



No. 14-173253- -00000-0000

Fecha: 2014-08-08 16:33:14 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 411 PRESENTACION Folios: 30



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION
PCT- FASE NACIONAL

21. EXPEDIENTE No. _____

22. TITULO **UNIDAD PARA HACER PURÉ PARA UN**
APARATO PARA PROCESAR ALIMENTOS
CLASIFICACION
INTERNACIONAL

SOLICITANTE **SWIZZZPROZZZ AG**

DOMICILIO **BECKENRIED, SUIZA**

APODERADO **JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS**

Bogotá, D.C.,



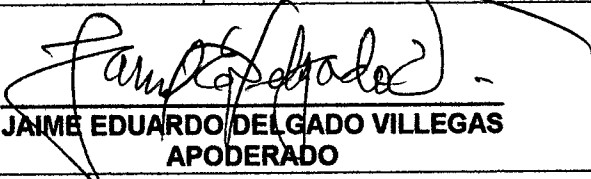
No. 14-173253- -00000-0000

Fecha: 2014-08-08 16:33:14 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 411 PRESENTACION Folios: 30

icación

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
SOLICITUD FASE NACIONAL -PCT

1	TIPO DE SOLICITUD	☒ Patente de invención ☐ Capítulo I	☐ Patente de Modelo de Utilidad ☒ Capítulo II
2	DATOS SOLICITUD INTERNACIONAL PCT (86)		
Solicitud Internacional No.		PCT/EP2013/052487	Fecha 07/02/2013
Publicación Internacional No.		WO2013/117675 A1	Fecha 15/08/2013
3	TÍTULO DE LA INVENCION (200 caracteres o espacios máximos)		
UNIDAD PARA HACER PURÉ PARA UN APARATO PARA PROCESAR ALIMENTOS			
4	CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)		
5	SOLICITANTE (S) ☐ Esta persona también es inventor. Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria		
APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL		NOMBRE	IDENTIFICACIÓN TIPO
1 SWIZZZPROZZZ AG			
6	DATOS DEL SOLICITANTE		
DIRECCIÓN		Dorfstrasse 52 CH-6375	No. TELÉFONO
CIUDAD		BECKENRIED	CORREO ELECTRÓNICO
DEPARTAMENTO/ESTADO			NACIONALIDAD O LUGAR DE CONSTITUCIÓN
PAÍS DE RESIDENCIA		SUIZA	SUIZA
7	INVENTOR (ES) Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria		
APELLIDOS		NOMBRES	NACIONALIDAD PAÍS DE RESIDENCIA
1. HERREN,		Bruno	CH SUIZA
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:			
8	DATOS INVENTOR (ES)		
DEPARTAMENTO/ESTADO		CIUDAD	DIRECCIÓN
		BECKENRIED	Dorfstrasse 52 CH-6375
OTRO(S) SOLICITANTE(S) Y/O (OTRO(S)) INVENTOR(ES)			
☐ Los demás solicitantes y/o (demás) inventores se indican en una hoja a continuación.			
9	☐ REPRESENTANTE LEGAL ☒ APODERADO		
APELLIDOS		NOMBRES	IDENTIFICACIÓN
DELGADO VILLEGAS		JAIME EDUARDO	C.C. 19.270.955 T.P. 43.308 C.S.J.
DIRECCIÓN		Avda. Carrera 24 No. 37 - 31 Of. 202	No. TELÉFONO 2444096
CIUDAD		BOGOTA D.C.,	CORREO ELECTRÓNICO mde@mde.com
PAÍS		COLOMBIA	No. RADICACIÓN DE PROTOCOLO DE PODER GENERAL
10	DECLARACIONES DE PRIORIDAD ☒ SI ☐ NO		
(33) PAÍS DE ORIGEN		CÓDIGO PAÍS	(31) NÚMERO (32) FECHA (AAAA/MM/DD)
1. SUIZA		CH	00178/12 09/02/2012
2.			

