

177316

177316

17 FEB 1950



REGISTRO DE PATENTES
CLASIFICACION
CLAS. A47 A47
SUBC. G J

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: BRA, S.A.

RESIDENCIA: Crtra. Calafell Km 9,3 SAN B AUDILIO
DE LLOBREGAT(Barcelona)

ENUNCIADO: "RECIPIENTE PARA MESA Y COCINA PERFECCIONADO"

Prioridad: Patente n.º del

PT/jv.

1773 16

17 FEB



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).

17 FEB. 1942

177316



1 El acero inoxidable, por sus virtudes de inalterabi-
lidad, su fácil limpieza y su aspecto, es cada vez más uti-
lizado en la construcción de recipientes para mesa y cocina.
Ahora bien, las realizaciones para uso doméstico, como son
5 las baterías de cocina, son caras, y, por tanto, se integran
en un mercado fuera del alcance de un gran sector de consumo.

Como el material base, es decir, el acero inoxidable,
es caro de adquisición, el único modo de abaratar el produc-
to, además de la producción en grandes series, consiste en -
10 simplificar la fabricación y reducir costos directos.

El cuerpo del recipiente ha sido simplificado al má-
ximo, de modo que su fabricación se resuelve con un mínimo -
de mano de obra, y, por tanto, con un costo afinado.

Ahora bien, aparte del cuerpo, el recipiente está in-
15 tegrado por la tapa y las asas, o el mando, según el tipo -
de recipiente que se refiera.

La tapa, al igual que el cuerpo, se obtiene con la -
máxima facilidad, siendo asimismo su fabricación barata, pe-
ro las asas o el mango requieren operaciones complementarias
20 a la fabricación, que aunque fáciles, son más lentas por pre-
cisar mano de obra, encareciendo el producto.

Hasta ahora, los mangos y las asas son postizas al -
cuerpo y se fijan a él por medio de elementos de acoplamiento.
Estos medios, además de complicar y encarecer la fabri-
25 cación, absorben un tiempo de montaje que es caro y repercu-
te desfavorablemente en el producto final.

A primera vista, parece que estos gravámenes extras
podrían eliminarse construyendo las asas y/o los mangos del
mismo material que el cuerpo, uniéndoles a él por soldadura,
30 con lo cual la fabricación del recipiente se simplificaría

17 FEB. 1973



1773 16

1 y éste sería beneficiado, con unos costos de fabricación me-
nos onerosos que repercutirían en un precio de venta más -
afinado, de modo que el sector de consumo en el que hasta -
ahora no incide este producto, se vería, sino totalmente,
5 ampliamente reducido, pero ello no es aconsejable en princi-
pio, ya que existe el inconveniente de que al ser cuerpo y
asas o empuñadura de un mismo material, el calor del cuerpo
del recipiente, cuando éste está en uso, pasaría en gran ma-
nera a las asas o el mango, dificultando el manejo del con-
10 junto.

Un recipiente para mesa y cocina realizado en acero
inoxidable con las asas constituidas del mismo material y u-
nidas al cuerpo mediante soldadura, sólo ganará mercado si
su precio compensa sobradamente su peor aspecto de acabado -
15 con respecto a los recipientes convencionales.

El único problema para ello estriba en que siendo el
asa de acero inoxidable, monopieza y fácil de obtener, ésta,
una vez unida al cuerpo del recipiente, permita su manejo -
en cualquier eventualidad sin que el usuario se quemé.

20 El solicitante, conociendo el problema, ha llevado a
cabo diversas pruebas que han dado como resultado una solu-
ción eficaz y barata que permite construir recipientes para
cocina, de gran calidad y reducido precio.

25 La solución consiste en que las asas o el mango, rea-
lizados de una sola pieza, respectivamente, presenten entre
la zona de acoplamiento al cuerpo y la zona destinada a em-
puñadura, una o varias reducciones de sección destinadas a -
dificultar la transmisión de calor del recipiente al mango
y/o a las asas. Este obstáculo está en orden al bajo coefi-
30 ciente de transmisión del calor del acero inoxidable, de mo-

17 FEB. 1917



177316

1 do que no siendo este calor producido en el mango por medios
directos, sino por transmisión indirecta del calor, ya que
éste pasa del fuego al recipiente, de donde es absorbido por
5 el contenido del mismo, de modo que la parte restante de ca-
lor que escapa hacia el mango o las asas ve dificultada su
transmisión por las reducciones bruscas de sección, situadas
previamente a la empuñadura.

Experimentalmente, se ha comprobado que estas reduc-
ciones de sección eliminan fácilmente gran parte de transmi-
10 sión de calor y mantienen una diferencia térmica entre el na-
cimiento del mango o el asa y la empuñadura, suficiente para
que el recipiente pueda ser manejado sin temor a quemaduras.

