

Número 22

INFORME

Tecnologías de dominio público

DISPOSITIVOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA INDUSTRIA PANIFICADORA



INAPI
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

Mayo 2013

El presente informe “Tecnologías de Dominio Público” cuenta con el respaldo de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).



PRESENTACIÓN

El presente informe, el N° 22 sobre “Tecnologías de Dominio Público”, tiene como objetivo entregar información sobre tecnologías que, en razón de su condición jurídica, pueden ser utilizadas libremente en el país con fines productivos.

Como es usual en esta serie, el documento se ha estructurado en tres partes.

La primera de ellas tiene por objeto dar cuenta de una muestra de 31 patentes que, pudiendo estar vigentes en otras naciones, en Chile son de dominio público por cuanto no han sido solicitadas en el país. La presente selección ofrece tecnologías asociadas a la industria panificadora, las que se caracterizan por tener una importante cantidad de unidades productivas de pequeña y mediana escala. Según lo anterior, la presente elección ha privilegiado tecnologías que en su mayor parte son de baja complejidad, que las hacen potencialmente accesibles al tipo de unidades productivas indicadas.

La segunda parte corresponde a una muestra de cinco patentes seleccionadas entre un total de diez presentadas ante el INAPI y que expiraron durante el mes de enero de este año, y que -por las características de las respectivas tecnologías y sectores productivo a las cuales se encuentran asociadas- pueden ser de interés para emprendedores y empresas de nuestro país en áreas tales como la industria de telecomunicaciones, silvoagropecuaria y de transporte de personas.

Finalmente, en la tercera parte se incluye una lista con la totalidad de las patentes del período indicado, con la información más relevante de cada una de ellas.

Le invitamos cordialmente a conocer la información que entregamos en este informe.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL



**LE SOLICITAMOS EXPRESAMENTE LEER LAS SIGUIENTES
INDICACIONES.**

Las invenciones incluidas en este informe, se trate de productos o procesos, **no necesariamente** se encuentran en etapa de producción comercial o son susceptibles de comprarse en el mercado.

La protección por patente se otorga con carácter territorial, es decir, está limitada a determinado país o región en donde fue solicitada y concedida.

La información sobre patentes se divulga a escala mundial, por lo que cualquier persona, empresa o institución puede utilizar documentos de la patente, en cualquier lugar del planeta.

Las patentes protegen invenciones durante un período de tiempo específico, normalmente 20 años desde la fecha de la primera solicitud.

Cuando la patente se encuentra en período de vigencia el titular puede transferirla mediante un convenio, autorización o contrato tecnológico para uso y goce de beneficios de explotación de ese conocimiento.

Cuando el periodo de vigencia de una patente ha expirado, la tecnología de productos, procesos o métodos, y la maquinaria, equipos o dispositivos pueden ser utilizados por cualquier persona, empresa o institución. De esta manera pasa a ser conocida como patente de dominio público.

Lo divulgado en las citaciones no necesariamente es de dominio público, por lo que debe consultar al titular de dicha divulgación el estado de ésta. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.

En relación con la necesidad de solicitar autorización al titular de una invención se debe tener presente que existen:

- ***Invenciones o innovaciones de dominio pública:*** son aquellas en que la protección provista por la patente ha cesado debido a causas establecidas por ley. Es decir, ha terminado el tiempo de protección, no ha sido solicitada en el territorio nacional aún estando vigente en otros países o fue abandonada. De igual forma, se considera dominio público aquello en que su creador renuncia a la propiedad intelectual y, por lo tanto, puede ser utilizado por cualquier persona. Se recomienda siempre obtener una autorización expresa.
- ***Invenciones con patente vigente:*** aquellas cuya patente está dentro del plazo de protección en el territorio nacional. Para su uso el titular (propietario) debe expresamente autorizarlo. Para esto, el interesado debe contactarse con los titulares y acordar los términos del licenciamiento. La utilización maliciosa de una invención es sancionada por la Ley de acuerdo al artículo 52 título X de la Ley 19.039.
- ***Innovaciones:*** productos o procesos que no cuentan con patente, pero solucionan un problema de la técnica.

INDICE

CAPÍTULO 1. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: PATENTES NO SOLICITADAS EN CHILE..... 5

1.1.	REVESTIMIENTO REUTILIZABLE PARA HORNEAR.....	5
1.2.	ESTANTE DE HORNEADO PARA UNA MÁQUINA AUTOMÁTICA DE PAN.....	6
1.3.	MÁQUINA MULTICÁMARA PARA HORNEAR PAN.....	7
1.4.	HORNO DE COCCIÓN CON DISPOSITIVO DE GUIADO DEL FLUJO.....	8
1.5.	PUERTA PARA HORNOS DE PANADERÍA.....	9
1.6.	MÁQUINA AMASADORA PARA PASTAS ALIMENTICIAS, EN PARTICULAR PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA.....	10
1.7.	AMASADORA CON CUBETA REFRIGERADORA O CALEFACTORA.....	11

