

- 6 JUN



48599

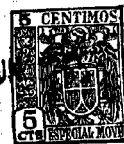
MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de Doña MARGARITE LAPARRE DELBOSC y Doña YVETTE  
LASSALE LAPARRE, ambas de nacionalidad francesa y domicilia-  
das en Toulouse (Francia), Rue des Poitiers, 7. - - - -  
por: "OLLA DE COCCIÓN A PRESIÓN, TIPO OVAL, PERFECCIONADA".

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad concierne a una olla  
de cocción a presión, o a vapor, tipo oval, entendiéndose co-  
mo tales en el mercado las que, por no ser de sección circular,  
presentan una sección oval o rectangular con los cantos cortos  
5 más o menos redondeados, muy propias especialmente para la  
cocción de alimentos o piezas (tales como aves, conejos, etc.)  
de cierto tamaño y que no deben ser troceadas durante la coc-  
ción, y cuya olla está llamada a merecer el mejor favor en el  
mercado por las grandes ventajas que presenta sobre otras ya  
10 existentes o conocidas.



Se caracteriza esencialmente la olla objeto del presente modelo de utilidad porque, la tapa de la olla, presentando dicha olla una disposición paralelepípedo-rectangular de cantos redondeados, está constituida por tres piezas esenciales, una de ellas central, y que constituye la tapa propiamente dicha por cubrir totalmente el margen de la boca del recipiente, y otras dos, laterales y deslizantes, cada una aproximadamente en forma de "U" o herradura, que se acoplan por los cantos redondeados y bordes rectos de la pieza central de la tapa, por enfrentamiento mutuo de dichas dos piezas deslizantes, en "U", las cuales se acercan o separan entre sí mediante movimientos rectilíneo-alternativos de las mismas, movimientos que determinan el encaje o desencaje de la tapa general con respecto al recipiente al encajar o desencajar entre sí una pestaña existente en el perfil curvado de las piezas en "U", y que se prolonga en los brazos rectos de las mismas formando dentados espaciados, respectivamente con una canal curvada, existente en los cantos redondeados del recipiente, y unos dentados espaciados existentes en los bordes rectos del mismo, como prolongación de dicha canal, lo que tiene lugar respectivamente con el acercamiento o separación mutua de dichas piezas deslizantes; estando provista dicha olla de un dispositivo regulador de la presión, de medios de acoplamiento entre las diversas piezas de la tapa y entre ésta y el recipiente, de una junta elástica que asegura el cierre hermético, y de unas asas, dispuestas en la tapa y en el recipiente, que permiten la manipulación y traslado de la olla.

Para la mejor comprensión del presente modelo de utilidad, y a título tan sólo de ejemplo, se acompañan los dibujos de las hojas adjuntas, en los cuales se representa



un caso de realización práctica de la olla de referencia.

La Fig. 1 muestra una vista en perspectiva de la olla.

La Fig. 2 muestra un corte longitudinal y por el centro, de la indicada olla, con respecto a la Fig. 1.

La Fig. 3 muestra una vista del cuerpo-recipiente de la olla, vista ésta por uno de sus lados largos.

La Fig. 4 muestra una vista en planta del cuerpo-recipiente de la olla, vista ésta por la parte superior de la Fig. 3.

La Fig. 5 muestra una perspectiva de la tapa general de la olla, en posición de estar abiertas o separadas las dos partes o piezas deslizantes en "U" que afectan al cierre de dicha tapa.

La Fig. 6 muestra una vista de la indicada tapa de la olla, estando dicha tapa representada por su parte inferior, con las dos piezas deslizantes, que afectan al cierre, en posición de estar separadas o desplazadas, es decir, en posición de estar abiertas dichas piezas en "U".

La Fig. 7 muestra la misma tapa de la figura anterior, pero con las dos piezas deslizantes en "U" en posición de estar cerradas.

La Fig. 8 así como la Fig. 9 muestran, en detalle, una planta de las dos piezas deslizantes, en "U", y que contribuyen al cierre de la tapa general con el recipiente.

La Fig. 10 muestra una vista de la pieza en "U" representada en la Fig. 8, vista por la línea X-X de ésta.

La Fig. 11 muestra un corte transversal de la tapa de la olla y vista por la línea XI-XI de la Fig. 12.

La Fig. 12 representa una perspectiva de la tapa



de la olla, y en la que, para mayor claridad, se ha prescindido de una de las dos piezas deslizantes en "U".

La Fig. 13 muestra en detalle un corte del dispositivo de cierre de seguridad de la olla.

5 La Fig. 14 muestra un detalle del modo de efectuarse el ajuste de ambas piezas deslizantes en "U" de la tapa por entre las partes anchas de los taladros deslizantes existentes en las partes rebajadas de ambas piezas.

10 La Fig. 15 muestra, en detalle, un corte del dispositivo-válvula reguladora de la presión.

La Fig. 16 muestra un detalle de la tapa-rejilla que, por su parte inferior, presenta el dispositivo-válvula antes indicado.

15 La Fig. 17 muestra una planta de la parte inferior de la cazoleta del dispositivo-válvula citado.

La Fig. 18 representa una vista en sección del tapón o botón de seguridad que puede presentar la tapa de la olla.

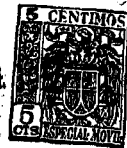
20 La Fig. 19 representa un despiece de la cazoleta del dispositivo-válvula regulador de presión y placa-rejilla del mismo.

