

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA .

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

10 ES	11 NUMERO 240.266	10 Y
	22 FECHA DE PRESENTACION 19 Diciembre 1978.	

MODELO DE UTILIDAD

240266

30 PRIORIDADES:	31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
-----------------	-----------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	81 CLASIFICACION INTERNACIONAL
------------------------	--------------------------------

24 TITULO DE LA INVENCIÓN AMASADORA PERFECCIONADA
--

71 SOLICITANTE (S) GASHOR-OOMS, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Apartado, 28 VILLABONA (GUIPUZCOA)

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE DON BERNARDO UNGRIA GOIBURU

js/.

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-
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).

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 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 amasadora perfeccionada.

5 La masadora que la invención propone, concretamente, es del tipo de las que cuentan con una bancada sobre la que se monta giratoriamente la correspondiente cuba con su brazo agitador que actúa sobre los productos que se trata de homogeneizar.

10 La característica original y ventajosa de la amasadora que nos ocupa radica en el hecho de que en su organización mecánica entra a formar parte un elemento capacitado para realizar de una forma totalmente automática y eficaz la extracción intermitente de la masa una vez homogeneizada.

15 El mencionado elemento consiste esencialmente en una especie de cuchara, de dos valvas, que pende de un cabezal montado en la extremidad de un brazo horizontal capaz de moverse alternativamente a lo largo de una columna vertical perteneciente a la bancada de la amasadora.

20 Cuando la masa está en condiciones de ser extraída, se hace bajar el brazo horizontal hasta que la cuchara con las valvas separadas angularmente (cuchara abierta) entra hasta el fondo de la cuba quedando inmersa en la masa. Inmediatamente se cierran las valvas apoderándose de una determinada cantidad de masa, momento en que se produce la elevación del cabezal y consecuente extracción de la cuchara con la correspondiente dosis de producto ya amasado.

25 Un movimiento rotacional de la columna portante del brazo horizontal y consecuentemente de la cuchara hace que ésta quede en la vertical del lugar donde ha de depositar la masa extraída, depósito que tiene lugar por caída

30

1 libre de la masa en el instante en que se separan las valvas.

5 Repitiendo sucesivamente la operación señalada se llega a la total extracción de la masa, sin que para ello - tenga que voltearse la cuba como es habitual en las amasadoras convencionales.

10 Para que se comprendan más fácilmente las características de la amasadora que constituye el objeto de la presente invención, se acompaña a ésta memoria descriptiva, formando parte integrante de la misma, un juego de planos donde se representa lo siguiente:

Figura 1, corresponde a una vista en perspectiva de la amasadora que nos ocupa.

15 Figura 2, representa un detalle a mayor escala y asimismo en perspectiva de la cuba y cuchara de dos valvas de la amasadora que se describe. La cuchara está representada en la posición abierta y se encuentra en el momento inmediatamente anterior a la de una extracción de masa.

20 Por último, la figura 3, muestra esquemáticamente una sección diametral de la cuba con el fin de reflejar el perfecto acoplamiento de la cuchara al perfil interno de dicha cuba, acoplamiento que permite extraer la totalidad de la masa, incluso la adherida a las paredes de la cuba en cuestión.

25 De acuerdo con lo que se ha dicho y como puede comprobarse, la amasadora que se reivindica en el presente modelo de utilidad se constituye a partir de una bancada (1) en la que de una forma giratoria se monta la cuba (2), en cuyo interior se mueve el brazo (3) agitador de los productos a homogenizar

30

Adosado a la bancada (1) se ha previsto un cuerpo

1 prismático (4) del que emerge una columna (5) que cuenta con un sistema de cremallera (6) para el desplazamiento alternativo y a voluntad de un cabezal (7) al que pertenece el brazo horizontal (8).

5 El brazo (8) cuenta en su extremidad libre con un segundo cabezal (9) en cuyo interior hay dispuesto un nexo de articulación para la pareja de tirantes o pletinas (10) de las que pende la cuchara (11).

10 La figura 2, muestra como tal cuchara (11) consta de dos valvas (12) con los correspondientes puntos de conexión rígida para los tirantes o pletinas (10).

15 La unión de ambas valvas (12) determinan un recipiente cilíndrico abierto superiormente y cerrado en oposición a través de una configuración aproximadamente semiesférica (13).

