

36466

36466J

61

REGISTRO DE MODELO DE UTILIDAD

a favor de

D. José Luis NUERE Y LEGARRETA

=====



MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de: D. JOSE LUIS NUERE Y LEGARRETA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Gerona, 124.

por: "CIERRE PERFECCIONADO PARA MARMITAS DE COCCION A PRESION". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Según ya conocidas las llamadas marmitas de cocción a presión, merced a las cuales, y debido a su cierre hermético, es posible alcanzar temperaturas, para la cocción de los alimentos, superiores a los 100 grados centígrados, y mantener dicha temperatura de un modo constante, por lo que el tiempo de cocción de tales alimentos queda notablemente reducido al desaparecer las evaporaciones.

Por otra parte, tal sistema de cocción favorece el sabor de los alimentos y evita la volatilización de las sustancias aromáticas de los ingredientes así como la pérdida o dis-

3 6 4 6 6



minución de las materias esencial y fundamentalmente alimenticias.

Se ha comprobado en la práctica que el éxito de tal sistema de cocción depende de la hermeticidad del cierre entre la tapa y el cuerpo de tales marmitas, y de allí la necesidad de un cierre perfecto y ello dentro de la mayor simplicidad.

Ello se consigue mediante el cierre perfeccionado objeto del presente modelo de utilidad.

Para la mejor comprensión de dicho cierre, y a título tan sólo de ejemplo, se acompañan los dibujos de la hoja adjunta en los cuales se representa un caso de realización práctica del mismo.

La Fig. 1 muestra una marmita, de forma oval, con el cierre de referencia.

La Fig. 2 muestra un corte longitudinal entre la tapa y parte superior del cuerpo de la marmita.

Conforme a los dibujos, el cuerpo -1- de la marmita presenta, en este caso, una forma oval que resulta muy apropiada para la cocción de alimentos de forma alargada, tales como: pollos, aves en general, conejos, carne, etc., ya que con esta disposición se evita el tener que usar para ello grandes recipientes circulares, puesto que, con la forma oval, un mismo recipiente puede servir para muchos alimentos de los citados, puesto que la longitud es siempre la misma, en cambio, con marmitas circulares para cada mayor longitud apreciable del alimento es preciso una marmita mayor, con lo que al aumentar la anchura, debido a la disposición circular de la marmita, se pierde en eficacia en cuanto respecta a la sazón y condimentación del alimento



al quedar reducido el nivel o altura de los ingredientes, Per otra parte, de no ofrecer la marmita una longitud adecuada al alimento resulta precise el tener que certar e trecear el alimento lo que repercute en la vistosidad y sa-
5 ber del mismo.

Sobre el cuerpo citade de la marmita se dispone la tapa -2- que, en el caso representade en la Fig. 1, está desphzada para la mejor comprensión del sistema de cierre.

El borde superior del cuerpo de la marmita aparece
10 certade diametralmente en dos partes, en el caso presente de igual longitud, una de ellas -3- que, siguiendo el perfil perimetral de la marmita, presenta por la parte interior de ésta una canal en "C", y la otra -6-, dispuesta en el inte-
15 rior de la marmita, y a nivel mas bajo que la canal e saliente -3-, que sigue el perfil perimetral de la otra mitad interior de la marmita. Como puede observarse, tede el perfil perimetral del borde superior del cuerpo de la marmita, adep-
ta una doble disposición, una parte acanalada -3- y otra sa-
liente -6-.

20 Tal disposición coincide inversamente con la disposición del borde perimetral de la tapa -2-, la cual presenta la porción saliente -4-, destinada a encajar por deslizamien-
te en el interior de la canal del saliente -3- del cuerpo de la marmita, así como una porción acanalada del borde -5- en
25 en donde debe encajar el saliente -6- del cuerpo de la marmita.

Como puede observarse, de este modo queda realizado un ajuste mechi-hembrado entre los bordes de la tapa y cuerpo de la marmita.

El cuerpo -1- de la marmita presenta exteriormente un
30 tornillo -7- destinado a encajar en un orificio correspondiente de la tapa, al objeto de evitar la caída o deslizamiento



involuntario de ésta, aunque ello podría lograrse por cualquier otro medio apropiado.

El cuerpo de la marmita va provisto de unas asas laterales -8-, y la tapa -2- presenta un asidero -9- , una válvula reguladora de presión -10- de cualquier tipo apropiado y una válvula de seguridad (no visible en el dibujo).

Entre la tapa -1- y cuerpo -2- se dispone una junta, de goma u otro material, que asegure la hermeticidad del cierre.

10 Se comprenderá que constituyendo el objeto esencial del presente modelo de utilidad el sistema de cierre entre la tapa y el cuerpo de la marmita, por desplazamiento y acoplamiento lateral de un elemento con respecto al otro, dependerá de la forma de la marmita el que en la tapa o en el
15 cuerpo de la marmita predomine mas una disposición saliente o acanalada, que se corresponderá con la del otro elemento; y, a tal efecto, la marmita podrá afectar cualquier forma apropiada , tal como: circular, oval, rectangular, triangular, y, en general, cualquier forma geométrica apropiada en
20 la que sea posible aplicar tal sistema de cierre.

