

435650



14 MAR

B65G

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

PATENTE DE INVENCION.-

SOLICITANTE: D. DELFOS RODRIGUEZ CANTOS

RESIDENCIA: C/. Santa Catalina, 12.2º C

- MAJADAHONDA (Madrid).-

ENUNCIADO: SISTEMA AUTOMATIZADO DE COMEDOR.

Prioridad: Patente n.º del.....

MG.



14 MAR 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).

15 El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
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).



14 JUN 63

1

Pasando a describir el objeto del invento para el que se solicita el privilegio de Patente de Invención, - y según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un sistema automatizado de comedor, cuya finalidad es la de proporcionar al mercado y público en general un proceso para distribuir comidas simultáneamente a cualquier número de comensales.

5

En las fábricas y empresas de elevado número de empleados, cuando la jornada no es continuada, se precisan comedores ya que la Ley así lo exige. La distribución de la comida lleva consigo una serie de problemas, como pueden ser la necesidad de varios empleados para el servicio, otros para la limpieza de la vajilla, gran cantidad de ésta si hay varios turnos de comida, etc.

10

15

Todos estos problemas los resuelve el sistema automatizado que se trata de registrar, ya que con dicho sistema o proceso se consigue una distribución rápida de la comida así como una renovación del comedor en muy poco tiempo para su nueva utilización.

20

25

El sistema se fundamenta en el movimiento de una cinta laminar sinfin constitutiva del tablero de la mesa, la cual se apoya y se mueve sobre unos rodillos dispuestos en la estructura de la mesa formada por las patas de ésta y los bastidores longitudinales de unión de las mismas. Las zonas extremas o internas de la cinta comprenden sendos tambores que sirven para mantenerla en tensión y para su movimiento, pudiendo así trasladarla desde la parte superior a la inferior, en la que se encuentran los medios de limpieza de los elementos que se han utilizado para la comida.

30



14 MAR 1974

1

La cinta sinfin constitutiva del tablero va dotada de los convenientes dispositivos para la sujección de los platos y cubiertos, los cuales quedan sujetos y fijos por tales dispositivos para su directo lavado cuando están en la parte inferior correspondiente a la cámara de lavado.

5

10

La mesa así constituida, va dispuesta sobre un piso o comedor propiamente dicho, en uno de cuyos extremos se ha previsto un lugar para que el personal de servicio pueda colocar los platos con su correspondiente menú, cuando la cinta sinfin está en movimiento. En la zona o parte opuesta, se ha previsto así mismo un recinto para que la cinta en su giro desprenda todos los residuos de la comida y puede entrar en la correspondiente cámara de lavado, la cual se encuentra inmediatamente bajo el comedor.

15

20

Con este sistema o proceso automatizado, puede completarse un ciclo de servicio en el menor tiempo posible, utilizando poca mano de obra y separando las actividades para la realización del referido ciclo. Así mismo, se realiza el lavado, secado y limpieza del material sin participación de ningún personal de servicio, asegurando de esta manera un elevado grado de higiene y control de la limpieza.

25

Otras ventajas son el evitar el estropeo de la vajilla, ya que al no ser movidas de las mesas es imposible su rotura o deterioro; pues tanto su limpieza como retirada de desperdicios se realiza automáticamente sin necesidad de desprender el material o vajilla de los dispositivos de sujección previstos en la cinta sinfin.

30

Su aplicación es recomendable principalmente a fá-



1 bricas y establecimientos militares fijos donde sea neces-
rio y conveniente la utilización rápida de comedores para
gran número de personas con menús limitados en el número -
de platos diferentes que pueden servirse.

5 Para complementar la descripción que segui-
damente 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:

10 Figura 1ª.- Representa una vista en planta -
del comedor automatizado.

Figura 2ª.- Representa una vista en alzado -
seccionado lateralmente donde se observa el mecanismo de -
movimiento de la cinta sinfin, así como la cámara de lava-
do.

15 Figura 3ª.- Representa una vista superior de
una parte de la cinta sinfin, con los platos y tenedores -
dispuestos en ella.

20 Figura 4ª.- Representa una vista en alzado co-
rrespondiente a la figura 3.

Figura 5ª.- Representa una vista en alzado se-
ccionada de como la cinta sinfin se mueve sobre rodillos, -
apreciándose la disposición de los asientos en los latera-
les de la referida cinta sinfin.

25 A la vista de las figuras, puede observarse -
la parte móvil del sistema constituida por una cinta lami-
nar sinfin (1) que forma el tablero continuado de la mesa.
Esta cinta (1) tiene una longitud que depende del número -
de comensales, apoyándose en su parte superior los platos -
30 (2), cubiertos (3), vasos (4), etc, fijándose y quedando -



1 sujetos éstos por medios convencionales como puede apre-
ciarse en las figuras 3 y 4.

5 La cinta (1) se mueve sobre unos cojinetes -
de rodillos (5) dispuestos en la estructura de la mesa -
(6) formada y constituida de forma convencional como se
observa en la figura 5; de tal manera que dicha mesa (6)-
y su estructura sea la adoptada para que sobre ella se -
disponga la cinta (1) y en sus laterales los respectivos
asientos (7).

10 En los extremos de la cinta (1) se encuentran
los tambores (8) que la mantienen en tensión además de ser
utilizados para el movimiento de tal cinta (1), ya que di-
chos tambores (8) son accionados mediante una transmisión
15 movida por un motor eléctrico y otro dispositivo capaz de
transmitir un movimiento a dichos tambores (8), para que -
estos arrastren a la cinta sinfin (1) y la trasladen desde
la parte superior a la inferior situada bajo el local del
comedor donde están dispuestos los aparatos de limpieza de
la correspondiente vajilla utilizada en las comidas.

20 Por otra parte, existe una unidad fija que -
consta del local-comedor (9) propiamente dicho, el cual -
dispone en unos de sus extremos de un local (10) para la
colocación de la comida y en la parte opuesta otro local
(11) para el giro de la cinta (1) que se introduce en el
25 piso inferior (12) situado inmediatamente bajo el del co-
medor (9) y dividido en varias secciones donde se procede
a la limpieza de la mesa y vajillas utilizadas.

30 El proceso de las tandas de comida es continuo -
y comenzaremos su descripción a partir del local extremo -
(10) que es donde se sirven los platos.



14 MAR

1
5
10
15
20
25
30

El personal destinado al servicio de colocar los diferentes menús se coloca en los diferentes locales (10), de esta forma una cinta transversal (13) va pasando por dichos locales (10) con la comida procedente de la cocina, al ir pasando esta cinta (13) por los diferentes espacios o locales (10) el personal de servicio va distribuyendo el menú conveniente a los diferentes platos dispuestos en la parte superior de la cinta sinfin principal (1), colocando en cada mesa individual el menú solicitado por el comensal a quien ha de corresponder un lugar determinado en el comedor. A medida que se van sirviendo los platos se va desplazando la cinta (1) a una velocidad conveniente que permite al personal que sirve el ir colocando sin precipitación los platos pedidos. Una vez terminado de servir el comedor, la cinta se paraliza para que pueda comer el turno correspondiente.

Finalizada la comida, la cinta (1) se pone de nuevo en movimiento de tal manera que todo lo utilizado pasa por el extremo opuesto al que ha sido utilizado para servir dirigiéndose hacia el piso inferior (12) donde se encuentran las correspondientes cámaras de lavado. Al irse moviendo la cinta (1), en la parte superior de los locales (10) aparece nuevamente limpio todo procedente del piso inferior, y dispuesto para servir otra tanda de menús. Al quedar esta servida, todo lo correspondiente al turno anterior se encuentra en las cámaras de limpieza del piso inferior (12) preparándose a su vez para un nuevo servicio.