La Fig. 20 muestra una vista de la parte superior del dispositivo regulador de presión citado.

25 La Fig. 21 muestra una vista, parcialmente en corte, de la junta de caucho o material similar que contribuye al cierre hermético entre la tapa general y el recipiente de la olla.

La Fig. 22 muestra una vista de la llave del dispositivo de cierre de seguridad de la olla.

30 La Fig. 23 muestra una vista en perspectiva del botón que, junto con la llave de la Fig. 22, contribuye al ajuste y limitación de movimientos de las piezas deslizantes en "U".



La Fig. 24 muestra un detalle, parcialmente en corte, del extremo de uno de los brazos de las piezas en "U" y por la parte interior del mismo.

5 Conforme a los dibujos, la olla de referencia está constituida por una tapa general -A- (Fig. 5) y un cuerpo o recipiente -B- (Fig. 3), formando el conjunto de ambos una olla de tipo oval (Fig. 1).

10 Tanto la tapa -A- como el cuerpo -B- presentan respectivamente, en sus bordes redondeados, unas asas -1- y -2-, simétricamente dispuestas, que sirven, las de la tapa para efectuar el cierre o apertura de la olla, y las del recipiente, en colaboración o no con las de la tapa, para levantar, trasladar y manipular la olla.

15 La tapa -A- está constituida por tres piezas esenciales: Una de ellas -3- (Figs. 1, 2, 5, 11 y 12), central, que cubre la totalidad de la boca o abertura del recipiente -B-, y otras dos -4- y -5-, similares entre sí, que adoptan una forma arqueada, parecida a la de una herradura, o también de una "U", siendo cada una de ellas portadora de la correspondiente asa -1-, y cuyas piezas encajan, total o parcialmente, mediante movimientos rectilíneo-alternativos manuales, en determinados perfiles de la pieza -3-, movimientos que determinan el acercamiento o separación entre dichas piezas deslizantes -4- y -5- .

25 La tapa -3- presenta una superficie periférica plana, que por su parte inferior sirve de apoyo de aquella contra el recipiente -B-, y tal tapa presenta una elevación (Fig. 11) propia para el encaje complementario de las piezas deslizantes -4- y -5- y para la disposición de un elemento  
30 regulador de presión.

6 JU



La indicada tapa -3- por su parte inferior, y siguiendo todo el borde o contorno de la misma, presenta una canal -6- en la que se aloja una junta elástica -7- para coadyuvar al cierre hermético entre tapa y recipiente, 5 conforme se explica mas adelante.

Asimismo, la indicada tapa -3-, y en sentido transversal, presenta en sus bordes unas partes salientes o aletas -8- (Figs. 11 y 12) que contribuyen al ajuste de ambas piezas deslizantes -4- y -5- de la tapa, presentando dichas aletas 10 medios para la sujeción o acoplamiento de las indicadas piezas deslizantes.

Las indicadas piezas deslizantes -4- y -5- presentan un perfil mixto, ya que por su parte interna tienen un vaciado cónico -9- que se ajusta al perfil similar en elevación de la 15 tapa -3-, y por su parte inferior presentan un perfil en ángulo recto -10- (Fig. 10) que concluye en una pestaña -11- tambien en ángulo recto.

La pestaña -11-, de que van provistas ambas piezas deslizantes -4- y -5-, presenta unos vaciados que forman unos 20 dentados -12-, debidamente espaciados, destinados a encajar y coincidir con otros dentados -12'- dispuestos adecuadamente en el borde del recipiente -B-, conforme se verá mas adelante.

Además, las piezas deslizantes -4- y -5- de la tapa -A- presentan, en sus extremos, unos rebajes -13-14- y -13'- 25 -14'- en los que van practicados respectivamente unos taladros corredizos -15-16-, para la pieza -4-, y -17-18-, para la pieza -5-, que colaboran en el cierre entre tapa y recipiente y acerca de los cuales se tratará mas adelante.

En el centro de la tapa -3- va dispuesto un 30 dispositivo regulador de presión. Tal dispositivo está



constituído por un casquete -19- (Figs. 15 y 20) que se  
acopla sobre una cazoleta o cavidad -20- formada en la propia  
tapa -3-. El indicado casquete -19- está atravesado por un  
eje -21- rematado superiormente por un botón de mando -22-,  
5 mientras que por la parte inferior termina en un punzón -23-,  
siendo solidario dicho eje de un peso adecuado -24-. El  
indicado punzón -23- está situado encima de un orificio -25-,  
de salida de vapor, situado en el fondo de la cazoleta -20-  
y en el centro de una nervadura saliente -26- existente,  
10 asimismo, en el fondo de la indicada cazoleta. Dicha nerva-  
dura está destinada a que sobre ella coincida una canal -27-  
practicada diametralmente en la parte inferior troncocónica  
del peso -24- que es el que actúa como válvula reguladora de  
presión, en cuya posición el extremo o punzón -23- obtura el  
15 orificio -25-, de paso o salida de vapor, dando lugar a la  
formación de presión a vapor en el interior de la olla.  
Contrariamente, la indicada nervadura sirve para que, girando  
convenientemente el botón -22-, la canal -27- del peso -24-  
se desplace de la nervadura -26- y se acaballe sobre la misma,  
20 con lo que el eje -21- asciende y desobtura el paso de vapor  
saliendo éste al exterior por una ranura o abertura -28- practi-  
cada en el casquete -19-.

