

10 ES 11 21 22	NUMERO 282709	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION 20.11.1984	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 - MAYO 1985

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A23 P 1/00
------------------------	--

64 TITULO DE LA INVENCION DISPOSITIVO PARA CERRAR EMPANADILLAS.
--

71 SOLICITANTE (ES) DOÑA NORMA BEATRIZ LEON DE LA BARRA
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE C/. Cochabamba, nº 3 - 1º D - 28016 MADRID

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, á-
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 1.935).

1 La presente invención, según se expresa en
el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un
dispositivo para cerrar empanadillas, el cual ha sido con-
cebido y realizado en orden a obtener numerosas y notables
5 ventajas respecto de otros medios destinados al mismo fin.

 Actualmente las empanadillas se cierran a ma-
no y se sellan con un tenedor o útil similar, todo lo cual
resulta un poco engorroso en virtud de que la mayoría de -
las veces para realizar el referido sellado de la empanadi-
10 lla el operario o ama de casa suele pinchar, por descuido
o involuntariamente, la masa de la empanadilla dando lu-
gar a que escape el producto de relleno cuando se cocina.

 Pues bien, para realizar el cierre y sellado
de las empanadillas, de una forma uniforme, cómoda y rápida,
15 se ha diseñado el dispositivo objeto de la invención,
el cual se constituye mediante un soporte de material ligero,
preferentemente plástico, que es alargado y en el que
se define una superficie plana superior en la que se han -
previsto dos moldes formados a partir de sendas depresiones
20 de contorno circular, las cuales tienden a disminuir de diá-
metro hacia la parte inferior para desembocar en un orifi-
cio.

 Dichas depresiones a partir de las cuales se
constituye cada uno de los moldes quedan inscritas, cada -
25 una de ellas, en una canaladura anular en la que va aloja-
do un cuerpo en forma de aro y de material adecuado para -
impedir que la masa de las empanadillas no se adhieran, de
tal modo que la superficie superior de dichos cuerpos en -
forma de aro está afectada en todo su contorno de una plu-
30 ralidad de estrias o nervaduras proyectadas radialmente o

1 de forma inclinada.

La mencionada acanaladura en la que va dis-
puesto el respectivo cuerpo en forma de aro queda delimita-
da por un reborde interno sustancialmente redondeado, mien-
5 tras que exteriormente presenta otro reborde de mayor altu-
ra y afilado.

De esta forma se dispondrá la masa de la em-
panadilla sobre la superficie superior del molde correspon-
diente constituido de la forma descrita, para posteriormen-
10 te depositar el producto de relleno sobre dicha masa y pro-
ceder seguidamente al plegado de la empanadilla de tal modo
que el borde que se origina como consecuencia de dicho ple-
gado se presionará contra las estrias del aro correspon-
diente y quedará así realizado el sellado de la propia empa-
15 nadilla, con la particularidad de que el borde externo, afi-
lado y comentado con anterioridad sirve para que en el ca-
so de que exista masa sobrante, ésta sea cortada por el re-
ferido borde al presionar la empanadilla plegada contra el
molde.

20 Por otra parte, en cuanto a los orificios in-
feriores en que desembocan las depresiones a partir de las
cuales se constituye cada uno de los moldes propiamente di-
chos, cabe decir que tales orificios sirven para que median-
te empuje hacia arriba a través de los mismos y con la ma-
25 no del operario o ama de casa poder extraer la masa de la
empanadilla cuando ésta sea circular y esté formada median-
te dos capas independientes y superpuestas entre sí, entre
las que lógicamente irá dispuesto el producto de relleno.

