



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

(19) ES (21) (22)	(11) NUMERO 253.308	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 3 Octubre 1980	

1 ABR. 1981

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(61) CLASIFICACION INTERNACIONAL A21C 4/00
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

DISPOSITIVO DE ALIMENTACION PARA CAMARAS DE FERMENTACION EN PANADERIA

(61) SOLICITANTE (S)

INDUSTRIAS SETER, S.L.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Avda. de Alcora, 22 CASTELLON

(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 1935).

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).

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 1935)

1 El objeto de la invención, cuyas características se describen a continuación es un dispositivo de alimentación para cámaras de fermentación en panadería.

5 En una disposición de montaje de varios dispositivos para la elaboración en cadena de productos de panadería se necesita un medio rápido y automático para alimentación de las cámaras de fermentación con las masas ya debidamente conformadas, que han de ser, por otra parte, traídas desde el dispositivo formador de las mismas.

10 Para a cumplir este cometido se ha creado el presente dispositivo de alimentación que realiza este proceso mecánicamente, al estar dotado de un tapiz sinfín que está soportado en una posición elevada respecto a la sucesiva posición de los cangilones que integran el circuito de la cámara, cuyo tapiz está soportado en dicha posición elevada a través de un elemento de bisagra que le permite bascular desde la posición horizontal a la vertical y en cuya basculación vuelca las porciones de masa depositadas previamente sobre él, en alineación, sobre el cangilón que queda en ese momento bajo el tapiz.

15 Para facilitar la comprensión de las particularidades de este modelo se acompaña a la presente memoria de un plano que en perspectiva caballera representa un dispositivo de alimentación de este tipo.

25 En la parte superior del dibujo se aprecia el tapiz sinfín (1) que se mueve sobre los rodillos (2) y está soportado por el elemento de bisagra (3) por el que bascula de la posición horizontal a la vertical.

30 Cuando el tapiz sinfín (1) queda repleto con una alineación de porciones de masa (4) en líneas discontinuas)

1 las vuelve sobre el cangilón (5) que en ese momento se en-
cuentra debajo, de manera que de la combinación adecuada de
la velocidad del tapiz en la recepción de porciones, con la
velocidad de los cangilones que integran el circuito de la
5 cámara se consigue que éstos vayan rellenando progresivamen-
te y alimenten la citada cámara de fermentación.

El presente dispositivo además de constituir un -
medio automático para la alimentación de la cámara de fermen-
tación de porciones de masa y del transporte de las mismas -
10 desde su recepción hasta la citada cámara, constituye un -
elemento indispensable en la formación del conjunto de dis-
positivos necesario para la elaboración en cadena de produc-
tos de panadería.

Representa gran comodidad e higiene el hecho de -
15 que en ningún momento del proceso de alimentación de la cá-
mara interviene directamente sobre la masa panificable la -
mano humana.

No se considera necesario hacer más extensa esta-
descripción, para que cualquier persona perita en la materia
20 comprenda perfectamente cual es la idea que se desea regis-
trar, 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 en ex-
25 clusiva de la idea descrita, de acuerdo con las considera-
ciones y puntos que se desean reivindicar, que se concretan-
en las paginas siguientes.

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
5
10
15
20
25
30

1ª.- DISPOSITIVO DE ALIMENTACION PARA CAMARAS DE FERMENTACION EN PANADERIA, caracterizado esencialmente por el hecho de estar constituido por un tapiz sinfin que esta-soportado en una posición elevada respecto a la sucesiva posición de los cangilones que integran el circuito de la cámara, cuyo tapiz está soportado en dicha posición elevada-a través de un elemento de bisagra que le permite bascular desde la posición horizontal a la vertical y en cuya basculación vuelca las porciones de masa depositadas previamente sobre él, en alineación, sobre el cangilón que queda en - ese momento bajo el tapiz.

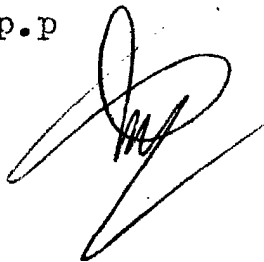
2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre - el que ha de recaer el modelo de utilidad que se solicita,- DISPOSITIVO DE ALIMENTACION PARA CAMARAS DE FERMENTACION EN PANADERIA.