20 Cuando los productos incorporados a la cuba (2) han sido debidamente homogeneizados merced a los movimientos gíricos combinados del brazo (3) y de la propia cuba (2), sin que estos elementos degen de funcionar, se dispone la cuchara (11) en la vertical de la cuba (2), para inmediatamente por la columna (5), merced al sistema de cremallera (6), el conjunto integrado por el cabezal (7), brazo (8) y segundo cabezal (9).

25 Antes de que la cuchara (11) acceda al interior de la cuba (2), se mueven angularmente los tirantes o pletinas (10) para que las valvas (12) se separen en la medida aproximada en que aparecen en la figura 2ª.

30 En esta posición, la cuchara (11) se introduce en la masa ajustando entre la pared de la cuba (2) y el núcleo (14) que alberga el eje de giro de aquella. Este ajuste -

1 entre partes permite que en el momento de cerrarse la cuchara (11) para apropiarse de una cantidad de masa no quede parte de la misma adherida a las paredes donde está actuando la cuchara (11).

5 Cerradas las valvas, y por consiguiente una porción de masa retenida entre las mismas, se procede a elevar el cabezal (9), brazo (6) y primer cabezal (7), ello hasta que la cuchara (11) que situado en un plano ligeramente superior al que ocupa la embocadura de la cuba (2).

10 En este preciso momento se provoca el giro de la columna (5) hasta disponer la cuchara (11) en la vertical del recipiente o máquina de elaboración de la masa suministra por tal cuchara (11), suministro que tiene lugar cuando se procede a la separación de las valvas (12).

15 En esta posición se vuelve a colocar la cuchara (11) en la vertical de la cuba (2) para proceder a una nueva extracción de una porción de masa, continuándose el ciclo hasta el total vaciado de la cuba (3).

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,
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

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

1
5
10
15
20
25
30

1ª.- AMASADORA PERFECCIONADA; que estando constituida por una bancada sobre la que se monta giratoriamente la correspondiente cuba y el brazo que actua sobre los productos que se trata de homogeneizar; esencialmente se caracteriza porque formando parte integrante de la bancada se ha previsto una columna prismática, de relativa altura, que cuenta con un sistema de cremallera para el desplazamiento alternativo y a voluntad de un cabezal al que pertenece un brazo tendido horizontalmente, dotado en su extremidad libre de un segundo cabezal del que pende una especie de cuchara, de dos valvas, capaz de introducirse en la cuba y realizar extracciones intermitentes de la masa una vez homogeneizada.

2ª.- AMASADORA PERFECCIONADA; según reivindicación 1ª, caracterizada porque las valvas de la cuchara, que son iguales entre si, definen con su acoplamiento mutuo un recipiente cilíndrico abierto superiormente y cerrado en oposición a través de una configuración aproximadamente semiesférica, presentando superior y externamente cada valva un punto de conexión para el elemento de sustentación, consistente en una pareja de pletinas que se mueven angularmente sobre un punto de articulación establecido en el interior del cabezal del extremo libre del brazo horizontal.

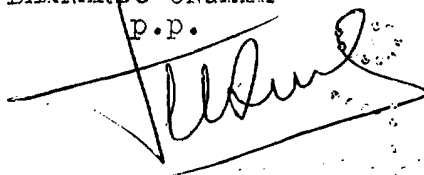
3ª.- AMASADORA PERFECCIONADA; según reivindicación 2ª, caracterizada porque entre la superficie lateral interna de la cuba y el núcleo que alberga el eje de giro, se ha previsto una sección tal que se corresponde con la sección longitudinal y diametral de la cuchara, de forma que ésta accede al interior de dicha cuba ajustándose a la mencionada sección.

1 4ª.- AMASADORA PERFECCIONADA; según reivindicación 1ª, caracterizada porque la columna prismática está inferiormente asociada a un mecanismo que le imprime un movimiento giratorio alrededor de su eje longitudinal.

5 5ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita por: "AMASADORA PERFECCIONADA".

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

Madrid, 19 de diciembre de 1.978
BERNARDO UNGRIA
p.p.



