



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	234.195	10	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	23.2.78		

MODELO DE UTILIDAD

Fe. 20-10-78

20 OCT. 1978

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A23G

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
PALANCA PERFECCIONADA PARA ABATIMIENTO DE UN COCEDOR DE CREMA PASTELERA.	

71	SOLICITANTE (S)
INDUSTRIAL SALVA, S.A.	

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
Apartado, 70 - RENTERIA (GUIPUZCOA)	

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
DON BERNARDO UNGRIA GOIBURU	

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 una PALAN
CA PERFECCIONADA, PARA ABATIMIENTO DE UN COCEDOR DE CREMA
PASTELERA.

5 Al objeto de que mas adelante se comprendan per-
fectamente las características y finalidad específica de la
palanca que nos ocupa, a continuación se hace una exposi-
ción somera de una máquina o cocedor de crema pastelera a la
que se destina la palanca en cuestión.

10 En efecto, la máquina o cocedor de crema paste-
ra consta de una caja-cabezal en cuyo interior va instala-
do el sistema de movimiento retatorio por medio de un motor-
reductor, y el sistema eléctrico de control del calentamien-
to de resistencias, así como el control de movimiento y ve-
15 locidades. En el interior de la referida caja-cabezal, y en
el lado lateral izquierdo, va dispuesto el panel de mandos
en el que se halla centralizado todo el control de la máqui-
na. De la caja-cabezal se proyecta inferior y verticalmente
el árbol que, por medio de un acoplamiento, lleva incorpora-
do un removedor que trabaja sobre los ingredientes vertidos
20 en el interior del correspondiente depósito contenedor de ta-
les ingredientes. Tal depósito va dotado de un doble fondo
para la instalación del sistema calefactor, consistente en
un juego de resistencias eléctricas, distribuidas periféri-
camente, con lo que se consigue un calentamiento y cocción
25 perfecta y uniforme.

30 Todo el conjunto mencionado va sostenido por dos
pies paralelos, en cuya parte media aproximadamente van dis-
puestos dos soportes-cojinetes sobre los que pivotan los
ejes que lleva a los lados el citado depósito receptor de

1 los ingredientes. Sobre el eje izquierdo va acoplada precisa-
mente la palanca que constituye el objeto de la presente in-
vención, y cuya palanca tiene por misión específica facili-
tar, por volteo del depósito, el vaciado del producto prepara-
5 rado. En la parte inferior van unidos a los dos pies sendos
travesaños en cuyos extremos van montadas cuatro patas de ma-
terial elástico y regulables.

Expuestas las características en base a las cuales
se constituye una máquina o cocedor de crema pastelera, pa-
10 samos a continuación a exponer someramente las característi-
cas de la palanca, merced a la cual es posible de una forma
sencilla provocar la basculación del depósito en orden a ver-
ter el producto ya tratado. Tal palanca consiste en una barra
rígida, de cualquier sección y material adecuado, uno de cu-
15 yos extremos aporta una configuración, a modo de mordaza, pa-
ra el establecimiento de un nexo de enclavamiento rígido so-
bre el eje de giro a través del cual pivota el recipiente o
depósito en un punto del bastidor que soporta el conjunto.
Por su parte, la extremidad opuesta de la mencionada palanca,
20 se halla axialmente relacionada a un vástago alrededor del cual
va instalado un resorte helicoidal de expansión que actúa di-
recta y permanentemente sobre un casquillo externo que, en
funciones de empuñadura, es elásticamente enclavable en otro
punto del referido bastidor de soporte, todo ello en orden a
25 fijar el posicionamiento vertical del recipiente durante el
tiempo de cocción de la crema pastelera.

Quando el referido tiempo de cocción ha concluido
y se requiere la basculación del depósito para verter el pro-
ducto, basta con que el operario rodee con su mano el casqui-
30 llo o empuñadura y proceda a una tracción lineal del mismo en

1 el sentido de comprimir o anular la fuerza de expansión del
resorte interno. De esta forma, consigue el desenclavamiento
de la empuñadura con respecto al punto fijo del bastidor de
soporte y, en consecuencia, le es permisible realizar un mo-
5 vimiento angular de la palanca que se traduce inmediatamente
en la pertinente basculación del depósito.