30 También es de destacar que el dispositivo que
se está describiendo se complementa con una pareja de tapas

1 circulares, una para cada molde, y que se dispondrán even-
tualmente, cuando por ejemplo, no se utiliza el dispositi-
vo, sobre dichos moldes ocultando a éstos, con la particu-
laridad de que dichas tapas se utilizarán para cortar la -
5 masa de la empanadilla cuando dicha masa se haga directa-
mente en el domicilio por el usuario o ama de casa. :::

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor -
comprensión de las características del invento, se acompa-
10 ña a la presente memoria descriptiva de una hoja única de
planos cuyas figuras representan lo siguiente:

Figura 1ª.- Muestra una vista en perspectiva superior del dispositivo para cerrar empanadillas realiza-
do de acuerdo con el objeto de la invención, y en el que -
15 se pueden apreciar las correspondientes tapas en posición
de acoplamiento sobre cada uno de los dos moldes de que -
consta el dispositivo.

Figura 2ª.- Muestra una vista en sección se-
gún la línea A-B representada en la figura anterior, para -
20 poder observar la configuración del respectivo molde de -
los dos que se definen en el dispositivo.

Figura 3ª.- Muestra una vista en planta supe-
rior de uno de los discos afectado de las estrias para pro-
ducir el sellado de la empanadilla.

Figura 4ª.- Muestra una vista en sección se-
gún la línea C-D representada en la figura anterior.

A la vista de las comentadas figuras, puede
observarse como el dispositivo objeto de la invención se -
constituye a partir de una carcasa o soporte general 1 de
30 contorno preferentemente rectangular y de escasa altura en

1 el que se define una superficie superior y plana 2, con la
particularidad de que en dicha superficie plana y superior
2 se han previsto dos moldes de distinto tamaño para ce-
rrar y sellar las empanadillas, constituyendose cada uno -
5 de tales moldes a partir de una depresión 3 de contorno cir-
cular y superficie interna curvo-cóncava, desembocando in-
feriormente cada una de tales depresiones 3 en un orificio
circular 4 de considerable menor diámetro.

10 Cada una de dichas depresiones 3 queda ins-
crita en una acanaladura periférica 5 y de sección rectán-
gular, como se observa en la figura 2ª, en la que va aloja-
do un cuerpo en forma de corona circular 6 cuya superficie
superior está afectada, en todo su contorno, de una serie
15 de estrias 7, las cuales son susceptibles de ser radiales
o bien inclinadas.

20 El canal anular y rectangular 5 de cada uno
de los moldes constituidos de la forma descrita, presenta en
su fondo una serie de orificios 8 para poder introducir -
a través de ellos un útil de escaso grosor y poder ex-
traer el cuerpo que constituye la respectiva corona circu-
lar 6, para proceder al lavado o limpieza de la misma en -
caso de que sea necesario.

25 Por otra parte, cada canal 5 queda delimita-
do entre un reborde interno 8 que es redondeado y un rebor-
de externo 9 que es afilado y de mayor altura que el alcan-
zado por el reborde interno 8, con la particularidad de que
la superficie lateral del referido reborde 9 define un pla-
no inclinado y ligeramente curvo-convexo para el acopla-
30 miento ajustado de una tapa 10 de contorno circular, contan-
do, como es natural, cada uno de los moldes con su respecti-

1 va tapa 10.

Dichas tapas 10 únicamente se dispondrán sobre los moldes, o lo que es lo mismo sobre el cuerpo general del soporte, cuando no se utilice el conjunto, ya que -
5 dichas tapas están previstas para cortar porciones circulares de masa destinada a conformar empanadillas circulares.

De esta forma la utilización y funcionamiento del dispositivo descrito es como sigue:

10 Teniendo la masa para formar la empanadilla ya conformada de forma plana, se procederá a colocar la misma sobre el respectivo molde, es decir encima de la superficie correspondiente a la corona circular 7 de cada molde, para a continuación disponer sobre dicha masa el producto de relleno, y posteriormente plegar dicha masa sobre sí misma cerrandose en su interior el comentado producto -
15 relleno, de modo que para efectuar el sellado y conformar los pliegues que normalmente llevan las empanadillas en su borde, bastará con presionar sobre la corona circular 5 correspondiente y las estrias 7 de ésta producirán el sellado
20 que se pretende, sin ningún tipo de complicación, de forma limpia y rápida.

