

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 434 831**

21 Número de solicitud: 201230917

51 Int. Cl.:

A47J 43/18 (2006.01)

A23B 4/044 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

12.06.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.12.2013

71 Solicitantes:

**MORGANTI FLAVIO INNOVACIONES
GASTRONÓMICAS, S.L. (100.0%)**

**Lg. Santabaya, 73
32793 Pereiro de Aguiar (Ourense) ES**

72 Inventor/es:

MORGANTI, Flavio

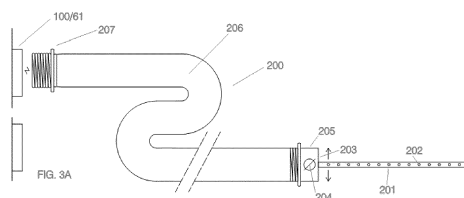
74 Agente/Representante:

TEMIÑO CENICEROS, Ignacio

54 Título: **Dispositivo inyector para aparato de cocción, ahumado y aromatizado**

57 Resumen:

Dispositivo inyector (200) para aparato de cocción, ahumado y aromatizado que comprende unos medios de unión estanca con la toma externa (100) o interna (61) de tal forma que el humo, vapor o aroma generado en los depósitos estancos pase a un elemento inyector propiamente dicho (201, 211, 221, 231) configurado para ser alojado en el interior del alimento.



ES 2 434 831 A1

DISPOSITIVO INYECTOR PARA APARATO DE COCCIÓN, AHUMADO Y AROMATIZADO**DESCRIPCIÓN**

El objeto de la presente invención es un dispositivo inyector para un aparato de cocción, ahumado y aromatizado como el descrito en el documento WO2011098635 del mismo inventor. Así pues, es un objeto de la invención un inyector de los vapores que fluyen por una pluralidad de cámaras o depósitos, pudiéndose cuantificar el flujo de dichos vapores, de forma controlada y posibilitando cocinar desde el interior de la comida hacia el exterior de la misma, regulando dicho flujo de vapor por el propio dispositivo inyector.

Antecedentes de la invención

Hasta la fecha, los utensilios de cocina aptos para la cocción de alimentos, como ollas o cacerolas, no disponen de medios para realizar distintos tipos de mezclas en una única cámara de cocción y, al mismo tiempo, poder destilar o exteriorizar los vapores y humos generados. Por tanto, con los útiles de cocina actuales es inimaginable cocinar un pescado aportándole en el mismo dispositivo de cocción distintos vapores, aromas y humos, definiendo además cada uno de los aditivos.

Para solucionar este problema técnico, el mismo solicitante describió un aparato de cocción, ahumado y aromatizado en el documento WO2011098635, el cual comprende una pluralidad de depósitos estancos, cada uno de ellos con una fuente de calor, comunicados con una cámara principal de cocción, por medio de una pluralidad de canalizaciones o conductos, los cuales se hallan comandados por una pluralidad de válvulas, al menos una por cada depósito estanco, de tal forma que el contenido de cada uno de dichos depósitos estancos está conectado con el depósito central de cocción, regulando en todo momento su flujo por medio de un elemento de control.

Este documento, no obstante, parte de la premisa de introducir la comida en dicha cámara de cocción, y además ésta se producirá siempre de fuera hacia dentro, con una regulación y control programado por el usuario. No se describe ningún inyector que permita extender las ventajas del aparato fuera de las limitaciones propias de la cámara de cocción.

Descripción de la invención

El problema técnico que resuelve la presente invención es el independizar la generación de aromas y vapores de la cámara de cocción, de tal forma que pueda aprovecharse los humos y vapores en otros platos y alimentos.

Efectivamente, el aparato descrito en el documento WO2011/098635 tiene la desventaja de que el humo, aroma o vapor generado en cada uno de los depósitos estancos están directamente conectados con un depósito central de cocción, en donde queda el alimento, que lógicamente sólo puede cocerse, descartando otros tipos de cocina (asados, a la plancha, u otros). Para solucionar este problema técnico, la presente invención aporta una novedad frente al aparato descrito, y es que cada uno de los depósitos estancos tendrán una segunda salida comandada por una segunda válvula, o bien una segunda vía para cada válvula, de tal forma que por unos conductos adicionales, se conectan con una toma externa de vapores o humos, que estará conectada con un dispositivo inyector seleccionado entre:

- a) Un dispositivo inyector múltiple, configurado como un elemento de conducto flexible y finalizado en una agua inyectora, que comprende al menos un orificio de salida del vapor.
- b) Una espátula inyectora, configurada igualmente como un conducto flexible finalizado en una espátula plana, que comprende una pluralidad de conductos capilares en su interior, de tal forma que se distribuya el vapor por los mismos hacia unos orificios situados sobre su superficie.
- c) Un dispositivo inyector para líquidos, configurado como un conducto flexible, al igual que en los casos anteriores, pero finalizado en un bulbo flexible, que comprende una pluralidad de orificios, por los que sale el vapor alojado en el interior del propio bulbo.

