

174005

F 8



SECCION	
CLASIFICACION	A23
SUBSECCION	N

174005

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: DECCO IBERICA, S.A.

RESIDENCIA: Poligono Industrial Ciudad Mudeco

parcela nº 6 extensión 459, Ca Madrid-Valencia

Km. 342 CUART DE POBLET (Valencia)

ENUNCIADO: "LIMPIADORA Y ABRILLANTADORA DE FRUTA"

Prioridad: Patente n.º del



174005

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, 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).

174005 8



BAD ORIGINAL

1

Entre la gran cantidad de máquinas que en la actualidad se emplean en la manipulación de frutos, destacan aquéllas destinadas al lavado y abrillantado de su superficie con vistas a su perfecta presentación en el mercado consumidor. Las máquinas de este tipo empleadas hoy en día constan, por lo general, de una estructura sobre la que se han instalado un tren de rodillos giratorios dotados de superficies adecuadas para limpiar mediante roce del propio fruto, en combinación con la acción del agua con que previamente se ha humedecido el producto a limpiar.

5

10

Si bien estas máquinas conocidas actualmente desarrollan un trabajo aprovechable, no es menos cierto que incurren en una serie de deficiencias que hacen que el producto que se está manipulando requiera una vigilancia constante, ya que de otro modo gran cantidad del mismo sale de la máquina con defectos de limpieza. El principal motivo de esta anomalía recae fundamentalmente en que el giro de los distintos rodillos que integran el tren de limpieza se efectúa a una misma velocidad, con lo cual el fruto sigue el mismo desplazamiento y volteo durante todo su recorrido por encima del tren limpiador, salvo en aquellos casos en que el fruto presenta grandes imperfecciones en su piel que al contacto con la superficie de los rodillos la hacen voltear en sentidos diversos obligado por las propias imperfecciones.

15

20

25

El sistema para humedecer los frutos empleados hasta ahora es, generalmente, un embalse de agua sobre el que se deja caer el fruto, siendo elevado posteriormente por máquinas especiales que los transportan al tren de rodillo. Este sistema se ve obligado a emplear agua fría por-

30

CAD ORIGINAL

174005



1 que el fruto no puede estar constantemente en contacto con
agua a temperatura ya que su piel se dañaría. Por otra parte,
aunque se calentara el agua contenida en el embalse, el
fruto perdería la temperatura en el momento de salir de él,
5 anulándose toda su eficacia en la función de limpieza cuando
llegara a la acción de los rodillos friccionadores.

Para paliar todos estos inconvenientes que presenta este tipo de máquinas empleado en la actualidad, el solicitante ha pensado en el objeto de la invención por la cual
10 se solicita el presente privilegio de Modelo de Utilidad, haciéndose constar que la idea que vamos a describir es proporcionar al mercado y al público en general una máquina -
limpiadora y abrillantadora de fruta, caracterizada esencialmente porque el tren friccionador de la fruta comprende rodillos
15 alternativamente dotados de distintas velocidades - en el mismo sentido de giro, con lo cual el volteo de la -
fruta se produce mas frecuentemente; y porque además comprende de un depósito de agua dotado de un medio calefactor regulable que permite dar la temperatura conveniente en cada caso,
20 según la fruta a tratar, al líquido que posteriormente es lanzado por equipos de duchas sobre la fruta, siendo recuperado este líquido a través de un colector independiente del colector general del agua de la red, pasando el líquido en su recorrido hacia dicho depósito por filtros depuradores -
25 recambiables, antes de ser impulsado por una bomba aspirante para de nuevo iniciar el circuito.

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

BAD ORIGINAL

- 5 -
174005



1 La figura 1ª nos muestra una vista esquemática en
perfil seccionado longitudinalmente de la máquina limpiado-
ra y abrillantadora de fruta. En ella podemos apreciar el -
tren friccionador compuesto por rodillos alternativamente -
5 dotados de distinta velocidad en el mismo sentido de giro -
-1- y -2-. También es apreciable el depósito de agua -3- do-
tado del medio calefactor -4- para el líquido lanzado por -
las duchas -5-, el cual líquido pasa al colector -6- indepen-
diente del colector del agua de la red -7- a través de fil-
10 tros depuradores -8-, para posteriormente ser impulsado por
la bomba aspirante -9- por los conductor -10- hacia las du-
chas -5-.

En esta misma figura es apreciable con perfecta -
claridad como por encima de las duchas -5- se encuentra una
15 carcasa protectora -11- y como hay dispuesto una cortina pro-
tectora -12-, para independizar las duchas -5- de las otras
duchas -13- que reciben el agua directamente de la red -14-.
Apreciemos también que este sector provisto de las duchas -
-13- se encuentra independizado a través de la cortina -15-
20 del sector donde se aplica la cera -16- en el existe un de-
pósito -17- y unos medios aplicadores de la cera -18-. Por
debajo de los rodillos comprendidos en el sector de duchas
frias -13- existen tangencialmente dispuestos unos rodillos
escurridores -19-, mientras que en el colector general -7-
25 también se ha instalado un filtro -20- junto a su desagüe
-21-.