15

20

25

30

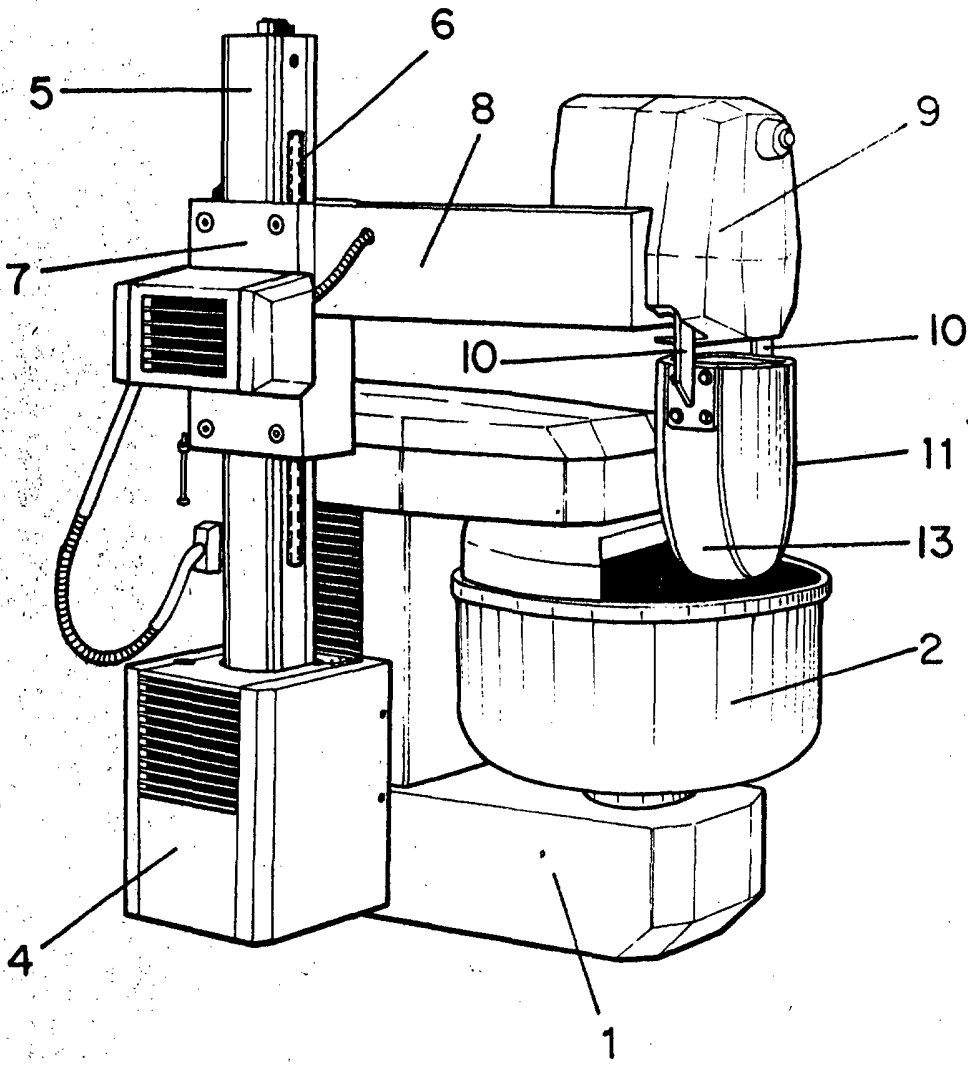


FIG - 1

ESCALA VARIABLE

Madrid, 19 de Diciembre de 1978

BERNARDO UNGRIA

P. P.

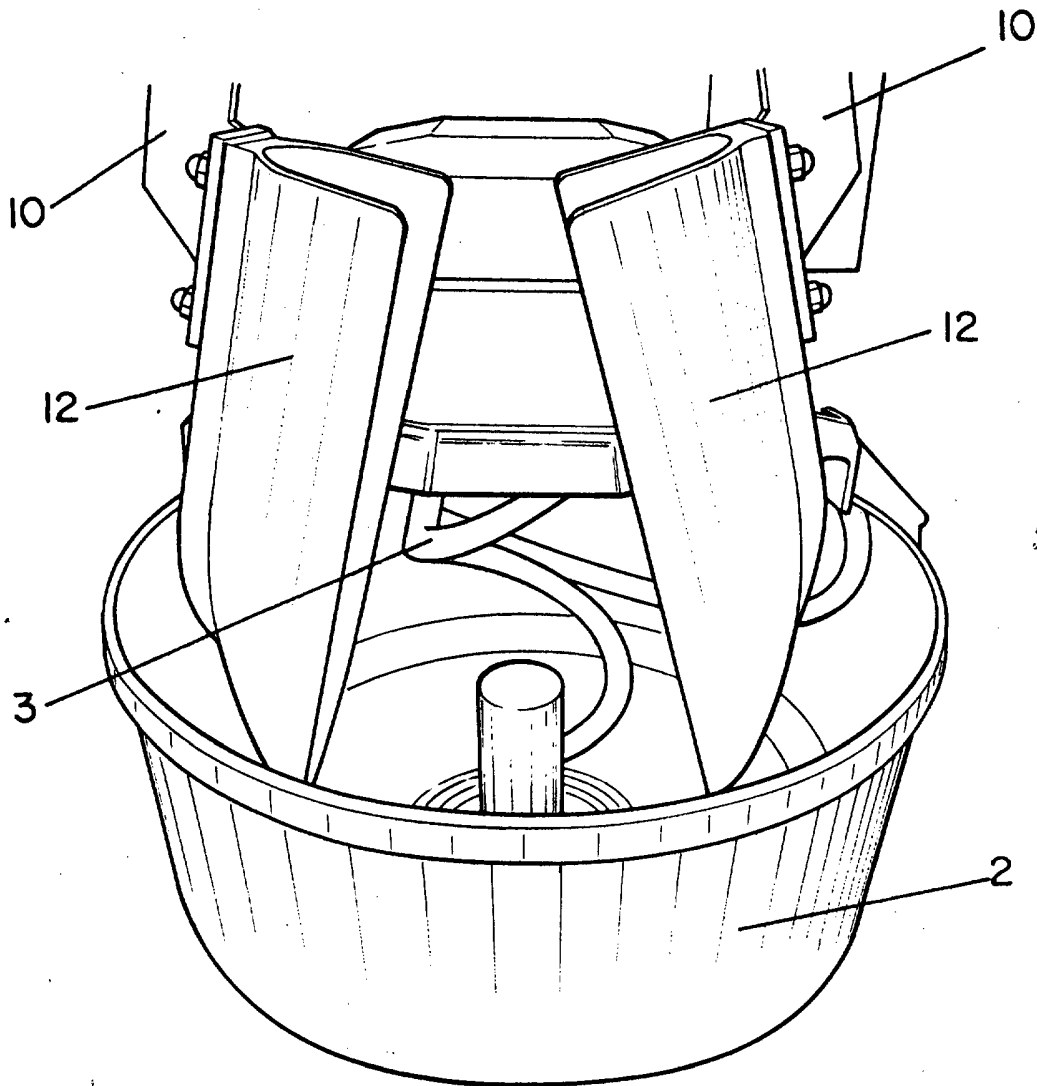


FIG-2

ESCALA VARIABLE
