



ESPAÑA

**MODELO DE UTILIDAD**

16 SET. 1985

30 PRIORIDADES:

31 NUMERO

32 FECHA

33 PAIS

47 FECHA DE PUBLICIDAD

51 CLASIFICACION INTERNACIONAL

Int. Cl.:

A47J 29/00

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

DISPOSITIVO PARA LA COCCION EN SECO DE HUEVOS

71 SOLICITANTE (S)

D. FERNANDO SIGNES LLINARES y D. JOSE LOPEZ GARCIA

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Pintor Sorolla, 29-1ª GANDIA (Valencia)

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

D. BERNARDO UNGRIA GOIBURU

ASM

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).

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 por la cual se solicita el -  
privilegio de modelo de utilidad, según se indica en el enun-  
ciado de esta memoria descriptiva, consiste en un dispositi-  
vo para la cocción en seco de huevos.

5           Resultan de técnica conocida diversos aparatos des-  
tinados a la cocción de huevos, la mayoría de los cuales -  
emplean un medio fluido líquido, como es el agua, llevando  
a ebullición para efectuar la cocción del huevo, para cuyo  
efecto los receptáculos se encuentran dimensionados para re-  
10           cibir un número de unidades a cocer y un cierto volumen de  
agua, la cual es calefaccionada por resistencias dispuestas  
en la base del receptáculo.

          Algunos de estos aparatos presentan un sistema com-  
plejo de extracción automática y retención del huevo en el  
15           receptáculo previsto para la cocción, por cuyo fin el reci-  
piente incorpora en su asidero articuladamente un brazo de  
palanca, cuyo extremo libre presenta un aro para la retén-  
ción del huevo y cuyo giro del brazo articulado, permite la  
introducción y extracción del huevo en el recipiente previs-  
20           to del medio líquido para su cocción.

          Estos aparatos tienen la desventaja de presentar una  
estructura mecánica muy compleja y anacrónica que desde el  
punto de vista funcional y económico hacen imposible su uti-  
lización hoy en día por el ama de casa.

25           Más tarde, la técnica evoluciona creándose aparatos  
de cocción sin intermediación del fluido líquido, es decir  
de cocción en seco, como es el sistema empleado en el dispo-  
sitivo objeto de esta invención, pero estos aparatos se con-  
figuraron con una estructura complicada conformados a modo de  
30           un estuche de doble pared, con alveolos para alojar un deter

1 minado números de huevos y cuyos elementos calefactores se  
encuentran situados entre la cubierta del estuche y la pa-  
red alveolar.

5 Este tipo de aparatos tienen la desventaja de un  
gran consumo de energía al disponer de un mayor número de  
resistencias dispuestas reticularmente alrededor de los ta-  
biques alveolares y como la calefacción se efectúa a través  
del tabique alveolar receptor del huevo, tarda más tiempo  
en cocerse, siendo su rentabilidad poco interesante.

10 Todas estas desventajas han sido paliadas por la pre-  
sente invención, cuyo dispositivo se caracteriza porque com-  
prende uno o más alojamientos verticales de sección circu-  
lar, con paredes térmicamente aisladas y cuyo fondo está -  
constituido por un platillo perforado, en cuya perforación  
15 asienta el huevo en posición vertical, formando parte de las  
paredes de cada alojamiento un anillo calefactor que queda  
alrededor del huevo depositado en el alojamiento durante su  
fase de cocción, siendo el platillo de fondo elevado por ac-  
ción mecánica, mandado por un temporizador que regula el -  
20 tiempo de cocción para la extracción del huevo.

Para ayudar a la comprensión de la idea expuesta se  
acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte inte-  
grante de la misma, un juego de dibujos en los cuales se ha  
representado el objeto de la invención, sin que deba enten-  
25 derse que la representación gráfica aludida constituye una  
limitación de las características peculiares de esta solici-  
tud.

La figura 1ª representa una vista en alzado lateral  
del dispositivo, según una sección por un plano vertical.  
30 En ella se observa que comprende dos alojamientos vertica-

1 les con paredes térmicamente aisladas y cuyo fondo está in-  
tegrado por un platillo perforado ventajosamente dispuesto  
para que asiente en dicha perforación el huevo en posición  
vertical. En las paredes de los alojamientos se han previs-  
5 to unos aros calefactores que rodean el huevo en su aloja-  
miento durante su fase de cocción. El platillo de fondo es-  
tá capacitado de un movimiento vertical de elevación y des-  
censo de accionamiento mecánico y cuya actuación se efectúa  
una vez realizada la cocción del huevo para la extracción  
10 del mismo.

