



ESPAÑA

ES

11

21

22

NUMERO	255.751/7
FECHA DE PRESENTACION	23 Enero 1.981

Y

MODELO DE UTILIDAD 6 OCT. 1981
1981

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	81 CLASIFICACION INTERNACIONAL A21B1/26
------------------------	--------------------------------------------

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"HORNO DE COCCION POR AIRE CALIENTE PERFECCIONADO"

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

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Apartado nº 70.- BENTERIA (Guipúzcoa)

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. BERNARDO UNGRIA GOIBURU

AB/IG.

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).

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

1 La presente invención, según se expresa
en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere
a un horno de cocción por aire caliente, perfeccionado.

5 La novedad del horno que la invención pro-
pone radica en el hecho de que opcionalmente puede aco-
plarse al mismo una fuente eléctrica productora de calor
o un quemador de fuel. Estos grupos o sistemas producto-
res de calor, es decir, tanto si está representado por
10 una fuente eléctrica como de fuel, son cuerpos monoblo-
ques y están dotados de una estructura coherente con la
finalidad expuesta, que no es otra, insistimos, que poder
sustituir un grupo por otro en función de las necesidades
de cada ambiente.

15 En la actualidad, los hornos de cocción
destinados a la industria de la panadería, pastelería,
etc., es decir, los hornos que se destinan a productos
de largas series de fabricación, disponen de un sistema
productor de calor por aire caliente que es solidario y
compacto con el cuerpo del horno propiamente dicho, de
20 forma que, si por cualquier motivo, el usuario pretende
cambiar únicamente el sistema productor de calor, evi-
dentemente no puede hacerlo. Sin embargo, con la inven-
ción se consigue, como ya se ha expresado, poder inter-
cambiar la fuente productora de calor, todo ello en base
25 a una estructura que permite la instalación de un siste-
ma productor de calor por medio de calefactores eléctri-
cos o bien por medio de quemadores que lanzan la llama a
una cámara de combustión, todo ello sin que haya nece-
sidad de variar los demás elementos componentes del

30 horno de cocción, dado que las fuentes de calor

1 ra de ellas, se alojan en un recinto prismático previs-
to en un lateral del cuerpo del horno. La puerta de acce-
so a la fuente de calor se encuentra situada a un lado
de la puerta de acceso al horno e inmediatamente por de-
5 trás del panel de mandos. Para llevar a cabo el inter-
cambio de la fuente suministradora de calor, se debe re-
tirar el panel de mandos y con él el correspondiente cua-
dro eléctrico, y también retirar los elementos de fija-
ción de la fuente de calor que está unido al intercambia-
10 dor por su cara frontal previsto para el alojamiento de
dichos medios productores de calor. En la cara superior
del intercambiador, que está fijo al conjunto del horno,
va dispuesta la turbina de aire caliente.

15 Las bocas de entrada de aire caliente de
la turbina al interior del horno, así como la boca de sa-
lida de aire enfriado del horno al medio productor de
calor, son las mismas para las dos opciones de fuentes de
calor. Por este motivo resulta relativamente sencillo in-
tercambiar los módulos o sistemas productores de calor
20 en el receptáculo previsto y convenientemente aislado.

Con el fin de exponer claramente las ca-
racterísticas del horno que la invención propone, se ha
confeccionado un juego de planos, en donde las diferen-
tes figuras muestran lo siguiente:

25 La figura 1, corresponde a una sección en
planta, esquematizada, del horno de cocción que en este
caso incorpora una fuente de calor consistente en un que-
mador que lanza la llama a una cámara de combustión.

30 La figura 2, es una vista similar a la
de la figura anterior, pero en esta se ve el

1 del módulo adosado lateralmente al cuerpo del horno se
ha extraído el medio productor de calor, que ahora es un
sistema a base de calefactores eléctricos.

5 La figura 3, por último, representa en
perspectiva el módulo o intercambiador que se fija la-
teralmente al cuerpo del horno, y en cuyo módulo es sus-
ceptible de alojarse cualquiera de los dos medios produc-
tores de calor, que asimismo aparecen dibujados en esta
figura.

10 A tenor de las figuras reseñadas, el hor-
no de cocción por aire caliente, que se referencia gené-
ricamente con 1, y a que se refiere la presente memoria,
presenta adosado lateralmente un módulo o intercambiador
15 2, cuya estructura está aislada del exterior al igual que
la estructura del horno. El módulo o intercambiador 2 pre-
senta lateralmente y en sentido vertical una amplia aber-
tura 11 que queda situada en perfecta alineación con la
boca de salida de aire frío del horno. También cuenta el
módulo o intercambiador 2 con otra abertura en su cara su-
20 perior sobre la cual se acopla la turbina de aire 3 que
es la encargada de impulsar el aire caliente, producido en
el interior del intercambiador 2 al interior del conducto
de entrada de aire caliente al horno. Además, al lado de
la turbina 3 se ha abierto otro orificio 4 por el que
25 emergerá al exterior la chimenea del medio productor de
calor.

