

181087

181087



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

## MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. WILLIAM BANKS SHEPHERD

RESIDENCIA: C/ Basílica, 17 - 5º C MADRID 20

ENUNCIADO: "COCTELERA PERFECCIONADA"

Prioridad: Patente

n.º

del

AB/RJ.



181087<sup>2</sup> -

- 2 d.



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).



1                   Esta invención se refiere como su enunciado in  
dica a una coctelera perfeccionada. Fundamentalmente es-  
ta constituida mediante dos cuerpos huecos, que con prefe-  
rencia adoptarán una forma idéntica entre sí, de modo que  
5                   tales cuerpos se relacionan mediante otro cuerpo tambien  
hueco pero sensiblemente más estrecho que aquellos, de -  
modo que uno de los cuerpos huecos sera fijo al cuerpo de  
interconexión, en tanto que el otro sera desmontable, aco-  
plándose a dicho cuerpo de interconexión por ejemplo median  
10                   te rosca.

                  La coctelera según la invención esta dispuesta  
de modo que el cuerpo desmontable sea contenedor de cubi-  
tos de hielo, y en su correspondiente embocadura dispone  
de una especie de cazoleta a modo de dedal que esta dota-  
15                   da de multitud de taladros, de modo que convenientemente  
acopladas las diversas partes que forman el conjunto de -  
la coctelera, al agitar la misma los licores mezclados en  
el cuerpo fijo, al que se habran introducido por la emboca-  
dura del cuerpo de conexión, podrán pasar al interior de  
20                   la parte que contiene los trozos de hielo precisamente a  
través de la especie de colador que forma dicha cazoleta  
desmontable o desacoplable respecto al cuerpo contenedor  
de dichos trocitos de hielo.

                  La forma concreta que ha de adoptar esta coctele-  
25                   ra, es decir su aspecto específico puede ser variable aun-  
que siempre manteniendo la constante de que sean dos cuer-  
pos huecos, uno de los cuales sera fijo a otro de interco-  
nexión, mientras que el restante podrá desacoplarse y será  
quien en cualquier caso haya de contener los trocitos de -  
30                   hielo mediante los que se enfrie la bebida a preparar. Más

181087

- 4 -



1 concretamente una coctelera según esta solicitud bien pu-  
diera adoptar la forma de dos balones de futbol unidos por  
un cuerpo de interconexión, sendas pelotas de tenis, y mul-  
titud de otras y variadas formas.

5 Con objeto de que la esencia del invento se com-  
prenda mejor se describe seguidamente con ayuda del juego  
de planos adjunto, en el cual se muestra lo siguiente:

Figura 1ª - Alzado de una coctelera según la in-  
vención parcialmente seccionada.

10 Figura 2ª - Muestra en un detalle ampliado la -  
zona que se enmarca con un círculo referenciado con A en -  
la figura 1ª.

Figura 3ª - Corresponde a una sección según la -  
línea de corte A-B de la figura 1ª.

15 Como puede comprobarse la coctelera que se propo-  
ne esta compuesta mediante una pareja de cuerpos que se in-  
dican con 1 y 2, que son huecos y dispuestos de tal modo  
que entre ellos ha de quedar otro cuerpo 3 que presenta una  
anchura considerablemente menor que la que ofrecen los cuer-  
20 pos principales 1 y 2. El cuerpo 2 será fijo a una de las  
bases de la especie de cilindro 3, en tanto que el otro cuer-  
po 1 es desmontable en virtud de que, tal y como se aprecia  
en la figura 2ª, comprende un corto cuello 12 rodeando a su  
embocadura que mediante por ejemplo hilos de rosca se mon-  
25 tará adecuadamente en un escalonamiento previsto a tal efec-  
to en la propia embocadura del cuerpo de interconexión 3.  
La necesaria hermeticidad que ha de conseguirse entre el -  
cuerpo 1 y 3 se obtiene mediante una junta suficientemente  
elástica 5 montada en un encaje o canal periférico y exter-  
30 no respecto al cuello 12 del cuerpo 1, cuya junta será ata



181087

1 cada por un nervio 4 previsto en la cara externa de la aleta en que se expande la embocadura del cuerpo de hueco de interconexión 3.

