

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 1.935).

1 La presente invención, según se expresa en
el enunciado de esta Memoria descriptiva, se refiere a un
dispositivo de alimentación de pan en hornos de cocción, el
cual ha sido concebido y realizado en orden a mejorar y a
5 perfeccionar el sistema de introducción del pan en un hor-
no de cocción.

El dispositivo en cuestión, es del tipo de -
los constituidos a partir de un armazón metálico dotado de
una cinta sin fin montada sobre el mismo, de tal forma que
10 dicha cinta sin fin se desplaza a lo largo del armazón para
depositar las piezas de pan en el interior del horno.

A partir de esta realización conocida, el -
dispositivo objeto de la presente invención se caracteriza
porque la cinta sin fin presenta unos medios de anclaje --
15 por contacto para la fijación eventual de un tapiz o tramo
de tapices que se superponen a la mencionada cinta sin fin,
de tal modo que las piezas de masa de pan quedarán dispues-
tas sobre el tramo o tramos de tapices superpuestos a la -
cinta sin fin, con lo que sin mover dichas piezas de masa -
20 de pan de su lecho pueden ser depositadas en el tapiz super-
puesto a la cinta sin fin y así situarlas dentro del horno.

Con esta particular realización la higiene
en el manejo del pan es total, ya que no es necesario mover-
las para su introducción en el horno, además de que las re-
25 feridas piezas de masa de pan van dispuestas sobre un tapiz
de tejido que es fácilmente limpiable, no habiendo por con-
siguiente suciedades que puedan entrar en contacto con las
piezas de masa de pan.

Para complementar la descripción que segui-
30 damente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor

1 comprensión de las características del invento, se acompaña
a la presente Memoria descriptiva de una hoja única de pla-
nos cuyas figuras representan lo siguiente:

5 Figura 1ª.- Muestra una vista esquemática -
del armazón con su correspondiente cinta sin fin y un tramo
de tapiz independiente a dicha cinta sin fin y en posición
de anclarse sobre la misma.

10 Figura 2ª.- Muestra una vista similar a -
la representada en la figura anterior, en la que se observa
el tramo de tapiz superpuesto a la cinta sin fin.

15 A la vista de tales figuras, puede observar-
se el armazón 1 sobre el que va montado una cinta sin fin
2 que se desplaza a lo largo de dicho armazón 1 para depo-
sitar las piezas de masa de pan en el interior del horno.
Dicha cinta sin fin 2 presenta unas zonas transversales dota-
das de elementos de anclaje 3 que, por contacto, con otros
elementos de anclaje 4 dispuestos en oposición en el tapiz
5, realiza la superposición y anclaje de dicho tapiz 5 so-
bre la aludida cinta sin fin 2, como muy bien puede obser-
varse en la figura 2ª.

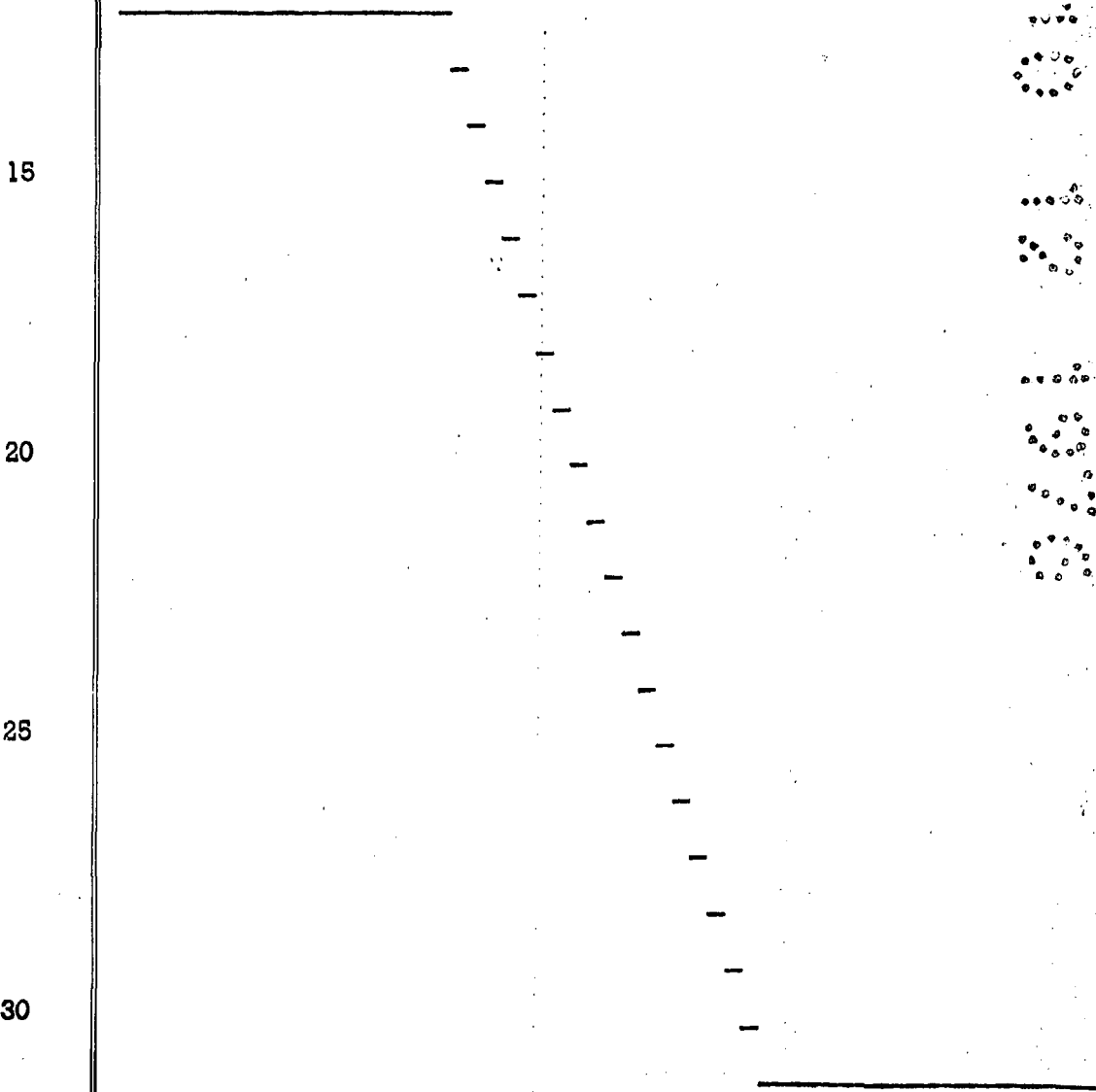
20 Por su parte, la cinta sin fin 2 presenta
además unos pivotes 6 solidarizados a la misma para des-
plazamiento de ésta; mientras que el tapiz 5 va superpues-
to, como anteriormente se ha dicho, a la cinta sin fin 2 -
25 en uno o varios tramos de la misma.