3.																																								
11	DECLARACIÓN SOBRE USO DE RECURSOS GENÉTICOS O BIOLÓGICOS																																							
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de recursos genéticos o biológicos de los que cualquiera de los países miembros de la Comunidad Andina es país de origen.</i>																																								
☐ SI ☒ NO																																								
Nota: En caso afirmativo deberá anexar copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o número de registro, expedido por la Autoridad competente.																																								
12	DECLARACIÓN SOBRE USO DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES																																							
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de conocimientos tradicionales de comunidades indígenas, afroamericanas o locales de países miembros de la Comunidad Andina.</i>																																								
☐ SI ☒ NO																																								
Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado, o número de registro expedido por la Autoridad competente.																																								
13	REDUCCIÓN DE TASAS																																							
<i>Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.</i>																																								
☐ SI ☒ NO																																								
Nota: En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto, aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.																																								
Micro, pequeñas y medianas empresas ☐																																								
Universidades públicas o privadas ☐																																								
Entidades sin ánimo de lucro ☐																																								
Debe aportar los documentos que se indican en el numeral 17 de anexos																																								
14	AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN EN LÍNEA ☐ SI ☒ NO																																							
Manifiesto que he leído y entendido perfectamente los términos y condiciones de uso de medios electrónicos para las notificaciones en línea a través de Internet de los actos administrativos proferidos por la Superintendencia de Industria y Comercio que deben ser notificados personalmente y, en consecuencia, autorizo el servicio de notificación a través de internet.																																								
15	COMPROBANTE DE PAGO O PAGO ELECTRÓNICO	N° Fecha																																						
16	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL <i>Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)</i>																																							
 JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS APODERADO																																								
17	ANEXOS																																							
<table border="0"><tr><td>Documentación Técnica Solicitud Internacional en castellano</td><td>Documentación Jurídica</td></tr><tr><td>1. ☒ Descripción N° de folios: 20</td><td>9. ☐ Poderes, si fuera el caso.</td></tr><tr><td>2. ☒ Reivindicaciones N° Reivindicaciones: 15</td><td>10. ☐ Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante.</td></tr><tr><td>3. ☒ Dibujos y/o figuras N° folios: 2</td><td>11. ☐ Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, certificado o número de registro, si fuera el caso.</td></tr><tr><td>4. ☒ Resumen.</td><td>12. ☐ Copia de la licencia o autorización de Conocimientos Tradicionales, certificado o número de registro, si fuera el caso.</td></tr><tr><td>5. ☐ Certificado de depósito de material biológico si fuera el caso.</td><td>13. Reducción de tasas</td></tr><tr><td>6. ☐ Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoácidos en forma digital si fuera el caso.</td><td> Micro, pequeñas o medianas empresas</td></tr><tr><td>7. ☒ Arte final 12 x 12.</td><td> ☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea.</td></tr><tr><td>8. ☐ Anexo formato digital.</td><td> ☐ Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004.</td></tr><tr><td></td><td> Universidades públicas o privadas</td></tr><tr><td></td><td> ☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación</td></tr><tr><td></td><td> Entidades sin ánimo de lucro</td></tr><tr><td></td><td> ☐ Copia de registro vigente en Cámara de comercio.</td></tr><tr><td></td><td> ☐ Hoja de información complementaria.</td></tr><tr><td></td><td> ☐ Otros, especificar</td></tr><tr><td></td><td>14. ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.</td></tr><tr><td></td><td>15. ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.</td></tr><tr><td></td><td>16. ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.</td></tr><tr><td></td><td>17. ☒ Comprobante de pago por reivindicación adicional a 10.</td></tr></table>			Documentación Técnica Solicitud Internacional en castellano	Documentación Jurídica	1. ☒ Descripción N° de folios: 20	9. ☐ Poderes, si fuera el caso.	2. ☒ Reivindicaciones N° Reivindicaciones: 15	10. ☐ Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante.	3. ☒ Dibujos y/o figuras N° folios: 2	11. ☐ Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, certificado o número de registro, si fuera el caso.	4. ☒ Resumen.	12. ☐ Copia de la licencia o autorización de Conocimientos Tradicionales, certificado o número de registro, si fuera el caso.	5. ☐ Certificado de depósito de material biológico si fuera el caso.	13. Reducción de tasas	6. ☐ Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoácidos en forma digital si fuera el caso.	Micro, pequeñas o medianas empresas	7. ☒ Arte final 12 x 12.	☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea.	8. ☐ Anexo formato digital.	☐ Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004.		Universidades públicas o privadas		☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación		Entidades sin ánimo de lucro		☐ Copia de registro vigente en Cámara de comercio.		☐ Hoja de información complementaria.		☐ Otros, especificar		14. ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.		15. ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.		16. ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.		17. ☒ Comprobante de pago por reivindicación adicional a 10.
Documentación Técnica Solicitud Internacional en castellano	Documentación Jurídica																																							
1. ☒ Descripción N° de folios: 20	9. ☐ Poderes, si fuera el caso.																																							
2. ☒ Reivindicaciones N° Reivindicaciones: 15	10. ☐ Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante.																																							
3. ☒ Dibujos y/o figuras N° folios: 2	11. ☐ Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, certificado o número de registro, si fuera el caso.																																							
4. ☒ Resumen.	12. ☐ Copia de la licencia o autorización de Conocimientos Tradicionales, certificado o número de registro, si fuera el caso.																																							
5. ☐ Certificado de depósito de material biológico si fuera el caso.	13. Reducción de tasas																																							
6. ☐ Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoácidos en forma digital si fuera el caso.	Micro, pequeñas o medianas empresas																																							
7. ☒ Arte final 12 x 12.	☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea.																																							
8. ☐ Anexo formato digital.	☐ Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004.																																							
	Universidades públicas o privadas																																							
	☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación																																							
	Entidades sin ánimo de lucro																																							
	☐ Copia de registro vigente en Cámara de comercio.																																							
	☐ Hoja de información complementaria.																																							
	☐ Otros, especificar																																							
	14. ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.																																							
	15. ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.																																							
	16. ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.																																							
	17. ☒ Comprobante de pago por reivindicación adicional a 10.																																							

UNIDAD PARA HACER PURÉ PARA UN APARATO PARA PROCESAR

ALIMENTOS

CAMPO TÉCNICO

- 5 La invención se refiere a una unidad para hacer puré para un aparato para procesar alimentos y a un aparato con esta unidad para hacer puré.

ESTADO DE LA TÉCNICA

- Aparatos accionados a mano que comprenden cuchillas dispuestas en un árbol de accionamiento para la reducción del tamaño de alimentos son conocidos a partir del estado de la técnica. El árbol de accionamiento con las
- 10 cuchillas está situado en un recipiente de alimentos del aparato accionado a mano y se hace girar, por ejemplo, mediante un dispositivo de accionamiento con un cable de tracción. Por lo tanto, alimentos muy variados tales como, por ejemplo, cebollas, zanahorias, etc. se pueden reducir de tamaño o picarse de
- 15 una manera eficiente con poco esfuerzo. Estos aparatos no son muy adecuados para hacer puré o triturado. En el estado de la técnica, un puré o triturado se hace con un aparato de presión (también conocido como mezclador, triturador de presión o triturador de vegetales) o con una picadora con placas perforadas insertadas. Sin embargo, esto exige un gasto adicional
- 20 respecto al aparato para su compra y su mantenimiento.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

- Es un objetivo de la invención presentar una unidad para hacer puré para un aparato para procesar alimentos, que no tenga al menos ciertas desventajas del estado de la técnica. En particular, la unidad para hacer puré debe ser
- 25 capaz de ser utilizada en un dispositivo conocido para procesar alimentos, para

hacer un puré o un triturado.

Este objetivo se consigue mediante las características definidas en la reivindicación de patente independiente 1. Una unidad para hacer puré para un aparato para procesar alimentos tiene por lo menos una cuchilla que está
5 dispuesta radialmente en un eje de rotación y al menos una paleta dispuesta radialmente al eje de rotación, en el que la al menos una cuchilla y la al menos una paleta son giratorias alrededor del eje de rotación. Si esta unidad para hacer puré se hace girar en un recipiente de alimentos con los alimentos colocados en el mismo, entonces se hace un puré de los alimentos que son
10 cortados por la cuchilla y golpeados sobre la paleta, lo que significa que se realiza un procesamiento adicional.

En una variante de realización, una cuchilla y una paleta son partes componentes de un segmento para hacer puré y están dispuestas entre sí en la dirección axial del eje de rotación de tal manera que se hace un puré de los
15 alimentos cuando se utiliza la unidad para hacer puré en un aparato para procesar alimentos. Con el uso del aparato para procesar alimentos con la unidad para hacer puré dispuesta en su interior, las cuchillas y las paletas pueden estar situadas a una distancia comparable a la base de un recipiente de alimentos. Así, los alimentos primero se cortan en la región de las cuchillas
20 y paletas y luego son golpeados por las paletas, lo que significa que se realiza un procesamiento adicional de los alimentos. Se hace un puré de los alimentos debido a la acción de las cuchillas y de las paletas.

En otra variante de realización, una cuchilla y una paleta son partes componentes de un segmento para hacer puré y pueden pivotar entre sí
25 alrededor de un eje de rotación hasta un ángulo de giro máximo, o están en un

ángulo fijo entre sí. Con cuchillas y paletas giratorias, la unidad para hacer puré puede estar dispuesta de una manera particularmente compacta para su mantenimiento o almacenamiento. Las cuchillas y paletas giratorias, además, pueden influir positivamente en la puesta en marcha cuando se hace puré, ya que en primer lugar son sólo las cuchillas las que cooperan con los alimentos y sólo después, por ejemplo, a la mitad de una revolución las paletas hacen lo mismo. La disposición en un ángulo de pivote fijo, y así, la disposición rígida de las cuchillas y las paletas puede conducir a un ahorro de costes cuando se fabrica y a un aumento de la longevidad de la unidad para hacer puré.

