



ESPAÑA

19 ES	11 21	NUMERO 469.300	10 A1
	22	FECHA DE PRESENTACION 28-4-78	

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

PATENTE DE INVENCION

30 31	32	33
ORIGENES: NUMERO	FECHA	PAIS

47	51	62
FECHA DE PUBLICIDAD	CLASIFICACION INTERNACIONAL B65B; A23B	PATENTE DE LA QUE ES DERIVADA

70
TITULO DE LA INVENCION PERFECCIONAMIENTOS EN CAMARAS DE EXTRACCION DE AIRE PARA PRODUCTOS CARNICOS.

71
SOLICITANTE (S) D. GINES PLANAS MIAS

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Mosen Constans, 180, 2º, 2ª.- BANYOLAS (GERONA)
--

72
INVENTOR (ES) El solicitante de nacionalidad española

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-
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 Para prolongar al máximo la conservación de los
productos cárnicos y similares, es conveniente evitar su con-
tacto con el aire, para ello dichos productos se embolsan en
5 envases generalmente de plástico intranspirable a los cuales
debe extraerse todo el aire que contienen.

 El proceso convencionalmente empleado para dicho
envasado consiste en introducir las bolsas en una cámara de
vacío antes de cerrarlas, tal proceso resulta lento puesto
que debe efectuarse una a una.

10 Se trata pues de agilizar y racionalizar la labor
de extracción de aire y envasado de los productos, que es la
finalidad perseguida en la presente invención que consiste
en disponer sobre un bombo giratorio según un eje vertical,
una tapadera que es antagónica con cualquiera de las bocas
15 de unos sectores que compartimentan el bombo.

 La tapadera es desplazable verticalmente y está co-
mandada por un pedal que acciona un eje coaxial con el bom-
bo, siendo dicho eje solidario con la tapadera.

20 Bajo la base inferior de dicho bombo se ha previs-
to una bomba de vacío que aspira a través del eje del bombo
y comunica con el interior del sector sobre el cual se dis-
pone la tapadera.

 La bomba está accionada por un microrruptor coman-
dado por el pedal de maniobra de la tapadera.

25 En el sistema se ha previsto un temporizador que
abre la válvula de admisión de aire para permitir elevar la
tapadera tras efectuar el vacío.

30 La elevación de la tapadera está asistida por un
resorte cuya acción debe ser vencida por la presión ejercida
sobre el pedal.

1 El giro del bombo es intermitente y se enclava en tercios de giro, para situar los sectores alternativamente bajo la tapadera, en la sección de descarga y en la sección de carga.

5 En el interior de los sectores se alojan una pluralidad de contenedores extraíbles para los productos cárnicos.

En el fondo del bombo se han previsto medios convencionales para el desagüe y para la limpieza del mismo.

10 Con objeto de ilustrar convenientemente cuanto hemos expuesto, se acompaña a la presente memoria descriptiva y formando parte integrante de ella, unas hojas de dibujos en los que de un modo esquemático se ha representado un ejemplo ilustrativo, no limitativo de las posibilidades prácticas de realización.

15 En la figura 1 se muestra una vista lateral seccionada del conjunto.

20 En la figura 2 aparece una vista de la planta superior del conjunto donde pueden apreciarse los sectores del bombo y la disposición de la tapadera.

En la figura 3 aparece una vista de la planta inferior del conjunto donde puede apreciarse el equipo de extracción del aire.

25 En base a las figuras cabe señalar: 1, tapadera; 2, bombo; 3, base inferior; 4, depósito agua; 5, eje coaxial; 6, pedal, 7, sector; 8, resorte; 9, vacuómetro; 10, engrasador; 11, tubo salida agua; 12, tubo aspiración vacío; 13, microinterruptor; 14, temporizador; 15, tope enclavamiento; 16, - bomba de vacío; 17, contenedores extraíbles y 18, orificios.

30 Los sectores 7 del bombo 2 alojan los contenedores

1 extraíbles 12, donde se posicionan los productos cárnicos con su envase.

5 Uno de los sectores 7 se dispone en la zona de carga donde se colocan los productos con su envase, tras lo cual el bombo 2 gira un tercio de vuelta para colocarse bajo la tapadera 1, en dicha posición mediante el pedal 6 descendiendo de la tapadera 1 obturando la boca del sector correspondiente.

10 Automáticamente con el descenso de la tapadera 1 el pedal 6 comanda un microrruptor 13 que activa la bomba de vacío 16, la cual a través del tubo de aspiración 12 provoca el vacío en el sector colocado bajo la tapadera 1 mediante los orificios 18.

15 Una vez producido el vacío en el sector 7 correspondiente, actúa un temporizador 14 que abre una válvula de admisión de aire para permitir la apertura de la tapadera 1, la elevación de la tapadera 1 está asistida por el resorte 8.

20 Debido a la acción del vacío producido, la bolsa del producto cárnico se adapta a su superficie, tras lo cual el bombo 2 gira un tercio de vuelta para trasladar el sector que estaba bajo la tapadera 1 hacia la zona de descarga, para extraer las bolsas y cerrarlas definitivamente.

25 Mientras se descarga un sector 7, se produce el vacío en el posterior y la carga en el otro, solapándose así las funciones de cada uno.

Los tercios de vuelta se determinan mediante el tope 15 previsto en la base inferior 3 que constituye el bastidor del conjunto.