Por lo general, tal marmita se fabricará preferentemente por fundición de aluminio u otro metal apropiado y podrá adoptar cualquier tamaño conveniente. Por último, será variable todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del cierre perfeccionado objeto del presente modelo de utilidad.
25



N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

1.- Cierre perfeccionado para marmitas de cocción a presión, caracterizado esencialmente porque el cierre entre la tapa y el cuerpo de la marmita se realiza por el acoplamiento y desplazamiento lateral de la tapa sobre el cuerpo de la marmita, encajando o ajustando uno de dichos elementos en el otro mediante una disposición machi-hembra, a cuyo efecto, tanto la tapa como el cuerpo de la marmita van provistos, respectivamente, de perfiles apropiados, tales como porciones salientes y acanaladas.

2.- Cierre perfeccionado para marmitas de cocción a presión, según reivindicación 1, caracterizado porque la disposición machi-hembra que presentan la tapa y el cuerpo de la marmita va distribuída simultánea e inversamente entre los citados tapa y cuerpo, de modo que en un sector determinado de la tapa se encuentra un perfil saliente para encajar en el correspondiente sector acanalado del cuerpo de la marmita, mientras que otro sector de la tapa presenta el perfil acanalado que debe ajustar en el perfil saliente del cuerpo de la marmita.

3.- CIERRE PERFECCIONADO PARA MARMITAS DE COCCIÓN A PRESIÓN.

Consta la presente memoria descriptiva de seis



hojas, foliadas, numeradas y escritas por una sola cara,
acompañadas de una hoja de dibujos.

Madrid, a 30 de Mayo de 1953

JOSE LUIS NUÑE Y LEGARRETA
p.a.

36.466

D. JOSE LUIS NUERE Y LEGARRETA

Hoja única



FIG. 1

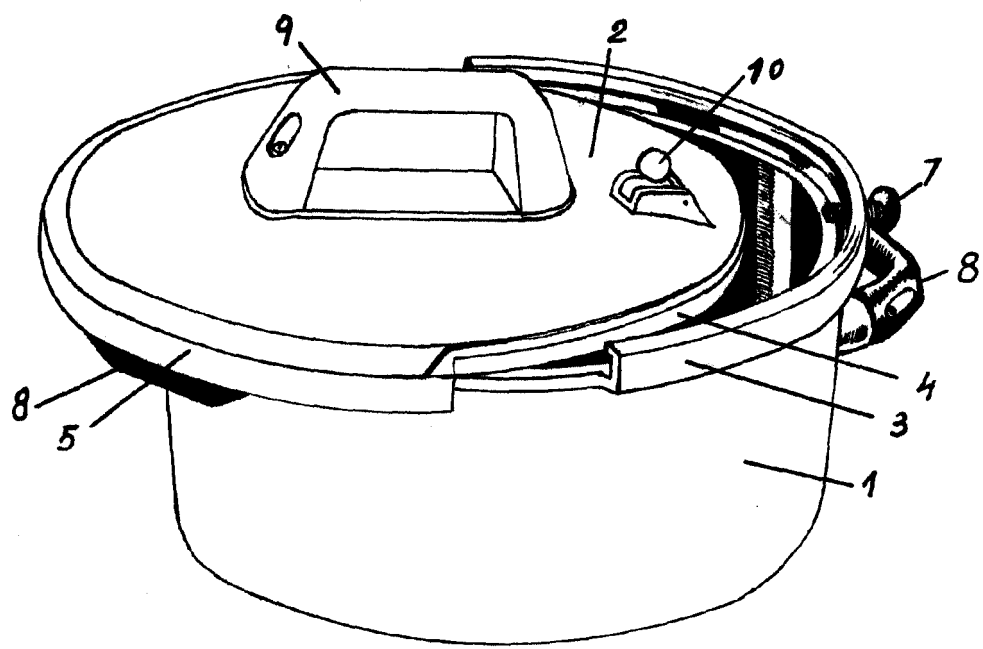
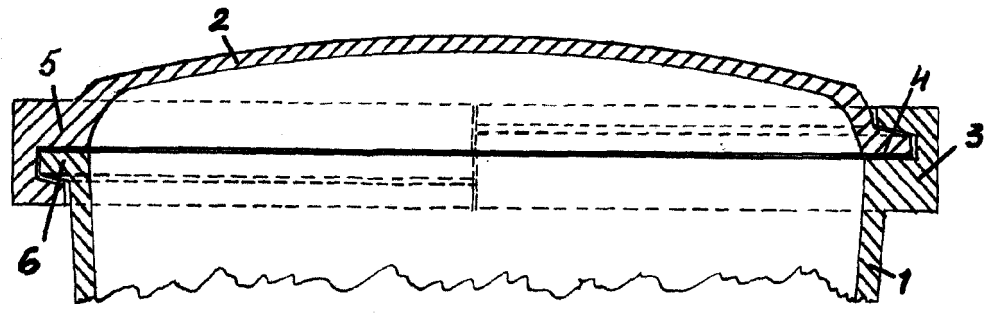


FIG. 2



Madrid, 30 Mayo 1953

p.a.
Manuel de Barael
P.P.

Escala Variable