La limpieza se realiza de la forma siguiente: Al girar la cinta (1) en el tambor extremo (8), se produce la caída de los desperdicios al correspondiente depósito (14)



1 que puede retirarse una vez lleno. El movimiento continua
y como la vajilla va fijada a la cinta, pasa con ésta a -
la cámara de lavado (15) realizándose este con agua a pre-
5 sión caliente, pasando en su movimiento continuo a una se-
gunda cámara (16) de agua clorada y a continuación a una -
cámara de enjuague (17), para después pasar por una última
cámara (18) de secado con aire caliente, llegando de esta
manera al tambor extremo (8) que dispone la cinta (1) en -
la parte superior con la vajilla completamente limpia y -
10 dispuesta para irse sirviendo como en el turno anterior ya
descrito.

Para obtener el proceso automático del come-
dor, la vajilla debe ir unida a la cinta (1) de forma con-
vencional y segura, además de que en su disposición fija -
15 pueda ir en unos dispositivos que pueden girar sobre sí -
mismos para que el comensal pueda colocar el plato que dese
en la posición conveniente según puede verse en las figu-
ras 3 y 4. Así mismo los vasos (4) tienen una forma espe-
cial que permite que queden fijos a la cinta (1), y los -
20 cubiertos (3) están así mismo unidos por unos elementos de
fijación que permiten pasar por las cámaras de limpieza -
sin desprenderse, quedando sin embargo, debidamente lim-
pios para su nueva utilización.

Como puede observarse a través de la descripción -
realizada, el invento consiste en el movimiento continuo -
de una cinta sinfin (1), la cual es accionada de forma con-
vencional. Disponiendo en sus extremidades de sendas zonas
o locales para el servicio de la comida y el vaciado de -
los desperdicios respectivamente, realizándose la limpieza
25 en una parte inferior convenientemente dotada para tal -
30



14 MAR. 1931

1 fin.

5 Las ventajas obtenidas con este comedor automático son innumerables ya que ofrece una gran rapidez en servir a un número elevado de comensales en tiempos muy reducidos con un mínimo de personal de servicio.

10 El lavado, secado y limpieza del material del comedor se realiza sin la participación de persona alguna, manteniendo así un grado elevado de higiene y control de la limpieza.

15 Se evita el estropeo de la vajilla al no ser movida de las mesas, realizándose la retirada de los desperdicios de forma mecánica sin necesidad de personal de servicio.

20 No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier persona perita en la materia comprenda perfectamente la idea que se desea patentar, así como las ventajas que de su realización industrial han de derivarse.

25 Por todo ello, y para evitar posibles imitaciones, se presenta esta solicitud, pidiendo la explotación exclusiva de la idea descrita, de acuerdo con las consideraciones y puntos que se desean reivindicar, que se concretan en las páginas siguientes:

30

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

30
[Handwritten signature]



1

1ª.- SISTEMA AUTOMATIZADO DE COMEDOR, esencialmente caracterizado porque comprende una cinta laminar sin fin constitutiva del tablero de una mesa, la cual se mueve apoyada en unos rodillos y en sendos tambores dispuestos -
5 en los extremos de la misma, de tal manera que los referidos tambores arrastran y mantienen en tensión a dicha cinta, siendo movidos por una transmisión convencional accionada - por un motor eléctrico o dispositivo similar, que en su funcionamiento mantiene en movimiento continuo y lento a la -
10 mencionada cinta, en tanto que si el motor está parado, la cinta se mantiene en reposo.

5

10

15

20

25

2ª.- SISTEMA AUTOMATIZADO DE COMEDOR, según reivindicación 1ª, caracterizado porque merced a los mencionados tambores extremos, la cinta queda dispuesta en dos -
15 planos paralelos, uno superior y correspondiente al local del comedor propiamente dicho con sus asientos y bastidores necesarios para conformar la mesa, y otro inferior correspondiente a un sótano de limpieza situado inmediatamente - por debajo del comedor; de forma que sobre dicha cinta sin fin se fijan y sujetan los correspondientes elementos necesarios de vajilla utilizados para la comida, realizándose -
20 dicha sujeción de manera convencional y conveniente para que al estar la cinta en la parte inferior no se desprendan y pasa que el comensal puede disponer del plato que desee - sin necesidad de desprenderle del referido medio de fijación.

30

3ª.- SISTEMA AUTOMATIZADO DE COMEDOR, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque se ha previsto - una zona extrema del comedor para el personal que ha de colocar la comida en la correspondiente vajilla dispuesta -



14 MAR 1935

1 sobre la cinta; mientras que en la zona opuesta se ha pre-
visto un local inferior provisto de un depósito móvil so-
bre el que caen los desperdicios desprendidos en el giro -
de la cinta sobre el tambor correspondiente a esta parte,-
5 habiéndose previsto así mismo otra cinta transversal dis-
puesta en la zona correspondiente a la colocación de la -
comida, la cual cinta transporta los alimentos desde la co-
cina hasta el lugar anteriormente citado y destinado a la
distribución de la comida a los correspondientes platos de
10 la cinta sinfin principal.

4ª.- SISTEMA AUTOMATIZADO DE COMEDOR, según
reivindicaciones anteriores, esencialmente caracterizado -
porque la cinta constitutiva del tablero de la mesa está -
girando continuamente mientras el personal de servicio co-
15 loca la comida, de tal manera que la parte de cinta inferior
correspondiente al sótano de limpieza está pasando a tra-
vés de las correspondientes cámaras de lavado, enjuagado y
secado, quedando así dispuesta para un nuevo turno o dis-
tribución, hallándose la cinta sinfin en reposo cuando los
20 comensales están haciendo uso del comedor.

5ª.- Se reivindica por último como objeto so-
bre el que ha de recaer la Patente de Invención que se so-
licita: SISTEMA AUTOMATIZADO DE COMEDOR.

25

38
[Handwritten signature]



1975

1

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

5

Madrid, 14 Marzo 1.975

BERNARDO UNGRIA

p.p.