5 De la zona interna del cuello 12 emergen en posiciones diametrales unos apéndices que se indican con 10 y 11 en la figura 3ª, los cuales se comportarán, en combinación con la cazoleta 6, y más concretamente con unos vaciados que la misma incorpora también en posición diametral, 7 y 8, a modo de bayoneta, de tal forma que la cazoleta 6, 10 dotada de multitud de taladros y configurada a modo de dedal con un abocardamiento en su embocadura, se montará sobre la embocadura del cuerpo 1 cuando se hagan coincidir - los rebajos o vaciados 7 y 8 de dicha cazoleta 6 con los - apéndices 10 y 11 fijados en la superficie lateral interior del cuello 12 perteneciente al cuerpo 1. En tales con- 15 diciones la aleta que forma el abocardamiento de la cazoleta taladrada 6 quedará en un plano inferior respecto al de los pitones 10 y 11 pudiendo entonces girar dicha cazoleta 6 hasta hacer tope con uno de tales apéndices 10 y 11, otro 20 pivote 9 semejante a cualquiera de los anteriores, que forma parte de la cazoleta 6 y esta dispuesto, como se muestra en la figura 3ª, cerca de uno de los vaciados, concretamente 7.

25 De la estructura que se acaba de exponer se deduce claramente el funcionamiento de la invención que es como sigue:

30 Para utilizar la coctelera, se desacoplará el cuerpo desmontable 1 desenroscándolo de la embocadura del cuerpo de interconexión 3, de modo que por tal embocadura del cuerpo 3 se verterán hacia el cuerpo fijo 2 los liqui-

- 6 - 181087



1 dos que han de mezclarse al agitar la coctelera, pasando a  
continuación a desacoplar la cazoleta 6 del cuerpo 1 y en-  
tonces introducir porciones de hielo en dicho cuerpo hueco  
1, en el número que se considere necesario, para a continua-  
5 ción acoplar nuevamente la cazoleta 6 y entonces roscar el  
cuerpo 1, en cuyo interior ya se han dispuesto los trozos  
de hielo, en la embocadura del conducto de interconexión 3,  
apretando suficientemente el montaje para conseguir la ne-  
cesaria hermeticidad que proporciona el contacto del ner-  
vicio 4 con la junta 5. Al agitar entonces la coctelera se -  
10 provocará la penetración de los licores por los orificios  
de la cazoleta 6 entrando en contacto con el hielo deposi-  
tado en el cuerpo 1, de modo que al mismo tiempo que se -  
mezclan tales licores se enfriarán, y en el momento que se  
15 considere oportuno bastará disponer la coctelera apoyada por  
ejemplo sobre cualquier superficie, precisamente como se -  
muestra en la figura 1ª, es decir con el cuerpo 2 hacia aba-  
jo, desenroscando entonces el cuerpo 1 y quedando el dispo-  
sitivo listo para servir el coctel de que se trate.

20 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 -  
derivarse.

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

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 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

En resumen, el privilegio de explotación exclusi-  
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-  
30 guientes:

- 8 -  
131087-2



1  
5  
10  
15  
20  
25  
30

1.- COCTELERA PERFECCIONADA que esencialmente se caracteriza porque se constituye mediante dos cuerpos huecos 1 y 2 preferentemente iguales entre sí interconectados por un conducto 3 sensiblemente más estrecho, uno de cuyos cuerpos huecos 1 es desmontable y presenta en su embocadura de conexión medios para acoplar y fijar una azoleta 6 provista de multitud de taladros, todo ello dispuesto de tal manera que el cuerpo hueco desmontable 1 sea receptor de trozos de hielo, en tanto que el resto de la coctelera haga las veces de contenedor de líquidos, al menos parcialmente.

2.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "COCTELERA PERFECCIONADA".

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

Madrid, 2 de Junio de 1.972

BERNARDO JUNGRIA

P.P.

