

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

ES	11	NUMERO	Y
	21	262.912	
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		2.2.82	

16 NOV. 1982

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD		51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
		A21 B 7100
64 TITULO DE LA INVENCIÓN		
CANGILON PARA PANADERIA, PERFECCIONADO.-		
71 SOLICITANTE (ES)		
DON. ENRIQUE SUAY BALAGUER.-		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
Polig. Industrial III -Calle 9, s/n -ALBORAYA-(Valencia)		
72 INVENTOR (ES)		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE		
D. 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 patentabi-
lidad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
8 objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo por
consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, aparatos,
instrumentos, procesos de fabricación, etc. La amplitud
de conceptos previstos como patentables, ha llevado al
legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración contenida
10 da en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no limitativa,
haciéndola extensiva incluso a los descubrimientos
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, objetos,
o partes de los mismos, que aporten a la función a que
son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en definitiva
que constituyan una mejora sustancial sobre lo anteriormente
conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al articulado
que recoge los conceptos expresados, debe considerarse , que la
invención a que se refiere la presente memoria, constituye una
novedad industrial , con características y ventajas que la hacen
merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se
25 solicita, premiando así los méritos de quien aporta a la industria
del país una mejora efectiva y precisamente comprendida entre las
enunciadas por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de 18 de
30 Noviembre de 1.935).

1 La panadería, como otras muchas actividades -
tradicionalmente manuales, va poco a poco mecanizándose y
adquiriendo características de verdadera industria. En -
estas industrias el pan se obtiene sin apenas interven--
5 ción de la mano del hombre, iniciándose el proceso con -
la fabricación de la masa por medio de amasadoras y dosi-
ficadores que proveen de las cantidades exactas de los -
ingredientes. Una vez obtenida la masa, esta se separa -
en porciones de igual peso, que se introducen en la cámara
10 ra de fermentación, pasando después, una vez las porcio-
nes han recibido su forma definitiva por medio de una mol-
deadora, al horno, finalizandose aquí el proceso.

Para que se produzca la correcta fermentación
de las porciones de masa de pan estas deben permanecer
15 un tiempo determinado, del orden de horas, en una atmós-
fera con una temperatura y humedad dadas y procurando que
dichas porciones no sufren movimientos bruscos. A fin de
hacer compatibles estos requisitos con una producción en
serie, se ideó un sistema consistente en una cámara de -
20 fermentación en cuyo interior se dan todas las condicio-
nes exigidas, y por la que circula un tren de cangilones
a muy baja velocidad, efectuando un recorrido sinuoso --
con numerosas subidas y bajadas, de tal forma que la lon-
gitud del recorrido es muy larga en relación con el tama-
25 ño de la cámara, con lo que se consigue que las porcio--
nes de masa permanezcan en el interior de la cámara el -
tiempo necesario para su fermentación.

Hasta ahora dichos cangilones estaban formados
por un tapiz de tela unido a un bastidor, que adoptaba -
30 forma de medio cilindro depositandose sobre la superficie

1 curva de dicho simicilindro las porciones de masa. El in-
conveniente de este sistema radica en que al estar pro-
tegida por la tela la parte inferior de las porciones,
8 el calor no llega a esta zona, por lo que no se obtiene
una fermentación por igual en toda la masa.

Estos inconvenientes son suprimidos por medio
del cangilon para panaderías, perfeccionado, objeto de
la presente solicitud, que esta caracterizado esencialmen-
te porque el tapiz, destinado a soportar las porciones de
10 masa de pan, está constituido por una malla-tela metáli-
ca, conformada con arreglo a las características conven-
cionales del cangilon, y con un espesor de trama sufi-
ciente para evitar la modificación de la forma de la por-
ción de masa depositada, manteniendo espacios entre tra-
15 mas tanto para paso del calor como del aire refrigerante.

A título meramente ilustrativo, se acompaña un
dibujo en el que, la figura 1ª, representa un cangilon.
en perspectiva apreciándose su forma semicilíndrica. La
figura 2ª, muestra en detalle una esquina del cangilón,
20 en planta, apreciándose el bastidor -2-, así como la ma-
lla-tela metálica -1-, que forma el fondo y los laterales
del cangilón.

La malla-tela metálica, puede ser indistintamen-
te de trama rectangular o romboidal, con un espesor que
25 permitiendo el paso del calor y de aire no produzca sin
embargo, la deformación de la masa de pan, es decir que
dicha trama sea lo suficientemente angosta para retener
la masa teniendo en cuenta su densidad.

Debido a que el metal es un buen conductor del
30 calor, este llega fácilmente a la zona de la porción de

1 masa situada en contacto con la tela metálica, de este modo se produce una fermentación homogénea de toda la masa, permitiendo igualmente dicha trama de la malla metálica el paso de aire de refrigeración.

