

26703



MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a la solicitud de registro de un Modelo de Utilidad que, por veinte años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de Doña Rafaela PEINADO REQUENA, de nacionalidad española, residente en Madrid, calle de Quintana número 23 - 42,-----

p o r

" OLLA RAPIDA DE PRESION "

5 Consiste este modelo de olla en una vasija ó recipiente de aluminio grueso, que puede adoptar cualquiera de las múltiples formas que componen una batería de cocina. Esta olla se diferencia de todas las demás por su cierre completamente hermético; por una válvula que regula la presión interior de la vasija; y por otra válvula de seguridad.

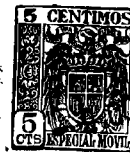
10 Está formada, como todas las demás ollas, por dos partes distintas y separadas: primera la olla propiamente dicha y segunda la tapadera o tapa, efectuándose la unión entre ambas mediante un dentado ancho, aproximadamente de tres centímetros de largo por uno de ancho, colocado en el borde superior de la olla y dispuesto hacia fuera y siguiendo la lí-



nea circunferencial de la olla (veáse Fig. 4^a). Cada diente está separado del inmediato por una hendidura de igual longitud y ancho que éste, es decir de tal modo dispuestos que se correspondan con otro dentado análogo dispuesto en el borde de la tapa, pero con los dientes dispuestos hacia fuera (veáse Fig. 3^a B), de manera que al superponer ambos bordes los dientes de la olla encajarán en los huecos interdentales de la tapa, quedando divergentes los mangos de la olla y de la tapa, hasta que girando se enfrentan en cuyo caso quedarán encajados unos dientes en otros y cerrado herméticamente el recipiente a lo que coadyuda un aro de goma. Los mangos citados, de unos veinte centímetros, van recubiertos de un material atérmico-plástico.

En la parte central y más elevada de la tapa se halla una válvula de presión, consistente en un orificio pequeño unido a una boquilla, mediante los cuales comunica el interior de la olla con el exterior y donde se sitúa el dispositivo manométrico destinado a determinar la presión de la olla.

Este dispositivo manométrico consiste en una caperuza (C) que colocada sobre la boquilla (D) de la válvula de presión, entra a presión suave en la caperuza y coincide su orificio de salida con el de otra boquilla que comunica con el interior de la caperuza, donde se apoya sobre la salida del vapor una membrana de caucho, que queda interpuesta entre dicha salida y una cazoleta anular, de cuyo centro parte un vástago, que se halla rodeado de un muelle espiral, uno de cuyos extremos descansa en la cazoleta, mientras el opuesto lo hace en un resalte interior de la caperuza, agujereado centralmente para dar salida al exterior a la cabeza del vástago, en la cual van marcados tres aros paralelos, que indican la presión adquirida en el interior de la olla, según aparezcan uno, dos ó tres de dichos aros por encima de



1951

45 la caperuza, ya que la aparición de los mismos está determi-
nada por la presión de vapor necesaria para vencer la ten-
sión del muelle que rodea el vástago, que es elevado por la
presión del vapor sobre la cazoleta anular, interponiéndose
la membrana de caucho, que tiene por misión impedir la oxida-
50 ción del muelle y mecanismo del vástago.

Acoplada así mismo a la tapa, pero lateralmente dispuesta,
se halla otra válvula de seguridad (2), consistente en una
rodaja de caucho que, sostenida por un anillo dentado sobre
un orificio que perfora la tapa, obtura este al ceder a la
55 presión del vapor que, cuando ésta es excesiva la escupe, --
merced a su elasticidad, por el orificio al que sirve de cie-
rre ordinariamente.

En tales condiciones si se dispone dentro de la olla los
alimentos que se deseen cocinar, sobre una parrilla colocada
60 en su fondo y se cierra la olla, cuando comienza la ebulli-
ción sólo podrá salir el vapor producido por la boquilla cen-
tral de la válvula de presión, lo que hará ascender el vás-
tago del dispositivo manométrico más y más, hasta que aparez-
ca al exterior el tercer anillo, es decir, el más inferior,
65 lo que indicará que presión es la que tiene en el interior.
Cuando se alcanza la necesaria para la preparación del ali-
mento que se está cocinando, se disminuye el fuego ó se re-
tira la olla de éste, según los casos, contándose a partir
de este momento los minutos necesarios para la preparación
70 del alimento, que naturalmente serán en número variable se-
gún la naturaleza de aquel y transcurridos los necesarios,--
se retira la caperuza manométrica para la total salida del
vapor, no debiendo ser abierta la olla hasta que se halla --
totalmente sin presión.

