MINISTERIO DE INDUSTRIA
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

ESPAÑA

(19) ES (11) (21) NUMERO 225.703 (10) Y

(22) FECHA DE PRESENTACION 14-ENERO-1977

225703

MODELO DE UTILIDAD

Concedida el ... de ... con la ... se ... tenido de la memoria adjunta.

(30) PRIORIDADES:

(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS

(47) FECHA DE PUBLICIDAD

(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A 23 G

(54) TITULO DE LA INVENCION

" COCEDOR DE CREMA PASTELERA Y SIMILARES "

(71) SOLICITANTE (S)

INDUSTRIAL SALVA, S. A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Carretera Nacional Nº 1 - Km. 477 - GAINCHURIZQUETA-RENTERIA (Guipúzcoa)

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

DON BERNARDO UNGRIA GOIBURU

CM.-

UNE A-4 MOD. 3204

UTILICESE COMO PRIMERA PAGINA DE LA MEMORIA

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).

La presente invención, y según se deduce de esta Memoria Descriptiva, se refiere a un cocedor para cualquier tipo de productos y especialmente para crema pastelera.

Los recipientes de este tipo conocidos hasta el momento, se constituyen mediante un cuerpo preferentemente cilíndrico, de doble pared, estando ocupada la cavidad determinada por la aludida doble pared, por una masa de aceite que actúa cómo elemento transmisor del calor proveniente de un determinado foco calorífico como puede ser una resistencia eléctrica.

Este tipo de cocedores, presenta un inconveniente importante, derivado de su propio sistema de transmisión de calor, consistente en la existencia de una inercia térmica, una vez desconectado el cocedor, debido a la propia masa de aceite que se enfría muy lentamente.

El cocedor que ahora se presenta, siendo también cilíndrico y estando constituído por una doble pared, incorpora lasresistencias calefactoras en su pared interna, perfectamente adaptadas a ésta en forma de abrazaderas, estando el resto del espacio existente entre sus dos paredes ocupado por un material aislante adecuado.

De esta forma, desaparece el problema antes mencionado, por cuanto que las resistencias eléctricas se enfrían rápidamente una vez desconectadas.

Se ha previsto asimismo la disposición de tres resistencias independientes y superpuestas, las cuales se gobiernan desde un panel de mandos en el que se efectúa la conexión de las resistencias de un modo progresivo y ascendente, de tal manera que en función de la cantidad de

producto a cocer, se conectarán, solamente la resistencia inferior, la resistencia inferior y la intermedia, o las tres resistencias. Aunque en principio se ha previsto la existencia de tres resistencias, lógicamente este número puede ser aumentado tanto como sea preciso, en función de la capacidad prevista para el cocedor, existiendo siempre la constante de estar acopladas dichas resistencias en forma de abrazadera a la pared interna del cocedor, y siempre superpuestas incluidas todas ellas en un plano cilíndrico.

Asimismo, se ha previsto en el panel de mandos la existencia de un elemento de control de la velocidad de giro del removedor, el cual está dotado de dos velocidades, así como otro mando que actúa sobre un temporizador que origina una intermitencia en la velocidad de giro del removedor a cualquiera de las velocidades en que actúe el mismo.

Otra ventaja importante del cocedor objeto de la invención, consiste en que debido a la disposición de sus resistencias calefactoras, el fondo del recipiente apenas se calienta, lo cual resulta sumamente importante desde el punto de vista de tener una temperatura homogénea en toda la masa de la crema que se está cociendo.

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar, y con objeto de llegar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña la presente Memoria Descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos en el que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura 1, muestra una vista en alzado del recipiente cocedor objeto de la invención, en el que el cajetín de conexion de las resistencias aparece desprovisto de su tapa de cierre, al objeto de poder apreciar en su interior la unión de las aludidas resistencias mediante tornillos, en forma de cincho.

La figura 2, muestra una vista en planta del aludido recipiente cocedor.

