

00000

10

1978

Nº 222.159

26 ABR. 1977

Int. Cl. F27B

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. JOAQUIN SACRISTAN SACRISTAN

RESIDENCIA: 26 Enero, 14

STA. MARIA DE BARBERA (Barcelona)

ENUNCIADO: " HORNO ELECTRICO PERFECCIONADO " .

Prioridad: Patente n.º del
PT/ps.



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 descubrimient
tos de tipo científico (Artº. 47).

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, ob
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defin
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 1.935).



1

Esta solicitud tiene por objeto un -
horno eléctrico perfeccionado que es de la clase de los que
se utilizan especialmente en obradores de pastelería y re-
postería y de los que además están formados por una serie
5 de módulos superpuestos unos a los otros persiguiéndose me-
diante el objeto de esta invención simplificar las opera-
ciones que plantea en la generalidad de los hornos que se -
conocen el tener que cambiar las resistencias eléctricas
por avería de las mismas, siendo posible efectuar tales -
10 operaciones o sustituciones de dichas resistencias sin que
el horno quede inoperante sino precisamente en aquel módu-
lo en que se ha producido la avería.

10

15

Resulta de una simplicidad tan acusa-
da el hecho de cambiar las resistencias, que puede ser --
efectuado tal sustitución por el propio usuario en breves
instantes sin el concurso de mano de obra especializada.

20

El horno que se propone se caracteri-
za en su estructura porque en la cara externa existen una
serie de alojamientos transversales que son las cámaras en
20 las que penetrarán axialmente las resistencias blindadas o
bien se extraerán para ser sustituidas cada una de ellas de
modo independiente sí se manobra o no en las otras, en -
virtud de que también independientemente se conectan al -
circuito eléctrico que alimenta al horno.

25

En el lateral por el que se efectue -
la manobra de extracción y entrada de las indicadas resis-
tencias existen medios practicables consistentes en una es-
pecie de chapa que hace las veces de puerta al ir convenien-
30 temente atornillada a los laterales del hueco que tapará -

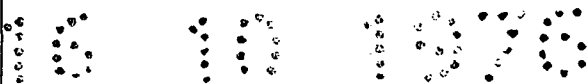
30

1 dicha puerta.

La estructura del objeto de la invención se muestra claramente en el plano adjunto cuya figura 1ª corresponde a una vista en perspectiva de parte de un -
5 horno en el que se ha efectuado una sección parcial de uno de sus costados para dejar ver el lugar por el que son accesibles las resistencias. La figura 2ª corresponde a una vista asimismo en perspectiva de una resistencia blindada junto con un taco de aislante que rellenará el hueco por el -
10 que son accesibles las cámaras de alojamiento de las resistencias mostrándose también en esta figura y parcialmente según una perspectiva la tapa que obturará dicho hueco de entrada de resistencia. La figura 3ª muestra por último según un esquema un corte transversal de un horno según la --
15 invención apreciándose las cámaras en las que se instalarán los grupos de resistencias.

La referencia 1 en tales figuras muestra la puerta de cualquier horno de pastelería apreciándose que en una de las caras laterales del horno tal como la que
20 se referencia con 2 existe un hueco producido además en el propio aislante térmico que es accesible al retirar una tapa tal como la que se muestra con 6 que permite extraer además el aislante 5 que rellena tal hueco quedando así al descubierta las cámaras que se referencian con 3 del fondo del
25 horno en las que se instalan las diversas resistencias que forman los bloques que se indican con 4.

Estas resistencias pueden tener conectores axiales de modo que cada una de ellas esté conectada independientemente respecto a las demás e incluso a las de -
30 otros módulos formativos del horno para así maniobrar cual-



1 quiera de ellas con independencia de las otras.

5 Se comprende que la operación de sustituir una resistencia averiada tan solo requerirá desatornillar los mandos 7 que por ejemplo pueden ir roscados en orificios 8 existentes en la carcasa de cualquiera de los laterales del horno, en cuyas condiciones se podrá retirar la tapa 6 y a continuación el bloque de naturaleza termoaislante 5 quedando entonces accesible el correspondiente extremo de cualquiera de las resistencias o por mejor decir bloques de resistencias 4, que así se retirarán al ser cambiadas por otras en condiciones, cerrándose posteriormente el hueco de acceso a tales resistencias colocando el indicado bloque termoaislante 5 y posteriormente la tapa 6.

15 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.

20 Por todo ello y para evitar posibles limitaciones 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:

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,
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

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



1

1a.- "HORNO ELECTRICO PERFECCIONADO",
del tipo industrial utilizado en pastelería y repostería;
caracterizado esencialmente porque en la cara exterior del
horno y transversalmente a ella se han previsto una plura-
5 lidad de alojamientos transversales que constituyen cámaras
en las que penetran axialmente resistencias blindadas extraí-
bles por un lateral del horno, de modo independiente que -
están conectadas independientemente al circuito eléctrico
de dicho horno, el cual lateralmente está provisto de me-
10 dios practicables para el acceso a las resistencias.

10

2a.- Se reivindica por último como ob-
jeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que -
se solicita: "HORNO ELECTRICO PERFECCIONADO".