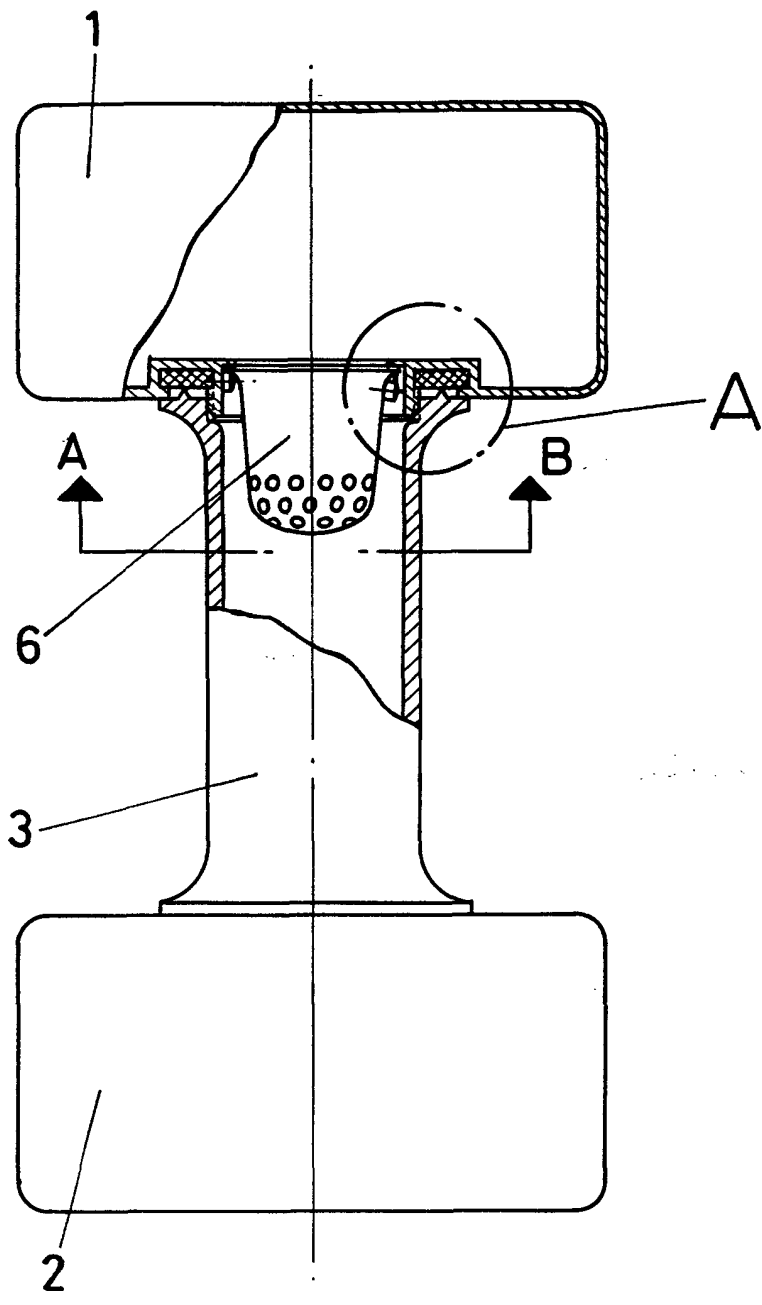


FIG-1

**ESCALA VARIABLE**

Madrid, 2 de Junio de 1972

**BERNARDO UNGRIA**

P. P.

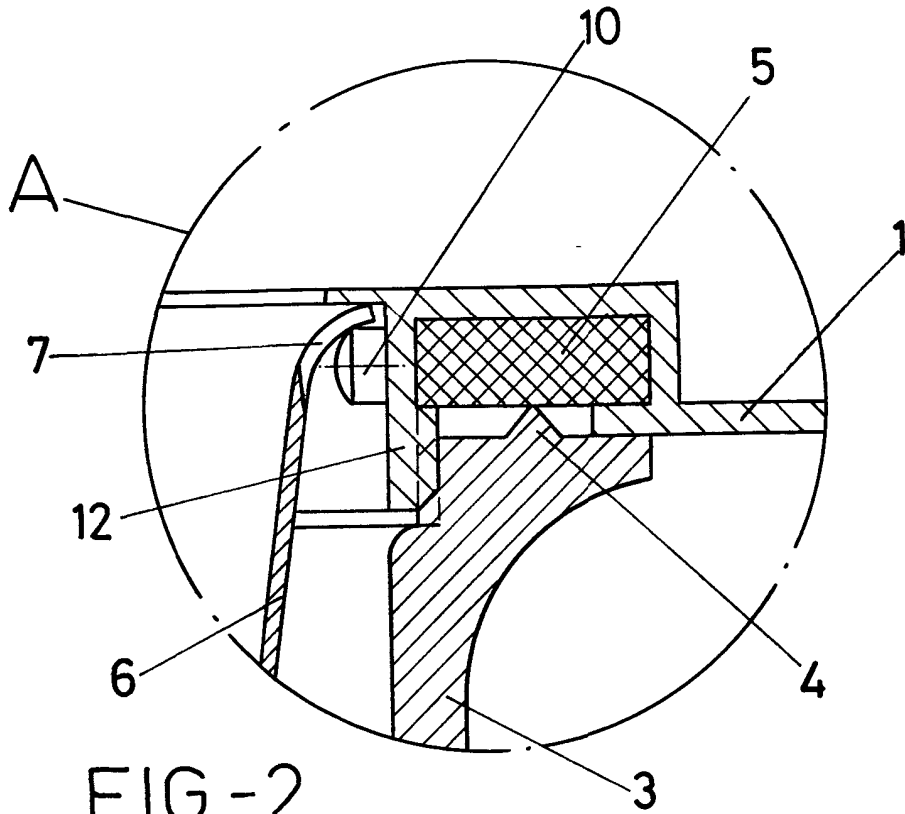


