

Nov 21

Nº 222.158

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. JOAQUIN SACRISTAN SACRISTAN

RESIDENCIA: 26 Enero nº 14 SANTA MARIA DE BARBERA

(Barcelona)

ENUNCIADO: "HORNO DE PASTELERIA PERFECCIONADO"

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 patentabili-
dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
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 1935).

1 Esta invención consiste como indica su enun-
ciado en un horno de pastelería aunque también puede ser uti-
lizado en otro tipo de industrias afines a la de producción
de dulces y es de los que presentan una serie de cuerpos su-
5 perpuestos generalmente iguales entre sí y funciona cada uno
de tales cuerpos de horno de modo independiente mediante --
energía eléctrica, de modo que pueden llevarse a cabo cochu-
ras de distintos productos en uno de los cuerpos respecto a
cualquiera de los otros.

10 El horno que se propone en su aspecto estruc-
tural es notable por el hecho de que se constituye mediante
una serie de marcos agrupados por parejas entre cada una de
cuyas parejas de marcos se disponen unos puntales en las zo-
nas de los vértices de cada par de dichos marcos, que propor-
15 cionan la adecuada separación y determinan así una estructu-
ra sólida en la que se puedan introducir unos alojamientos -
que conforman los hornos propiamente dichos. Dichos aloja--
mientos para el horno, consistentes en una especie de caja -
se solidarizan al marco inferior de los que forman cada pare-
20 ja.

 Además cada una de tales especies de cajas o
alojamientos que conforman el horno propiamente dicho presen-
tan una menor dimensión en sentido transversal para dar lu--
gar a la formación de una cámara en la cual se instale el --
25 aparellaje eléctrico mediante el que se gobierne y regule el
funcionamiento del horno por medio de energía eléctrica.

 Otra de las características destacables del ob-
jeto de la invención es el hecho de que la embocadura cuenta
con una puerta de acceso al interior que se encuentra colga-
30 da del borde superior de dicha embocadura siendo la apertura

1 de tal puerta hacia el interior del horno en lugar de hacia el exterior como es usual.

5 Los costados o superficie lateral del horno se cerrarán mediante unas placas que conforman una especie de carcasa desmontable y unos hornos estarán separados de los otros mediante placas termoaislantes en sí conocidas.

10 La mejor descripción del objeto de la invención se lleva a cabo seguidamente con ayuda del juego de planos adjunto en el cual la figura 1ª muestra una vista en perspectiva y posición de montaje de un horno según la invención que dispondrá de dos cuerpos superpuestos en tanto que la figura 2ª corresponde a una sección transversal del horno montado.

15 Observando tales figuras se aprecia que la estructura es totalmente desmontable en secciones instalándose un horno sobre otro por ejemplo mediante atornillado de las diferentes partes que lo constituyen de tal modo que sea fácil el paso de las diferentes secciones que conforman tal horno al local donde haya de instalarse el conjunto sin tener que efectuar por ejemplo obras en los accesos a dicho local.

20 Aunque en la representación efectuada se refleja un horno de dos pisos, el número de ellos puede ser mayor.

25 En dichas figuras la referencia 1 señala cada pareja de marcos a base de perfiles que pueden definirse como sección en U acostada, que quedarán superpuestos y separados entre sí por medio de unos puntales referenciados con 2 situados en los vértices y que se fijan a dichos marcos por ejemplo mediante atornillado.

30

1 En cada uno de los espacios que define la
superposición de los marcos 1 se instala una especie de caja
que es la que conforma el hueco del horno propiamente dicho
estando tal alojamiento acoplado preferentemente o por mejor
5 decir sujeto solidamente al marco inferior de los que forman
cada pareja como se aprecia en la figura 2ª.

Dichas cajas o huecos del horno propiamente
10 dicho presentan una menor medida transversal que la que
ostentan los marcos 1, para proporcionar así una cámara defi-
nida entre uno de los puntales 2 y otro referenciado con 8 -
en la figura 1ª, en cuya cámara se instalará el aparellaje -
eléctrico comandado mediante el cuadro que se referencia con
7 que incorporará los interruptores, termostatos etc.

15 El conjunto de los diversos cuerpos forma-
tivos del horno estarán apoyados sobre unas patas que se in-
dican con 6 que de un modo opcional pueden incorporar ruedas
para facilitar el traslado de un lugar a otro.

Lógicamente la superficie lateral de cada
20 uno de los alojamientos para otros tantos hornos estará ade-
cuadamente recubierta mediante placas o paneles de aislamien-
to térmico que además estarán ocultas mediante tapas tales -
como las que se refieren con 3, 4 y 5 respectivamente pa-
ra el techo y costados, incorporando cualquiera de ellas ---
aberturas para evacuación de vapores que se produzcan duran-
25 te el proceso de cocción.

