

50 540

11 OCT



MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de: Doña MARGUERITE LAPARRE DELBOSC y Doña YVETTE  
LASSALE LAPARRE, ambas de nacionalidad francesa, con domi-  
cilio en Toulouse (Francia), rue Potiers, 7. - - - - -  
por: "OLLA PERFECCIONADA DE COCCIÓN A PRESIÓN". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una  
olla perfeccionada de cocción a presión de vapor y que está  
llamada a merecer el mejor favor en el mercado por aventaja-  
5 de cocción a presión.  
5

Se caracteriza esencialmente la olla de referen-  
cia porque el ajuste y cierre hermético de la tapa sobre  
el recipiente de la olla, cubriendo la primera todo el con-  
torno del recipiente, se efectúa mediante un puente-estribo



metálico y flexible, dispuesto por encima de la tapa y acoplado en un mando de cierre por el cual es accionado; cuyo mando de cierre actúa, simultáneamente, sobre un vástago vertical y saliente del centro de la tapa de la olla, apretando, de arriba hacia abajo, la primera contra la segunda, por el centro de la tapa, a la vez que sobre los puntos de apoyo de los extremos de dicho puente-estribo, cuyos extremos aprietan el borde del recipiente contra el de la tapa del mismo.

10 El mando de cierre está constituido por una pieza aislante, de forma mixta, constituida por un disco plano de cuyo centro arranca inferiormente una masa cilíndrica, vertical y hueca, en el interior de cuya masa va acoplado un cuerpo cilíndrico, también hueco longitudinalmente con paso de rosca interior, conformándose la parte superior de dicho cuerpo con la del interior de la masa cilíndrica citada, para obligar al giro de dicho cuerpo juntamente con el disco del mando.

20 El cuerpo cilíndrico, que se aloja en la masa hueca del mando, sobresale inferiormente al exterior de dicha masa, ensanchándose tal cuerpo cilíndrico en su extremo inferior, presentando, por encima de dicho ensanchamiento, un juego a bolas protegido por una cubierta y atornillándose dicho cuerpo cilíndrico sobre el vástago vertical y saliente del centro de la tapa de la olla.

30 Por encima del ensanchamiento del extremo inferior del cuerpo acoplado en el mando de cierre, y entre dicho ensanchamiento y el extremo inferior de la porción saliente del mando, va acoplado el puente-estribo metálico flexible para el cierre entre la tapa y el recipiente de la olla, cuyo puen-



te-estribo es atravesado por el vástago vertical y saliente del centro de la tapa de la olla, y asegurándose la posición correcta de dicho puente-estribo mediante una pieza acoplada en el citado vástago.

5 El recipiente de la olla va dotado de dos aletas opuestas, presentando cada aleta una cavidad que mira hacia la olla, cavidad que se extiende hasta por encima de los bordes de la tapa de la olla, cuya cavidad, en su parte superior, presenta un saliente acodado que mira igualmente hacia la olla,  
10 encajando en las cavidades de las respectivas aletas los extremos del puente-estribo, metálico y flexible, los cuales aprietan el recipiente contra la tapa de la olla por los bordes de los mismos. En lugar del empleo de aletas para la presión de cierre, podría adoptarse el sistema siguiente: Los  
15 extremos del puente-estribo metálico y flexible estarían notablemente curvados hacia el interior del mismo, encajando dichos extremos curvados por debajo del borde superior, y curvado al exterior, del recipiente y presionando al recipiente contra la tapa, por los bordes de ambos.

20 En la tapa del recipiente y por debajo de la misma va dispuesta una junta elástica.

La olla va provista de unas válvulas de funcionamiento y seguridad.

La olla va provista de unas asas apropiadas.

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

La Fig. 1 muestra una vista exterior de la olla cuando ésta adopta la forma circular.

30 La Fig. 2 muestra un corte transversal de la Fig. 1 con el puente-estribo metálico y flexible determinante del



cierre de la tapa, estando dicho puente en su posición inferior, propia para la apertura de la olla.

La Fig. 3 muestra otro corte transversal de la Fig. 1 con el puente-estribo metálico y flexible en su posición alta, propia para el cierre hermético de la olla.

