



ESPAÑA

ES

11	NUMERO	243.679
22	FECHA DE PRESENTACION	31.5.79

Y

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1980

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	01	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J 27/122

54	TITULO DE LA INVENCION
	DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA COCCION DE VIANDAS.

71	SOLICITANTE (S)
	DISGA, S.A.

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Concepción Arenal, 7 BARCELONA

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. BERNARDO UNGRIA GOIBURU

SC/ASM

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 dis-
positivo perfeccionado para cocción de viandas, el cual es
del tipo de los que constituyen una vasija compuesta por una
5 base en contacto con el fuego y una tapadera de campana.

Básicamente el dispositivo se caracteriza princi-
palmente por el hecho de que la base de contacto con el fue-
go está constituida por un cuerpo monopieza discoidal, cuya
zona central constituye una superficie horizontal prolonga-
10 da en un ala proyectada hacia abajo que, después de sufrir
una curvatura, se proyecta y se continua hacia arriba en una
mayor longitud determinando un primer escalón interno, para
continuar en otros escalones, unos de ellos externo, y que
sirve de asiento al borde correspondiente de la tapa, finali-
15 zando en un ala proyectada hacia abajo y finalizada en un
bordón externo que es coplanario con la parte curvada corres-
pondiente al ala en que se prolonga la propia parte central
y circular, de tal modo que dicha superficie del bordón, así
como la coplanaria con él termina en la base de asiento y -
20 apoyo del dispositivo.

El escalón interno correspondiente al ala proyec-
tada hacia arriba determina un asiento para apoyo de una se-
rie de elementos auxiliares y discoidales de acción comple-
mentaria y optativa, y cuyos elementos auxiliares están cons-
25 tituidos por una parrilla y discos con perforaciones de re-
hundidos que apoyados en dicho escalón de la base determina
con la depresión central, originada como consecuencia del -
ala proyectada hacia abajo y curvada para proyectarse hacia
arriba de la superficie central, una cámara colectora de los
30 jugos desprendidos por la vianda y una cámara difusora del

1 calor radiado por la parte en contacto con el fuego.

5 Finalmente, cabe resaltar el hecho de que el dispositivo cuenta con una pareja de asas convencionales dispuestas diametralmente opuestas y dotadas de un arrollado helicoidal bicónico.

10 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva de un juego de planos cuyas figuras representan lo siguiente:

Figura 1a.- Muestra una vista en sección diametral de un plano vertical del dispositivo realizado de acuerdo con la invención.

15 Figura 2a.- Muestra una vista en perspectiva de uno de los elementos auxiliares discoidales, constituidos concretamente por un cuerpo discoidal dotado de orificios y cavidades embutidas que constituye un cuece-frutas.

20 Figura 3a.- Muestra una vista en sección diametral según la línea A-B representada en la figura anterior.

Figura 4a.- Muestra otra vista en perspectiva de otro de los elementos auxiliares constitutivo en este caso de un cuece-verduras.

25 Figura 5a.- Muestra una vista en sección según la línea C-D representada en la figura anterior.

30 Figura 6a.- Muestra una vista en perspectiva del último elemento auxiliar que constituye una parrilla o cuece carnes.

A la vista de las mencionadas figuras, puede observarse el dispositivo para la cocción de viandas propiamente dicho, el cual se constituye mediante un cuerpo discoidal

1 y una tapadera de campana 2, de tal forma que el mencionado cuerpo discoidal 1, determina la base en contacto con el fuego, presentando un faldón perimetral 3 escalonado y una depresión central 4 con un rehundido anular 5 que es coplanario con el propio faldón 3 y constituye con este la base de asiento del propio dispositivo.

En el borde superior y externo del mencionado rehundido 5 se ha previsto un escalón 6 que constituye apoyo para elementos auxiliares discoidales de acción complementaria y optativa, en tanto que exteriormente y en correspondencia con el ala o parte superior a la que pertenece el faldón 3, existe otro escalón externo 7 donde apoya el borde 8 correspondiente a la tapa de campana 2.