En otra realización particular, el aparato además comprende, además, una salida rígida de vapor orientable.

En general, la aportación más importante de la presente invención es el aromatizar todo tipo de comida sin el empleo de salsas, respetando de forma natural el origen del sabor del producto. Pero además de esta ventaja, el dispositivo inyector permite exportar este humo a cualquier otro lugar, combinando distintos tipos de cocina, como por ejemplo un asado, con las ventajas de los humos y sabores proporcionados por el aparato.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones, la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que sean

limitativos de la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

Breve descripción de la figuras

A continuación se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

FIG 1.- Muestra una vista en perspectiva de una representación esquematizada del aparato objeto de la presente invención.

FIG 2.- Muestra un esquema del funcionamiento interno del aparato de cocción, ahumado y aromatizado con los inyectores objeto de la presente invención.

FIG 3.- Muestra una vista esquematizada de los distintos tipos de inyectores que se incluyen en el aparato de cocción, ahumado y aromatizado mostrado en la FIG.1

Realización preferente de la invención

En las figuras adjuntas se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, el aparato de cocción, ahumado y aromatizado, como el descrito en WO2011098635 comprende una carcasa o contenedor (1), que aloja una pluralidad de depósitos estancos (2,3,4,5) que están conectados con una cámara de cocción (6) o con una toma externa (100) por medio de una pluralidad de canalizaciones o conductos (7), los cuales se hallan comandados por una pluralidad de válvulas (8), al menos una por cada depósito estanco (2,3,4,5) de tal forma que el contenido de cada uno de dichos depósitos estancos se proporcionen al depósito central de cocción (6) controlando en todo momento su flujo.

Dichas válvulas (8) serán válvulas de tres vías, de tal forma que una de las vías efectivamente conecta los depósitos estancos (2,3,4,5) con el depósito central de cocción (6) mientras que la segunda salida conecta los citados depósitos con la toma externa (100).

Cada uno de los depósitos estancos (2,3,4,5) disponen cada uno de ellos de, al menos, una fuente de calor (respectivamente 9a, 9b, 9c, 9d), preferentemente una resistencia de tipo eléctrico, controlándose la temperatura por medio de termostatos. Del mismo modo, existe una cámara de recogidas de desechos y vapores (10) conectada con los depósitos estancos (2,3,4,5) siendo este conducto (11) gobernado por una válvula (12) de paso.

Los vapores, aromas y humos son canalizados (13) hacia el exterior del aparato a través de la toma externa (100) que es de tipo rosca o similar, de tal forma que la conexión de un inyector externo (200) se produzca de forma estanca. La toma externa (100) está regulada por una válvula de paso (101), controlada por los medios de control (15) de tal forma que permite derivar el humo, vapor o aroma generado no sólo a esta toma, sino también a una salida rígida y orientable (300).

Lógicamente, cada depósito estanco (2,3,4,5) comprende un cierre hermético, una entrada auxiliar externa, para dispositivos complementarios, como destiladores, ahumadores o similares, una válvula de seguridad (18) para evitar excesos de presión en los depósitos y un elemento de visualización del interior (19) del propio depósito estanco.

Las fuentes de calor (9a,9b,9c,9d) y las válvulas de paso (8a,8b,8c,8d,12,101) que cierran los distintos depósitos o cámaras están gobernados por unos medios de control (15) que además están configurados para recibir las instrucciones del usuario en cuanto al programa de cocina (cocción al vapor, destilación u otros) la temperatura y el porcentaje de aroma/humo de paso desde cada uno de los depósitos estancos (2,3,4,5). Dichos interfaces con el usuario (15a,15b,15c,15d,150) pueden ser uno por cada depósito estanco o bien único para el conjunto del dispositivo (150).

Tal y como se puede observar en la FIG.3 los dispositivos inyectores (200) se materializan en distintas realizaciones prácticas. Así, en una primera realización (FIG.3A) el inyector se materializa como una única aguja inyectora (201) que presenta en su superficie al menos un orificio de salida (202), para la liberación de los vapores (203) una vez la aguja inyectora (201) ha sido introducida en el producto alimenticio. Dicha aguja (201) está gobernada por una válvula de paso (204) en su cabezal (205) de tal forma que se permita regular el paso del vapor de forma independiente al aparato generador. El cabezal (205) está conectado herméticamente con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100), también de forma absolutamente estanca.