La figura 2ª representa una vista en planta del dis-  
positivo según una sección por un plano horizontal. En ella  
se observa que los alojamientos presentan una sección circu-  
lar y cuyas paredes se encuentran recubiertas por un mate-  
15 rial aislante, presentando dichas paredes alojados en una -  
ranura, los aros calefactores a modo de abrazaderas. El pla-  
tillo de fondo presenta una perforación o rebaje circular  
para el posicionamiento del huevo en posición vertical.

20 La figura 3ª representa el esquema eléctrico de ali-  
mentación del dispositivo cocedor. En ella se observan los ex-  
tremos de los bornes de conexión a la red eléctrica, quedán-  
do situadas las resistencias de calefacción montadas en para-  
lelo, encontrándose dispuesto entre ambas resistencias un in-  
25 terruptor de selección para la actuación de una sola resis-  
tencia o de ambas a la vez. El circuito comprende también  
un señalizador de luz roja indicador del funcionamiento del  
aparato, así como de otro piloto de señalización de luz verde  
indicador del tiempo final de cocción que se enciende por conexión

1 del interruptor temporizador que abre el circuito de alimentación a las resistencias calefactoras.

Una vez detalladas las figuras que integran el juego de dibujos, vamos a enumerar los distintos elementos que constituyen el objeto de la invención.

El dispositivo para la cocción de huevos está constituido por un cuerpo 1 que comprende dos alojamientos verticales 2 y 3 de sección circular.

Dichos alojamientos presentan sus paredes 4 y 5 aisladas térmicamente por intermediación de un material aislante, formando parte de estas paredes un anillo calefactor, en cada una de ellas 6 y 7 tipo abrazadera con sus extremos 8 y 9 asociados mediante tornillos pasantes 10.

El fondo de cada alojamiento incorpora un platillo 11 y 12 provistos de una perforación circular 13 y 14 dispuesta para que asiente el huevo en disposición vertical.

Los citados platillos están capacitados para desplazarse según un movimiento vertical de elevación y descenso por un sistema mecánico convencional acuario de extractores del huevo cuando se haya producido la cocción del mismo.

El esquema eléctrico que configura el sistema de calefacción, viene determinado por los bornes de conexión a la red 15 y 16 materializados por un enchufe, quedando situadas las resistencias de calefacción 17 y 18 montadas en paralelo en el circuito y materializadas por las resistencias en forma de aro antes enumeradas.

El dispositivo comporta un interruptor 19 situado entre ambas resistencias que permite la actuación de una sola resistencia o de ambas a la vez.

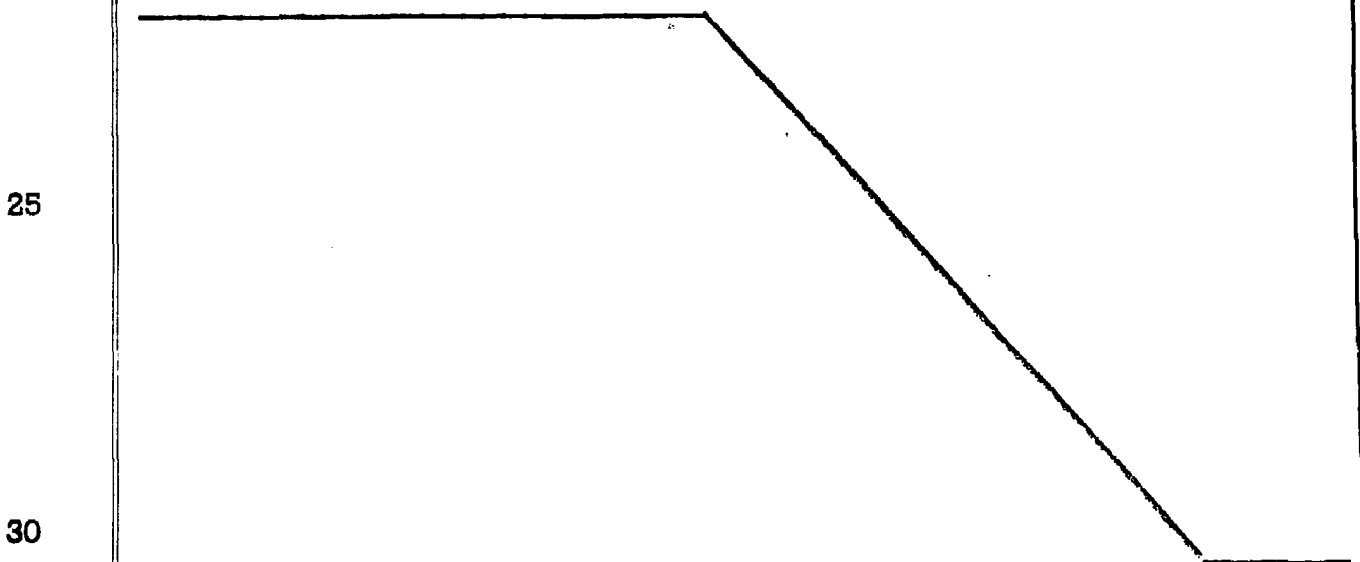
30 Cuando se enchufa el dispositivo a la red eléctrica.

