



ESPAÑA

MICROFILMADO
MICROFICHAS

MODELO DE UTILIDAD

10	ES	11	NUMERO	19
		21	252.028	
		22	FECHA DE PRESENTACION	
			11.7.1.980	

1^o NOV. 1980

50	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

67	FECHA DE PUBLICIDAD	68	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A23 L 3100

64	TITULO DE LA INVENCIÓN
	DISPOSITIVO PARA LA APORTACION DE ACEITE Y/O SALSAS A ALIMENTOS ENLATADOS.

71	SOLICITANTE (S)
	HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ, S.A. - HERMASA

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Apartado, nº 1.207 - VIGO

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, se refiere a un dispositivo para la aportación de aceite y/o salsas a alimentos enlatados, teniendo por finalidad la de llenar de aceite y/o salsa las latas cargadas con cualquier producto alimenticio, ya sea tal producto referente a conservas de pescado, como a conservas vegetales o carnicas.

5 Basicamente el dispositivo que la invención propone se constituye a partir de un cuerpo sensiblemente paralelepípedo rectangular determinante de un depósito totalmente cerrado y estanco en el que se contiene el aceite y/o salsas a utilizar para el llenado de las latas contenedoras de los alimentos. Sobre la parte superior del cuerpo paralelepípedo, central y longitudinalmente, se ha previsto una cinta transportadora para el transporte de las latas contenedoras de los alimentos, y cuyas latas transcurren abiertas superiormente y arrastradas por dicha cinta entre dos varillas paralelamente dispuestas y a una determinada altura respecto a la superficie de la cinta transportadora, constituyendo tales varillas la canalización y guiado de las propias latas.

15 Sobre la parte superior y en correspondencia con uno de los laterales del cuerpo paralelepípedo general se ha previsto una tapa de cierre hermético para el acceso al interior del depósito que constituye tal cuerpo paralelepípedo, mientras que superiormente a la cinta y debidamente anclado existe un tubo o conducción central y longitudinal dotado de una serie de orificios a través de los cuales saldrá el aceite y/o salsas e irán cayendo sobre las latas que transcurren por la cinta transportadora, produciendo el llenado de tales latas.

1 El depósito propiamente dicho cuenta con un flo-
tador que controla una válvula de nivel, indicando en cual-
quier momento el nivel de líquido contenido en tal depósito,
evitando con ello que dicho depósito se vacie totalmente, ya
5 que al llegar a un determinado nivel mínimo se abre la vál-
vula y de ésta forma se procede de nuevo al llenado del de-
pósito.

10 Dicho depósito cuenta además con un generador de
calor para el caldeo permanente de la salsa o aceite, cuya
aportación de calor puede realizarse por recalentado inyec-
tado a través de un conducto o por varios elementos calefac-
tores y electricos, del tipo de barras, dispuestos paralela-
mente sobre el fondo del propio depósito, estando tales ele-
mentos calefactores regulados por el correspondiente termos-
15 tato con el fin de mantener constante la temperatura del acei-
te y/o salsas contenidos en el depósito.

20 Interiormente tal depósito cuenta además con un
agitador consistente en un vástago provisto en su extremo li-
bre de una hélice, estando accionado tal agitador por un mo-
tor que se encuentra debidamente anclado y adosado a una de
las paredes laterales del cuerpo paralelepípedo. Dicho agi-
tador se utiliza única y exclusivamente cuando se trate de
salsas, estando colocado con una ligera inclinación respec-
to a la horizontal, y consistiendo su misión en mantener la
25 salsa emulsionada.

30 En la parte inferior del depósito se han previs-
to asimismo dos bocas de salida, una para el drenaje y lim-
pieza periodica del mismo y la otra provista de un conducto
que comunica con una bomba de aspiración del líquido e im-
pulsión del mismo hacia el tubo o conducto superior y dota-

1 do de orificios a través de los cuales sale el aceite y/o
salsas de la forma ya expuesta anteriormente, con la parti-
cularidad de que caudal de líquido se regula mediante una -
5 válvula de paso intercalada en el conducto de impulsión del
líquido hacia la bomba.