En la FIG.3B se muestra una segunda realización del inyector (200) que consiste en una pluralidad de agujas inyectoras (211) que presentan en su superficie al menos un orificio de salida (212) para la liberación de los vapores (213) una vez la aguja inyectora (211) ha sido introducida en el producto alimenticio. Cada aguja (211)

está gobernada por una válvula de paso (214) en un único cabezal (215) de tal forma que se permita regular el paso del vapor de forma independiente al aparato generador. Al igual que en la realización anterior, el cabezal (215) está conectado herméticamente con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100), también de forma absolutamente estanca.

5

En la FIG.3C se muestra una tercera realización del dispositivo inyector (200) esta vez para líquidos, configurado como un bulbo flexible (221), que comprende una pluralidad de orificios (222), por los que sale el vapor alojado en el interior del propio bulbo (221). Este bulbo (221) está conectado de forma estanca (223) con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100), también de forma absolutamente estanca.

10

Finalmente, en la FIG.3D se muestra una cuarta realización del dispositivo inyector (200) configurado como una espátula inyectora, que consiste en una espátula plana (231), que comprende una pluralidad de conductos capilares en su interior (232), de tal forma que se distribuya el vapor por los mismos hacia unos orificios (233) situados sobre su superficie. La espátula está conectado herméticamente con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100), también de forma absolutamente estanca.

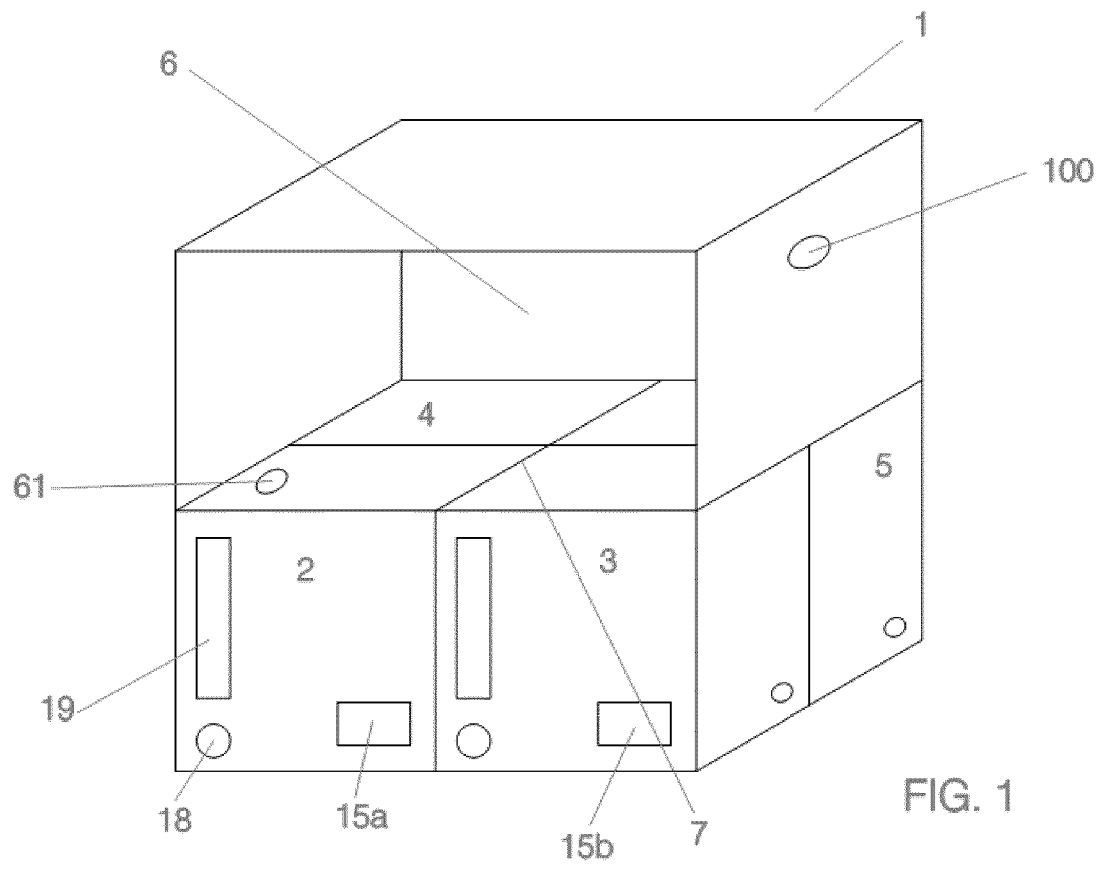
15

Los dispositivos inyectores (200) descritos son del mismo modo usables en el interior de la cámara de cocción (6), para lo que se habilita una toma interna (61) equivalente a la toma externa (100) conectada con la misma y gobernada desde los medios de control (15) a través de una válvula (62).