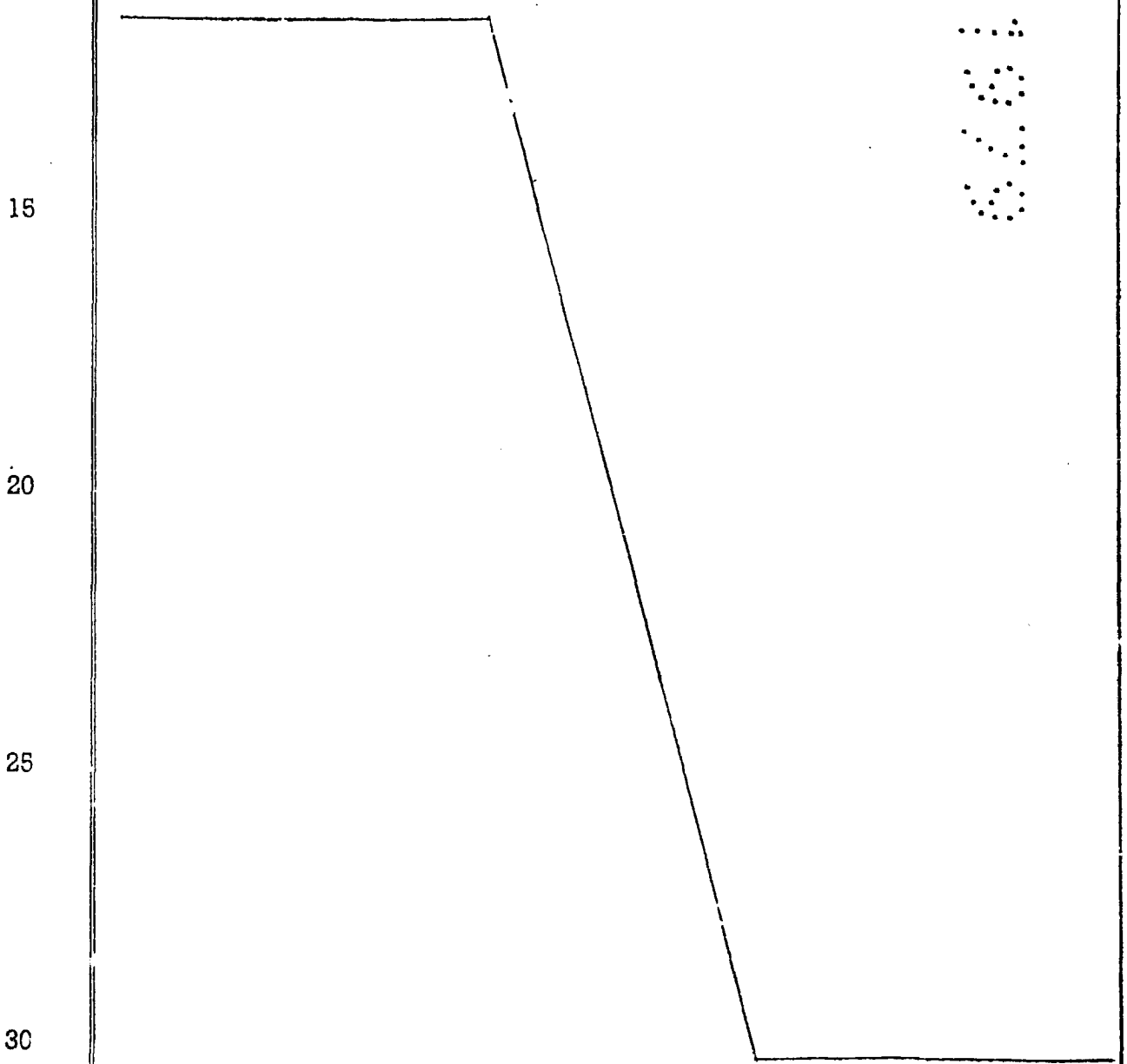
Los elementos auxiliares y discoidales complementarios que apoyan en el borde interno 6 están compuestos por un cuerpo plano y circular 9 dotado de orificios 10 y con cavidades 11 determinando un elemento para el cocido de frutas, mientras que otro de tales cuerpos auxiliares y complementarios están constituidos asimismo por un cuerpo plano y circular 12 dotado de una depresión concéntrica 13 y de orificios 14, constituyendo un cucece-verduras. Finalmente, el tercer elemento auxiliar complementario está constituido por una parrilla 15 formada por un elemento o aro con varillas 16 constituyendo el propio emparrillado, determinándose así una parrilla cucece-carnes.

