

•53061



-5 MAR

MODELO DE UTILIDAD

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"CACEROLA PERFECCIONADA"

-----  
Solicitante: DOÑA MANUELA ROYO ARRUFÍ, VDA. DE J. GONZÁLEZ,  
residente en Barcelona, Solá, 27.

-----  
Es sabido que en tiempos anteriores los recipientes para hervir líquidos, como el agua, eran de cobre. Fué el metal más fácil de trabajar y desde luego se empleó mucho antes del hierro para la formación de recipientes cacerolas, ollas etc. Después hemos conocido las ollas de hierro fun-

•53061- 2 -



dido, de hierro estampado y esmaltado y por fin los utensilios de aluminio de todas clases.

10 El aluminio es ligero, tiene la suficiente resistencia y no oxida. Uno de los grandes inconvenientes del cobre ha sido siempre el peligro del envenenamiento por su oxido y, con la divulgación de los utensilios de aluminio el cobre ha desaparecido de todas las cocinas que, en una pequeña parte se han incorporado a los museos arqueologicos.

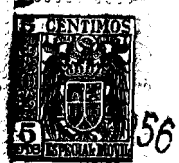
15 Sin embargo tiene el cobre una cualidad no superada ni alcanzada por el hierro ni tampoco por aluminio que es su gran conductibilidad del calor. El cobre transmite el calor recibido al liquido del interior con mayor rapidez y efectividad que todas las demás materias conocidas.

20 El agua en una olla de cobre hierve antes que el agua en una olla de hierro esmaltado o de aluminio, lo cual equivale a acortamiento de tiempo y a ahorro de combustible.

25 Partiendo de estos hechos, se ha creado un nuevo tipo de olla o de cacerola constituida en su estructura principal por aluminio que abunda mas y tiene las ventajas antes mencionadas de ser inoxidable, pero el fondo de estos utensilios, o sea la parte en contacto con el fuego es de cobre para la rápida transmisión del calor del fuego al contenido.

30 El dibujo adjunto es un ejemplo de un recipiente de cocina en forma de una cacerola de aluminio con su pared de aluminio con su pared de aluminio totalmente, (1) el fondo interior de aluminio delgado (2) para evitar el contacto directo del liquido con el cobre, y el fondo resistente de cobre (3)

53061 - 3 -



con un borde alrededor para su mas facil unión.

35 Las medidas y proporciones pueden variar naturalmente  
sin cambiar la esencialidad del invento que se detalla en la  
siguiente

N O T A

40 El Modelo de Utilidad que se solicita por 20 años en  
España sus Colonias y Protectorado deberá recaer sobre: "CACEROLA PERFECCIONADA" de acuerdo con las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

45 : 1ª.- Cacerola perfeccionada caracterizada por tener un  
fondo de plancha de cobre siendo el resto de aluminio, para  
fines de mejor transmisión del calor.

2ª.- Cacerola perfeccionada, según 1ª reivindicación,  
caracterizada porque el fondo interior de la cacerola está  
formado por una delgada capa de aluminio para evitar envene-  
namientos por óxido de cobre, siendo el grueso resistente del  
fondo de cobre y el grueso resistente de la pared de aluminio.

50 3ª.- "CACEROLA PERFECCIONADA".

Según queda substancialmente descrito en la presente me-  
moría que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola  
cara acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, 5 de Marzo de 1956.

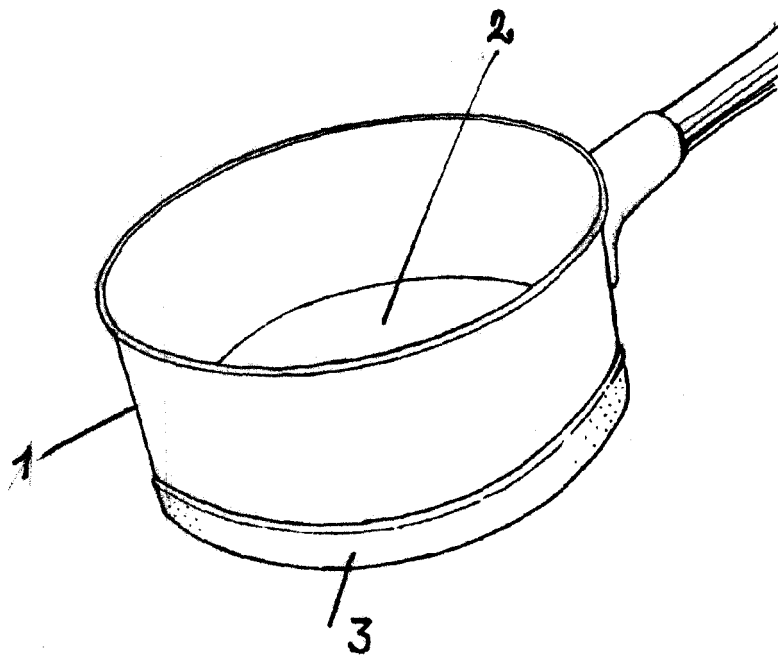
MANUELA ROYO ARRUFY, VDA. DE. J/GONZALEZ,

P.P. FRANCISCO GARCIA CAERREÑO

•53061



Fig. 1



MADRID, 2 MARZO, 1956  
MANUELA ROYO ARRUFÍ  
P.P.

LA OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS  
\*\*  
*M. S. Joaquín*

ESCALA VARIABLE