En el caso de que al plegar la masa para conformar la empanadilla sobresaliese del respectivo molde, -
25 bastaría presionar sobre ella y el reborde afilado 9 produciría el corte de la masa sobrante.

Por otra parte, se ha previsto que el orificio 4 inferior de cada molde esté destinado a poder introducir a través de él los dedos de la mano, por la parte inferior, y así empujar hacia arriba a una empanadilla cuando
30 ésta se conforma mediante dos porciones de masa circulares

1

superpuestas entre sí y entre las que se habrá dispuesto -
previamente el producto de relleno, con la particularidad
de que la obtención de tales porciones circulares se puede
conseguir mediante las tapas 10 correspondientes que corta-
rán, de una amplia masa de empanadilla confeccionada en ca-
sa, cada una de las porciones circulares que se pretendían.

5

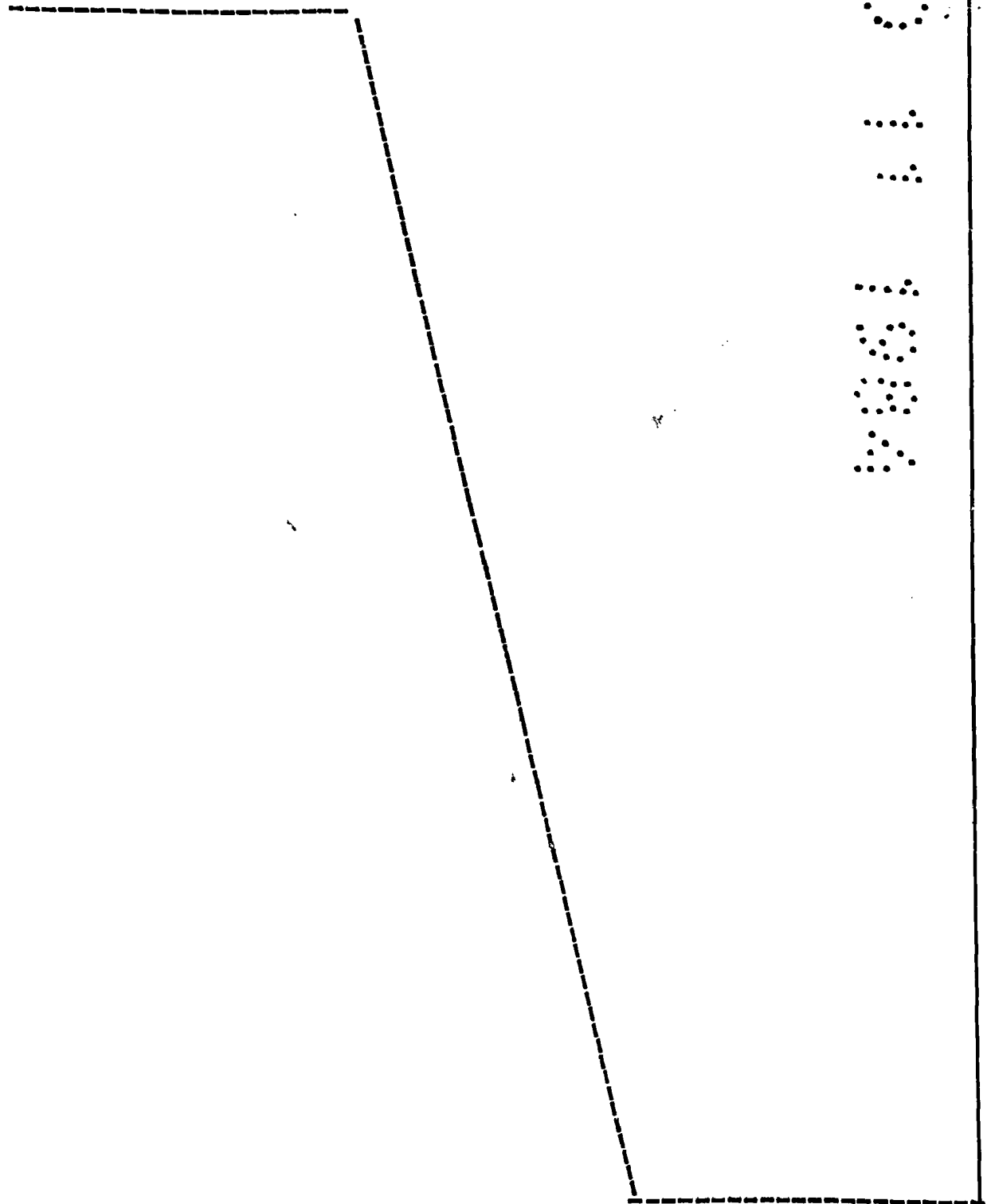
10

15

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
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 resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
30 guientes:

1 1. DISPOSITIVO PARA CERRAR EMPANADILLAS, -
esencialmente caracterizado porque se constituye a partir
de un soporte de material ligero, preferentemente plástico,
determinando un cuerpo alargado y de escasa altura, cuya -
5 base superior materializada y plana presenta una pareja de
moldes formados a partir de sendas depresiones tronco: cóni
cas de contorno circular y diámetro diferentes, cuya super
ficie lateral interna es sensiblemente cóncava hasta desem-
bocar en un orificio circular inferior de considerable me-
10 nor diámetro; habiéndose previsto que la embocadura mayor
de cada una de tales depresiones quede inscrita en una aca-
naladura anular definida por un reborde interno redondeado
y un reborde externo de mayor altura y sustancialmente afi-
