



Nº 208.134

208134

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

## MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. ENRIQUE SUAY BALAGUER

RESIDENCIA: Industria 10 y 12 VALENCIA

ENUNCIADO: "DISPOSITIVO PARA ELABORACION DE PAN  
EN PROCESO CONTINUO"

Prioridad: Patente n.º del

AB/AR





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).



1                   Esta invención tiene por objeto un dispo-  
sitivo para elaboración de pan en proceso continuo que se -  
caracteriza porque cuenta con una serie de máquinas que in-  
dependientemente son conocidas, pero están relacionadas en-  
5                   tre sí de modo que paulatinamente, a partir de unaheñidora  
que puede considerarse como la primera fase del proceso de  
panificación, vayan pasando las piezas de masa panificable  
por fases en las que tiene lugar, en primer lugar una fer-  
mentación previa, después una conformación, dándoles el for-  
10                   mato por ejemplo de panecillos o barras a las porciones de  
pan que han sufrido ya la fase de fermentación previa, pasan-  
do, con dicha forma ya definitiva, a una segunda cámara de  
fermentación que al igual que la primera será móvil, desde  
donde se dirigen hacia un transportador que ha de introdu-  
cir las piezas de pan conformadas a un horno de concción -  
15                   continuo.

                  El proceso de elaboración continua del -  
pan se muestra según el esquema de la figura única que inte-  
gra el plano complementario de esta memoria, apreciándose co-  
mo están relacionadas sucesivamente las máquinas o disposi-  
20                   tivos de elaboración convencionales, indicando la dirección  
de las flechas el paso que sigue la masa de pan para ser -  
tratada en cada una de dichas máquinas según las caracterís-  
ticas de la misma.

25                   Así la heñidora está referenciada con A y  
en ella al ser tratada la masa se producirá posteriormente  
el paso hacia B que es la cámara móvil de fermentación previa  
existiendo en la misma una serie de cangilones que circulan  
en circuito sinfin, para pasar así las piezas o porciones de  
30                   pan, sin una conformación todavía, hacia la formadora refe-



1 reñiciada con C en la que tiene lugar el proceso en el que  
se transforma la porción informe en barras o panecillos, que  
tras dicha formadora C pasa a la segunda cámara de fermentación  
referenciada con D, desde donde una banda transportadora sin-  
5 fín indicada con E, alimentará al horno continuo referenciam-  
do con F de los panecillos que han sido fermentados en la fa-  
se final precisamente en la cámara E.

Las piezas o porciones de masa panificable  
que proceden de la heñidora A son hechas pasar directamente  
10 con la forma esférica que porporcionan dichas máquinas heñi-  
doras al dispositivo de carga de la cámara móvil de fermenta-  
ción previa B, experimentando allí un proceso de fermenta-  
ción durante el tiempo adecuado, para a continuación dirigir-  
se uníariamente, las piezas de pan, a la tolva de máquina  
15 formadora C, que transforma las bolas o esferas de pan en -  
barras o panecillos ahusados. A la salida de tal formadora  
C, tales barras o panecillos pasan al dispositivo de carga  
de la segunda cámara móvil de fermentación referenciada con  
D que al igual que la B dispone de cangilones que se mueven  
20 en circuito continuo, experimentando allí una fermentación  
final tales piezas ya conformadas de pan, que por último se  
dirigen mediante el transportador continuo E hacia el horno  
de conceción referenciado con F.

25 No se considera necesario hacer más extensa  
esta descripción para que cualquier persona experta en la  
material comprenda perfectamente cual es la idea que se desea  
patentar y cuales son las ventajas que de su realización han  
de derivarse.

