

Bogotá D.C. 9 de Octubre de 2013

SEÑORES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 12-172479- -00003-0000

Fecha: 2013-10-10 16:23:46 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 523 RESPUESTA Folios: 8

Ref. N° 12 – 172479 PATENTES DE INVENCION

RESPUESTA AL OFICIO 11721

TITULO: PROCESO Y DISPOSITIVO PARA PRODUCIR HUEVOS MULTIFORMES
COCINADOS EN BARRAS

LA PRESENTE ES LA RESPUESTA AL REQUERIMIENTO DEL OFICIO 11721

Para la falsa dependencia se le asigno el numero dos (2) a la reivindicación independiente de producto

En la reivindicación 1 del folio 22 se suspendió la fig. 24 y se aclaro esta mediante una mejor redacción Se eliminaron los números de los elementos 15 que hacían relación a la clara en barra ya que cuando la clara es solida ya hace parte del huevo completo compuesto de yema y clara sólidas.

Para la reivindicación 5 donde no se muestra el empaque (17) es para que no se riegue la clara cuando se convierte en barra de huevo junto con la yema en barra y ahora se muestra en la inclusión de la figura (24) en el nuevo dibujo explosivo recomendado en este requerimiento, aclarando como es que funciona este empaque (17) para que no se riegue el huevo.

Por recomendación del señor examinador con el ánimo de mostrar una mejor explicación se complemento la figura (24) con la inclusión del empaque (17) en su posición de funcionamiento, como también se incluyo en esta Fig (24) la tapa inferior (2) y cuando cuenta con agujas (7) se llama placa (7) que se emplean normalmente como (2) para tapar la parte inferior de los moldes, y cuando cuentan con las aguas (17) se a denominado placa (7) que es la misma tapa inferior (2) con agujas, estas que son para sostener y centrar por la parte de abajo las yemas en barra en el momento de la construcción de los huevos multiformes en barra.

En la reivindicación 1 del folio 22 referente a procedimiento en el numeral (C) se elimino lo relacionado con resultados a obtener limitándome solo a caracterizarla por lo que quiero reclamar.

En la reivindicación 1 el termino y/o fue remplazado por y en cuanto a la y se suspendieron la referencias de los elementos ventosas (27) huevos multiformes (8, 9,10) como también se elimino en esta reivindicación independiente la modificación de la tapa inferior (2) al tener agujas que se denomina placa con agujas (7) para dejarlas solo en las reivindicaciones dependientes

Para la reivindicación 2 del folio 23 para evitar la concisión se retiro de la reivindicación independiente (1) lo referente al dispositivo tapa succionadora e inyectoras (36), con ventosa (27) de vacío, inyectores (37) alimentadores, al igual que se remplazo la expresión axialpivotado por pivotado axialmente

En la reivindicación 5 del folio 24 para evitar la concisión se retiro de la reivindicación independiente (1) los moldes formadores de de yema (3) y (4) moldes formadores de huevos poliformes (9), (10) y (11).

En el capitulo descriptivo se hace referencia a los elementos (12) se refiere es al elemento en conjunto que es compuesto, por la yema en barra atravesada por agujas sueltas (24) para lo cual se hizo la correspondiente aclaración en la figura 12 remplazando la numeración al elemento (11) por el numero (12).

Par dar cumplimiento a este requerimiento estoy anexando el nuevo capítulo reivindicatorio y las imágenes modificadas (12) y (24), para que sean emplazadas.

Atentamente


RAMIRO DE JESUS CARMONA GARCIA
CC 3407162
Cel 300-6180262 Tel 2645098 Medellín
Cra 78 A # 50 - 11 2° piso Medellín - Colombia
calidorg@yahoo.com