Por su parte, la cinta transportadora cuenta -
con un mecanismo tensor y es accionada mediante un motor -
auxiliar, estando provista lateralmente de unas chapas in-
clinadas para evitar la dispersión del líquido proyectado des-
10 de el tubo de salida dispuesto superior y longitudinalmen-
te, contando asimismo con una bandeja inferior para la re-
cogida del líquido que rebose de las latas o se disperse,
incorporando tal bandeja un filtro purificador del aceite o
salsas sobrantes para su utilización posterior, ya que des-
15 de dicho filtro el aceite y/o salsas caerán directamente al
depósito contenedor de dicho aceite y/o salsas.

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor
20 comprensión de las características del invento, se acompa-
ña a la presente memoria descriptiva de una hoja única de
planos en la que se muestra una vista en perspectiva del dis-
positivo realizado de acuerdo con la invención, pudiéndose
apreciar en dicha figura un corte en uno de sus laterales -
para observar el interior del propio depósito en el que van
25 ubicados los elementos calefactores, el flotador correspon-
diente a la válvula de nivel y el elemento agitador.

De acuerdo con la figura comentada, el disposi-
tivo para la aportación de aceites y/o salsas a alimentos
enlatados, se constituye a partir de un cuerpo general pa-
ralelepípedo y rectangular determinante de un depósito

30

1 contenedor del aceite y/o salsas. Dicho cuerpo paralelepípedo 1 incorpora en su parte superior, central y longitudinalmente, una cinta transportadora 2 sobre la que se dispondrán ordenadamente las latas llenas de alimentos y abiertas por su parte superior, siendo guiadas y canalizadas dichas latas en la propia superficie de la cinta transportadora 2 entre una pareja de varillas 3 dispuestas paralelamente entre sí y a una determinada altura respecto de la superficie de la propia cinta transportadora 2. Superiormente y en una de las zonas laterales del cuerpo paralelepípedo 1 existe una tapa 4 de cierre hermético, para el acceso al interior del propio depósito.

La cinta transportadora 2 transcurre entre dos placas laterales 5 dispuestas de forma ligeramente inclinada y divergentes hacia arriba, determinando una especie de canal para evitar las salpicaduras o dispersión del aceite y/o salsas que se vertirán sobre las latas arrastradas por la propia cinta transportadora 2, ya que dichas latas son llenadas desde una tubería o conducto 6 previsto superior, central y longitudinalmente, a la cinta transportadora y dotado de orificios en su parte inferior a través de los cuales saldrá el aceite y/o salsas para llenado de las latas.

El depósito que constituye o determina el cuerpo paralelepípedo 1 cuenta interiormente con un flotador 7 que regula una válvula de nivel, con el fin de que tal depósito no sea vaciado totalmente de aceite y/o salsas, ya que al llegar a un nivel mínimo predeterminado se abrirá la válvula regulada por tal flotador 7, avisando de que el nivel está bajo y procediéndose en consecuencia al llenado del mismo. Asimismo, tal depósito incorpora infe-

1 riormente una serie de elementos calefactores 8 para mante-
ner el aceite y/o salsas a una temperatura determinada, con-
tando asimismo interiormente tal depósito con un agitador
9 formado por un vástago cuyo extremo libre comporta una -
5 hélice, siendo tal vástago accionado por un motor 10 debi-
damente fijado y adosado sobre la parte externa de uno de -
los laterales del cuerpo paralelepípedo 1.

La circulación del aceite y/o salsas desde el -
depósito mencionado hasta el tubo o conducto 6 de salida pa-
10 ra el llenado de las latas, se realiza a través de un con-
ducto 11 en cuyo recorrido se ha previsto una bomba 12 de -
aspiración del aceite y/o salsas y de impulsión de tales li-
quidos hasta el propio tubo ó conducto 6, regulandose el -
caudal de líquido mediante una válvula de paso 13 intercala-
15 da en el propio conducto que se extiende desde la bomba 12 -
hasta el tubo o conducto de salida 6.

