



(10) ES	(11) NUMERO	287582	(16) Y
(12)	(13) FECHA DE PRESENTACION	26 junio 1985	

MODELO DE UTILIDAD

16 NOV. 1986

(30) PRIORIDADES.	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
-------------------	-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 23 G 9/22

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
CUCHARA PARA EXPENDER HELADOS.

(71) SOLICITANTE (S)
MARIA ISABEL BAÑO QUINTO

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Cantabria, 48 - 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-
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

5

10

15

20

25

30

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a una cuchara para expender helados, la cual ha sido concebida y realizada en orden a obtener numerosas y notables ventajas respecto de otros medios existentes de análogas finalidades.

Actualmente, la mayoría de las cucharas que se utilizan para expender helados de los denominados de "bola", están constituidas en su totalidad de material metálico inoxidable y cuentan con un mecanismo complicado para provocar el desprendimiento de la masa de helado respecto del cuenco que constituye la cuchara, por lo que estos útiles resultan excesivamente costosos de fabricar, independientemente de que debido a la complejidad del mecanismo de extracción de la masa de helado están sometidos a frecuentes bloqueos e incluso roturas de alguno de los elementos del mecanismo o mecanismos en cuestión, todo lo cual hace que este tipo de útiles o cucharas expendedoras de helados, no resulten lo eficaces que sería de desear, ni por supuesto lo económico que deberían resultar para el fin sencillo y simple al que están previstos.

Pues bien, el objeto de la invención lo constituye una cuchara sumamente sencilla y eficaz destinada a expender helados de "bola", aunque éstos realmente son de configuración semiesférica o en forma de casquete, y cuya cuchara presenta por una parte la particularidad de que está constituida en un material plástico adecuado que es mucho más económico que el metal, y además el mecanismo que incorpora para el desprendimiento de la masa de helado respecto de la propia cuchara, lo constituye un simple elemento a modo de palanca que nada tiene que ver con la complejidad del

1 mecanismo que utilizan las cucharas o útiles convencionales
expendedores de helados.

5 En cuanto a la estructura propia de la cuchara
objeto de la invención, la misma se constituye, como es ló-
gico, a partir de un casquete o cuenco del que se deriva ra-
dialmente el correspondiente mango, presentando la particu-
laridad de que dicho mango adopta preferentemente sección
transversal en U de tal modo que entre sus ramas laterales
se define un cajeadado abierto por la parte superior y por la
10 parte inferior, cajeadado que corresponde a la zona extrema del
mango próxima al casquete o cuenco de la cuchara, y en cuyo
cajeadado va dispuesta una especie de palanca destinada a ser
pulsada por el dedo del usuario, presentando esta palanca una
pareja de apéndices laterales que quedan alojados en el fon-
15 do de unas ranuras previstas al efecto en los bordes supe-
riores de las ramas laterales del comentado mango, todo ello
con el fin de que al pulsar a dicha palanca ésta pueda bas-
cular alrededor de los comentados pivotes laterales consti-
tutivos del eje de giro de la misma, palanca que se prólon-
20 ga por su parte anterior en una extensión arqueada que sigue
la curvatura del casquete o cuenco de la cuchara, para rema-
tarse en una expansión circular, todo ello posicionado en
un rebaje complementario previsto en la superficie interna
de tal casquete o cuenco de la cuchara.

25 Por otra parte, se ha previsto que la comenta-
da palanca esté requerida hacia una posición de reposo, es
decir, con la extensión arqueada y la expansión circular po-
sicionadas en el rebaje previsto en el cuenco o casquete,
como consecuencia de que el propio brazo de palanca está
30 permanentemente empujado hacia arriba, respecto del mango,

1 por una extensión flexible prevista inferiormente entre las
dos comentadas ramas del mango.

5 De esta forma cuando el cuenco o casquete haya
sido relleno de la masa de helado, bastará con pulsar la
palanca para que en el basculamiento de ésta se produzca el
correspondiente basculamiento de la prolongación arqueada y
expansión circular, que empujarán a dicha masa de helado des-
prendiéndola del casquete o cuenco de la cuchara y en conse-
cuencia produciendo el dispensado de la bola o masa de helado
10 sobre una copa o el clásico cucurucho de galleta u oblea.