CAPÍTULO 2. TECNOLOGIAS DE DOMINIO PÚBLICO: PATENTES VENCIDAS EN CHILE. ENERO 2013..... 12

2.1.	MÉTODO Y APARATO PARA EL FORMATEADO DE DATOS DE TRANSMISIÓN.....	12
2.2.	PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR GRÁNULOS DISPERSABLES EN AGUA QUE CONTIENEN PESTICIDAS.....	13
2.3.	MÉTODO PARA PREPARAR UN PELLET DE ALIMENTO EXTRUIDO CARGADO CON UN INGREDIENTE ACTIVO.....	14
2.4.	CONVERTIDOR CATALÍTICO PARA VEHÍCULOS MOTORIZADOS.....	15
2.5.	ASIENTO DE BICICLETA QUE PREVIENE LESIONES A LOS USUARIOS.....	16

CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: ENERO 2013..... 17

CAPÍTULO 1. TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: PATENTES NO SOLICITADAS EN CHILE

1.1. Revestimiento reutilizable para hornear.

TITULAR	INVENTORES	Nº DE PUBLICACIÓN
Unwin, Guy Darell; Kent, Anthony John; y Kent, Lyn Wynifred. REINO UNIDO.	Kent, Anthony John; y Kent, Lyn Wynifred.	GB2439715
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

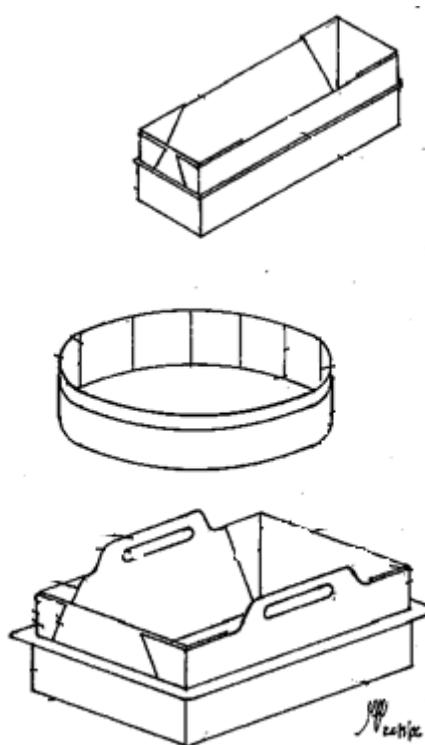
RESUMEN

El presente invento trata sobre un revestimiento reutilizable y un método para usarlo en un molde para pastel o pan.

Está formado a partir de una única pieza de material y puede ser dimensionado para adaptarse a una variedad de latas de hornear y torta estándar, ya sean cuadradas, rectangulares, circulares o de forma irregular.

El material presenta características de baja fricción superficial al ser miembro de las familias del politetrafluoroetano o silicona, incluyendo perfluoroalcoxi (PFA) y tetrafluoretileno-perfluorpropylene (FEP), fluorosilicona, caucho de silicona y otros elastómeros de silicona, u otros materiales adecuados.

El revestimiento debe ser flexible, con el fin de que pueda ser retirado con facilidad y en una sola pieza tanto del molde como del pan o torta resultante para ser reutilizado.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21B3/13. Vasijas de cocción; Moldes de cocción.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de elaboración de productos para hornear.
- Industria panificadora.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Amasanderías y panaderías.

1.2. Estante de horneado para una máquina automática de pan.

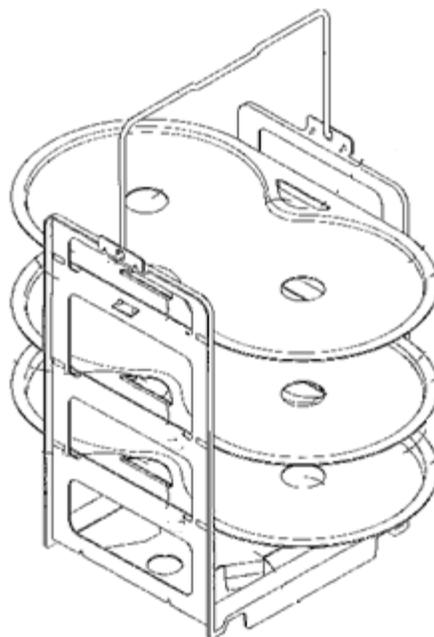
TITULAR Westfield, Barbara. ESTADOS UNIDOS.	INVENTORES Westfield Barbara y Salton, INC.	Nº DE PUBLICACIÓN US2002104443
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

Este invento consiste en una máquina automática para fabricar pan que tiene una cámara de cocción y un recipiente para recibir ingredientes, el cual está provisto de un conjunto de bastidor portátil de soporte que se coloca dentro de la cámara de cocción.

El conjunto de estante para hornear incluye un marco y varias bandejas acopladas al bastidor de manera vertical y espaciadas entre sí.