En la parte inferior de la cazoleta -20- se acopla  
un platillo -29-, con perforaciones, y sujetado por una  
25 pieza -30-, que se acopla al platillo por el orificio -30'-,  
roscada a un vástago -31-, que atraviesa el orificio -31'-,  
fijado por su parte superior al casquete -19-. El indicado  
platillo -29- presenta unos resaltes -32- que ajustan en unas  
hendiduras -33- practicadas en la cazoleta -20-, algunas de  
30 las cuales permiten el paso lateral del vapor en el caso de  
obturación de los orificios del platillo -29-.



En el fondo de la cazoleta -20- va practicado un orificio donde se acopla un tapón -34-, de caucho o materia apropiada, de perfil adecuado (Figs. 18 y 19) destinado a saltar por sí mismo ante cualquier exceso de presión no controlado por el regulador antes citado. Naturalmente, que este tapón -34- podría estar dispuesto en cualquier otro lugar de la tapa -3- independientemente de todo el dispositivo regulador de presión indicado, y, pudiendo, además, ser substituído, por ejemplo, por un tornillo fusible.

Volviendo ahora al ajuste de la tapa -A- sobre el recipiente -B- conviene indicar que éste en su parte superior, (Fig. 3), presenta una canal -35- que en los lados rectos del recipiente, y por el reborde superior de la misma, se trunca espaciadamente por llevar practicados los dentados -12'-.

Estos salientes dentados están destinados a que por debajo de ellos encajen los respectivos salientes dentados -12- de las piezas -4- y -5- de la tapa -A-, lo que se logra acoplando el conjunto de dicha tapa, primeramente, haciendo pasar los dientes -12- por los espacios vacíos existentes entre los dientes -12'- del recipiente -B- y deslizando luego ambas piezas -4- y -5- de modo apropiado para que aproximándolas entre sí, y al quedar los salientes -12- por debajo de los salientes -12'-, se efectúe una sujeción mutua que es la que determina el cierre o ajuste entre tapa y recipiente.

Los salientes respectivos -12- y -12'- de tapa y recipiente deben corresponderse naturalmente en número, forma, perfil, tamaño, lugar de su disposición y demás características accidentales, circunstancias que podrá ser variables.

En la citada canal -35-, y en las partes rectas del perfil del mismo, existen unos salientes -36-, que, a modo de topes, limitan la carrera de deslizamiento de las piezas



deslizantes -4- y -5- al chocar éstas, por el extremo de las pestañas -11-, contra tales salientes -36-.

Conforme se ha indicado anteriormente, los taladros corredizos -15-16- de la pieza deslizante -4- y los taladros similares -17-18- de la otra pieza deslizante -5-, ambas de la tapa -A-, colaboran en el cierre entre tapa y recipiente. Ello tiene lugar merced a dos vástagos, uno de ellos de la llave -37- de seguridad de cierre (Figs. 5, 13 y 22) y el otro del botón o tornillo -38- (Figs. 5 y 23).

El vástago -39- del botón -38- está destinado a atravesar simultáneamente los taladros corredizos -16-18- por cuanto los extremos rebajados -13-14- respectivos, y en la disposición de funcionamiento, montan uno sobre el otro, limitando la carrera o desplazamiento en sentido opuesto de las piezas deslizantes -4- y -5-.

En cuanto a la llave de seguridad -37- ésta tiene la misión de denunciar de un modo visible y rápido si el cierre o ajuste de las dos piezas deslizantes -4- y -5- de la tapa -A- es perfecto o no, condición necesaria para la cocción a vapor, ajuste que se logra haciendo bajar totalmente el vástago -40-, por giro del botón -37-, hasta que el punzón -41-, solidario del cuerpo -42- dispuesto en la parte extremo-inferior de dicho vástago, ajuste y obture el orificio -43- (Fig. 11) que atraviesa verticalmente a la tapa -3-, ajuste que sólo puede tener lugar cuando ambas piezas -4- y -5- estan totalmente acopladas una contra la otra, por su máximo acercamiento posible, lo que tiene lugar al chocar los resaltes de las partes rebajadas -13-14- y -13'-14'- contra las aletas -8- de la tapa -3-. En tal posición, basta atornillar el vástago -40-, hasta que el punzón -41- obture el orificio -43-, para que se impida la salida de vapor por el mismo, señal evidente de que el cierre es perfecto, ya que



en caso contrario, y por la forma y medidas del cuerpo -42- del punzón respecto a las correspondientes de los taladros corredizos -15- y -17-, sería imposible el paso por dichos taladros del citado cuerpo -42- y, consiguientemente, el logro de la obturación antes dicha, conforme puede observarse en la Fig. 14. Girando contrariamente la llave -37-, el punzón -41- ascenderá dejando de obturar el orificio -43- hasta ocupar una segunda posición que permitirá el deslizamiento y separación rectilínea de las piezas -4- y -5-, condición o disposición previa para poder desencajar la tapa -A- del recipiente -B-. En esta nueva posición la llave de seguridad -37- tiene una función similar a la del botón o tornillo -38-, ya que la parte cilíndrica del punzón -41- actuará en tal caso como tope de la carrera a seguir por entre los taladros corredizos citados. Siguiendo el giro de la llave -37-, la valona -42'- de la parte inferior del vástago -40- se aloja en el interior del record -44, con lo cual, al desalojarse el cuerpo -42- de los taladros -15-17-, y suponiendo también desalojado el vástago -38- de los taladros -16- y -18-, podrán desmontarse las piezas -4- y -5-, separándolas e independizándolas totalmente de la tapa -3-.