La figura 3, muestra una vista también en alzado del recipiente cocedor, el cual aparece seccionado diametralmente según la línea de corte A-B de la figura 2.

La figura 4, muestra finalmente una vista en perspectiva del recipiente cocedor acoplado a su bastidor soporte y provisto de su correspondiente removedor y de su panel de mandos.

A la vista de estas figuras, se observa como el dispositivo cocedor de crema pastelera, objeto de la invención, consta de un recipiente cilíndrico de doble pared, cuya pared exterior 1 está dotada de una ventana 3 a través de la cual se constituye el acceso a las bornas de conexión de las resistencias 4, 5 y 6 que rodean a modo de cinchos a la pared interior 2 del recipiente.

El resto del espacio existente entre las paredes 1 y 2, está ocupado por una masa 7 de material aislante que lo ocupa en su totalidad.

Cada una de las resistencias 4, 5 y 6, montadas sobre sus correspondientes soportes aislantes 10, se fijan mediante los tornillos 8 que quedan operativamente enfrentados a la ventana 3 al objeto de poder ser manipulados con facilidad desde el exterior. En esta misma zona,

se encuentran los bornes de salida 9 de las resistencias, a los cuales se efectúa la conexión del cableado exterior de alimentación, que se dirige hacia el cuadro de control 11 montado en el soporte 12 del dispositivo.

El cuadro de control 11, cuenta con tres mandos 13 previstos para efectúar la conexión progresiva de las resistencias 4, 5 y 6.

El removedor 14 se mueve con arreglo a dos velocidades gobernadas por el correspondiente mando 15, dispuesto igualmente en el tablero de control 11, estando dotado además de un mando 16 de intermitencia, que está conectado a un temporizador. De esta forma, a cualquier velocidad que esté funcionando el removedor, puede accionarse el mando de intermitencia consiguiendo que el removedor se mueva un cierto recorrido y se pare durante un cierto tiempo, repitiéndose este ciclo indefinidamente.

En la base del recipiente cocedor, y en el punto medio de su superficie interna 2, existe una protuberancia 16 para el pivotaje del removedor en su giro dentro del recipiente.

Así pues, el dispositivo cocedor objeto de la invención , presenta las siguientes ventajas frente a la técnica conocida hasta el momento:

Por un lado y como anteriormente se ha dicho, evita la inercia térmica originada por el volumen de aceite transmisor del calor anteriormente utilizado, puesto que al quedar directamente acopladas las resistencias a la pared interna del recipiente, al ser desconectadas dichas resistencias, estas se enfrían rápidamente y por consiguiente desaparece el efecto de inercia anteriormente mencionado.

Al encontrarse el foco calorífico en la pared lateral del cocedor, el fondo de éste apenas se calienta evitándose problemas de sobrecalentamiento de la masa en algunas zonas de la misma.

La existencia de varias resistencias de accionamiento independiente, dispuestas en superposición a lo largo de la pared lateral del recipiente, permite el acoplamiento de una o varias de ellas en función de la cantidad de masa que va a ser sometida a proceso de cocción.

La existencia de dos velocidades en el removedor, así como la posibilidad de efectuar un movimiento intermitente de éste, alternado con paros perfectamente programables determinan el movimiento más adecuado de la masa en cualquier proceso de cocción.

Finalmente, la propia conformación del aparato facilita el montaje y desmontaje del mismo en las posibles operaciones de reparación o sustitución de las resistencias, haciendo que esta resulta rápida y cómoda.

No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier persona perita en la material 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 desea reivindicar, que se concretan en las páginas siguientes:

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 resúmen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1.- COCEDOR DE CREMA PASTELERA Y SIMILARES, que siendo de los que se constituyen a partir de un recipiente cilíndrico de doble pared, esencialmente se caracteriza porque adosadas a su pared interna presenta un juego de resistencias blindadas, estando ocupado el espacio entre las dos paredes por material aislante, habiendose previsto un panel de mandos para la conexión a voluntad de una o varias resistencias calefactoras y con la particularidad de que el removedor cuenta con dos velocidades que se seleccionan igualmente en el panel de mandos, estando dotado igualmente de un mando de intermitencia conectado a un temporizador que incide sobre cualquiera de los circuitos de accionamiento del removedor.