75 Como complemento de la olla se ha previsto, además de las
parrillas citadas anteriormente, unos depósitos ó divisio-
nes que permiten la preparación de dos ó más alimentos di--



CT. 1251

ferentes sin que se mezclen.

80 Las ventajas que se consiguen con el uso de ésta olla rápida de presión, son economía de tiempo, aumento del sabor y color de los alimentos, cuyas vitaminas conserva, así como las sales minerales, que contienen y ahorra gran cantidad de combustible. La conservación de las vitaminas es debida a que, por no existir contacto con el aire, se elimina la oxidación, cosa de la mayor importancia, especialmente en lo que a la vitamina "C" se refiere, que por los métodos ordinarios de cocinar se pierde en casi su totalidad; y por la escasa cantidad de agua empleada se reduce también la pérdida de las sales minerales, lo que aumenta notablemente el valor alimenticio, sabor y aspecto de los alimentos.

90 Claro es que el ejemplo descrito y representado podrá ser alterado en detalles secundarios de forma, materia y dimensiones, sin que por ello se altere su principio fundamental

N O T A

95 EN RESUMEN: El Modelo de Utilidad que, por veinte años, se solicita para España y sus Colonias, ha de recaer sobre las siguientes reivindicaciones:

105 1ª:- " OLLA RAPIDA DE PRESION ", caracterizada por consistir en un depósito, preferentemente de aluminio, que está provisto de un cierre hermético mediante la coincidencia de dentados de la tapa y cuerpo del recipiente, permitiendo, por las condiciones en que trabaja, que los alimentos sean cocinados en menos tiempo y conserven sus propiedades de sabor y color, así como sus vitaminas y sales minerales.

110 2ª:- " OLLA RAPIDA DE PRESION ", según reivindicación 1ª, caracterizada porque tanto la olla ó cuerpo del recipiente, como la tapa, están provistas de mangos recubiertos de material atermo-plástico, que forma una sólo pieza con el cuerpo y tapa, respectivamente, y que han de coincidir para que



115 quede efectuado el cierre.

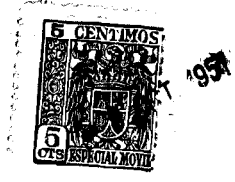
3a:- " OLLA RAPIDA DE PRESION ", según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, para poder cocinar alimentos distintos sin que se mezclen, se proveen unos depósitos que los contengan por separado y unas parrillas sobre las que —
120 descansan sin tocar el fondo del recipiente.

4a:- " OLLA RAPIDA DE PRESION ", según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque en el centro de la tapa lleva un pequeño orificio circular, prolongado por una boquilla de unos dos centímetros y medio, sobre la que se coloca un dispositivo manométrico consistente en una caperuza que entra —
125 en la boquilla a presión suave, y coincide el orificio de salida de ésta con otro interno de aquella, que comunica con una membrana de caucho, o materia similar, sobre la que apoya una cazoleta anular que es base de un vástago que puede —
130 sobresalir más o menos al exterior —lo que se indica mediante anillos marcados en él— cuando la presión del vapor que, a la salida de la boquilla, actúa sobre la membrana y la cazoleta anular, vence la tensión de un muelle espiral que rodea al vástago y descansa su extremo inferior en la cazoleta anular y el superior en un resalte del interior de la caperuza.
135

5a:- " OLLA RAPIDA DE PRESION ", según reivindicaciones anteriores, caracterizada por disponer de una válvula de seguridad, dispuesta lateralmente sobre la tapa de la olla y —
140 consistente en una rodaja de caucho que, sostenida por un anillo dentado, obtura un orificio que perfora la tapa, al ceder a la presión del vapor que, cuando es excesiva, escupe la rodaja por el orificio, merced a la elasticidad de aquella, aunque es mayor que el diámetro del orificio.

6a:- Por último, se reivindica como objeto sobre el que ha
145 de recaer el presente Modelo de Utilidad que, por veinte años se solicita para España y sus Colonias,-----

26703



- 6 -

p o r

" OLLA RAPIDA DE PRESION "

150 Todo conforme queda expresado en la presente Memoria descriptiva que consta de seis páginas escritas a máquina por una sólo cara y plano que se acompaña.

Madrid, 9 de Octubre de 1.951.

P.A.,

26703

47 03