La Fig. 4 muestra un recipiente enrejillado para contener alimentos y que puede disponerse en el interior del cuerpo de la olla, para la cocción a vapor.

Las Figs. 5 y 6 muestran respectivamente dos posiciones del botón o mando del cierre de la tapa de la olla en sus dos posiciones extremas para la apertura o cierre de la olla.

La Fig. 5 bis, muestra un detalle de la forma que, en planta, presenta el cuerpo cilíndrico alojado en la masa del mando.

La Fig. 7 muestra un detalle de la forma que pueden adoptar las aletas que, junto con los extremos del puente-estribo flexible, contribuyen al cierre de la olla.

La Fig. 8 muestra una vista externa de la olla cuando ésta adopta la forma oval.

La Fig. 9 muestra un corte parcial de una variante de realización en cuanto al ajuste entre los extremos del puente-estribo flexible y bordes de la olla.

La Fig. 10 muestra, en corte, un detalle parcial de la parte interesante de la tapa de la olla y en la que van acoplados el vástago sostén del mando del cierre y dos válvulas, una de seguridad y otra de funcionamiento.

Conforme a los dibujos, la olla de referencia comprende el cuerpo inferior o recipiente -1- y la tapa -2-. Sobre la tapa -2- va dispuesto el mando -3- que acciona todo el sistema para el cierre hermético de la olla.

El indicado mando -3- está constituido por un cuerpo de material aislante y de forma mixta, constituido



por un disco plano de cuyo centro arranca inferiormente una masa cilíndrica, vertical y hueca -4-, (Figs. 5 y 6).

En el interior de la masa -4- va acoplado un cuerpo -5-, cilíndrico en sus dos tercios inferiores y ligeramente cónico en su parte superior la que presenta aplanados dos bordes opuestos de ésta, conformándose esta disposición con la existente en el inferior de la parte superior de la masa hueca -4- del mando -3-, y ello al objeto de obligar a girar al cuerpo -5- conjuntamente con el giro del mando -3-. El cuerpo -5- por su parte superior queda retenido por el mando -3- mediante un tornillo de fijación -6-.

El cuerpo -5- en su extremo inferior presenta un ensanchamiento -7- sobre el cual va dispuesto un juego de bolas -8- protegido por una cubierta -9- a modo de petaca. El cuerpo -5- es longitudinalmente hueco, presentando en su interior un paso de rosca para su acoplamiento sobre el vástago roscado -10- que sobresale verticalmente del centro de la tapa -2- del recipiente -1- de la olla. Asimismo en el centro de la tapa de la olla va dispuesta una pieza -11- que puede ser una pletina en "U" cuya parte inferior es atravesada por el citado vástago -10-. En lugar de dicha pletina podría disponerse una pieza rectangular apropiada y que tuviese la función de inmovilizar el puente -12- para impedir su giro, como se verá más adelante.

Entre la parte inferior de la masa -4- y parte superior de la pieza -9- y rodeando al vástago -10- va acoplado un puente-estribo, metálico y flexible -12-, preferiblemente de acero inoxidable. Dicho puente-estribo en su sección transversal adopta la forma de una "U" invertida. En el centro de este puente-estribo va practicado un orificio



que es por donde dicho puente se acopla en el vástago -10-. El puente -12- tiene una longitud proporcionada a las dimensiones de la olla y sitio en donde tal puente va instalado para el correcto funcionamiento de la olla.

5 Al acoplar el puente-estribo -12-, sobre el vástago -10-, la pieza -11- debe quedar ajustada en el interior de dicho puente-estribo, al objeto de evitar el giro de éste al manipular tanto el mando de cierre como la tapa de la olla.

10 El cierre hermético entre el recipiente -1- y la tapa -2- del mismo se logra mediante el mando de cierre -3- y piezas accesorias del mismo, cuyo mando actúa, simultáneamente sobre un vástago vertical y saliente del centro de la tapa de la olla, apretando, de arriba hacia abajo, la primera contra la segunda, por el centro de la tapa, a la vez  
15 que sobre los puntos de apoyo de los extremos de dicho puente-estribo, cuyos extremos aprietan el borde del recipiente contra el de la tapa del mismo.

