



MEMORIA DESCRIPTIVA
para solicitar
MODELO DE UTILIDAD
en
ESPAÑA
por VEINTE años
por "Marmita para cocción de alimentos a
presión"

A nombre de:

MANUFACTURAS METALICAS MADRIENAS, S.A.,
de nacionalidad española,

domiciliada en:

MADRID, Teniente Coronel Noreña, 26

El objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad, se refiere a una marmita para cocción de alimentos a presión, que constituye una esencial innovación en la técnica de la preparación de sustancias nutritivas para su consumo, proporcionando, como resultado industrial,



marmitas en las que la cocción se realiza bajo presión y que presentan las importantísimas ventajas siguientes:

10 a.- El cierre de la tapa se realiza con efecto de dentro a afuera, sin necesidad de encajes, ajustes ni demás dispositivos susceptibles de desgaste y desajuste.

b.- Para tapar o destapar basta con provocar un efecto de giro sobre la tapa.

15 c.- La tapa queda fija por la acción de un puente en combinación con un mango basculante que actúa de leva y que provoca un efecto de tracción hacia arriba sobre dicha tapa, apoyándose el puente sobre dos tetones en los que se ha determinado un rebaje para asiento de los extremos de dicho puente.

20 d.- La presión se registra y asegura por medio de una válvula solicitada por un resorte, siendo esta válvula susceptible de apertura manual por medio de una palanca que vence la acción del resorte, pudiéndose así quitar la presión a voluntad y sin peligro.

25 e.- Posee un fondo móvil supletorio perforado dotado de embuticiones alternativamente entrantes o salientes para evitar que se peguen los alimentos al fondo.

30 La marmita de que se trata se fundamenta esencialmente en que el cierre de la tapa es de dentro hacia afuera, perfeccionado con una junta de goma; en que la colocación o liberación de dicha tapa se realiza por un pequeño efecto de giro sobre la misma; en que la fijación se hace por medio de tracción hacia arriba por función de un asa que actúa de leva en combinación con un puente que apoya en tetones de las asas y en que la válvula de seguridad se libera por accionamiento manual de una palanca.

35



En el adjunto plano se ha representado una forma de realización de la invención, la cual se dá únicamente a título de ejemplo y sin limitación alguna en cuanto a dimensiones y demás características no esenciales.

40 La figura 1 representa una vista del sistema de marmita visto de costado.

La figura 2 es la correspondiente vista de frente.

La figura 3 es la vista en planta.

La figura 4 representa una sección de la válvula.

45 La figura 5 es un detalle de la tapa armada desmontada.

La figura 6 representa la chapa perforada supletoria que actúa de doble fondo.

Como puede apreciarse, la marmita consta de un cuerpo (7) cilíndrico y dotado en su boca de una pestaña vuelta hacia el interior cortada de manera que presenta forma ligeramente elíptica, disponiéndose diametralmente opuestas en la dirección del eje menor de la elipse, dos asas de material termoisolante (1) que llevan en su parte superior dos tetones entre los que se dispone un rebaje.

55 En la pestaña, y por debajo, sienta la tapa (4) que tiene asimismo forma ligeramente elíptica con un rebordeado hacia el exterior en el que es susceptible de alojarse un arco de goma que asegura un cierre hermético. Esta tapa está provista en su centro de una pieza en forma de horquilla (5) destinada a soportar un mango basculante (2) termoisolante y de forma tal que en su giro la distancia de borde al eje es variable, es decir que funciona a este respecto como una leva en combinación con un puente sobre el que es susceptible de ejercer presión (3) venciendo la acción de



70 un resorte de láminas (14) que tiende a mantener el puente separado de la tapa provocando un efecto de aproximación que, cuando está colocada la tapa, tiende a aplicar a ésta contra la pestaña de la caldera, apoyándose el puente sobre los alojamientos de los tetones de las asas. La forma elíptica de la sección de la pestaña en combinación con la forma elíptica de la tapa permite aplicar ésta o bien liberarla por un simple efecto de giro y basculado.

75 Sobre la tapa se dispone una válvula compuesta por un cuerpo (12) sujeto con tuercas (13), en el que rosca la tapa de válvula (9) provista de una perforación para dar paso al vástago (10), llevando también perforaciones laterales para dar paso al vapor de escape. El vástago (10) lleva en su parte inferior un cono que justa en el alojamiento cónico (18) de la base, y en su parte superior se articula con la palanca (8). Un resorte tiende a aplicar el cono (11) sobre su asiento, pero es liberable por accionamiento manual de la palanca (8) que puede determinar la elevación de la espiga (10) venciendo la acción del resorte produciendo la salida a voluntad del vapor con liberación de la presión.

80

85

90 En el cuerpo de la caldera se dispone un fondo adicional constituido por una chapa perforada dotada de orificios (17), figura 6, y de alveolos practicados alternativamente entrantes (18) y salientes (19) para que quede siempre algo separada del fondo, cualquiera que sea la forma en que se coloque. La función de este doble fondo es la de evitar que se peguen los alimentos, y su forma es elíptica para facilitar su introducción y extracción.

95 Descrita suficientemente la invención, así como la ma-



nera de realizarla prácticamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

-:- N O T A -:-

100 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este Modelo de Utilidad, en España, por veinte años, son los siguientes:

105 1ª.- Marmita para cocción de alimentos a presión, caracterizada por constar de un cuerpo cilíndrico que presenta en su parte superior una pestaña doblada hacia el interior y cuyo borde está cortado en forma ligeramente elíptica. Dicho cuerpo está dotado asimismo de dos asas de material aislante del calor, colocadas diametralmente opuestas en la dirección del eje menor de la elipse, y llevan en su parte superior horizontal dos tetones, entre los cuales se presenta un rebaje.