Para que se comprenda mas fácilmente las caracte-
rísticas de la palanca que la invención propone, se acompaña
a la presente memoria descriptiva, formando parte integrante
10 de la misma, un juego de planos donde se representa lo si-
guiente:

Figura 1ª.- Corresponde a una vista en alzado la-
teral de una máquina o cocedor de crema pastelera, con la pa-
lanca que constituye el objeto de la presente invención. En
15 esta ilustración aparece reflejado en línea de punto y raya,
la posición vertical del depósito que es mantenida invaria-
blemente mediante el engatillamiento que la palanca efectua
con respecto a un punto fijo del bastidor de soporte. En lí-
nea de trazo grueso se ha reflejado la posición intermedia de
20 basculación del depósito que se lleva a cabo a través de la
palanca una vez roto el enclavamiento de la misma con respec-
to al citado bastidor de soporte.

Figura 2ª.- Representa, a mayor escala, la parte
superior del bastidor de soporte en donde se realiza el encla-
vamiento de la palanca. Precisamente esta zona ha sido seccio-
25 nada para mostrar las características de la empuñadura que
permite el enclavamiento de la palanca. Asimismo, en esta fi-
gura y en la parte inferior, se muestra también en sección
la extremidad a modo de mordaza que comporta la palanca para
30 fijarse rígidamente en uno de los ejes de basculación o pi-

1 votación del depósito.

Figura 3ª.- Esta ilustración es similar a la anterior, pero reflejando una posición de la palanca que permite, mediante actuación manual, la basculación del depósito. Observe como la mano del operario tracciona de la empuñadura en el sentido de desplazar a esta y proceder al desanclavamiento con respecto al punto fijo establecido en el bastidor de soporte.

5
10 Por último, la figura 4ª, muestra una sección transversal del pie del bastidor de soporte que comporta la pieza en donde se produce el enclavamiento de la palanca.

15 De acuerdo con lo que se ha dicho y como puede comprobarse, la palanca que en general se referencia con (1) para ABATIMIENTO DE UN COCEDOR DE CREMA PASTELERA a que se refiere la presente memoria, está especialmente concebida para aplicarse a aquel tipo de máquina o cocedor que se constituye a partir de una caja-cabezal, referencia (2), dotada del correspondiente panel de mandos (3) donde se halla centralizado todo el control de la máquina. La citada caja-cabezal incorpora el eje al que va incorporado el órgano removedor que trabaja sobre los ingredientes vertidos en el interior del depósito referenciado con (4). Todos los elementos señalados están sustentados en dos piés paralelos, referencia (5) en cuyo punto central aproximadamente van dispuestos los soportes-cojinetes (6) sobre los que pivotan los ejes (8) que lleva en ambos lados el citado depósito (4). Sobre el eje izquierdo, va acoplada la palanca (1) para facilitar, como anteriormente se ha expresado, el volteo del depósito (4) y permitir de este modo el vaciado del producto

20
25
30

1 preparado e indicado con (19). Dicho producto, una vez debi-
damente tratado, se vierte sobre el recipiente indicado con
(20).

5 La palanca (1), objeto de la invención, consiste
en una barra rígida, de cualquier sección y material adecua-
do, uno de cuyos extremos aporta una configuración a modo de
mordaza, indicada con la referencia (8), para el estableci-
miento de un nexo de enclavamiento rígido con respecto al
eje (7) que sirve de giro relativo al recipiente o depósito
10 (4). La extremidad opuesta de la referida palanca (1) se ha-
lla axialmente relacionada a un vástago (9) como por ejemplo
por roscado, tal cual ilustran las figuras anteriormente re-
señadas, alrededor del cual ya instalado un resorte helicoi-
dal de expansión (10) que actúa permanentemente sobre un cas-
quillo externo, referencia (11), que en funciones de empuña-
15 dura, tal como ilustra la figura (3), es selectivamente en-
clavable en otro punto del referido bastidor de soporte,
punto que viene representado por la pieza (12) ilustrada en
la figura(4).

20 El aludido vástago (9) está asociado axialmente a
la palanca (1) y recibe estáticamente por su extremo libre a
un botón (13) que queda parcialmente enchufado con relativa
holgura en el casquillo (11) en funciones de empuñadura.

25 De otro lado, cabe destacar que en la zona de
conjunción de dicho vástago (9) con la palanca (1), tal ele-
mento (9) presenta un resalto anular facetado, referencia
(14) sobre el que presiona el casquillo (11) a través de un
anillo, referencia (15), calado en esa embocadura.

