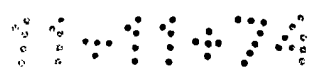




A.22C
~~A.47J~~

189823



No. 189.823

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un

MODELO DE UTILIDAD

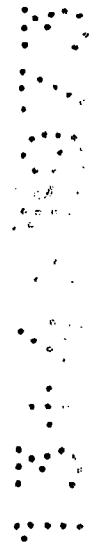
SOLICITANTE: D. ANTONIO GONZALEZ VILAPLANA

RESIDENCIA: Lepanto, 120.- SABADELL (Barcelona)

ENUNCIADO: "DISPOSITIVO CONFORMADOR DE HAMBURGUE-
SAS".

Prioridad: Patente n.º del.....

MJ/S





189823

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 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).

5

10

15

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.

20

25

30

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).

189823



1
5
10
15
20
25
30

El invento, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un dispositivo conformador de hamburguesas, concebido para ser acoplado a una máquina picadora de carne convencional, y que funciona de manera semiautomática, en combinación con dicha máquina picadora.

Actualmente, y como se sabe, las hamburguesas se venden ya preparadas. Esto no obstante, y puesto que tal sistema se presta a adulteraciones del producto, que puede así ser preparado utilizando total o parcialmente carnes de baja calidad, acabará por desaparecer. De hecho, hay muchos países ya donde la venta de hamburguesas preparadas no se permite, siendo obligatorio para el vendedor preparar el producto a la vista del cliente y con carnes que éste pueda examinar previamente.

El dispositivo que por medio de la invención se propone está destinado precisamente a cumplir esta finalidad. Por sus características, y como posteriormente se verá resulta especialmente aplicable a establecimientos de detall y permite preparar las hamburguesas ante el cliente.

Fundamentalmente se constituye mediante una pieza de naturaleza transparente, capaz de conformar una cámara en la que puede moverse deslizantemente una pieza que incorpora un orificio en funciones de molde para la hamburguesa, llenándose este orificio bajo la acción de una hélice que impulsa la carne picada directamente procedente de las cuchillas de corte de una picadora tradicional.

Para que se comprendan más fácilmente las características del dispositivo que se propone se acompaña con la presente memoria una hoja de dibujos en cuyas diferentes

1 El invento, según se expresa en el enunciado
de esta memoria descriptiva, se refiere a un dispositivo
conformador de hamburguesas, concebido para ser acoplado
5 a una máquina picadora de carne convencional, y que fun-
ciona de manera semiautomática, en combinación con dicha
máquina picadora.

10 Actualmente, y como se sabe, las hamburguesas
se venden ya preparadas. Esto no obstante, y puesto que tal
sistema se presta a adulteraciones del producto, que puede
así ser preparado utilizando total o parcialmente carnes de
baja calidad, acabará por desaparecer. De hecho, hay muchos
países ya donde la venta de hamburguesas preparadas no se
permite, siendo obligatorio para el vendedor preparar el
producto a la vista del cliente y con carnes que éste pueda
15 examinar previamente.

20 El dispositivo que por medio de la invención
se propone está destinado precisamente a cumplir esta fina-
lidad. Por sus características, y como posteriormente se ve-
rá resulta especialmente aplicable a establecimientos de de-
tall y permite preparar las hamburguesas ante el cliente.

25 Fundamentalmente se constituye mediante una
pieza de naturaleza transparente, capaz de conformar una cá-
mara en la que puede moverse deslizantemente una pieza que
incorpora un orificio en funciones de molde para la hambur-
guesa, llenándose este orificio bajo la acción de una héli-
ce que impulsa la carne picada directamente procedente de
las cuchillas de corte de una picadora tradicional.

30 Para que se comprendan más fácilmente las ca-
racterísticas del dispositivo que se propone se acompaña con
la presente memoria una hoja de dibujos en cuyas diferentes

189823



1

figuras aparece reflejado lo que sigue:

5

La figura 1ª representa una vista en perspectiva de un dispositivo conformador de hamburguesas, ejecutado de acuerdo con el invento, y de acuerdo con una forma preferente de realización.

10

La figura 2ª representa una vista en sección del dispositivo, acoplado a la salida de una máquina picadora convencional.

15

La figura 3ª, finalmente, muestra en detalle la pieza móvil en donde se encuentra practicado el orificio que hace las veces de molde conformador de la hamburguesa.