Las piezas -4- y -5- junto con la pieza -3-, forman, como se ha visto, un conjunto, constituyendo la tapa general de la olla y uno de los elementos de cierre de la misma. Es conveniente que las piezas -4- y -5- puedan desmontarse totalmente y ser separadas de la pieza -3- a efectos de limpieza.

Las piezas deslizantes -4- y -5- presentan, interiormente y encima de las zonas en que están dispuestos los dentados -12-, unos nervios de guía -45- en los que se



apoyan unos rebajes -46-, (Fig. 5), a modo de escalón, existentes en los bordes largos de la tapa -3- y que coadyuvan al perfecto deslizamiento de las piezas -4- y -5-.

5 Describas las características constitucionales del aparato u olla de referencia, a continuación se describe el funcionamiento y manipulación del mismo.

Sobre el borde de la boca del recipiente -B-, que se supone ocupado con el producto o alimento a condimentar, se dispone el conjunto de la tapa general -A-, constituida por la  
10 tapa propiamente dicha -3- y las dos piezas deslizantes -4- y -5-, estando estas últimas separadas una de otra hasta el límite máximo, posición determinada por las piezas -37- y -38-, siendo menester para ello que los dientes -12- de las indicadas piezas deslizantes pasen por los espacios existentes entre los dientes  
15 -12'- del recipiente -B- e inversamente; a continuación, y por medio de las asas -3-, se empujan una contra otra las dos piezas deslizantes -4- y -5- hasta chocar entre sí y con las aletas -8-. Seguidamente, se atornilla la llave -37- hasta que el punzón -41- de su extremo inferior obture el orificio  
20 -43-. Previamente se habrá situado el mando -22- de la válvula reguladora de presión en la posición de descarga o salida de vapor a través de la misma. Al iniciarse la formación del vapor, y como nada impide la salida del mismo por el orificio -25-, aquél se extenderá por el interior de la cazotea -20- para,  
25 finalmente, salir al exterior por la ranura -28-. En momento oportuno se coloca la válvula reguladora citada en posición de cierre, con lo que empieza a formarse la necesaria presión en el interior del aparato. Además de la descarga que del exceso de presión puede tener lugar por el mismo regulador, también  
30 podría tener lugar dicha descarga, y en un caso extremo, por



el orificio que dejaría libre el tapón -34- al saltar éste ante tal exceso de presión.

Se comprenderá que tanto la tapa -A-, con las piezas que la componen, así como el cuerpo o recipiente -B-, pueden ser fabricados con cualquier material apropiado, tal como aluminio y sus aleaciones. Por otra parte, la forma y dimensiones de las diversas piezas que componen este aparato, así como los perfiles de los dentados que constituyen el cierre, podrán ser variables en sus características accidentales. Igualmente, se comprenderá que en lugar de la válvula reguladora de presión descrita detalladamente en la presente descripción podría disponerse cualquier otro dispositivo de igual finalidad.

Por último, será variable todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la olla objeto del presente modelo de utilidad.

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

1.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfeccionada, caracterizada esencialmente porque la tapa de la olla, presentando dicha olla una disposición paralelepípedo-rectangular de cantos redondeados, está constituida por tres piezas esenciales, una de ellas central y que constituye la tapa propiamente dicha, por cubrir totalmente el margen de la boca del recipiente, y otras dos, laterales y deslizantes, cada una en forma de "U" o herradura, que se acoplan por los cantos redondeados y bordes rectos de la pieza central de la



tapa, por enfrentamiento mutuo de dichas dos piezas deslizantes en "U", las cuales se acercan o separan entre sí mediante movimientos rectilíneo-alternativos de las mismas, movimientos que determinan el encaje o desencaje de la tapa general con respecto al recipiente al encajar o desencajar entre sí una 5 pestaña existente en el perfil curvado de las piezas en "U", y que se prolonga en los brazos rectos de las mismas formando dentados espaciados, respectivamente con una canal curvada, existente en los cantos redondeados del recipiente, y unos 10 dentados espaciados existentes en los bordes rectos del mismo, como prolongación de dicha canal, lo que tiene lugar respectivamente con el acercamiento o separación mutua de dichas piezas deslizantes; estando finalmente dotada dicha olla de un dispositivo regulador de presión, así como de medios de 15 acoplamiento entre las diversas piezas de la tapa y entre ésta y el recipiente.

2.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfeccionada, según reivindicación 1, caracterizada porque cada una de las piezas deslizantes en "U", y en las partes rectas de los 20 brazos de las mismas, presentan en el interior de su perfil, que es acodado, unos dentados espaciados destinados a atravesar los espacios existentes entre otros dentados correspondientes existentes, a su vez, en los bordes laterales superiores del recipiente y a coincidir luego por debajo de éstos al efectuar 25 el deslizamiento rectilíneo de las piezas en "U" hacia el centro de la tapa, complementándose de este modo, y entre ambas piezas, el cierre y ajuste de la tapa general con el recipiente.

3.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfeccionada, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, 30 la pieza central de la tapa presenta, transversalmente y en



el centro, y por los bordes laterales de la misma, unas aletas salientes destinadas a actuar como topes de los extremos de los brazos rectos de las piezas deslizantes en "U", presentando cada una de dichas aletas un orificio que atraviesa verticalmente a la respectiva aleta, cuyos orificios están destinados a ser atravesados por sendos vástagos, accionados superiormente por unos mandos, cuyos vástagos, que atraviesan unos taladros corredizos existentes en los extremos rebajados de los brazos de las piezas deslizantes en "U", limitan la separación de dichas piezas al tirar de éstas en sentido contrario, actuando de tope de la carrera de dichas piezas deslizantes.

