola (23) de la que as-
5 pira la bomba (14) para impulsar el agua de nuevo por otra
tubería (24) hasta meterla en la caldera por su parte infe-
rior.

Es fácilmente comprensible que merced a esta
organización es perfectamente factible calentar la masa a batir
10 antes de que comience el batido, para que el desprendimiento
de aceite se lleve a cabo con rapidez.

Además, en una instalación como la que representa
y se intenta proteger, el calentamiento de esas masas es po-
sible regularlo a voluntad en función de la salida que se le
15 de al agua en circulación, merced a las válvulas (21 y 22).

Finalmente tiene esta instalación la ventaja de
que en función de la situación que ocupan las entradas y sali-
das de agua con respecto a la caldera y los elementos a ca-
lentar, se aprovecha al máximo la tendencia natural del flui-
do de circular con convención, no siendo necesario para for-
20 zar esa circulación una bomba de gran potencia.





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,
5 que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
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,
20 como más terminantes, en las de fechas 16 de Octubre de 1954,
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

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



1 1ª INSTALACION MEJORADA PARA BATIDORAS DE MASAS
DESTINADAS A LA EXTRACCION DE ACEITE DE OLIVA, que compren-
diendo una batidora del tipo de las que se constituyen a
partir de una cubeta que recibe la masa procedente del em-
5 piedro por medio de un elevador sinfin, la cual cubeta está
bañada por agua caliente y revestida interiormente de loseta
vidriada, incorporando en su interior además al menos tres
ejes verticales comportadores de palas de batido, cuyos ejes
reciben simultáneamente movimiento de rotación sobre sí mis-
10 mos, y de traslación en torno al eje central de la cubeta,
mediante un sistema de engranajes que a su vez lo recibe de
un órgano motor, esencialmente se caracteriza porque el ele-
vador a sinfin se ha dotado de una cámara cerrada externa
15 que lo recubre en casi toda su extensión, a cuya cámara lle-
ga por su parte superior una conducción de agua caliente,
procedente de una caldera , la cual conducción que es una ra-
mificación de otra similar que desemboca en la parte superior
de la cámara de agua que rodea la cubeta de la batidora, se
continúa en otra gobernada por una válvula, que nace de la
20 parte inferior de la cámara que baña al elevador, y se une
con otra análoga, también dotada de válvula de gobierno, que
sale de la parte inferior de la cámara de la batidora, para
formar una sola conducción de la que aspira una bomba de en-
granjes, accionada mediante poleas por el órgano motor de la
25 repetida batidora, que envía el agua de nuevo a la caldera
por su parte inferior.

30 2ª Se reivindica por último como objeto sobre
el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita:
"INSTALACION MEJORADA PARA BATIDORAS DE MASAS DESTINADAS
A LA EXTRACCION DE ACEITE DE OLIVA".



1

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

5

Madrid, 23 de Abril 1969

BERNARDO UNGRIA

P.P.