Tal como ya se ha dicho, el medio o fuen-
te productora de calor puede venir representada por un
quemador con llama 5 o bien por un sistema calefactor

1 biarse en el interior del módulo 2.

Para llevar a cabo el intercambio de las
fuentes productoras de calor basta con abrir la puerta
7 localizada a un lado de la puerta 8 del horno. En el
5 interior, se encuentra el panel de mandos de accionamiento y de control del horno. Una vez retirado dicho panel, se retira también la pared aislante con lo cual se tiene acceso al frontis del sistema productor de calor. Ambos sistemas van fijos a la cara frontal del módulo o intercambiador 2, dado que para ello se han previsto los espárragos roscados 9 que atraviesan una de las placas-sopor-
10 te 10 de cualquiera de los sistemas productores de calor. Estos, se sujetan con correspondientes tuercas de fijación.

15 Cuando se liberan las tuercas de los espárragos 9, el sistema productor de calor existente puede cambiarse por el otro, que cuenta con las mismas condiciones o medios de sujeción y amarre al intercambiador 2 que el anterior y que realiza la misma función que el otro sistema sin que varíe para nada las condiciones generales
20 del resto del horno de cocción 1.

Tanto el medio productor de calor eléctrico como el de fuel, forman sendos cuerpos monobloques acoplables selectivamente al interior del módulo lateral del
25 horno. Insistimos, que todo ello está concebido para hacer factible la sustitución de un medio productor de calor por otro al estar contruidos coincidentemente en cuanto a volumen y distribución de elementos componentes.

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 resúmen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-

1 porque tanto el medio productor de calor eléctrico como
el de fuel, forman sendos cuerpos monobloques acoplables
selectivamente al interior del módulo lateral del horno,
y siendo sustituible uno por otro al estar contruídos
5 coincidentemente en cuanto a volumen y distribución de
elementos componentes.

3.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: HORNO DE COCCION POR AIRE CALIENTE, PERFECCIONADO.

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

15 Madrid, 23 de Enero de 1.981

BERNARDO UNGRIA

P.P.



20

25

30

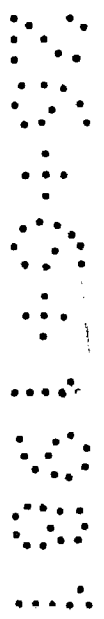
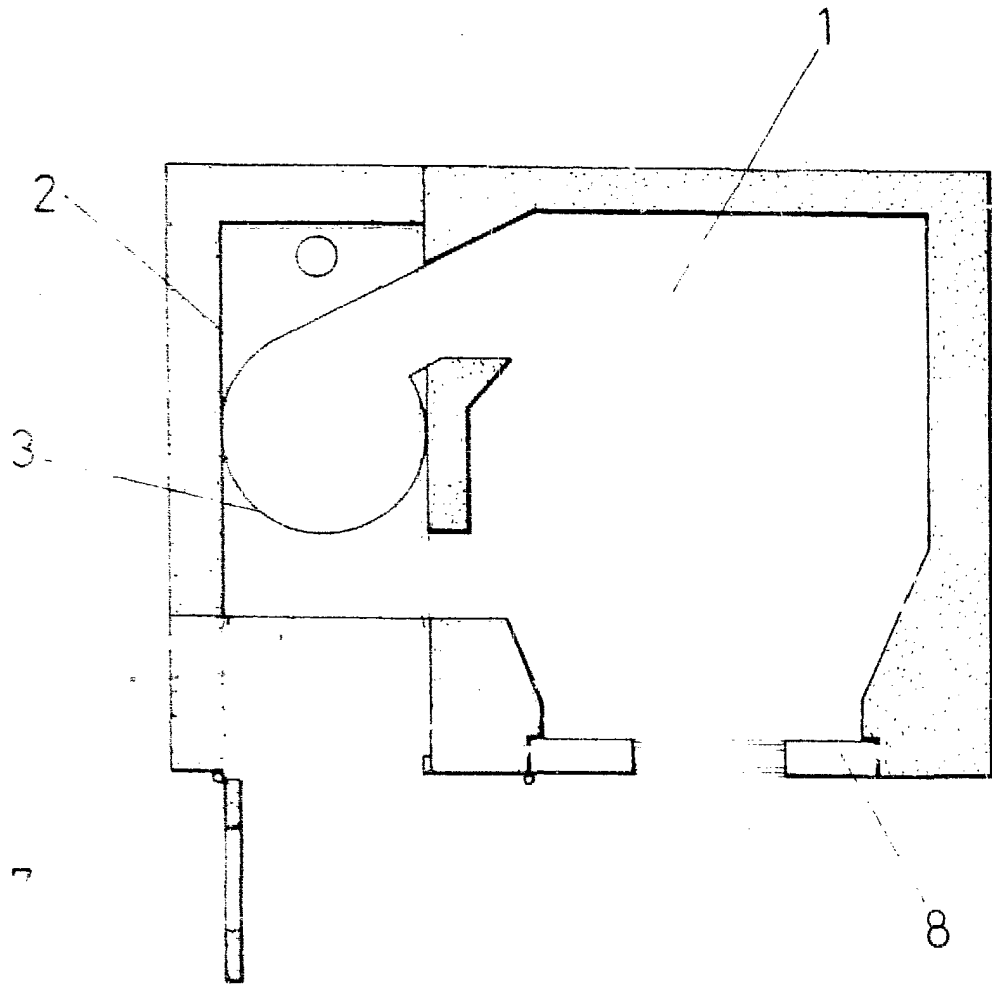