4.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfeccionada, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, la pieza central de la tapa, y en sus bordes laterales rectos, presenta un rebaje de sección escalonada en el que se ajustan unos nervios-guías existentes en la parte interior de los brazos de las piezas deslizantes en "U" manteniendo en posición la pieza central de la tapa con respecto a las indicadas piezas salientes.

5.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfeccionada, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, el ajuste entre la tapa y el recipiente, ambos ovales, se realiza mediante una junta elástica, que sigue el perfil oval de la olla, dispuesta en una canal existente, indistintamente, en la parte inferior de la tapa o en el borde del recipiente y que se apoya en el borde o pestaña del otro cuerpo de la olla.

6.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfeccionada, según reivindicaciones anteriores, caracterizada



porque, uno de los vástagos indicados en la reivindicación 3  
forma parte de una llave de seguridad de cierre, cuyo vástago  
en su parte extremo-inferior presenta un punzón destinado a  
coincidir o no, según la altura o posición en que se encuentre  
5 el extremo inferior de dicho vástago, que es roscado, con un  
orificio vertical practicado en la pieza central de la tapa,  
de modo que cuando dicho orificio no queda totalmente obturado  
por el punzón, el vapor del recipiente sale al exterior por  
dicho orificio, denunciando con ello que las piezas deslizantes  
10 en "U" no han sido bien cerradas o acopladas con respecto a la  
tapa central y, por tanto, que el ajuste entre la tapa general  
y el recipiente no es perfecto.

7.e Olla de cocción a presión, tipo oval, perfec-  
cionada, según reivindicaciones anteriores, caracterizada  
15 porque, al ascender el vástago de la llave de seguridad, por  
giro adecuado del mando del mismo, dicho vástago actúa, por  
medio de su punzón inferior, de modo similar al vástago  
situado en el lado opuesto, o sea, como limitador de la  
carrera de separación de las piezas deslizantes en "U".

20 8.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfec-  
cionada, según reivindicaciones anteriores, caracterizada  
porque, el dispositivo-válvula regulador de la presión está  
constituído por un vástago con mando superior, cuyo mando  
sobresale al exterior de la tapa central después de atravesar  
25 un casquete, provisto éste de una ranura, acoplado sobre  
una cavidad o cazoleta con fondo formada en el cuerpo de la  
tapa, cuyo vástago en su parte inferior presenta un peso,  
éste con una canal transversal destinada a coincidir o no,  
según el giro del mando, con una nervadura saliente existente  
30 en el fondo de la cazoleta, la cual, en el centro de la ner-



vadura presenta un orificio destinado a ser obturado o no por el extremo inferior y puntiagudo del vástago citado, dejando salir o no el vapor de la olla, el cual, por su propia presión, levanta el peso del vástago desobturando el  
5 orificio indicado, existiendo en la parte inferior de la cazoleta, y por debajo del fondo de la misma, un platillo con orificios para actuar como filtro, y presentando el casquete portador del mando medios de sujeción del mismo.

9.- Olla de cocción a presión, tipo oval, perfeccionada, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, tanto la tapa general, oval, y en los extremos o cantos curvos de sus piezas deslizantes, como el recipiente de la olla, también oval, en sus respectivos cantos también redondeados, son portadores de sendas asas, sirviendo, las  
10 de la tapa, para abrir y cerrar las piezas deslizantes, y las del recipiente, junto con las de la tapa, para la manipulación y traslado de la olla.

10.- OLLA DE COCCIÓN A PRESIÓN, TIPO OVAL, PERFECCIONADA

Consta la presente memoria descriptiva de dieciséis hojas, mecanografiadas, numeradas y escritas por una sola cara, acompañada de cuatro hojas de dibujos.

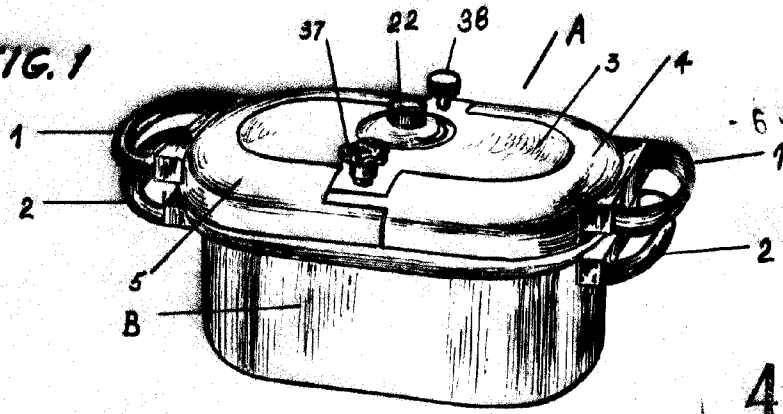
Barcelona, para Madrid, a 6 de Junio de 1955.