De esta forma entre los elementos mencionados y apoyados en el escalón interno 6 y la propia superficie 1 del cuerpo discoidal principal se determina una cámara colectora de los jugos desprendidos por la vianda y una cámara difusora del calor radiado por la parte de contacto con

1 el fuego, de tal forma que la diferencia de niveles entre
el escalón 6 de tales elementos auxiliares y el escalón 7
de la tapadera 2 asegura que no existan pérdidas de vapor.

5 De esta forma y con el dispositivo así constituido
do las frutas, verduras y carnes pueden cocerse de una forma
idónea, ya que el cocido se realiza por radiación en su
propio vapor y concentración total de sabor.

10 Finalmente, cabe añadir el hecho de que el cuerpo
principal y discoidal 1 se complementa con unas asas 17
dotadas de un arrollamiento bicónico para el asido.



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,
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

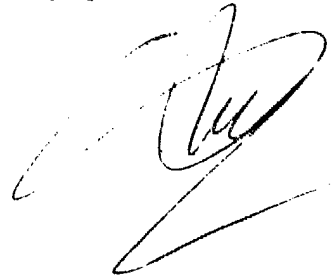
En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
30 guientes:


1 1.- DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA COCCION DE -
VIANDAS, que siendo del tipo que comprende una base en con-
tacto con el fuego y una tapadera de campana, se caracteri-
za esencialmente porque la base de contacto está constitui-
5 da por un cuerpo monopieza discoidal que presenta un faldón
perimetral escalonado y una depresión central con un rehun-
dido anular perimétrico que es coplanario con el faldón y -
constituye con él la base de asiento, estando dicha base pro-
vista en el borde del rehundido de un escalón que constitu-
10 ye apoyo para elementos auxiliares discoidales de acción -
complementaria y optativa los cuales están constituidos por
una parrilla y discos con perforaciones y rehundidos que -
apoyados en el escalón de la base determinan con la depre-
sión central una cámara colectora de los jugos despendidos
15 por la vianda y una cámara difusora del calor radiado por -
la parte en contacto con el fuego, habiéndose previsto en -
dicha base sendas asas convencionales que diametralmente -
opuestas, presentan un arrollado helicoidal bicónico para -
asido; todo ello con la particularidad de que la tapadera de
20 campana se acopla en un asiento previsto en el escalón del
faldón el cual queda a un nivel inferior al asiento de los
elementos auxiliares discoidales.

25 2.- Se reivindica por último como objeto sobre -
el que ha de recaer el modelo de utilidad que se solicita:
DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA COCCION DE VIANDAS.

1 Todo conforme queda descrito y reivindicado en
la presente memoria descriptiva que consta de nueve páginas
mecnografiadas y dibujos adjuntos.

