

173762



29 OCT. 1971

SECC. ...
CLASIFICACION
CLASE A 47 B 02
SUBCLASE J C

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. JUAN RAMON DEL POZO LIANO

RESIDENCIA: Aguayos, nave B - bloque B.- SANTANDER

ENUNCIADO: "PICADOR DE ALIMENTOS PERFECCIONADO".

Prioridad: Patente n.º del

173762



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, a-
paratos, 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 descubrimien-
tos 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 1.935).

173762



1 Esta solicitud se concreta a un picador de ali-
mentos perfeccionado, que es especialmente aplicable a usos
domésticos. El dispositivo en cuestión está indicado sobre
todo para picar productos tales como ajos, cebollas, pere-
5 jil, etc., etc., que tradicionalmente vienen cortándose,
por ejemplo mediante cuchillo en multitud de pequeñas par-
tículas, o bien machacándose en un mortero convencional en
el que se le somete a aplastamiento por efectos del corres-
pondiente utensilio. No obstante, también puede utilizarse
10 para producir el corte de por ejemplo, patatas, tubérculos
de cualquier clase, etc., etc., todo ello en dependencia de
la altura que presenten las cuchillas cortadoras que incor-
pora el picador en cuestión.

15 Fundamentalmente el objeto de la invención se
constituye a partir de un recipiente de forma preferente-
mente cilíndrica, abierto por una de sus bases, que actua-
rá como contenedor para el producto a picar, el cual será
alcanzado por una serie de cuchillas dispuestas parelas y
equidistantes entre sí en la base de lo que pudiéramos lla-
20 mar un pisón, que es de forma generalmente rectangular pero
con la particularidad de que sus caras menores son convexas
en correspondencia con el radio interno del recipiente que
sirve de contenedor al producto a picar.

25 De otro lado, se ha previsto la posibilidad de
que el mango de accionamiento del pisón, a través del cual
el ama de casa agarra al dispositivo, esté facultado de des-
plazamiento axial respecto a la parte activa del propio pi-
cador; tal efecto se consigue porque el mango en cuestión
presentará un taladro axial ciego en el que existirá un mue-
30 lle de expansión, comprendido precisamente entre el fondo

173762



1 de tal orificio del mango y la parte superior de una protuberancia que emerge del propio pisón, de modo que puede introducirse en el propio mango, al tiempo que cuando deja de ejercerse presión es obligada, tal porción del pisón, a salir al exterior por efecto de la expansión del indicado muelle. Con tal disposición se obtiene un efecto de amortiguamiento que impide que el producto a picar se machaque por efecto de la presión ejercida manualmente, en lugar de picarse mediante las cuchillas que es lo que se pretende. Con objeto de que la esencia de la invención quede fielmente reflejada, se describe a continuación con ayuda del juego de planos adjunto en el que se muestra de un modo esquemático un ejemplo preferente de realización práctica.

5
10
15 lo siguiente:

Fig. 1ª, vista en alzado seccionado del dispositivo que se propone dispuesto en el interior del recipiente en combinación con el cual ha de actuar.

20 Fig. 2ª, vista en planta del propio conjunto formado por el recipiente y el picador propiamente dicho.

25 Fig. 3ª, muestra, sobre todo en el detalle ampliado que se muestra comprendido en un círculo, la forma de realización preferente respecto a la dotación de medios que amortigüen el efecto de presión sobre el alimento que se trate de picar.

30 Como puede comprobarse por lo representado en las indicadas figuras, el picador que se propone se constituye a partir de un cuerpo hueco referenciado con 1, que presenta forma de un cilindro, en tanto que existe otra parte que ha de actuar en colaboración con tal recipiente, la cual se

173762



OCT. 1971

1 referencia con 2 y presenta forma de un prisma generalmente rectangular con sus caras menores abombadas, según arcos de circunferencia que coinciden aproximadamente con el radio interno del recipiente 1.