10 Las cuchillas y/o paletas de este modo se pueden colocar de una manera fija o pivotante sobre el eje de rotación de acuerdo con realizaciones preferidas de la invención. Esto también es cierto para estas realizaciones, en las que un número de cuchillas y de paletas están dispuestas de forma individual y no en segmentos para hacer puré sobre el eje de rotación, o realizaciones en las que
15 un número de cuchillas y de paletas está dentro de al menos un segmento para hacer puré. Por lo tanto, de acuerdo con la presente invención, todas las cuchillas y paletas pueden estar dispuestas en una posición radial, dispuestas de manera rígida o de manera pivotante sobre el eje de rotación, o sólo una o más de una de las herramientas de procesamiento mencionadas anteriormente
20 puede estar dispuesta de forma rígida sobre el eje de rotación, mientras que las cuchillas y/o paletas restantes se colocan de manera pivotante.

En una variante de realización, el ángulo de pivote máximo o el ángulo de pivote fijo es de 180°. Las cuchillas y las paletas están colocadas esencialmente de manera diametral. Con ensayos, se ha encontrado que la
25 disposición diametral de las cuchillas y de las paletas permite hacer un puré

eficiente de alimentos.

En una variante de realización, una primera cuchilla y también una primera paleta son partes componentes de un primer segmento para hacer puré, y una segunda cuchilla y también una segunda paleta son partes componentes de un segundo segmento para hacer puré. El primer segmento para hacer puré y el segundo segmento para hacer puré pueden pivotar entre sí hasta un ángulo de segmento máximo o están en un ángulo de segmento fijo entre sí. El pivotamiento de los segmentos para hacer puré puede influir positivamente en el comportamiento del arranque, ya que los segmentos para hacer puré se aplican uno después del otro. En el caso de que los segmentos para hacer puré estén un ángulo de segmento fijo entre sí, es decir, estén dispuestos de forma rígida, esto puede conducir a un ahorro de costes en la fabricación o una mejora de la longevidad de la unidad para hacer puré.

En una variante de realización, el ángulo de segmento máximo o el ángulo del segmento fijo son de 90°. Con ensayos, se ha encontrado que un ángulo de 90° permite hacer puré eficiente de alimentos.

En otra variante de realización, una paleta comprende perforaciones para, cuando se utiliza la unidad para hacer puré, hacer un puré de alimentos. Los alimentos, cuando se utiliza la unidad para hacer puré, se presionan a través de las perforaciones, lo que permite hacer un puré eficiente.

De acuerdo con formas de realización preferidas, los bordes de los orificios en la paleta están diseñados para tener radios pequeños, es decir, de una manera con bordes afilados, para mejorar el efecto para hacer puré. Aquí, se debe hacer hincapié en el hecho de que las aspas para hacer puré están diseñadas para ser de suficiente estabilidad, preferentemente de chapa

metálica, para hacer puré de manera eficiente de los alimentos presentes en forma de trozos gruesos. Estos alimentos se reducen en tamaño en una mayor o menor medida en función del número y de la velocidad de la rotación, de las paletas para hacer puré, y por lo tanto también se mezclan.

- 5 En una variante de realización adicional, una primera paleta y una segunda paleta tienen perforaciones iguales o diferentes. Por lo tanto, la paleta que se encuentra más cerca de la base del recipiente de alimentos el aparato para procesar alimentos puede tener perforaciones más pequeñas que la paleta que está más separada de la base. El puré o triturado ya casi líquido se
- 10 recoge preferiblemente en la región de la base y se hace puré, además, por medio de las perforaciones más pequeñas. Con ensayos, se ha encontrado que una perforación igual de las dos paletas permite hacer un puré eficiente de alimentos. Una perforación igual de las paletas simplifica el proceso de fabricación de la unidad para hacer puré y, por lo tanto, puede ahorrar costes.
- 15 En otra variante de realización, una paleta comprende un dispositivo de limpieza. El dispositivo de limpieza se puede configurar para limpiar los parcialmente alimentos hechos puré de la pared interior del recipiente de alimentos y para su transporte en la región activa de las cuchillas y paletas, de manera que se hace puré de manera completa.
- 20 En una variante de realización adicional, una primera paleta comprende un primer dispositivo de limpieza y una segunda paleta un segundo dispositivo de limpieza, en el que el primer dispositivo de limpieza y el segundo dispositivo de limpieza tienen dimensiones iguales o diferentes. El dispositivo de limpieza de la paleta orientado hacia la base puede diseñarse para ser más corto, ya
- 25 que esta paleta está dispuesta cerca y por encima de la base. El dispositivo de

limpieza que está separado más lejos de la base puede diseñarse para ser más largo, ya que una distancia mayor está a mano entre esta paleta y el borde superior del recipiente de alimentos. Una gran región de la región interior del recipiente alimentos puede estar libre de alimentos parcialmente en puré y éstos se transportan a la región de las cuchillas y de las paletas para su posterior procesamiento, debido a las diferentes dimensiones de los dispositivos de limpieza.

En una variante de realización, un dispositivo deflector está dispuesto radialmente respecto al eje de rotación y puede girar alrededor del eje de rotación y está configurado para transportar alimentos y material a cortar, en la región de las cuchillas y paletas. El dispositivo deflector puede estar dispuesto en la proximidad de la cubierta del aparato para procesar alimentos, de manera que los alimentos parcialmente en puré pueden ser transportados desde la cubierta de retorno en la región de las cuchillas y paletas y procesarse adicionalmente.

En una variante de realización, una abertura de receptor se proporciona en un extremo de la unidad para hacer puré, para su cooperación con un pasador de soporte de un recipiente de alimentos del aparato de procesar alimentos. La unidad para hacer puré, por lo tanto, se puede montar en el recipiente de alimentos de una manera estable, lo que puede mejorar la eficiencia de la preparación de puré.

En otra variante de realización, se proporciona una leva de accionamiento en un extremo de la unidad para hacer puré, para su cooperación con un dispositivo de accionamiento del aparato para procesar alimentos. De este modo, la unidad para hacer puré se puede ajustar en rotación, así como

también montarse de una manera estable, lo que puede mejorar la eficiencia de la preparación del puré.

En el aparato para procesar alimentos según la invención, en una realización preferida, el recipiente para alimentos y las paletas de la unidad para hacer puré se hacen coincidir entre sí de tal manera que las paletas alcanzan casi todo el volumen interior del recipiente de alimentos. El volumen muerto no viable en la zona de la fondo, la tapa y la pared interior del recipiente se reduce al mínimo, mediante los dispositivos de limpieza mencionados anteriormente y/o mediante los dispositivos deflectores o para realizaciones sin dispositivos de limpieza y/o dispositivos deflectores se reduce el volumen muerto a un área de la sección transversal por debajo del 10 %, preferiblemente por debajo del 5 %.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

La invención se explica a continuación mediante figuras que sólo representan ejemplos de realización. Se muestran en:

- La figura 1 esquemáticamente, una sección a través de una unidad para hacer puré;
- La figura 2 esquemáticamente, una vista en planta de una unidad para hacer puré; y
- 20 La figura 3 un aparato para procesar alimentos con una unidad para hacer puré dispuesta en su interior.