110 2ª.- Marmita para cocción de alimentos a presión, caracterizada por estar dotada de una tapa que cierra de dentro a fuera, de forma ligeramente elíptica y rebordeada hacia el exterior, yendo alojado en este reborde un arco de goma para asegurar el cierre hermético.

115 3ª.- Marmita para cocción de alimentos a presión, caracterizada porque su tapa lleva solidaria una pieza en "U", en cuyo extremo se soporta un mango de material aislante de forma especialmente estudiado para que las distancias de su eje de giro al borde, sea variable al girar el mango, es decir, actúe como leva.

120 4ª.- Marmita para cocción de alimentos a presión, caracterizada por estar dotada de un puente de sección en forma de "U" y de forma ligeramente curva, provisto de dos ra-

125

120



130 nuras por la que deslizan los dos lados de la pieza en "U" y que se mantiene separado de la tapa por medio de dos resortes o láminas elásticas. Los extremos del citado puente se apoyan en los rebajes de las asas y se mantienen en ellos, gracias a los dos tetones.

135 52.- Marmita para cocción de alimentos a presión, caracterizada porque en su tapa va dispuesta una válvula, compuesta por un cuerpo sujeto con tuercas, y una tapa de válvula que rosca en el cuerpo y provista de un taladro para paso del vástago, y varios taladros radiales para escape del vapor. El vástago lleva en su extremo inferior un cono que asienta en un alojamiento cónico del cuerpo, y en su extremo superior lleva una palanca que, apoyada en su extremo más ancho sobre la tapa de la válvula, permite la salida a voluntad del vapor, venciendo la presión del resorte.

145 62.- Marmita para cocción de alimentos a presión, caracterizada por estar dotada de una chapa perforada para evitar que se peguen al fondo los alimentos de forma elíptica, y en cuya periferia presenta embuticiones alternadamente entrantes o salientes para que la separen del fondo de la marmita, cualquiera que sea su colocación.

150 72.- "MARMITA PARA COCCION DE ALIMENTOS A PRESION".
Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede representado en el dibujo que se acompaña y para los fines que se han especificado.

Consta la presente memoria descriptiva de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 12 de Abril de 1956

55222

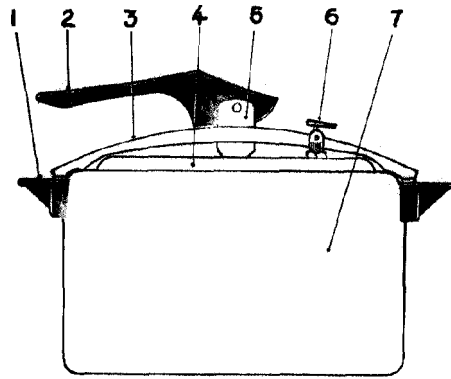


FIG. 1

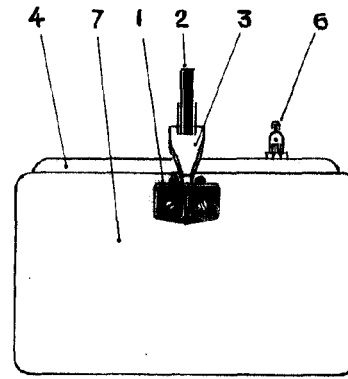


FIG. 2

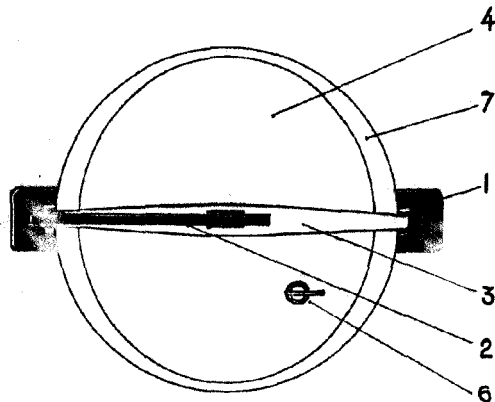


FIG. 3

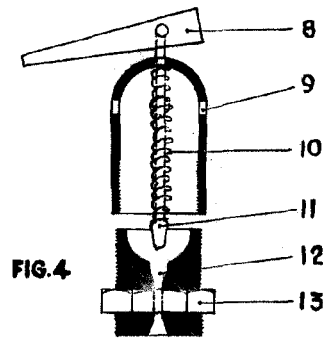


FIG. 4

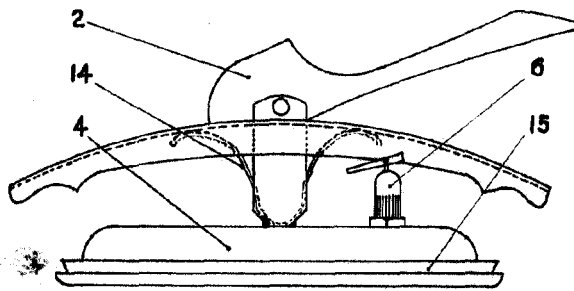


FIG. 5

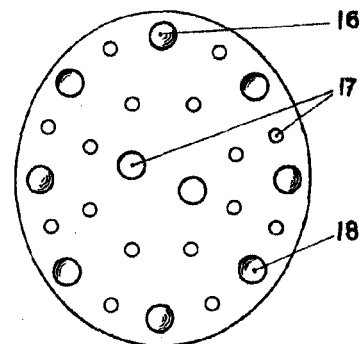


FIG. 6

Handwritten text on the right margin, possibly a name or reference.