

201606



22

Int. Cl.<sup>2</sup>: A23 N

NUMERO 201.606

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: VAESSEN SCHOEMAKER INDUSTRIAL, S.A.

RESIDENCIA: Ctra. Sta. Cruz de Calafell, Km. 9,3

SAN BAUDILLO DE LLOBREGAT (Barcelona)

ENUNCIADO: TANQUE DE FERMENTACION PARA ACEITUNAS.

Prioridad: Patente ..... n.º ..... del .....

9 4 7 6

201606

22



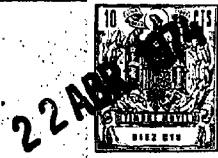
1  
  
  
5  
  
  
10  
  
  
15  
  
  
20  
  
  
25  
  
  
30

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).

9 4 7 6



201606

1

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un tanque de fermentación para aceitunas, cuya ingeniosa estructura y conformación capacita al tanque en cuestión para cumplir el fin encomendado de un modo preciso y seguro, - mejorando sensiblemente la actuación y cualidades funcionales de los tanques de fermentación que hasta ahora se conocen, sin que por ello se vean encarecidos los habituales - costos de producción de este tipo de dispositivo.

5

10

Básicamente, se trata de un cuerpo monopieza hueco, preferentemente cilíndrico y no metálico, que en su base materializada incorpora un rehundido cónico que se corresponde dimensionalmente con un saliente también cónico que emerge de la boca del tanque, todo ello para hacer factible el apilamiento de dos o más de estos elementos.

15

En la superficie lateral externa de este cuerpo monopieza, o tanque de fermentación propiamente dicho, se han previsto, además, sendos rehundidos concéntricos - iguales y diametralmente opuestos que constituyen zonas de aplicación para medios prensores de elevación que ejecutan el apilamiento o superposición antes aludido.

20

25

Otra particularidad que hace notable al tanque que nos ocupa radica en la existencia de un doble fondo -- obtenido por una placa circular, y totalmente perforada, que se abisagra diametralmente al objeto de permitir su perfecta aplicación contra un emparrillado ubicado en la cámara que define la aludida placa circular y el fondo del tanque. Este emparrillado se conforma a base de una pluralidad de tubos perforados lateralmente que constituyen un sistema expulsor de aire, inyectado a través de un conducto vertical

30

9 4 7 8



22  
201606

1  
que circula entre las aceitunas evitando la formación de moho.

5  
Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con el fin de ayudar a la mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva, formando parte integrante de la misma, un juego de planos donde se muestra un modelo preferente de realización de la invención ofrecido a título de ejemplo y sin caracter limitativo, por lo que todas sus variantes de detalle, forma, dimensiones, proporciones, materia etc. en cuanto no alteren ni modifiquen la esencia del invento, deben considerarse incluidas dentro del ámbito de protección del registro ahora solicitado.

10

15  
Figura 1ª.- Representa una vista en alzado, seccionada a un cuarto del tanque de fermentación para aceitunas que constituye el objeto de la presente invención. En esta ilustración es perfectamente visible la configuración cónica tanto superior como inferior que permite el perfecto apilamiento de este tanque de fermentación. También se aprecian los rehundidos concéntricos externos para la aplicación de los medios prensores que ejecutan el izado o elevación de los tanques.

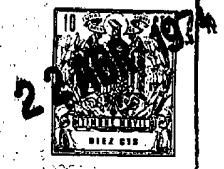
20

25  
Figura 2ª.- Corresponde a una sección en planta, según la línea de corte A-B de la figura anterior, del tanque de fermentación que nos ocupa. Tiene por objeto esta figura mostrar el emparrillado (línea de puntos) por donde fluye el aire a las aceitunas alojadas en el tanque para su fermentación. Asimismo, en esta figura puede verse la placa circular con su articulación diametral y la pluralidad de orificios que se reparten en la totalidad de su superficie.

30

78

201600



1

Por último, la figura 3ª es otra vista en alzado, seccionada a un cuarto, del tanque en cuestión.

5

Además de ilustrar esta figura de idéntica manera que la figura 1ª, puede verse la aplicación inferior de un grifo que purga el contenido del tanque según conven- ga.