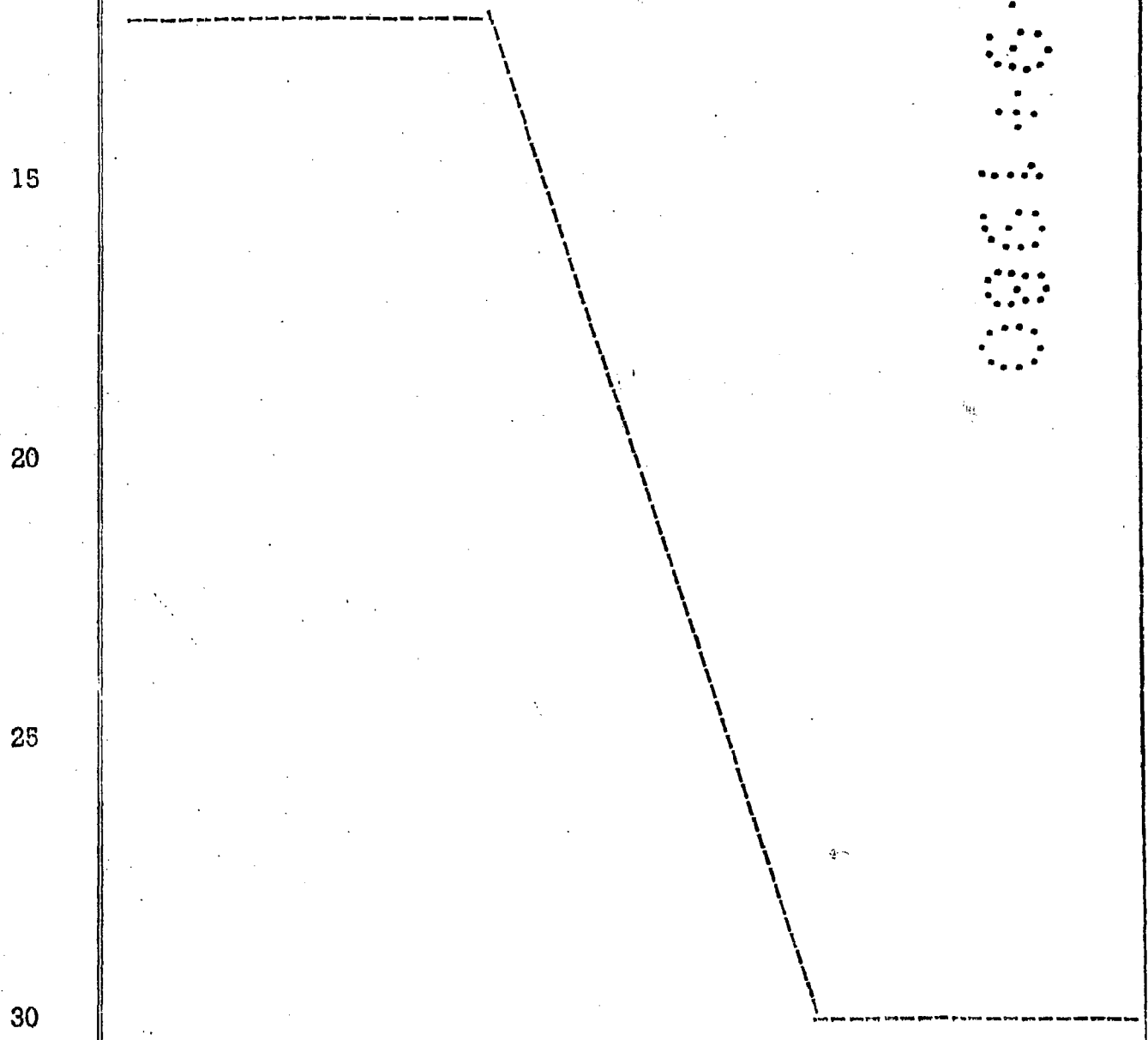
Sobre una zona inferior el depósito en cues-
20 tión cuenta asimismo con una salida 14 para el drenaje y lim-
pieza periódica de tal depósito.

En cuanto a la cinta transportadora 2, la mis-
ma cuenta con un mecanismo tensor 15 y es puesta en movi-
miento por un motor auxiliar 16, habiendose previsto por de-
bajo de tal cinta transportadora 2 una bandeja inferior 17
25 para la recogida del aceite y/o salsas que rebose de las la-
tas o se disperse a la salida del conducto o tubo 6.