En la figura 2ª se ha representado una vista par-
cial en planta de la máquina en cuestión. Es observable el
tren general de rodillos alternativamente dotados de distin-
30 ta velocidad en el mismo sentido de giro -1- y -2-, cuya -

174005



174005

1 distinta velocidad en este caso se obtiene a través de trans-
misiones distintas -22- y -23- movidas por los motores res-
pectivos -24- y -25-. Hay que tener presente que la alterna-
5 tividad de velocidad de los rodillos friccionadores -1- y -
-2-, según se ha representado en el dibujo adjunto, compren-
de toda la línea de rodillos de la máquina, pero pudiera -
existir en un solo sector de rodillos, por ejemplo el sector
que comprende las duchas de líquido caliente -5-.

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

El fruto es volcado sobre los rodillos alternati-
vamente dotados de distinta velocidad -1- y -2-, pasando -
por debajo de las duchas alimentadas de líquido -5- combina-
15 do con materias apropiadas y dotado de temperatura uniforme
gracias al medio calefactor -4- contenido en el depósito -3-.
En este sector de máquina queda establecido un circuito ce-
rrado a base de la bomba aspirante -9- que eleva hacia las
duchas -5- el líquido contenido en -3- para que de nuevo el
20 líquido vuelva al depósito -3- a través de los rodillos -1-
y -2-.

Cuando el fruto pasa al sector de las duchas -13-
alimentadas de la red -14- es limpiado con agua fría, siendo
secado a continuación por el tren de rodillos sometido al
25 escurrido de los rodillos -19-; seco el fruto pasa al sector
de encerado -16- donde es abrillantado y queda totalmente -
listo para su lanzamiento en el mercado.

No se considera necesario hacer más extensa esta
descripción para que cualquier persona perita en la materia
30 comprenda perfectamente la idea que se desea patentar, así

BAD ORIGINAL

- 7 -

174005



1 como las ventajas que de su realización industrial han de -
derivarse, y que brevemente aludidas en sus puntos más seña-
lados son las siguientes:

5 1ª.- Sencillez de fabricación, por cuanto que los
elementos mecánicos de la máquina limpiadora y abrillantado-
ra de fruta se elaboran a través de un proceso simplificado
en cuanto a fases operativas, que es determinante de costos
muy asequibles en general.

10 2ª.- Facilidad de montaje, gracias a la organiza-
ción mecánica de la máquina limpiadora y abrillantadora de
fruta, que permite un acoplamiento rápido entre piezas, -
practicable por mano de obra no especializada, lo que se -
traduce en ahorros importantes de tiempo y energía, y

15 3ª.- Novedad funcional determinado por la distin-
ta velocidad con que alternativamente estan dotados los ro-
dillos limpiadores de todo o parte del tren, con lo cual se
consigue aplicar al fruto volteos en todos los sentidos ade-
más de aumentar el indice de fricción de los propios rodi-
llos, y porque el hecho de haber independizado el colector
20 de agua de la red respecto del colector del líquido a tem-
peratura, permite el establecer un circuito cerrado para -
la aplicación de productos químicos apropiados en la fruta
sin necesidad de empleo de otra máquina especial para esta
actividad, por lo que es evidente que el Modelo solicitado
25 adquiere una utilidad practica singular por el beneficio o
efecto nuevo que aporta a la función a que se destina.

30 Por todo ello y para evitar posibles imitaciones,
se presenta esta solicitud, pidiendo la explotación exclu-
siva de la idea descrita, de acuerdo con las consideracio-
nes y puntos que se desean reivindicar, que se concretan en

24273

- 8 -

174005



1

las páginas siguientes .

5

10

15

20

25

30

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

174005



1
5
10
15
20
25
30

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 en los principios fundamentales de la idea, que son en esencia los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción 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, proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así el criterio del legislador en el sentido de que patentada 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, presentarla como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la protección 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, 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 redacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el último párrafo del apartado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

BAD ORIGINAL



174005

1

1ª.- LIMPIADORA Y ABRILLANTADORA DE FRU

5

10

15

TA, caracterizada esencialmente porque el tren friccionador de la fruta comprende rodillos alternativamente dotados de distintas velocidades en el mismo sentido de giro, con lo cual el volteo de la fruta se produce mas frecuentemente; y porque además comprende un depósito de agua dotado de un medio calefactor regulable que permite dar la temperatura conveniente en cada caso, según la fruta a tratar, al líquido que posteriormente es lanzado por equipos de duchas sobre la fruta, siendo recuperado este líquido a través de un colector independiente del colector general del agua de la red, pasando el líquido en su recorrido hacia dicho depósito por filtros depuradores recambiables, antes de ser impulsado por una bomba aspirante para de nuevo iniciar el circuito.

20

2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita LIMPIADORA Y ABRILLANTADORA DE FRUTA.

25

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

30

Madrid, 8 de Noviembre de 1.971

BERNARDO UNGRIA
P.P.