lado, de manera tal que cada una de tales acanaladuras alo-
15 ja un aro o corona circular de material adecuado cuya super
ficie superior está afectada en todo su contorno de una plu-
ralidad de estrias o nervaduras.

 2. DISPOSITIVO PARA CERRAR EMPANADILLAS, se-
gún reivindicación 1ª, caracterizado porque las estrias o
20 nervaduras de los aros o coronas circulares están realiza-
dos de forma tal que las mismas se proyectan en sentido ra-
dial.

 3. DISPOSITIVO PARA CERRAR EMPANADILLAS, se
gún reivindicación anterior, caracterizado porque las es-
25 trias o nervaduras de los aros o coronas circulares se pro-
yectan de forma inclinada respecto de los respectivos ra-
dios correspondientes al contorno circular del aro en cues-
tión.

 4. DISPOSITIVO PARA CERRAR EMPANADILLAS, se
30 según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el -

1 plano superior que define las estrias o nervaduras se co-
rresponde practicamente con el plano que define el borde -
afilado del reborde exterior que circunda el correspondien-
te canal de ubicación de cada aro o corona circular.

5 5. DISPOSITIVO PARA CERRAR EMPANADILLAS, se-
gún reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el re-
borde externo afilado presenta su superficie lateral exter-
na ligeramente troncocónica y curvo-convexa para recibir el
acoplamiento ajustado de sendas tapas circulares suscepti-
10 bles de acoplarse eventualmente en cada uno de los moldes,
envolviendo y ocultando a éstos.

6. Se reivindica por último como objeto so-
bre el que ha der recaer el Modelo de Utilidad que se soli-
cita por: DISPOSITIVO PARA CERRAR EMPANADILLAS.

15 Todo conforme queda descrito y reivindicado -
en la presente memoria descriptiva que consta de once pá-
ginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 20 noviembre 1.984

BERNARDO UNGRIA

P.P.