30 En el fondo del bombo 2 se prevee un depósito 4 pa

1 ra el agua procedente de la condensación provocada por el vacío, estando dicho depósito 4 provisto de medios de desagüe.

5 No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier persona perita en la materia comprenda perfectamente cual es el objeto que se desea registrar, así como las ventajas que de su realización industrial han de derivarse.

10 Por todo ello y para evitar posibles imitaciones se presenta esta solicitud, pidiendo la explotación exclusiva del objeto descrito de acuerdo con las consideraciones y puntos que se desean reivindicar, que se concretan en las páginas siguientes.

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,
5 que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
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-
tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
25 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 1a.- "PERFECCIONAMIENTOS EN CAMARAS DE EXTRACCION
DE AIRE PARA PRODUCTOS CARNICOS".- caracterizados esencial-
mente porque consisten en disponer sobre un bombo giratorio
5 según su eje vertical compartimentado en tres sectores lon-
gitudinales e iguales, una tapadera antagónica con las bo-
cas de cualquiera de los sectores, la cual es desplazable
verticalmente y comandada por un pedal que acciona un eje
coaxial con el bombo que es solidario con dicha tapa, con
la particularidad de que bajo la base inferior de dicho bom-
10 bo se ha previsto una bomba de vacío que conectando con el
eje del bombo, comunica con el interior del sector sobre el
cual se dispone la tapadera, estando dicha bomba accionada
por un microinterruptor comandado por el pedal de maniobra de la
tapadera, habiéndose previsto un temporizador que abre una
15 válvula de admisión de aire que permite elevar la tapadera
tras efectuar el vacío, la cual es asistida por un resorte.

 2a.- "PERFECCIONAMIENTOS EN CAMARAS DE EXTRACCION
DE AIRE PARA PRODUCTOS CARNICOS".- según reivindicación an-
terior caracterizados esencialmente porque el giro del bom-
20 bo se enclava en tercios de giro, situando los sectores al-
ternativamente bajo la tapadera, en la sección de descarga
y en la sección de carga, con la particularidad de que en el
interior de los sectores se alojan una pluralidad de conte-
nedores extraíbles para los productos cárnicos, habiéndose
25 previsto en el fondo del bombo medios de desagüe para la -
limpieza del mismo.

1 3^a.- Se reivindica por último como objeto sobre -
el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita
"PERFECCIONAMIENTOS EN CAMARAS DE EXTRACCION DE AIRE PARA
PRODUCTOS CARNICOS".

