

H/V.

Memoria Descriptiva

para

**un Modelo de Utilidad,
por veinte años en España**

a favor de

**D. Reduán García de Legarza;
de nacionalidad española**

residente en

**Bilbao (Vizcaya)
Rodríguez Arias, 6**

por:

**" VALVULA AUTOMATICA PARA RECIPIENTES DESTINADOS A COCINAR A
PRESION "**

El presente modelo de utilidad se refiere a una válvula automática para recipientes destinados a cocinar a presión, mediante la cual se evita el tener que estar al cuidado de cuando por la válvula de regulación sale vapor de un modo continuado para cerrar la misma.

Este cuidado, como es sabido, tiene por objeto cerrar tal válvula de regulación cuando el vapor formado ha expulsado todo el aire caliente que inicialmente contenía el recipiente, con lo cual se evita la oxidación de los alimentos y se aprovecha la ventaja de poder cocinar en ausencia de él, así como también el que pueda haber comunicación de los sabores y olores de los diferentes alimentos que puedan cocinarse simultáneamente en un mismo recipiente.

La válvula cuyo modelo se reivindica tiene por objeto dejar salir aire caliente, mientras que el vapor que se produce es solo el suficiente para expulsar a aquel, y, cuando el proceso ha avanzado lo suficiente para que el aire haya salido y el vapor se produce ya en mayor cantidad, cerrarse automáticamente.

Esencialmente está constituida por: un tapón de material elástico anular, de sección en U abierta hacia el contorne, que se encaja en un orificio dispuesto al efecto en la tapa del recipiente; y un vástago metálico con dos cabezas, que quedan a uno y otro lado de dicho tapón, la inferior formando un reborde que cuando la presión del vapor empuja el

vástago contra el tapón efectúa el cierre y la superior con pestañas y muelles alternados, que mientras el vástago ocupa su posición inferior permite la salida del aire y del vapor. Debe observarse que tales muelles no son indispensables ya que el aire y el vapor saldrían entre la cabeza superior del vástago y el tapón.

El peso de esa parte móvil, y la superficie de su cabeza inferior, se calcularán en cada caso de modo que la elevación de los vástagos o válvulas propiamente dichas se efectúe en el momento adecuado.

El conjunto reseñado sirve también adicionalmente de tapón de seguridad, ya que, en caso de sobrepresión en el interior de la olla, tal conjunto saltaría, dejando paso libre al vapor. También puede hacerse el vástago de metal de bajo punto de fusión o llevar un núcleo de tales características, para que se funda si hay un sobrecalentamiento del recipiente y dejar paso libre al vapor constituyendo un dispositivo de seguridad.

La disposición que se reivindica es aplicable a los recipientes destinados a cocinar a presión de las distintas clases, formas y tamaños que pueden construirse y en su ejecución pueden utilizarse los materiales que se estimen convenientes, de acuerdo con lo indicado, y hacer en cada caso el tapón y válvula propiamente dicha de las características que se estimen pertinentes; pero como ninguna de las varia-

ciones indicadas afectan a la esencialidad que se reivindica, las aplicaciones que se hagan con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes, igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

En esta idea, las adjuntas figuras correspondían únicamente a una forma de ejecución, sin carácter alguno limitativo, que se presenta a título de ejemplo de realización para concretar cuanto se dice en esta memoria descriptiva.

La fig. 1 presenta la sección diametral del dispositivo cuyo modelo se reivindica, dejando salir el aire caliente de su interior, empujado por el vapor que se va produciendo.

La fig. 2, de modo análogo, corresponde a cuando el dispositivo cierra el respiro que dejaba el recipiente.

La fig. 3 muestra la vista del dispositivo por su parte superior y en ella se aprecian las muescas de la pestaña superior del vástago.

La fig. 4 representa la vista por la parte inferior.

Con referencia a tales figuras y a los números que sobre ellas designan las distintas partes del dispositivo representado, su descripción y funcionamiento es como sigue:

Está constituido por el vástago 1 de metal, alojado en el tapón 2 de goma o material plástico similar, con holgura entre ambos, que permite que el primero se mueva sin entorpecimiento dentro del segundo.

El vástago 1 tiene pestañas 3 y el reborde 4 en el contorno de uno y otro de sus extremos, para hacer de tope contra el tapón 2.

Entre esas pestañas 3 quedan muescas 5, mientras que el reborde 4 no deja hueco alguno.

El tapón 2 es anular y tiene sección en forma de U, abierta hacia el contorno, para encajarse en el orificio dispuesto al efecto en la tapa 6 del recipiente.

El funcionamiento de tan sencillo dispositivo es como sigue: al colocar la tapa 6 en el recipiente, el conjunto está en posición normal, con el vástago 1 en la posición más baja (fig. 1), con lo que al cerrar el recipiente y calentarse el aire de su interior, empujado por el vapor que se va produciendo, va saliendo entre el reborde 4 y la parte inferior del tapón 2 para, por el espacio anular 7, dirigirse a las muescas 5 y salir al exterior, según indican las flechas de la fig. 1.