MARGUERITE LAPARRE DELBOSC

YVETTE LASSALE LAPARRE

P. A.

FIG. 1



48599

FIG. 2

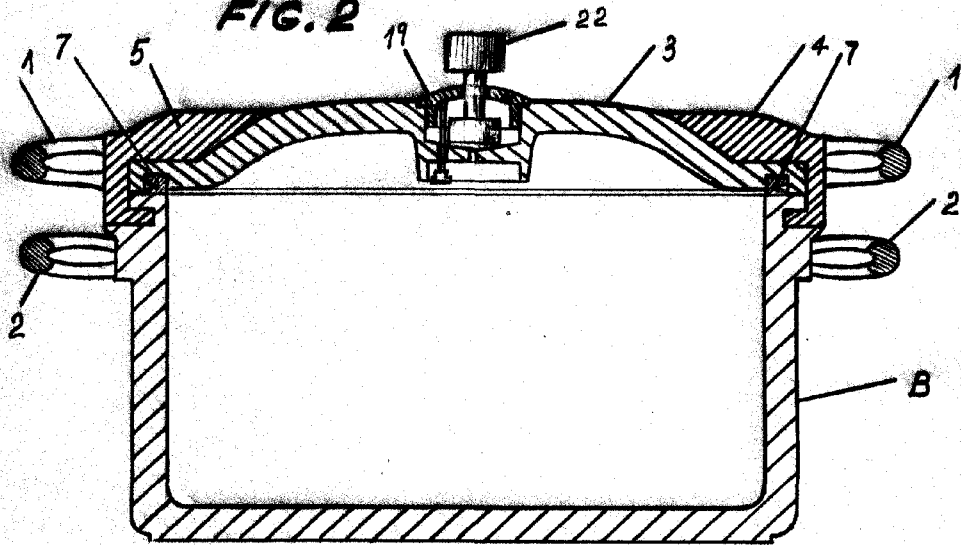
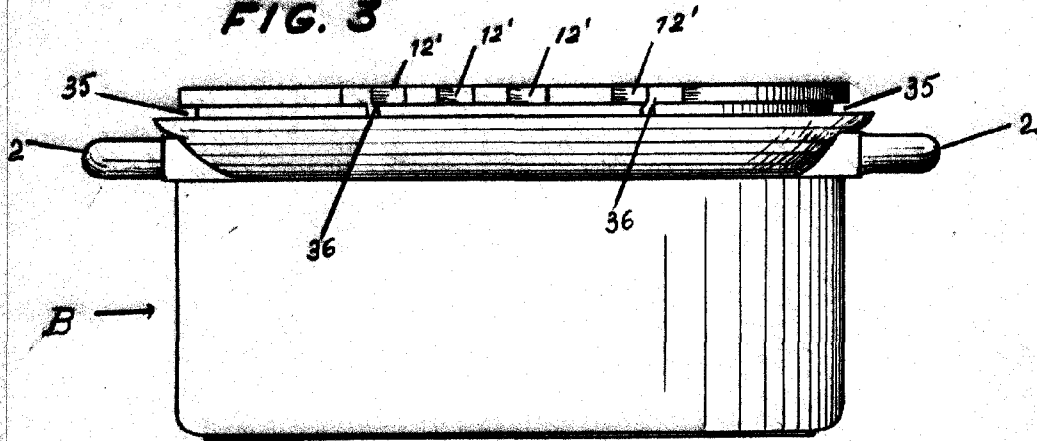


FIG. 3



Barcelona, 6 de Junio de 1955

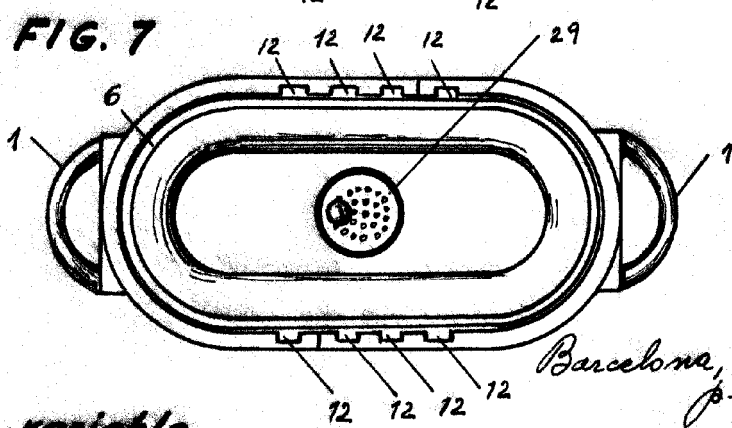
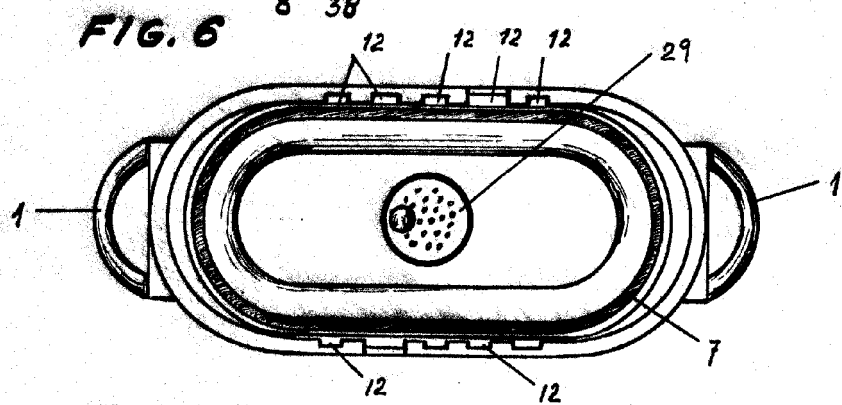
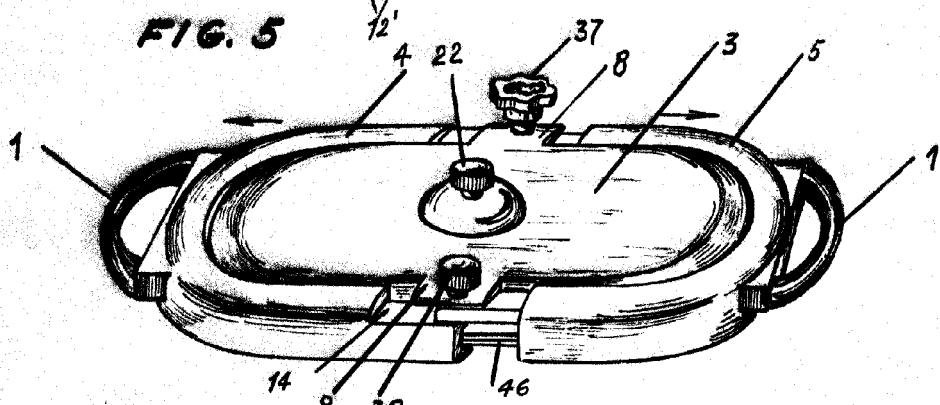
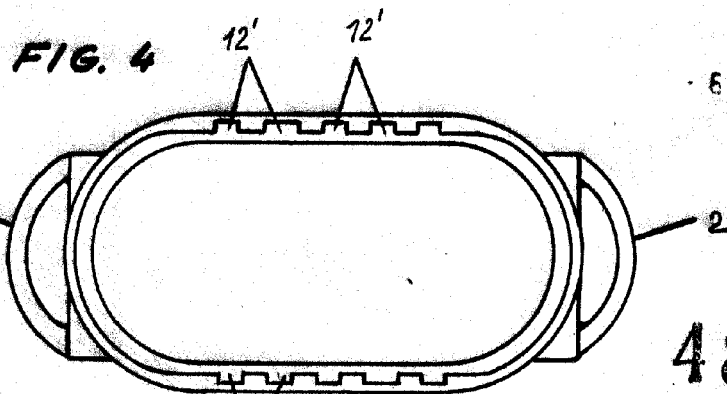
p.a. Rafael