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

Madrid, 28 de Abril 1.978

BERNARDO UNGRIA
P.P



10

15

20

25

30

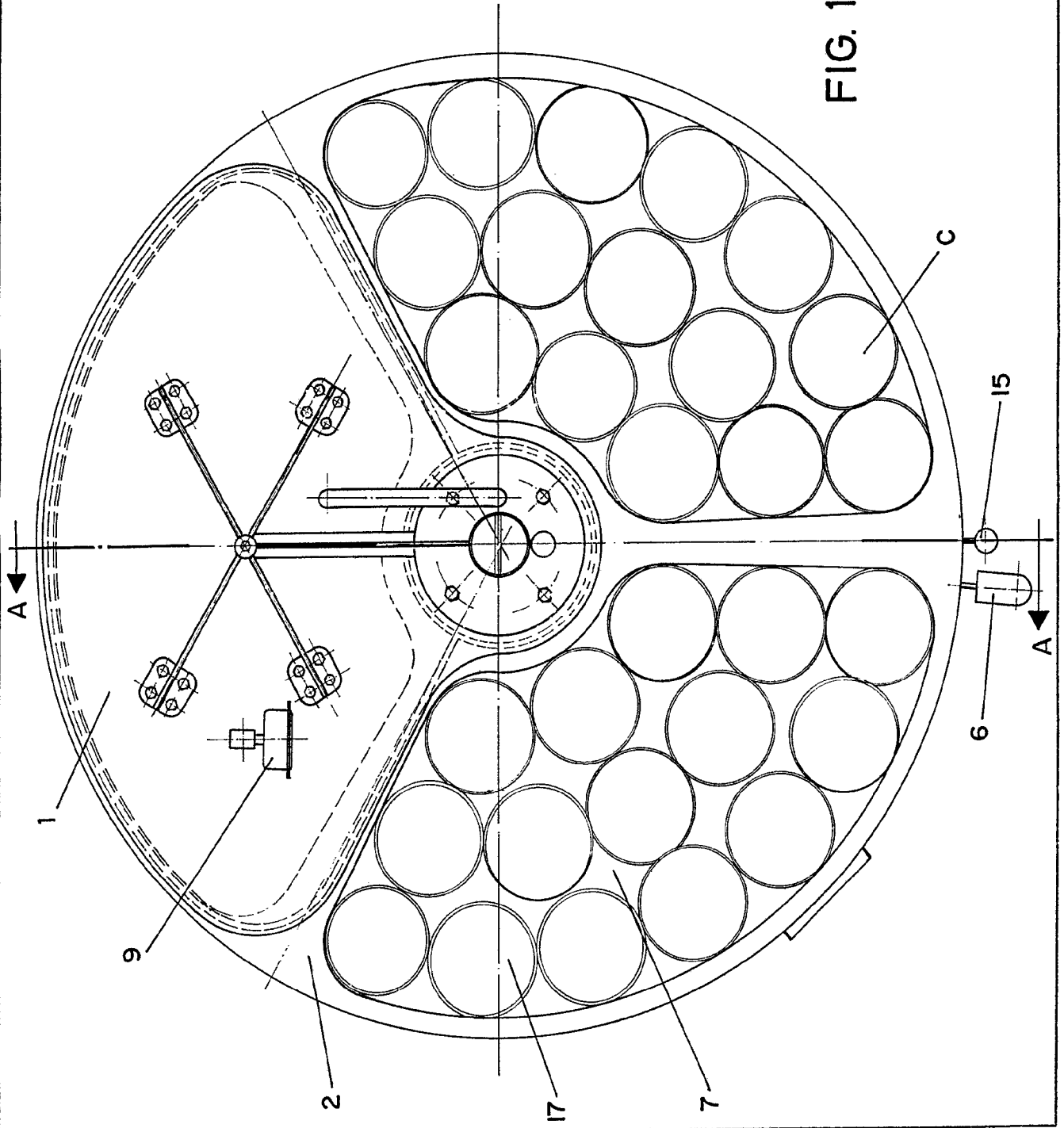
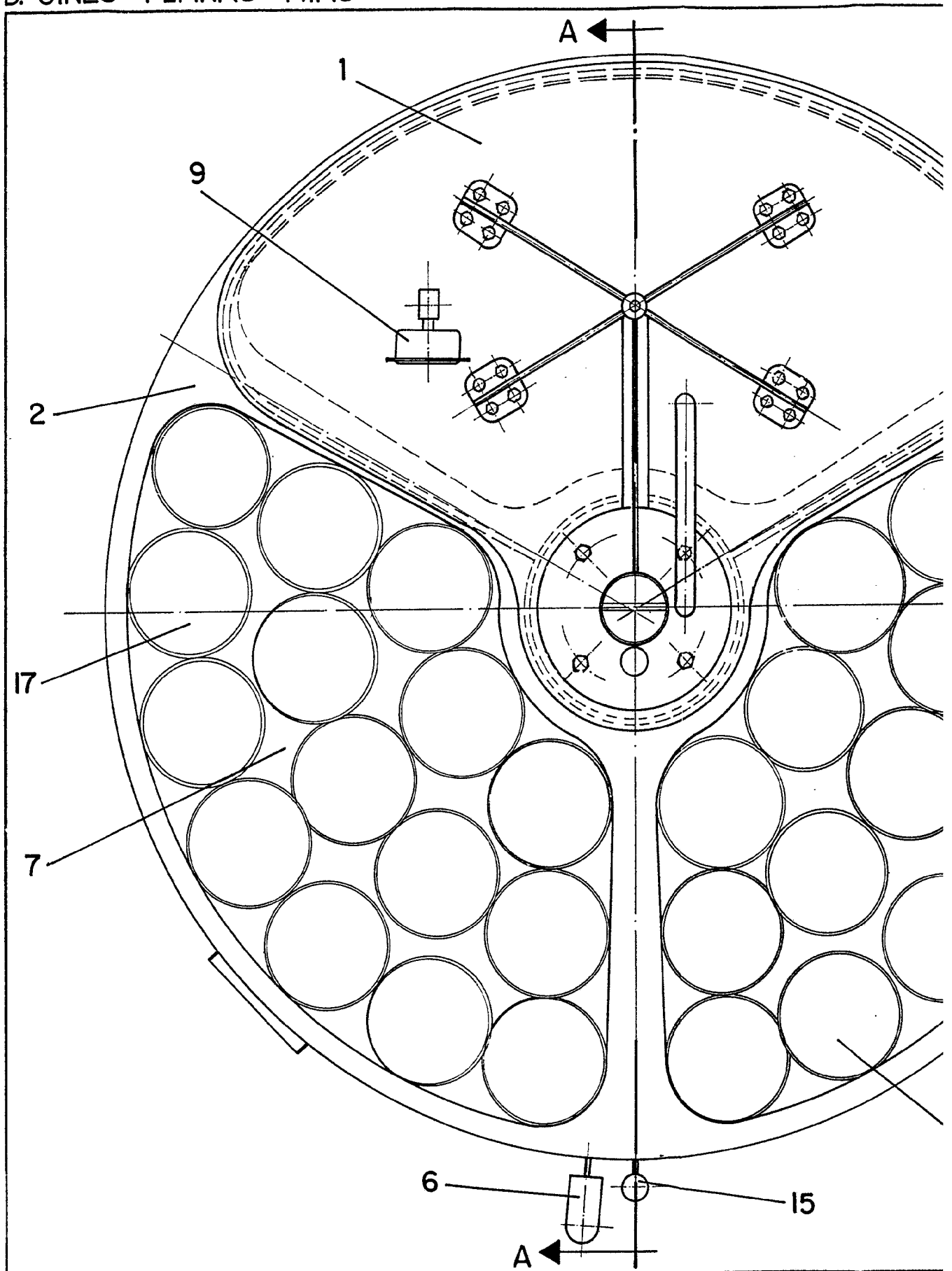


FIG. 1

ESCALA VARIABLE
Madrid, 28 de Abril
BERNARDO UNGRIA
P. P.