15

Todo tal y como queda descrito y rei-
vindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de
siete páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 7 de Julio de 1.976

JOSE IBÁÑEZ

20

25

30

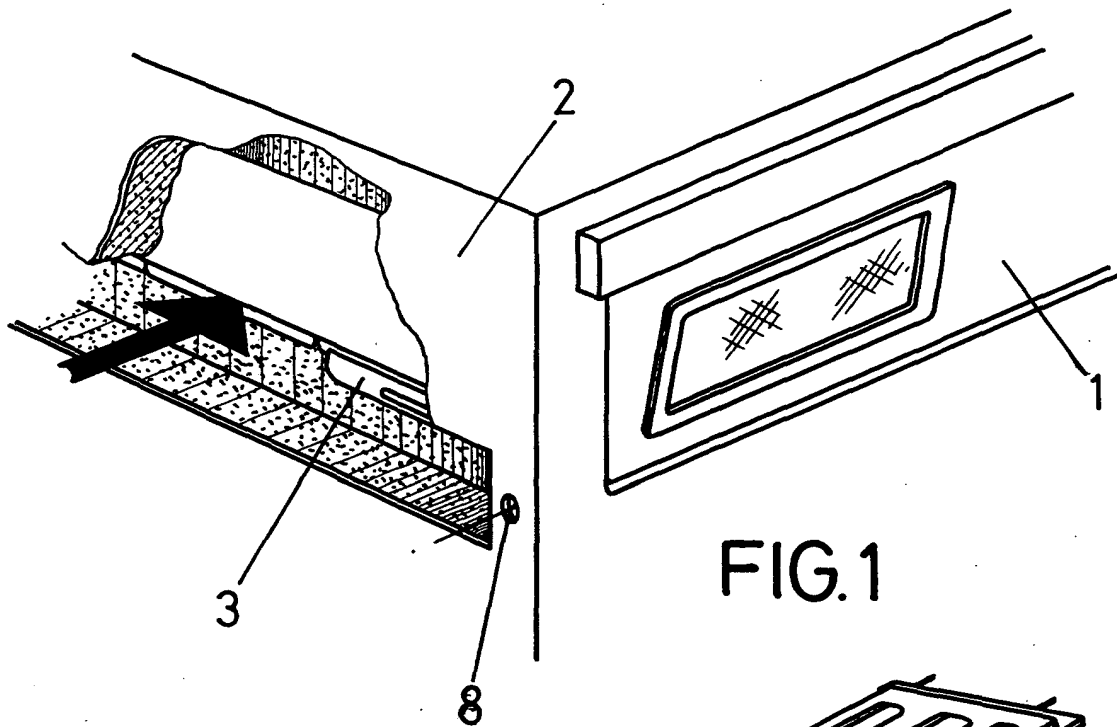


FIG. 1

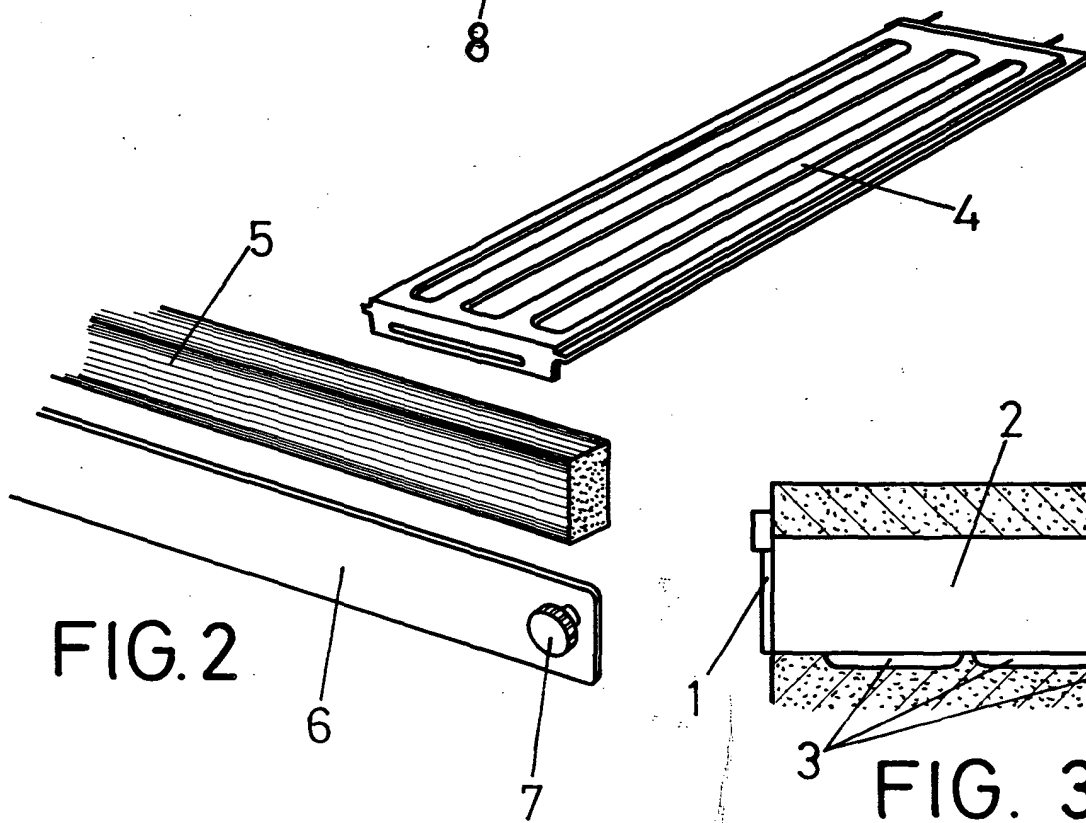


FIG. 2

FIG. 3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 7 de JULIO de 1976
JOSE IBANEZ