10

Como puede observarse a tenor de los planos comentados, el tanque de fermentación para aceitunas a que se refiere la presente memoria se constituye a partir de un cuerpo hueco monopieza 1, ventajosamente cilíndrico y no metálico, que en su base no materializada, para constituir la zona de acceso a su interior, tiene lugar una emergencia cónica 2 que se corresponde dimensionalmente con un rehundido 3, también cónico, originando concéntricamente respecto al eje de simetría del conjunto.

15

En virtud de que los diámetros mayores de estas estructuraciones cónicas son sensiblemente menores que el diámetro externo del tanque, es posible el correcto y estable posicionamiento de dos ó más tanques de estas características, lo cuál es importante si se piensa en la considerable reducción de espacio que supone el aludido apilamiento.

20

25

Ahora bien, como quiera que estos tanques están diseñados para almacenar una considerable cantidad de aceitunas, se hace indispensable la aplicación de una carretilla elevadora provista de garras laterales prensoras.

30

Precisamente, para ello, se han previsto lateralmente en el cuerpo del tanque sendos rehundidos 4 concéntricos iguales y diametralmente opuestos que constituyen las zonas de aplicación de las aludidas garras con que cuen-



1 ta la carretilla elevadora que ejecuta el apilamiento de los tanques.

5 Directamente acoplado contra el fondo del tanque se dispone un emparrillado 5 formado por una pluralidad de tubos, de sección adecuada, que establece un circuito - comunicado con el exterior mediante una serie de pequeños - orificios laterales. La comunicación con el exterior a que se hace mención, naturalmente se refiere a la cámara 6 originada por una placa circular 7 adaptada contra el citado emparrillado 5,

10 Esta placa 7 aparece totalmente perforada por pequeños orificios 8 que constituyen zonas de comunicación entre la referida cámara 6 y el interior del tanque, lo cuál permite que el aire suministrado al emparrillado 5 por el conducto vertical 9, emergente por la embocadura del tanque libremente circule entre las aceitunas 10 dispuestas para su fermentación.

15 La placa 7, dada la obligada estructuración del tanque por los motivos anteriormente citados, esto es, por su condición de perfecto apilamiento, así como por la adaptación a las garras de la carretilla elevadora, tiene necesariamente que conformarse en dos mitades exactamente iguales y articuladas diametralmente merced a la aplicación de, en este caso, oportunas bisagras 11. De este modo, completamente plegada tal placa 7, puede introducirse en el - interior del tanque salvando los obstáculos de su superficie lateral interna, para, una vez de canto contra el emparrillado 5, abatirse y quedar coplanarias ambas mitades tal como se ilustra en las figuras de los planos adjuntos.

20  
25  
30 Por último, en el tanque de la solicitud se ha

75

- 7 - 201606



1  
previsto la aplicación del grifo 12 como válvula de purga del líquido que bañan a las aceitunas 10 durante el tiempo de fermentación.

5  
A la vista de esta estructura la actuación del tanque será del siguiente modo:

10  
15  
Considerando el recipiente con las aceitunas alojadas en su interior, se procede a la conexión de una tubería de canalización de aire a la extremidad emergente del conducto vertical 9. El aire insuflado se distribuye rápidamente por la serie de tubos que forman el emparrillado 5 y, en virtud de los orificios practicados lateralmente en los mismos, asciende desde la cámara 6 hacia la boca superior del tanque circulando a través de las aceitunas 10 - evitando la formación de moho que actualmente tanto perjuicio ocasiona en las aceitunas fermentadas en los tradicionales tanques dedicados a esta función.

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  
30  
Por todo ello y para evitar posibles imitaciones, se presenta esta solicitud, pidiendo la explotación exclusiva de la idea descrita, de acuerdo con las consideraciones y puntos que se desean reivindicar, que se concretan en las páginas siguientes:

---

---

---

94475

- 8 - 201606



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:



1

1a.- TANQUE DE FERMENTACION PARA ACEITUNAS, caracterizado esencialmente porque está constituido por - un monocupero hueco ventajosamente cilíndrico y no metálico que en su base materializada incorpora un rehundido cónico concéntrico que se corresponde dimensionalmente con un saliente, también cónico, que se prolonga de la boca del tanque, cuya boca es de diámetro menor que el diámetro del tanque constituyendo con el borde de su pared curva un plano de asiento capaz de sostener y posicionar otro tanque de iguales características puesto sobre él; habiéndose previsto lateralmente en el cuerpo del tanque, sendos rehundidos concéntricos iguales y diametralmente opuestos que constituyen base de aplicación a medios prensores de elevación; con la particularidad de que el tanque interiormente incorpora un doble fondo constituido por una placa circular perforada que se abisagra diametralmente determinando dicho doble fondo una cámara en la que se ha dispuesto un emparrillado de tubos perforados lateralmente que constituyen un sistema expulsor de aire inyectado a través de un conducto descendente desde la boca del tanque, que conecta con el emparrillado.

5

10

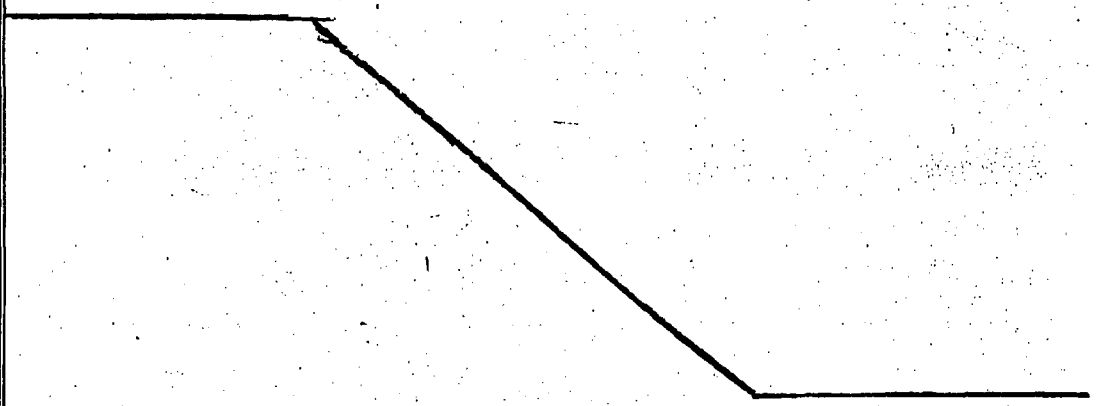
15

20

25

2a.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: TANQUE DE FERMENTACION PARA ACEITUNAS.

30



9478



201606

1  
Todo conforme queda descrito y reivindicado  
en la presente memoria descriptiva que consta de diez pá-  
ginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

5  
Madrid, 21 de Marzo de 1.974

BERNARDO UNGRIA  
p.p.