Cada uno de los marcos proporciona una superficie de soporte horizontal para diversas cantidades de masa, de manera que un usuario pueda hornear varias porciones de masa dentro de una cámara unitaria en esta máquina de fabricación automática de pan.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21B7/00. Recipientes de cocción.

A47J27/62. Sistemas que controlan automáticamente el suministro de calor.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura de equipamiento para industria panificadora.
- Manufactura de productos metálicos.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Amasanderías y panaderías.

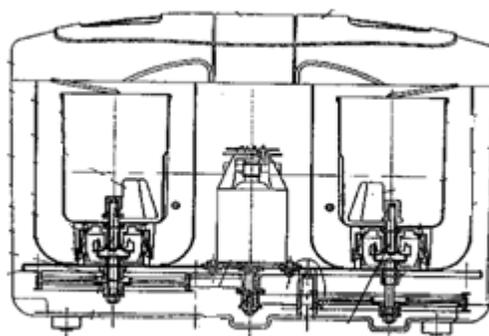
1.3. Máquina multicámara para hornear pan.

TITULAR Wang Donglei. CHINA.	INVENTOR Wang Donglei.	N° DE PUBLICACIÓN <u>US6321641</u>
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

El invento consiste en una máquina de múltiples cámaras para hornear pan, la que comprende un área para alojar todas las partes de la máquina, uno o más hornos, varias cámaras de pan y un mecanismo de accionamiento para mover paletas de agitación en las cámaras.

Como resultado de su uso se pueden obtener panes de diversos sabores, con diferentes ingredientes, pues cada unidad es independiente para hornear uno o varios panes de una cierta receta, a fin de satisfacer los diferentes gustos de los consumidores.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21B7/00. Recipientes de cocción.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura de equipamiento para industria panificadora.
- Manufactura de productos metálicos.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Amasanderías y panaderías.

1.4. Horno de cocción con dispositivo de guiado del flujo.

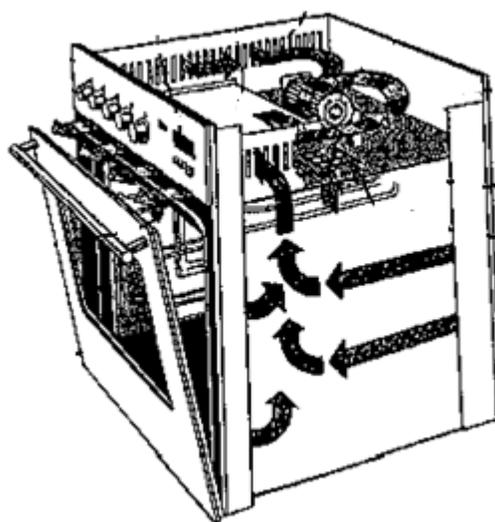
TITULAR BSH Bosch und Siemens. ALEMANIA.	INVENTORES García, José Andrés; Reichard, Joachim; Ziegler, Felicitas; Plankl, Manfred; Lappat, Hans; Sigmund, Armin; Stitzl, Bernd; Wagner, Michael; Knebel, Kurt; Erdmann, Klaus; Linde, Hans; Neumann, Uwe y Rehklau, Andreas.	Nº DE PUBLICACIÓN <u>DE19825322</u>
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

La presente invención se refiere a un horno de cocina con una cámara de horno y una boca de horno que se puede cerrar por medio de una puerta, y con un soplante de refrigeración que impulsa al exterior un chorro de aire de refrigeración por un orificio de salida dispuesto en la zona frontal del horno, encima de la boca del horno.

Con esta solución se logra que hacia el final de la fase de cocción se evacue vapor desde la cámara de cocción hacia el lado de aspiración de un soplante, a través de un orificio de salida de vapor controlable dispuesto en la zona del techo de la mufla del horno.

De esta manera se reduce el vapor que se encuentra en la cámara de cocción de tal modo que al abrir la puerta del horno ya no salga vapor molesto.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

F24C15/00. Estufas u hornillas calentadas por electricidad.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de cocinas.
- Industria panificadora.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

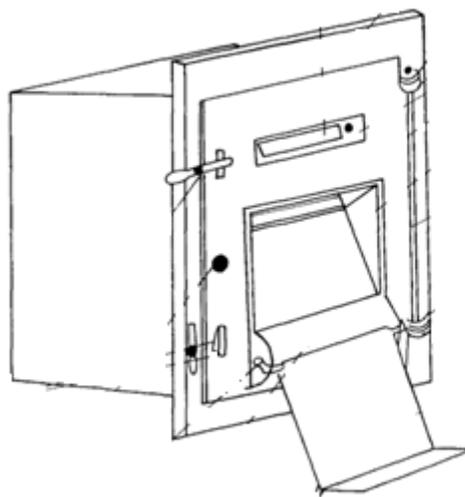
- Industria panificadora.

