

•55408

M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de Don JOSE BERTRÁN MARQUÉS, de nacionalidad ar-
gentina, residente en Barcelona, calle Sepúlveda, 108,
por "OLLA A PRESIÓN".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a una nueva olla a presión, la cual presenta varias particularidades constructivas y funcionales que la distinguen de todas las ejecuciones similares existentes en el mercado. Los elementos que constituyen dicha olla han sido estudiados para obtener una actuación segura, de forma tal que no existe peligro alguno para la persona usuaria. Por lo que atañe a la cocción de los alimentos, la misma se realiza en óptimas condiciones, existiendo incluso un dispositivo avisador del momento exacto en que la aludida cocción ha finalizado.

•55408



5. Esencialmente, la olla en cuestión está constituida por el correspondiente recipiente metálico, en la parte exterior del cual van fijadas unas asas termoaislantes y unas orejas para la fijación de la tapa, determinada por un plato con una canal anular rebordeante en la que se aloja un aro tórico elástico que obra de junta sobre el borde del recipiente. Esta tapa dispone de una pieza en puente combinada con un botón o volante roscado que permite la apertura y cierre de la olla de acuerdo con el sentido de giro del mismo sobre un vástago fileteado solidario de dicha tapa y con rosca en sentido contrario al normal.

10. Completan esta olla una válvula usual de seguridad y otra adicional debidamente contrapesada que unicamente se abre y deja paso al vapor cuando este alcanza una presión equivalente a la de la completa cocción de los alimentos.

15. Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de una olla de las características indicadas.

20. En dicho dibujo, la figura 1, es una vista exterior en alzado de la olla a presión; la figura 2 corresponde a una sección longitudinal de la figura anterior, y; la figura 3, es una sección por un plano normal al de la figura precedente.

25. El objeto de la invención está constituido por un recipiente metálico -1-, de forma y dimensiones variables el cual presenta en su superficie exterior dos asas de ma-

•55408⁶



terial termoaislante -2-, fijadas por medio de los tornillos -3- a la pared del recipiente -1-, los cuales, al mismo tiempo, retienen a sendas orejas -4-, con aristas arqueadas y con unos planos de tope -5-.

5. La olla que se describe dispone de la correspondiente tapa -6-, determinada por un plato cóncavo-convexo con una canal continua anular rebordeante -7-, en la que se aloja un aro de caucho o similar -8-, que actúa de junta al ser aplicado sobre el borde del recipiente -1-.

10. Del centro de la tapa -6- emerge un vástago -9-, provisto de un sector con fileteado -10- dirigido en sentido contrario al normal, sobre el cual puede roscarse y desenroscarse un manguito -11- solidario de un volante o botón termoaislante -12-, mediando entre ambos una pieza en puente -13-, cuyas extremidades vienen a situarse debajo de las orejas -4-. Unida al vástago -9-, que puede fijarse a rosca sobre la tapa -6-, figura una cazoleta -14-, que obra de guía del manguito -11-.

20. En la propia tapa -6- van montadas dos válvulas, de las cuales una de ellas, la -15-, es de tipo usual y obra como elemento de seguridad para el escape del vapor al alcanzar éste una sobrepresión. La otra válvula está constituida por un tubito -16- sobre cuya boca se apoya una espiga cónica -17-, combinada con un capuchón perforado -18- y unida a un botón -19-. Todas las piezas de esta olla, con excepción de las asas -2-, botón giratorio -12- y junta -8-, son metálicas, a fin de poder admitir elevadas temperaturas.

55408⁶ JU



El funcionamiento de la olla descrita es, en líneas generales el siguiente:

5. El cierre de la olla se realiza por desplazamiento lateral de la tapa -6-, hasta que el puente -13- venga a apoyarse contra los topes -5- de las orejas -4-. A continuación se mueve el botón o volante -12- haciéndolo girar en sentido normal (de izquierda a derecha), lo que provoca, debidamente al sentido del fileteado -10-, el ascenso del puente -13-, que de este modo se apoya por sus extremos contra la parte en ángulo de las aludidas orejas -4-, dando ello lugar a que la tapa -6- reciba una intensa presión sobre el borde del recipiente -1-, comprimiéndose la junta -8- y quedando asegurado el cierre de la olla.

