

170907



SECRETARIA DE ECONOMIA
CLASIFICACION I.P.C.
CLASE A 47
SUBCLASE J

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. JUAN LLORDES CREUS

RESIDENCIA: Usandizaga, 18 -

SAN SEBASTIAN

ENUNCIADO: "HORNO PARA COCCION DE FLANES"

Prioridad: Patente n.º del



2
170907



1

5

10

15

20

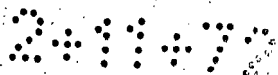
25

30

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 patentabilidad de las invenciones de tipo industrial que tienen por objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, aparatos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La amplitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración contenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimientos 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 legal de que también serán patentables los instrumentos, objetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en definitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo anteriormente conocido.

Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al articulado que recoge los conceptos expresados, debe considerarse, que la invención a que se refiere la presente memoria, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, premiando así los méritos de quien aporta a la industria del país una mejora efectiva y precisamente comprendida entre las enunciadas por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de 18 de Noviembre de 1.935).



170907



1

Fig. 6^a.- Corte según la línea B-B de la figura 5^a.

5

Con referencia a la figura 1^a, en la misma se representa de un modo simple pero claro de comprender, el procedimiento habitual para fabricar dulces, tales como flanes. Se observa que la pasta a tratar es colocada en una vasija, que a su vez se introduce en un recipiente provisto de agua hasta un cierto nivel, que es calentada mediante resistencias eléctricas, mecheros de gas, etc. Sobre el recipiente externo, concretamente sobre su embocadura, se coloca un saco o tejido similar, que quedará aprisionado por la propia tapa del recipiente. La misión de este saco es impedir la hermetización del cierre evitando al mismo tiempo la caída de gotas de agua producidas por condensación sobre la masa de dulce.

10

15

El ama de casa también sigue un procedimiento similar al efecto, conocido con el nombre vulgar de "baño-Maria"

20

El anacrónico sistema que someramente se ha expuesto es eliminado mediante la utilización del horno que se propone, que al tiempo que permite aumentar considerablemente la producción de dulces cocidos al vapor, evita el empleo del indicado saco con la correspondiente mejora higiénica que de ello se deriva.

25

El resto de las figuras de los planos que se adjuntan, como ya se ha expuesto corresponden a una realización preferente del objeto de la invención, que como puede comprobarse se constituye mediante un cuerpo prismático rectangular (1), con una de sus caras constituida en boca de acceso al interior, obturable por medio de una puerta apropiada, generalmente referenciada con (8).

30

El cuerpo en cuestión va internamente forrado me-



170907



1 diante una capa (6) de material termoaislante, oculta a su vez por chapa metálica referenciada con (7).

5 El cuerpo del horno presenta en sus dos caras laterales y base inferior, una camisa de agua (3), (ver figura 6a); que está en comunicación con un depósito (2), adosado a un lateral del cuerpo general, por mediación de una tubería gobernada por llave de paso (L). En el depósito existe una cierta cantidad de agua comprobable a través del nivel (12).

10 En la parte inferior del cuerpo general se han previsto resistencias eléctricas que han de calentar el agua existente en la camisa (3) hasta conseguir su ebullición, de tal modo que el vapor de agua desprendido escapa por la natural presión, por el tubo (5) al efecto establecido. Observe que tal tubo (5) conductor de vapor se extiende por
15 el interior del horno, de modo que el vapor que distribuye hace cocer la pasta de los dulces de que se trate, en optimas condiciones.

20 Logicamente la entrada del vapor en la cámara de cocción se realizará por la zona inferior de la misma, ascendiendo tal vapor por tener menos densidad que el que ya ha trabajado.

25 Por supuesto algunas gotas de vapor condensadas quedarán adheridas a la parte superior interna del cuerpo general, con el riesgo consiguiente de que puedan precipitarse sobre los dulces; para evitar tal eventualidad, la base superior del cajón (1) presenta una ligera inclinación hacia adelante para que las adheridas gotas resbalen, por gravedad, hacia la puerta (8).

30 El cierre de la puerta (8) sobre la embocadura del

2 4 4 7 2

170907



1 horno, se realiza de un modo hermtico, excepci3n hecha del
borde inferior (9), al objeto de que el vapor concentrado
pueda salir y resbalar por un canal colector referenciado
con (10) que se encuentra inclinado respecto a la horizon-
5 tal.

Naturalmente el horno se gobierna en lo que se re-
fiere a la temperatura interna producida por las resistencias
(4), mediante un mando (11), controlandose as3 la producci3n
de vapor.

