



Int. Cl.ª A21c; A23k

**417625**

Nº 417.625

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

## PATENTE DE INVENCION.

SOLICITANTE: FRIO, FRUTOS Y DERIVADOS, S.A. FRUDE-  
SA.

RESIDENCIA: Salamanca, 33,- VALENCIA -6-

ENUNCIADO: "UNA MAQUINA PARA ELABORAR CROQUETAS"

Prioridad: Patente ..... n.º ..... del.....

P.P.

417625

10 SEP 1947



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-  
5 dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por  
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

En la elaboración de croquetas se ha seguido un procedimiento manual que, básicamente consiste en hacer una mezcla de ingredientes con pequeños trozos de carne muy picada mezclada con leche y algún otro ingrediente y rebozada con huevo y harina o pan rallado. De dicha masa se obtienen croquetas de forma ovalada por lo regular que se moldean par

5

tiendo de procesos muy complejos, para transformar finalmente el trozo ovalado de masa en una croqueta mediante fritura.

10

En los procesos conocidos de elaboración de croquetas, este producto presenta una composición en la que los ingredientes clásicos intervienen en proporción desfasada.

15

En efecto, es habitual que una croqueta presente una proporción excesiva de masa convencional en relación con el ingrediente cárnico o vegetal picado que dicha masa lleva en asociación.

20

El objeto de la presente invención se refiere a un aparato para elaborar croquetas que ha sido concebido, de una parte con objeto de mejorar la construcción habitual de una croqueta, y de otra para producir croquetas en las que el sabor de sus componentes básicos se halle perfectamente diferenciado, en orden a la degustación de este producto de uso tan cotidiano.

25

En tal sentido, el aparato para elaborar croquetas objeto de esta invención, está caracterizado esencialmente porque está constituido mediante la combinación de dos conductos concéntricos, de los cuales el interior se halla conectado a un extrusor u otro impulsor ó dispositivo de impulsión continuo para la materia cárnica ó vegetal picada, mientras que el conducto exterior está puesto en comunicación con un extrusor u otro dispositivo de impulsión conti-

30

10 SEP 1977



417625

1

nuo integrando dichos conductos concéntricos una boquilla de moldeo con la cual se dispone combinado un dispositivo convencional de corte intermitente, de manera que la citada boquilla extruye un cilindro continuo compuesto por un núcleo de materia cárnica o vegetal rodeado por un bloque de masa, que se corta en porciones para ser transformado en croquetas.

5

El objeto de la invención se muestra esquemáticamente en el plano adjunto.

10

La figura única representada corresponde a una sección esquemática de una máquina para elaborar croquetas hecho según el invento. Como puede observarse está constituido mediante la combinación de dos conductos concéntricos -1- y -2-, de los cuales el conducto -1- se halla conectado a un extrusor -3- que forma parte de una tolva o depósito -4- de materia cárnica o vegetal picado -5-.

15

20

Por su parte, el conducto externo -2- está puesto en comunicación con un extrusor -6- u otro dispositivo de impulsión continua que forma parte de una tolva -7- en la que se aloja una masa convencional independiente -8- integrando por lo tanto los conductos -1- y -2- y una boquilla de moldeo.

FUNCIONAMIENTO

25

Los extrusores -3 y -6- u otros dispositivos de funciones semejantes del aparato, combinados respectivamente con las tolvas -4- que contiene materia cárnica o vegetal picada, y con la tolva -7- que contiene masa convencional -8- funcional simultáneamente. De esta manera el conducto interior -1- tributa a la boquilla de salida un núcleo -5- de materia cárnica o vegetal, mientras que el tubo externo -2-

30

417625



1

tributa a dicha boquilla un bloque de masa -8- convencional que rodea al núcleo -1-, con lo cual el aparato extruye un cilindro continuo compuesto por un núcleo de materia cárnica o vegetal -5- picada, rodeada por un bloque de masa -8- convencional que se corta en porciones para ser transformada en croquetas mediante su posterior fritura.

5

10

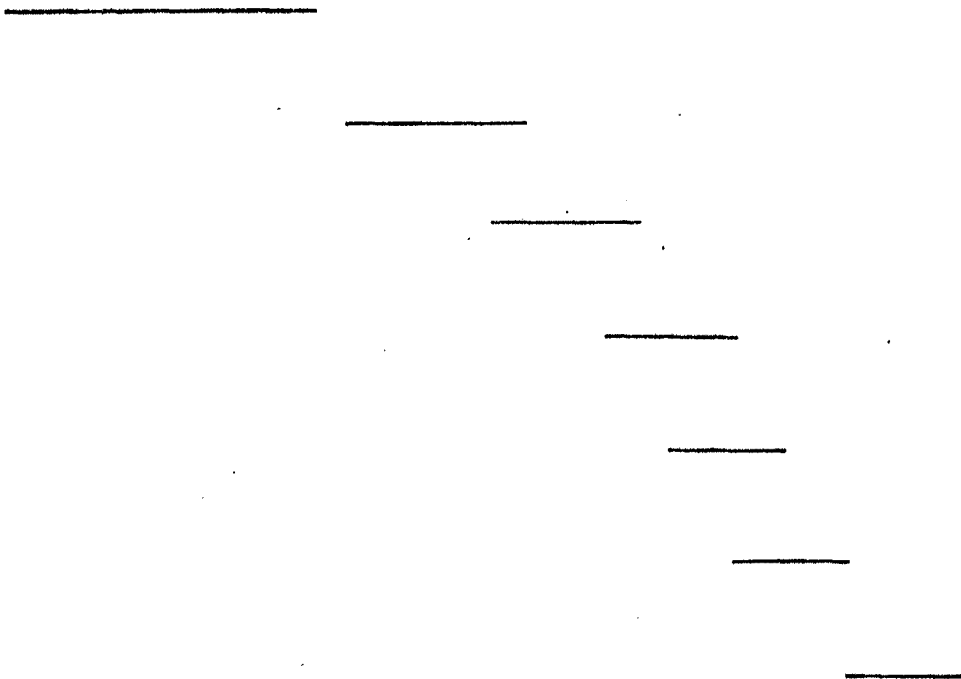
Los resultados prácticos del aparato para elaborar croquetas descrito, modifican las condiciones esenciales de los procedimientos habituales conocidos para elaborar croquetas, en tanto en cuanto que permiten industrializar o producir en serie el citado producto alimenticio, al tiempo que mejora su constitución debido a que produce croquetas con un núcleo cárnico o vegetal concentrico en el eje de la masa de la croqueta, lo que constituye un avance técnico de singular importancia en la técnica aplicada a la obtención de aparatos para elaborar croquetas y productos alimenticios similares.

