

160449



SECCION TECNICA	
CLASIFICACION I. P. C.	
CLASE	A47
CLASE	j

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

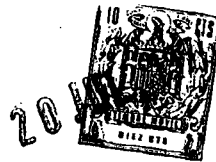
SOLICITANTE: PAYA HERMANOS, S.A.

RESIDENCIA: Apartado 1. IBI (Alicante)

ENUNCIADO: "UTIL. AUXILIAR DE COCINA".

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).

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

La invención se concreta, como en el enunciado se indica, a un útil auxiliar de cocina que está concebido para trocear de diversas maneras frutos y tubérculos.

5

Fundamentalmente cuenta con tres zonas operativas, una de las cuales tiene doble utilización, y está compuesto mediante dos piezas: el cuerpo principal, que incorpora solidariamente dos de dichas zonas operativas, y una cuchilla, fija o recambiable, pero en cualquier caso independiente, que constituye la tercera zona.

10

Para la mejor comprensión de sus características y funcionamiento se acompaña con la presente Memoria una hoja de planos, cuyas diferentes figuras corresponden a lo siguiente:

15

Figura 1ª.- Cuatro ejemplos de utilización, correspondientes a los distintos usos del dispositivo.

Figura 2ª.- Vista en planta del útil de que se trata, y secciones del mismo por los planos A-B, C-D y E-F.

20

Básicamente, como anteriormente se ha explicado, y en los dibujos comentados puede comprobarse, el útil objeto de esta invención se constituye mediante dos piezas independientes y acopladas entre sí, fijamente o con carácter desmontable, una de las cuales constituye el cuerpo principal, cuenta con un asa e incorpora dos zonas de trabajo (A y C), en tanto que la otra viene constituida por una cuchilla de sección trapecial isoscélica y va montada en una extensión media del cuerpo principal, asomando por una ventana practicada transversal y oblicuamente en la misma, constituyendo la tercera zona (B) de trabajo.

25

30

El cuerpo principal puede haber sido obtenido por embutición en chapa, o por fundición metálica o plástica,



1 indistintamente.

5 Dicho cuerpo principal, además, presenta una configuración generalmente laminar alargada, incorpora el asa con la que cuenta en uno de sus extremos, y lleva situadas las dos zonas operativas o de trabajo que comprende, una (A) adyacentemente al asa y la otra (C) en el extremo opues-
to al ocupado por esta última.

10 La zona de trabajo (A), situada adyacentemente al asa, comprende una serie de taladros cuadrangulares pasantes, dispuestos en alineaciones paralelas, los tabiques de separación entre los cuales presentan por una de las caras del útil una pluralidad de picos o protuberancias piramidales, destinadas a rallar el alimento.

15 La zona de trabajo (C), prevista exactamente en un extremo del útil, viene constituida por una conformación transversal de dicho extremo según un perfil ondulado de configuración variable, los senos de la cual quedan situados en el plano general de la pieza base, en tanto que las crestas, cuyas cavidades internas están abiertas por ambos
20 extremos, quedan realizadas.

25 De la estructuración que se ha expuesto se deduce fácilmente el funcionamiento del dispositivo, para cuya mejor comprensión se han representado en las cuatro posibilidades de utilización en la figura 1ª.

La cuchilla (B), como se observa en el primer ejemplo sirve para cortar el alimento en rodajas o rebanadas.

30 La zona (A) produce, por frotamiento del alimento contra sus protuberancias, unas raspaduras o pequeños trozos, que tienen salida por los taladros cuadrangulares pasantes (2º ejemplo).



1

La zona (C) origina, al pasar por ella el alimento, pequeñas tiras cuya sección corresponderá con la sección de la ondulación (3º ejemplo).

5

Finalmente, una vez cortadas las rebanadas con (B), la zona (C) puede servir para trocear dichas rebanadas confiriéndoles un festoneado periférico, según se observa en el cuarto ejemplo.

10

No se considera necesario hacer mas extensa esta descripción para que cualquier persona comprenda perfectamente la idea que se desea registrar y las ventajas que de su realización industrial han de derivarse.

15

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

20

25

30

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



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
5
10
15
20
25
30

1a.- UTIL AUXILIAR DE COCINA, que esencialmente se caracteriza porque viene constituido mediante dos piezas independientes, acopladas entre sí fijamente o con carácter desmontable, una de las cuales constituye el cuerpo principal, cuenta con un asa, e incorpora dos zonas operativas o de trabajo, en tanto que la otra viene constituida por una cuchilla de sección transversal isoscélica y va montada en una extensión media del cuerpo principal, asomando por una ventana practicada transversal y oblicuamente en la misma, constituyendo una tercera zona de trabajo.

2a.- UTIL AUXILIAR DE COCINA, según 1, caracterizado porque el cuerpo principal presenta una configuración generalmente laminar alargada, incorpora el asa con la que cuenta en uno de sus extremos y lleva situadas las dos zonas de trabajo que comprende, una adyacentemente al asa y la otra en el extremo opuesto al ocupado por esta última.

3a.- UTIL AUXILIAR DE COCINA, según 1, caracterizado porque la zona de trabajo situada adyacentemente al asa comprende una pluralidad de taladros cuadrangulares pasantes, dispuestos en alineaciones paralelas, los tabiques de separación entre los cuales presentan por una de las caras del útil una pluralidad de picos o protuberancias piramidales.