10 El manejo del horno se realiza de la siguiente
manera:

Una vez alcanzado el nivel de agua deseado en la
camisa interna, se cierra la llave (L), para eliminar la po-
sibilidad de que pase agua caliente al dep3sito general (2).

15 Cuando el nivel de la camisa ha descendido, como
consecuencia de la continua evaporaci3n que sufre, se vuel-
ve a abrir la llave (L), permitiendo un nuevo relleno de tal
camisa, por vasos comunicantes.

20 No se considera necesario hacer m3s extensa esta
descripci3n para que cualquier persona perita en la materia,
comprenda perfectamente la idea que se pretende registrar,
asi como las ventajas que de su realizaci3n industrial han
de derivarse.

25 Por todo ello y para evitar posibles imitaciones,
se presenta esta solicitud, pidiendo la explotaci3n exclusi-
va de la idea descrita, de acuerdo con las consideraciones
y puntos que se desean reivindicar y que se concretan en las
p3ginas siguientes:

30

24777

- 7 -

170907

15 JUN 1964



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 descrip-
ción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente
sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables,
10 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 paten-
tada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica
e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a
15 pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, pre-
sentarla 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
20 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-
25 dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
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:

2:11:70

- 8 -

170907

16



1 1. HORNO PARA COCCION DE FLANES, del tipo de los que
están constituidos a partir de un cuerpo prismático rectan-
gular hueco cuya cara frontal, obturable por una puerta al
efecto, es la embocadura de acceso a la cámara de cocción
5 propiamente dicha, en la que existe una pluralidad de baldas
o estantes, habiéndose previsto un forro interno de material
termoaislante, caracterizado porque en los laterales y cara
inferior del propio cuerpo, se ha previsto una cámara que se
constituye en camisa de agua, alimentada desde un depósito
10 adosado a la parte externa de uno de los laterales, con la
particularidad de que dicha agua es calentada por medio de
resistencias eléctricas que generan vapor, el cual se distri-
buye por el interior de la cámara de cocción mediante un tu-
bo comunicado con la camisa de agua por la parte superior de
15 una de sus ramas.

 2. HORNO PARA COCCION DE FLANES, según la reivindica-
ción 1, caracterizado porque el techo del horno es interna-
mente inclinado hacia adelante, y se combina con el borde in-
ferior de la puerta en orden a permitir la salida de gotas
20 de vapor condensado hacia un canal colector inclinado en sen-
tido horizontal, que existe bajo el borde inferior de la
abertura de acceso a la cámara de cocción.

 3. Se reivindica por último, como objeto sobre el
que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: HOR-
25 NO PARA COCCION DE FLANES.

 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la
presente Memoria descriptiva, que consta de ocho páginas me-
canografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 16 de Julio 1.971

BERNARDO UNGRIA

P.º

30

170907

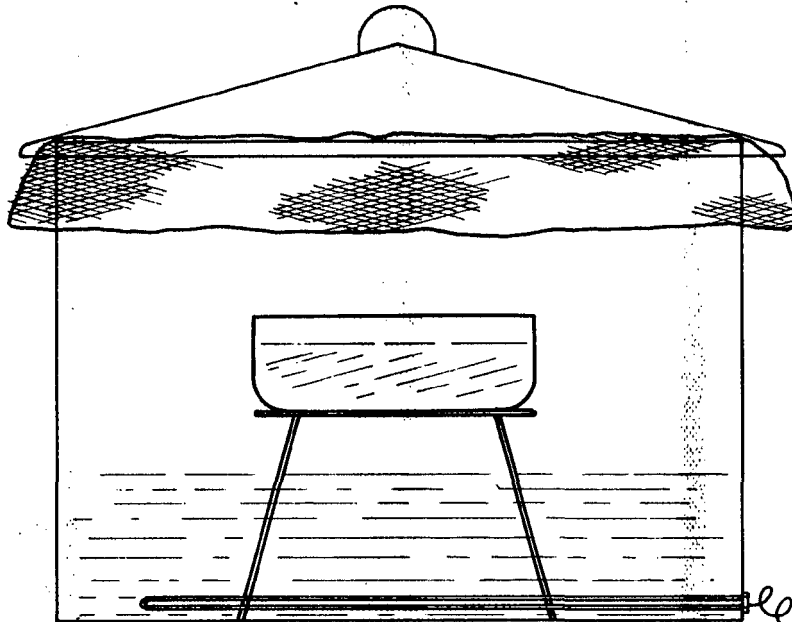


FIG-1

ESCALA VARIABLE

Madrid, 16 de Julio de 19 71

BERNARDO UNGRIA

p. p.