20

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo inyector (200) para aparato de cocción, ahumado y aromatizado del tipo que comprende una pluralidad de depósitos estancos (2,3,4,5) comunicados con una cámara principal de cocción (6) o una toma externa (100) o interna (61) por medio de una pluralidad de canalizaciones o conductos (7), los cuales se hallan comandados por una pluralidad de válvulas (8a,8b,8c,8d, 101,62,12), al menos una por cada uno de los depósitos estancos (2,3,4,5) de tal forma que el contenido de cada uno de dichos depósitos estancos se proporcionen al depósito central de cocción (6) y/o la toma externa (100) o interna (61) controlando en todo momento su flujo; y en donde cada uno de los depósitos estancos (2,3,4,5) disponen cada uno de ellos de, al menos, una fuente de calor (9) controlándose la temperatura por medio de termostatos; y donde las fuentes de calor (9a,9b,9c,9d) y las válvulas de paso (8a,8b,8c,8d,12,101,62) que cierran los distintos depósitos o cámaras están gobernados por unos medios de control (15) que además están configurados para recibir las instrucciones del usuario en cuanto al programa de cocina como cocción al vapor, destilación u otros, la temperatura y el porcentaje de aroma/humo de paso de cada uno de los depósitos estancos (2,3,4,5) a la cámara central (6) y/o la toma externa (100) e interna (61) **caracterizado porque** dicho dispositivo inyector (200) comprende unos medios de unión estanca con la toma externa (100) o interna (61) de tal forma que el humo, vapor o aroma generado en los depósitos estancos pase a un elemento inyector propiamente dicho (201,211,221,231) configurado para ser alojado en el interior del alimento.
2. Dispositivo inyector (200) de acuerdo con la reivindicación 1 en donde la toma externa (100) está regulada por una válvula de paso (101), controlada por los medios de control (15) de tal forma que permite derivar el humo, vapor o aroma generado no sólo a esta toma externa (100), sino también a una salida rígida y orientable (300) o a una válvula de paso (62) de la toma interna (61).
3. Dispositivo inyector (200) de acuerdo con la reivindicación 1 o 2 que consiste en una única aguja inyectora (201) que presenta en su superficie al menos un orificio de salida (202), para la liberación de los vapores (203) una vez la aguja inyectora (201) ha sido introducida en el producto alimenticio; y donde dicha aguja (201) está gobernada por una válvula de paso (204) en su cabezal (205) de tal forma que se permita regular el paso del vapor de forma independiente al aparato generador, estando dicho cabezal (205) conectado herméticamente con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100) o interna (61), también de forma estanca.
4. Dispositivo inyector (200) de acuerdo con la reivindicación 1 o 2 que consiste en una pluralidad de agujas inyectoras (211) que presentan en su superficie al menos un orificio de salida (212) para la liberación de los vapores (213) una vez la aguja inyectora (211) ha sido introducida en el producto alimenticio; y donde cada aguja (211) está gobernada por una válvula de paso (214) en un único cabezal (215) de tal forma que se permita regular el paso del vapor de forma independiente al aparato generador; y donde el cabezal (215) está conectado herméticamente con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100) o interna (61), también de forma absolutamente estanca.
5. Dispositivo inyector (200) de acuerdo con la reivindicación 1 o 2 que consiste en un bulbo flexible (221), que comprende una pluralidad de orificios (222), por los que sale el vapor alojado en el interior del propio bulbo (221); y donde este bulbo (221) está conectado de forma estanca (223) con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100) o interna (61), también de forma absolutamente estanca.
6. Dispositivo inyector (200) de acuerdo con la reivindicación 1 o 2, que consiste en una espátula plana (231), que comprende una pluralidad de conductos capilares en su interior (232), de tal forma que se distribuya el vapor por los mismos hacia unos orificios (233) situados sobre su superficie; y donde la espátula está conectada herméticamente con una manguera (206) que, a su vez, está conectada (207) con la toma externa (100) o interna (61), también de forma absolutamente estanca.
7. Dispositivo inyector (200) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la toma interna (61) es equivalente a la toma externa (100), está conectada con la misma y gobernada desde los medios de control (15) a través de una válvula (62).