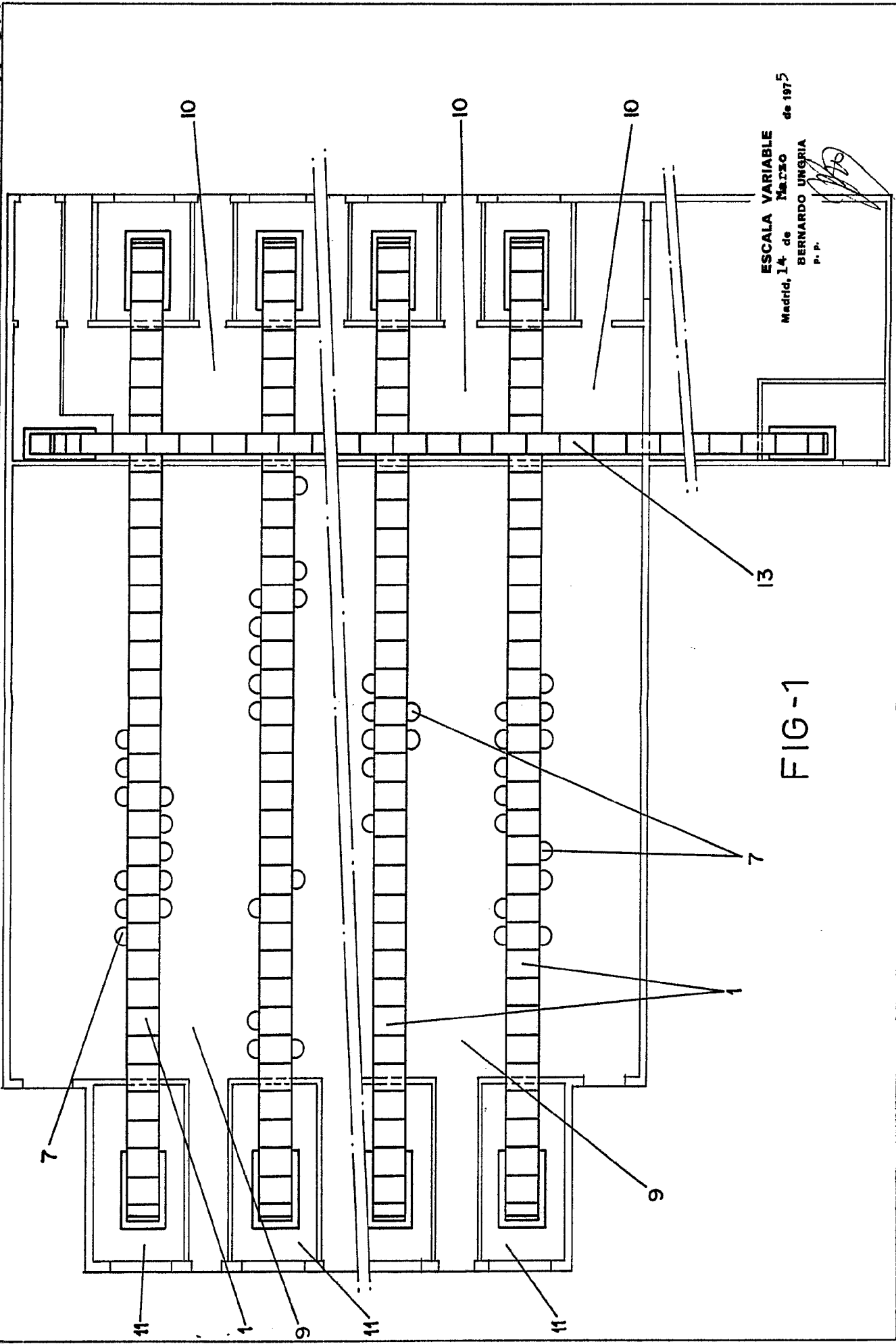
10

15

20

25

30



ESCALA VARIABLE
Madrid, 14 de Mayo de 1975
BERNARDO UNGRIA
P. P.

FIG - 1

D. DELFOS RODRIGUEZ CANTOS

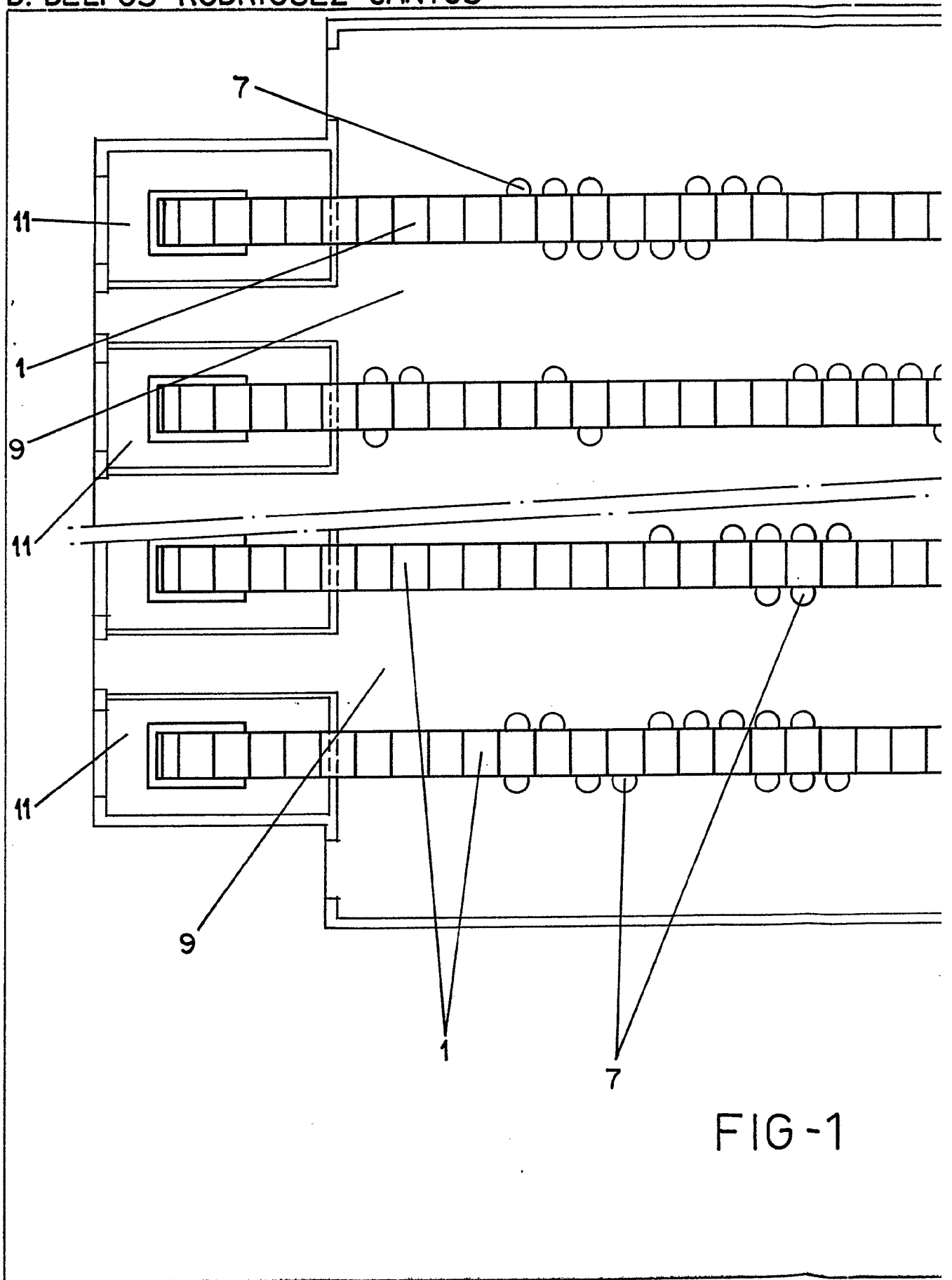
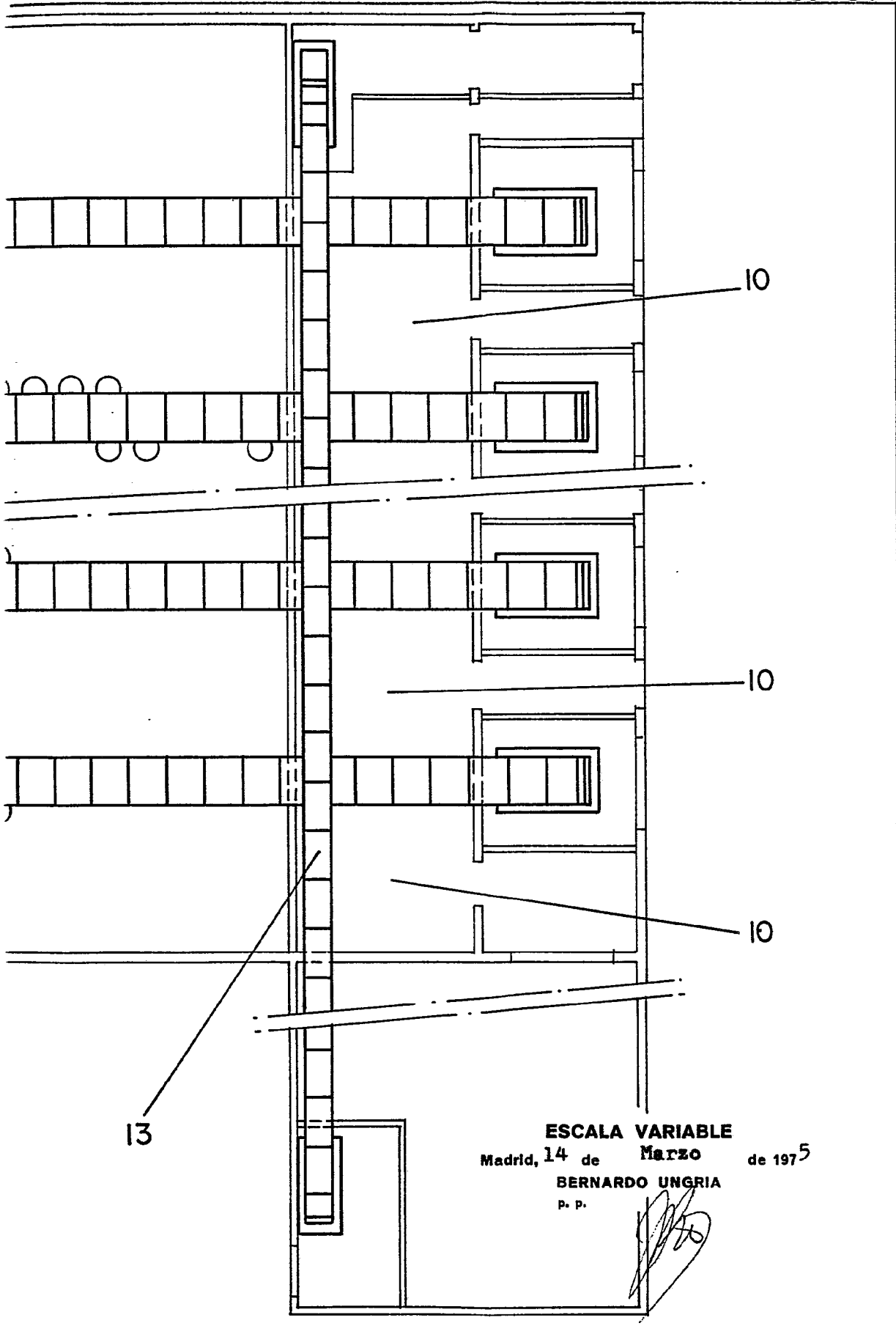


