



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO 279105	(10) Y
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACION 30 ABRIL 1.984	

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1985

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A
--------------------------	---------------------------------------

(54) TITULO DE LA INVENCION
"MAQUINA EMBUTIDORA DE CARNE PERFECCIONADA"

(71) SOLICITANTE (S)
COMERCIAL VIVAR, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
C/Marià Fortuny s/n (ALMEDA) -CORNELLA DE LLOBREGAT-(Barcelona)

(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 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-
tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
10 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 El objeto de la presente invención, tal como se
expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, con-
siste en una máquina embutidora de carne perfeccionada.

5 Las máquinas embutidoras de carne, suelen es-
tar constituidas por una tolva en la que se deposita la
carne a embutir, en el fondo de la cual se disponen unos
mecanismos que determinan la conducción de la carne hacia
una boquilla de salida alrededor de la cual se dispone
la tripa que constituirá la funda del embutido producido.

10 Del diseño de los citados mecanismos, destina-
dos a establecer el avance de la materia a embutir, depen-
de el rendimiento de trabajo que el conjunto es capaz de
desarrollar y también de aquel diseño depende en gran me-
dida el coste de obtención de la máquina.

15 Con en propósito de ofrecer al mercado del sec-
tor una solución ventajosa, eficaz y definitiva, en el or-
den técnico y comercial, la máquina embutidora que nos o-
cupa está especialmente ideada para garantizar un perfec-
to funcionamiento, siendo su principal y más notable caracte-
20 rística la simplicidad de sus componentes que colaboran
con la eficacia del sistema y hacen de él un conjunto -
práctico y competitivo, tanto en el aspecto funcional co-
mo en el aspecto económico-comercial.

25 A tal fin, la máquina embutidora de carne en -
cuestión está constituida por un vis sin fin dispuesto -
coaxialmente con una bomba rotativa provista de dos pa-
las cruzadas, Dicha bomba presenta la lumbrera de admisión
en transferencia con el vis sin fin y ofrece una lumbrera
de escape que se prolonga mediante una boquilla embutido-
30 ra de tipo convencional.

1 El vis sin fin está convencionalmente dispuesto
en el fondo de una tolva en donde se vierte la carne. Los
medios de accionamiento del vis sin fin comprenden un pla-
to de par variable, el cual está dispuesto entre el mo-
5 tor y la polea de toma de fuerza del vis sin fin.

Con el objeto de ilustrar convenientemente cuan-
to hasta ahora hemos expuesto, se acompaña a la presente
memoria descriptiva y formando parte integrante de ella,
una hoja de dibujos en la que de un modo simplificado y
10 esquemático se ha representado un ejemplo puramente ilus-
trativo, no limitativo de las posibilidades prácticas de
la realización material de la máquina embutidora.

En la figura 1 se representa una vista en pers-
pectiva del conjunto, en la que se pueden apreciar los -
15 principales elementos que le integran.

En la figura 2 aparece una vista en perspecti-
va del despiece de la bomba rotativa, en la que destaca
la presencia y disposición del rotor céntrico y sus palas.

En base a las citadas figuras, referenciamos: 1
20 vis sin fin, 2 bomba rotativa, 3 palas, 4 lumbrera de ad-
misión, 5 boquilla embutidora, 6 tolva, 7 plato de par -
variable, 8 motor, 9 polea, 10 rotor excéntrico, 11 tapa
de la bomba rotativa, 12 cámara de la bomba rotativa, y
13 grupo de poleas intermediarias.

25 La máquina embutidora está formada por la tolva
6, en cuyo fondo se ha dispuesto el vis sin fin 1 que está
alineado con la bomba rotativa 2, la cual ofrece su lum-
brera de admisión en transferencia con el vis sin fin 1 y
su salida o lumbrera de escape se prolonga mediante la -
30 boquilla embutidora 5 que es de tipo convencional.

1 El giro del vis sin fin 1 está determinado por
el motor 8 a cuya salida se dispone el plato 7, el cual -
constituye un limitador de par para que el esfuerzo sea -
regulable. Tras el plato 7 se ha previsto el grupo de po-
5 leas intermediarias 13 que determina un reductor y, me-
diante correas u otros medios convencionales, se transmi-
te el movimiento a la polea 9 que se encuentra vinculada
al eje del vis sin fin 1.

10 El vis sin fin 1 establece el empuje de la car-
ne depositada en la tolva 6 hacia la lumbrera de admisión
4 de la bomba rotativa 2, en cuya cámara 12 se ha previsto
el rotor excentrico 14 que activa las poleas 3, de modo -
que su movimiento determina la salida del producto a tra-
vés de la boquilla 5 prevista en la tapa 11.