30 El punto del bastidor de soporte para el enclava-

1 miento de la palanca (1) o barra rígida, consiste, tal como
ya se ha expresado, en una pieza (12) de configuración pris-
mática-rectangular, que tiene un frente abierto (16) y se
5 halla dispuesto en coincidencia con el plano donde angular-
mente se mueve la palanca (1). El citado frente abierto (16)
determina para la pieza (12) un alojamiento (17) para el re-
salto anular (14) previsto en el vástago (9). En combina-
ción funcional con el alojamiento (17) se ha previsto en la
10 pieza (12) otro alojamiento superior y cilíndrico, referen-
cia (18), destinado a recibir el encaje parcial del casqui-
llo o empuñadura (11), todo ello cuando tal casquillo (11)
se mueve verticalmente y hacia abajo al requerimiento del re-
sorte helicoidal de expansión (10).

15 Cuando el depósito (4) es deseable que adopte la
-posición vertical en orden a que el órgano agitador provi-
niente de la caja-cabezal (2) efectue la mezcla correspondien-
te, la palanca (1) necesariamente debe adoptar idéntica posi-
ción vertical y, al propio tiempo, constituir un medio de en-
clavamiento para que sea inalterable la posición operante del
20 depósito (4). Para ello, el operario deberá proceder al en-
clavamiento asiendo el casquillo (11) y desplazando a éste
longitudinalmente hacia arriba con el concurso del apoyo que
representa el botón (13). Con esta forma de acceder al cas-
quillo (11) el operario comprime o vence la fuerza de expan-
25 sión del resorte (10) hasta que el casquillo (11) se separa
del resalto anular (14). En esta posición, la palanca (1)
se hace contactar con la pieza (12) para que dicho resalto
anular (14) quede dispuesto en correspondencia con el aloja-
30 miento (17). Conseguida esta operación, basta con que el ope-

1 rario suelte el casquillo (11) y, por efecto de resorte de
expansión (10), este quede parcialmente alojado en el recin-
to cilíndrico (18), con lo cual se consigue el enclavamiento
de la palanca y, consecuentemente, del depósito (4) en la po-
5 sición vertical para proceder a la mezcla del producto en el
contenido.

Quando dicho producto, que en la figura (1ª) se
referencia con (1), ha sido debidamente tratado y se desea
verterlo sobre el correspondiente recipiente (20) para lle-
10 varlo a un segundo proceso de elaboración, es necesario pro-
vocar la basculación del depósito (4), basculación que se rea-
liza a través de la palanca (1). Para llevar a cabo el efec-
to señalado, el operario, apoyando el dedo pulgar en el botón
(13) tracciona nuevamente del casquillo (11) venciendo la
15 fuerza de expansión del resorte helicoidal (10). Con este
desplazamiento lineal del casquillo (11) se produce su desen-
clavamiento del alojamiento cilíndrico (18), siendo por con-
siguiente posible traccionar angularmente de la palanca (11)
hasta que quede liberado el resalto anular (14) de su aloja-
20 miento (17). Con este movimiento angular, que se traduce al
depósito (4) se produce la basculación de éste hasta que su
contenido (19) es vertido en el recipiente (20). Una vez
vaciado el depósito se procede a la inversa para disponer
nuevamente el enclavamiento de la palanca (1) con respecto
25 al soporte de todo el conjunto.

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 -
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.- PALANCA PERFECCIONADA, PARA ABATIMIENTO
DE UN COCEDOR DE CREMA PASTELERA, caracterizada esencial-
mente porque consiste en una barra rígida, de cualquier
sección y material adecuado, uno de cuyos extremos aporta
5 una configuración a modo de mordaza para el establecimien-
to de un nexo de enclavamiento rígido sobre el eje de giro
a través del cual pivota el recipiente o cocedor en un pun-
to del bastidor de soporte del conjunto, en tanto que la
extremidad opuesta o libre de dicha palanca o barra rígida
10 se halla axialmente relacionada a un vástago alrededor del
cual va instalado un resorte helicoidal de expansión de
actuación permanente sobre un casquillo externo que, en
funciones de empuñadura, es selectivamente enclavable en
otro punto del referido bastidor de soporte, todo ello en
15 orden a fijar el posicionamiento vertical del recipiente
durante el tiempo de cocción de la crema pastelera.