FORMAS DE REALIZAR LA INVENCION

La figura 1 muestra esquemáticamente una sección a través de una unidad para hacer puré 1 según la invención, que tiene un eje de rotación 2. Una primera cuchilla 31 y una segunda cuchilla 32 están dispuestas

radialmente al eje de rotación 2. Una primera paleta 41 y una segunda paleta 42 están igualmente dispuestas radialmente al eje de rotación 2. La primera cuchilla 31, la segunda cuchilla 32, la primera paleta 41 y la segunda paleta 42 pueden girar alrededor del eje de rotación 2.

- 5 La primera cuchilla 31 puede estar dispuesta sobre un primer soporte de la cuchilla 51 y la segunda cuchilla 32 en un segundo soporte de la cuchilla 52. La primera paleta 41 puede estar dispuesta en un primer soporte de la paleta 61 y la segunda paleta 42 en un segundo soporte de la paleta 62. El primer de la cuchilla 31, el segundo soporte de la cuchilla 32, el primer soporte de la paleta 61 y el segundo soporte de la paleta 62 pueden estar diseñados esencialmente en cada caso como un cuerpo cilíndrico, en el que los ejes de estos cuerpos cilíndricos coinciden con el eje de rotación 2.
- 10

- Como se muestra en la figura 1, en primer lugar el primer soporte de la paleta 61, a continuación el primer soporte de la cuchilla 51, luego el segundo soporte de la paleta 62 y, finalmente, el segundo soporte de la cuchilla 52 están dispuestos desde la parte superior a la parte inferior en la dirección axial. El primer soporte de la cuchilla 51 y el primer soporte de la paleta 61, junto con la primera cuchilla 31 y la primera paleta 42 son partes componentes de un primer segmento para hacer puré 71. Por consiguiente, los segundos soportes de la
- 15
- cuchilla 52 y el segundo soporte de la paleta 62 junto con la segunda cuchilla 32 y la segunda paleta 42 son partes componentes de la segunda unidad para hacer puré 72.
- 20

- La unidad para hacer puré 1 se proporciona para colocarse en un aparato para procesar alimentos, que comprende un recipiente de alimentos que se puede cerrar con una cubierta. La unidad para hacer puré 1 está dispuesta en
- 25

el recipiente de alimentos cuando está en uso, en el que por ejemplo el primer segmento para hacer puré 71 está colocado más cerca de la cubierta y el segundo segmento para hacer puré 72 más cerca de la base del recipiente de alimentos.

5 La unidad para hacer puré 1 puede comprender un árbol de accionamiento 8, que por ejemplo está formado integralmente en el segundo soporte de la cuchilla 52. El segundo soporte de la paleta 62, el primer soporte de la cuchilla 51 y el primer soporte de la paleta 61 se pueden aplicar sobre el árbol de accionamiento 8, uno después del otro. Un soporte de extremo 10
10 puede proporcionarse posteriormente al primer soporte de la paleta 61 y se sujeta sobre el árbol de accionamiento 8 por medio de un pasador de chaveta 11, por ejemplo. Dispositivos de topes 91, 92, 93, 94 pueden proporcionarse, que de manera conocida comprenden ranuras y levas, para permitir un giro mutuo de los soportes de las cuchillas 51, 52, de los soportes de las paletas 61,
15 62, así como del soporte de extremo 10 en un intervalo angular, o para crear una alineación mutua rígida. Una leva de accionamiento 82 se puede proporcionarse en el extremo del árbol de accionamiento 8 que está en la parte superior según la figura 1, para la cooperación con un dispositivo de accionamiento de un aparato para procesar alimentos. Una abertura de
20 receptor 82 puede estar dispuesta en el extremo inferior del segundo soporte de la cuchilla 52, para su cooperación con un pasador de soporte de un recipiente del aparato para procesar alimentos.

El árbol de accionamiento 8 puede fabricarse a partir de una sola pieza de trabajo, en el que los soportes de las cuchillas 51, 52, los soportes de las
25 paletas 61, 62 y el soporte de extremo 10 están aplicados en el árbol de

accionamiento 8. En este caso, la abertura de receptor 10 también puede proporcionarse en un extremo del árbol de accionamiento 8.

La primera cuchilla 31 y la primera paleta 41 del primer segmento de hacer puré 71 se pueden colocar entre sí en la dirección axial de tal manera que el puré de alimentos se realiza con el uso de la unidad para hacer puré 1 en el aparato para procesar alimentos. Así, la primera cuchilla 31 y la primera paleta 41, en particular, se pueden colocar de tal manera que un plano perpendicular al eje de rotación 2 abarca partes de la primera cuchilla 31, así como de la primera paleta 41. En otras palabras, con el uso de la unidad para hacer puré 1, la cuchilla 31 y la paleta 41 están situadas a una altura comparable encima de la base del recipiente de alimentos. Lo mismo se aplica a la segunda cuchilla 32 y a la segunda paleta 42. En uso de la unidad para hacer puré, éstas se ponen en rotación, en el que los alimentos dispuestos en el recipiente de alimentos se cortan mediante las cuchillas 31, 32 y se procesan adicionalmente mediante las paletas 41, 42. Las cuchillas 31, 32 para el corte de alimentos comprenden bordes de corte en la dirección de rotación, con la que se cortan los alimentos. Las paletas 41, 42 para procesar alimentos comprenden superficies en la dirección de rotación, sobre la que golpean los alimentos. Con una rotación de la unidad para hacer puré 1, los alimentos se hacen puré mediante las cuchillas 31, 32 y las paletas 41, 42.

Como se ha mencionado, las cuchillas 31, 32 y las paletas 41, 42 pueden pivotar entre sí alrededor del eje de rotación 2 o estar dispuestas en un ángulo de pivote fijo entre sí, es decir, de una manera rígida. Las cuchillas pivotantes 31, 32 y las paletas 41, 42, por ejemplo, tienen la ventaja de que cuando la unidad para hacer puré 1 no está en uso, esto requiere menos espacio para el

almacenamiento, ya que las cuchillas 31, 32 y las paletas 41, 42 pueden girar, por ejemplo, esencialmente en un plano que contiene el eje de rotación 2. Además, esta unidad para hacer puré 1 puede tener la ventaja de que las cuchillas 31, 32 y las paletas 41, 42 en primer lugar están colocadas
5 esencialmente en un plano que contiene el eje de rotación 2, después de la inserción de la unidad para hacer puré en el recipiente de alimentos del aparato para procesar alimentos. Al girar la unidad para hacer puré 1, las cuchillas 31, 32 y las paletas 41, 42 una tras otra pivotan en las posiciones respectivas, lo que significa que el arranque de la unidad para hacer puré 1 se simplifica, ya
10 que la resistencia de las cuchillas 31, 32 y de las paletas 41, 42 que se mueven a través de los alimentos, se crea sólo en etapas. Ensayos prácticos han demostrado que esta ventaja no es de ninguna gran importancia y una unidad para hacer puré 1 con cuchillas 31, 32 y las paletas 41, 42 dispuestas de forma rígida funciona prácticamente igual de bien que una unidad para hacer puré 1
15 con cuchillas 31, 32 y paletas 41, 42 giratorias.