5 La naturaleza de ambas partes 1 y 2 puede ser, preferentemente de material plástico, con la particularidad de que en una de las bases del prisma de caras menores convexas 2, se dispondrán, por ejemplo fundidas, una serie de cuchillas que se referencian con 4, cuyo borde de cortes
10 puede ser liso, con dientes de sierra, etc., etc.. En oposición a las cuchillas 4, y en una parte centrada respecto a la superficie de la correspondiente base del prisma 2 existe un mango de accionamiento 3, por el cual se agarrará la especie de pisón así formado al objeto de incidir repetidas
15 veces sobre el cuerpo que se trate de cortar, por ejemplo, un ajo, una cebolla, etc., etc., naturalmente dispuesto en el fondo del recipiente 1.

20 Conviene señalar, que a medida que va incidiéndose sobre el alimento de que se trate, puede ir girándose la mano con la que se agarra al dispositivo cortador propiamente dicho, tal y como indican las flechas señaladas en la figura 2ª, de modo que se producirán cortes o incisiones en el producto alimenticio en todas las direcciones, al objeto de proporcionar un picado sumamente fino, capaz de ser utilizado en los fines culinarios a que se destine posteriormente el producto así tratado.

25 Obsérvese de otro lado, que se ha previsto la posibilidad de que el cortador propiamente dicho referenciado con 2, disponga en lugar del mango 3 simplemente constituido por una barra, de una proyección cilíndrica referencia-
30

BAD ORIGINAL

- 6 -

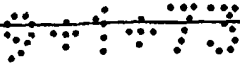
173762



1 da con 5, que en su superficie lateral dispondrá de un en-
trante a modo de chavetero referenciado con 8, en el que se-
rá capaz de alojarse el extremo de un tornillo o similar 9
que atraviesa la pared de un orificio ciego dispuesto en el
5 extremo de otro tipo de mango que se referencia generalmen-
te con 6. Naturalmente el diámetro de la proyección 5 pro-
veniente del cortador 2, será tal que permita alojarse con
cierta holgura en el citado orificio ciego existente en uno
de los extremos del mango 6. Obsérvese que precisamente en-
10 tre la parte superior de la proyección 5 y el fondo del ci-
tado orificio ciego del mango 6, se dispone un muelle 7 que
trabaja a expansión.

Se comprende observando el detalle ampliado de
la figura 3ª, que cuando se produzcan los efectos de golpe
15 o presión en el mango 6, destinados a que el cortador 2 ac-
tue, o por mejor decir, las cuchillas del mismo, habrá una ab-
sorción del esfuerzo por medio del muelle 7, que se trasmi-
tirá en un amortiguamiento del golpeteo sobre el producto
alimenticio a cortar, evitando así el machaqueo del mismo.
20 Naturalmente cada golpe producido en sentido axial o esfuer-
zo, en el mango 6, tendrá una respuesta en sentido inverso
precisamente por la existencia del muelle 7, que permite
efectuar la labor de picado de un modo sumamente limpio, sin
que se triture en exceso por efectos del repetido machaqueo
25 el producto que se está tratando.

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
como las ventajas que de su realización industrial han de
30 derivarse.