De esta forma el aceite y/o salsas, y mediante -
la aspiración e impulsión de la bomba 12, salen por los -
orificios previstos en el tubo o conducto 6, de modo que -
las latas que son arrastradas por la cinta transportado-
30 ra 2 son llenadas de tal aceite y/o salsas. Dicho acci-

1 te y/o salsas dispersado o rebosado de las propias latas caerá sobre la bandeja inferior 17 donde se ha previsto asimismo un filtro purificador que, como es natural, purifica el referido aceite y/o salsas para pasar directamente al depósito contenedor de los mismos.

5 Finalmente, conviene decir que el agitador 9 es utilizado única y exclusivamente cuando el líquido utilizado sea salsa, ya que el aceite no necesita agitación para mantenerse en condiciones óptimas, mientras que las salsas si necesitan una determinada agitación para que permanezcan constantemente emulsionadas.



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

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

1 1.- DISPOSITIVO PARA LA APORTACION DE ACEITES
Y/O SALSAS A ALIMENTOS ENLATADOS, esencialmente caracteri-
zado porque se constituye a partir de un cuerpo paralele-
5 pipédico rectangular determinante de un depósito contene-
dor del aceite y/o salsas, el cual está dotado de una ta-
pa de acceso prevista en una zona lateral de su parte su-
perior, mientras que central y longitudinalmente transcu-
rre sobre dicha parte superior una cinta transportadora en
la que irán dispuestas ordenadamente las latas llenas de
10 alimentos, estando éstas canalizadas entre una pareja de
varillas dispuestas a una altura adecuada respecto al pla-
no superior de la propia cinta transportadora, habiéndose
previsto que dicha cinta transportadora transcurra entre
15 dos placas laterales e inclinadas determinativas de una es-
pecie de canal para evitar las salpicaduras o dispersión
del aceite y/o salsas que se vertirán sobre tales latas
desde una tubería superior dotada de pequeños orificios
de salida en toda su longitud y dispuesta central y longi-
tudinalmente a la cinta transportadora; con la particula-
20 ridad de que el aceite y/o salsas llegan a dicha tubería
superior de vertido a través de una conducción general en
comunicación con el interior del depósito y con una bomba
aspirante-impelente intercalada en dicha conducción gene-
25 ral, contando ésta con una válvula para la regulación del
paso del aceite y/o salsas.

30 2.- DISPOSITIVO PARA LA APORTACION DE ACEITES
Y/O SALSAS A ALIMENTOS ENLATADOS, según reivindicación 1,
caracterizado porque el nivel del aceite y/o salsas en el
depósito es controlado por una válvula accionada por un

1
flotador interno, existiendo asimismo en el interior del
depósito un elemento agitador accionado mediante un motor
externo, así como un elemento calefactor para el caldeo per-
manente y constante del aceite y/o salsas.

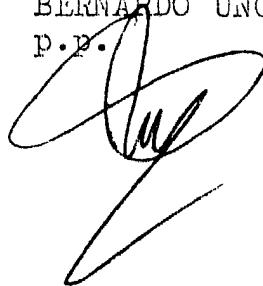
5
3.- DISPOSITIVO PARA LA APORTACION DE ACEITES
Y/O SALSAS A ALIMENTOS ENLATADOS, según reivindicación 1,
caracterizado porque debajo de la cinta transportadora se
ha previsto una bandeja de recogida del aceite y/o salsas
rebosadas, incorporando tal bandeja un filtro purificador
10 del aceite y/o salsas, a través del cual dicho aceite y/o
salsas recogidas en la bandeja pasan directamente al depó-
sito general.

15 4.- Se reivindica por último como objeto so-
bre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se soli-
cita: " DISPOSITIVO PARA LA APORTACION DE ACEITES Y/O SAL-
SAS A ALIMENTOS ENLATADOS ".