Uno de los modos de lograr la citada presión de cierre por la acción del mando sobre los puntos de apoyo  
20 de los extremos del puente-estribo -12- se obtiene dotando al recipiente -1- de la olla, y en su parte extremo superior, de un par de aletas -13- diametralmente opuestas, (Fig. 7). Estas aletas son de forma mixta, formando una cavidad que mira hacia la olla y tal cavidad está cerrada por uno de sus  
25 extremos. El lado superior de tal cavidad forma un saliente acodado -14- en dirección hacia la olla. Estas aletas -13- junto con los extremos del puente-estribo -12- coadyuvan al cierre hermético de la olla, la cual para asegurar el mismo presenta en la parte inferior de la tapa -2- y en todo  
30 alrededor de ésta, una junta de caucho -15-. Al tratar



del funcionamiento del cierre se explicará el modo de efectuarse el mismo con respecto al caso citado.

Otro modo de lograr el cierre hermético por presión de los bordes del puente-estribo -12- sobre los bordes de la olla lo constituye el hecho de dotar a los extremos del puente-estribo -12- de una curvatura acentuada hacia el interior del puente, (Fig. 9), de modo que tales extremos puedan encajar por debajo del borde superior, y curvado hacia el exterior, del recipiente.

El recipiente -1- de la olla va provisto de unas asas -16- dispuestas en lugar apropiado y de acuerdo con el caso de realización práctica adoptada en la misma.

La tapa de la olla irá provista de dos válvulas: una de ellas -17- reguladora de presión, y la otra -18- de seguridad.

El funcionamiento y manipulación de la olla es el siguiente: Primeramente se bajará hasta el máximo el puente -12-, lo que se logra girando el mando -3- en el sentido apropiado para ello. Seguidamente se dispondrá la tapa -2- sobre el recipiente -1- mediante un deslizamiento lateral y horizontal de la tapa con respecto al recipiente. Tratándose de una olla provista de aletas -13-, al disponer la tapa, en tal deslizamiento, se procurará que los extremos del puente -12- se alojen en la cavidad de tales aletas. Si, en lugar de aletas, el cierre de presión entre la tapa y el recipiente se realiza mediante el puente-estribo -12- de extremos curvados, (caso de la Fig. 9), se procurará que tales extremos curvados del puente-estribo queden colocados por debajo del borde superior del recipiente, cuyo borde, a tal efecto, está doblado hacia el exterior.



Seguidamente, en un caso como en otro, y tanto si la olla es circular como oval, se manipula el mando -3- haciéndolo girar en sentido apropiado con lo cual el conjunto de las piezas -7-8- y -9- solidarias de la masa -5- 5 hará ascender al puente-estribo -12- hasta que los extremos de éste presionen contra el recipiente de la olla, bien sea a través del saliente superior de las aletas -13- de existir éstas, o bien por debajo del borde del recipiente (Fig. 9), de no existir tales aletas. De este modo se logra una 10 presión de los extremos del puente -12- sobre los lugares de apoyo citados, así como sobre el centro de la tapa -2- apretándola fuertemente contra el recipiente -1-.

Para abrir la olla es suficiente maniobrar de modo inverso al descrito.

15 El puente -12- actúa asimismo indirectamente como válvula para el escape o fuga del vapor ya que en caso de resultar éste excesivo, y de no poder salir el mismo por las válvulas de funcionamiento -17- y de seguridad -18-, la flexibilidad del puente -12- determinaría, ante la presión 20 ejercida por el vapor contra la tapa, la flexión del citado puente, lo que permitiría que se alzase lo suficiente la tapa -2- para que el vapor saliese entre la tapa y el recipiente.

Tanto la tapa -2- como el recipiente -1- podrán 25 ser fabricados por embutido a prensa, o por fundición, con aluminio u otro material apropiado.

La olla, en sus dos formas de realización: redonda y oval, podrá adoptar cualquier acabado exterior y asimismo podrá ser variable en tamaño y detalles accidentales.

30 Por último, será variable todo cuanto no altere,



cambie o modifique la esencialidad de la olla de referencia.