2ª.- PALANCA PERFECCIONADA, PARA ABATIMIENTO
DE UN COCEDOR DE CREMA PASTELERA, según reivindicación 1ª,
caracterizada porque el vástago asociado axialmente a la
20 palanca o barra rígida recibe estáticamente por su extremo
libre a un botón que queda parcialmente enchufado con rela-
tiva holgura en el casquillo en funciones de empuñadura,
en tanto que en la zona de conjunción con la palanca o
barra rígida dispone dicho vástago de un resalto anular
25 facetado sobre el que presiona el casquillo a través de un
anillo calado en esa embocadura.

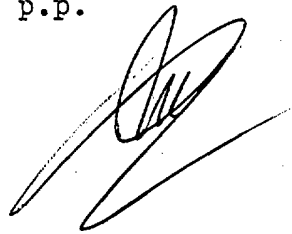
3ª.- PALANCA PERFECCIONADA PARA ABATIMIENTO
DE UN COCEDOR DE CREMA PASTELERA, según reivindicaciones an-
teriores; caracterizada porque el punto del bastidor de so-
30 porte para el enclavamiento de la palanca o barra rígida,

1 consiste en una pieza prismática-rectangular que tiene un
frente abierto y dispuesto en coincidencia con el plano
donde angularmente se mueve la palanca o barra rígida, de-
terminando el referido frente abierto un alojamiento para
5 el resalto anular del vástago que rodea el casquillo, ha-
biéndose previsto que el aludido alojamiento se expande
superiormente en otro cilíndrico para el encaje parcial
del citado casquillo cuando este se mueve verticalmente y
hacia abajo al requerimiento del resorte helicoidal de ex-
10 pansi6n.

4ª.- Se reivindica por último como objeto
sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se so-
licita: PALANCA PERFECCIONADA, PARA ABATIMIENTO DE UN COCE-
DOR DE CREMA PASTELERA.

15 Todo conforme queda descrito y reivindicado en
la presente memoria descriptiva que consta de doce páginas
mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 23 Febrero 1.978
BERNARDO UNGRIA
P.P.