10. La cocción se lleva a cabo en la forma usual, cambiando sólo indicar que el capuchón -18- de la válvula auxiliar posee un paso concordado con el de la presión del vapor necesario para la cocción total de una determinada clase de alimentos. De esta manera, cuando éstos últimos han llegado a su fase final y han adquirido el grado de blandura y demás propiedades propias para su servicio, la fuerza del vapor reinante dentro de la olla abre la válvula -16- -17-, actuando para ello sobre la espiga cónica -17-, que, al levantarse del tubo -16-, deja escape al vapor, que sale al exterior por las aberturas del capuchón -18- y por el espacio entre éste y el aludido tubo -16-.

15. Independientemente de esta válvula -16-, que sirve de avisador de la cocción completa de los alimentos, actúa, si llega el momento, la válvula de seguridad -15-, que

55408



entra en funciones cuando existe una sobrepresión accidental.

5. Para abrir la olla basta proceder en sentido inverso al del cierre, o sea moviendo el botón o valante de derecha a izquierda para que descienda el puente -13- y para que quede libre la tapa -6-, que podrá retirarse lateralmente del recipiente -1- para el vaciado de la olla.

10. Serán independientes del objeto de la invención los materiales, formas y dimensiones de los elementos que integran la olla a presión descrita, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

- . -

NOTA

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

15. 1. Olla a presión que se caracteriza esencialmente por el hecho de estar constituida por el correspondiente recipiente metálico, de forma y dimensiones apropiadas, el cual se halla provisto exteriormente de dos asas de material termoaislante unidas a unas orejas en ángulo dotadas, en uno de sus bordes laterales, de unas superficies de tope, estando provisto el aludido recipiente de la oportuna tapa de cierre, a base de un plato cóncavo-convexo portador de la canal anular rebordeante en la que se aloja un arco elástico que obra de junta en su aplicación sobre el
- 20.

- 6 - 55408, 6



- borde del recipiente, emergiendo del centro de la indicada tapa un vástago que posee un sector con fileteado dirigido en sentido opuesto al normal, con cuyo vástago se rosca un manguito solidarizado a un botón o volante termoisolante giratorio, hallándose intercalado entre ambos elementos una pieza en puente cuyos extremos vienen a situarse debajo de las aletas laterales del recipiente y estando completada la propia tapa con una válvula de seguridad y con otra adicional para indicación del final de cocción de los alimentos, la cual está constituida por un tubo sobre cuya boca se apoya una espiga cónica conjugada con un capuchón perforado y debidamente contrapesado.
- 5.
- 10.

2. Olla a presión.

- La presente memoria consta de seis hojas foliadas, escritas por una sola cara.
- 15.

Barcelona, a 16 de julio de 1956.