La cuchara así constituida es en primer lugar
económica en su fabricación al estar materializada en plás-
tico, y por otra parte como consecuencia de que el mecanismo
para producir el desprendimiento de la masa de helado respec-
15 to del cuenco es sumamente sencillo, determinará todo ello
que el útil o cuchara en cuestión sea económica en su fabri-
cación y además esté exenta de cualquier bloqueo en el ac-
cionamiento del comentado mecanismo constituido por la palan-
ca.

20 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 acompaña
a la presente memoria descriptiva de un juego de planos cu-
yas figuras representan lo siguiente:

25 Figura 1ª.- Muestra una vista en sección longi-
tudinal de la propia cuchara objeto de la invención, despro-
vista de la correspondiente palanca de pulsación para produ-
cir el desprendimiento de la masa de helado respecto del cuen-
co de la cuchara.

30 Figura 2ª.- Muestra una vista en planta supe-

1 rior de la cuchara representada en la figura anterior, tam-
bién desprovista de la citada palanca.

5 Figura 3ª.- Muestra una vista en alzado late-
ral de la propia palanca, en la que se puede observar su con-
figuración y la extensión arqueada con la expansión extrema
circular.

Figura 4ª.- Muestra una vista en planta supe-
rior de la palanca representada en la figura anterior.

10 Figura 5ª.- Muestra una vista en sección late-
ral de la cuchara exenta de una porción del mango, con la
palanca en su posición de reposo y en posición de uso, seña-
lizada esta última posición en línea de trazos.

15 A la vista de las comentadas figuras, puede ob-
servarse como la cuchara objeto de la invención está cons-
tituida en una única pieza y en material plástico, compren-
diendo un cuenco o casquete 1 y un mango 2, con la particu-
laridad de que el referido mango 2 emerge, lógicamente, de
forma radial respecto del casquete o cuenco 1, presentando
20 además un perfil cuya sección transversal adopta la configu-
ración de una U invertida en cuya parte anterior se define
una cavidad 3 abierta tanto superior como inferiormente, es-
tando esta cavidad prevista en la zona extrema interna del
propio mango 2, es decir, a partir del borde correspondien-
te al cuenco 1 afectando a un tramo de la longitud del co-
mentado mango 2.

25 Inferiormente y en correspondencia con la co-
mentada cavidad 3 se ha previsto una extensión rectangular
4 que queda comprendida entre las ramas laterales 5 del man-
go 2, siendo esta extensión rectangular 4 elástica y presen-
tando en proximidad a su borde libre un escalonamiento 6,
30

1 mientras que en el borde superior de las comentadas ramas 5
del mango 2 y en proximidad al cuenco o casquete 1 se han
previsto asimismo unas ranuras inclinadas 7 cuyo fondo cons-
tituyen alojamientos para sendos pivotes 8 que emergen late-
5 ralmente de una palanca 9 que se asocia adecuadamente al man-
go 2 y cuenco 1 y a la propia cavidad 3 anteriormente comen-
tada.

Es decir, sobre la cavidad 3 definida en el man-
go, va dispuesta la comentada palanca 9 constituida por un
10 cuerpo rectangular y que es susceptible de bascular a través
de los pivotes laterales 8 de la misma, y lógicamente produ-
ciéndose tal basculamiento sobre el fondo de las comentadas
ranuras 7 previstas en las ramas laterales 5 del mango 2.

Tal palanca 9 presenta inferiormente un ala
15 vertical 10 y transversal que apoya sobre el escalonamiento
6 de la extensión rectangular y elástica 4, mientras que el
borde anterior del cuerpo constitutivo de la comentada palan-
ca 9 se prolonga en una porción arqueada 11 que se remata en
una expansión circular 12, de tal manera que la comentada ex-
20 tensión arqueada 11 y expansión extrema y circular 12 se
adaptan perfectamente en los rebajes 13 y 14 previstos al
efecto y respectivamente en la superficie lateral del cuen-
co o casquete 1 y en el fondo del mismo, pudiéndose apre-
ciarse estos rebajes claramente en las figuras 1 y 2, y pu-
25 diéndose ver el adaptado de la extensión 11 y expansión cir-
cular 12 sobre tales rebajes en la figura 5ª.