10

15

20

25

30

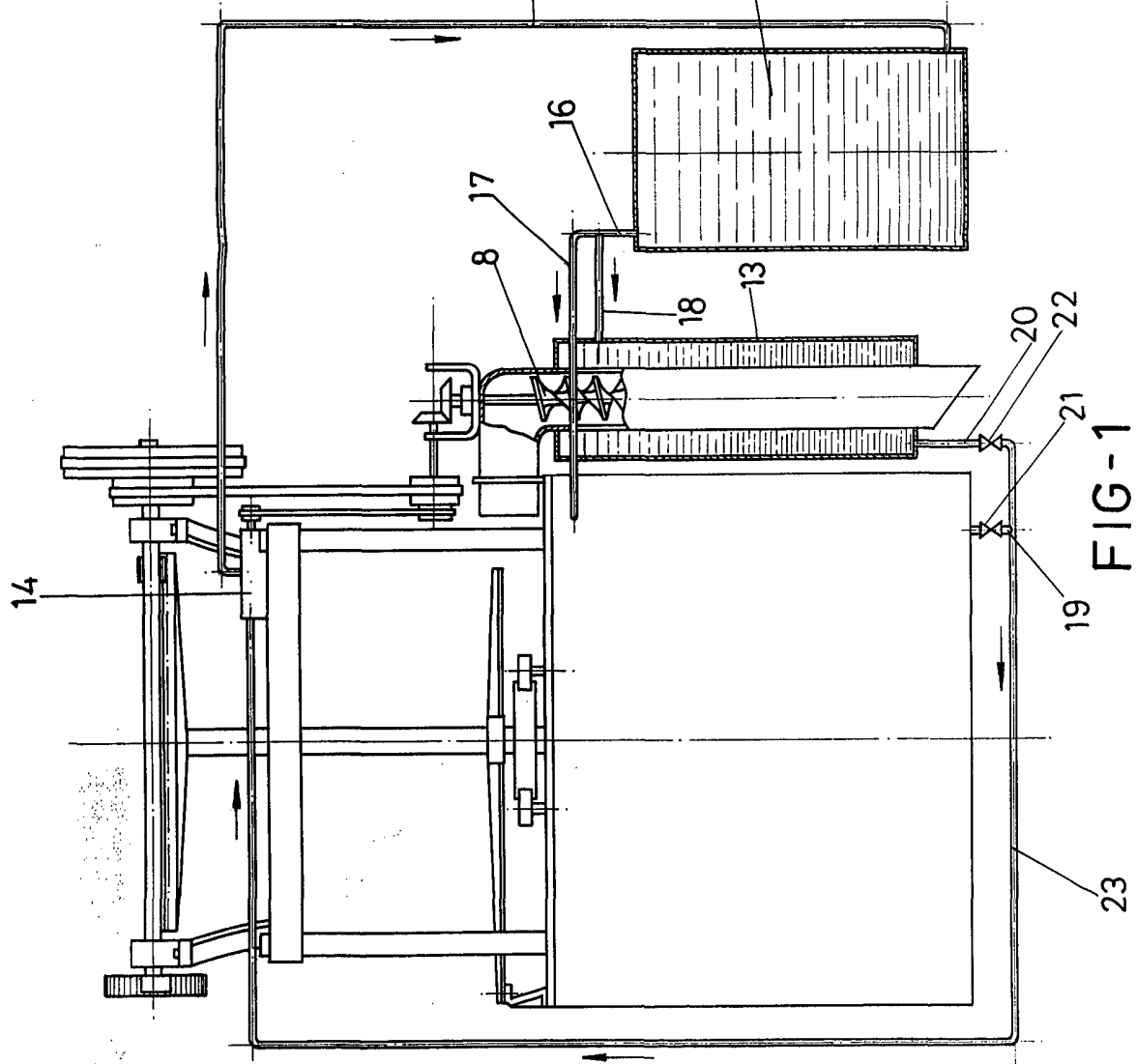
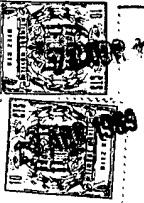


FIG-1

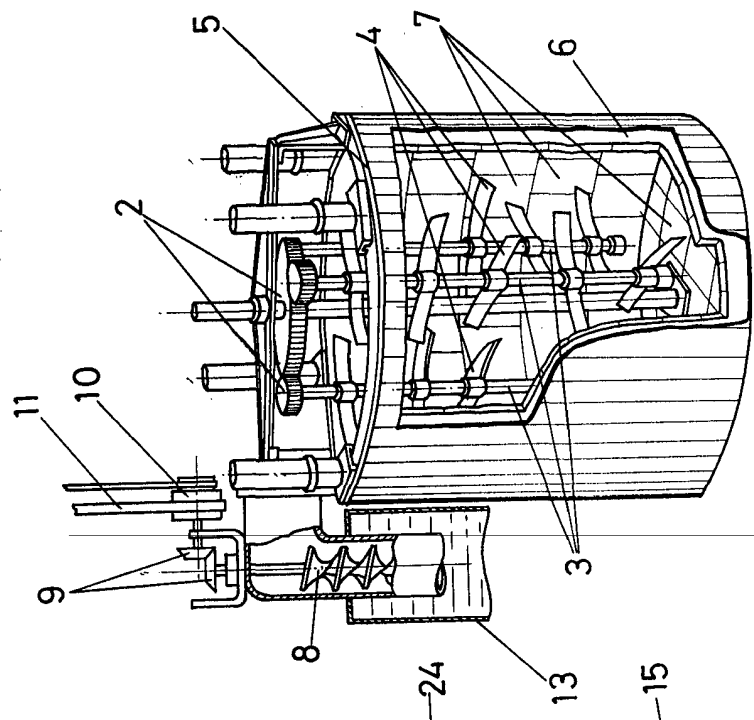


FIG-3

ESCALA VARIABLE
 Madrid, 23 de Abril de 1960
 BERNARDO UNGRIA
 P. P.