20

El dispositivo representado en la figura 1ª cuenta con una carcasa 1, que puede carenar también a la misma máquina picadora de carne, y cuenta, fundamentalmente con una pieza de material transparente 9, que se instala de manera desmontable a través de los tornillos D, y que conforma una especie de recámara, situada a la salida de las cuchillas de la máquina picadora, siendo susceptible esta recámara de guiar, para que pase ajustadamente a su través, a una pieza deslizable 7, accionable manualmente según las flechas A-B, y que incorpora un orificio (a) que constituye el molde conformador de la hamburguesa.

25

Cuando la pieza deslizable 7 es accionada hacia adentro, el orificio (a) pasa a ocupar la posición representada en línea de puntos y referenciada con el número 8 en la figura 1ª, donde entra en contacto con el interruptor 10 que gobierna el circuito del motor de la picadora.

30

En esta posición, y como más claramente se observa en la figura 2ª, el orificio conformador (a) queda enfrente a una hélice 6, dispuesta a continuación de las cuchillas cortado-



189823



1 ras 4 de una máquina picadora convencional 2, en condiciones tales que tal orificio puede llenarse fácil y rápidamente, a la vista del cliente.

5 El funcionamiento, altamente simple, se lleva a cabo de la siguiente manera:

La carne para picar se alimenta por la tolva 5 de una picadora de carne convencional 2, de donde pasa al tornillo sin-fin 3, habitual que la empuja hacia las cuchillas perforadas 4, en cuya salida es recogida por la hélice 5, pasando a la recámara R, definida por el alojamiento de la hélice 6, y la cubierta transparente 9.

En la recámara, y como ya se ha dicho, se desliza y guía la placa 7, que está provista de una empuñadura por la que se acciona manualmente.

15 La placa 7 incorpora el alojamiento (a), que recibe la carne impulsada por la cuchilla 6 y la moldea, dándole la forma de una hamburguesa.

20 El interruptor 10 pone en marcha el motor cuando el alojamiento (a) se encuentra en su posición funcional, y lo para en el momento en que la placa 7 deja de hacer acción sobre él.

25 La cubierta transparente 9, que puede desmontarse como antes se apuntó a través de los tornillos 6 para proceder a su limpieza o eventual recambio, permite observar el llenado del molde.

30 No se considera necesario hacer más extensa esta descripción, para que cualquier persona experta en la materia comprenda perfectamente cual es la idea que sea deseada registrar y cuales son las ventajas que de su realización industrial han de derivarse.

189 8 2 3



APR 1972



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 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.

5

10

15

20

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.

25

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

30

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

189823



1973

1

5

10

15

20

25

30

1. DISPOSITIVO CONFORMADOR DE HAMBURGUESAS, caracterizado esencialmente porque está constituido por una hélice impulsora situada a la salida de las placas perforadas que constituyen las cuchillas de una picadora de carne; estando dicha hélice impulsora, dispuesta en el eje de tornillo sin-fin expulsor y situada en una recámara prevista a la salida de una picadora de carne convencional, cuya recámara constituye un alojamiento para una placa, deslizando lateralmente, en la que se ha previsto un orificio, coincidente en su máximo desplazamiento hacia la recámara, con la admisión de dicha recámara que constituye un molde receptor de la carne picada e impulsada por la hélice, habiéndose previsto al paso de la placa deslizando, medios de interrupción y puesta en marcha del tornillo sin-fin expulsor, y topes que determinan el máximo avance y retroceso de la referida placa deslizando, todo ello con la particularidad de que en el frente de la recámara se ha dispuesto un registro transparente coincidente con la posición de admisión del orificio de la placa.

2. Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "DISPOSITIVO CONFORMADOR DE HAMBURGUESAS".

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

Madrid, 20 Marzo 1973
BERNARDO UNGRIA

P.P.