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-  
sentarla como nueva y propia.  
15

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  
de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.  
20

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-  
tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así  
25 las novedades que se desean reivindicar:

#### NOTA DE REIVINDICACIONES

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



1

1a.- DISPOSITIVO PARA ELABORACION DE PAN EN PROCESO -  
CONTINUO, caracterizado esencialmente por el hecho de estar  
constituido mediante una instalacion en cadena de maquinas-  
de elaboracion convencional, entre las que se intercalan, -  
5 fundamentalmente, dos camaras moviles de fermentacion, am-  
bas con caracteristicas similares de constitucion, en cuan-  
to a comprender una serie de cangilones en circulacion sin-  
fin; quedando dispuesta la primera de dichas camaras movi-  
les de fermentacion entre una maquina heñidora y una maqui-  
na formadora de barras o panecillos, entanto que la segunda  
10 camara movil de fermentacion queda dispuesta entre dicha ma-  
quina formadora de barras o panecillos y una banda transpor-  
tadora sin fin, la cual constituye la banda de alimentacion  
del horno continuo o, ventajosamente, la propia banda trans-  
15 portadora continua del horno; de modo que las piezas proce-  
dentes de la maquina heñidora pasan directamente, en forma-  
esferica, al dispositivo de carga de la primera camara mo-  
vil de fermentacion, a traves de la cual experimentan un --  
tiempo de fermentacion previo, pasando a continuacion, uni-  
20 tariamente, a la tolva de la maquina formadora, la cual --  
conforma las bolas esfericas recibidas en barras o paneci-  
llos ahusados, a cuya salida pasan directamente, en esta --  
forma, al dispositivo de carga de la segunda camara movil -  
de fermentacion, a traves de la cual se experimenta un tiem-  
25 po de fermentacion final de las piezas, que salen al trans-  
portador continuo de alimentacion o paso por el horno conti-  
nuo.

10

15

20

25

30

2a.- Se reivindica por ultimo, como objeto sobre el -  
que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita, "DIS-  
POSITIVO PARA ELABORACION DE PAN EN PROCESO CONTINUO".



31 ENE 1975

1

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

5

Madrid, 4 de Diciembre 1.974

BERNARDO UNGRIA

p.p.

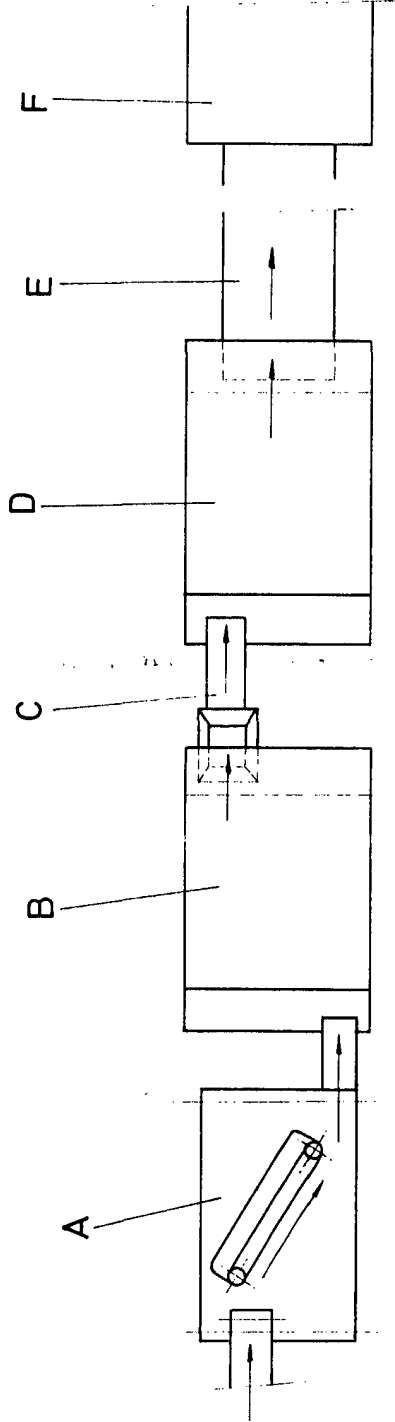
10

15

20

25

30



5281-1-104

ESCALA VARIABLE  
de *Bernardo Ungria* de 197  
Madrid, *Bernardo Ungria*  
P. P.