20 Todo conformo queda descrito y reivindicado en
la presente memoria descriptiva que consta de once páginas
mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

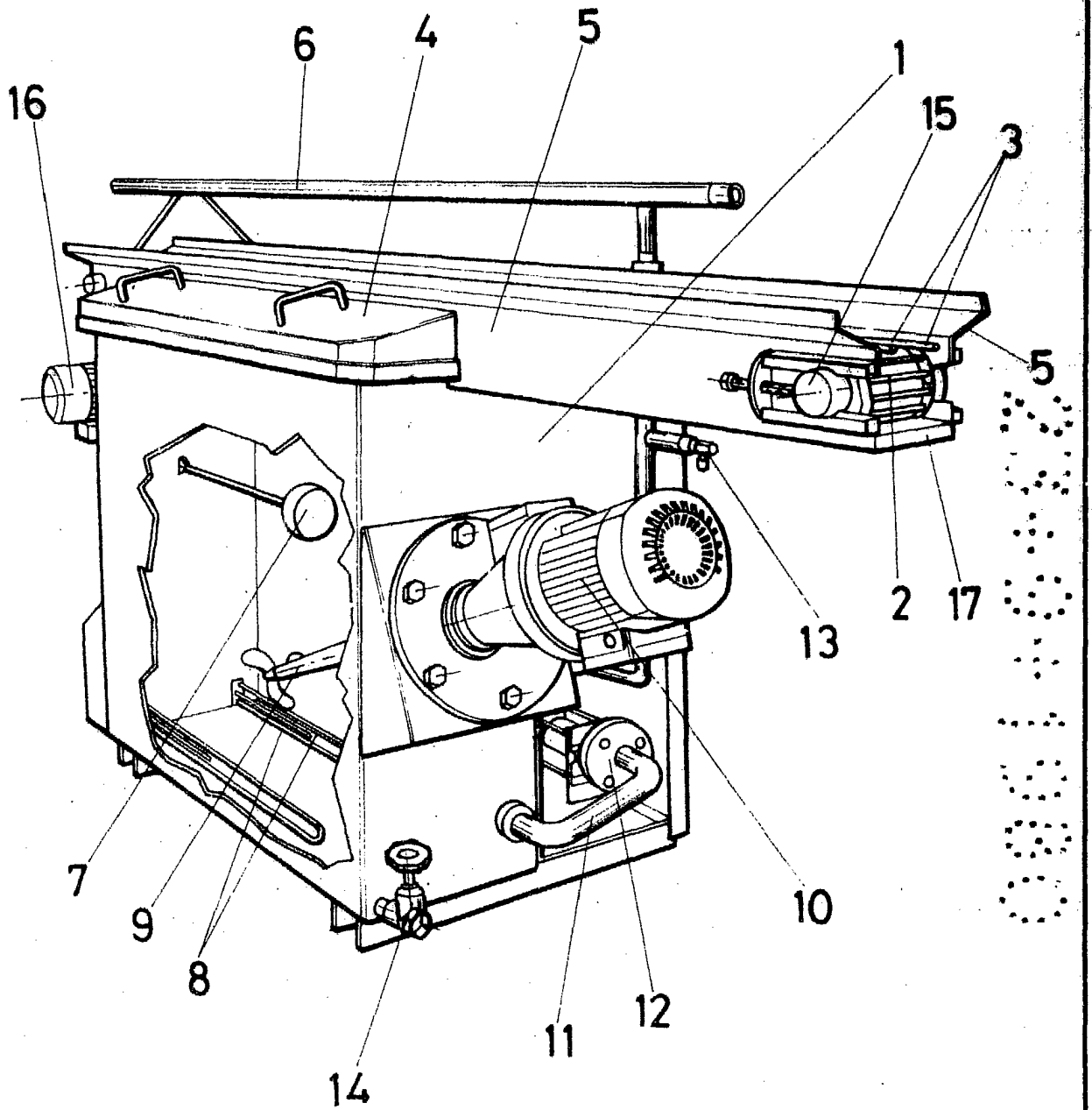
Madrid, 11 de Julio de 1980

BERNARDO UNGRIA
p.p.



25

30



ESCALA VARIABLE
Madrid, 11 de Julio de 1.980
BERNARDO UNGRIA
p.p.