Escala variable



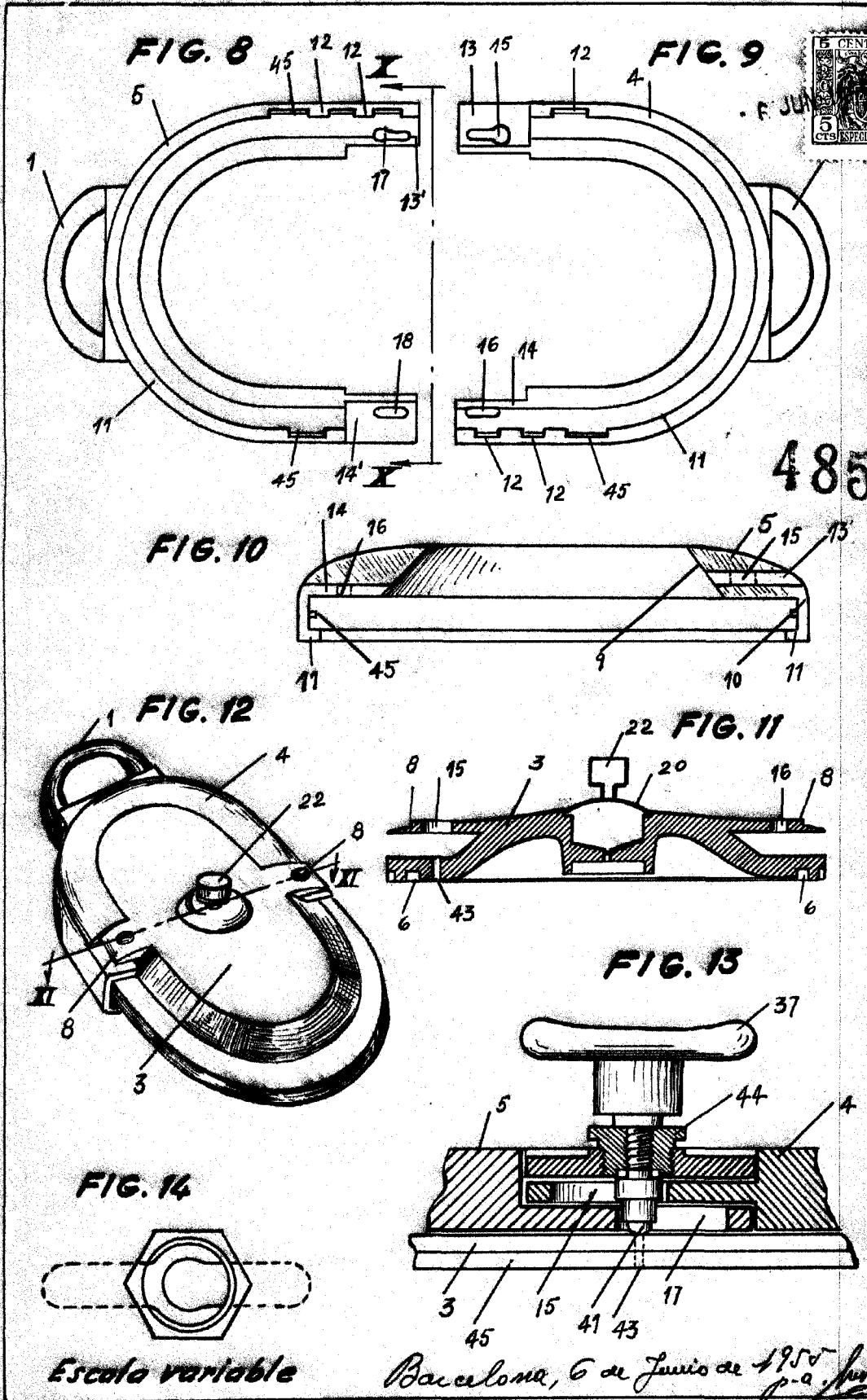
6 JUN

48599



Escala variable

Barcelona, 6 de Junio 1955  
P. a. *[Signature]*



48599

Escala variable

Barcelona, 6 de Junio de 1955  
 p.a. *[Signature]*

- 6 JUN



48599

FIG. 15

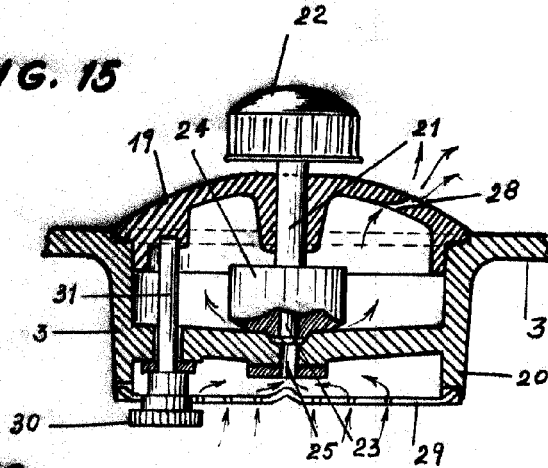


FIG. 16

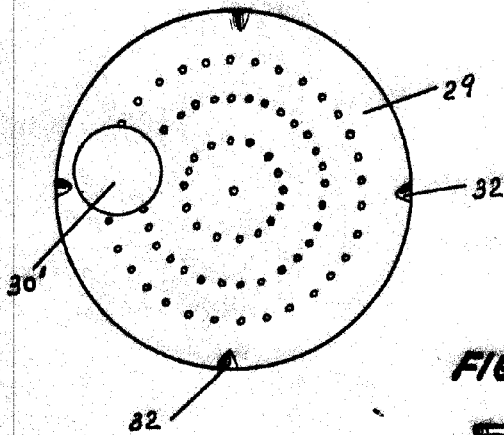


FIG. 17

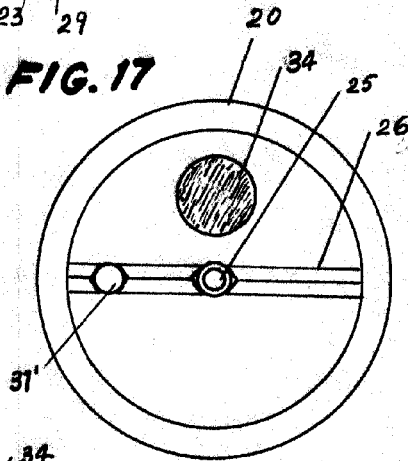


FIG. 18