1 se enciende un piloto señalizador 20 de color rojo indicati-  
vo del funcionamiento del dispositivo cocedor. Asimismo el  
dispositivo incorpora un señalizador de color verde 21 que  
se enciende cuando se produce el final de la cocción previa  
5 interrupción del temporizador 22 que abre el circuito de ali-  
mentación a las resistencias eléctricas.

Todo ello está dispuesto de forma que se introducen  
los huevos en el alojamiento respectivo 2 y 3 de manera que  
estos quedan dispuestos en disposición vertical sobre los -  
10 platillos de fondo 11 y 12 para cuyo efecto dichos platillos  
presentan unos rebajes o perforaciones circulares 13 y 14.

Al enchufar a la red el dispositivo, el piloto rojo  
20 indicará su funcionamiento, poniéndose incandescentes -  
las resistencias 6 y 7 alojadas en las paredes aislantes 4  
15 y 5 de los alojamientos. Cuando se produzca el tiempo de coc-  
ción, que está regulado por el temporizador 22, éste abrirá  
el circuito de alimentación de las resistencias, encendién-  
dose la luz verde indicativa del final de la cocción.

20 En este momento el usuario podrá actuar el medio me-  
cánico previsto para la elevación de los platillos 13 y 14  
que actuarán de extractores de los huevos cocidos.



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 LA COCCION EN SECO DE HUEVOS, caracterizado esencialmente porque está constituido por un cuerpo que comprende uno o más alojamientos verticales, de sección circular, con paredes térmicamente aisladas y cuyo fondo está constituido por un platillo perforado en cuya perforación asienta el huevo en posición vertical, formando parte de las paredes de cada alojamiento un anillo calefactor que queda centrado alrededor del huevo depositado en el alojamiento, durante su fase de cocción, siendo el platillo del fondo elevado por acción mecánica, mandado por un temporizador que regula el tiempo de cocción, para la extracción del huevo.

5

10

15

2.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el modelo de utilidad que se solicita:  
DISPOSITIVO PARA LA COCCION EN SECO DE HUEVOS.

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

20

Madrid, 7 Marzo de 1985

BERNARDO UNGRIA

P.P.