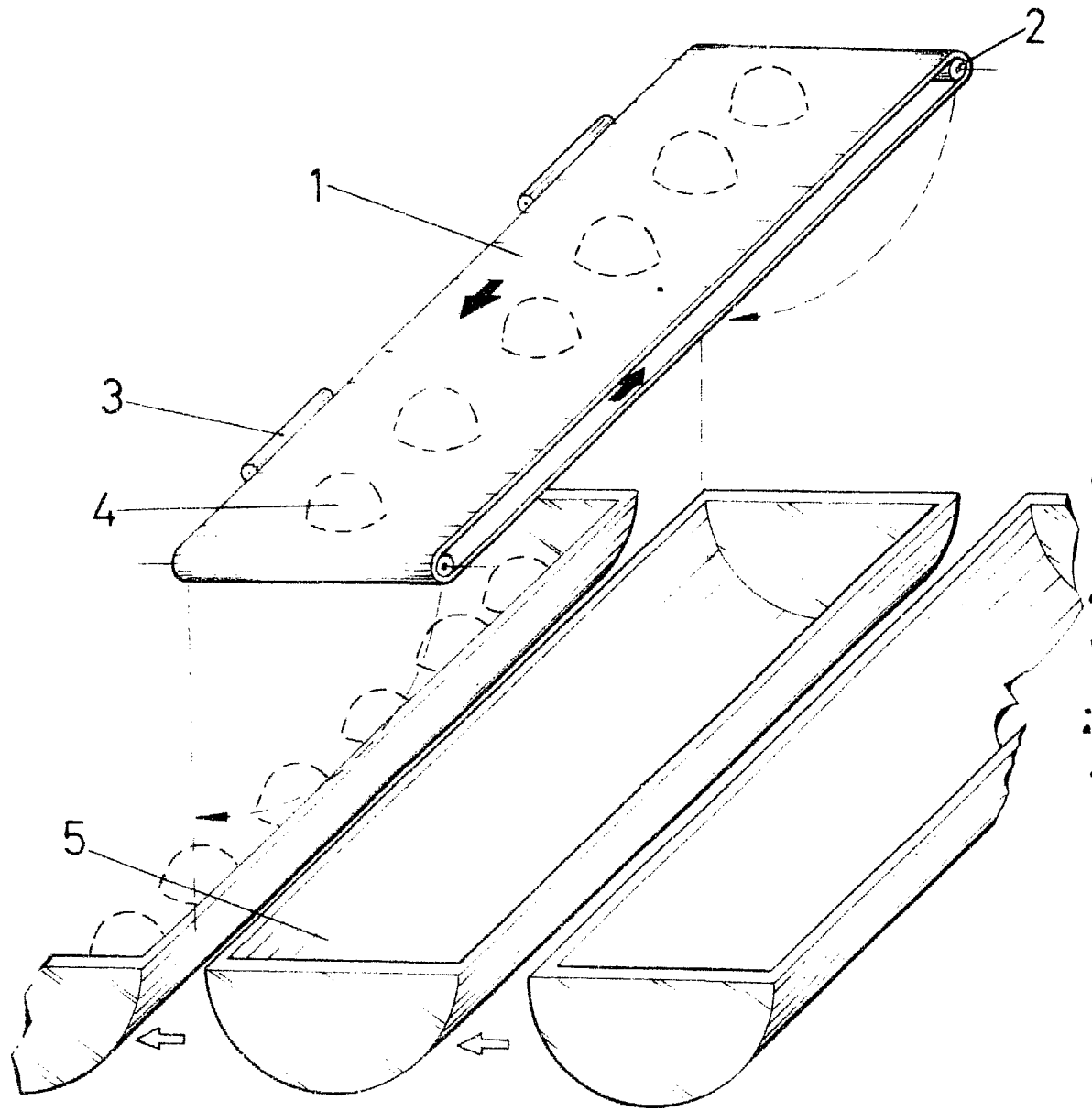
Todo conforme, queda descrito y reivindicado en - la presente memoria descriptiva, que consta de seis paginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 3 de Octubre 1980

BERNARDO UNGRIA

P.P





ESCALA VARIABLE

Madrid, 3 de Octubre de 19 80

BERNARDO UNGRIA

P. P.