FIG-1



ESCALA VARIABLE
Madrid, 14 de **Marzo** de 1975
BERNARDO UNGRIA
P. P.

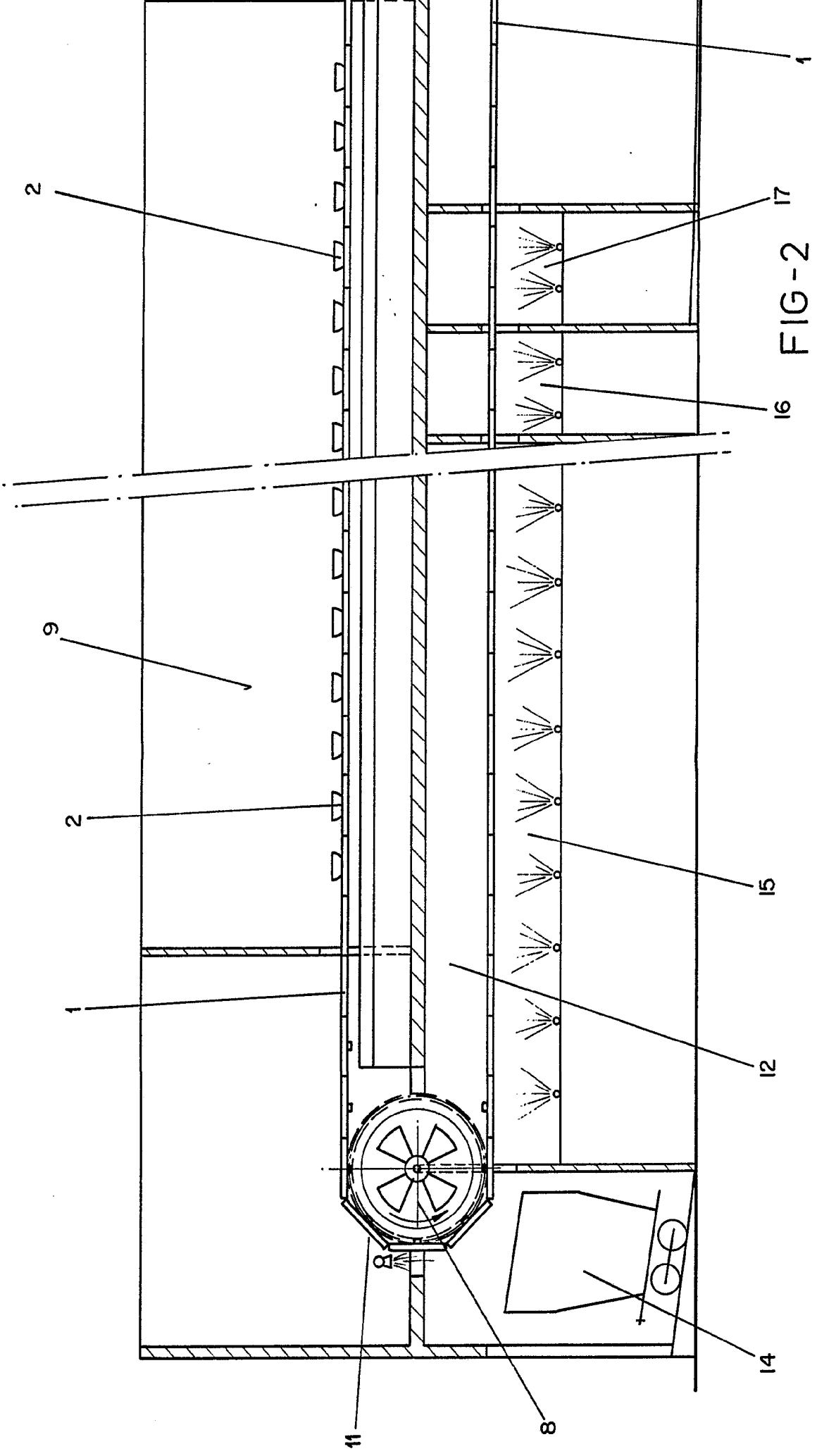
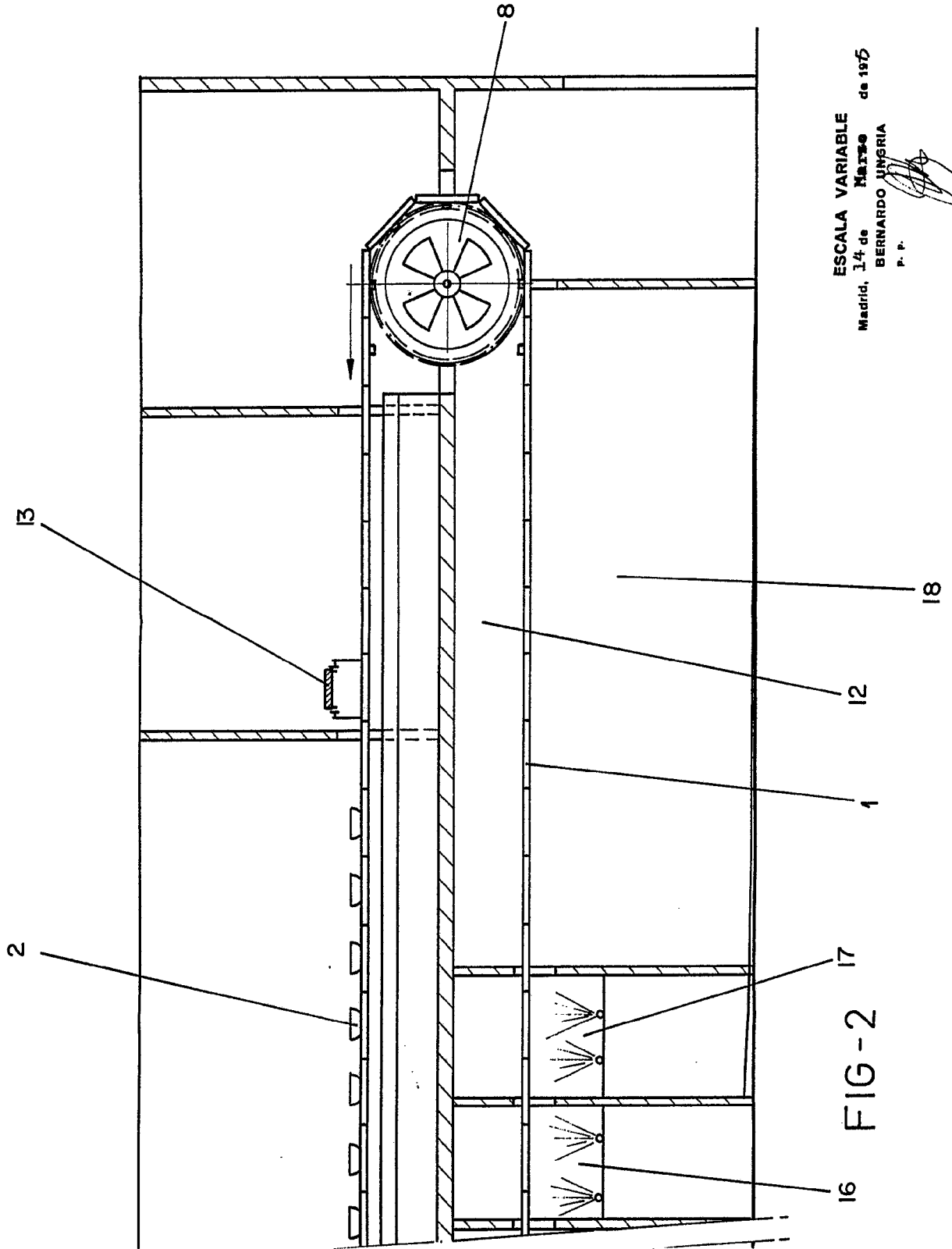