170907

170907

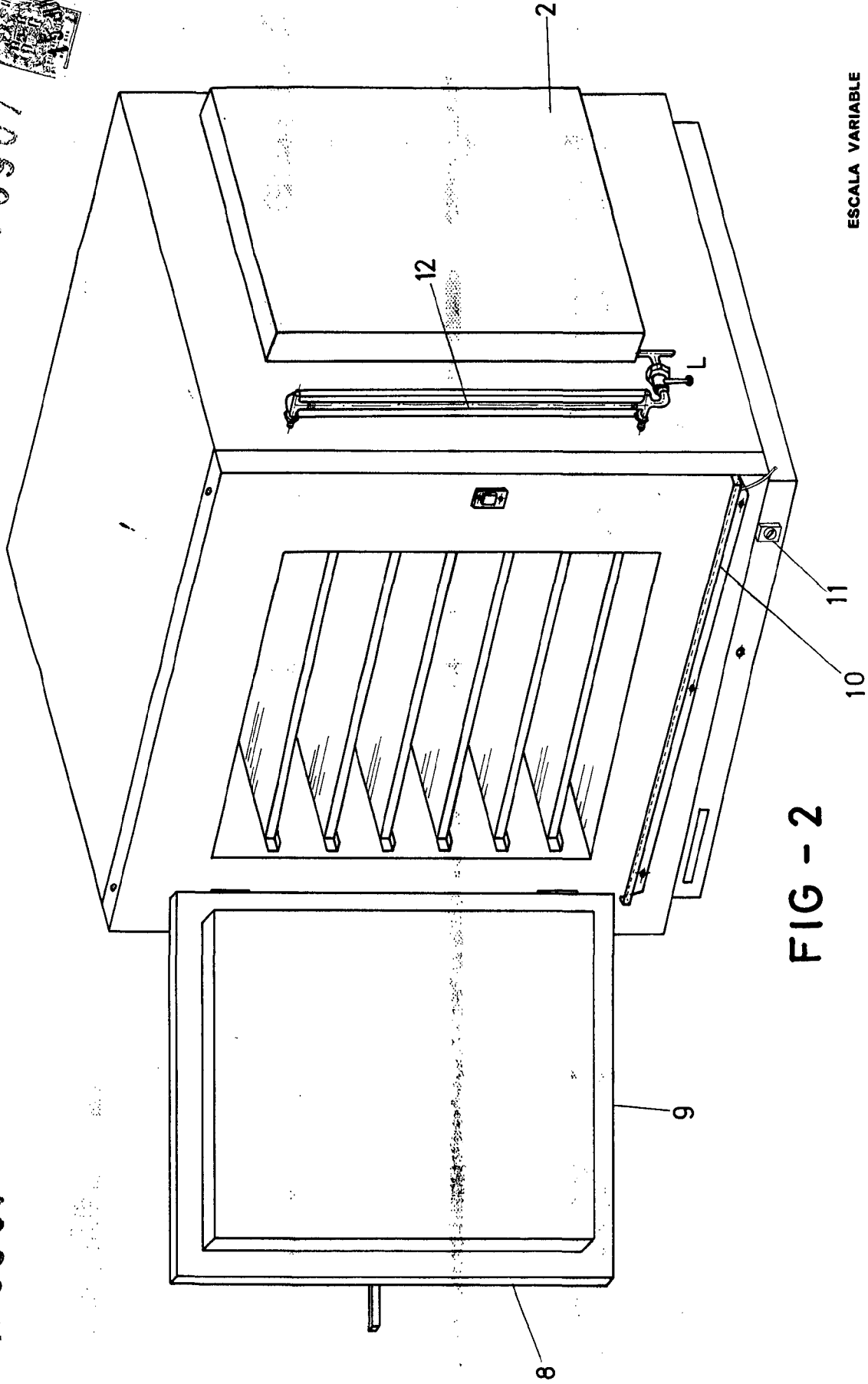


FIG - 2

ESCALA VARIABLE
Madrid, 16 de Julio de 1971
BERNARDO UNGRIA
P. P.