30 De este modo, las piezas de masa de pan se
dispondrán sobre la superficie del tapiz 5 dando lugar a -
que en el desplazamiento de la cinta sin fin 2, dichas pie-
zas de masa de pan se depositen por sí solas dentro del --
horno de cocción, consiguiéndose con ello una limpieza en el

1 manejo y trabajo de la cocción del pan.

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.

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:



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
15 pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, pre-
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
20 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 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

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

1

1ª.- "DISPOSITIVO DE ALIMENTACION DE PAN EN HORNOS DE COCCION", que siendo del tipo de los constituidos por una cinta sin fin montada en un armazón convencional, esencialmente se caracteriza porque sobre la superficie de la mencionada cinta sin fin se han previsto unas zonas de anclaje, por contacto, para la fijación eventual de tapices que se superponen a dicha cinta sin fin.

5

10

2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "DISPOSITIVO DE ALIMENTACION DE PAN EN HORNOS DE COCCION"

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

15

Madrid, 28 de Octubre de 1.976

BERNARDO UNGRIA

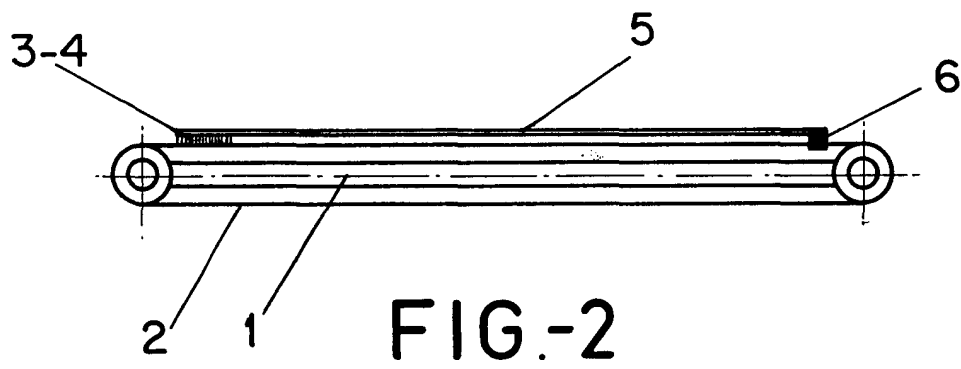
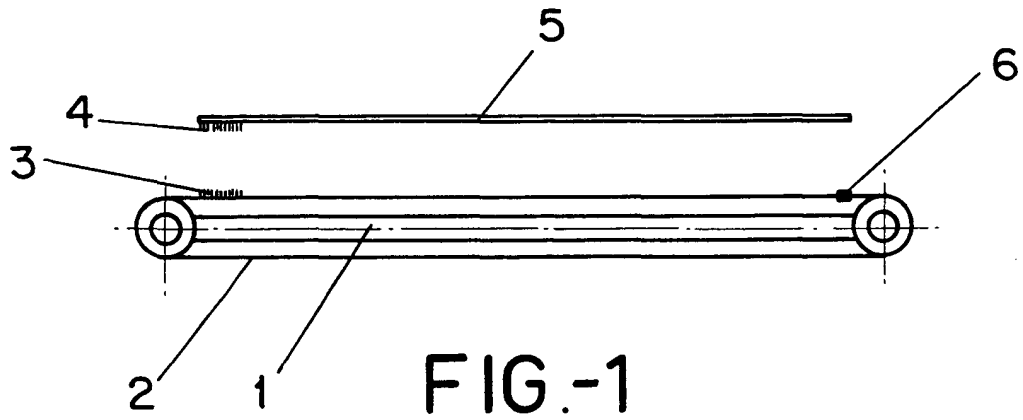
p.p.



20

25

30



ESCALA VARIABLE

Madrid, 28 de OCTUBRE de 1976
BERNARDO UNGRIA

P. P.