5 Madrid, 31 Mayo de 1979
 BERNARDO UNGRIA
 P.P.





10

15

20

25

30

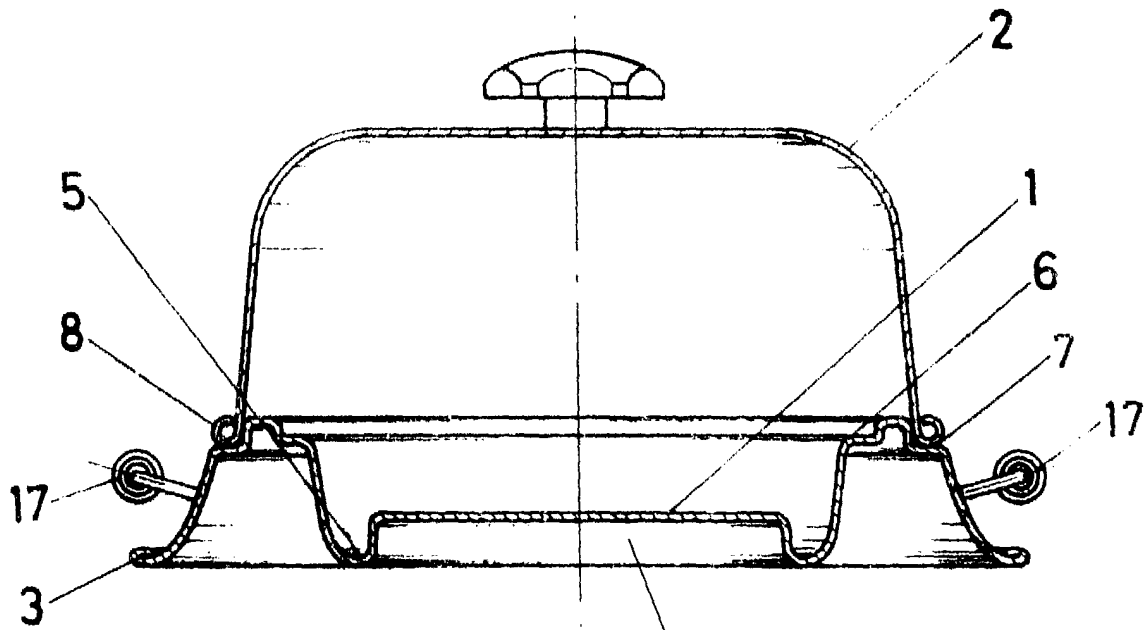


FIG - 1

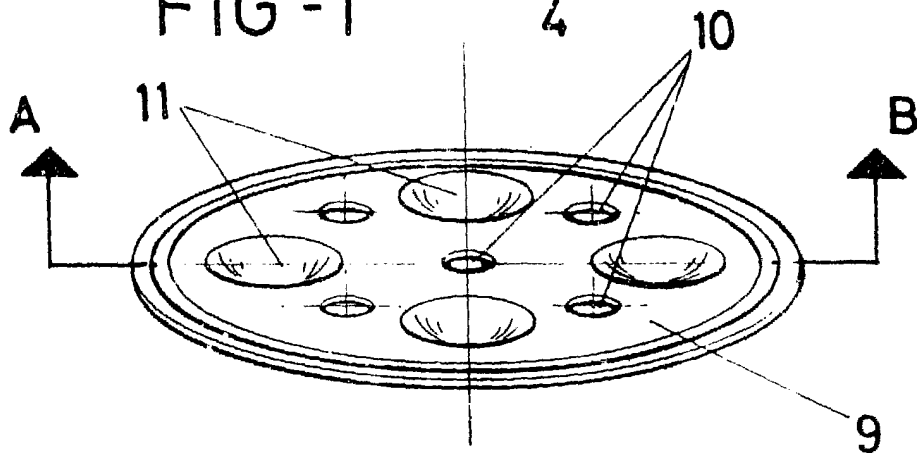


FIG - 2

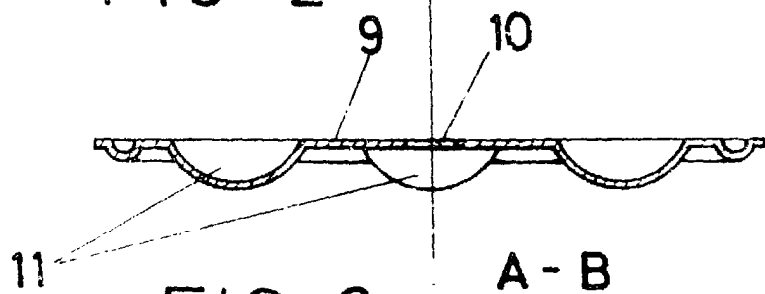


FIG - 3

ESCALA VARIABLE

Madrid, de de de 19