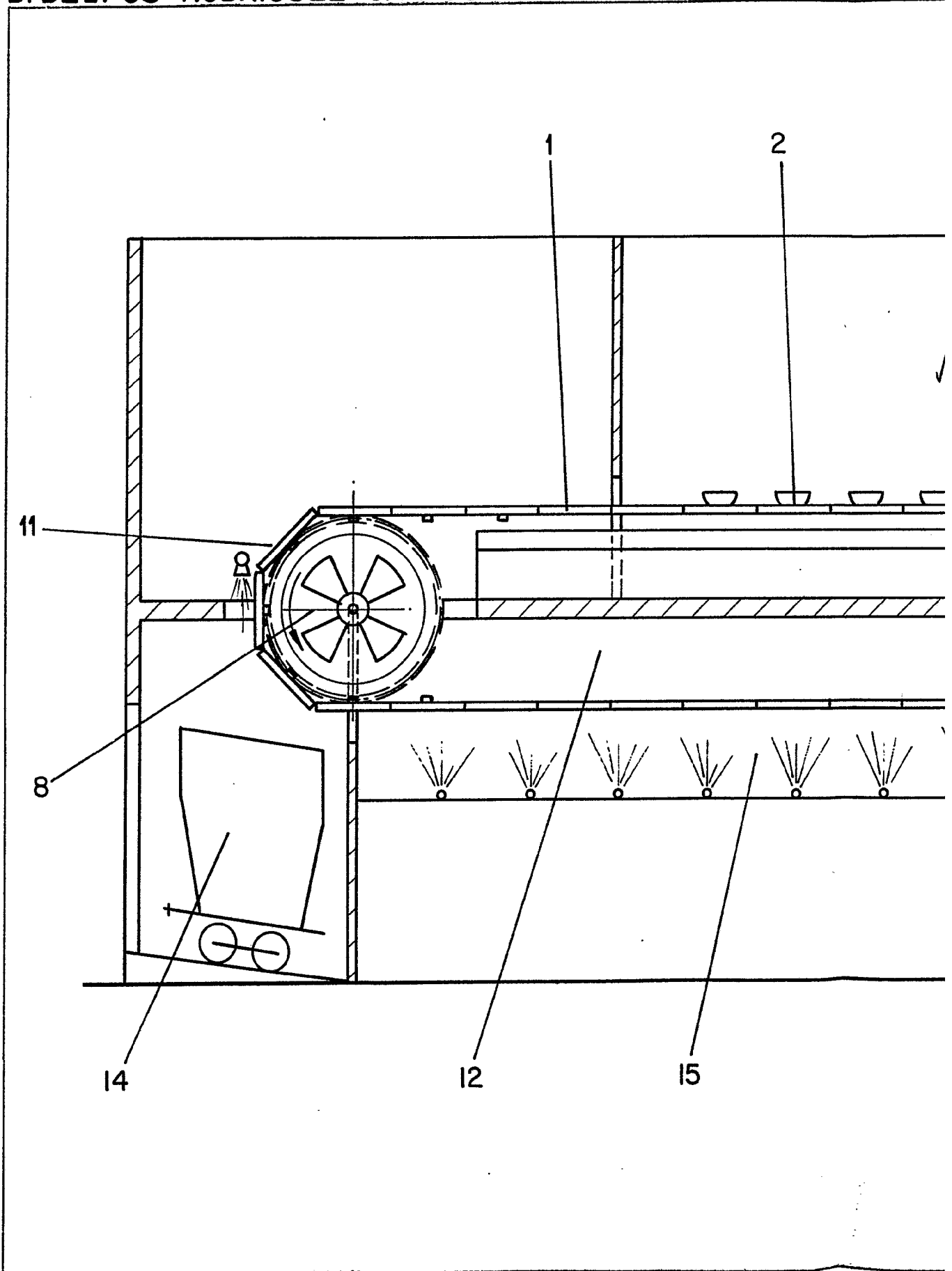
FIG-2

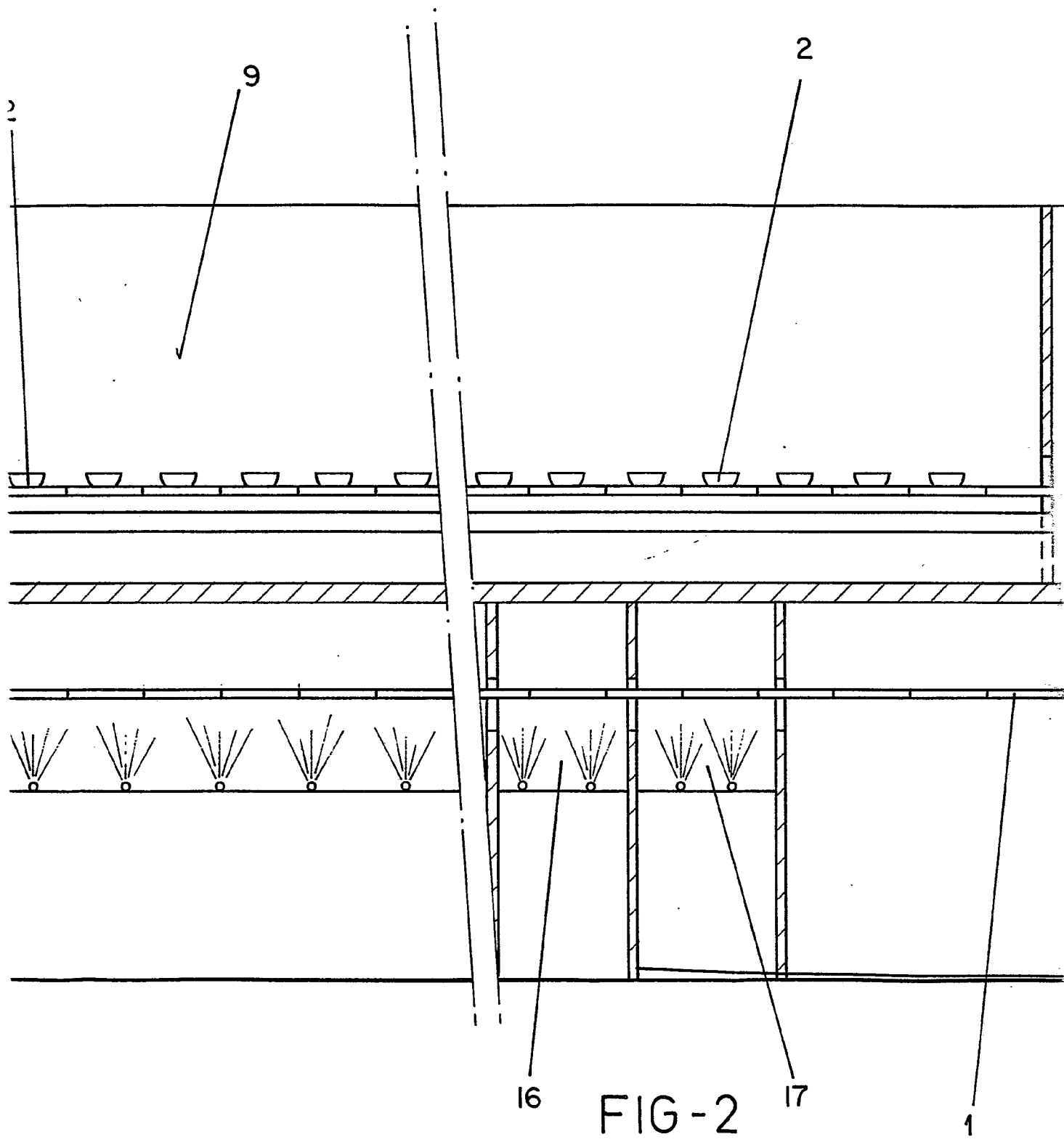