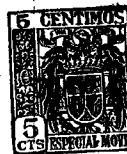
N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo  
5 de utilidad:

1.- Olla perfeccionada de cocción a presión, caracterizada esencialmente porque el ajuste y cierre hermético de la tapa sobre el recipiente de la olla, cubriendo la primera todo el contorno del recipiente, se efectúa mediante un puente-estribo metálico y flexible, dispuesto por encima de la tapa y acoplado en un mando de cierre por el cual es accionado; cuyo mando de cierre actúa, simultáneamente, sobre un vástago vertical y saliente del centro de la tapa de la olla, apretando, de arriba hacia abajo, la primera  
10  
15  
20  
25  
30  
35  
40  
45  
50  
55  
60  
65  
70  
75  
80  
85  
90  
95  
100  
105  
110  
115  
120  
125  
130  
135  
140  
145  
150  
155  
160  
165  
170  
175  
180  
185  
190  
195  
200  
205  
210  
215  
220  
225  
230  
235  
240  
245  
250  
255  
260  
265  
270  
275  
280  
285  
290  
295  
300  
305  
310  
315  
320  
325  
330  
335  
340  
345  
350  
355  
360  
365  
370  
375  
380  
385  
390  
395  
400  
405  
410  
415  
420  
425  
430  
435  
440  
445  
450  
455  
460  
465  
470  
475  
480  
485  
490  
495  
500  
505  
510  
515  
520  
525  
530  
535  
540  
545  
550  
555  
560  
565  
570  
575  
580  
585  
590  
595  
600  
605  
610  
615  
620  
625  
630  
635  
640  
645  
650  
655  
660  
665  
670  
675  
680  
685  
690  
695  
700  
705  
710  
715  
720  
725  
730  
735  
740  
745  
750  
755  
760  
765  
770  
775  
780  
785  
790  
795  
800  
805  
810  
815  
820  
825  
830  
835  
840  
845  
850  
855  
860  
865  
870  
875  
880  
885  
890  
895  
900  
905  
910  
915  
920  
925  
930  
935  
940  
945  
950  
955  
960  
965  
970  
975  
980  
985  
990  
995

2.- Olla perfeccionada de cocción a presión, según reivindicación 1, caracterizada porque el mando de cierre está constituido por una pieza aislante, de forma mixta, constituida por un disco plano de cuyo centro arranca inferiormente una masa cilíndrica, vertical y hueca, en el interior de cuya masa va acoplado un cuerpo cilíndrico, también hueco longitudinalmente con paso de rosca interior, conformándose la parte superior de dicho cuerpo con la del interior de la masa cilíndrica citada, para obligar al giro de dicho cuerpo juntamente con el disco del mando.

3.- Olla perfeccionada de cocción a presión, se-



gún reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el cuerpo cilíndrico, que se aloja en la masa hueca del mando, sobresale inferiormente al exterior de dicha masa, ensanchándose tal cuerpo cilíndrico en su extremo inferior, presentando, por encima de dicho ensanchamiento, un juego a bolas protegido por una cubierta y atornillándose dicho cuerpo cilíndrico sobre el vástago vertical y saliente del centro de la tapa de la olla.

4.- Olla perfeccionada de cocción a presión, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque por encima del ensanchamiento del extremo inferior del cuerpo acoplado en el mando de cierre, y entre dicho ensanchamiento y el extremo inferior de la porción saliente del mando, va acoplado el puente-estribo metálico flexible para el cierre entre la tapa y el recipiente de la olla, cuyo puente-estribo es atravesado por el vástago vertical y saliente del centro de la tapa de la olla, y asegurándose la posición correcta de dicho puente-estribo mediante una pieza acoplada en el citado vástago.

5.- Olla perfeccionada de cocción a presión, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el recipiente de la olla va dotado de dos aletas opuestas, presentando cada aleta una cavidad que mira hacia la olla, cavidad que se extiende hasta por encima de los bordes de la tapa de la olla, cuya cavidad, en su parte superior, presenta un saliente acodado que mira igualmente hacia la olla, encajando en las cavidades de las respectivas aletas los extremos del puente-estribo, metálico y flexible, los cuales aprietan el recipiente contra la tapa de la olla por los bordes de los mismos.



