



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

19 ES	11	NUMERO	10 Y
	21	268180	
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		26 OCT. 1982	

MAYO 1984

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A23G 310v

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"JARABERO DE PASTELERIA"

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

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
GAINCHURIZQUETA - RENTERIA - GUIPUZCOA

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D ^a TERESA BORDEHORE SANTIN, Agente Oficial de la P.I. 319/0

MR/gg ALB-21

1 Memoria descriptiva de un Modelo de Utilidad en exclusiva
para España, que por "JARABERO DE PASTELERIA" se solicita por veinte
años a favor de INDUSTRIAL SALVA, S.A. de acuerdo con las Leyes vigentes
sobre Propiedad Industrial, pudiéndose de acuerdo con los Convenios In-
5 ternacionales sobre la materia extender esta solicitud a otros países -
reivindicando la misma prioridad.

El objeto de la presente invención es un recipiente para
hacer jarabe.

Se entiende por jarabe una disolución de azúcar en agua -
10 de grado de concentración o densidad variable a voluntad. El grado de con-
centración se determina generalmente con el aerómetro Baumé y se mide en
grados Baumé que representan el % en peso de soluto existente en la diso-
lución.

15 El empleo principal de jaraberos tiene lugar en la indus-
tria de la pastelería donde es necesaria la fabricación de jarabes, con-
centrando azúcar en agua hasta formar una sustancia -jarabe- más o menos
viscosa según el grado de concentración -medido en grados Baumé- que ten-
ga este jarabe.

20 La concentración de estos jarabes oscila entre 25 y 35 -
grados Baumé, y, en pastelería, la concentración más utilizada es la que
tiene aproximadamente 30 grados Baumé.

25 Los jaraberos existentes en la actualidad son normalmente
constituidos en calderas, en las que se deposita una disolución de azúcar
en agua. Posteriormente se calienta esta disolución hasta lograr la éva
poración de una cierta cantidad de agua y, de este modo obtener un jara-
be con un grado de concentración perfectamente determinable y función de
la evaporación provocada.

Los inconvenientes de estos jaraberos convencionales son-
notorios, pudiendo destacar los cuatro siguientes:

30 a).- Los externos al producto, por ejemplo la dificultad

de lograr un grado de concentración muy preciso ya que la evaporación no puede detenerse instantáneamente.

b).- El evidente consumo de energía.

c).- La disolución tiende a cristalizar.

35 d).- La aparición de cepas bacterianas aparece en el corto espacio de tiempo de 3 ó 4 días.

El jarabero objeto de la invención se estructura en una caldera recipiente en cuyo interior se monta al menos un filtro de materia celulósica que origina dos cámaras, una superior donde se depósita el azúcar y a la que tiene acceso agua a través de al menos una conducción de entrada y otra inferior, donde se deposita el jarabe, filtrado y con una concentración variable en función principalmente del filtro, cuya mayor o menor tupidez hace variar el tiempo de permanencia en contacto del agua y azúcar.

45 En función del filtro utilizado se logra una concentración diferente -medida en grados Baumé- . Por ello puede lograrse, de forma exacta, la concentración idónea para, por ejemplo, pastelaría, que es en torno a los 30 grados Baumé.

50 Por ello, el jarabero de pastelaría de la invención constituye una novedad industrial, con características propias y ventajosas respecto a las soluciones conocidas que le hacen merecedor del privilegio de explotación exclusiva, a tenor de las Leyes vigentes sobre Propiedad Industrial que se invocan:

55 - El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1.929, en su texto refundido publicado el 30 de Abril de 1.930 que establece los caracteres de patentabilidad de las invenciones de tipo industrial que tienen por objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo como patentables las nuevas máquinas, aparatos, instrumentos, procesos de fabricación etc., pudiendo ser también materia de patente todo perfeccionamiento que tenga por objeto modificar las condiciones esenciales

60

de un procedimiento al objeto de obtener algunas ventajas sobre lo ya co-
nocado. En base a este criterio serán patentables también los aparatos,
instrumentos, procedimientos o sucesión de operaciones mecánicas o quími-
cas que total o parcialmente no sean conocidos en su naturaleza o en su
65 aplicación en España ni el extranjero, y siempre que vayan encaminadas a
obtener un resultado o producto industrial, siendo esta enumeración men-
cionada puramente enunciativa y no limitativa (Art. 46), haciéndose exten-
siva incluso a los descubrimientos de tipo científico (Art. 47).