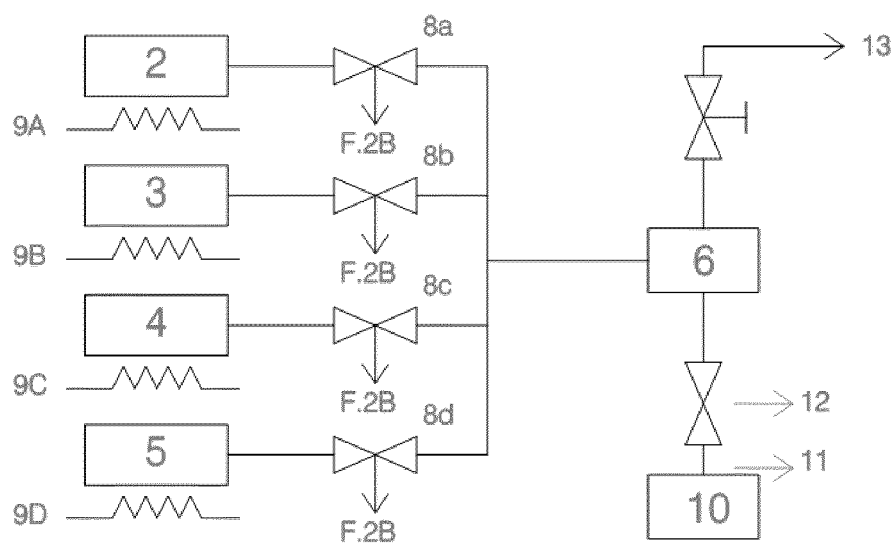


FIG. 2A

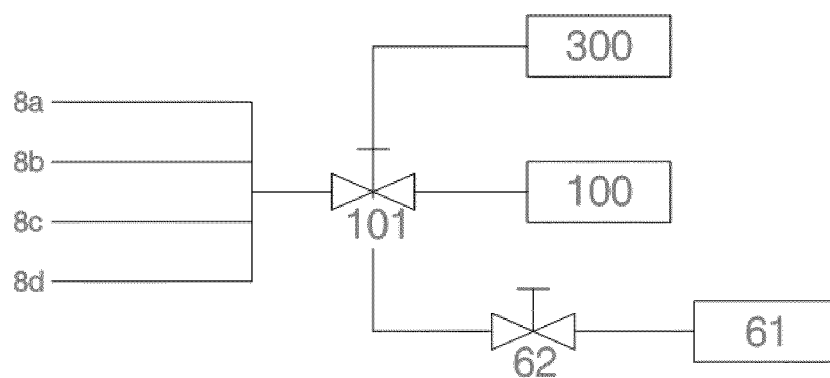
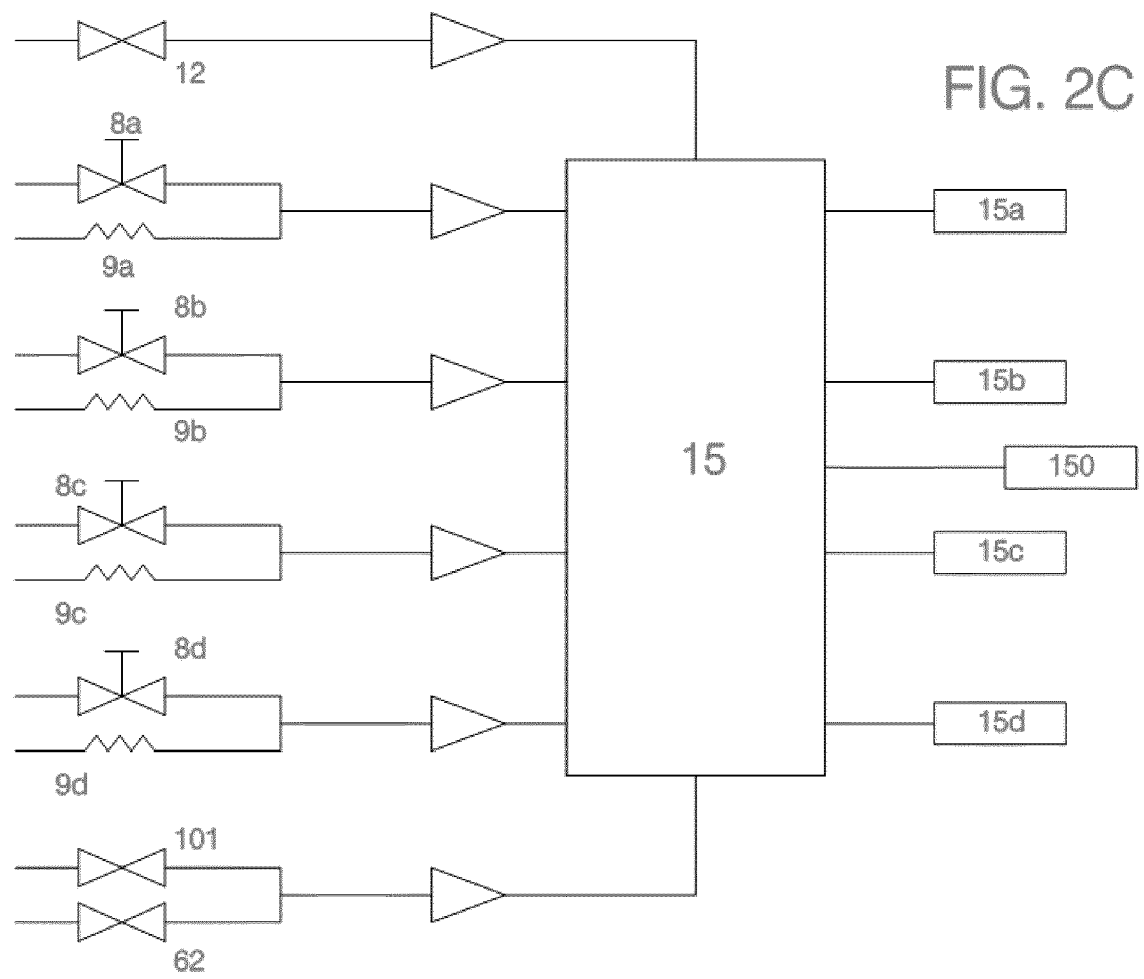