173762



29 OCT. 1974

1

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

5

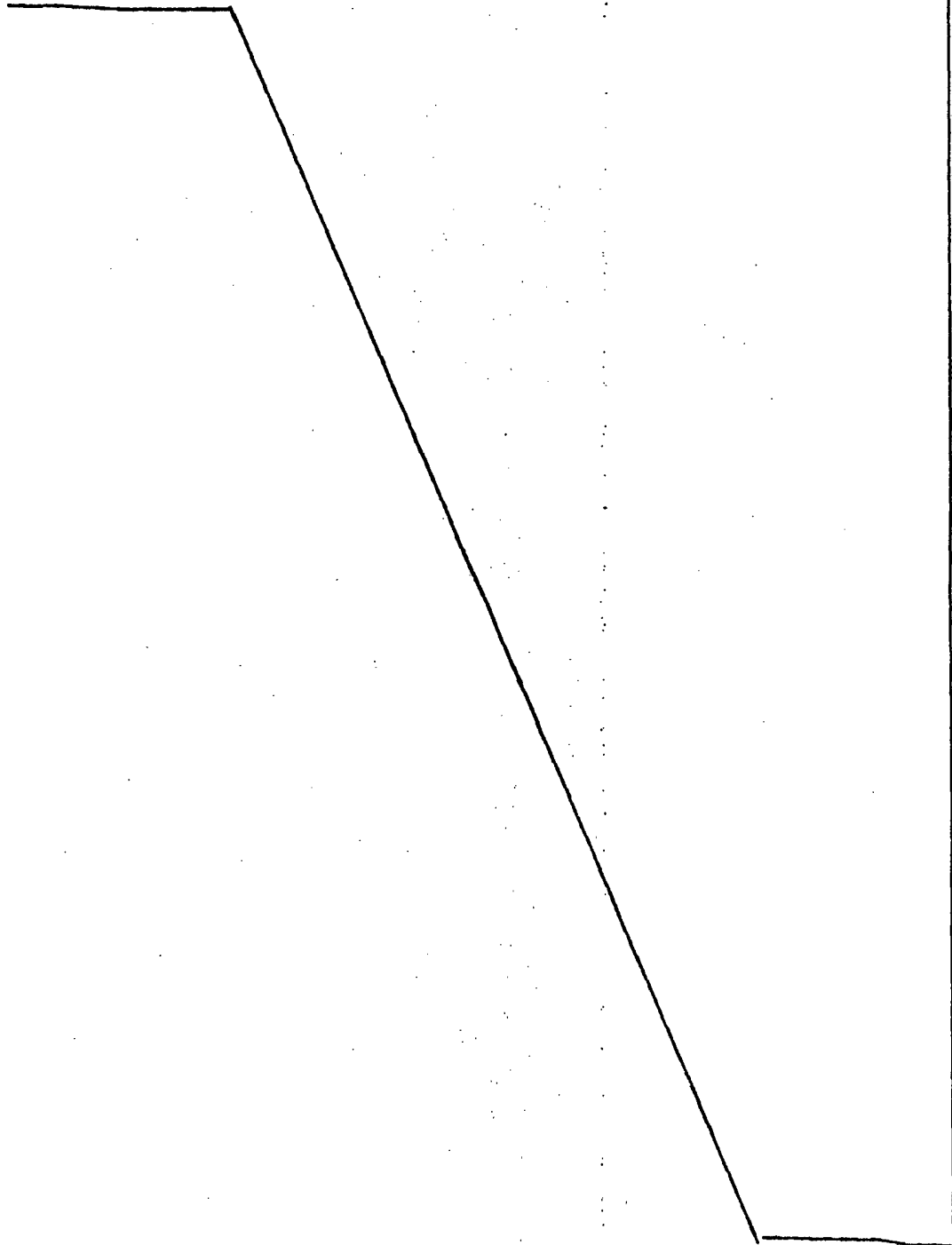
10

15

20

25

30



173762



29 OCT 1971

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 descrip-
ción 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,
10 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
pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, pre-
15 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-
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:



173762

1 1.- PICADOR DE ALIMENTOS PERFECCIONADO, que consti-
tuyéndose preferentemente en material plástico, esencial-
mente se caracteriza porque se compone mediante la combina-
ción de dos cuerpos de los cuales uno es un recipiente de
5 forma cilíndrica abierto por una de sus bases, en tanto que
el otro es una especie de pisón de forma rectangular con
sus caras menores arqueadas según radios en coincidencia con
el que presenta la zona interna del recipiente, en cuyo pi-
són se ha dispuesto por la base inferior del mismo una se-
rie de cuchillas cortadoras con preferencia paralelamente
10 dispuestas en sentido longitudinal embebidas en el propio
material formativo del pisón.

 2.- PICADOR DE ALIMENTOS PERFECCIONADO, según
reivindicación 1, y porque el mango de accionamiento del
15 pisón se constituye mediante un vástago preferentemente ci-
líndrico que presenta por una de sus bases un orificio axial
ciego dispuesto para recibir el acoplamiento telescópico
de una proyección de forma semejante emergente normalmente
de la base superior del pisón, con intermedio de un muelle
20 de expansión y con la particularidad de que la pared del ci-
tado orificio del mango es atravesada por un tornillo cuyo
correspondiente extremo puede jugar en una especie de cha-
vetero previsto en la superficie lateral de la indicada pro-
yección del pisón, en sentido de la generatriz de la misma.
25

 3.- Se reivindica por último, como objeto sobre
el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita:
"PICADOR DE ALIMENTOS PERFECCIONADO".