Con objeto de ilustrar cuanto hemos expuesto, en la
hoja de dibujos que se acompaña, se han representado dos cues-
15 pos de recipiente en perspectiva, a cuyo alrededor y en pro-
yección de montaje, aparecen distintas asas o empuñaduras,-
ejemplos entre los muchos realizables, a las que se han prac-
ticado- las reducciones de sección encaminadas a mantener el
desnivel térmico entre el nacimiento del asa o mango y su -
20 empuñadura.

Referidos a estos dibujos, señalamos: -1- cuerpo del
recipiente; -2- asas; -3- mangos; -4- reducciones de sección
y -5- zonas de empuñadura.

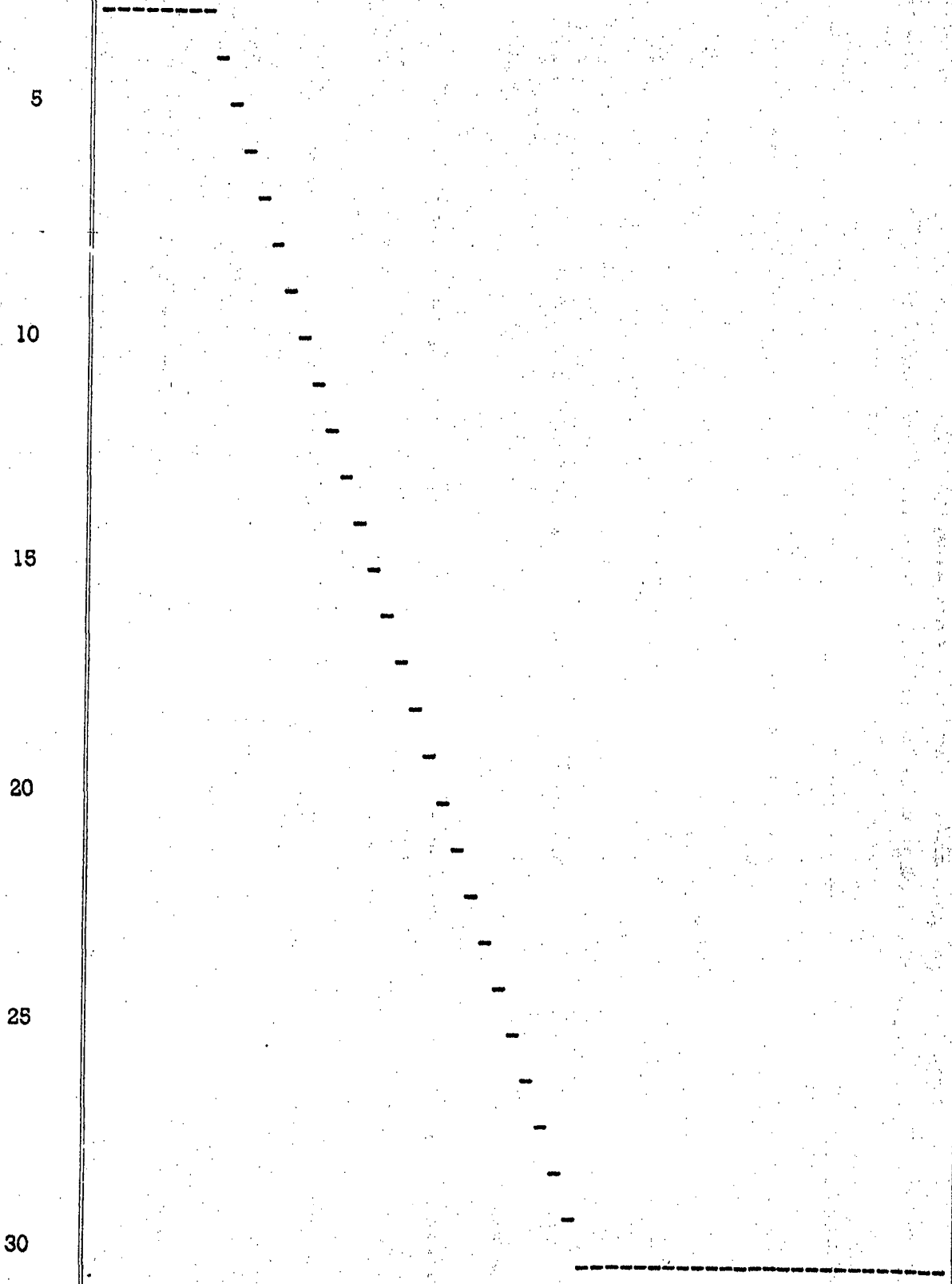
Las reducciones de sección pueden conseguirse de dis-
25 tintas maneras, y la forma de las asas o el mango variará -
de acuerdo con los diseños de los recipiente, sin que ello
presuponga alteración de la esencia del privilegio cuyo re-
gistro se solicita.

En todos los casos, el asa o el mango serán monopie-
30 zas y la unión de ellos con el cuerpo del recipiente se -

177316



1 efectuará del modo más barato a fin de afinar al máximo el costo total del recipiente.