1.5. Puerta para hornos de panadería.

TITULAR Alejandro González Truchado. ESPAÑA.	INVENTOR Alejandro González Truchado.	Nº DE PUBLICACIÓN <u>ES137082</u>
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

El siguiente invento se refiere a una puerta para hornos de panadería en la que se prevén especiales características para lograr un máximo de ventajas en cuanto a su empleo, organización, mínimo de pérdida en calor, seguridad del personal que lo utiliza, garantía para el producto introducido en su interior y comodidad en la utilización, tanto en cuanto a apertura y cierre, como en cuanto a extracción e introducción del pan sin necesidad de una total apertura, sumando a estas ventajas la de aplicar un sistema de pestillo de máxima seguridad y mínimo esfuerzo.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21B. Hornos de panadería; Maquinaria o material de horneado.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura para equipamiento de industria panificadora.
- Manufactura de productos metálicos
- Industria panificadora.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Amasanderías y panaderías.

1.6. Máquina amasadora para pastas alimenticias, en particular para productos de panadería.

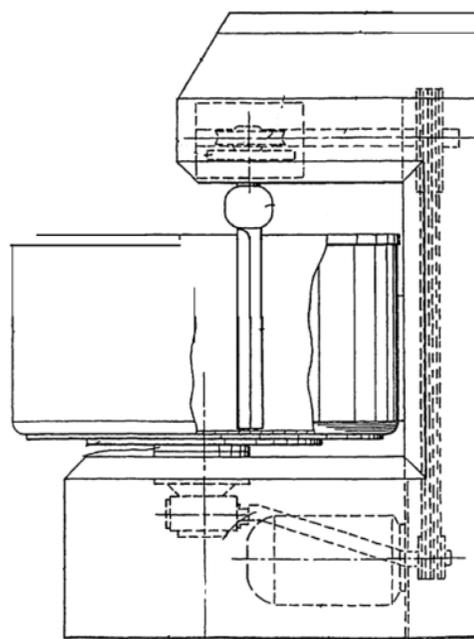
TITULAR Sancassiano S.p.A. ITALIA.	INVENTOR Giovanni Mazza y Davide Drocco.	N° DE PUBLICACIÓN ES2270397
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

Esta máquina amasadora para pastas alimenticias, en particular para productos de panadería, comprende una cuba cilíndrica y herramientas de amasado que pueden rotar en el interior de la cuba.

La máquina permite el amasado de forma homogénea de la totalidad de la masa, lo que afecta directamente la calidad del producto que se obtiene después del horneado.

La energía gastada para la acción de amasado se mantendría en el valor mínimo posible, lo que hace que la eficacia de la máquina sea mayor. Esto se requiere para ahorrar energía y para limitar las tensiones impuestas a las herramientas de amasado, que también afectan al ajuste de las dimensiones de los componentes de la máquina. Además, debido a la acción de amasado, alguna energía se transfiere a la masa de la pasta, con un incremento resultante en su temperatura.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21C1/00: Máquinas mezcladoras o amasadoras para la preparación de la masa

A21C1/02: ...con herramientas montadas verticalmente; Máquinas batidoras.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura para equipamiento de industria panificadora.
- Manufactura de productos metálicos
- Industria panificadora.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Amasanderías y panaderías.

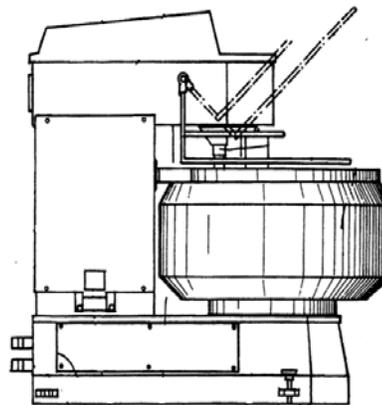
1.7. Amasadora con cubeta refrigeradora o calefactora.

TITULAR VMI FRANCIA.	INVENTOR Nussbaum, Jean-Louis.	N° DE PUBLICACIÓN <u>ES2216542</u>
USO DE LA PATENTE Dominio público en Chile.		

RESUMEN

Este invento trata sobre un sistema de transferencia de fluido portador de calor para una mezcladora de productos alimentarios, que permita una buena regulación térmica de la mezcla arrastrada en rotación.

Esto se logra debido a que la rotación de la cubeta permite una mejor regularidad y reproductividad de las características de la mezcla, de manera de paliar estos inconvenientes de la técnica anterior.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A21C1/14: Elementos estructurales de las máquinas mezcladoras o amasadoras.

B01F15/06: Accesorios para mezcladores. Sistemas de calentamiento o de enfriamiento.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Manufactura para equipamiento de industria panificadora.
- Manufactura de productos metálicos
- Industria panificadora.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Amasanderías y panaderías.