De esta forma la palanca 9 queda posicionada
hacia arriba como consecuencia del empuje que sobre ella
efectua la extensión rectangular y elástica 4, con lo que
30 la superficie de la extensión 11 y expansión 12 de la comen-

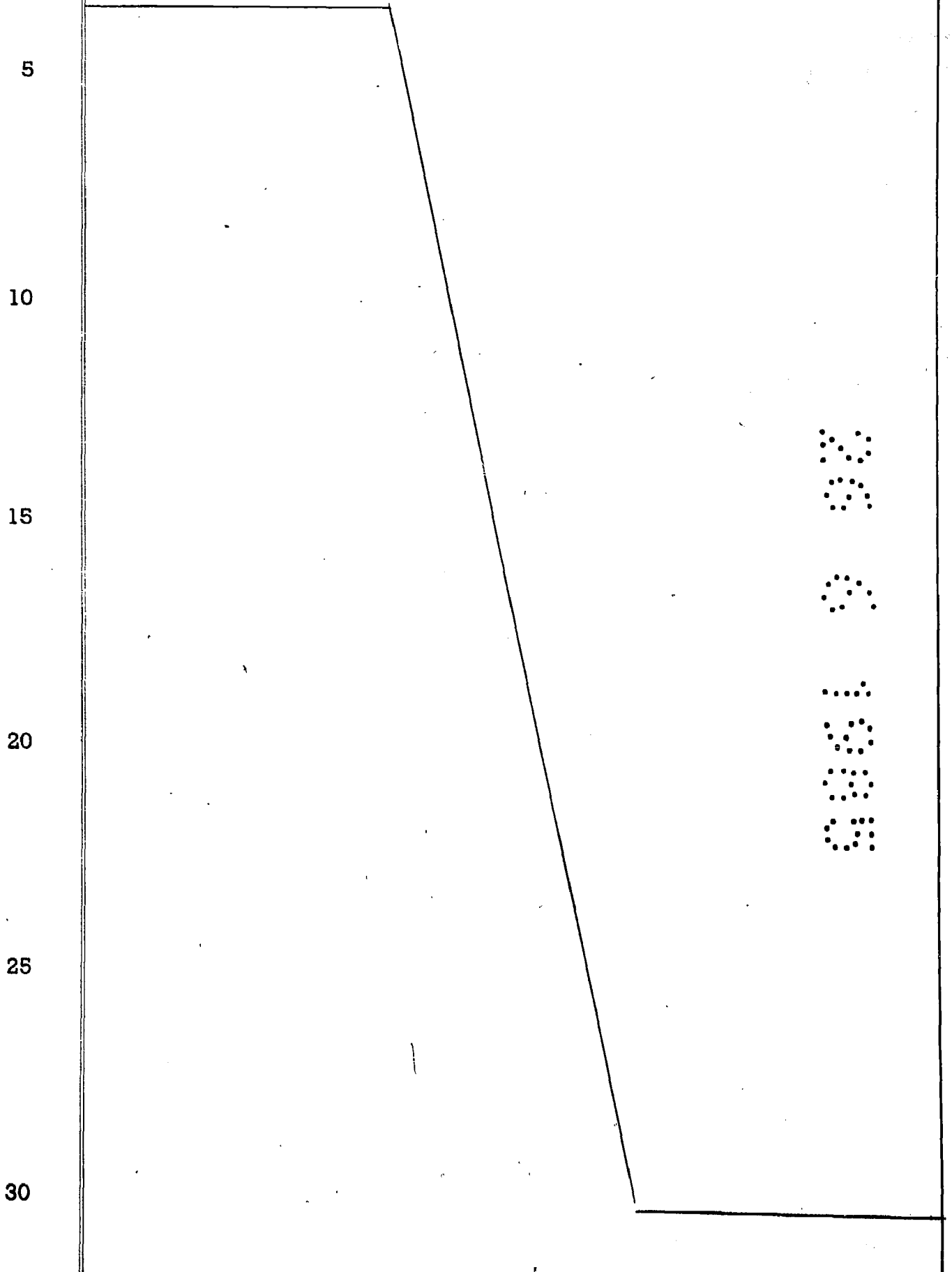
1 tada palanca 9 constituyen una continuación de la propia su-
perficie interna del casquete o cuenco 1 de la cuchara.