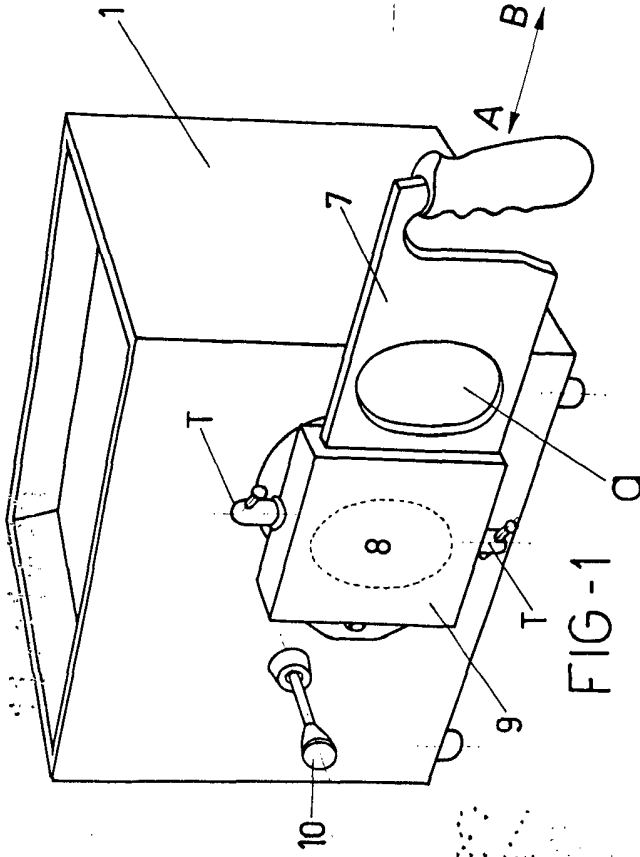


FIG-1

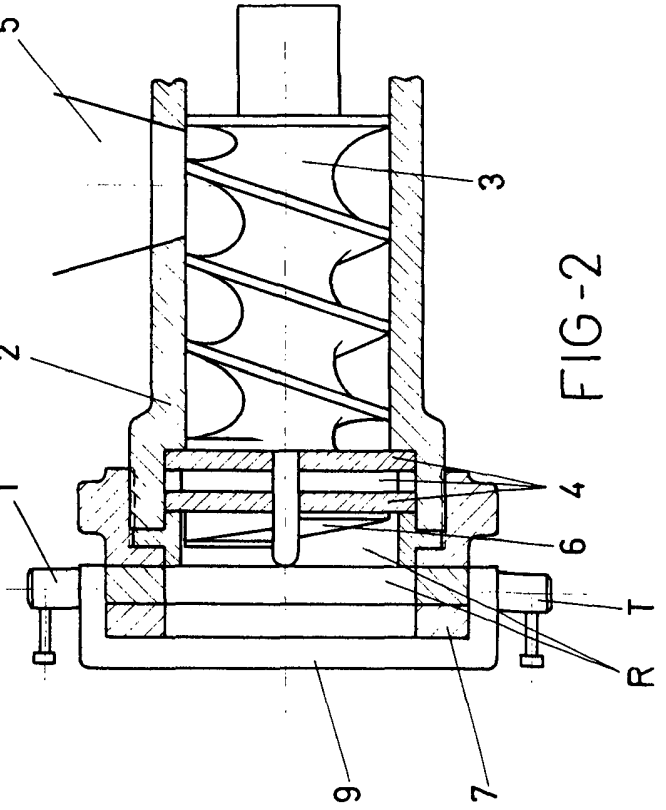
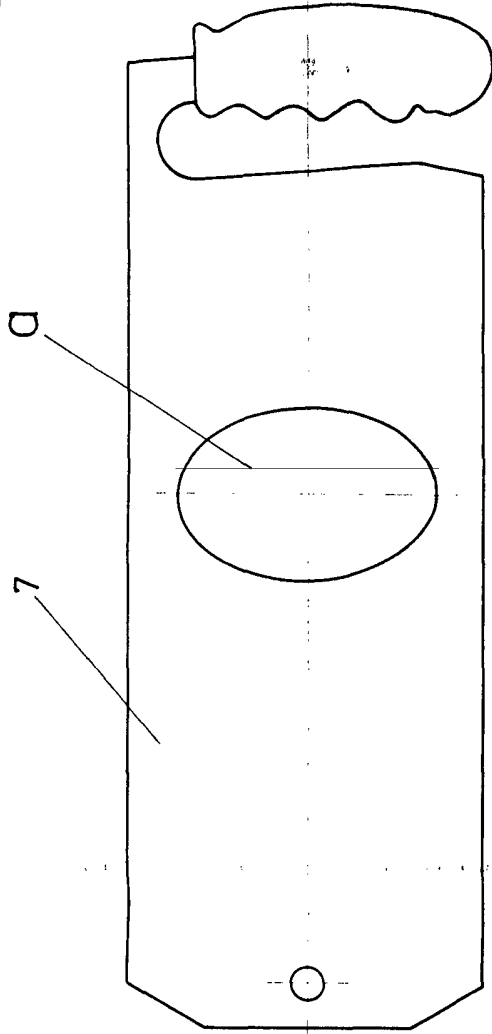


FIG-2

FIG-3

ESCALA VARIABLE
Madrid, 20 de MARZO de 1973
BERNARDO UNGRIA
P. P.