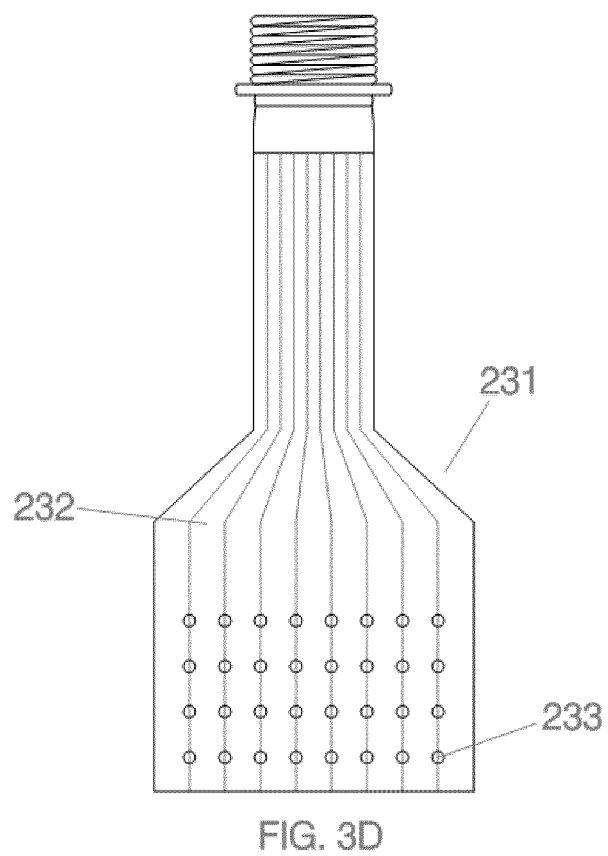
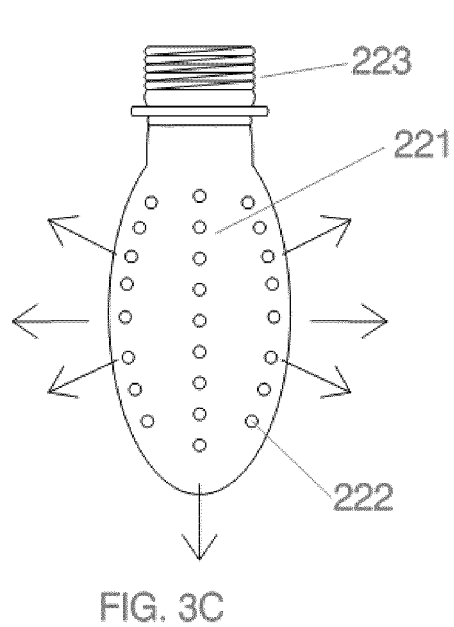
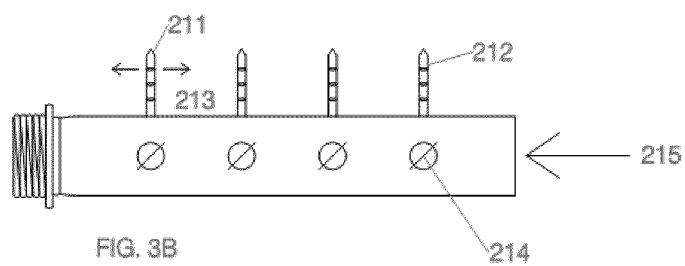
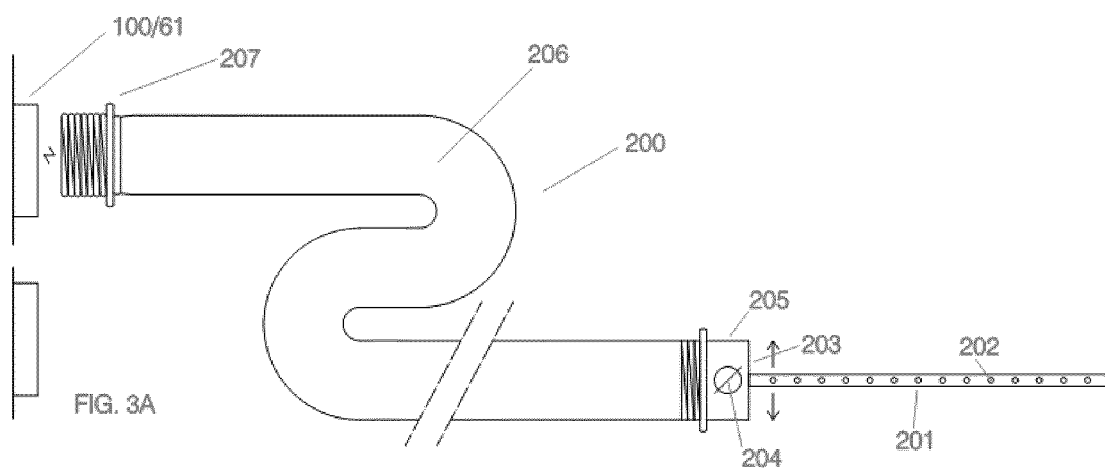