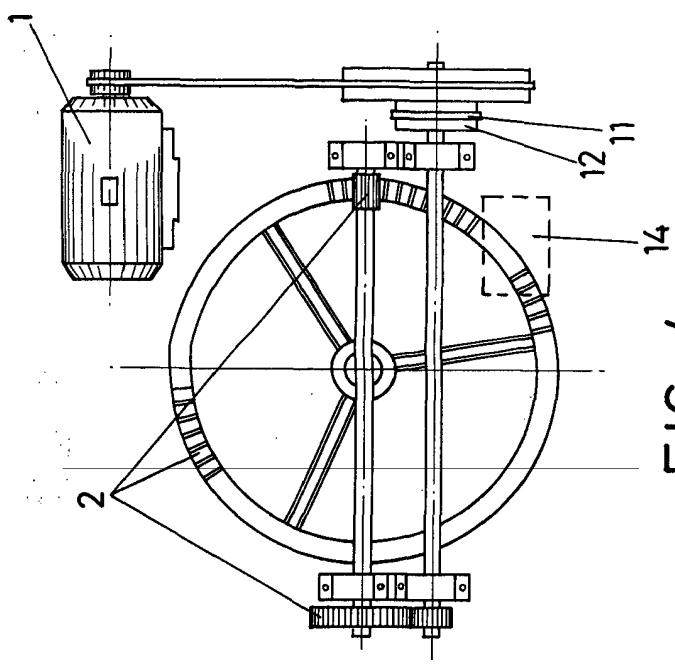


FIG - 4

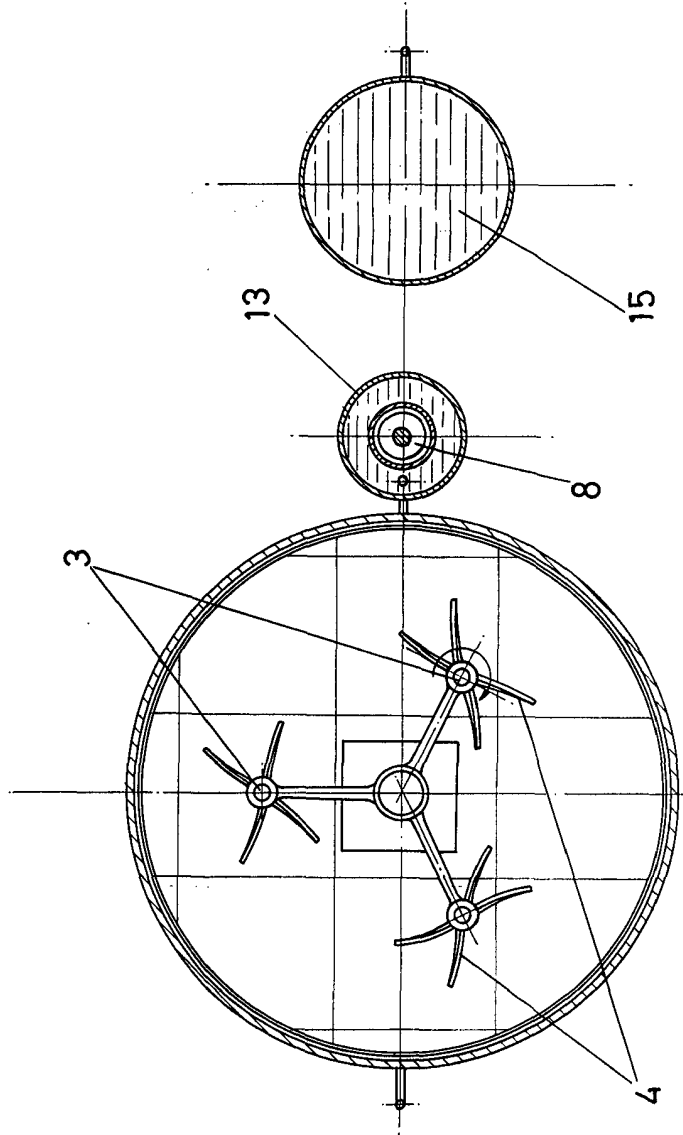


FIG - 2

ESCALA VARIABLE
Madrid, 23 de Abril de 1969
BERNARDO UNGRIA
P. P.