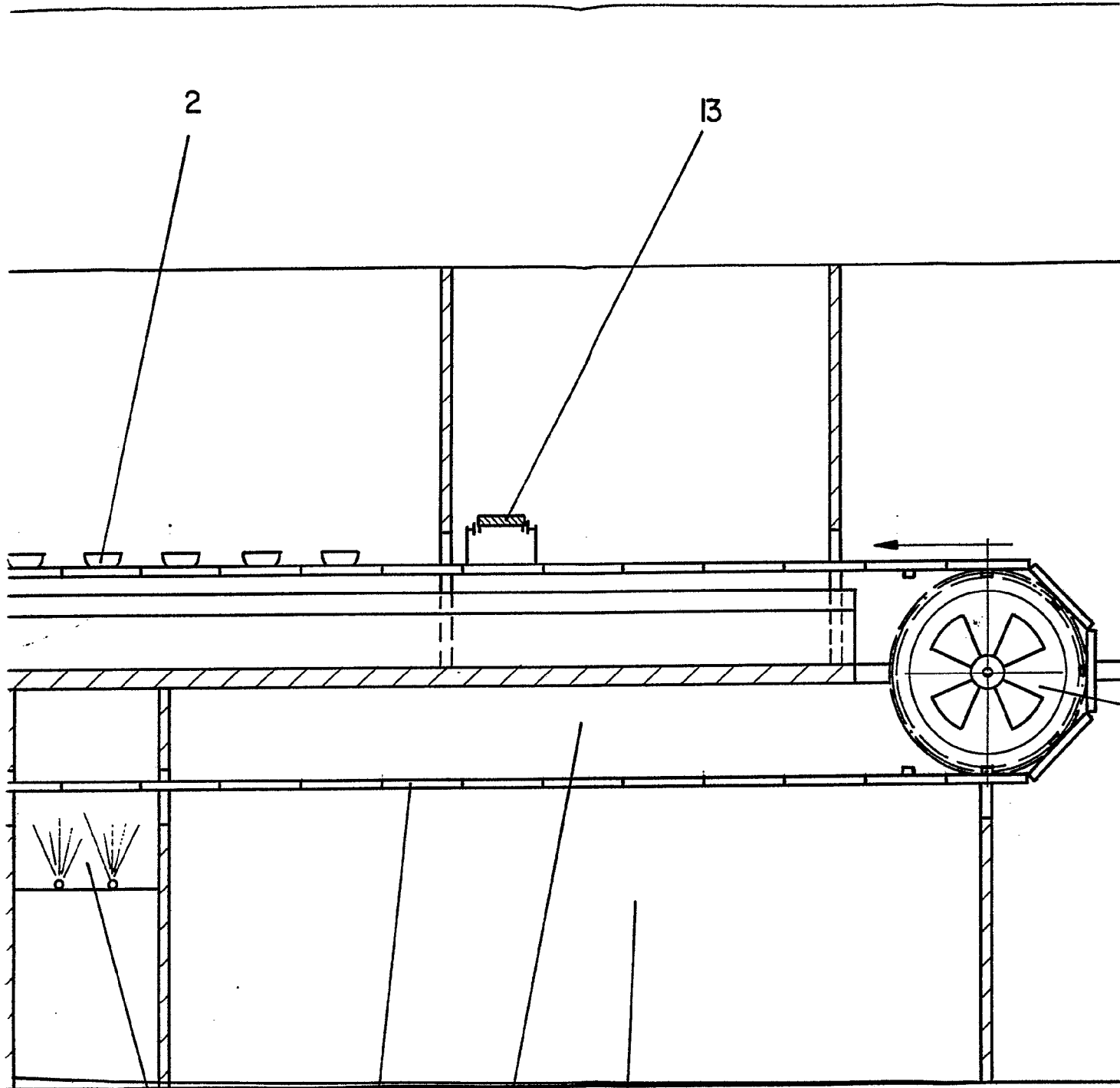
ESCALA VARIABLE
Madrid, 1/4 de Mayo de 1950
BERNARDO UNGRIA
P. P.