2.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el modelo de utilidad que se solicita: COCEDOR DE CREMA PASTELERA Y SIMILARES.

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de nuevepáginas mecanografiadasy dibujos adjuntos.

Madrid 14 enero 1.977

BERNARDO UNGRIA
p.p.

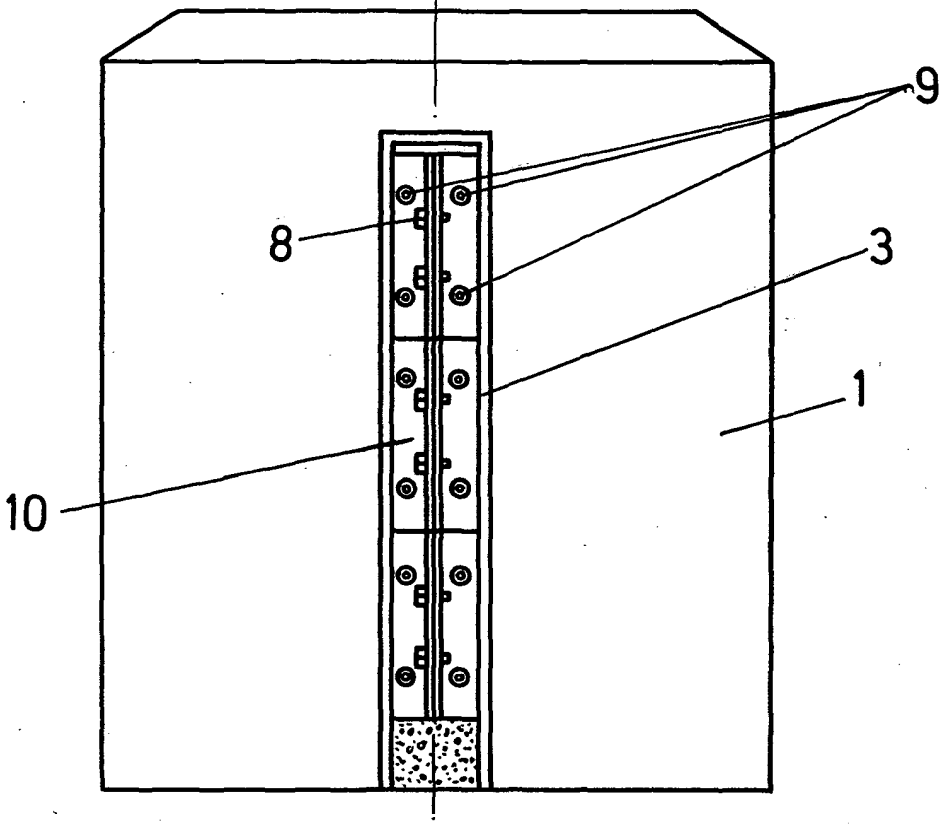


FIG-1

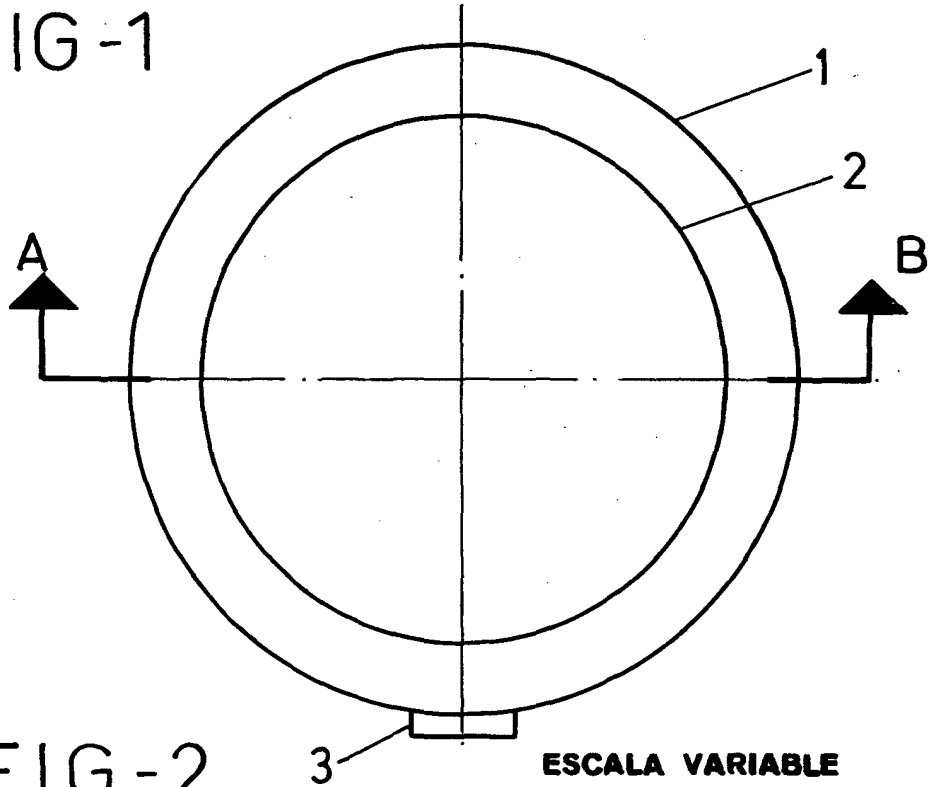


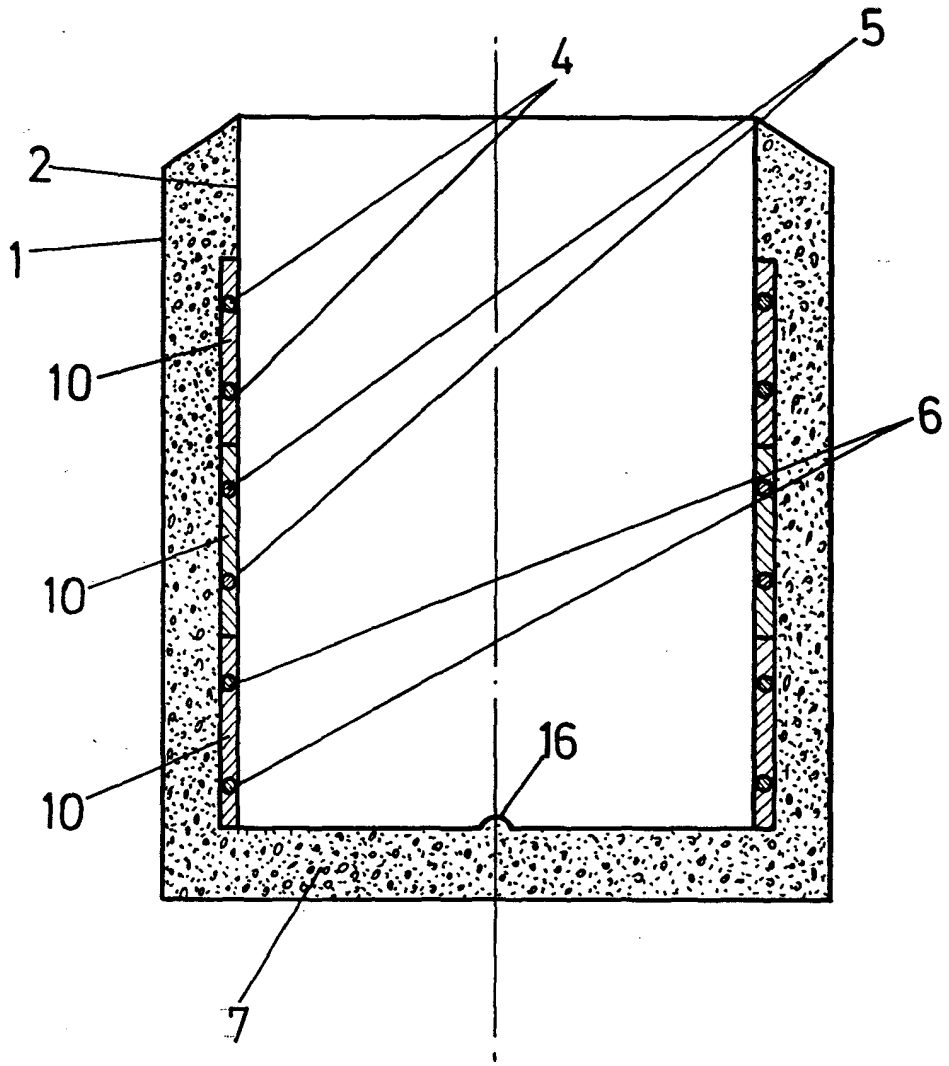
FIG-2

ESCALA VARIABLE

Madrid, 14 de enero de 1977

BERNARDO UNGRIA