José BERTRÁN MARQUÉS

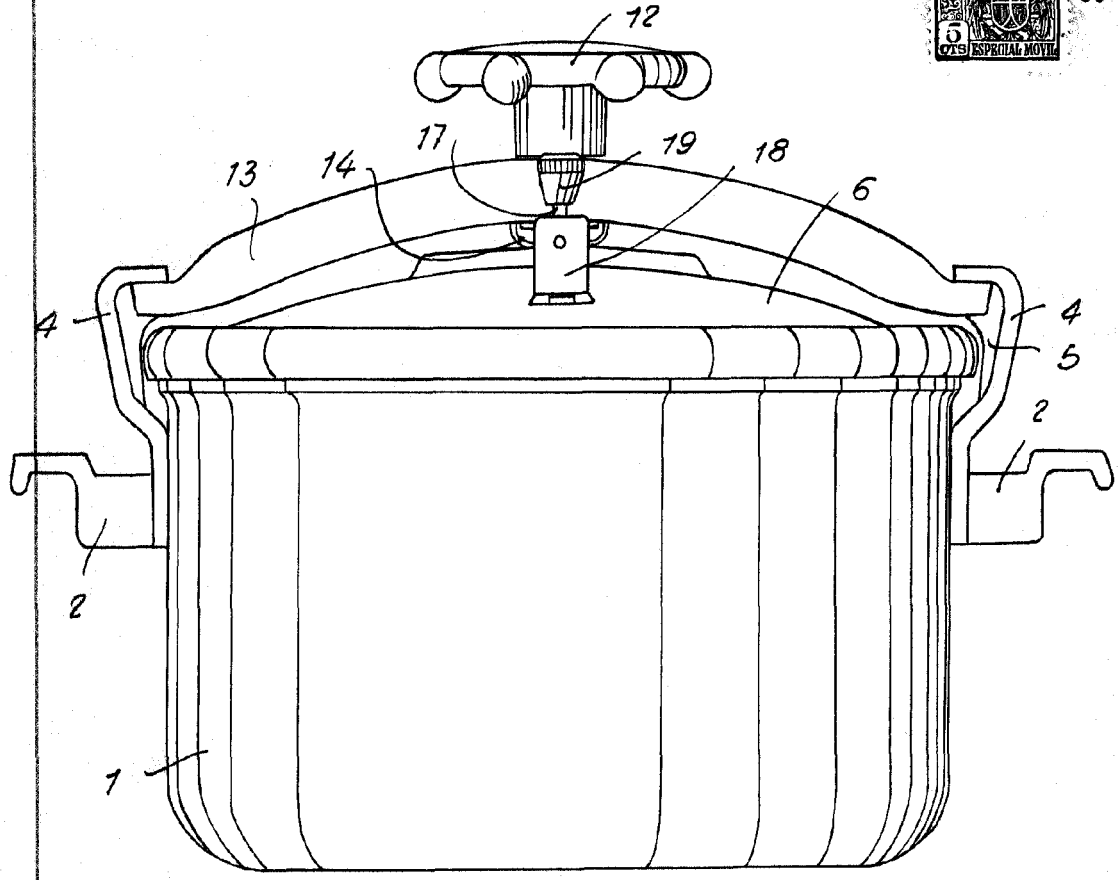
p.a.

I. PONTI

P. P.

55408

FIG. 1



Barcelona, 16 Julio 1956
José Bertrán Marqués
p.a.