CAPÍTULO 2. TECNOLOGIAS DE DOMINIO PÚBLICO: PATENTES VENCIDAS EN CHILE. ENERO 2013

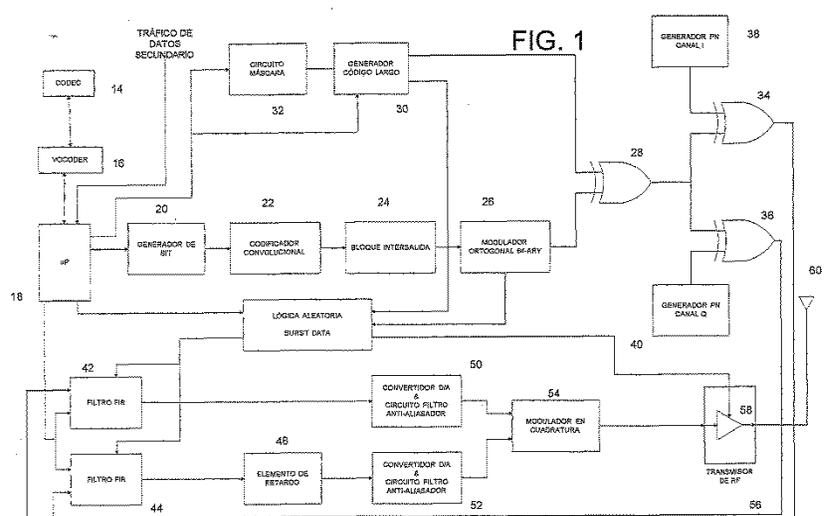
2.1. Método y aparato para el formateo de datos de transmisión.

TITULAR	INVENTORES	Nº DE REGISTRO
Qualcomm Incorporated. ESTADOS UNIDOS.	Edward G. Tiedemann, Jr.; Lindsay A. Weaver, Jr.; Brian K. Butler; Roberto Padovani.	<u>42101</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 19 de enero de 2013.		

RESUMEN

La presente invención se refiere a un método mejorado y su correspondiente dispositivo para formatear datos vocoder, datos no vocoder y su señalización para ser transmitidos.

El objetivo de la creación es entregar un formato de datos o información que facilite la comunicación de varios tipos de datos. Para lograr lo anterior, los datos están organizados en marcos con una duración en el tiempo de transmisión predeterminada. Asimismo, dichos marcos están organizados, dependiendo de los datos, para tener una o varias velocidades de transmisión.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

H04L027/30 Sistemas de portadora modulada en los cuales cada elemento de código está representado por una combinación de frecuencias.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Transmisión de datos.
- Telecomunicaciones.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Industria de las telecomunicaciones.

2.2. Procedimiento para preparar gránulos dispersables en agua que contienen pesticidas.

TITULAR Orica Australia Pty Ltd. AUSTRALIA.	INVENTOR Lloyd, John Malcom.	Nº DE REGISTRO <u>39990</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 22 de enero de 2013.		

RESUMEN

Esta invención corresponde a un procedimiento para preparar gránulos dispersables en agua para la entrega de sustancias biológicamente activas, que tienen puntos de fusión bajos, para su uso en la agricultura.

Los gránulos fluyen libremente, despiden poco polvo y se dispersan en agua para formar una suspensión homogénea de partículas, que son sustancialmente más pequeñas que los gránulos. Estos últimos pueden medirse volumétricamente, lo que permite al usuario final medir convenientemente la cantidad deseada de producto para su adición a un tanque rociador.

Los gránulos comprenden 5-75% p/p de un pesticida, 25-90% p/p de un relleno finamente dividido y 5-15% p/p de un componente tensoactivo, mientras que durante la etapa de molienda está presente el 20-80% del componente de relleno.

CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A01N25/08 Biocidas caracterizados por su forma, ingredientes inactivos o modos de aplicación, que contienen sólidos como soportes o diluyentes.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Agricultura.
- Industria de pesticidas.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Prevención o erradicación de plagas en cultivos agrícolas.

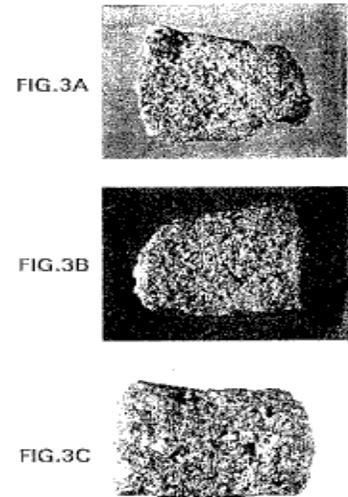
2.3. Método para preparar un pellet de alimento extruido cargado con un ingrediente activo.

TITULAR DSM N.V. PAISES BAJOS.	INVENTORES Hamstra, Reinder Sietze y Tromp, Augustinus Franciscus.	Nº DE REGISTRO <u>40782</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 25 de enero de 2013.		

RESUMEN

La presente invención describe un método para preparar pellets de alimento cargados en una forma controlada con ingredientes activos. La propuesta consiste en agregar, a través de una mezcla, una suspensión o solución de un alimento o ingredientes de él en una fase fluida a los pellets bajo vacío y posteriormente eliminar ese vacío.