Madrid, 19 de Diciembre de 1988
BERNARDO UNGRIA
P. P.

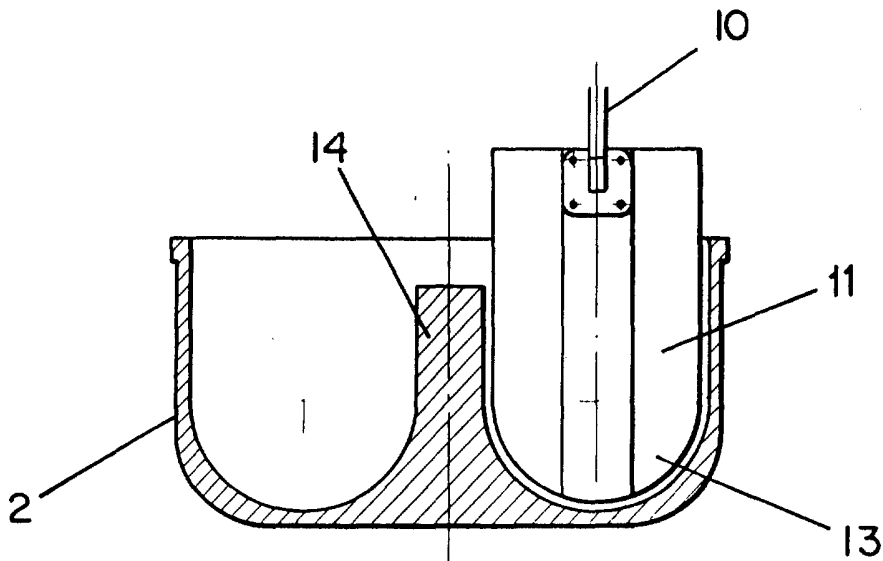


FIG - 3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 19 de Diciembre de 1978

BERNARDO UNGRIA

p. p.