4a.- UTIL AUXILIAR DE COCINA, según 1, caracterizado porque la zona de trabajo prevista exactamente en un extremo del útil viene constituida por una conformación transversal de dicho extremo según un perfil ondulado de configuración variable, los senos de cuya ondulación quedan situados en el plano general de la pieza base, en tanto que las crestas, cuyas cavidades internas están abiertas por



1

ambos extremos, quedan realizadas respecto a dicho plano.

5ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "UTIL AUXILIAR DE COCINA".

5

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

Madrid, 20 de julio de 1970

BERNARDO UNGRIA

10

p.p.

15

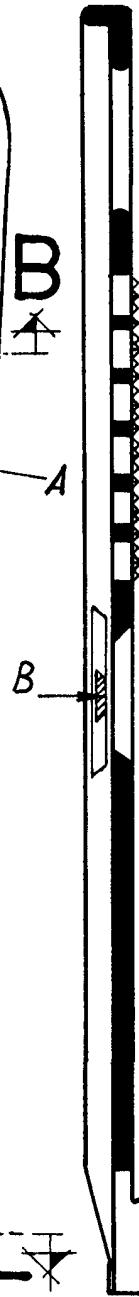
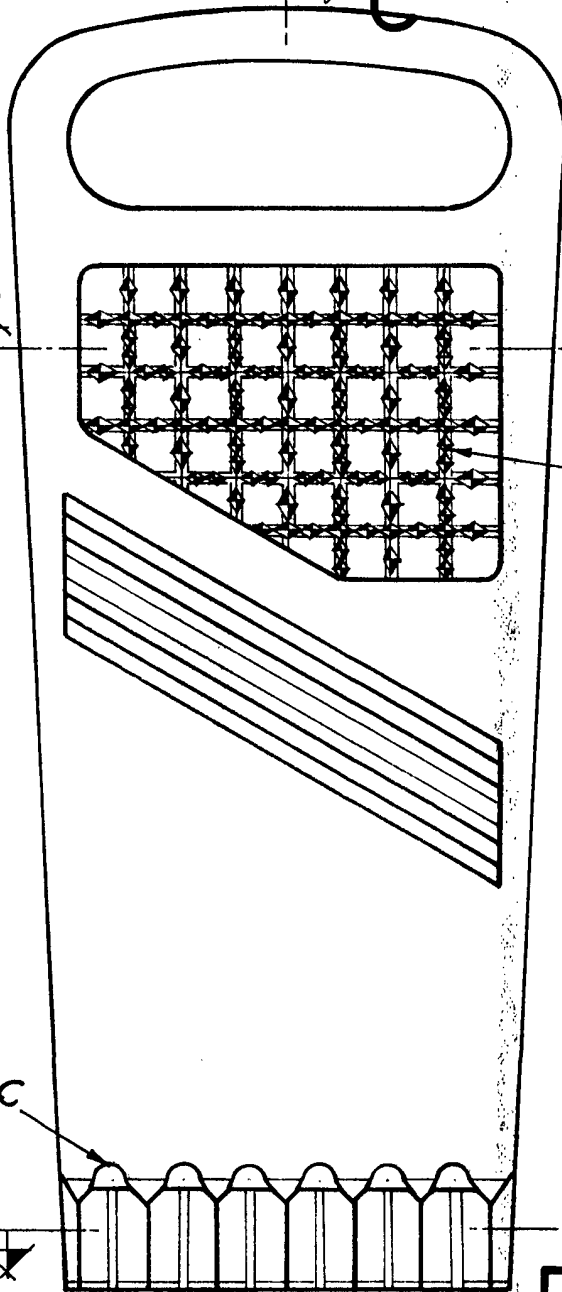
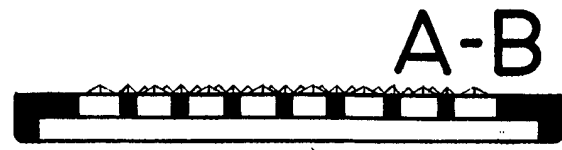
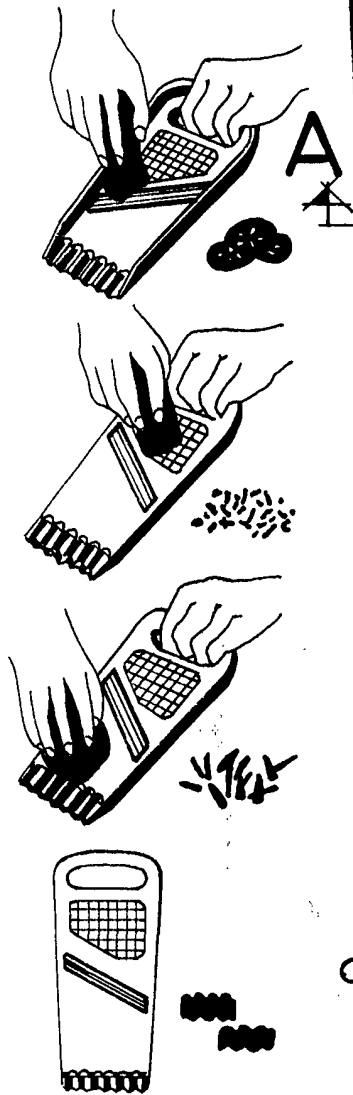
20

25

30



FIG-1



E-F

FIG-2

ESCALA VARIABLE
Madrid, 20 de julio de 1970
BERNARDO UNGRIA

P.P.
[Handwritten signature]