- El decreto de 16 de Diciembre de 1.947 que, recogiendo -
70 la orden del 18 de Noviembre de 1.935, confirma el criterio legal de que
también serán patentables los instrumentos, aparatos, herramientas, dis-
positivos y objetos o partes de los mismos en los que la forma sea rei-
vindicable, tanto en su aspecto externo como en su funcionamiento, y siem-
pre que ésta produzca una utilidad, esto es, que se aporte a la función-
75 a que son destinados un beneficio o efecto nuevo, una economía de tiempo,
energía, mano de obra o un mejoramiento en las condiciones higiénicas o -
psicofisiológicas del trabajo es decir, que en definitiva constituyan una
mejora sustancial sobre lo anteriormente conocido.

Los detalles constructivos expuestos a continuación son -
80 descritos para un ejemplo de realización práctica, no siendo en absoluto
limitativa y susceptible por ello de modificarse siempre que no se altere
la idea básica de la invención.

La figura 1 representa una vista general, esquemática y -
seccionada, del jarabero de la invención, con todos sus elementos básicos
85 integrantes.

La figura 2 representa un detalle ampliado del extremo del
eje-soporte (4) en el que se monta el filtro (5).

La figura 3 representa un detalle ampliado de la unión en-
tre el cuerpo (1) del jarabero y su base (3).

90 La figura 4 representa un detalle ampliado de la unión entre

el cuerpo (1) de la caldera y la base-soporte (7) de la misma.

La figura 5 representa un detalle ampliado de la zona de unión entre el cuerpo (1), en su cámara inferior, y la salida de aire (6), observándose también el resalte perimétrico interior (12) existente en la zona de separación de ambas cámaras-superior e inferior- del cuerpo (1), zona donde se ubica el filtro o filtros (5).

95

De acuerdo con la realización representada en el plano adjunto, el jarabero de la invención se estructura en un cuerpo caldera (1) montado sobre una base-soporte (7) mediante una unión rígida, preferentemente una unión por soldadura (710) en todo su contorno -Ver figura 4-.

100

El cuerpo-caldera (1) lleva en sí una base (3), interior y ortogonal al cuerpo (1), al que va unida por unión rígida y hermética, preferentemente empleando soldadura estanca (310) en todo su contorno de unión -Ver figura 3-.

105

De la zona central de esta base (3) emerge un eje-soporte (4), unido a la citada base (3) de forma asimismo rígida, preferentemente por unión soldada (410). Este eje-soporte (4) lleva su extremo (41) conformado para montar en él el filtro (5) de celulosa o papel que, además, puede apoyar en un resalte perimétrico hacia el interior (12) practicado en esta zona.

110

El jarabero de la invención se completa con una tapa de cierre (2) provista de unos orificios (21), para aireación. Dicha tapa (2) cierra encajando su alero o solapa (22) en el contorno (11), ligeramente-sobredimensionado del cuerpo-caldera (1), de modo que el cierre tiene lugar mediante una ligera presión sobre la tapa (2).

115

Con el montaje del filtro (5) -que es de tupidez y/o espesor variables en función del grado de concentración que desee darse al jarabe- se subdivide el interior del cuerpo-caldera en dos cámaras: una superior (1a) y otra inferior (1b). En la cámara superior (1a) se deposita el azúcar sobre el filtro (5) y se añade agua, con lo que se produce una-

120

disolución de azúcar en agua a la vez que el filtro (5) deja pasar una cierta cantidad de disolución azúcar-agua por unidad de tiempo a la cámara inferior (1b).

En relación con la cámara inferior (1b) existen:

125 -Una salida de aire (6) dispuesta en el cuerpo (1) de la caldera, y a su nivel más alto - Ver figura 5-

Esta salida de aire (6), que va unida de forma hermética, preferentemente por soldadura estanca (610), al cuerpo (1) de la caldera puede llevar en su interior una malla antiparasitaria, que evita la entrada de insectos o agentes externos en general al interior de la cámara (1b) donde existe jarabe o restos de jarabe.

130 - Un manguito de salida (8) dispuesto en el cuerpo (1) de la caldera, y a su nivel más bajo -Ver figura 1-

Este manguito de salida (8) que es cerrable a voluntad, es el que permite la salida del jarabe formado y depositado en la cámara inferior (1b). El montaje del manguito de salida (8) en el cuerpo-caldera (1) tiene lugar, asimismo, de forma hermética, preferentemente empleando una soldadura estanca (810) en todo su contorno.