5 Cuando se recoge y se llena el cuenco 1 de la
cuchara con la correspondiente masa de helado, para despren-
der ésta del comentado cuenco 1, bastará con presionar so-
bre la parte superior de la palanca 9, como se indica en la
figura 5ª, haciendo bascular a ésta hacia abajo alrededor de
su punto de articulación, mientras que las extensión 11 y ex-
pansión 12 subirán hacia arriba como se señala con líneas de
10 puntos en la citada figura 5ª, produciendo el empuje de la
masa de helado contenida en el cuenco o casquete 1, y en con-
secuencia realizándose la extracción de la bola o semiesfera
de helado.

15 Este basculamiento de la palanca 9 se produce
venciendo la elasticidad de la placa rectangular 4, al ser
ésta empujada hacia abajo, cuando se presiona sobre la parte
superior de la palanca 9, por el ala transversal y rectangular
20 10 previsto en la parte inferior de la propia palanca 9,
de tal manera que cuando se deja de pulsar a tal palanca 9,
ésta recuperará su posición original o de reposo como conse-
cuencia de que el ala rectangular 4 por su elasticidad vuel-
ve hacia arriba empujando también hacia arriba a la propia
palanca 9.

25 Como se habrá podido comprobar, independiente-
mente del material tan económico del que está constituida
la cuchara, por ser éste de plástico, hay que decir que la
sencillez de la misma es evidente, puesto que el único me-
canismo que conlleva es la comentada palanca realizada de
30 forma también sumamente fácil y sencilla, resultando tam-
bién sencillo su manejo sin posibilidades de bloqueos de

1 ningún tipo y efectuando la operación de desprendimiento de la masa de helado de forma eficaz.



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
20 ellas, como más terminantes en las de fechas 16 de Octubre
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-
25 dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
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.- CUCHARA PARA EXPENDER HELADOS que siendo
del tipo de las que se constituyen mediante un cuenco o cas-
quete del que se deriva radialmente un mango de asido, esen-
cialmente se caracteriza porque el conjunto se conforma en
5 una única pieza de material plástico en la que el mango pre-
senta un perfil cuya sección transversal es en U invertida
y en cuya zona próxima al cuenco o casquete se define una
cavidad abierta tanto superior como inferiormente, y en cu-
ya cavidad queda dispuesta inferiormente una extensión rec-
10 tangular y elástica afectada de un escalonamiento transver-
sal en proximidad a su extremo libre o anterior, mientras
que la superficie lateral del cuenco o casquete presenta
un rebaje en su fondo y en correspondencia con una franja
correspondiente a la superficie lateral e interna de tal
15 casquete o cuenco; habiéndose previsto que sobre la referi-
da cavidad determinada en el mango vaya posicionada una pa-
lanca de configuración general rectangular y de cuyos late-
rales emergen sendos pivotes constitutivos de eje de bascu-
lamiento de la palanca al estar tales pivotes alojados en
20 el fondo de respectivas ranuras practicadas al efecto en el
borde superior de las alas laterales correspondientes al
mango, presentando inferiormente la comentada palanca un
ala vertical y transversal que apoya sobre el escalonamien-
to previsto en la extensión rectangular y elástica citada
25 con anterioridad, mientras que el borde anterior del cuerpo
determinativo de la palanca se prolonga en una extensión ar-
queada que se remata en una expansión circular que, en posi-
ción de reposo, queda perfectamente adaptada sobre los re-
bajes previstos en el interior del cuenco o casquete.

30 2a.- Se reivindica por último como objeto

1 sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solli-
cita: CUCHARA PARA EXPENDER HELADOS.