D. GINES PLANAS MIAS



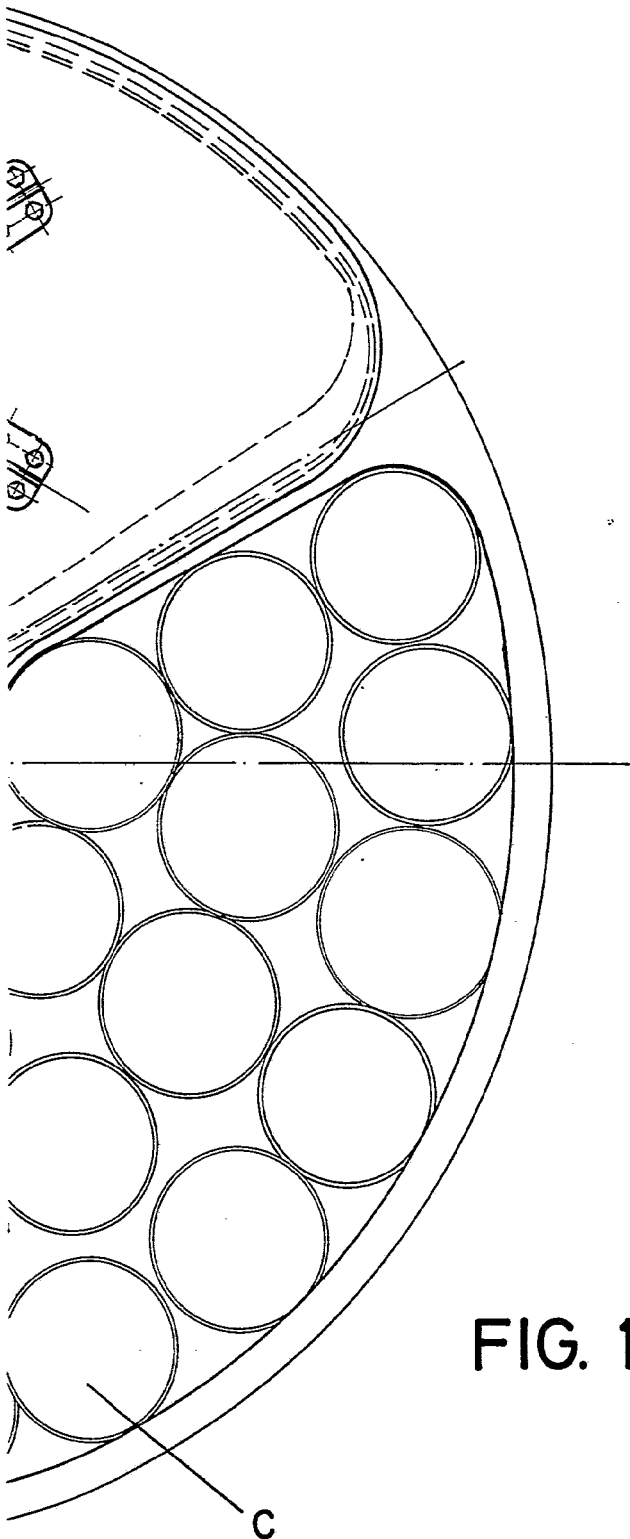


FIG. 1

ESCALA VARIABLE

Madrid, 28 de Abril de 1978

BERNARDO UNGRIA

p. p.