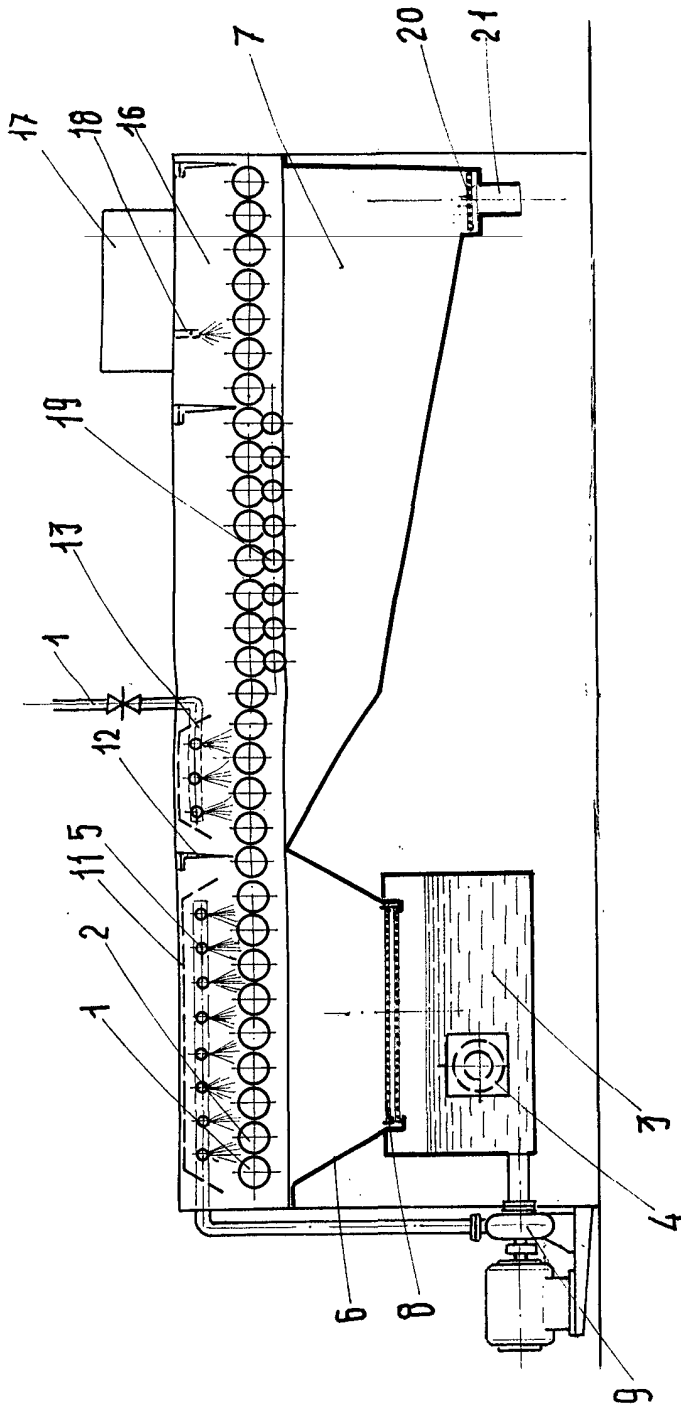


fig. 1.º

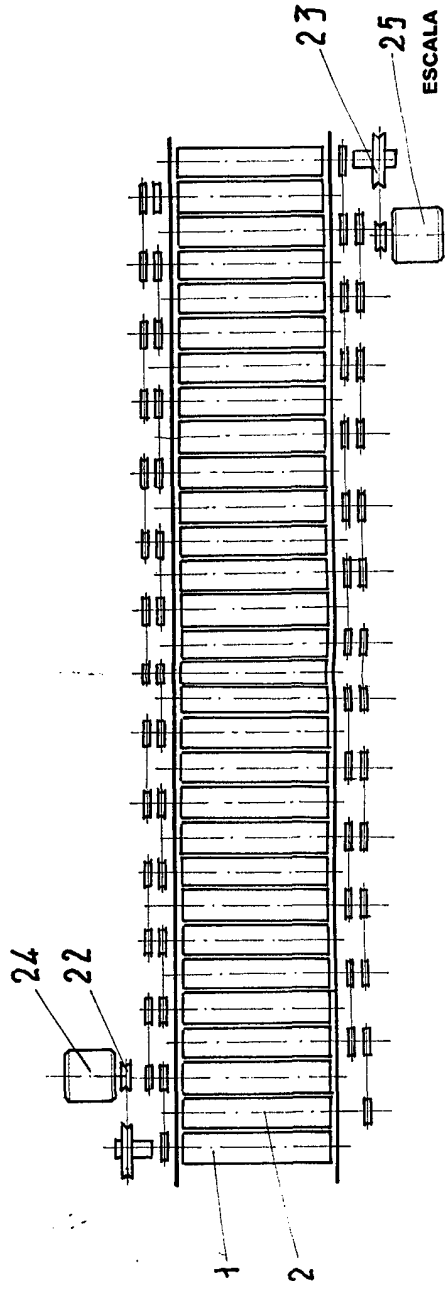


fig. 2.º

ESCALA VARIABLE
 de Novior.
 de 197
 Madrid, E. de Novior.
 BERNARDO UNGRIA
 P. P.