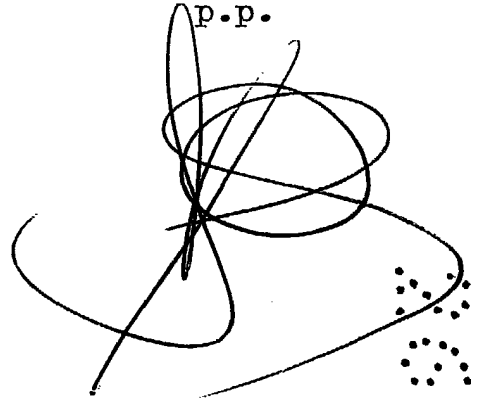
5 Todo conforme queda descrito y reivindicado en
la presente memoria descriptiva que consta de doce páginas
mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 26 junio 1.985

BERNARDO UNGRIA

p.p.

10
15
20
25
30



10
15
20
25
30

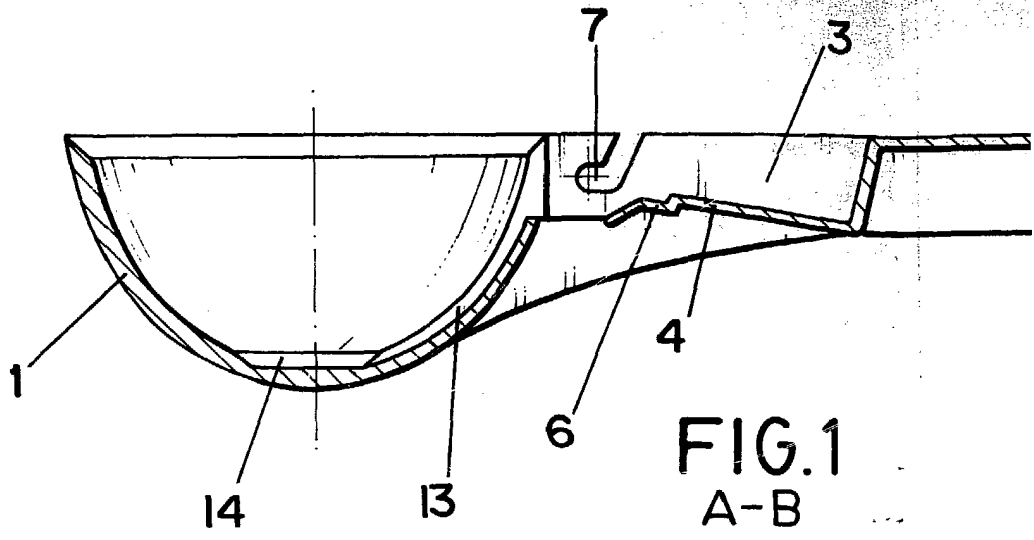


FIG. 1
A-B

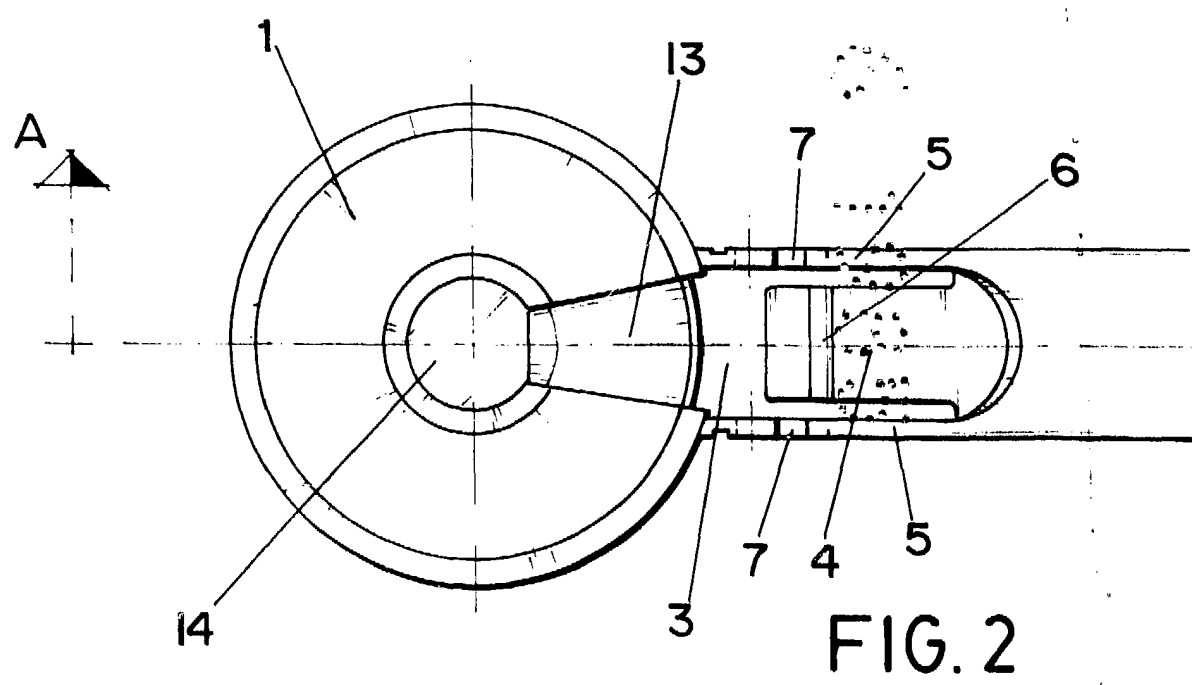
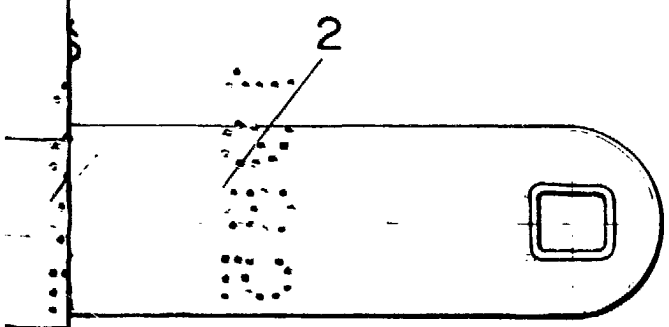
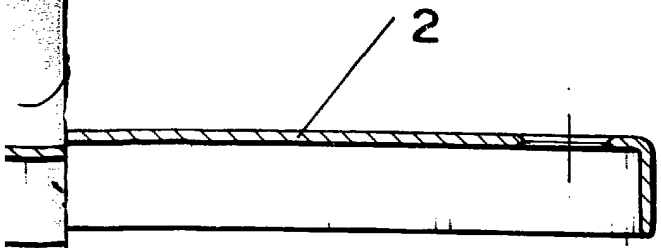
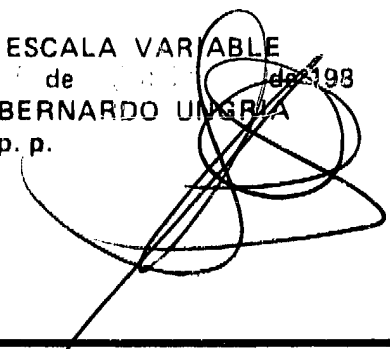


FIG. 2



ESCALA VARIABLE
Madrid, de 1983
BERNARDO UNGRIA
p. p.