15

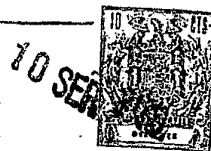
20

25

30



6  
417625



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

417625



1

UNA MAQUINA PARA ELABORAR CROQUETAS, caracterizada esencialmente porque está constituida mediante la combinación de dos conductos concentricos, de los cuales el interior se halla conectado a un extrusor u otro dispositivo de impulsión para la materia cárnica o vegetal picada, mientras que el conducto exterior está puesto en comunicación con otro dispositivo similar independiente, integrando dichos conductos concentricos una boquilla de moldeo con la cual se dispone combinado un dispositivo convencional de corte intermitente, de manera que la citada boquilla extruye un cilindro continuo compuesto por un núcleo de materia cárnica o vegetal rodeado por un bloque de masa, que se corta en porciones para ser transformado en croquetas.

5

10

15

2.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita por: "UNA MAQUINA PARA ELABORAR CROQUETAS".

20

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de siete páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

Madrid, 6 Agosto 1.973  
BERNARDO UNGRIA.

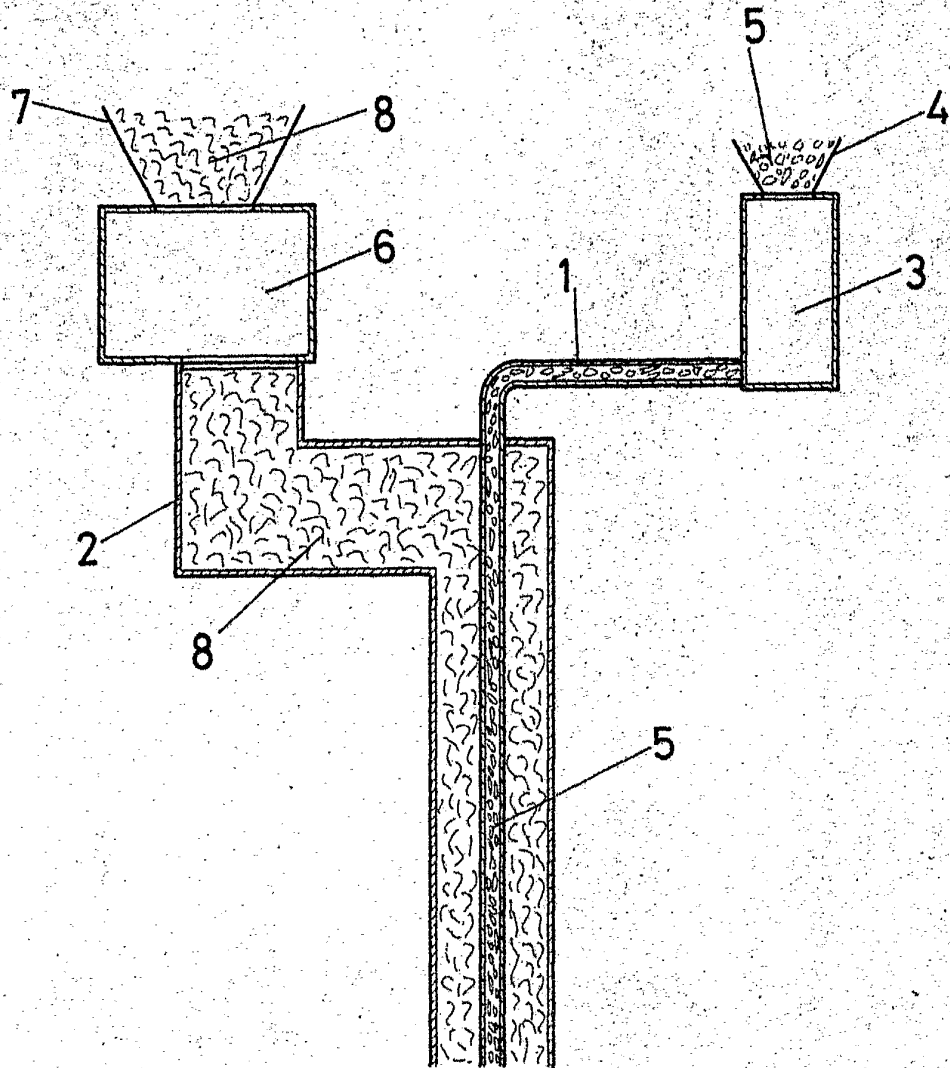
P.P.

25

30

417625

10 SEP 1973



ESCALA VARIABLE

Madrid, 6 de Agosto de 1973

BERNARDO UNGRIA

p.p.