De otro lado y como se aprecia en la figu-
ra 2ª cada embocadura de los correspondientes hornos incorpo-
ra una puerta que se referencia con 9 que está articulada --
o colgada de la parte superior de dicha embocadura de acceso
30 al horno de tal modo que la apertura se produce empujando --

1 hacia el interior del propio horno a tal puerta. En tales --
condiciones y como muestran las flechas de la figura 2ª se --
obtiene una considerable ventaja en cuanto a que no se esca-
pa el calor al abrir la puerta por cuanto que el mismo subi-
5 rá hacia el techo del horno quedando retenido precisamente --
por dicha puerta cuando la misma se abre debido a que tal --
movimiento se realiza como se ha dicho hacia el interior del
horno.

10 No se considera necesario hacer más exten-
sa esta descripción para que cualquier persona perita en la
materia comprenda perfectamente la idea que se desea paten-
tar, así como las ventajas que de su realización industrial
han de derivarse.

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

20

25

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,
5 que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
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,
10 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 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-
25 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
las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

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

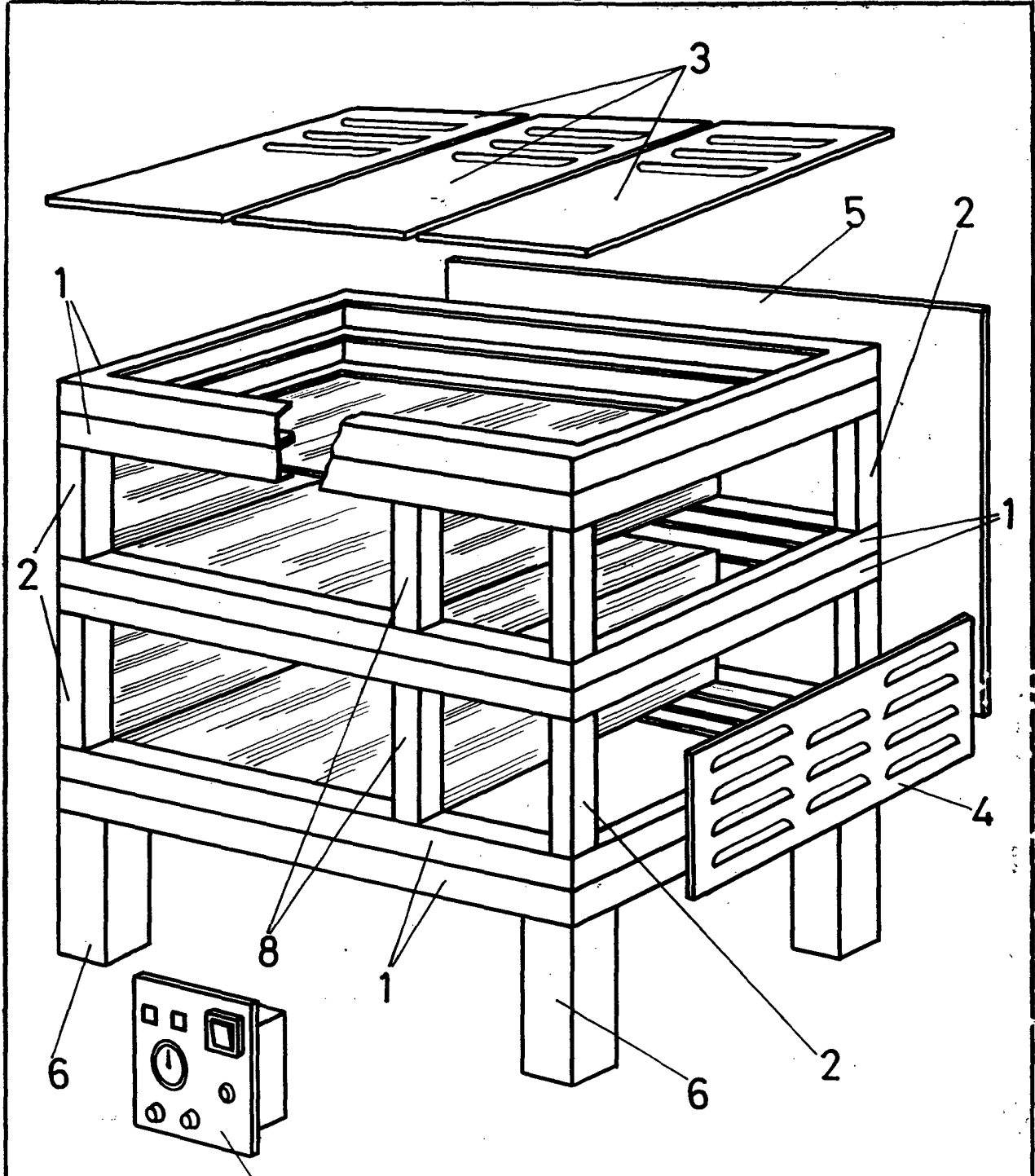


FIG - 1

ESCALA VARIABLE

Madrid. 7 de JULIO de 1976
JOSE IBANEZ

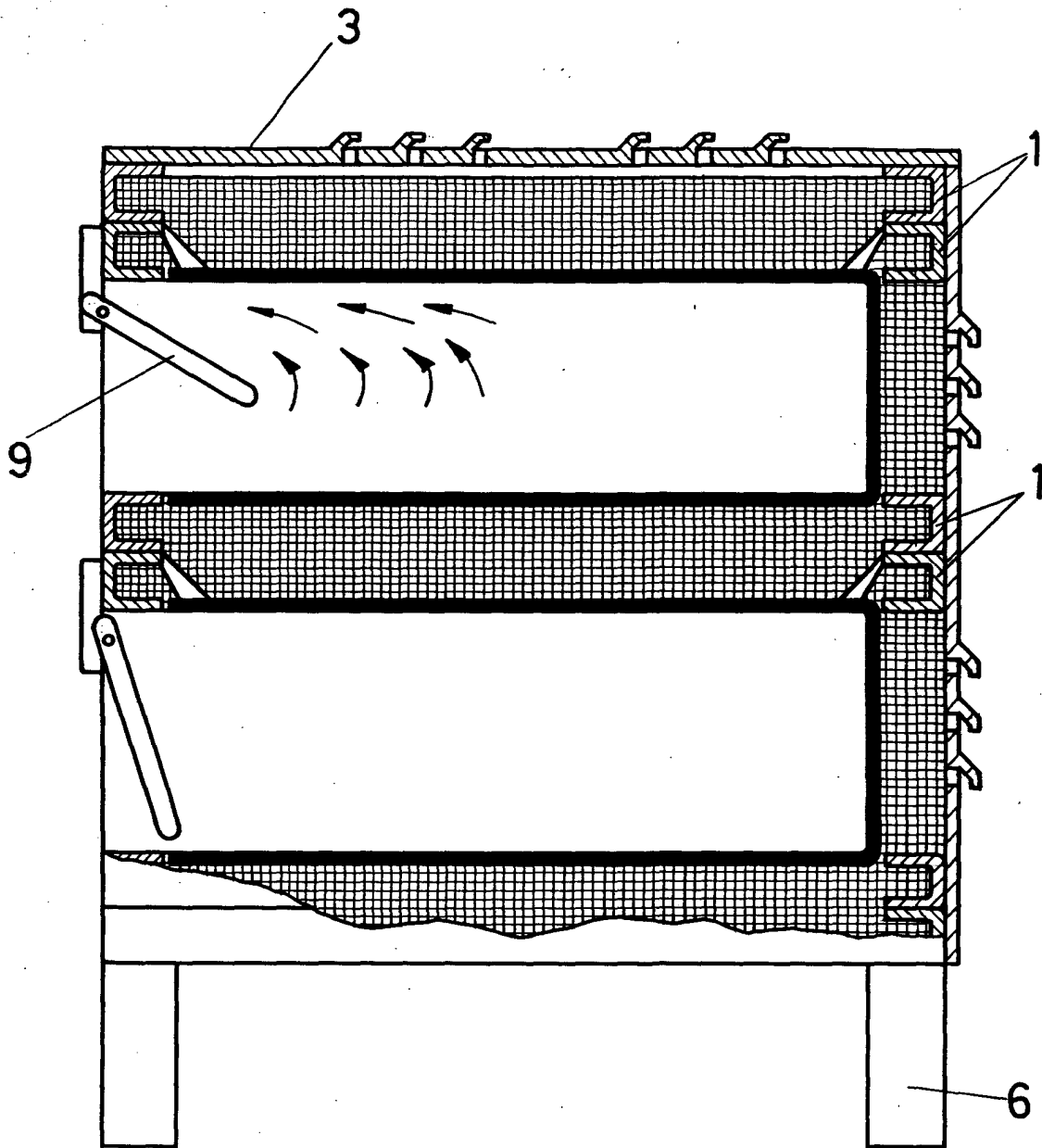


FIG. 2

ESCALA VARIABLE

Madrid, 7 de JULIO

de 1976

JOSE IBANEZ