177316



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:

17 FEB 1972



177316

1

1ª.-"RECIPIENTE PARA MESA Y COCINA, PERFECCIONADO",-
caracterizado esencialmente porque siendo recipiente y asie-
dero del mismo material, ventajosamente de acero inoxidable,
se establece entre el nacimiento del mango o las asas y la
5 zona destinada a empuñadura, una o varias reducciones de sec-
ción, que, con pérdida de material y de manera brusca, cons-
tituyen tramos de estrangulamiento a la transmisión de calor
establecida entre dichas zonas cuando el recipiente por su
base es atacado por una fuente de calor.

10

2ª.-Se reivindica por último como objeto sobre el que
ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "RECI-
PIENTE PARA MESA Y COCINA PERFECCIONADO".

15

Todo tal y como queda reivindicado en la presente memo-
ria descriptiva que consta de ocho páginas mecanografiadas
y dibujos adjuntos.

Madrid, 17 de febrero 1.972

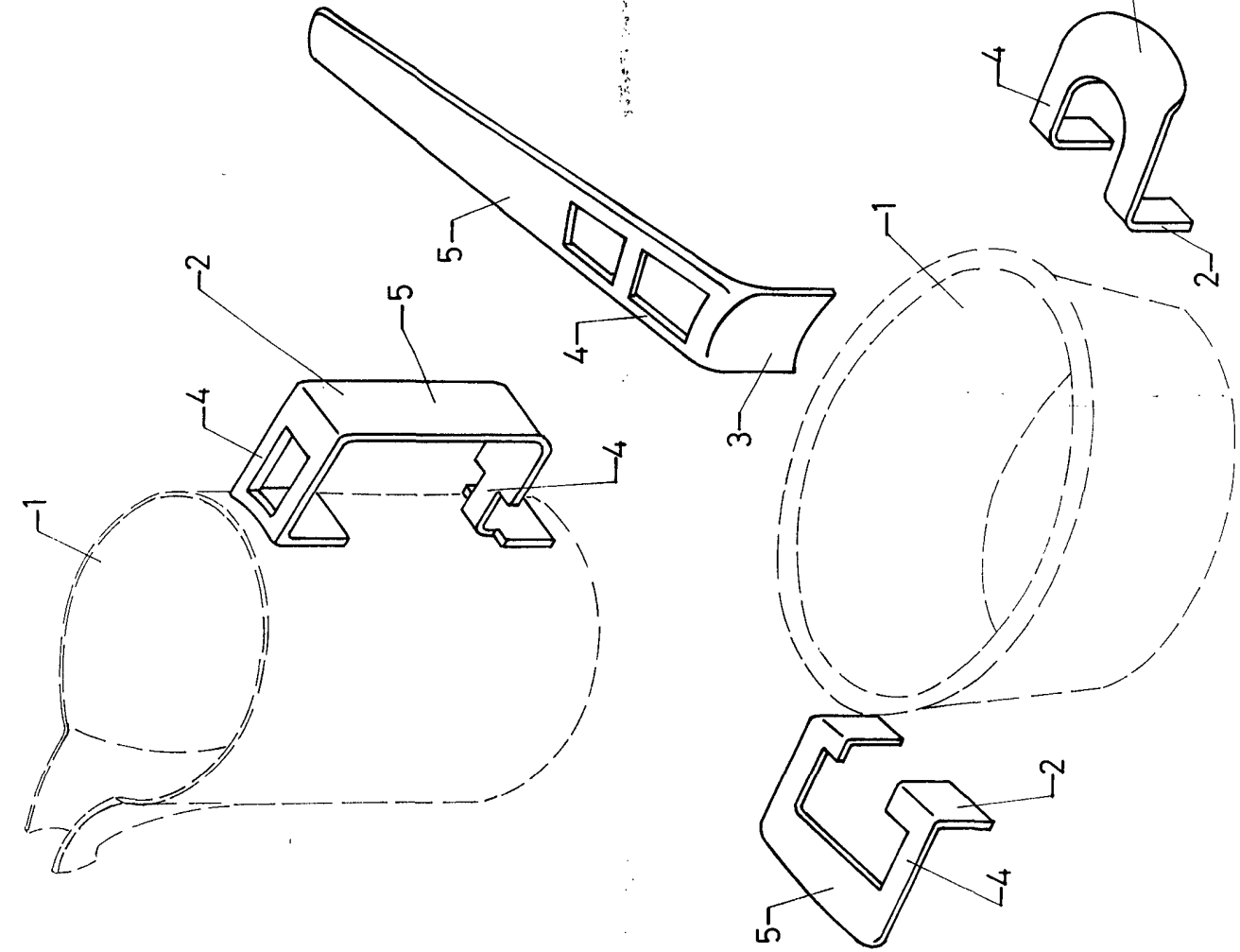
BERNARDO UNGRIA

D.P.

20

25

30



ESCALA VARIABLE
Madrid, 17 de febrero de 1972
BERNARDO UNGRIA
P. P.