140 Con esta constitución, la obtención del jarabe se logra en la forma descrita, con la particularidad de que el jarabe así obtenido tiene de a no cristalizar y presenta una gran resistencia a la aparición de bacterias ya que éstas pueden hacer su aparición al cabo del orden de veinte días, en contra de los jarabes obtenidos en los jaraberos convencionales, en los que hacen su aparición en el término de 3 o 4 días.

145 Con el jarabero de la invención se obtiene el jarabe sin necesidad de producir calor, en contra de los jaraberos convencionales, que consumen energía - al obtener el jarabe por evaporación parcial del agua de la disolución agua-zúcar.

150 Descrito suficientemente el objeto a que se refiere la presente memoria, es necesario destacar que su conjunto y/o partes inte-

grantes pueden variar, es decir, que pueden sufrir cambios de forma, materia y disposición, sin salirse del ámbito del invento y basado siempre en los principios fundamentales de la idea, que son, básicamente, los que se han reflejado en la presente memoria.

155 En efecto, el Art. 48 del vigente Estatuto de la Propiedad Industrial establece en su apartado tercero, que no serán patentables "los cambios de forma, dimensiones, proporciones y materias de un objeto-patentado", fijando así el criterio del legislador en el sentido de que, una vez patentada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e-
160 industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para presentarla como nueva y propia por el simple hecho de haber introducido ligeras modificaciones.

Este criterio en cuanto al alcance, de la protección del objeto patentado se refiere, se halla confirmado por numerosas sentencias del Tribunal Supremo, entre las que cabe citar, por su claridad de -
165 exposición las siguientes:

- La de 16-10-54, que declara que no bastan pequeñas diferencias difíciles de advertir, pues no es solo la identidad ni la igualdad más o menos relativa la que prohíbe la Ley, sino la mera semejanza o parecido entre registros.
170

- La de 23-1-59 que declara que no es suficiente para conceder un registro que los detalles de realización y montaje de los diversos elementos componentes sean distintos, sino que es imprescindible, que la necesaria condición de novedad consista, precisamente, en el efecto o beneficio que con el invento se consiga.
175

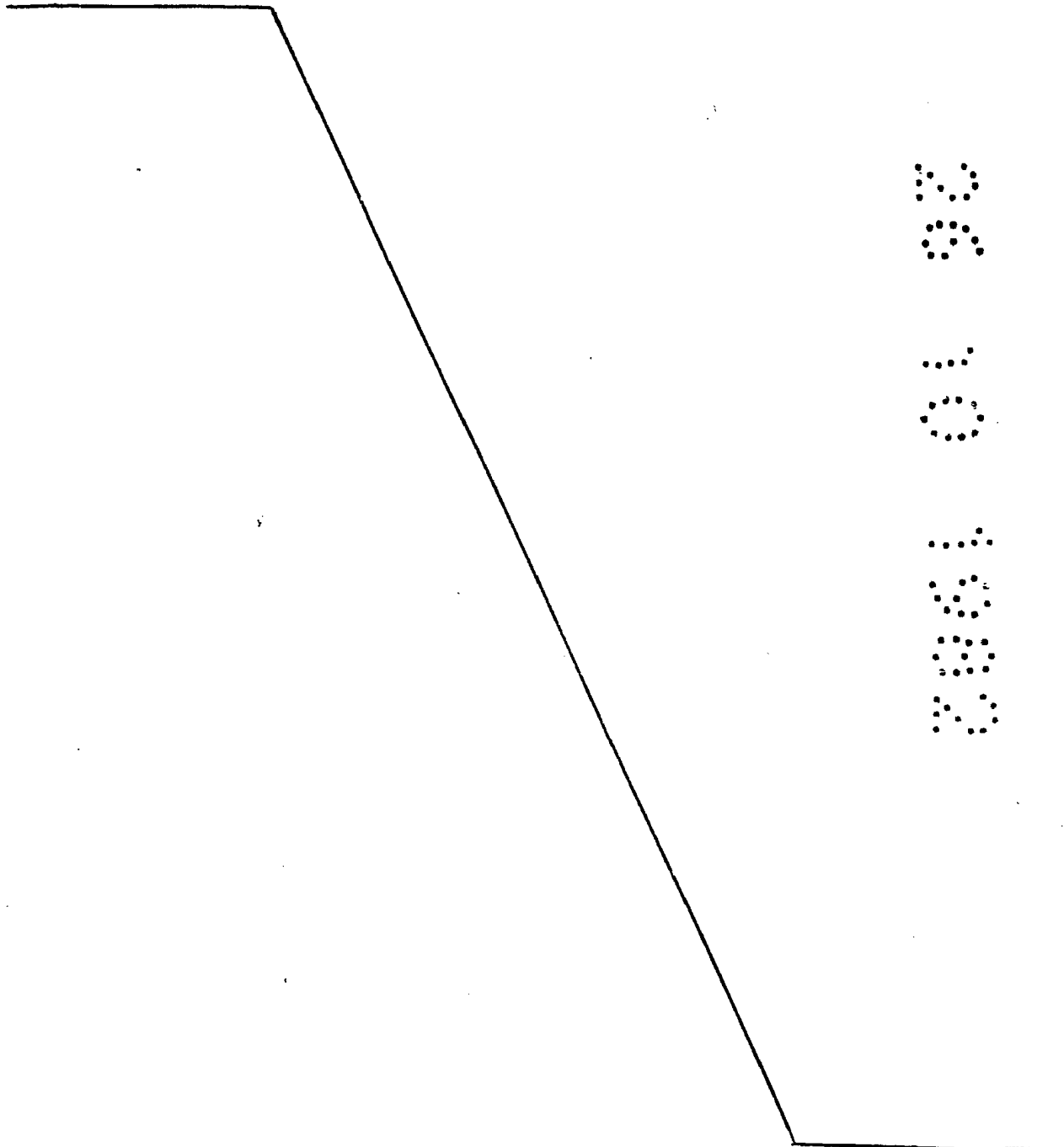
No se considera necesario hacer más extensa esta descripción dado que cualquier persona perita en la materia puede comprender perfectamente la idea que se desea patentar, así como las ventajas que de su realización industrial han de derivarse.