20

25

30

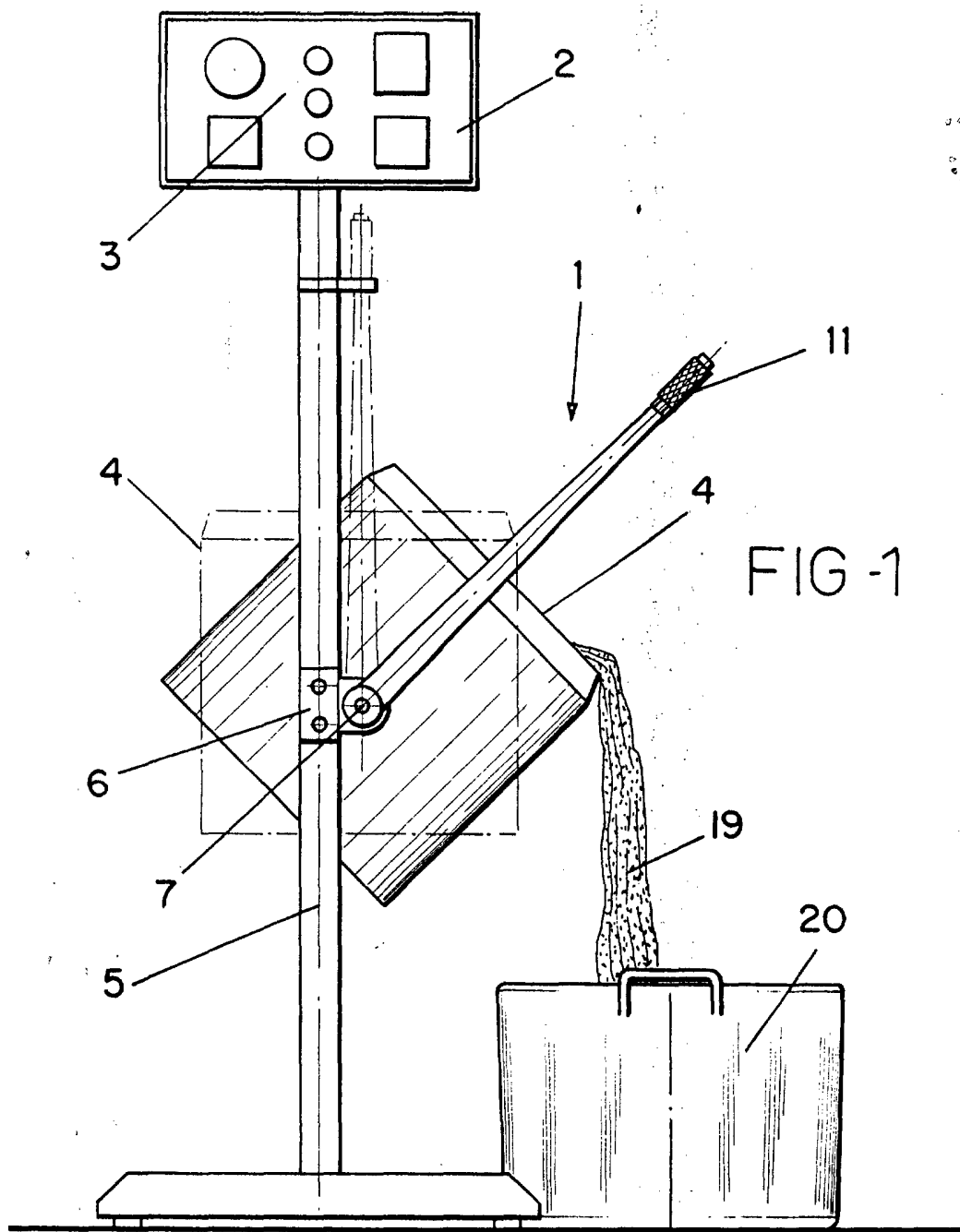


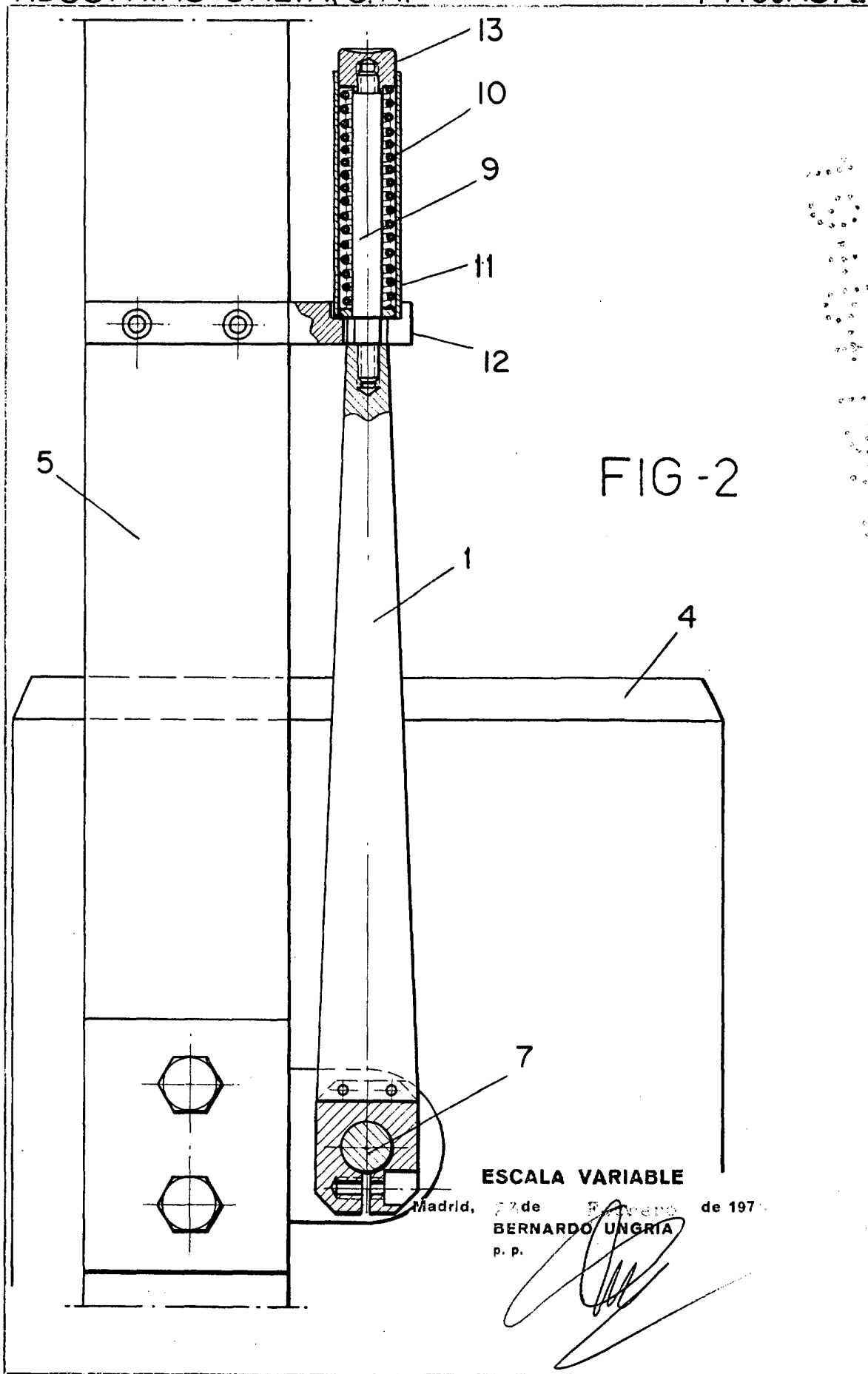
FIG - 1

ESCALA VARIABLE

Madrid, 23 de Febrero de 1978

BERNARDO UNGRIA

P. P.



ESCALA VARIABLE

Madrid, 27 de Febrero de 1971
BERNARDO UNGRÍA
p. p.