15 De acuerdo con cuanto hemos expuesto en la pre-
sente memoria descriptiva y representado en los dibujos -
que le acompañan, se deduce claramente que la ventaja -
fundamental aportada por la invención como consecuencia a
las características constitutivas del conjunto y a la dis-
20 tribución de los elementos que le componen, radica en pro-
porcionar una mayor economía de fabricación y montaje que
permite ofertar competitivamente tanto la máquina como el
producto obtenido, ampliando la rentabilidad comercial y
sin mermar por ello la calidad y la eficacia del conjunto.

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
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 1ª.- "MAQUINA EMBUTIDORA DE CARNE PERFECCIONADA".-
caracterizada esencialmente porque está constituida por la
disposición lineal de un vis sin fin con una bomba rotativa
de dos palas cruzadas en cuya bomba se prevé la lumbrera de
5 admisión en transferencia con el vis sin fin y una lumbrera
de escape prolongada en una boquilla embutidora convencional,
estando el vis sin fin convencionalmente dispuesto en una tol
va en donde se dispone la carne y habiéndose previsto medios
de accionamiento del vis sin fin que comprenden un plato de
10 par variable, dispuesto entre el motor y la polea de toma de
fuerza del vis sin fin.

2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el
que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "MA-
QUINA EMBUTIDORA DE CARNE PERFECCIONADA".

15 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la
presente memoria descriptiva que consta de siete páginas me
canografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 30 Abril 1.984

BERNARDO UNGRIA
p.p.