10

15

20

25

30

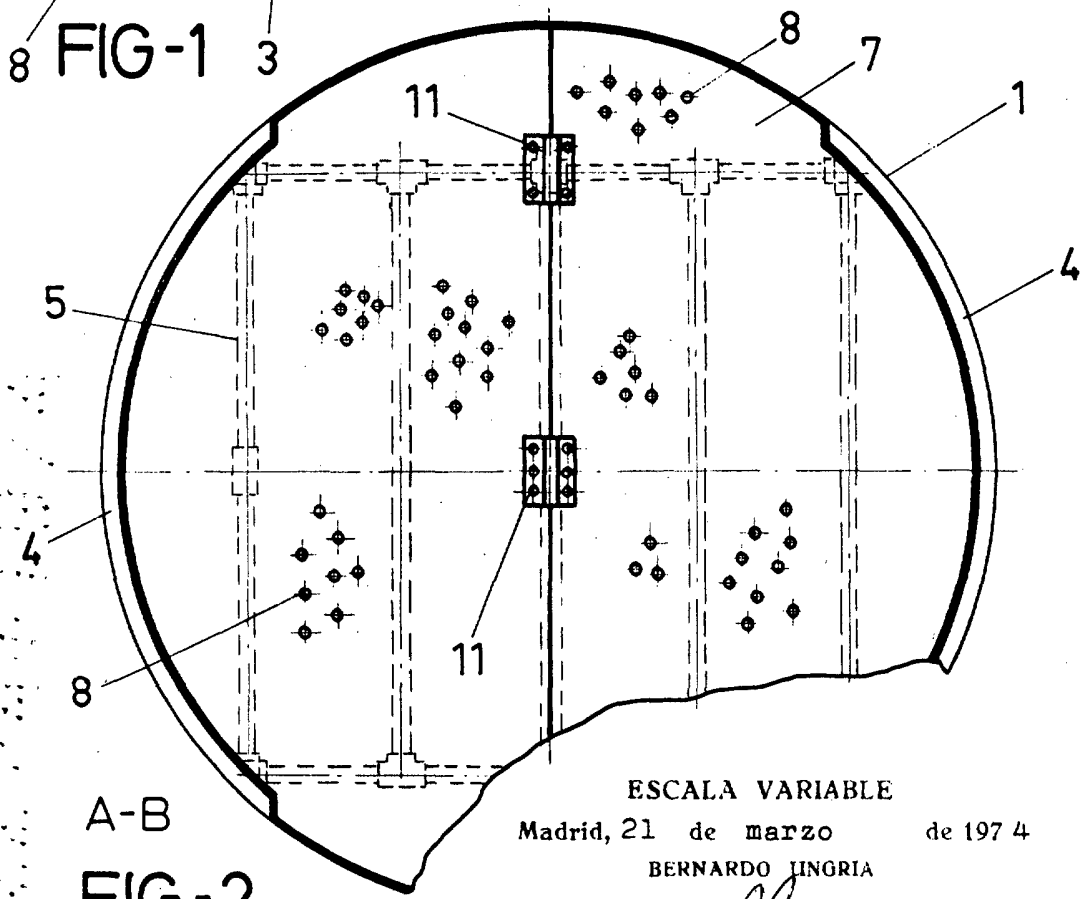
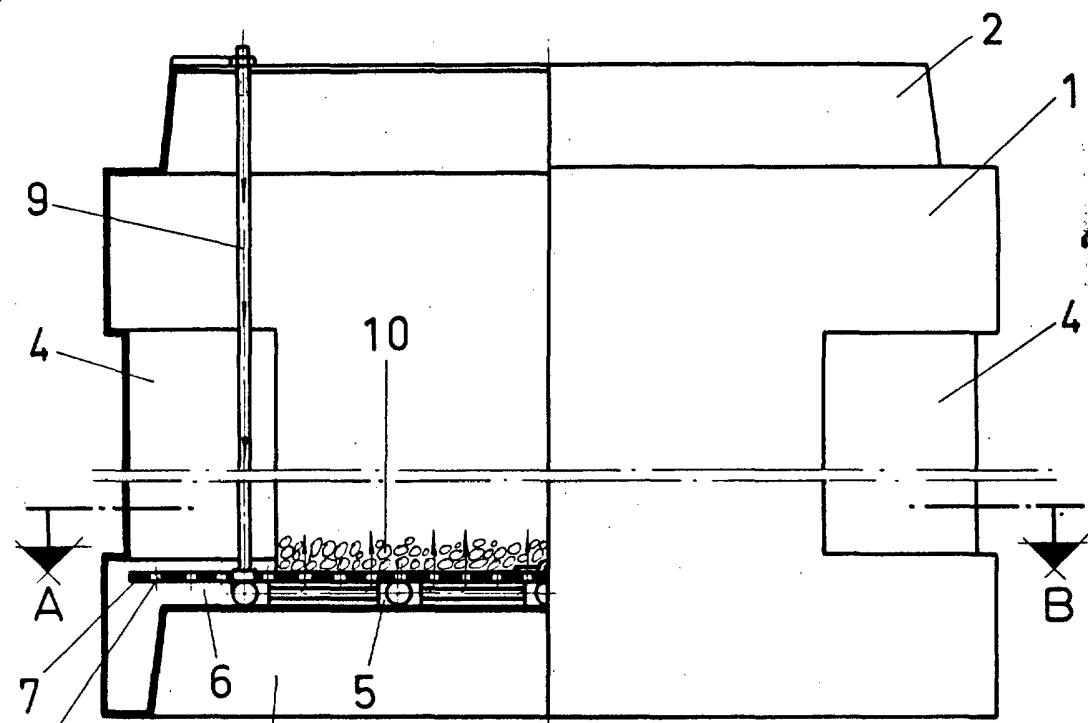


FIG-1

A-B

FIG-2

ESCALA VARIABLE

Madrid, 21 de marzo de 1974

BERNARDO UNGRIA

p. p.