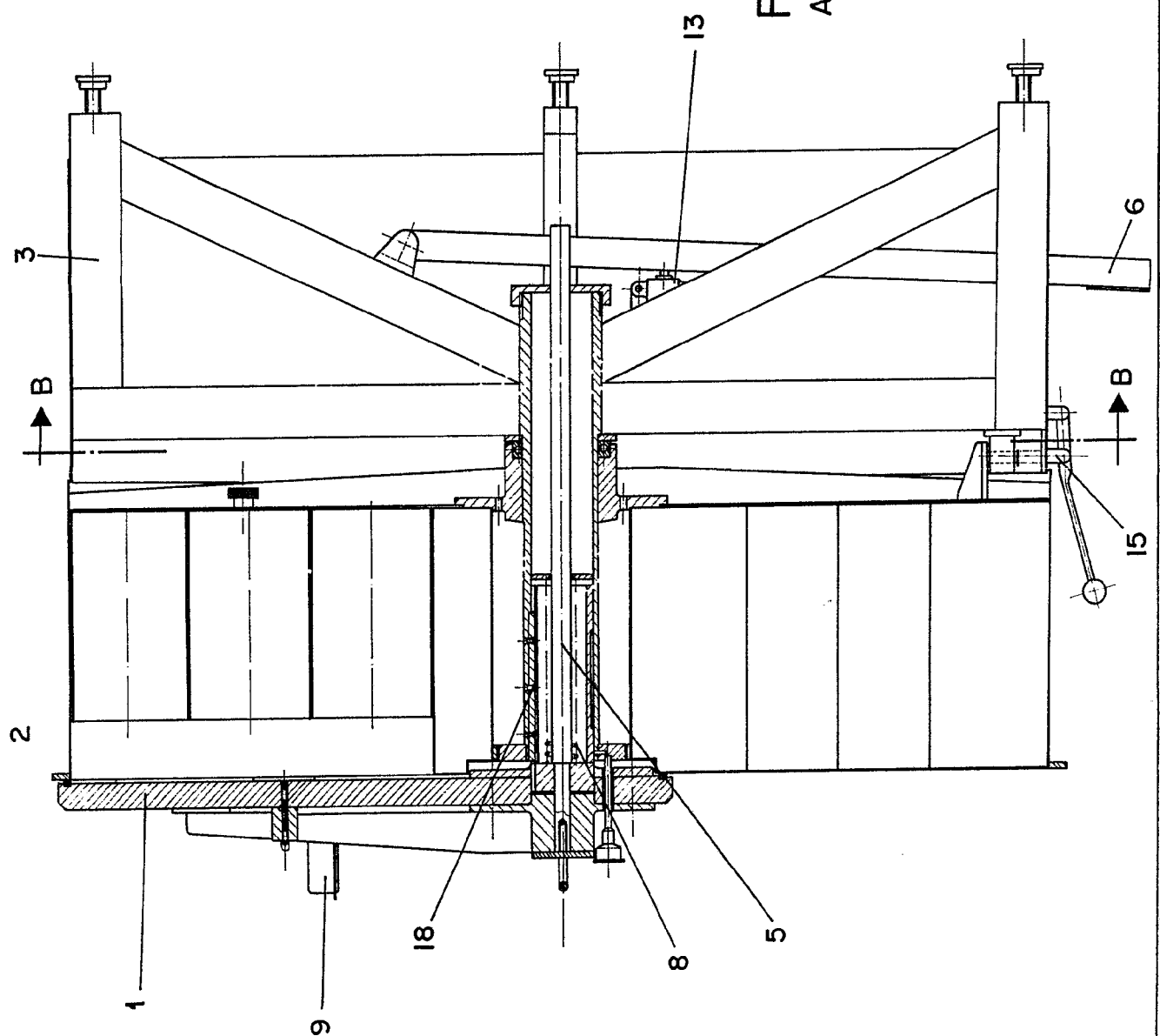
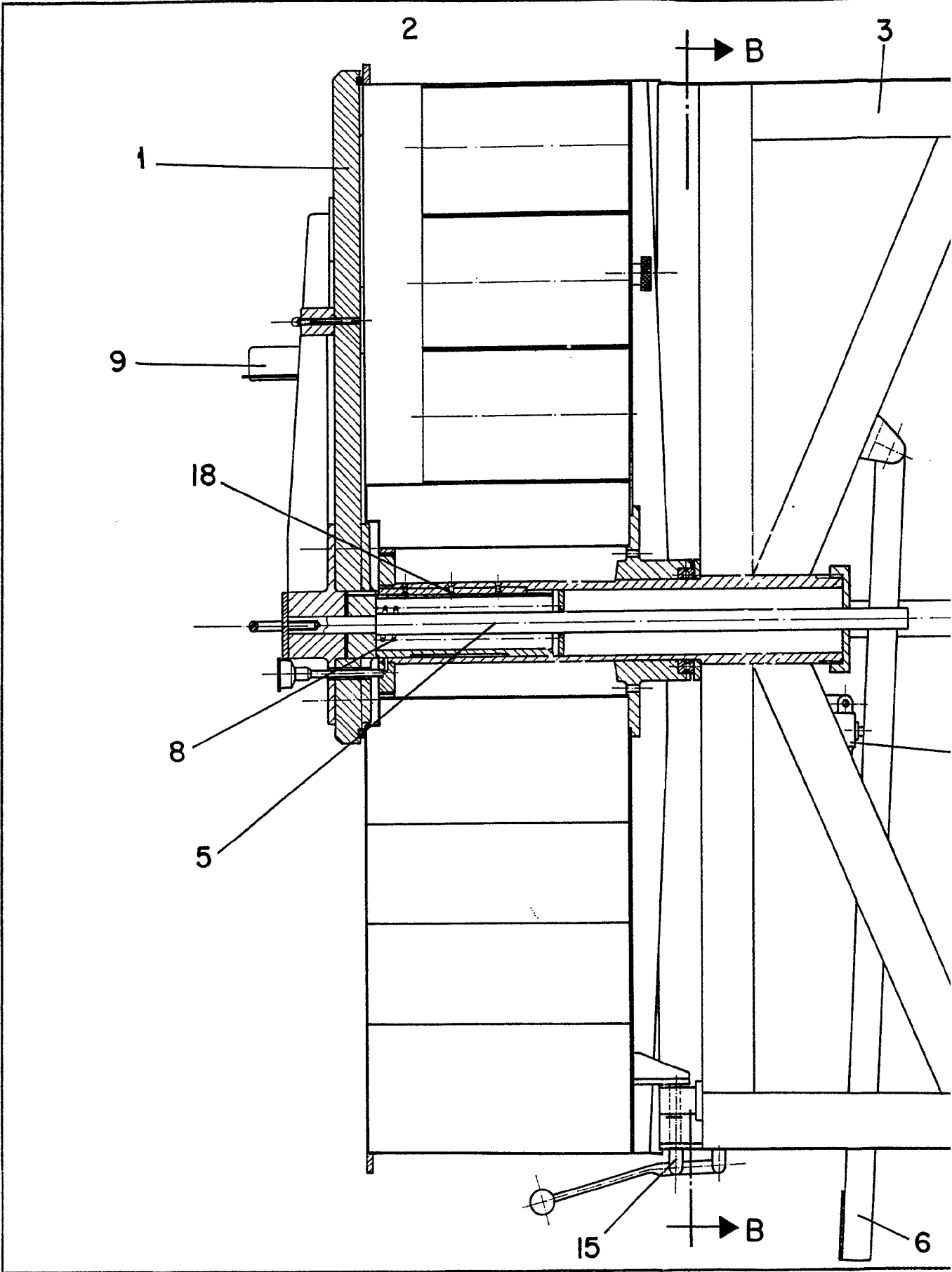


FIG. 2
A - A

ESCALA VARIABLE
Madrid, 28 de Abril de 1978
BERNARDO UNGRIA
P. P.