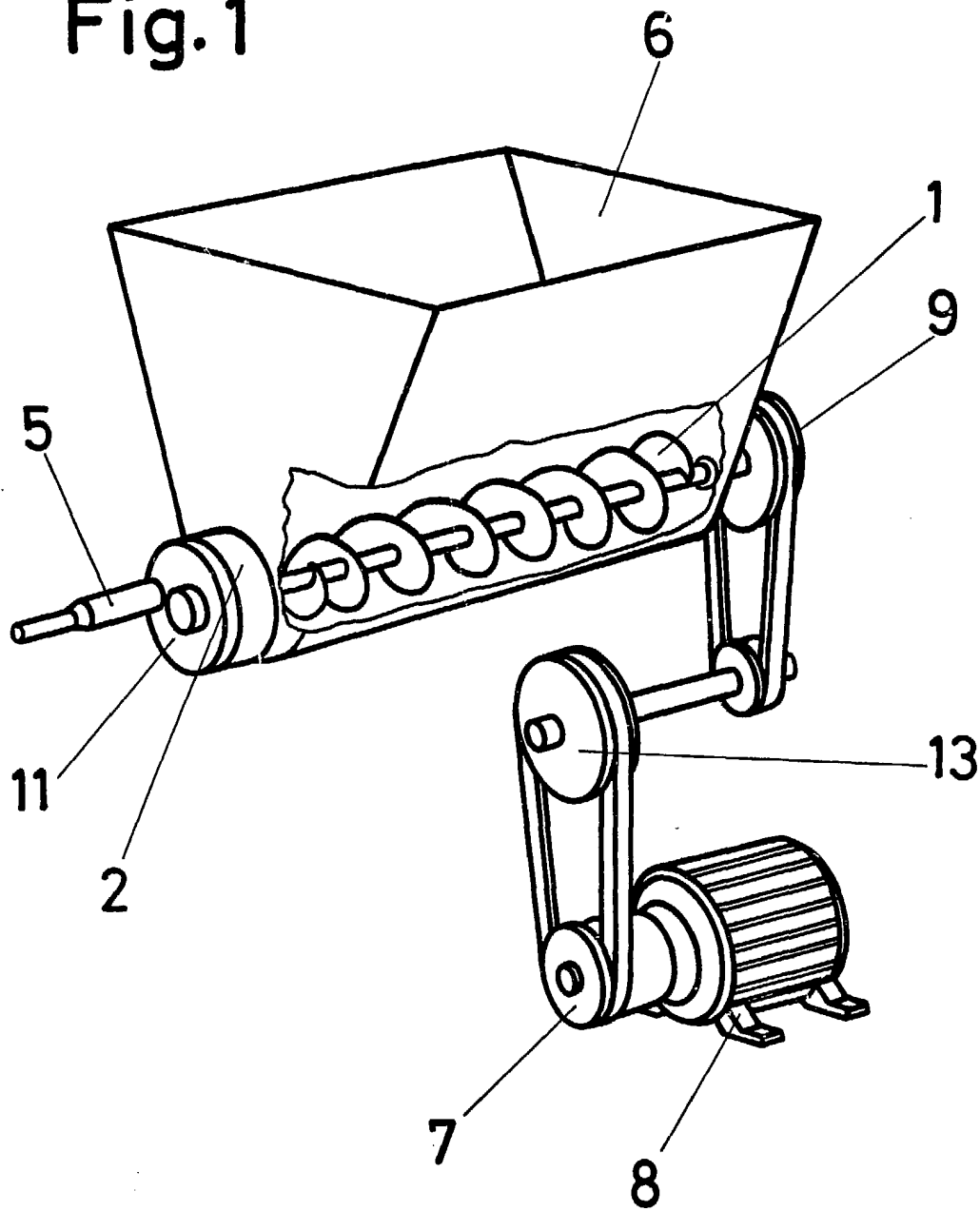


20

25

30

Fig.1



ESCALA VARIABLE

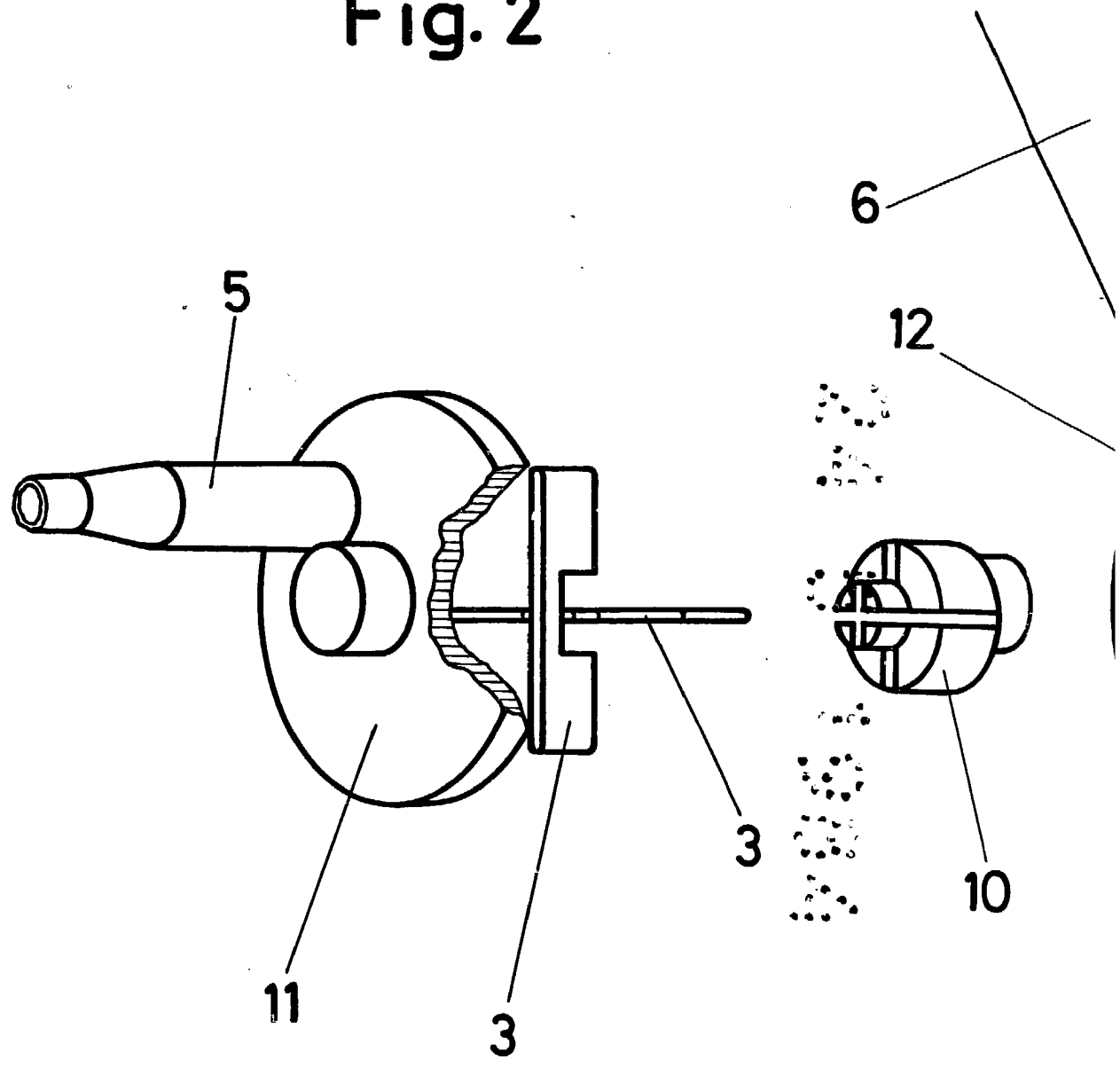
Madrid, 30 de Abril