I. PONTI
P.P.

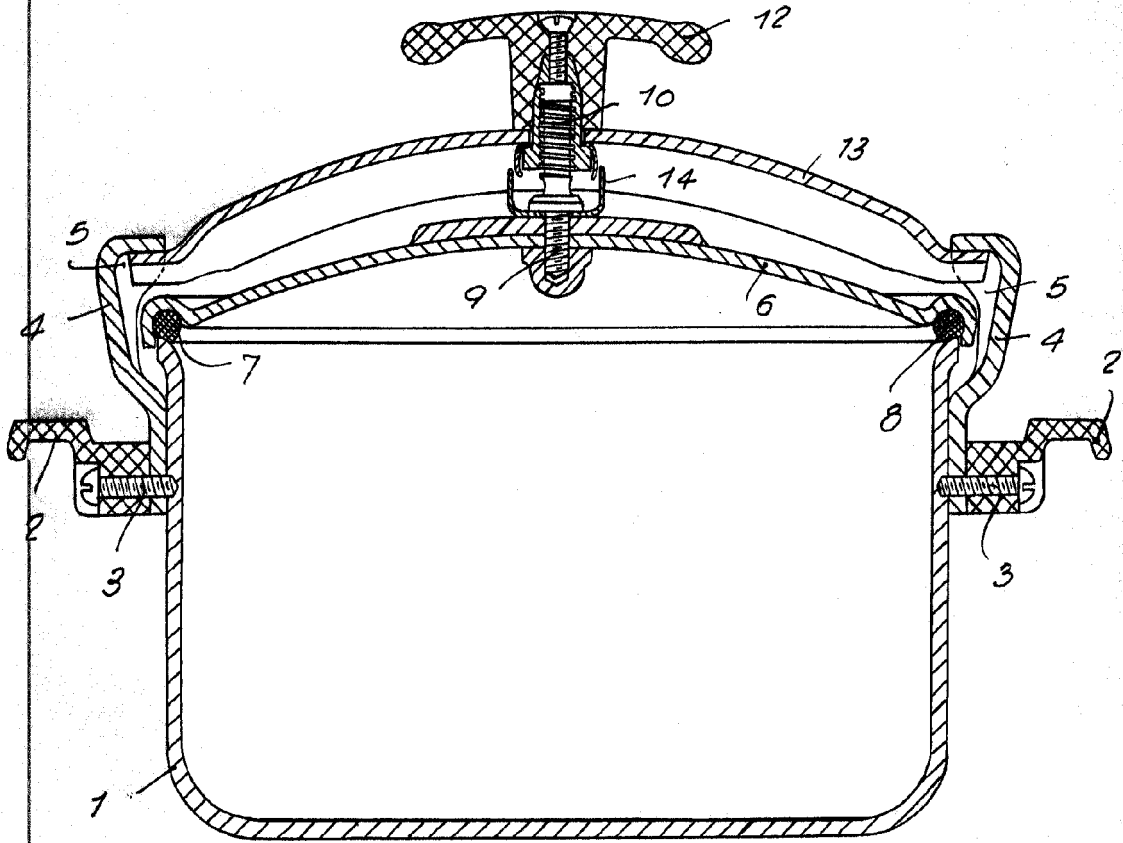
D. JOSÉ BERTRÁN MARQUÉS

Eres hojas
hoja n.º 2

55408



Fig. 2

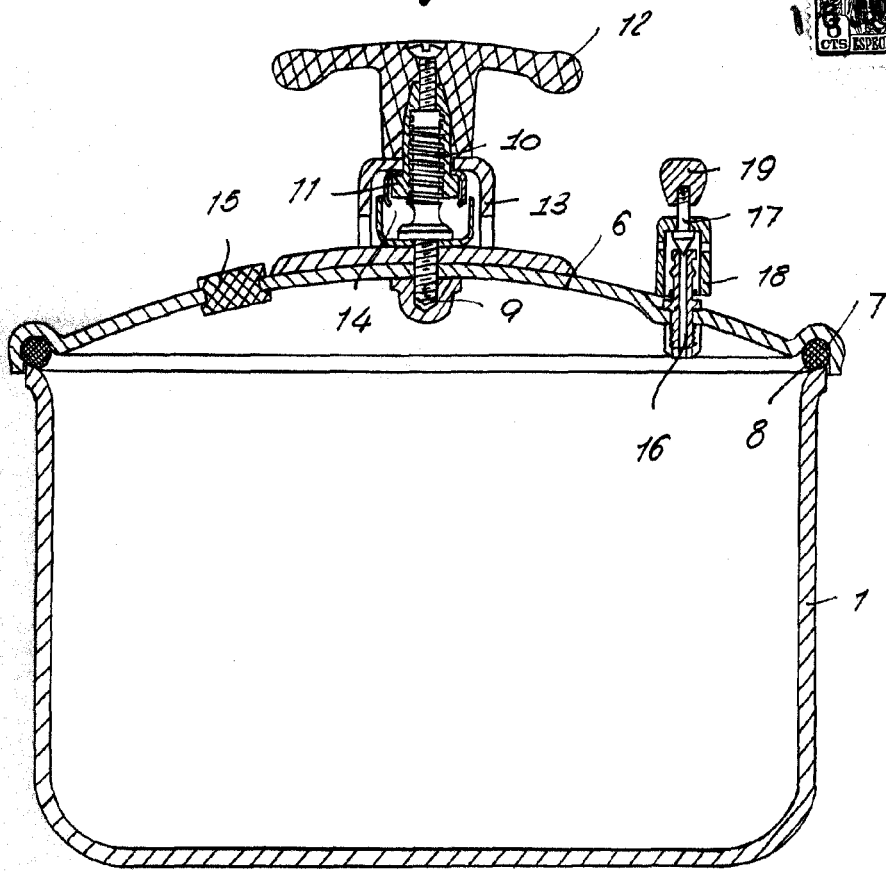


Barcelona, 16 Julio 1956
José Bertrán Marqués
p.a.

X. PONTI
P.P.

55408

Fig. 3



Barcelona, 16 Julio 1956
José Bertrán Marqués
p.a.

I. PONTI
P. P.