En general, se puede decir que las paletas 41, 42 comprenden perforaciones 411, 421 que en diferentes paletas 41, 42 pueden diseñarse de la misma manera o diferentes. Las perforaciones de acuerdo con la invención pueden diseñarse en una forma rectangular, alargada, de forma ovalada o
20 circular o de cualquier manera. El tamaño de las perforaciones se puede seleccionar tal que la relación entre las regiones de la paleta que tienen una perforación y las regiones de la paleta que consisten en un material es mayor que 1, es decir, que hay un área más vacía que el área de material. La relación entre la región de orificios y la región de material también puede ser de
25 aproximadamente 1, es decir, que más o menos la misma superficie vacía que

la superficie del material. Por último, la relación entre la región de orificios y la región de material también puede ser menor que 1, es decir, menos región de orificios que región de material. El número de perforaciones puede seleccionarse relativamente pequeño y, por ejemplo, ser de entre 4 y 10. En este caso, las paletas tienen relativamente grandes perforaciones. El número de perforaciones con la misma relación entre la región de orificios y la región material también puede seleccionarse relativamente grande y ser, por ejemplo entre 100 y 500. En este caso, las paletas tienen relativamente pequeñas perforaciones. Los experimentos han comprobado que más o menos de 4 a 6 perforaciones ovaladas u orificios alargados resultan en un buen rendimiento para hacer puré.

La figura 2 muestra esquemáticamente una vista de la unidad para hacer puré 2. Es evidente que la primera cuchillo 31 y la primera paleta 41 están dispuestas radialmente al eje de rotación 2. Un borde de corte 311 está situado en la primera cuchilla 31 en la dirección de rotación que se representa esquemáticamente en la figura 2 con una flecha. La segunda cuchilla 32 está construida en consecuencia y, en particular, comprende igualmente un borde de corte (no evidente en la figura 2).

El árbol de accionamiento 8 con la leva de accionamiento 82 está representado esquemáticamente en la figura 2. El eje del árbol de accionamiento 8 coincide con el eje de rotación 2. Por otra parte, una ranura 931 que está configurada para cooperar con la leva 932 está representada en la figura 2. La ranura 931 puede, por ejemplo, incorporarse en el segundo soporte de la paleta 62, y la leva 932 en el primer soporte de la cuchilla 51. La ranura 931 y la leva 932 pueden formar un dispositivo de tope 93 que está

previsto entre el primer soporte de la cuchilla 51 y el segundo soporte de la paleta 62. De una manera análoga, otros dispositivos de tope 91, 92, 94 pueden estar previstos entre los soportes de las cuchillas restantes, los soportes de las paletas y el soporte de extremo. El dispositivo de tope 93 según
5 la figura 2 se puede configurar para permitir una rotación de 90°, que en particular puede corresponder con el ángulo de segmento entre el primer segmento para hacer puré 71 y el segundo segmento para hacer puré 72.

Los dispositivos de tope 92, 94 entre los soportes de las cuchillas 51, 52 y los soportes de las paletas 61, 62 se pueden configurar de tal manera que las
10 paletas puedan pivotar sobre el lado de las cuchillas 31, 32 que están alejadas del borde de corte 311. La unidad para hacer puré 1 de este modo puede ser muy compacta para su almacenamiento. Los dispositivos de tope 92, 94 además pueden ser configurados de tal manera que después de pivotar los soportes de las paletas 61, 62 en 180°, éstos se colocan esencialmente de
15 manera diametralmente opuesta a las cuchillas 31, 32 como se representa en la figura 2. Con el uso de la unidad para hacer puré 1 así los alimentos se cortan mediante las cuchillas 31, 32 y se procesen adicionalmente mediante las paletas 41, 42, donde se hace el puré de los alimentos.

Como se muestra en la figura 1, un dispositivo deflector 12 puede
20 proporcionarse en el soporte de extremo 10 y con el uso de la unidad para hacer puré 1 y del aparato para procesar alimentos tiene el efecto de que los alimentos o material a cortar, que se puede recoger en la cubierta del aparato para procesar alimentos cuando está en uso, se transporta de forma continua en la región con las cuchillas 31, 32 y las paletas 41, 42.

25 Como es esboza en la figura 1 y en la figura 2, los dispositivos de limpieza

131, 132 se pueden proporcionar en los extremos de las paletas 41, 42. Estos pueden ser fabricados de un material similar al caucho y tienen un labio muy fino, afilado, suave y flexible, de manera que se evita una adherencia de los alimentos o el material cortado en el lado interior del recipiente del aparato de procesar alimentos. Los dispositivos de limpieza 131, 132 pueden, por ejemplo, estar unidos juntos con una placa de sujeción sobre las paletas 41, 42 de una manera remachada en caliente.

La figura 3 muestra esquemáticamente un aparato 14 para procesar alimentos. El aparato de procesamiento 14 comprende un recipiente de alimentos 141 que tiene un pasador de soporte 142. La unidad para hacer puré 1 está montada en el pasador de soporte 142. El aparato 14 está cerrado con una cubierta 143. Un cordón de tracción 143 está fijado en la cubierta 143 y coopera con un dispositivo de accionamiento 145, para poner la unidad para hacer puré 1 en rotación.