25

30

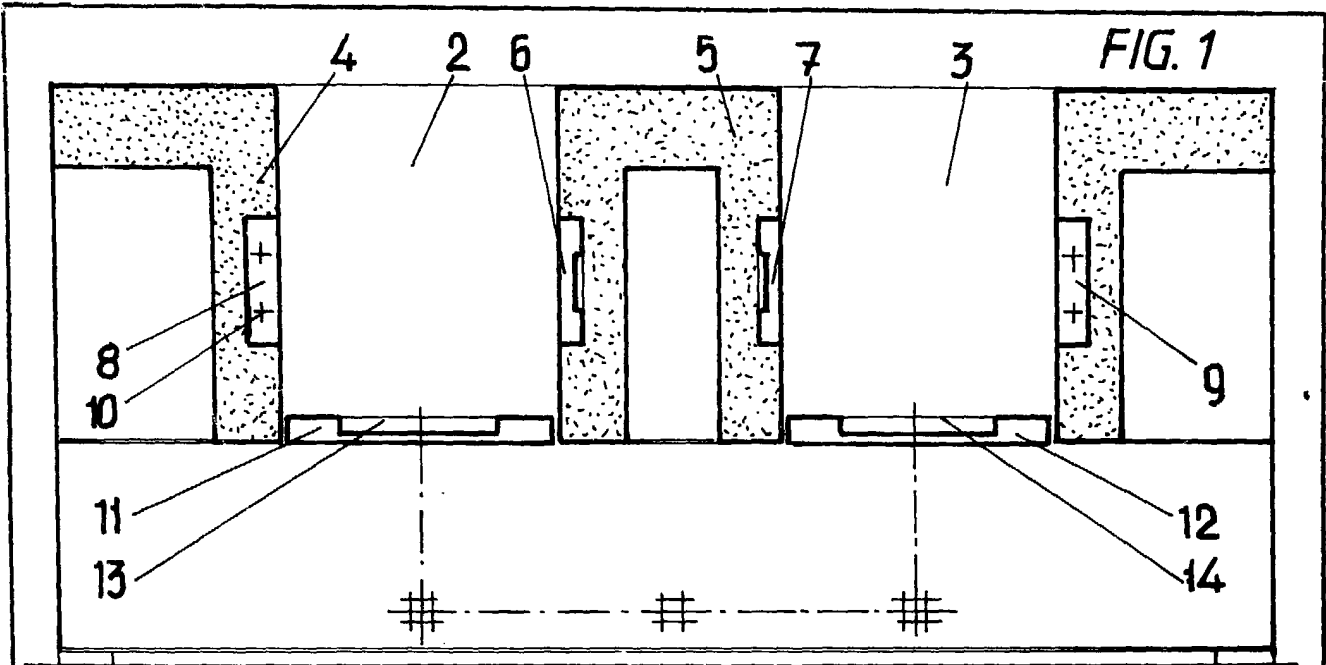
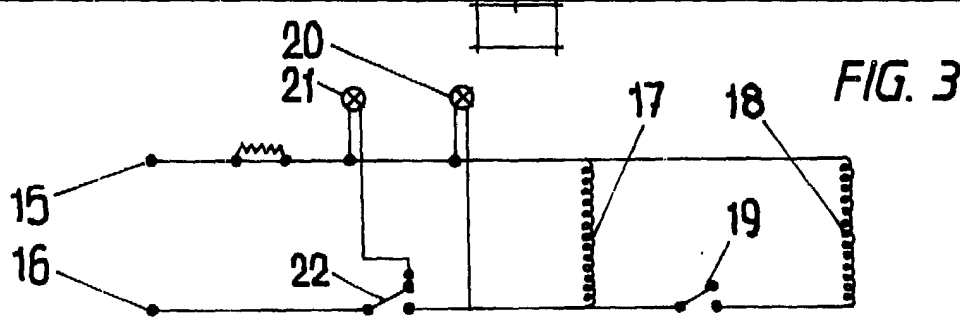
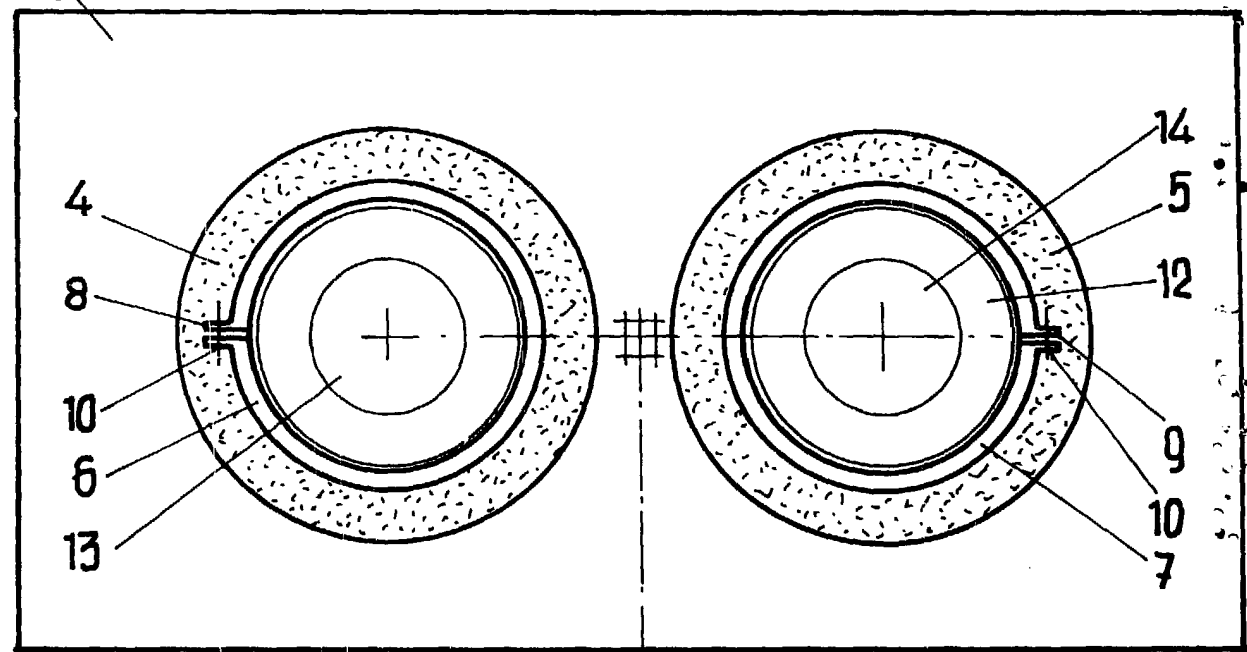


FIG. 2



**ESCALA VARIABLE**

Madrid, 7 de Marzo de 1985

**BERNARDO UNGRIA**

P. P.