FIG. 2

10

6

ESCALA VARIABLE

Madrid, 23 de Enero de 1971

BERNARDO UNGRIA

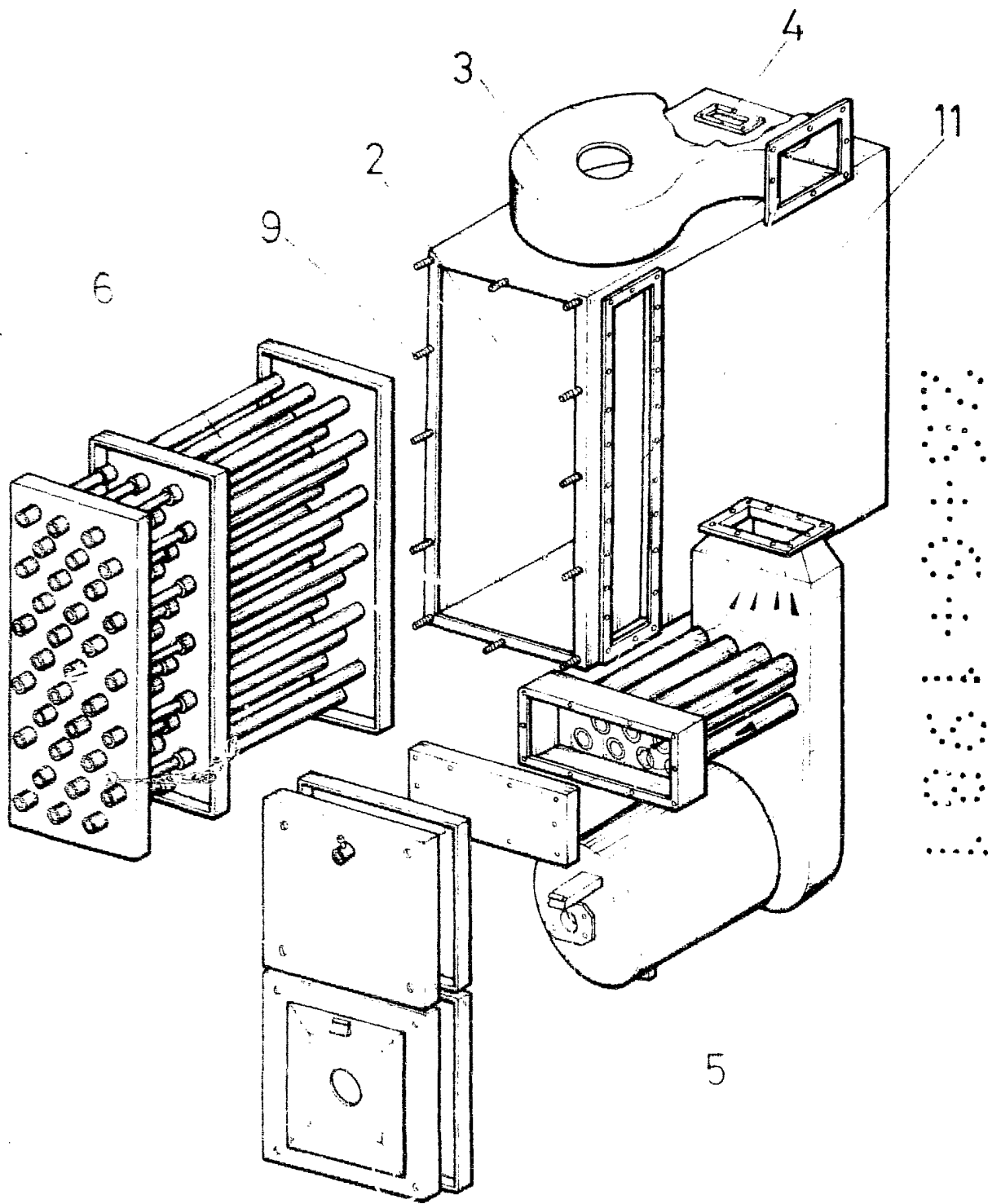


FIG.3

ESCALA VARIABLE

Madrid, de 1981 de 1981

BERNARDO UNGRIA