FIG - 2

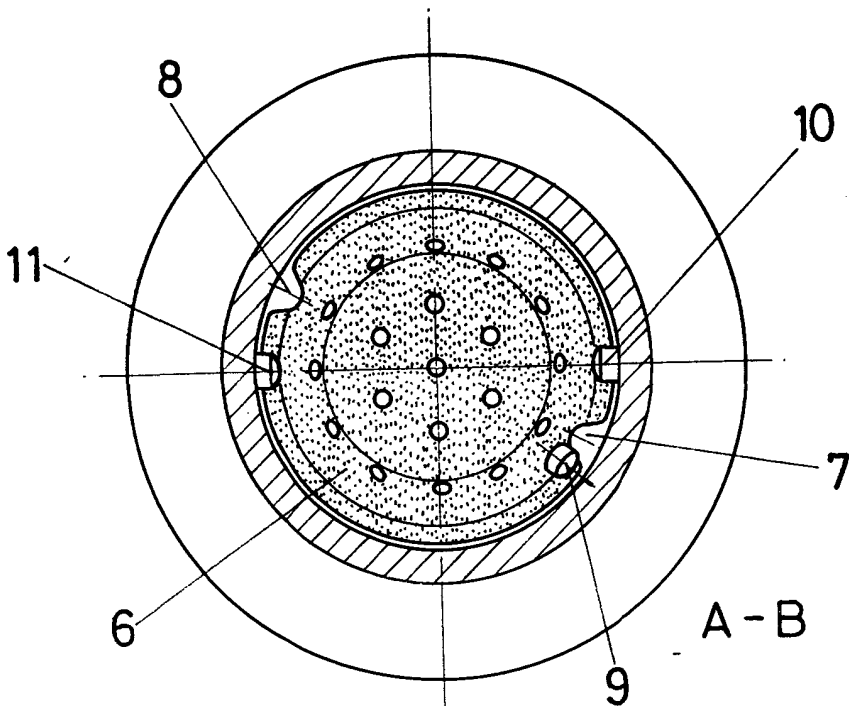


FIG - 3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 7 de Junio de 197

BERNARDO UNGRIA

P. P.