180 Establecido el concepto expresado en cuanto a la amplitud

que debe darse a la protección solicitada, se redacta a continuación la nota de reivindicaciones, de acuerdo con lo establecido en el último párrafo del Art. 100 apartado 3º del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar.

185

Por todo ello, y para evitar posibles imitaciones se presenta esta solicitud pidiendo la explotación exclusiva de la idea descrita, de acuerdo con las consideraciones y puntos que se desean reivindicar y que se concretan en las siguientes:



REIVINDICACIONES.-

190

1.- Jarabero de pastelería, caracterizado porque consta de un cuerpo-caldera subdividido interiormente en una cámara superior y otra inferior por medio de un filtro cuyo componente fundamental es la celulosa.

195

2.- Jarabero de pastelería, según reivindicación primera, caracterizado porque el recipiente-caldera presenta un resalte perimétrico interno y una base plana de cuya zona central emerge ortogonalmente un eje-soporte, en los que, respectivamente, apoya el filtro.

200

3.- Jarabero de pastelería, según reivindicaciones 1 y 2 caracterizado porque incluye también: una tapa de cierre provista de al menos un orificio para entrada de aire a la cámara superior del jarabero; un manguito de salida del jarabe, dispuesto en el cuerpo de la caldera en comunicación con la cámara inferior y a su nivel más bajo y; una salida de aire dispuesta en el cuerpo de la caldera, en comunicación con la cámara inferior y a su nivel más alto.

205

4.- Jarabero de pastelería, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el filtro presenta una tupidez directamente proporcional al grado de concentración del jarabe obtenido.

210

5.- Jarabero de pastelería, según reivindicaciones anteriores caracterizado porque el jarabe así obtenido presenta una estructura interna que tiende a no cristalizar y presenta una gran resistencia a la aparición de cepas bacterianas.

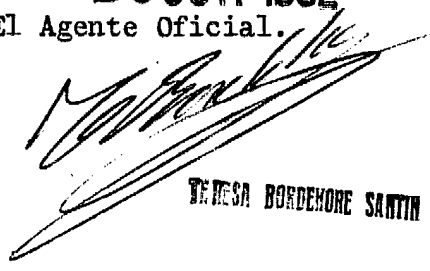
215

6.- Jarabero de pastelería, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la salida de aire lleva una malla antiparasitaria, al objeto de evitar la entrada de insectos, o agentes externos en general, al interior de la cámara inferior donde existe jarabe.

7.- JARABERO DE PASTELERIA.

Tal como se ha descrito en la presente memoria de diez hojas y sus hojas anexos.

Madrid **26 OCT. 1982**
El Agente Oficial.



TERESA BORDENORE SANTIN