15 NÚMEROS DE REFERENCIA

1	unidad para hacer puré
2	eje de rotación
31, 32	cuchillas
41, 42	paletas
20 411, 412	perforaciones
51, 52	soporte de las cuchillas
61, 62	soporte de las paletas
71, 72	segmentos para hacer puré
8	árbol de accionamiento
25 81	leva de accionamiento

- 82 abertura de receptor
- 91, 92, 93, 94 dispositivos de tope
- 931 leva
- 932 ranura
- 5 10 soporte de extremo
- 11 pasador de chaveta
- 12 dispositivo deflector
- 131, 132 dispositivos de limpieza
- 14 aparato para procesar alimentos
- 10 141 recipiente de alimentos
- 142 pasador de soporte
- 143 cubierta
- 144 cordón de tracción
- 145 dispositivo de accionamiento

REIVINDICACIONES

1. Una unidad para hacer puré (1) para un aparato para procesar alimentos, con al menos una cuchilla (31, 32) dispuesta radialmente a un eje de rotación (2) y al menos una paleta (41, 42) dispuesta radialmente al eje de rotación (2), en la que la al menos una cuchilla (31, 32) y la al menos una paleta (41, 42) pueden girar alrededor del eje de rotación (2).
5
2. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con la reivindicación 1, en la que al menos una cuchilla (31, 32) y al menos una paleta (41, 42) son partes componentes de un segmento para hacer puré (71, 72) y están dispuestas entre sí en la dirección axial del eje de rotación (2), de tal manera que se realiza un puré de alimentos con el uso de la unidad para hacer puré (1) en un aparato para procesar alimentos.
10
3. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con las reivindicaciones 1 o 2, en la que una cuchilla (31, 32) y una paleta (41, 42) son partes componentes de un segmento para hacer puré (71, 72) y pueden pivotar entre sí alrededor del eje de rotación (2) hasta un ángulo de pivote máximo o están en un ángulo de pivote fijo entre sí.
15
20
4. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 3, en la que todas las cuchillas y paletas están firmemente dispuesta sobre el eje de rotación, o al menos una cuchilla (31, 32) y/o al menos una paleta (41, 42) pueden pivotar relativamente en un ángulo de pivote limitado alrededor del
25

eje de rotación (2), en la que todas las cuchillas y paletas están situadas entre sí en un ángulo de pivote fijo o al menos una cuchilla y al menos una paleta pueden pivotar relativamente en relación entre sí.

5 5. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con las reivindicaciones 3 o 4, en donde el ángulo de pivote máximo o el ángulo de pivote fijo es de 180°.

6. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 5, en la que una primera cuchilla (41), así como una primera paleta (51), son partes componentes de un primer segmento para hacer puré (71), y una
10 segunda cuchilla (42), así como una segunda paleta (52), son partes componentes de un segundo segmento para hacer puré (72), en donde el primer segmento para hacer puré (71) y el segundo segmento para hacer puré (72) pueden pivotar entre sí hasta un ángulo de segmento máximo o están en
15 un ángulo de segmento fijo entre sí.

7. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con la reivindicación 6, en la que el ángulo de segmento máximo o el ángulo de segmento fijo son de 90°.

20 8. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 7, en el que una cuchilla (41, 42) comprende perforaciones (411, 421), para el uso de la unidad para hacer puré (1) para realizar un puré de alimentos.

9. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1
25 a 8, en la que una primera paleta (41) y una segunda paleta (42) tienen

perforaciones (411, 421) iguales o diferentes.

10. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 9, en la que una paleta (41, 42) comprende un dispositivo de limpieza (131, 5 132).

11. Unidad para hacer puré de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 10, en la que una primera paleta (41) comprende un primer dispositivo de limpieza (131) y una segunda paleta (42) comprende un segundo dispositivo de 10 limpieza (132), en donde el primer dispositivo de limpieza (131) y el segundo dispositivo de limpieza (132) tienen la misma o diferentes dimensiones.

12. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 11, en la que un dispositivo deflector (12) está dispuesto radialmente al eje de 15 rotación (2) y puede girar alrededor del eje de rotación (2) y está configurado para transportar alimentos y material a cortar, en la región de las cuchillas y paletas.

13. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 12, en la que una abertura de receptor (82) está dispuesta en un extremo de 20 la unidad para hacer puré (1), para la cooperación con un pasador de soporte de un recipiente de alimentos del aparato para procesar alimentos.

14. Unidad para hacer puré (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 13, en la que una leva de accionamiento (81) está dispuesta en un extremo 25

de la unidad para hacer puré (1), para su cooperación con un dispositivo de accionamiento del aparato para procesar alimentos.

15. Un aparato para procesar alimentos, que comprende un recipiente de alimentos, una unidad de accionamiento y una unidad para hacer puré de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 14.

RESUMEN

La invención se refiere a una unidad para hacer puré (1) para un aparato para procesar alimentos que tiene al menos una cuchilla (31, 32) dispuesta radialmente a un eje de rotación (2) y con al menos una paleta (41, 42) dispuesta radialmente al eje de rotación (2). La al menos una cuchilla (31, 32) y la al menos una paleta (41, 42) pueden girar alrededor del eje de rotación (2).

(Figura 1)