p. p.



A- B

FIG-3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 14 de enero de 1977

BERNARDO UNGRIA

p. p.

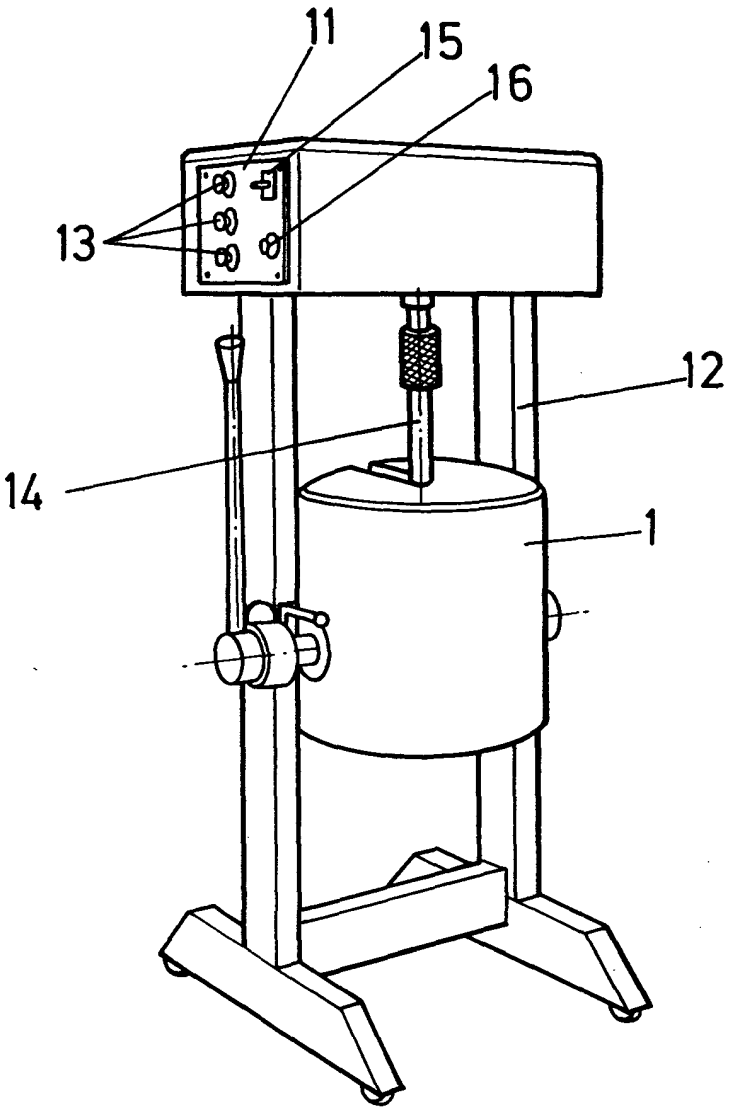


FIG-4

ESCALA VARIABLE

Madrid, 14 de enero de 1977

BERNARDO UNGRIA

p. p.