D GINES PLANAS MIAS



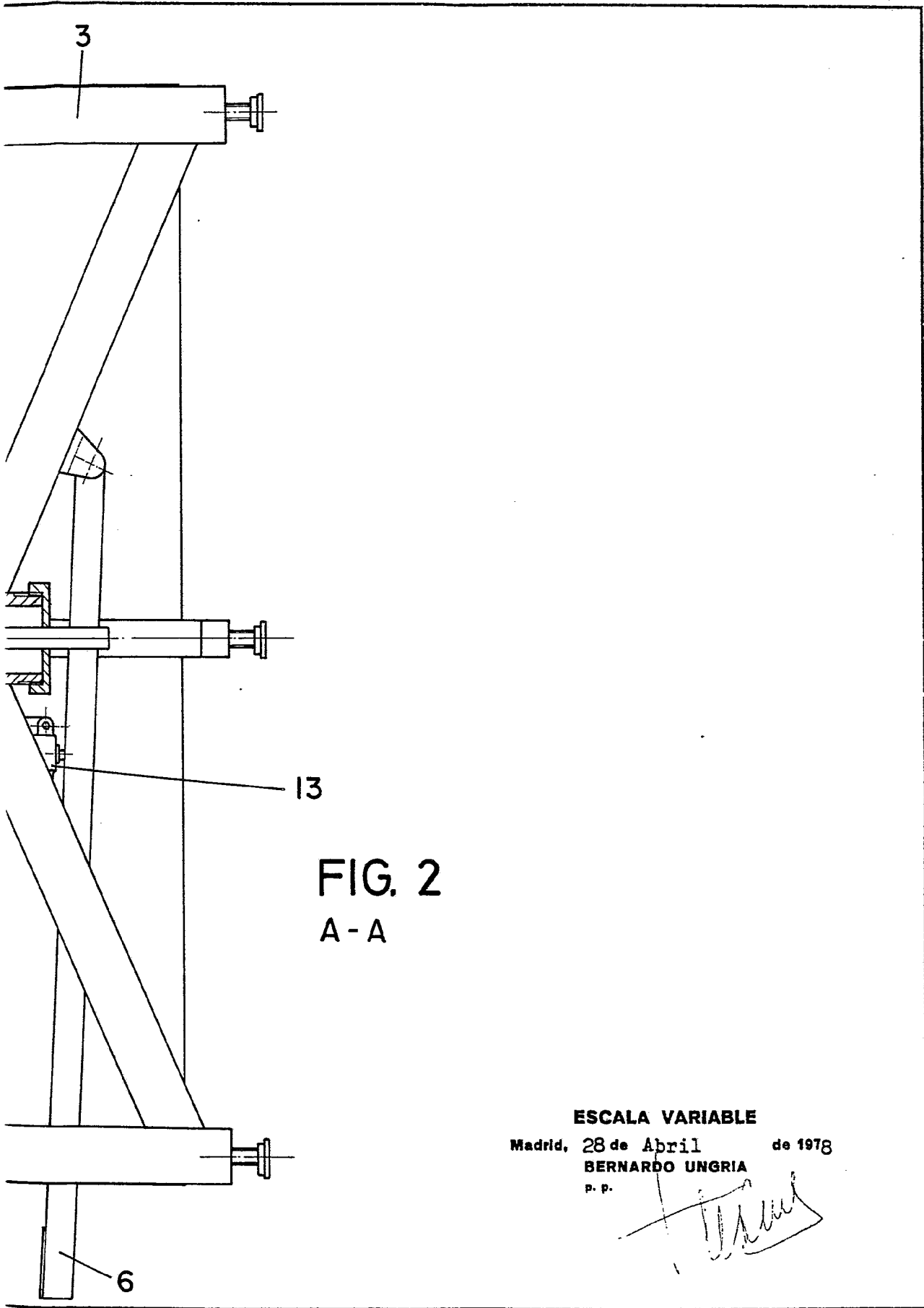


FIG. 2
A - A

ESCALA VARIABLE

Madrid, 28 de Abril de 1978