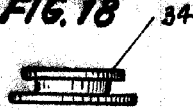


FIG. 19

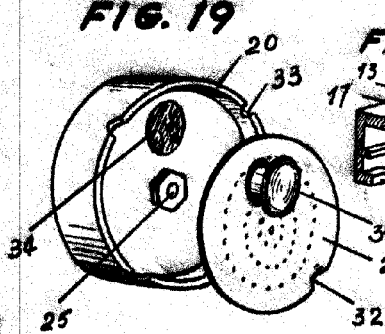


FIG. 24

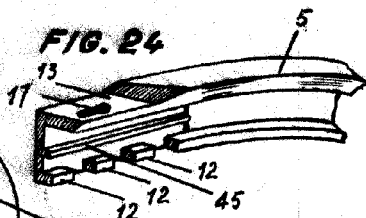


FIG. 20

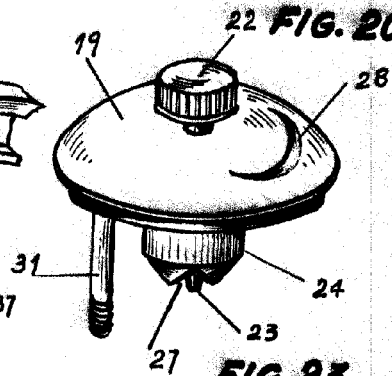


FIG. 22

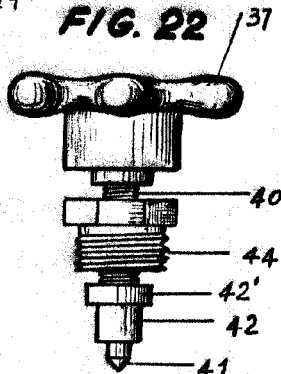


FIG. 23

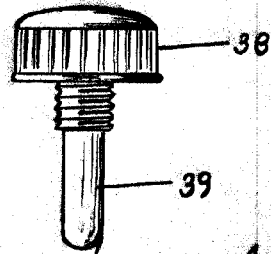
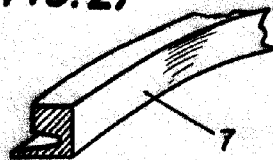


FIG. 21



Escala variable Barcelona, 6 Junio 1915 p.a. *[Signature]*