23

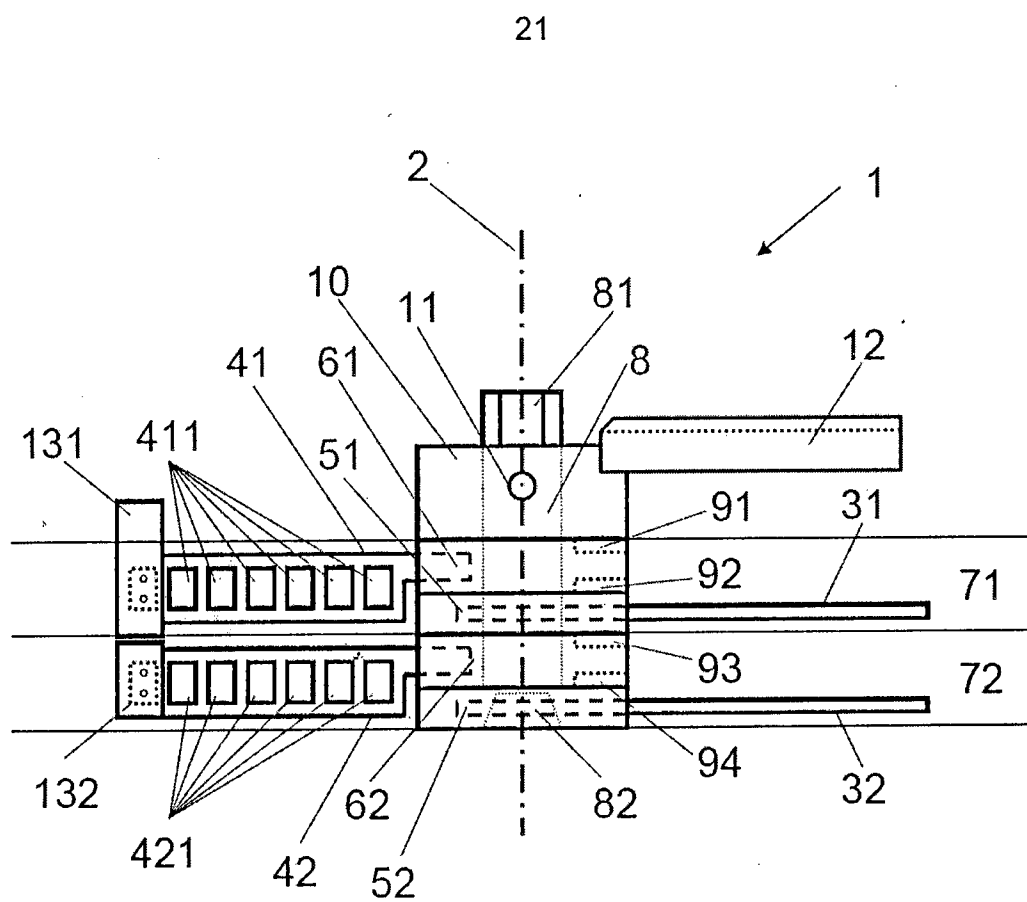


Fig. 1

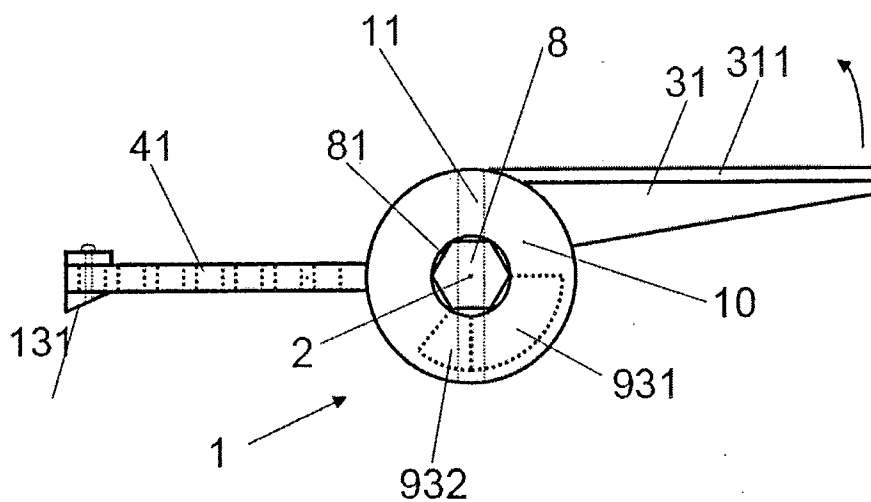


Fig. 2

24

22

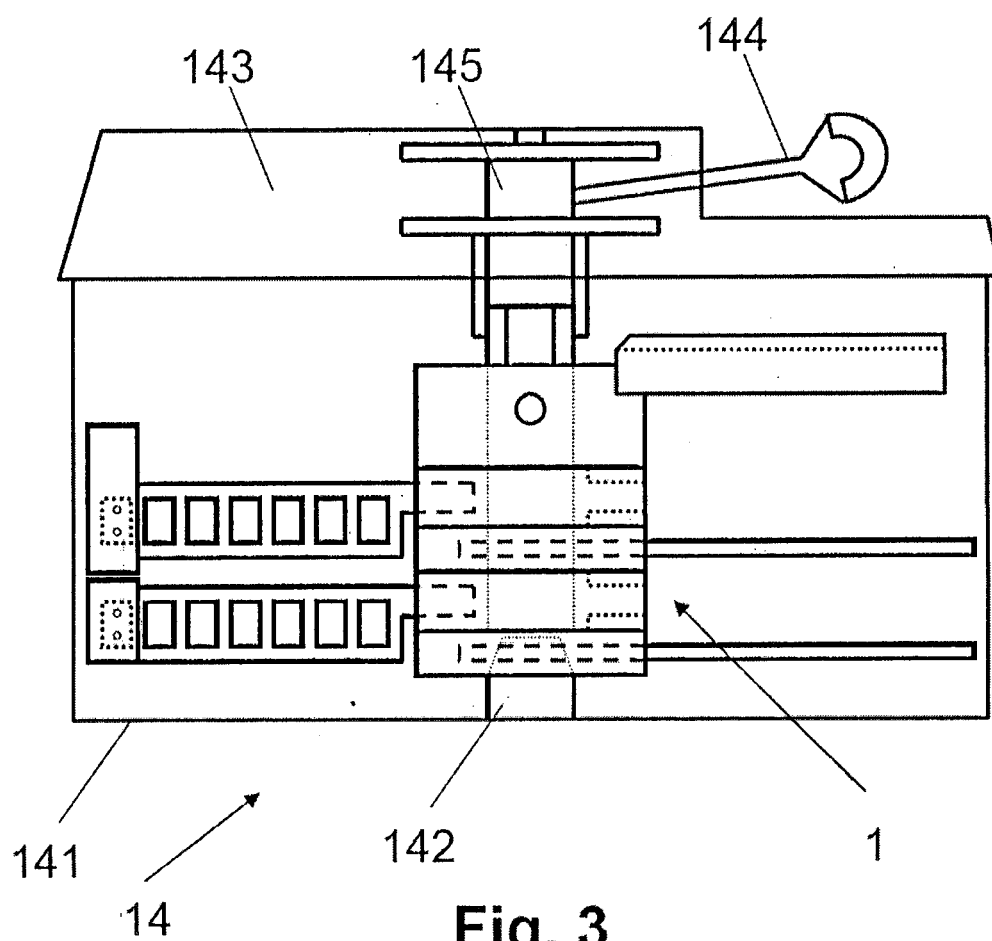


Fig. 3

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

PATENTE DE INVENCION X PCT X MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional:

(71) Solicitante(s) **SWIZZPROZZ AG**

(72) Inventor(es): **HERREN, Bruno**

(74) Apoderado: **JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS**

Prioridad

(31)

No. Prioridad

(32)

Fecha

(33)

País

00178/12

09/02/2012

CH

(85) Fecha límite inicio fase nacional: **09/09/2014**

(87) Publicación internacional:

(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT

Fecha: **15/08/2013**

Fecha de presentación de la solicitud: **07/02/2013**

No. Publicación: **WO2013/117675 A1**

No. de solicitud **PCT/EP2013/052487**

(54) Título: **UNIDAD PARA HACER PURÉ PARA UN APARATO PARA PROCESAR ALIMENTOS**

(57) Resumen Una unidad para hacer puré (1) para un aparato para procesar alimentos, con al menos una cuchilla (31, 32) dispuesta radialmente a un eje de rotación (2) y al menos una paleta (41, 42) dispuesta radialmente al eje de rotación (2), en la que la al menos una cuchilla (31, 32) y la al menos una paleta (41, 42) pueden girar alrededor del eje de rotación (2). **CONTINUA AL RESPALDO**

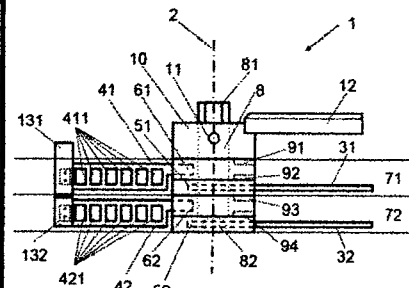


Fig. 1

76

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS

PATENTE DE INVENCION X PCT X MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional :

(71) Solicitante (s) **SWIZZZPROZZZ AG**

(72) Inventor(es) **HERREN, Bruno**

(74) Apoderado: **JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS**

(30) Prioridad	(31)	No. Prioridad	(32)	Fecha	(33)	País
----------------	------	---------------	------	-------	------	------

00178/12

09/02/2012

CH

(85) Fecha inicio fase nacional: **09/09/2014**

(87)

Publicación internacional

(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT

Fecha: **15/08/2013** Fecha (dd/mm/aa)

Fecha de presentación de la solicitud: **07/02/2013**

No. de solicitud **PCT/EP2013/052487**

N° publicación: **WO2013/117675 A1**

(54) Título: **UNIDAD PARA HACER PURÉ PARA UN APARATO PARA PROCESAR ALIMENTOS**

29

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) N° de solicitud:		(51) Int Cl:	
22) Fecha de solicitud:		(71) Solicitante(s) SWIZZZPROZZZ AG	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	(32) Fecha	(33) País
	00178/12	09/02/2012	CH
		(72) Inventor(es) HERREN, Bruno	
		(74) Apoderado: JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS	
(85) Fecha limite inicio fase nacional: 09/09/2014		(87) Publicación Internacional Fecha (dd/mm/aa)	
Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT		Fecha: 15/08/2013	
Fecha de presentación de la solicitud: 07/02/2013		N° publicación: WO2013/117675 A1	
No. de solicitud PCT/EP2013/052487			
(54) Título: UNIDAD PARA HACER PURÉ PARA UN APARATO PARA PROCESAR ALIMENTOS			

Resumen:

Una unidad para hacer puré (1) para un aparato para procesar alimentos, con al menos una cuchilla (31, 32) dispuesta radialmente a un eje de rotación (2) y al menos una paleta (41, 42) dispuesta radialmente al eje de rotación (2), en la que la al menos una cuchilla (31, 32) y la al menos una paleta (41, 42) pueden girar alrededor del eje de rotación (2).

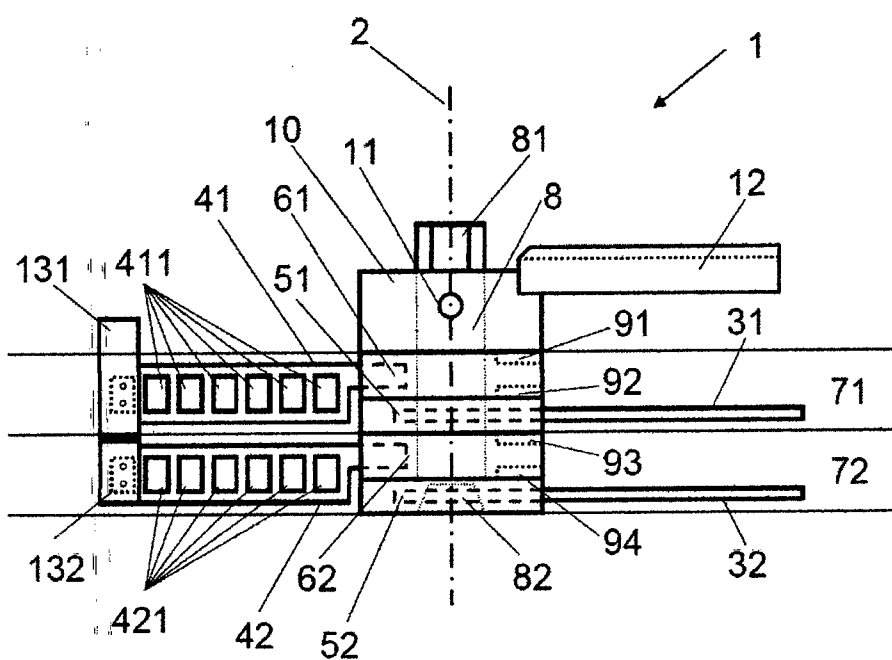


Fig. 1

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-



RECIBO DE CAJA

No. 14 - 0085372

Bogotá D.C., Agosto 08 de 2014 - 09:36:54

RECIBIDO DE : MARIO DELGADO ECHEVERRY E HIJOS LTDA

NI 800.020.909

RE

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR PAGO
RECIBO DE CA	999999999	74200	15/07/2014		93.000.00
RECIBO DE CA	999999999	82764	01/08/2014		31.000.00
RECIBO DE CA	999999999	82765	01/08/2014		31.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO

CONCEPTO

Vr.UNDITARIO Vr.CONCEPTO

5 50005-01-01 SOLICITUDES

1607 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA
ADICIONAL A LAS 10 INIC

31.000.00

155.000.00

\$155.000.00

=====

SON: **CIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. PC7EP20131052987

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-173253- -00000-0000

Fecha: 2014-08-08 16:33:14

Dep. 2020 DIR.NUEVASCR

Tra. 11 PATENTEIYII

Eve: 379 FASENACIONALII

Act. 411 PRESENTACION

Folios: 30

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

, Agosto 8 de 2014 - 09:36:54

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-



RECIBO DE CAJA

No. 14 - 0074158

Bogotá D.C., Julio 15 de 2014 - 12:38:06

RECIBIDO DE : MARIO DELGADO ECHEVERRY E HIJOS LTDA

NI 8.000.209.097

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	559313171	15/07/2014	8.883.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr. UNDITARIO	Vr. CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1. TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE INVENCIÓN	515.000.00	515.000.00
				\$515.000.00

SON: **QUINIENTOSQUINCE MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

PC1/EP20131052487

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 14-173253- -00000-0000

Fecha: 2014-08-08 16:33:14 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
 Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
 Act. 411 PRESENTACION Folios: 30

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mai: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Julio 15 de 2014 - 12:38:09



No. 14-173253- -00000-0000

Fecha: 2014-08-08 16:33:14
Tra. 11 PATENTEIYII
Act. 411 PRESENTACION

Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Eve: 379 FASENACIONALII
Folios: 30

PATENTE DE INVENCION ☐

MODELO DE UTILIDAD ☐

Art 33 Decisión 486/00

- ☐ Indicación que se solicita una patente.
 - ☐ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
 - ☐ Descripción de la invención
 - ☐ Dibujos de ser estos pertinentes
 - ☐ Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
- Completa ☐ Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD PCT ☐ Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

- ☒ Indicación que se solicita una PCT
 - ☒ Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)
 - ☒ Dibujos de ser estos pertinentes
 - ☒ Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
- Completa ☒ Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(Art. 119 Decisión 486/00)

- ☐ Indicación que se solicita Diseño industrial
 - ☐ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
 - ☐ Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño
 - ☐ Comprobante de pago de las tasas establecidas
- Completa ☐ Incompleta ☐

ESQUEMA DE TRAZADO ☐

(Art. 92 Decisión 486/00)

- ☐ Indicación que se solicita un esquema de trazado
 - ☐ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
 - ☐ Representación gráfica de un esquema de trazado
 - ☐ Comprobante de pago de las tasas establecidas
- Completa ☐ Incompleta ☐