BERNARDO UNGRIA

P. P.

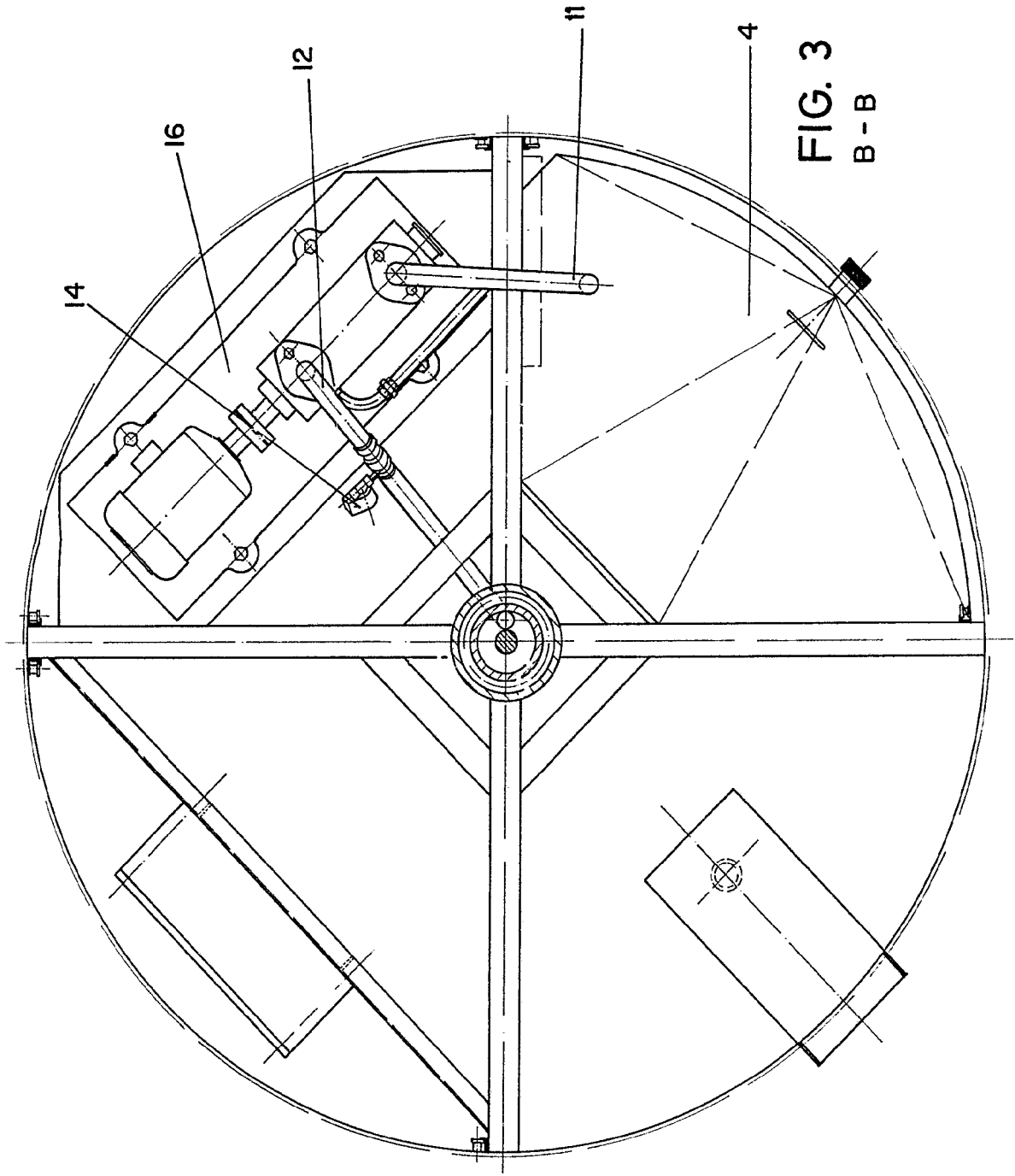
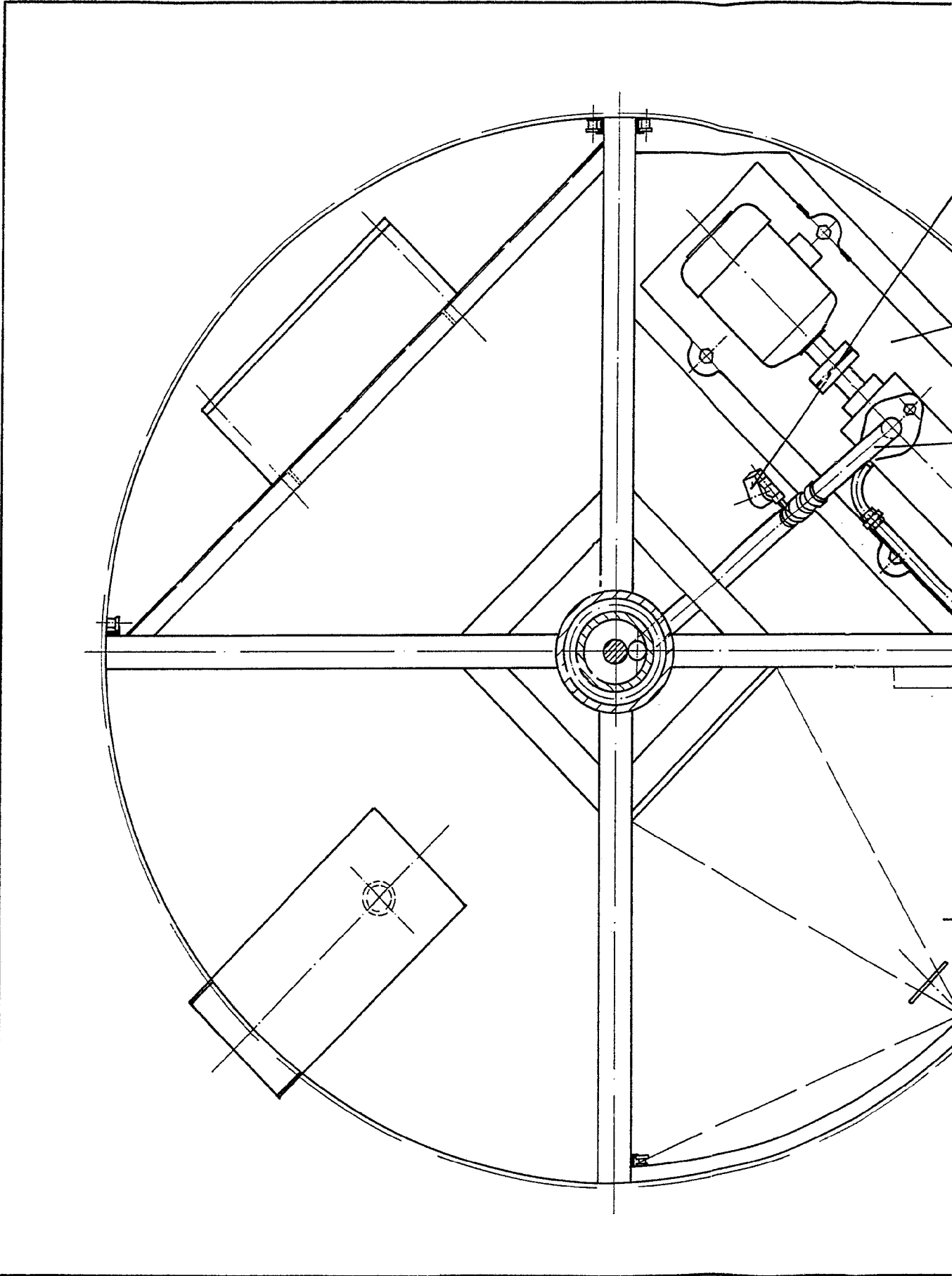