6.- Olla perfeccionada de cocción a presión, según reivindicaciones 1 á 4, caracterizada porque los extremos del puente-estribo metálico y flexible están notablemente curvados hacia el interior del mismo, encajando dichos extremos curvados por debajo del borde superior, y curvado al exterior, del recipiente y presionando al recipiente contra la tapa, por los bordes de ambos.

7.- Olla perfeccionada de cocción a presión, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque en la tapa del recipiente y por debajo de la misma va dispuesta una junta elástica.

8.- Olla perfeccionada de cocción a presión, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la olla va provista de unas válvulas de funcionamiento y seguridad.

9.- Olla perfeccionada de cocción a presión, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la olla va provista de unas asas apropiadas.

10.- OLLA PERFECCIONADA DE COCCIÓN A PRESIÓN.

Consta la presente memoria descriptiva de once hojas mecanografiadas, numeradas, foliadas y escritas por una sóla cara acompañada de dos hojas de dibujos.

Barcelona, a 11 de Octubre de 1955

MARGUERITE LAPARRE DELBOSC

YVETTE LASSALE LAPARRE

P. A.

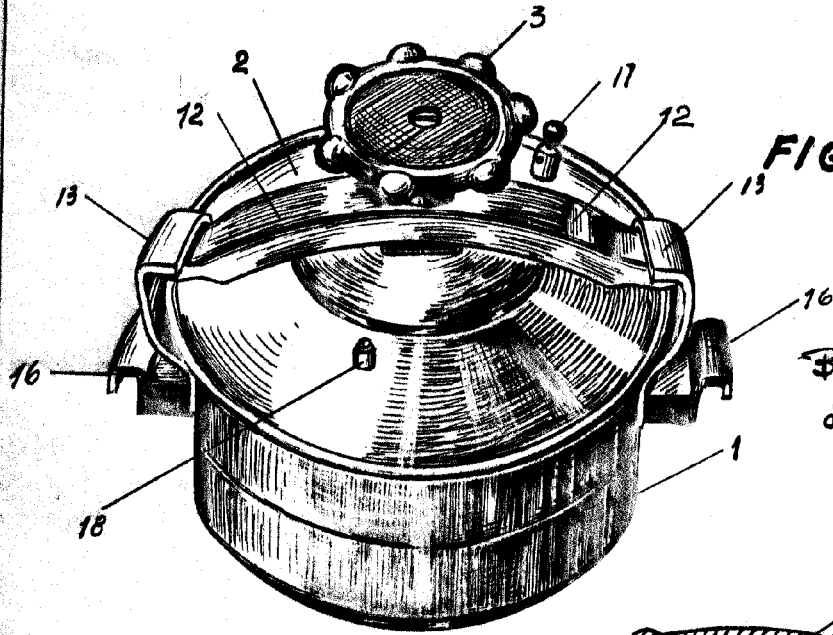


FIG. 1

Barcelona, a 11 Octubre  
de 1955.