Llega un momento en que se acaba el aire caliente y sale solo vapor, llegando a ser su cantidad superior al que pueda salir por dichas muescas, con lo que su presión empuja hacia arriba el vástago 1, el reborde 4 (fig. 2) se aprieta contra el tapón 2 y se cierra el respiradero que constituye el dispositivo descrito.

Cuando se termina de cocinar y deja de calentarse el recipiente, al perder éste temperatura y presión, cesa de

actuar ésta en la parte inferior del vástago 1, con lo cual desciende a la posición de la fig. 1, quedando nuevamente libre el respiro antes indicado, con lo que el aire exterior puede entrar en el recipiente, compensando el vacío que en éste se había producido y facilitando la apertura y movimiento de la tapa.

N C T A.-

El presente modelo de utilidad comprende las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Válvula automática para recipientes destinados a cocinar a presión, caracterizada porque está constituida por: un tapón anular de material plástico, de sección en U, abierta hacia su contorno, que se encaja en un orificio dispuesto al efecto en la tapa del recipiente, y un vástago metálico con dos cabezas, que quedan a uno y otro lado de dicho tapón, la inferior formando un reborde que, cuando la presión del vapor empuja al vástago contra el tapón, efectúa el cierre y la superior, con pestañas y muescas alternadas que, mientras el vástago ocupa su posición inferior, permite la salida del aire caliente y del vapor.

15 2.- Válvula automática para recipientes destinados a cocinar a presión.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

20 Consta esta memoria de siete hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 15 de Abril de 1955.

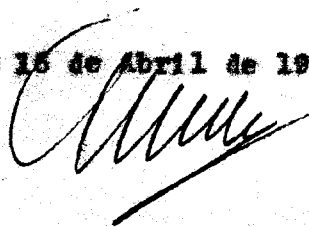


Fig. 1.

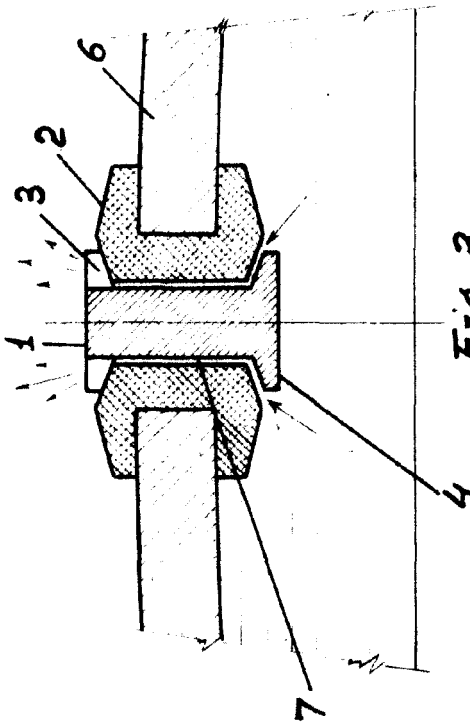


Fig. 2.

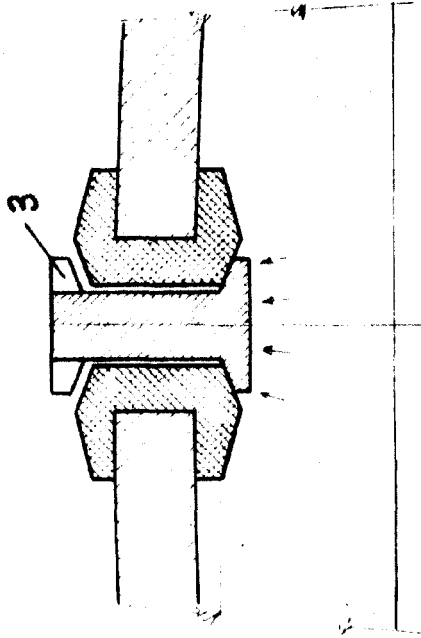


Fig. 3.

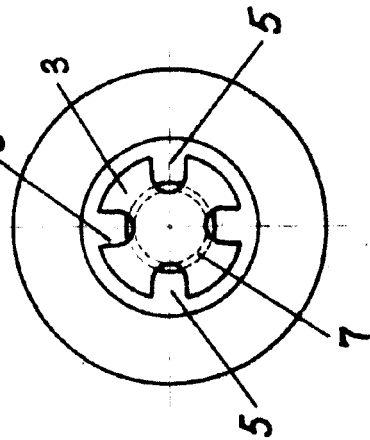
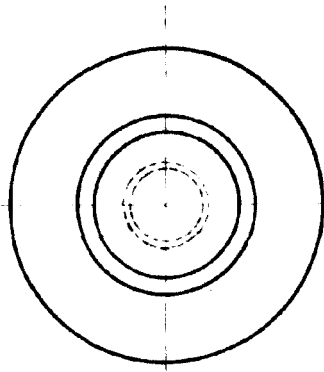


Fig. 4.



ESCALA VARIABLE

[Handwritten signature]