16 FIG-2

D. DELFOS RODRIGUEZ CANTOS







1G-2

17

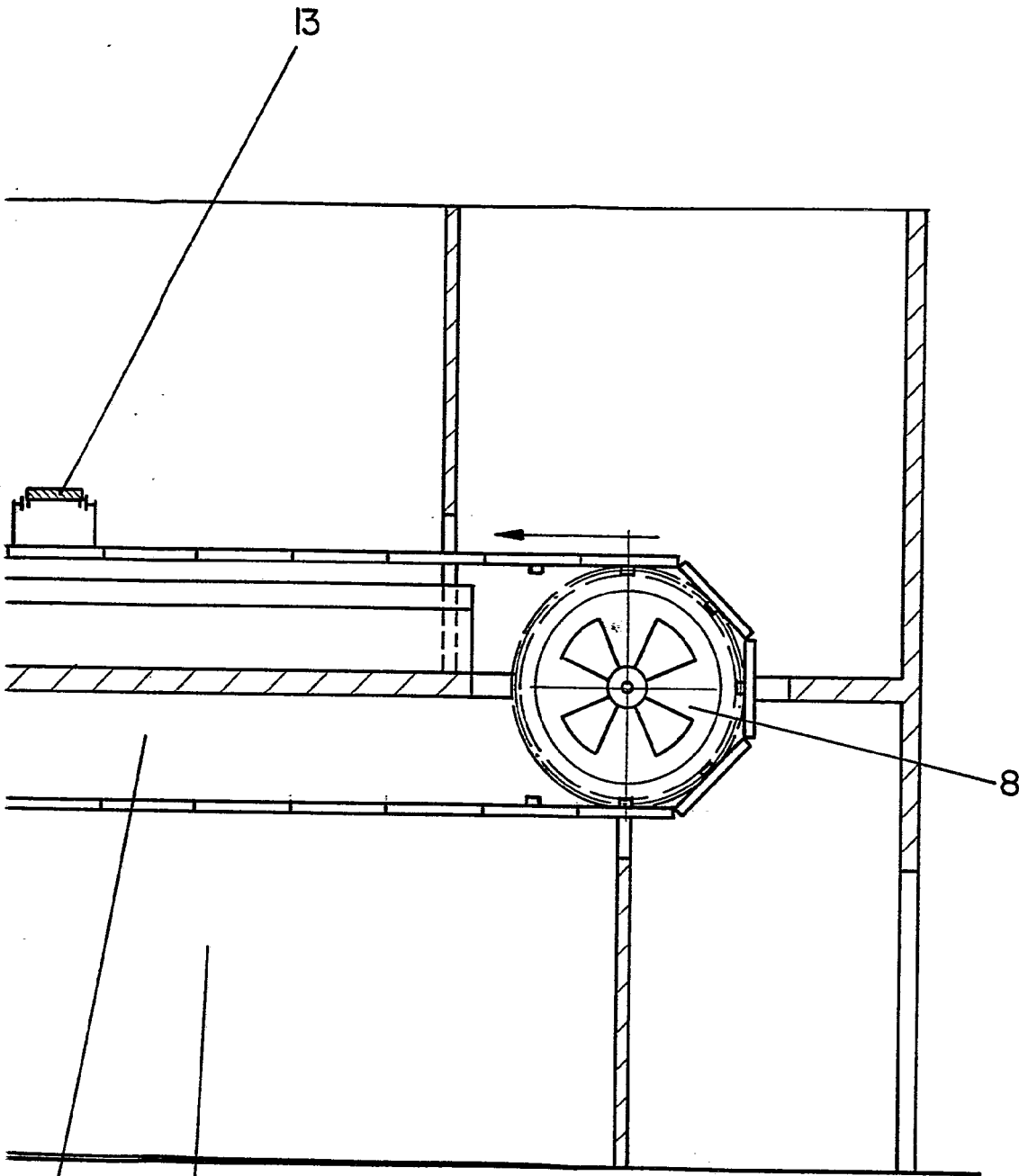
1

12

18

ESCALA VA
 Madrid, 14 de
 BERNARDO J
 P. P.





12

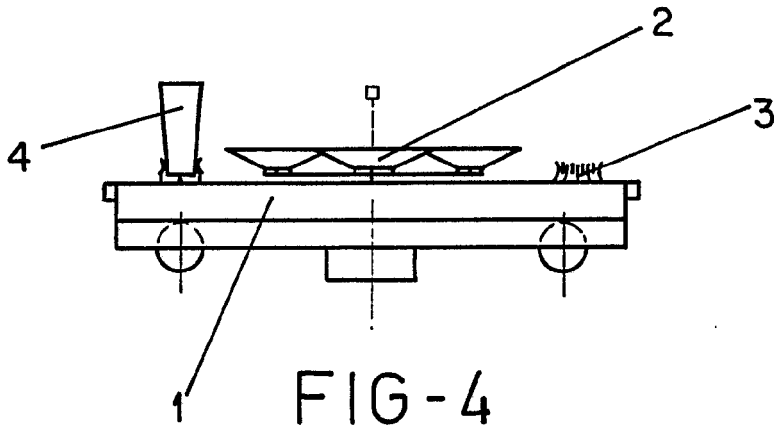
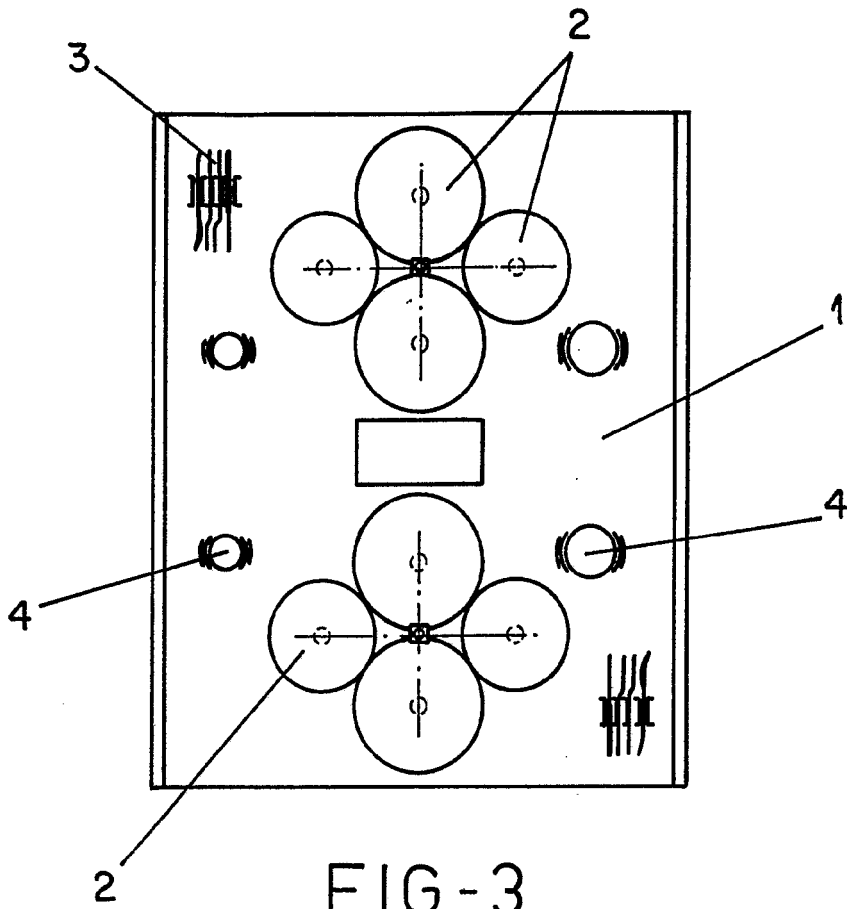
18