Los pellets están compuestos de un material comestible, cuya composición específica depende de las características deseadas del material. Asimismo, la elección del pellet, su volumen, peso y diámetro de los poros también depende del tipo de alimento que se quiere usar y de la aplicación a la cual están destinados los pellets cargados.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

A23K001/16 Productos alimenticios para animales suplementados con factores nutricionales adicionales.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria elaboradora de pellets alimenticios para animales.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Alimentación animal.

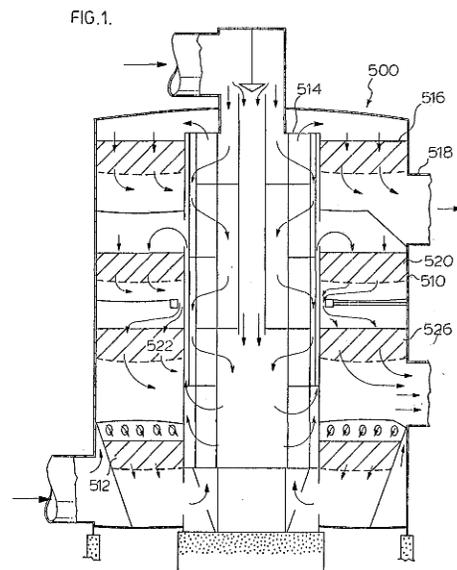
2.4. Convertidor catalítico para vehículos motorizados.

TITULAR Noram Engineering and Constructors Ltd. CANADA.	INVENTOR Cameron, Gordon M.	Nº DE REGISTRO <u>41503</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 28 de enero de 2013.		

RESUMEN

La presente invención se refiere a un convertidor catalítico que comprende una envolvente exterior de un metal firme, soldable, y resistente al calor; un núcleo interior tubular del mismo material y dispuesto verticalmente; una fundación desde la cual se extiende verticalmente la envolvente; una pluralidad de lechos catalizadores dispuestos uno sobre otro dentro de la envolvente.

La creación se caracteriza porque cada uno de los lechos tubulares está en comunicación gaseosa singular dentro de la envolvente con a lo menos un pasaje de gas. El convertidor tiene pasajes de mínima transferencia de flujo gaseoso axial para un máximo volumen de lecho catalizador, mientras se mantiene el acceso axial a los lechos.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B01D053/00 Depuración química o biológica de gases residuales.

B01J008/00 Aparatos para procedimientos químicos o físicos en general.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria automotriz.
- Industria metal-mecánica.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

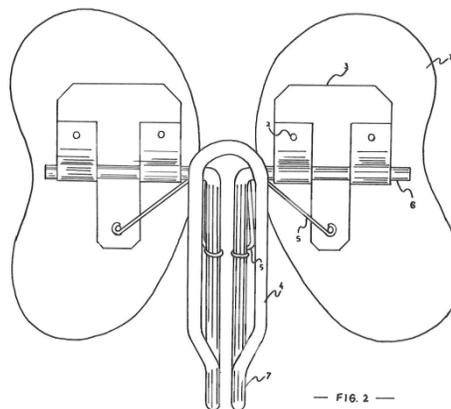
- Manufactura de convertidores catalíticos

2.5. Asiento de bicicleta que previene lesiones a los usuarios.

TITULAR Donoso Loyola, Claudio. CHILE.	INVENTOR Donoso Loyola, Claudio.	Nº DE REGISTRO <u>186</u>
VENCIMIENTO DEL DERECHO 23 de enero de 2013.		

RESUMEN

La presente invención consiste en un asiento de bicicleta que está constituido por dos sillines giratorios con amortiguación, con un resorte de base semi-rectangular, donde se inserta el carro con que se conecta a la bicicleta. Estos sillines dan un adecuado apoyo a los glúteos y muslos, evitando así producir lesiones a los usuarios.



CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)

B62J001/00 Sillines u otros asientos para ciclos.
B62J001/04 Sillines que pueden oscilar alrededor de un eje horizontal.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS

- Industria de bicicletas.
- Talleres de bicicletas.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Manufactura de sillines para bicicletas.

CAPÍTULO 3. LISTADO DE TECNOLOGÍAS DE DOMINIO PÚBLICO: ENERO 2013.