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para producir huevos multiformes cocidos en barras a través de la cocción y pasteurización de la yema en moldes, para luego introducirse centradamente en las cavidades de los moldes para cocinar la clara. Al terminar el tiempo de cocción de los huevos en barra, se introducen junto con los moldes en la pasteurizadora y luego se sacan los huevos poli forme en barra para ser cortados y empacados para su almacenamiento caracterizado porque comprende las etapas de:
 - a. Purificar los huevos en una solución desinfectante para separar las yemas y las claras en una maquina separadora
 - b. Dosificar por medio de una dosificadora la yema (15) liquida de huevo en los moldes formadores (3) y (4) que cuentan con una tapa inferior (2) con empaque flexible en lamina (17) y que previamente se han impregnado con liquido antiadherente (por ej. aceite vegetal).
 - c. Alimentar con la dosificadora (25) de yema liquida dentro de las cavidades (26) y (29) de las formadoras multiformes (3) y (4) con la tapa inferior (2) y su empaque flexible en lamina (17) anclados por tornillos (18)
 - d. Transformar la yema liquida (15) en barras de de yema cocinada, esta formadoras de yema en barra (3) y (4) con su tapa de inferior (2) y empaque flexible en lamina (17), una vez cargada de yema liquida (15), se cierran los moldes colocándole la tapa superior (5) con respiraderos (33) para introducirlos en un recipiente con agua hirviendo durante quince minutos tiempo necesario para que se endurezcan las barras de yema, para luego pasarlas durante un minuto al recipiente de la pasteurizadora (6) y luego quitar la tapa superior (5) para su extracción.

- e. formar el huevo succionadora y llenadora (36) succionando las yemas (12) en barra por la parte de arriba con las ventosas (27) sosteniéndolas hasta introducirlas y sostenerlas centradamente dentro las formadoras de huevos en barra (9) (10) y (11) con la placa de agujas (7) por medio de la dosificadora (25) donde se introducen las barras de yema en las cavidades (28), (31) y (35) de las formadoras de huevos (9), (10) y (11) hasta anclarse centradamente en las agujas de la placa (7) por la parte inferior y por la parte superior la tapa neumática succionadora y dosificadora (36) las mantiene sujetas las barras de yema por el vacío de las ventosas (27) mientras se dosifica la clara (16) líquida por los inyectores (37) el resto de las cavidades formadoras de las barras para luego transportarse junto con la formadora hasta el recipiente de cocción junto con su tapa (36) sujetando por succión las barras de huevo durante dos minutos mientras se endurece la clara de huevo para inmediatamente retirarla la tapa superior (5) para terminar el proceso de cocción de los huevos en barra poli formes por diez y ocho minutos más de cocción.
- f. Al terminar el tiempo de cocción de los huevos en barra se introduce Junto con la formadora dentro del recipiente del pasteurizador a una temperatura de diez grados centígrados bajo cero, retirar la tapa superior (5) del molde se extraen los huevos en barra por gravedad y se porcionan con la cortadora variable con capacidad de tajar varios huevos en barra al mismo tiempo

REIVINDICACIONES

2. Dispositivo para producir huevos multiformes cocinados en barras **caracterizado porque** cuenta con moldes formadores de yemas con empaques con tapa inferior (2) y con tapa superior (5) y tapa neumática centradora (9) que se sujetan por tornillos, con tapa succionadora e inyectora (36), y cuenta con formadoras de barras de huevos multiformes con tapa

5

inferior y agujas centradoras de yema independientes (24), y además cuenta con una cortadora de mandíbula ancha variable (13) de barras de huevo multiformes

3. Dispositivo para producir huevos multiformes cocinados en barras según reivindicación 2 **caracterizado porque** cuenta con una tapa succionadora e inyectora (36) con ventosas centradas de vacío (27), con inyectores (37) y alimentadores de clara, activadas por una bomba de vacío y montada sobre un brazo mecánico, pivotado axialmente sobre un eje central, manejado por un PLC. (control electrónico)
4. Dispositivos para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 2 **caracterizado porque** cuenta con un sistema de agujas de acero inoxidable centradoras, las cuales van ancladas a la tapa inferior (2) y centradas con relación a los moldes de la formadora de huevos, los cuales se convierten en placa inferior (7)
5. Dispositivos para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 2 **caracterizado porque** las yemas en barra cocidas van centrada por agujas de acero inoxidable (24)
6. Dispositivos para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 2 **caracterizado porque** cuenta con moldes formadores de yemas para huevos cuadrados (3) y formadoras de yemas para huevos redondos (4) compuestos de varias cavidades, formadoras de yemas para huevos cuadrados (26) y formadoras de yemas para huevos redondos (29) al igual que los moldes formadores de huevos paliformes cuadrados (9), redondos (10), y triangulares(11) con sus cavidades; cuadradas (28), redondos (31) y triangulares (35) las cuales cuentan con empaques flexibles en inocuos en lámina (17). Estos moldes y sus cavidades poliformes tanto de barras de yemas y de barras de huevos varían por su tamaño y forma. 2

- 6
7. Dispositivo para producir huevos multiformes cocidos en barras según la reivindicación 1 caracterizado porque cuenta con una cortadora de hilos o de cuchillas de acero inoxidable (13) la cual tiene su base donde corta removibles cada una teniendo la forma de las diferentes barras paliformes cuenta con capacidad de cortar varias barras de huevo al mismo tiempo con la variante de aumentar o disminuir la distancia entre hilos o cuchillas por contar con pines móviles con rosca que se deslizan y son soportados sobre la canal-corredora y apretados por tuercas con arandelas.