ESCALA VARIABLE

Madrid, 14 de ~~MAYO~~ **MAYO** de 1975

BERNARDO UNGRIA

P. P.



ESCALA VARIABLE

Madrid, 14 de Marzo de 1975

BERNARDO UNGRIA

P. P.

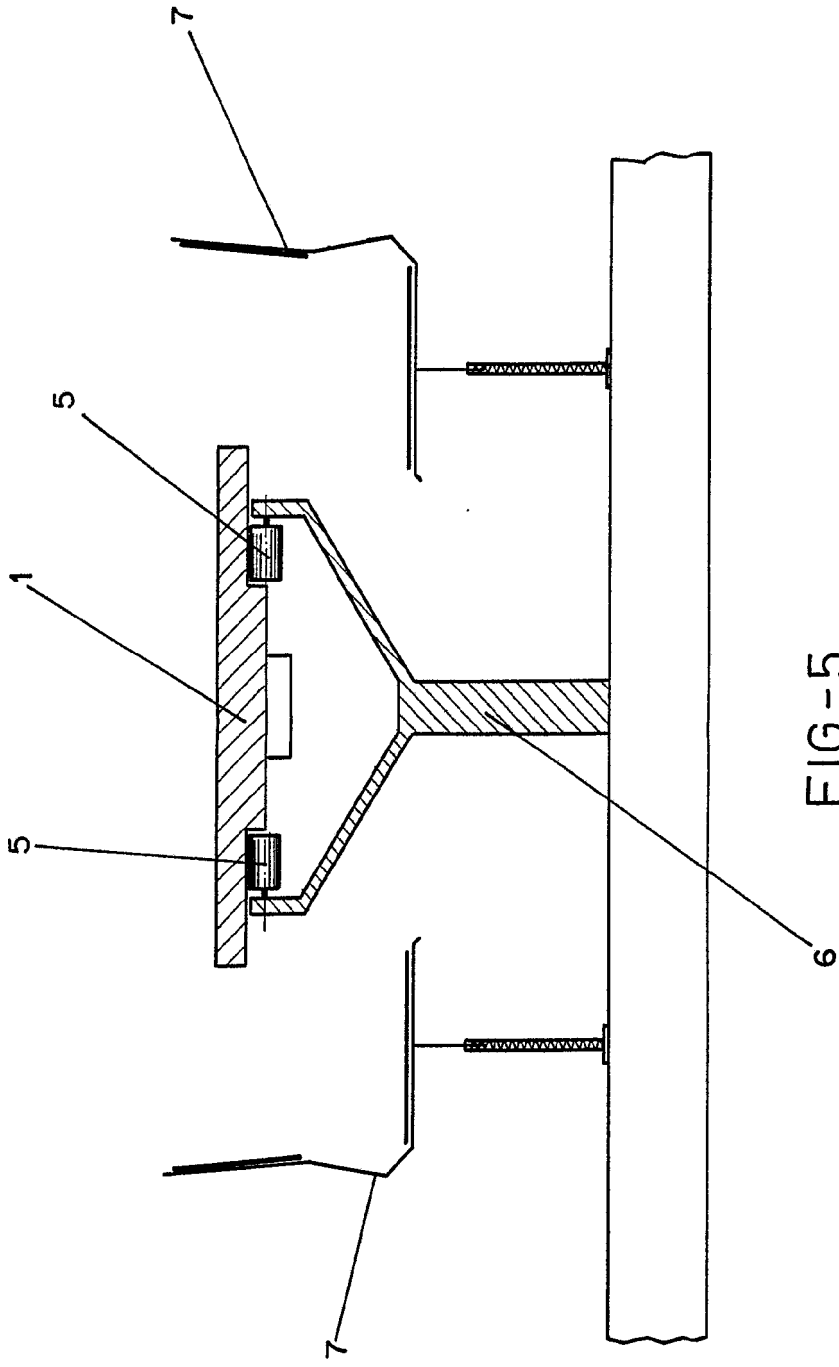
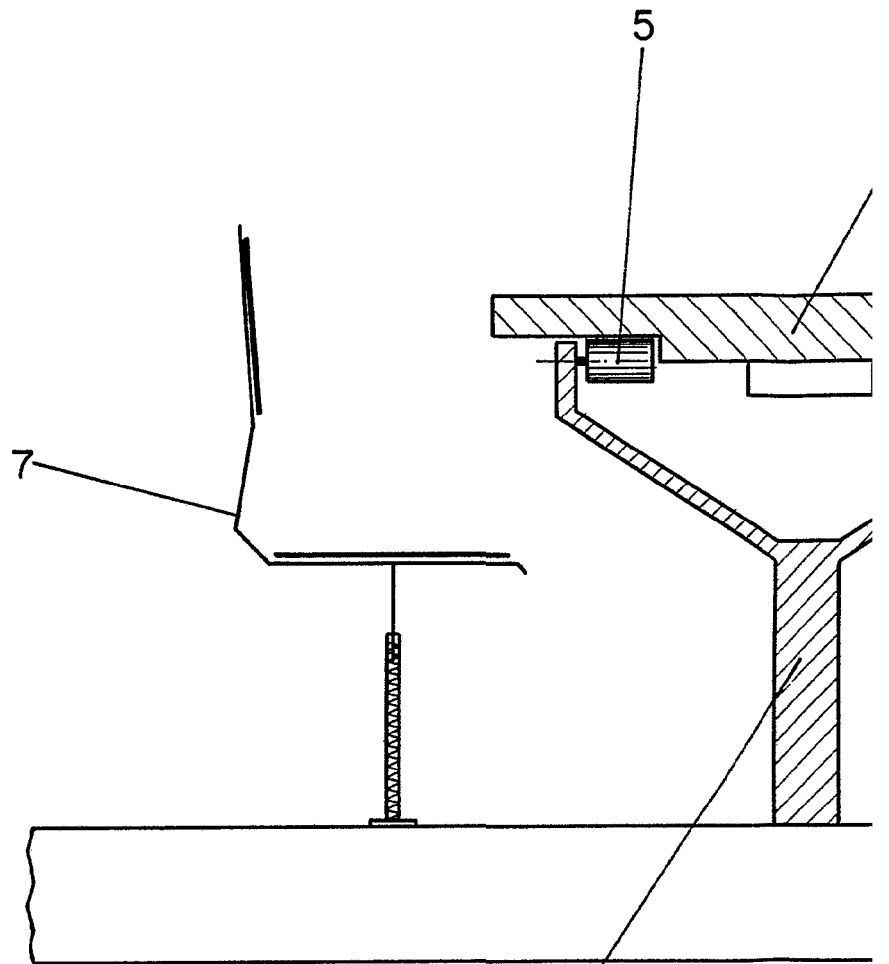
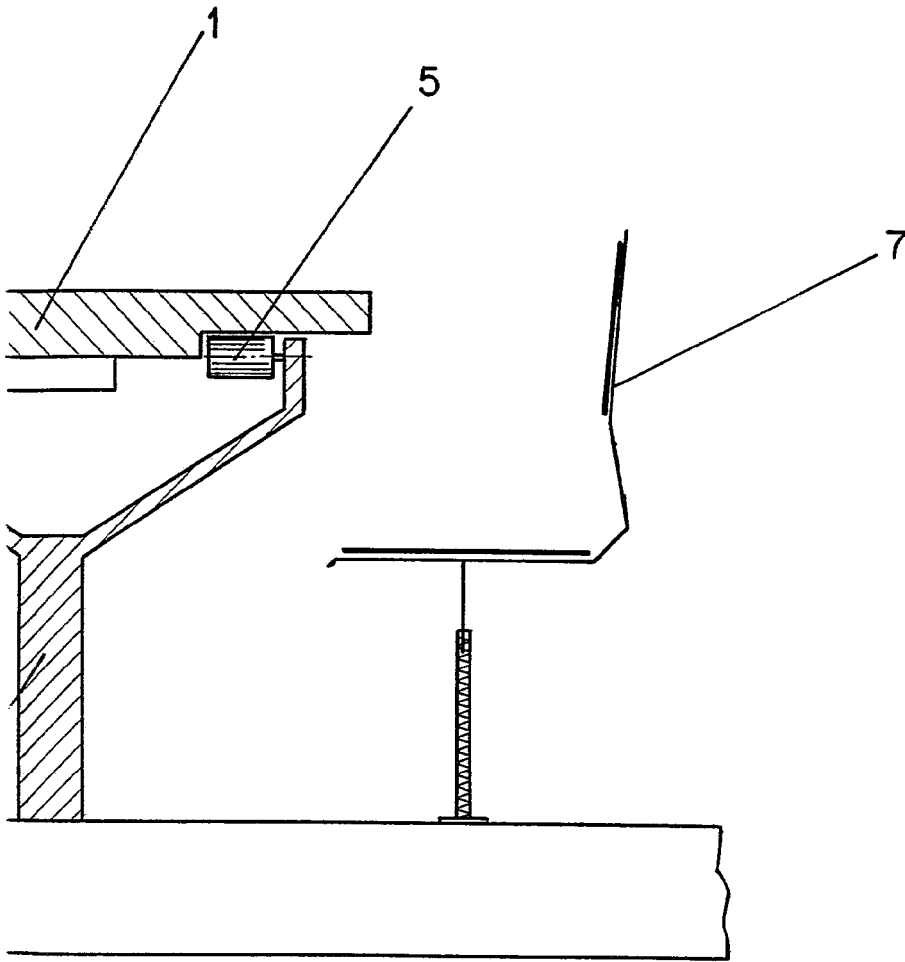


FIG-5

ESCALA VARIABLE
Madrid, 14 de Marzo de 1975
BERNARDO UNGRIA
P. P.



6 FIG-5



3-5

ESCALA VARIABLE
Madrid, 14 de Marzo de 1975
BERNARDO UNGRIA
P. P.