p.a.  
J. Lafau

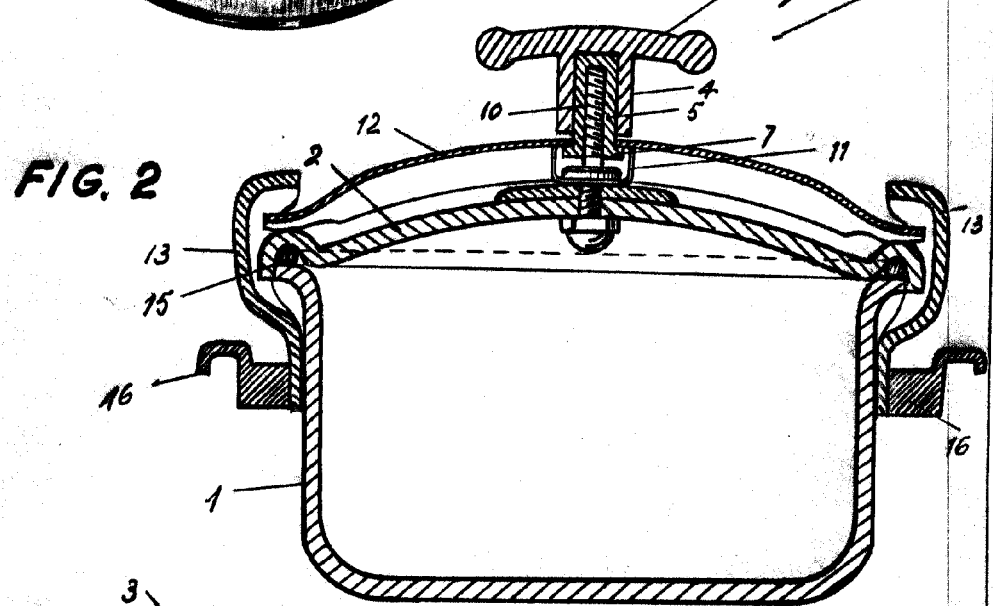


FIG. 2

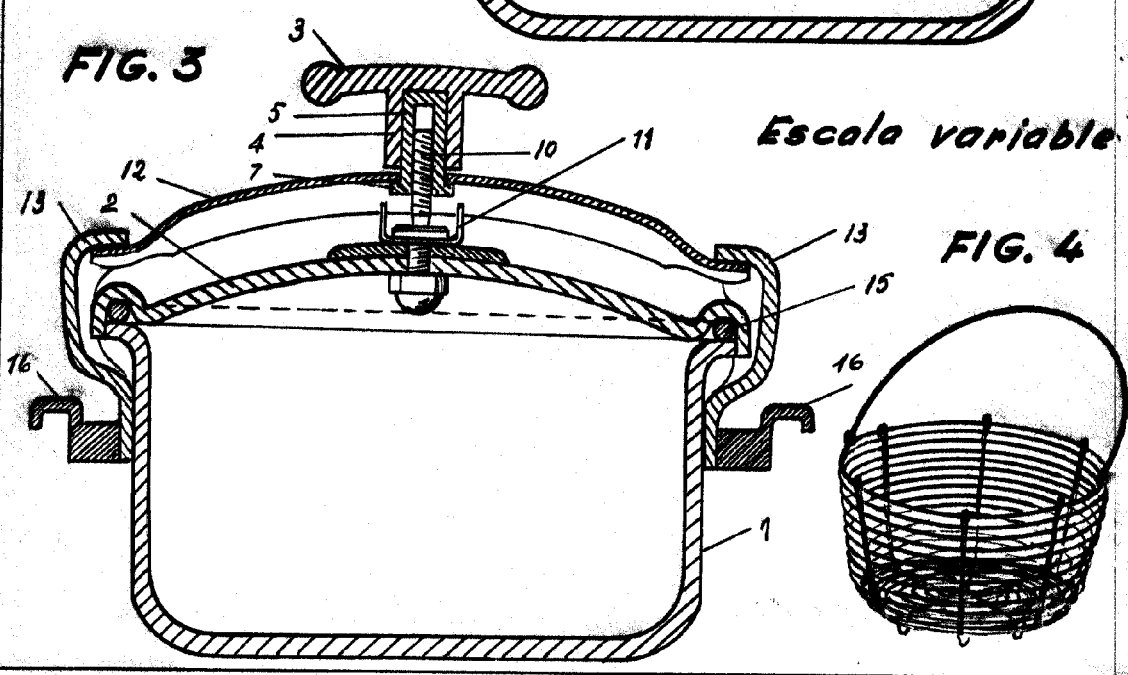


FIG. 3

Escale variable

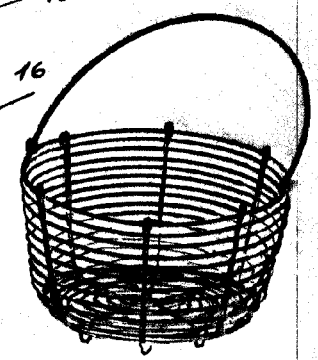
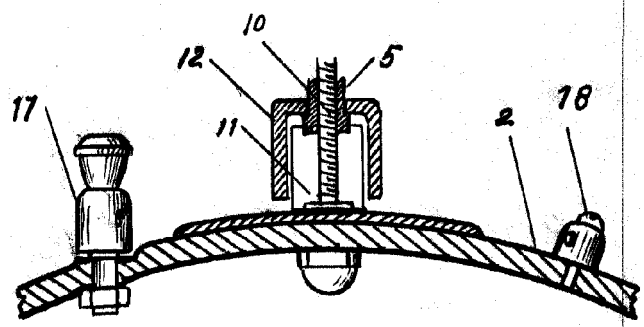
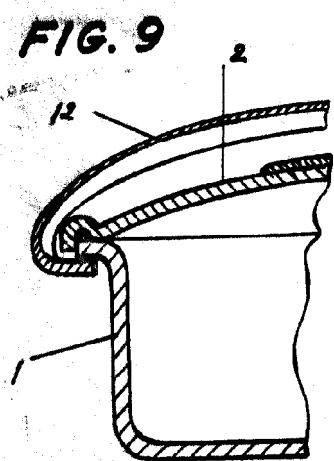