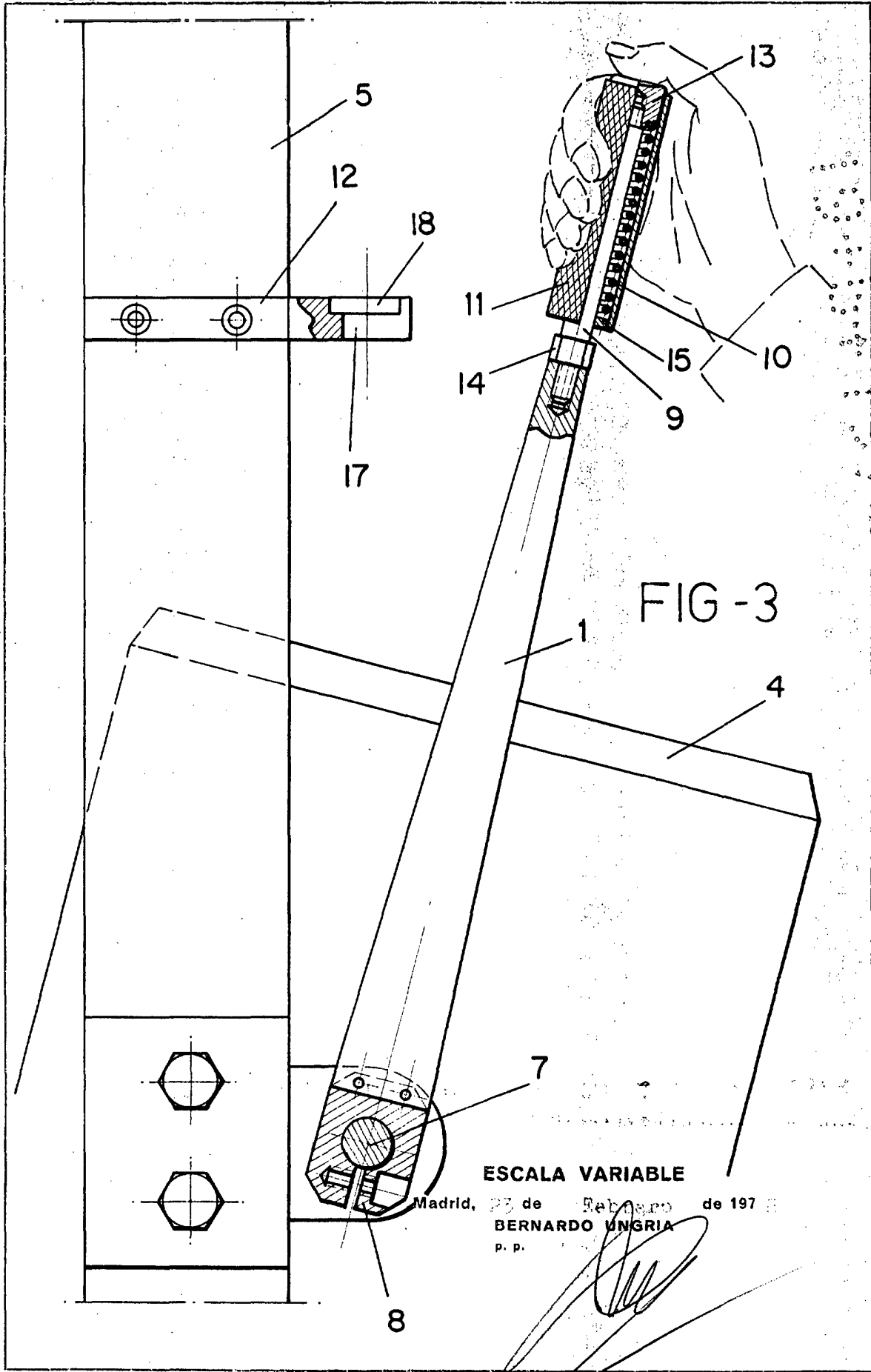
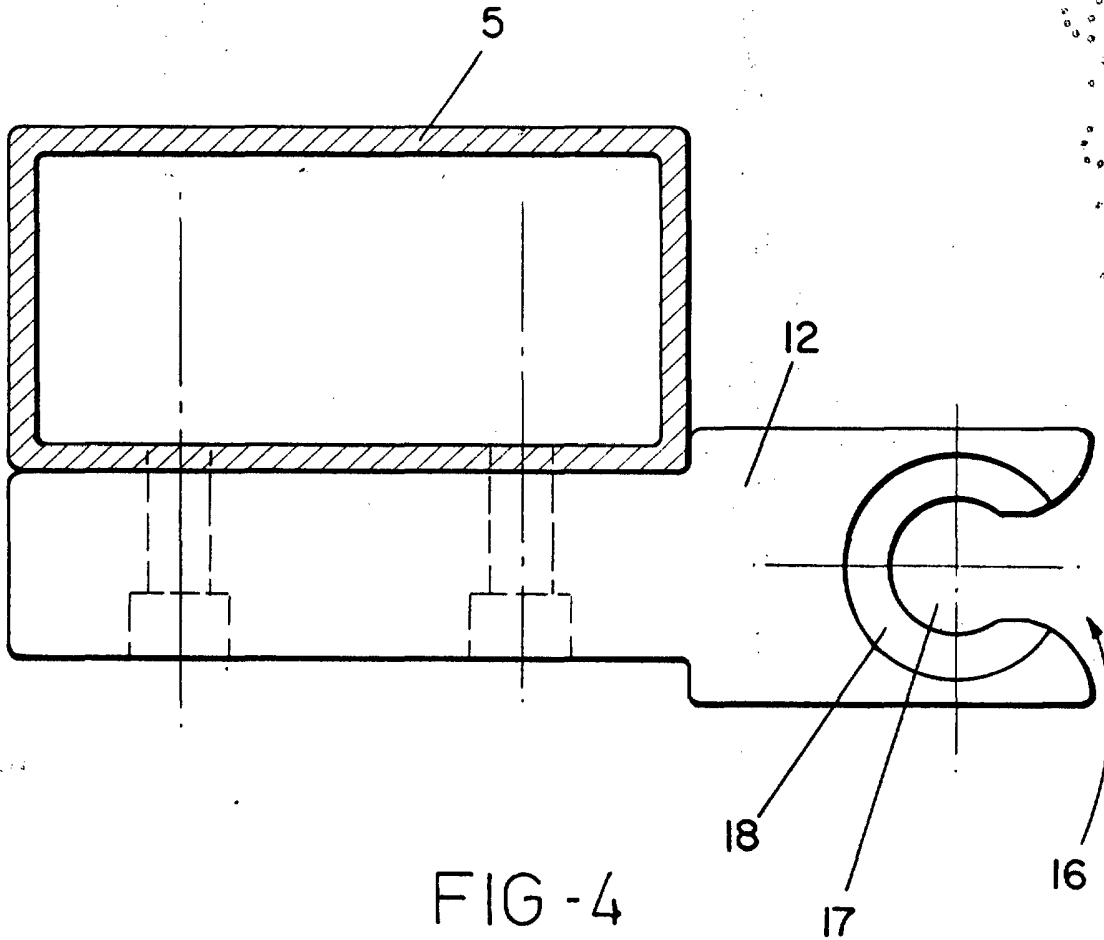


FIG-3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 23 de Febrero de 1973
BERNARDO UNGRIA
P. P.



ESCALA VARIABLE

Madrid, 25 de febrero de 1978

BERNARDO UNGRIA

p. p.