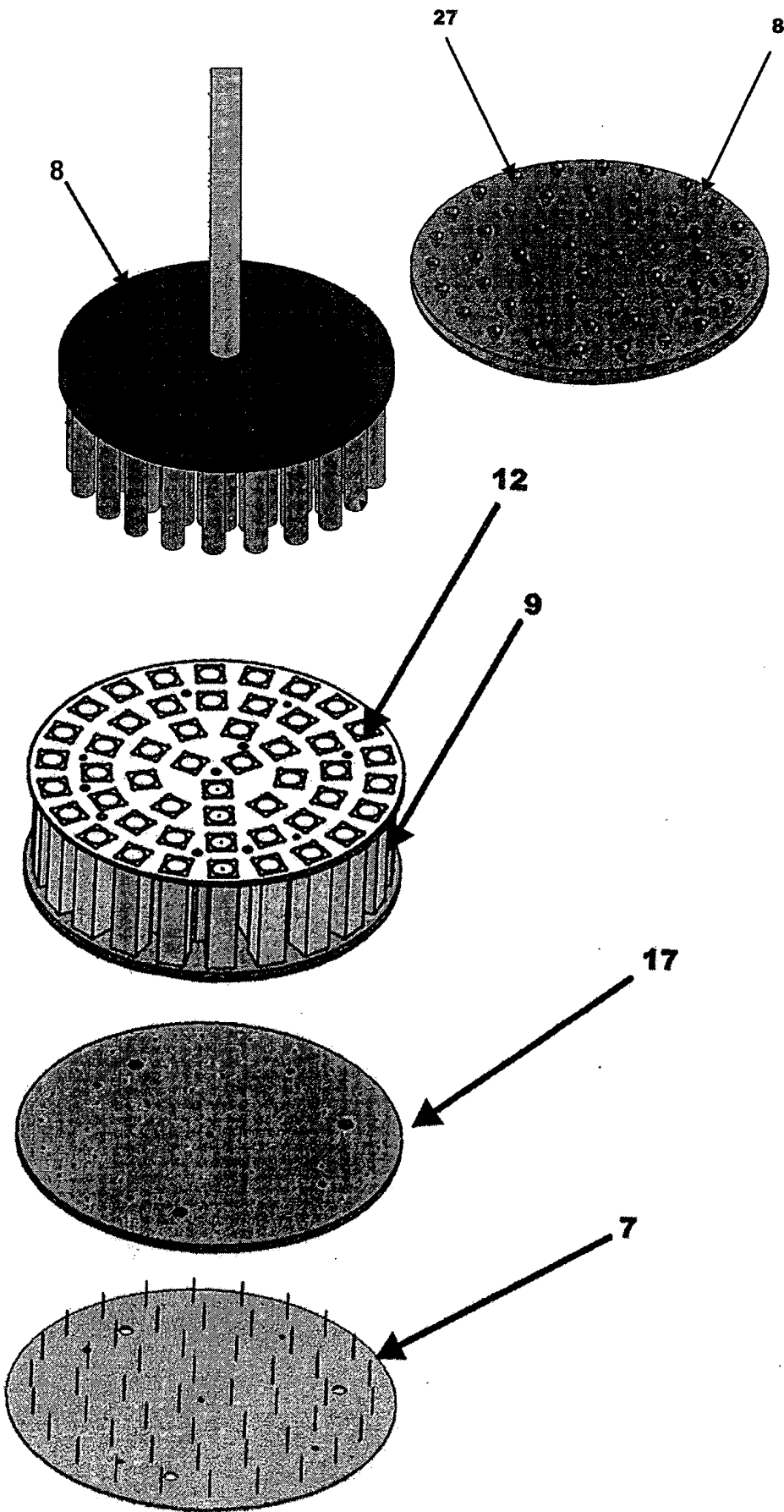


Fig. 12