BERNARDO UNGHIA

P. P.

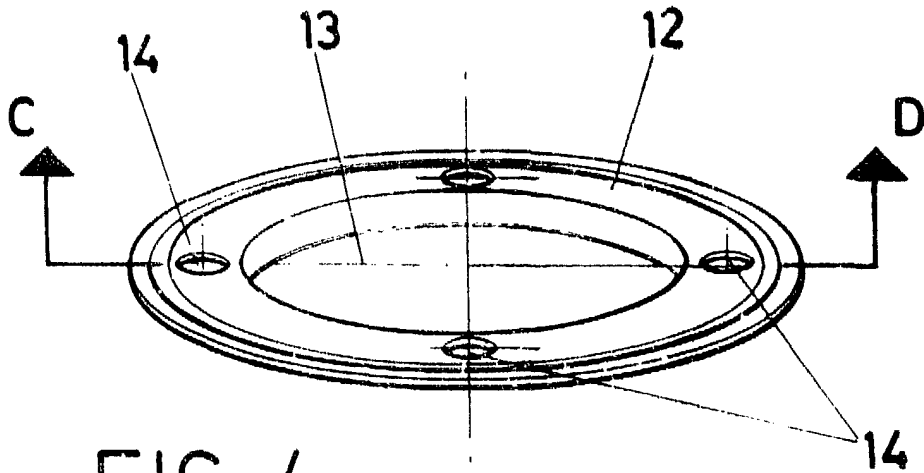


FIG-4

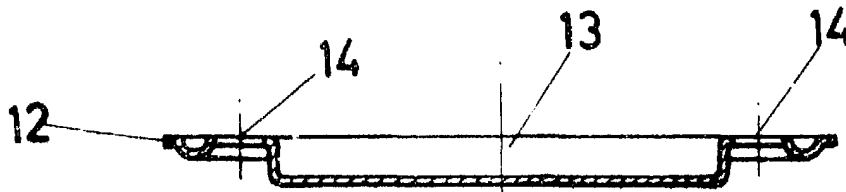


FIG-5

C - D

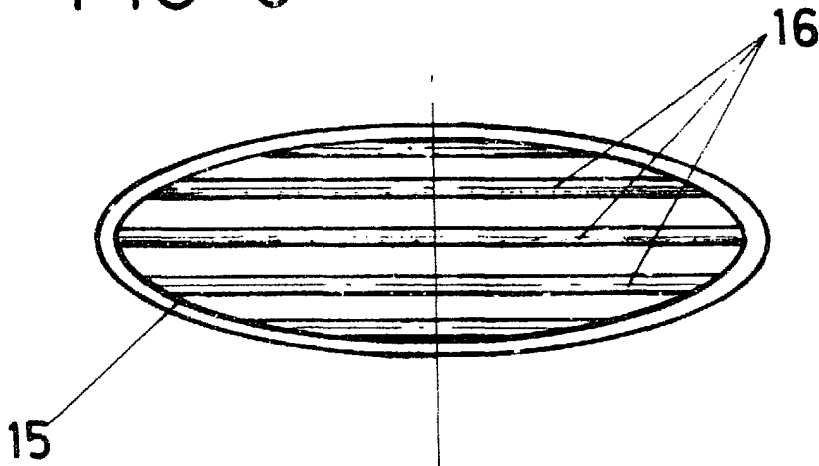


FIG-6

ESCALA VARIABLE

Madrid, 31 de Mayo de 1979

BERNARDO UNGRIA

P. P.