FIG. 2B







- ②① N.º solicitud: 201230917
②② Fecha de presentación de la solicitud: 12.06.2012
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	WO 2011098635 A1 (MORGANTI FLAVIO INNOVACIONES GASTRONOMICAS S L et al.) 18.08.2011, página 1, línea 26 – página 5, línea 35; figuras 1-2; reivindicación 1.	1-7
Y	US 2006068067 A1 (ZIMMERMAN HARRY) 30.03.2006, figuras 1-13c; párrafos [4-46]; reivindicaciones 1-56.	1-7
A	EP 1174037 A2 (BAYHA & STRACKBEIN GMBH) 23.01.2002, figuras 1-3; párrafos [3-20].	1-7
A	WO 0139611 A2 (FMC CORP) 07.06.2001, página 6, líneas 5-26; figuras 2-5,11.	1-7
A	ES 2030684 T3 16.11.1992, columna 9, línea 37 – columna 10, línea 62; figuras 1-3.	1-7
A	DE 4404381 C1 (KARL KEMPER GMBH) 23.11.1995 & Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE; AN DE-4404381-A. Figuras 1-2.	1-7
A	US 2001026822 A1 (LEE WON-WOO et al.) 04.10.2001, párrafos [3],[10-29]; figuras 1-4.	1-7

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones

☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
09.10.2013

Examinador
S. De Miguel De Santos

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A47J43/18 (2006.01)

A23B4/044 (2006.01)

A23L1/01 (2006.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A47J, A23B, A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 09.10.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-7	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	WO 2011098635 A1 (MORGANTI FLAVIO INNOVACIONES GASTRONOMICAS S L et al.)	18.08.2011
D02	US 2006068067 A1 (ZIMMERMAN HARRY)	30.03.2006
D03	EP 1174037 A2 (BAYHA & STRACKBEIN GMBH)	23.01.2002
D04	WO 0139611 A2 (FMC CORP)	07.06.2001

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La invención definida en la primera reivindicación es un dispositivo inyector para aparato de cocción, ahumado y aromatizado. Dicho aparato de cocción está formado por una pluralidad de depósitos estancos comunicados con una cámara central de cocción (6) o con una toma externa (100) o con una toma interna a través de conductos (7) en los cuales hay unas válvulas que controlan el flujo desde los depósitos estancos a la cámara central de cocción (6), a la toma externa (100) y a la toma interna (61). Los depósitos estancos tienen una fuente de calor con termostatos gobernados por unos medios de control (15). El dispositivo inyector comprende unos medios de unión estanca con la toma exterior y con la toma interior estando el mismo configurado para ser alojado en el interior del alimento.