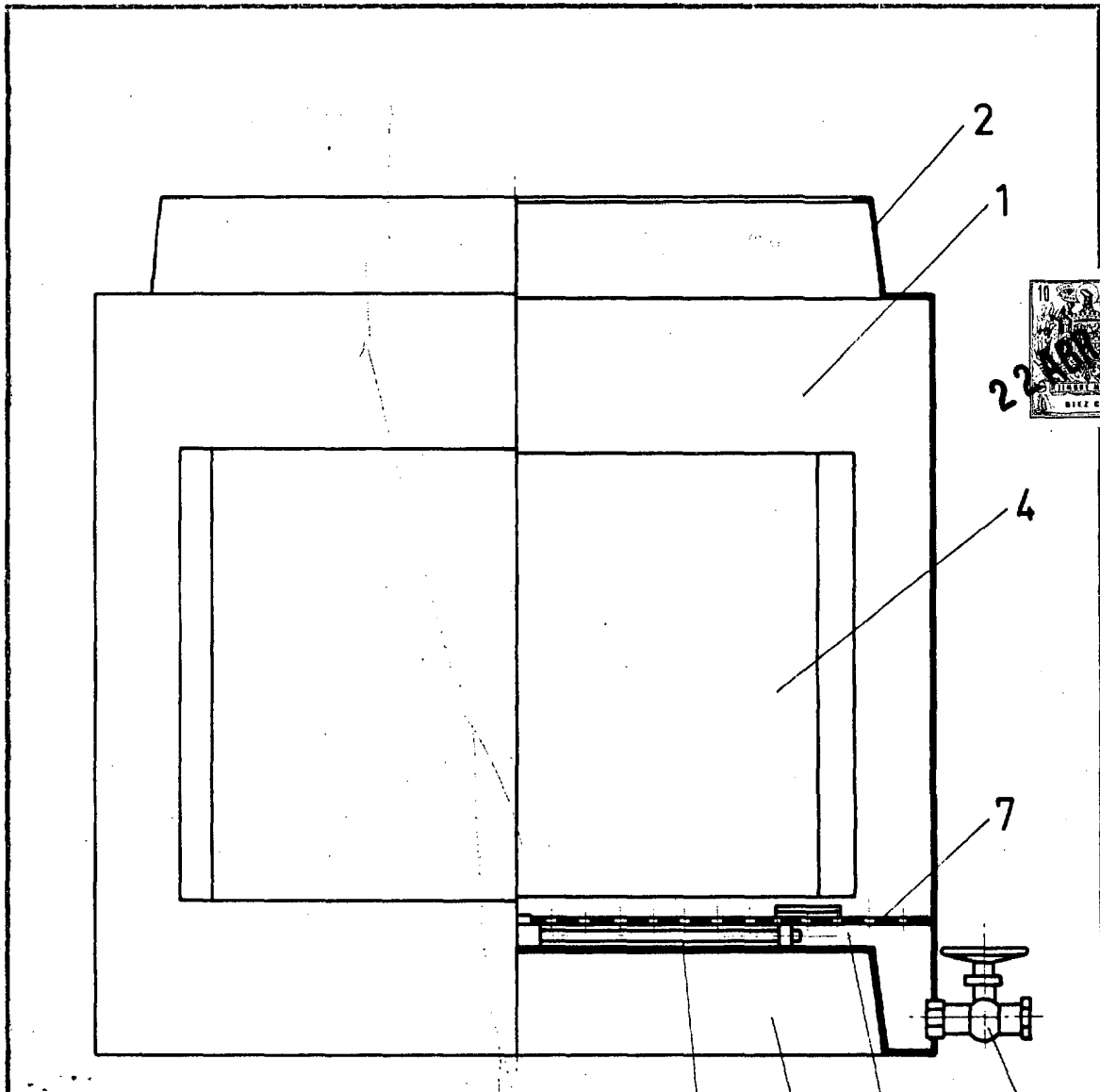


FIG-3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 21 de marzo de 1974

BERNARDO LINGRIA

p. p.