Nº de Solicitud / Publicación	Tipo de Sol.	Registro / Nº de Aplicación	Título	País
200002480	MODELO DE UTILIDAD	179	CAMION MINERO DE EXTRACCION DE ALTO TONELAJE, CON MULTIPLES EJES DE PROPULSION CON MOTORES DE TRACCION ELECTRICOS O HIDRAULICOS, COMPRENDE UN CHASIS ARTICULADO QUE INCORPORA UNA SEGUNDA PLANTA MOTRIZ QUE LOGRA UNA FORMA CON MAYOR CAPACIDAD DE CARGA Y VELOCIDAD DE TRANSPORTE.	CHILE
200300115	MODELO DE UTILIDAD	186	ASIEN TO DE BICICLETA QUE ESTA CONSTITUIDO POR DOS SILLINES GIRATORIOS CON AMORTIGUACION, CON UN RESORTE DE BASE SEMI-RECTANGULAR, DONDE SE INSERTA EL CARRO CON QUE SE CONECTA A LA BICICLETA, DANDO LOS SILLINES APOYO A LOS GLUTEOS Y MUSLOS, EVITANDO ASI PRODUCIR LESIONES A LOS USUARIOS.	CHILE
200300117	MODELO DE UTILIDAD	272	DISPOSITIVO PARA EL CONTORNO DE BRAZOS Y PIERNAS, DE FACIL Y RAPIDA INSTALACION, QUE FACILITA LA VISUALIZACION QUE COMPRENDE DOS CINTAS DE POLIESTER UNIDA EN UNO DE SUS EXTREMOS POR UNA BANDA ELASTICA Y EN EL OTRO EXTREMO POR TERMINALES DE CONEXION, TODO LO CUAL ESTA RECUBIERTO POR UN MATERIAL RETRORREFLECTANTE FIJADO SOBRE DICHAS CINTAS.	CHILE
199300062	PATENTE DE INVENCION	39990	PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR GRANULOS DISPERSABLES EN AGUA QUE CONTIENEN PESTICIDAS.	AUSTRALIA
199500483	PATENTE DE INVENCION	40679	METODO PARA ASEGURAR UNA BARRA DE MONTAJE A UNA MANTILLA DE IMPRESION QUE COMPRENDE APLICAR UNA TIRA DE ADHESIVO TERMOFUNDIBLE A UN BORDE DE LA MANTILLA; COLOCAR LA BARRA DE MONTAJE EN EL BORDE DE LA MANTILLA; APLICAR CALOR Y PRESION; Y PERMITIR QUE EL ADHESIVO FUNDIDO SE SOLIDIFIQUE Y SE UNA LA BARRA DE MONTAJE A LA MANTILLA.	ESTADOS UNIDOS
199300064	PATENTE DE INVENCION	40782	METODO PARA PREPARAR UN PELLE T DE ALIMENTO EXTRUIDO CARGADO CON UN INGREDIENTE ACTIVO, QUE COMPRENDE AGREGAR AL PELLE T DE ALIMENTO DESPUES DE LA EXTRUSION, EN UNA FASE FLUIDA, EL INGREDIENTE ACTIVO Y CARGAR EL PELLE T BAJO PRESION REDUCIDA QUE ES UN VACIO.	PAISES BAJOS
199300134	PATENTE DE INVENCION	41354	DERIVADOS DE AMIDINA, SUS COMPOSICIONES FARMACEUTICAS Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACION, UTILES EN EL TRATAMIENTO DE PROCESOS INFLAMATORIOS Y/O ALERGICOS, EN PARTICULAR ASMA, COLITIS ULCEROSA Y PSORIASIS.	ALEMANIA
199300335	PATENTE DE INVENCION	41503	CONVERTIDOR CATALITICO QUE COMPRENDE UNA ENVOLVENTE EXTERIORMETALICA; UN NUCLEO TUBULAR INTERIOR; MEDIOS DE FUNDACION; PLURALIDAD DE LECHOS CATALITICOS; EL CUAL COMPRENDE UN PRIMER LECHO CATALITICO COMPLETO; A LO MENOS UN LECHO CATALITICO ANULAR; MEDIOS DE TUBO QUE DEFINEN UNA PLURALIDAD DE PASAJES DE GAS.	CANADA
199300900	PATENTE DE INVENCION	41692	PROCEDIMIENTO Y COMPOSICION PARA INHIBIR Y/O DISMINUIR LA CONCENTRACION DE NITROSAMINAS Y NITRITOS EN LA PREPARACION, ALMACENAMIENTO Y/O CALENTAMIENTO DE UN OXIDO DE AMINA MEDIANTE UN ESTABILIZADOR SINERGICO QUE CONTIENE UN CARBONATO Y/O BICARBONATO Y UN FOSFONATO.	ESTADOS UNIDOS
199401345	PATENTE DE INVENCION	42101	METODO Y APARATO PARA EL FORMATEADO DE DATOS DE TRANSMISION.	ESTADOS UNIDOS
ES2216542	PATENTE DE INVENCION	ES19990934804T	AMASADORA CON CUBETA REFRIGERADORA O CALEFACTORA.	ESPAÑA
ES2270397	PATENTE DE INVENCION	ES20050007223T	MAQUINA AMASADORA PARA PASTAS ALIMENTICIAS, EN PARTICULAR PARA PRODUCTOS DE PANADERIA.	ESPAÑA
ES0137082	PATENTE DE INVENCION	ES0137082	PUERTA PARA HORNOS DE PANADERIA.	ESPAÑA
US20080223221	PATENTE DE INVENCION	US20070716737	STEAM GENERATOR AND STEAM CHAMBER OVEN INSERT FOR CONVERTING CONVENTIONAL HOME OVEN TO STEAM INJECTED BREAD BAKING OVEN.	ESTADOS UNIDOS
US20080164245	PATENTE DE INVENCION	US20070945428	BREAD BAKING SUPPORT AND ASSOCIATED APPLIANCE.	FRANCIA
US20080095885	PATENTE DE INVENCION	US20070974289	APPARATUS AND METHOD FOR MANUFACTURING A LOAF OF BREAD.	ESTADOS UNIDOS
GB2439715	PATENTE DE INVENCION	GB20060013109	A RELEASABLE AND REUSABLE LINER FOR BAKING.	REINO UNIDO
US20070122524	PATENTE DE INVENCION	US20050587864	BREAD YEAST RESISTANT TO A HIGH SUGAR CONCENTRATION IN THE DOUGH AND TO THE PRESENCE OF WEAK ORGANIC ACIDS.	FRANCIA