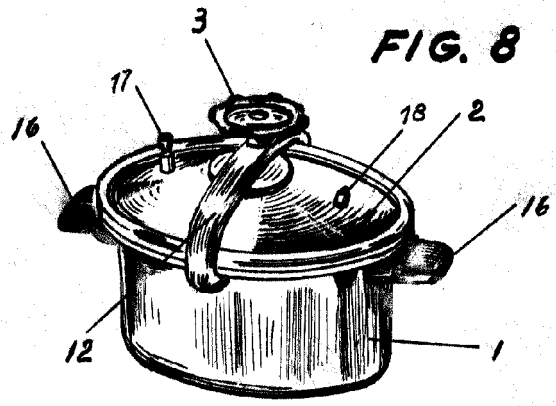
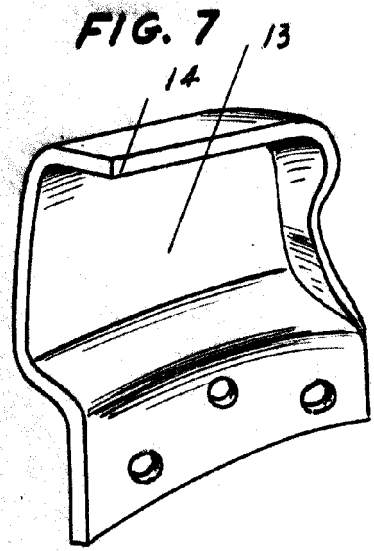
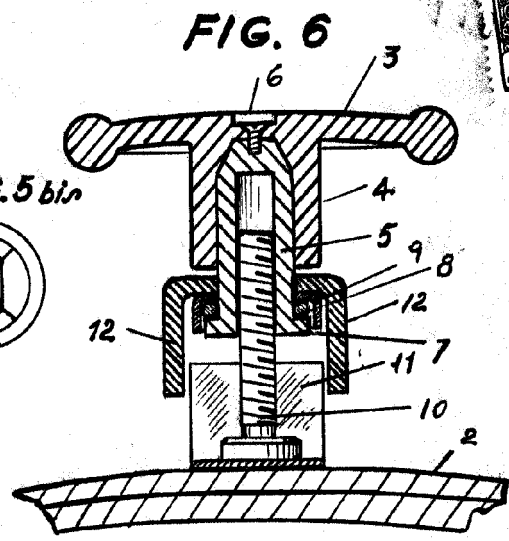
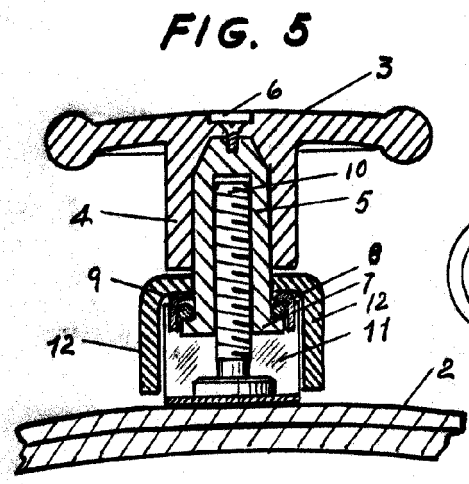


FIG. 4



*Escala variable*

Barcelona, a 11 de Octubre de 1955

P.a. *[Signature]*