20

25

30

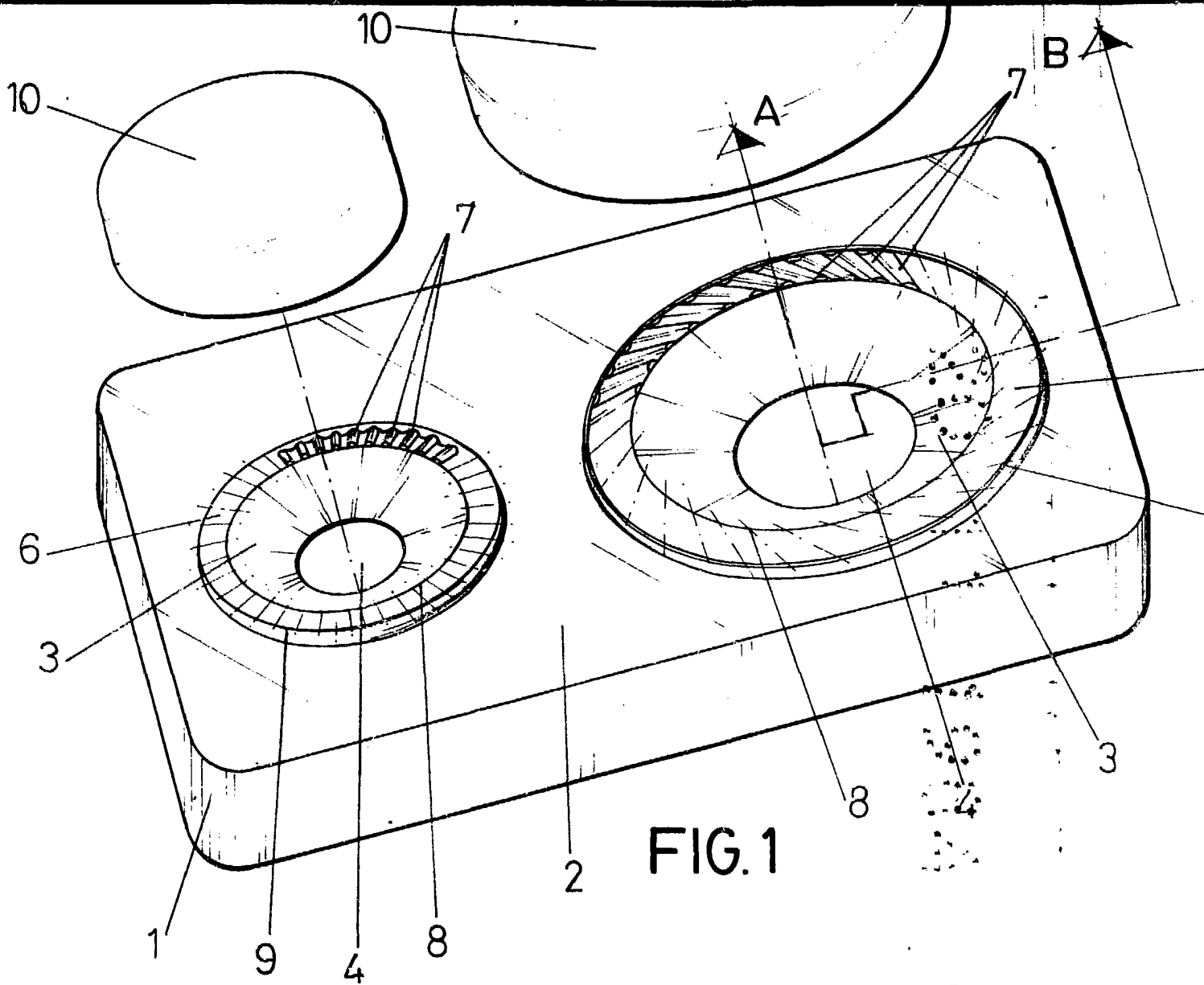


FIG. 1

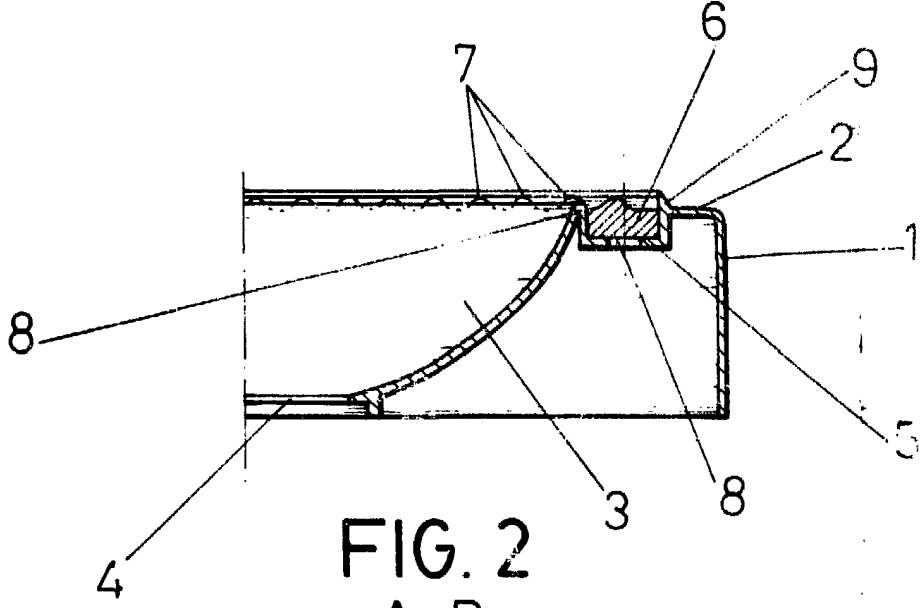