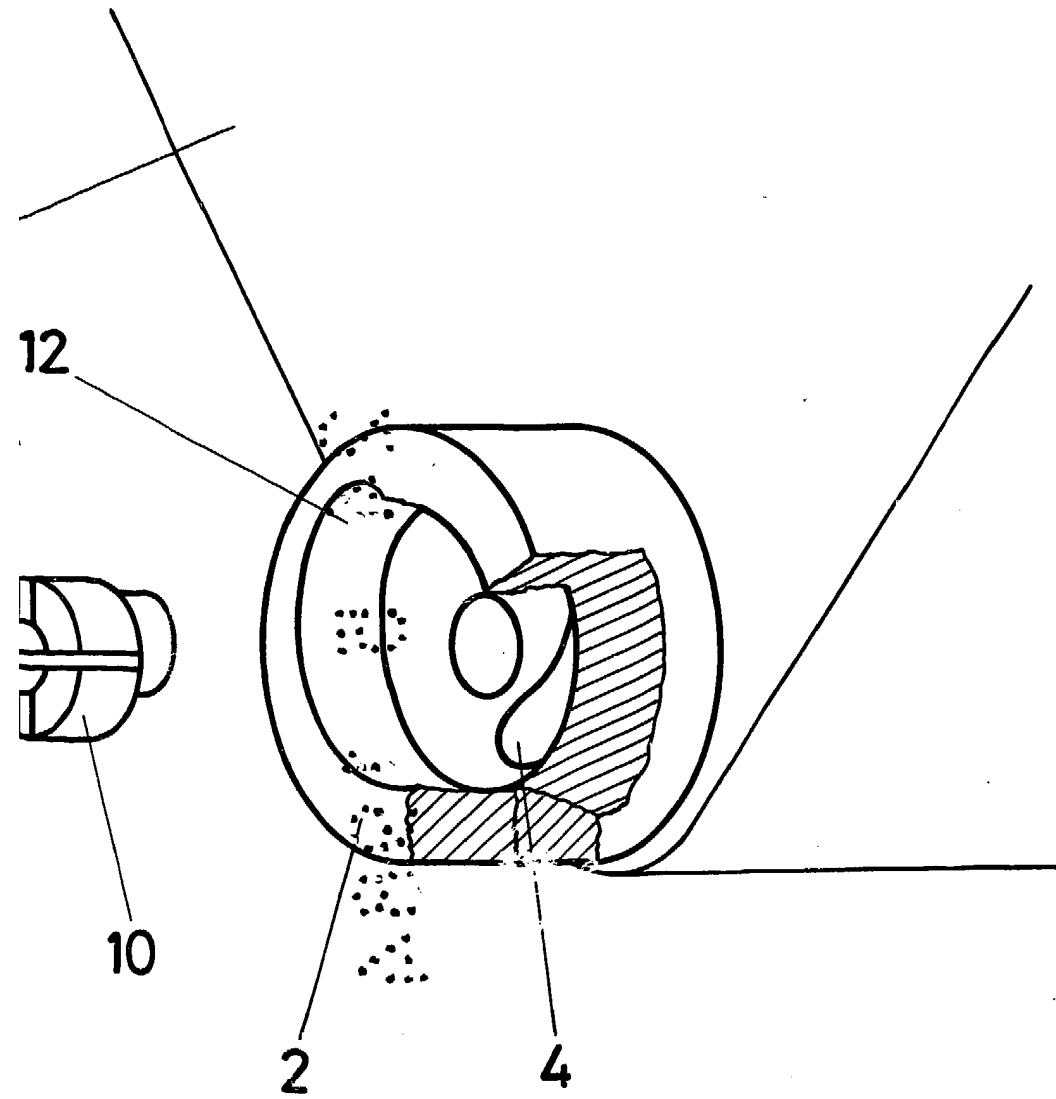
de 1984

BERNARDO UNGRIA

P. P.

Fig. 2





ESCALA VARIABLE
Madrid, 30 de Abril de 1984
BERNARDO UNGRIA
P. P.