30

9473

- 10 -

173762



1971

1

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

5

Madrid, 29 de Octubre 1.971

BERNARDO UNGRIA

p.p.

10

15

20

25

30

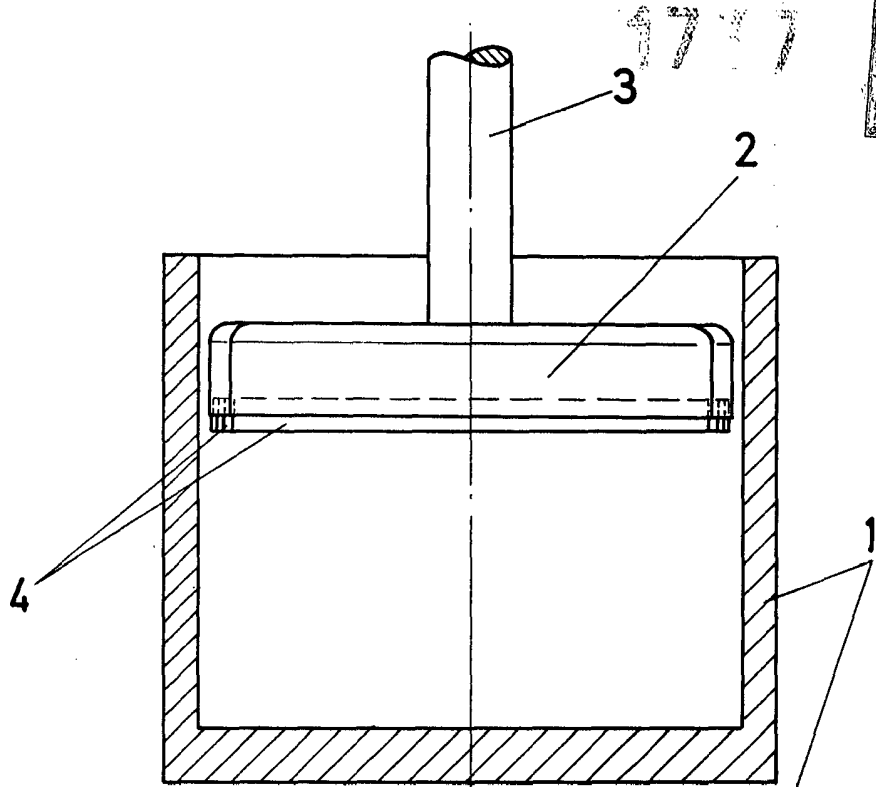


FIG-1

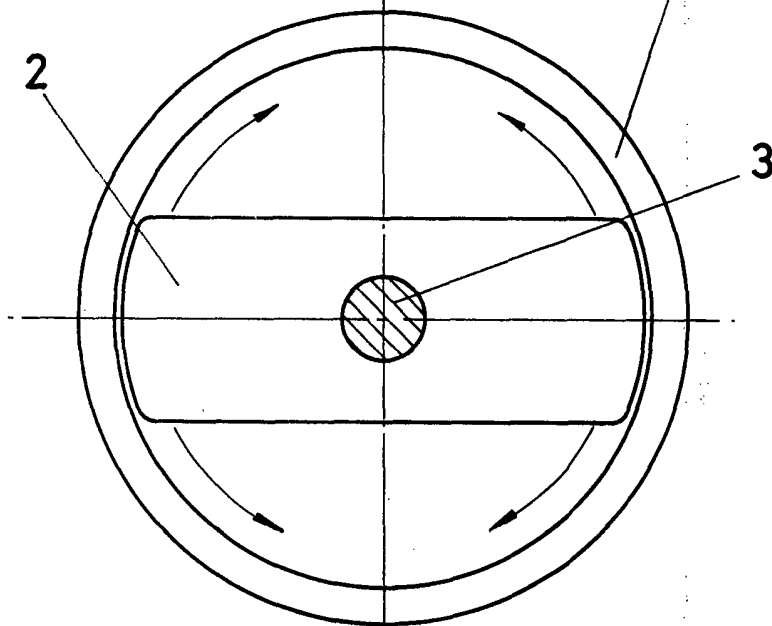