Se ha encontrado como documento del estado de la técnica más cercano el documento D01 en el que se divulga un dispositivo de cocción, ahumado y aromatizado comprendido por una pluralidad de depósitos estancos comunicados con una cámara central de cocción (6) por medio de una pluralidad de conductos (7) en los cuales hay unas válvulas para el control de flujo desde los depósitos estancos a la cámara central de cocción. Los depósitos tienen una fuente de calor con termostatos estando controlado el flujo y las fuentes de calor por unos medios de control (15).

En este documento no se habla de otras conducciones (exterior e interior) para canalizar el humo así como tampoco de elementos inyectoros alojados en los alimentos. Además habría que tener en cuenta que en cierta manera en la parte caracterizadora de la reivindicación primera hay cierta ambigüedad como consecuencia de la utilización de algunas características funcionales así como algunos términos que dan lugar a confusión. Esto ocurre porque al definir las características técnicas de la invención en base al modo de funcionamiento de la misma como ocurre con el hecho de especificar que el elemento inyector se introduzca en el interior del alimento a cocinar.

Por otra parte, estos elementos técnicos que tratan de protegerse en la invención para la cual estamos realizando este informe serían, de alguna forma, mejoras realizadas del aparato de cocción divulgado en este documento D01.

De todas formas, los elementos inyectoros que se introducen dentro de los alimentos para su cocinado son sobradamente conocidos en el estado de la técnica en especial en los aparatos de cocción al vapor.

En el documento D02 se divulga un dispositivo para cocinar alimentos con una humedad y sabor adicionales. El sistema incluye uno o más depósitos unidos a través de un conector, rígido o flexible, con unos inyectoros que se introducen en el alimento. El depósito dispone de una fuente de calor que puede ser, por ejemplo, eléctrica. El depósito puede tener varias cámaras y también se contempla la posibilidad de la existencia de varios depósitos. Hay válvulas para controlar el flujo hacia la zona de cocinado. El dispositivo puede incorporarse en un horno, en un grill, en barbacoas o tratarse de una unidad independiente móvil.

A tenor de las explicaciones expuestas anteriormente en base a lo divulgado en los documentos D01 y D02, en principio, se considera que la invención no tendría actividad inventiva para la reivindicación 1, según el artículo 8.1 de la Ley de Patentes 11/1986, pues se ha encontrado una invención en la que se utilizan elementos inyectoros que se introducen en los alimentos a cocinar y dicha invención tiene mucha versatilidad en cuanto a los usos que tiene además de incluir en la misma varios depósitos de "humos o aromas".

En las reivindicaciones 2 y 7 tampoco añaden características que no sean ya conocidas en el estado de la técnica pues tan solo se indica que unas válvulas están reguladas mediante los medios de control.

Las reivindicaciones 3 a 6 se consideran variantes de diseño del elemento inyector y, por tanto no implicarían actividad inventiva.

Otro documento cercano del estado de la técnica es el documento D03. En él se divulga un dispositivo para el tratamiento de productos alimenticios mediante el uso de humo líquido en el cual existen una pluralidad de depósitos (7) que incorporan el humo líquido con diferentes sabores y lo llevan a un depósito central (2) a través de conductos. Cada depósito incorpora una válvula (9) reguladas a través de un sistema de control. El humo se inyecta en la cámara a través de unas boquillas de pulverización conectadas a una línea de aire comprimido pero dichos inyectoros del humo no se alojan en el alimento.

En una realización adicional de la invención del documento D03, ver figura 3, las válvulas (15) a las que llega el humo desde los depósitos (7) tienen dos salidas, una a través de las tuberías 12a que llevan el humo hacia la cámara de ahumado y otra salida para purgar las tuberías conectada al sistema de aire comprimido (14).

Las válvulas, en la invención divulgada en este documento D03, tienen una doble salida, una hacia el depósito central (2), y otra hacia el sistema de aire comprimido. Pero en ningún caso estas salidas están conectadas con elementos inyectoros que se introduzcan dentro de los alimentos.

En el documento D04 pueden observarse en las figuras 2 y 3 distintos tipos de inyectoros.

En conclusión, la invención no implicaría actividad inventiva según artículo 8.1 de la Ley de Patentes, para las reivindicaciones 1 a 7 según lo divulgado en los documentos D01 y D02.