FIG. 2
A-B

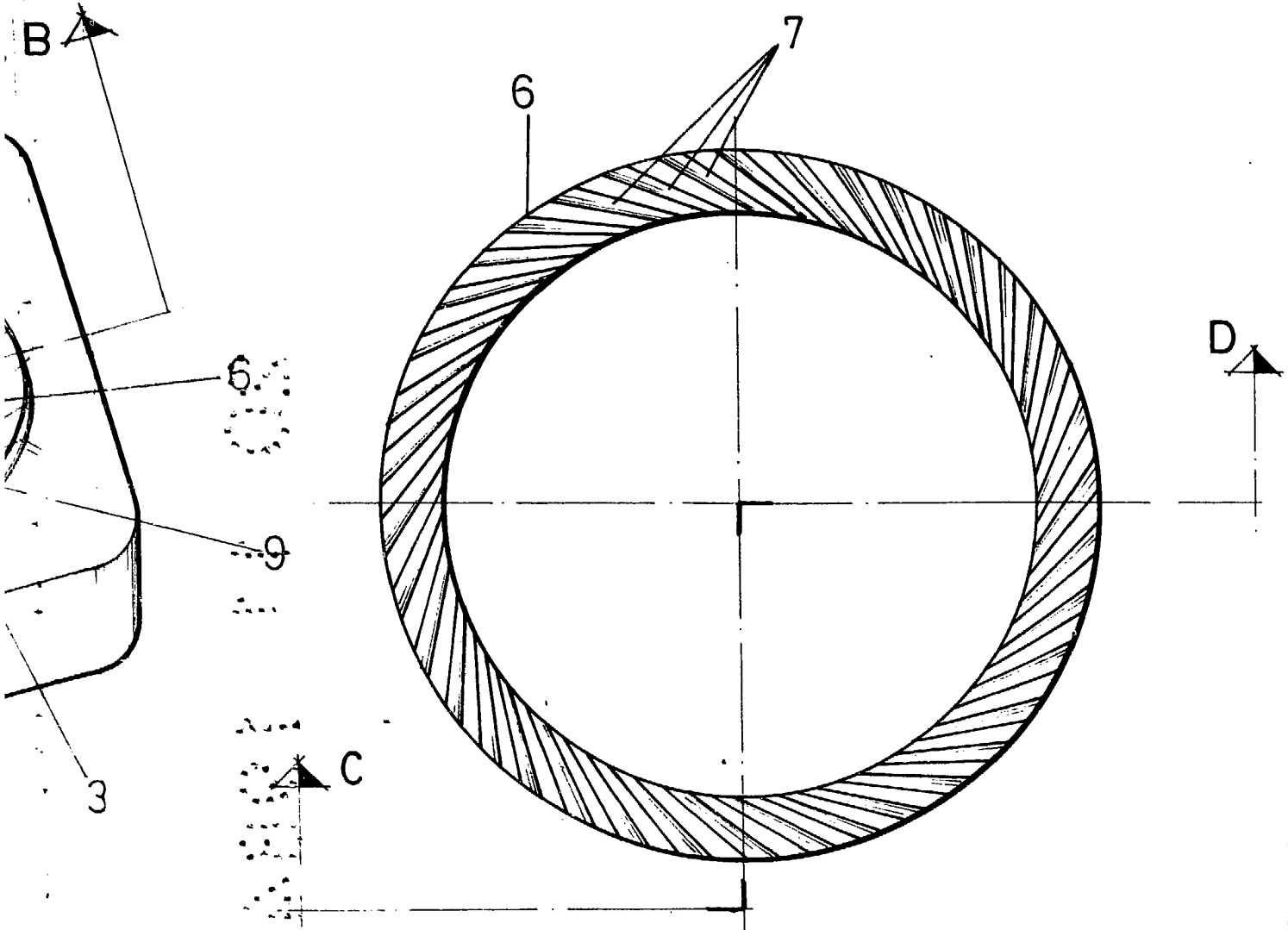


FIG. 3

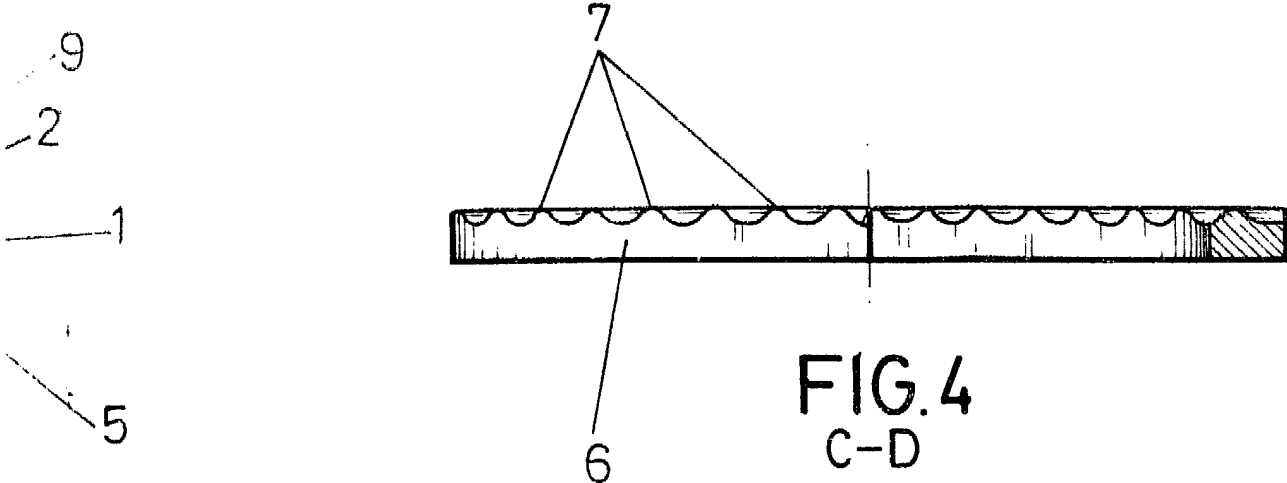


FIG. 4
C-D

ESCALA VARIABLE
Madrid, 20 de noviembre de 1978
BERNARDO UNGRIA
P. P.