JP2007006721	PATENTE DE INVENCION	JP20050188493	CHEESE-LIKE FOOD AND METHOD FOR PRODUCING THE SAME.	JAPON
US20060254574	PATENTE DE INVENCION	US20030533665	APPARATUS FOR VENTILATION IN A RADIATION GAS RANGE.	ESTADOS UNIDOS
JP2006180724	PATENTE DE INVENCION	JP20040375175	BREAD IMPROVING AGENT, METHOD FOR PRODUCING THE SAME, BREAD AND BREAD BAKING METHOD.	JAPON
GB2388516	PATENTE DE INVENCION	GB20030009139	BREAD BAKING MACHINE.	JAPON
US6958168	PATENTE DE INVENCION	US20000551973	BAKING RACK ASSEMBLY AND METHOD FOR AUTOMATIC BREAD MAKING MACHINE.	ESTADOS UNIDOS
WO2005058047	PATENTE DE INVENCION	WO2004NL00878	METHOD FOR THE PRODUCTION OF BREAD PRODUCTS AND BREAD PRODUCTS PRODUCED BY SUCH A METHOD.	PAISES BAJOS
JP2005087351	PATENTE DE INVENCION	JP20030322540	AUTOMATIC BREADMAKER.	JAPON
JP2004242591	PATENTE DE INVENCION	JP20030036265	BREAD-BAKING MOLD.	JAPON
GB2398474	PATENTE DE INVENCION	GB20040003101	METHOD FOR MAKING BREADS.	REINO UNIDO
JP2004201628	PATENTE DE INVENCION	JP20020377314	OIL AND FAT COMPOSITION CONTAINING POWDER.	JAPON
US6761107	PATENTE DE INVENCION	US20030419864	BREAD BAKING MACHINE.	JAPON
WO2004053396	PATENTE DE INVENCION	WO2003KR02697	APPARATUS FOR VENTILATION IN A RADIATION GAS RANGE.	COREA DEL SUR
US20040020372	PATENTE DE INVENCION	US20030419864	BREAD BAKING MACHINE.	ESTADOS UNIDOS
GB2388516	PATENTE DE INVENCION	GB20030009139	BREAD MAKING MACHINE.	REINO UNIDO
EP1344455	PATENTE DE INVENCION	EP20030008567	BREAD MAKING MACHINE AND METHOD WITH AUTOMATED DISPENSER AND PAUSE FUNCTION.	ESTADOS UNIDOS
EP0924987	PATENTE DE INVENCION	EP19970934277	BREAD MAKING MACHINE AND METHOD WITH PAUSE FUNCTION.	ESTADOS UNIDOS
US20020104443	PATENTE DE INVENCION	US20000551973	BAKING RACK ASSEMBLY AND METHOD FOR AUTOMATIC BREAD MAKING MACHINE.	ESTADOS UNIDOS
US6321641	PATENTE DE INVENCION	US20000606218	MULTI-CHAMBER BREAD-BAKING MACHINE.	ESTADOS UNIDOS
JP2001190417	PATENTE DE INVENCION	JP20000002169	AUTOMATIC BREAD MAKING MACHINE.	JAPON
US6217924	PATENTE DE INVENCION	US20000562053	BREADMAKING MACHINE AND METHOD WITH AUTOMATED DISPENSER AND PAUSE FUNCTION.	ESTADOS UNIDOS
US6095034	PATENTE DE INVENCION	US19990304215	BREAD MAKING MACHINE AND METHOD WITH AUTOMATED DISPENSER AND PAUSE FUNCTION.	ESTADOS UNIDOS
US6029564	PATENTE DE INVENCION	US19990386974	COMBINED BAKER AND ICE CREAM MAKER.	ESTADOS UNIDOS
JP2000037307	PATENTE DE INVENCION	JP19980206250	BREAD BAKING MACHINE.	JAPON