FIG-2

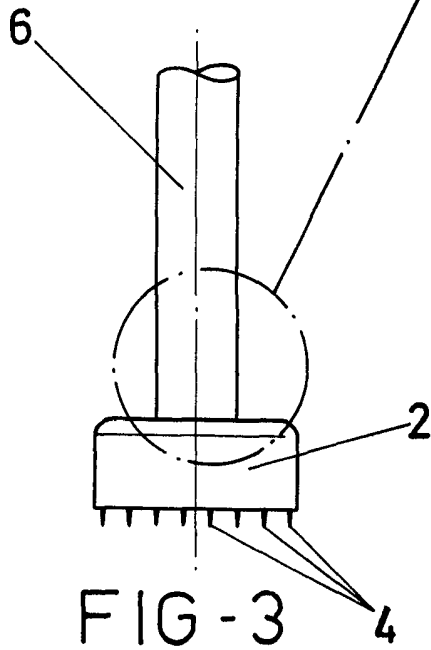
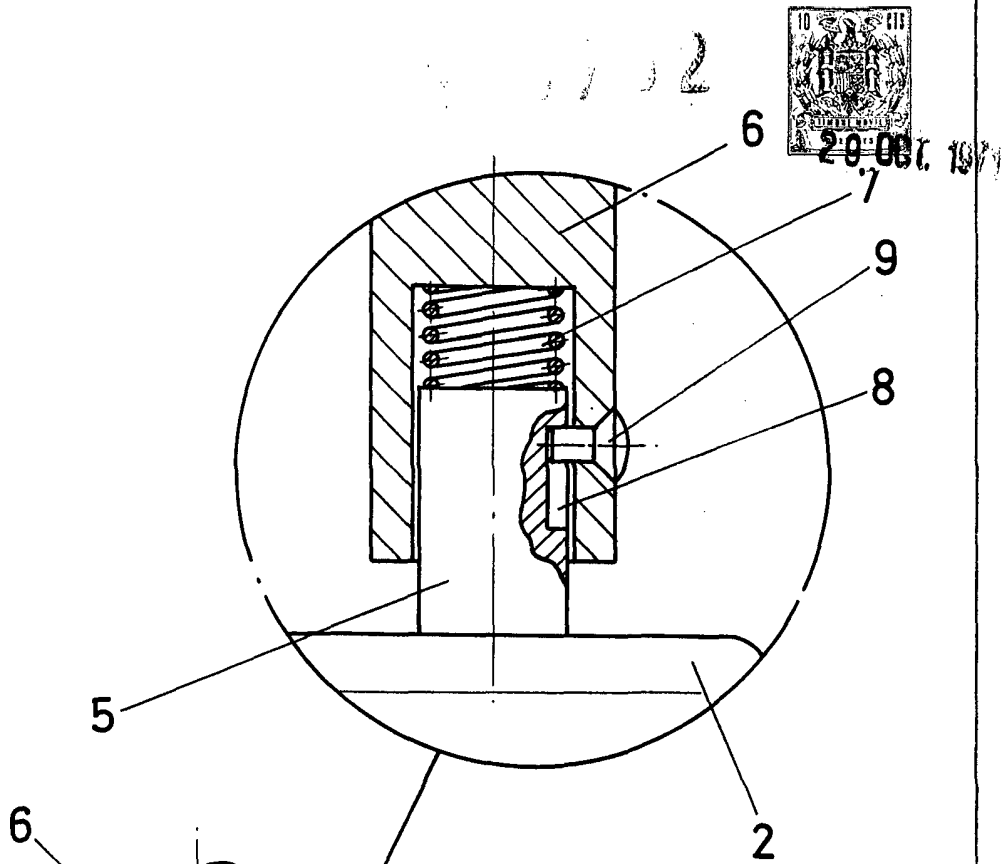
ESCALA VARIABLE

Madrid, 29 de Octubre de 1971

BERNARDO UNGRIA

p. p.





ESCALA VARIABLE

Madrid, 29 de Octubre de 1971

BERNARDO UNGRIA

P. P.