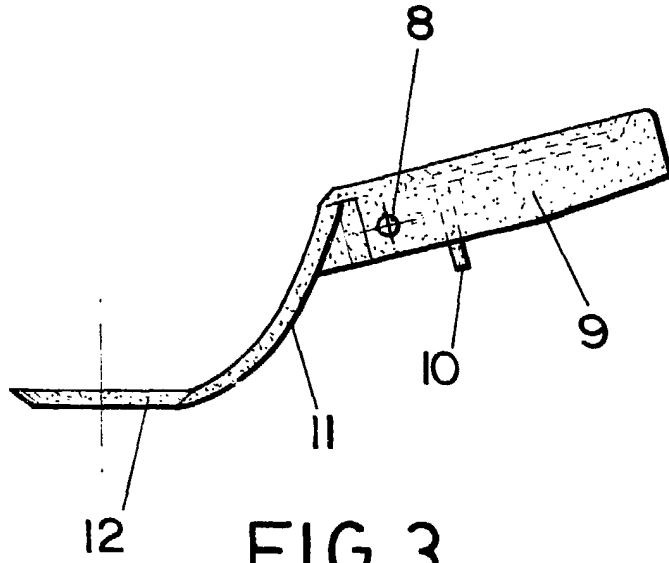


FIG. 3

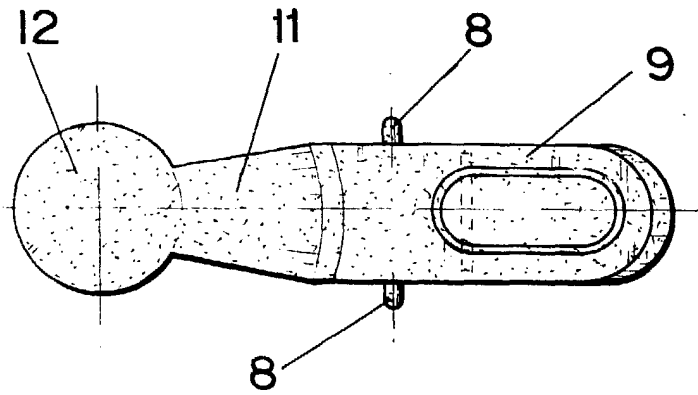


FIG. 4

ESCALA VARIABLE

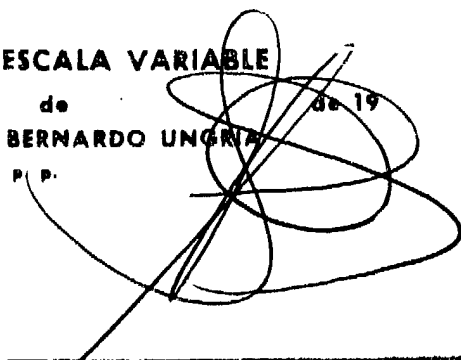
Madrid,

de

BERNARDO UNGRIA

P. P.

de 19



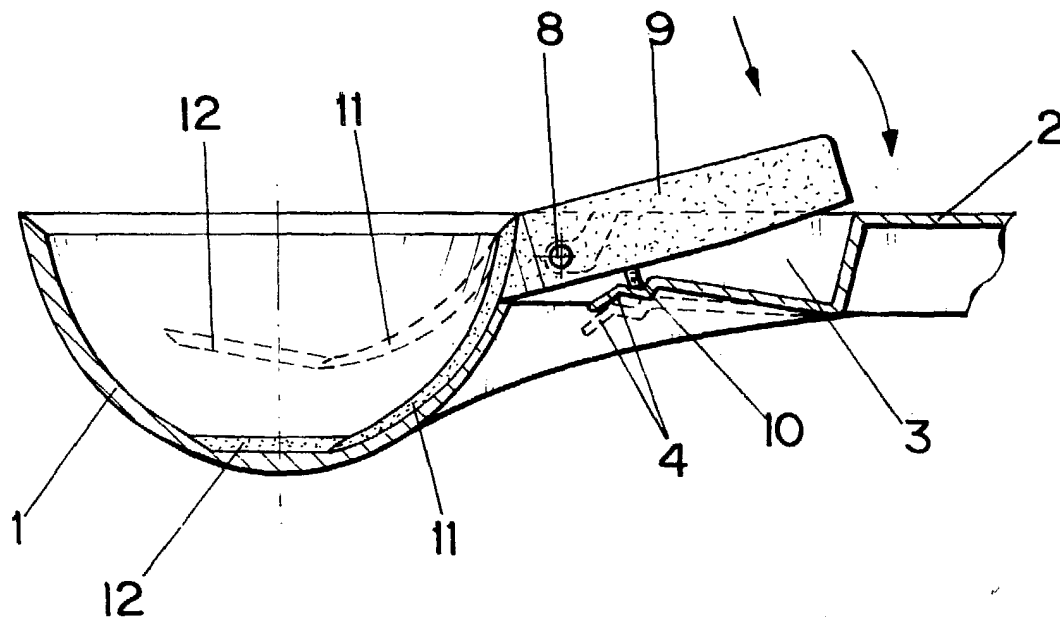


FIG.5

ESCALA VARIABLE

Madrid,

de

BERNARDO UNGRIA

P. P.

de 19