5 Frente al tapiz de tela, la malla metálica aporta también las ventajas de su rigidez, lo cual reduce considerablemente los movimientos de las porciones de masa y a la vez impide la deformación de estas, provocada por una defectuosa colocación en el cangilón, también se ve facilitada la limpieza de los cangilones, operación que se realiza muy rápidamente ya que puede automatizarse, debido a que el metal es un material inerte frente a elementos biológicos, se incrementa notablemente la higiene del proceso y se impide la aparición de cultivos de microorganismos que podrían alterar la calidad del pan.

10
15 El pequeño incremento de coste que supone la instalación de cangilones con tela metálica es ampliamente compensado por las ventajas que aporta en el proceso de fabricación del pan, como son, entre otras, una mayor calidad, higiene y rendimiento.

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 en
5 los principios fundamentales de la idea, que son en esencia
los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción
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, pro-
10 porciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así
el criterio del legislador en el sentido de que patentada -
una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e in-
dustrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a p^retex-
to de haber introducido ligeras modificaciones, presentarla
15 como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la p^rotec-
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 apartado
25 tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las no-
vedades 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

1a.- CANGILON PARA PANADERIA, PERFECCIONADO, caracterizado esencialmente porque el tapiz, destinado a soportar las porciones de masa de pan, está constituido por una malla-tela metálica, conformada con arreglo a las características convencionales del cangilón, y con un espesor de trama suficiente para evitar la modificación de la forma de la porción de masa depositada, manteniendo espacios entre tramas tanto para el paso del calor como de aire refrigerante.

5

10

2a.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: CANGILON PARA PANADERIA, PERFECCIONADO.

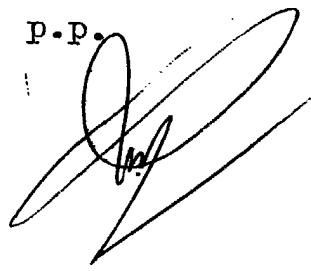
15

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de siete páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 2 de Febrero 1.982

BERNARDO UNGRIA

P.P.



20

25

30

FIG. 1

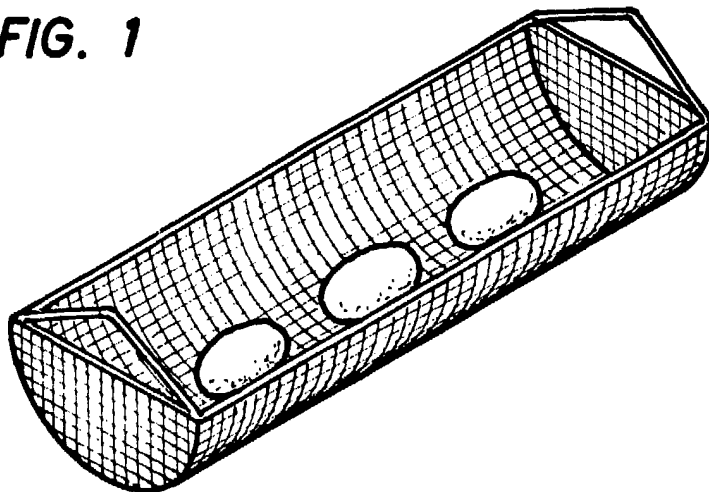
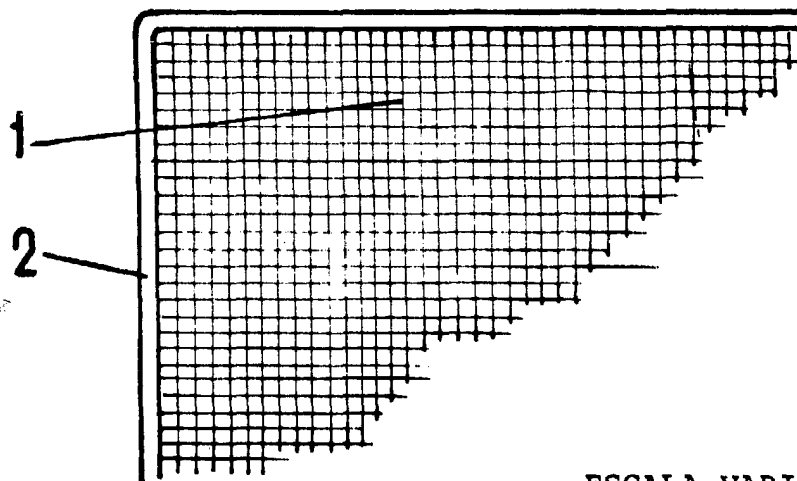


FIG. 2



ESCALA VARIABLE

Madrid, 2 de febrero 1982

BERNARDO UNGRIA

P.P.