170997

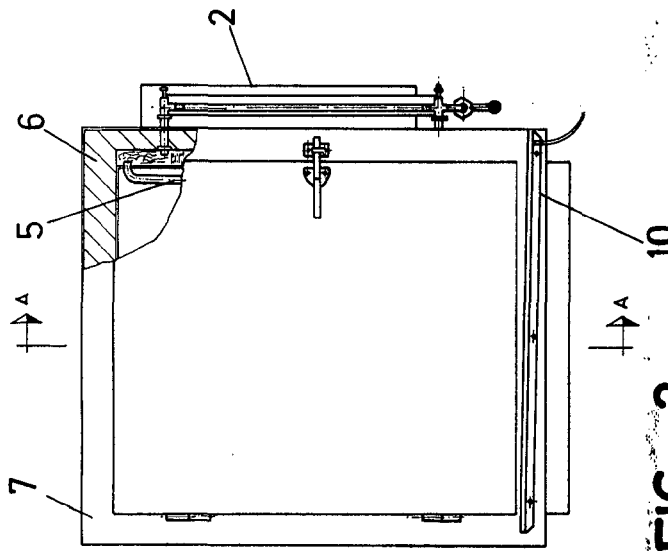


FIG - 3

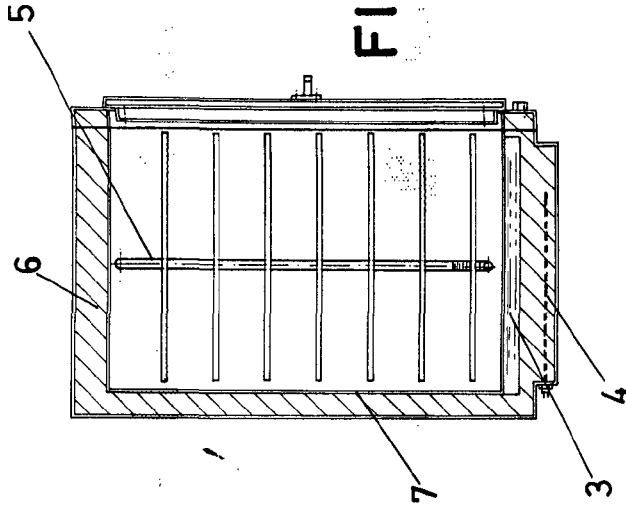


FIG - 4

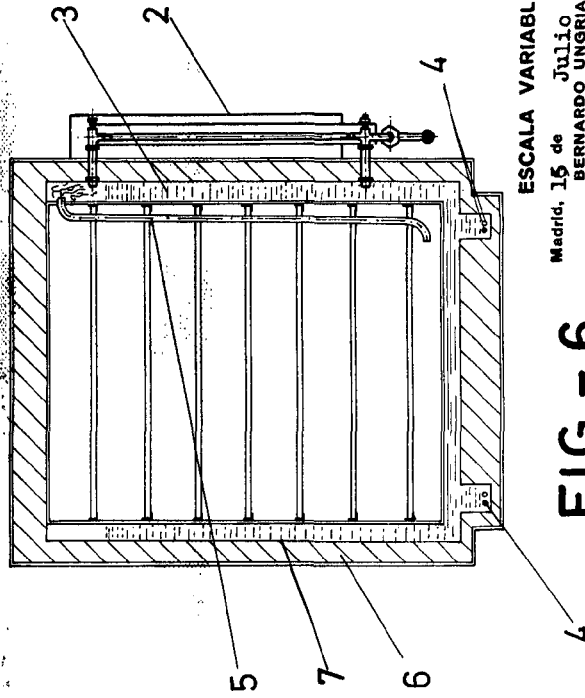


FIG - 6

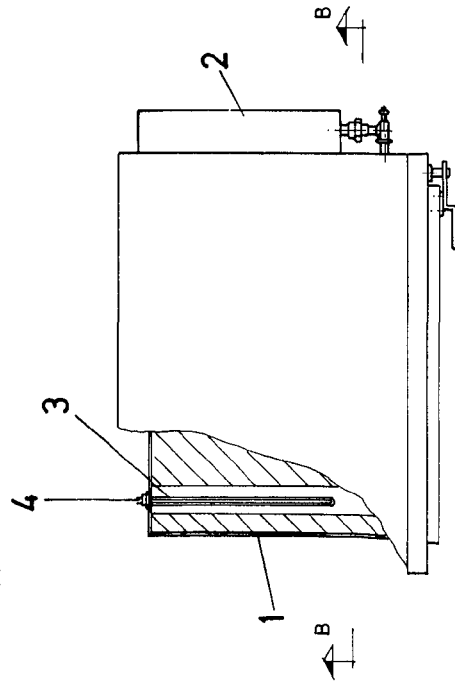


FIG - 5

ESCALA VARIABLE
 Madrid, 15 de Julio de 1971
 BERNARDO UNGRIA
 P. P.