FIG. 3
B - B

ESCALA VARIABLE
Madrid, 28 de Abril de 1978
BERNARDO UNGRIA
P.P.

D. GINES PLANAS MIAS



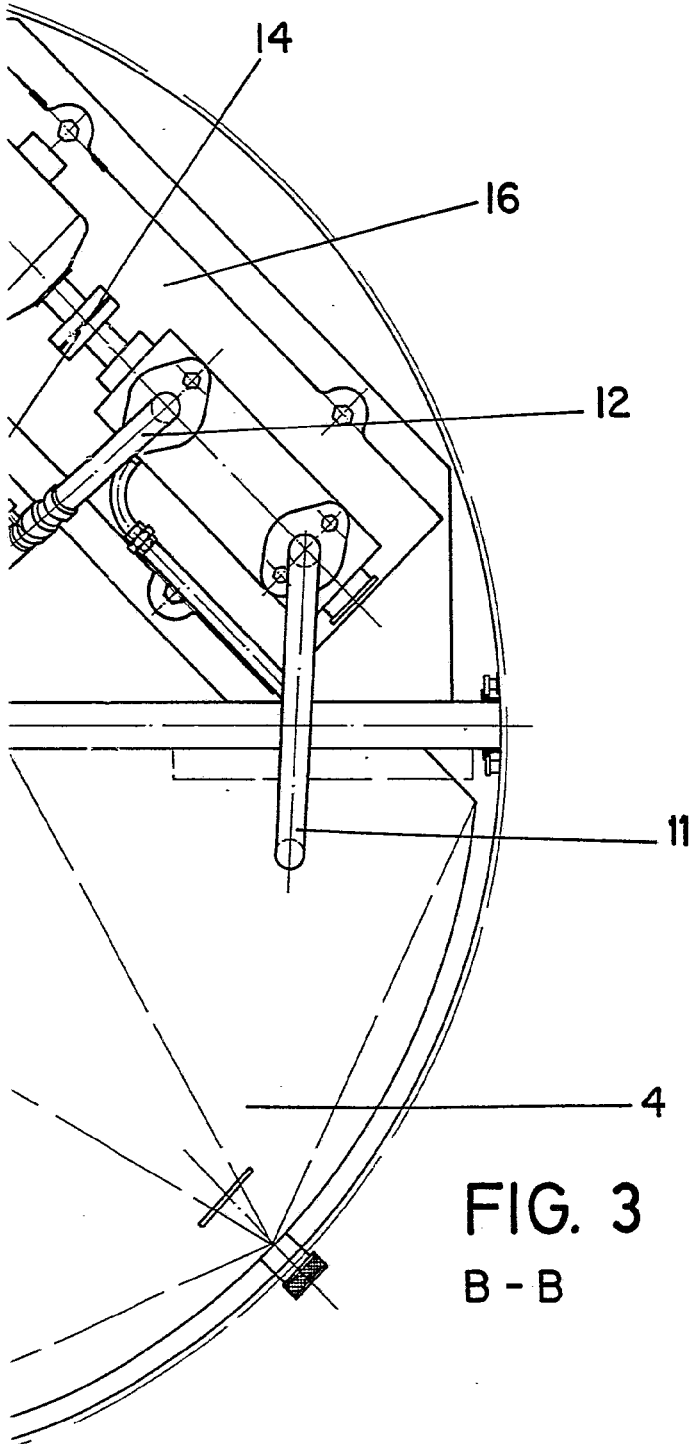


FIG. 3
B - B

ESCALA VARIABLE

Madrid, 28 de Abril de 197 8

BERNARDO UNGRIA

P. P.