



C.G.

.6 23371

Memoria Descriptiva

para

un Modelo de Utilidad
por veinte años en España

a favor de

Don Manuel Herrero Parro
-nacionalidad española -

residente en

B I L B A O,
Ercilla, 19

por:

" UTENSILIO PARA COCINAR "

2200



2.-

62337

El presente modelo de utilidad se refiere a un utensilio para cocinar, que constituye una olla a presión, al mismo tiempo que una sartén, ambas con calefacción eléctrica, aplicable para realizar toda clase de guisos, cocidos y fritos, de legumbres, carnes, pescados y repostería, que así pueden prepararse en el hogar con solo el aparato a que nos referimos.

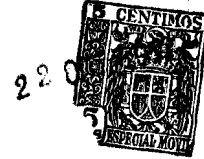
Quando se coloca en él la tapa es utilizable como olla a presión, y sin tapa como freidera para fritos y guisos similares.

Tal disposición tiene las ventajosas características siguientes:

- hace innecesaria la cocina eléctrica o de cualquier clase.
- puede regularse el calor necesario con toda exactitud, obteniendo el máximo ahorro de tiempo y energía.
- es de fácil manejo y se puede colocar y utilizar en cualquier sitio de la casa, sin peligro de que manche.
- es utilizable como se ha indicado para cocinar todo lo que se desée.

Además, como olla a presión tiene las siguientes características:

- ahorra tiempo respecto a las normales, ya que el calor proporcionado por la resistencia eléctrica es absorbido antes que si la olla fuera calentada mediante una cocina, de cuya calefacción se disipa parte al ambiente.
- por la misma razón se ahorra energía.
- se puede graduar con gran exactitud el tiempo.



623371

po de cocción, ya que el calor proporcionado es constante y regulable para cada caso.

5 - el objeto que se reivindica es susceptible de llevar un relé térmico, que efectúa la desconexión automática si se presenta un aumento excesivo de temperatura; esto constituye una tercera seguridad de la olla.

- también puede dotarse de una leva de desconexión automática, al final del tiempo que se desée.

10 - Por lo que se refiere a su empleo como sartén, las ventajas son también importantes:

- no salpica la grasa al exterior.
- permite freir mayores cantidades.
- se pueden mover los alimentos comodamente mientras se frien.

15 - hay gran facilidad para sacarlos escurridos.
- se realiza el frito con mayor rapidez.
- se ahorra aceite.
- es mayor la limpieza de las manos y de la cocina.

20 - se puede regular el calor según el frito a realizar; esto mismo permite emplear la sartén para trabajos de pastelería.

25 En los tipos usuales del recipiente que se reivindica, el consumo máximo es de 1.500 vatios, que pueden regularse mediante tres posiciones del conmutador a 500, 1000 y 1500 según la clase y cantidad de los alimentos a cocinar.

En esos extremos como en lo que se refiere a



22 00

4.-

62887

formas, dimensiones y materiales utilizados en la construcción del recipiente, pueden introducirse cuantas variaciones se estimen pertinentes para la aplicación concreta de que se trate, sin que tales variaciones, así como las que puedan hacerse en detalles de presentación u organización, afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que los recipientes que dentro de la idea general reseñada se construyan con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

En esta idea las adjuntas figuras corresponden únicamente a una forma de ejecución, sin caracter alguno limitativo, que se presenta a título de ejemplo de realización, para concretar cuanto se dice en esta memoria descriptiva.

En la parte superior de la lámina se representa: a la izquierda, una sección diametral de la olla con su tapa puesta; y a la derecha la freidera.

En la parte central se ilustra la vista exterior de la olla cerrada por el lado del conmutador y una sección diametral de la válvula de seguridad.

En la parte inferior de la lámina se detallan dos proyecciones complementarias del conmutador.

Con referencia a tales figuras y a las letras y números que sobre ellas designan las partes y detalles del objeto representado, que interesan a los fines de esta memoria, la descripción del mismo es como sigue:

La olla propiamente dicha está constituida por el recipiente 1 de aluminio puro, de dureza comprobada, y



5.-

22
0.02287

5 lleva en la parte superior unos salientes ligeramente inclinados, para ajuste de la tapa 2 por sencillo movimiento de rotación, estando asegurada su correcta posición por un punto marcado al efecto, en cuya posición presiona la junta de goma 15 que realiza el ajuste perfecto.

La tapa 2 tiene el mango o agarradero 3 de baquelita moldeada, sujeto a ella por el pasador remachado 4.

10 El elemento de calefacción de la olla está constituido por la resistencia eléctrica de tubo 5, de características adecuadas en cada caso, cuyo montaje es como sigue: en contacto directo con el recipiente 1 va dispuesto el aislante térmico, constituido por la capa 6 de amianto de 2mm., a continuación de la cual está colocada la plancha de vidrio 7 de 4 mm., cuya plancha encaja a presión en el recipiente exterior 8 de
15 plancha de hierro de 2 mm., que se sujeta al cuerpo de la olla por un anillo de chapa de latón doblado en ángulo recto 10, y unido a dicha chapa por el tornillo 20, y en la parte inferior por otro anillo análogo 11. El modo de ir pintados esos anillos puede constituir un adorno de la olla.

20 El conjunto formado por la resistencia eléctrica 5, capa de amianto 6 y capa de vidrio 7, llega por la parte superior hasta las asas 9 de baquelita moldeada, que atraviesan al recipiente exterior 8.

25 La entrada de corriente para la resistencia eléctrica 5 se efectúa mediante el cable 14 recubierto de goma, sujeto por el pasamuro de goma 13.

Detalles complementarios de la parte eléctrica



6.-

•62337

son: que el cable interior va aislado con abalorios hasta un conmutador C, del que arrancan las resistencias, y que lleva una lámpara 12 de neón, colocada debajo de dicho conmutador, y que se enciende cuando se establece la conexión. La olla puede ir también dotada de un termostato que asegura la desconexión, cuando tenga lugar la elevación anormal de temperatura, y con ello de la presión.

La reparación de las averías en la parte eléctrica, pueden realizarse fácilmente quitando el anillo 10, con lo que puede extraerse el cuerpo 1 del conjunto antes descrito y queda al descubierto toda la resistencia 5. Para reparar el conmutador es suficiente quitar los tornillos 16 (sección de la parte inferior derecha de la lámina), sobre todo si las conexiones son un poco largas.

En el centro o parte mas alta de la tapa va montada la válvula de seguridad B, cuyo funcionamiento es como sigue: el vapor entra por los orificios de la arandela soporte 8, para continuar por el taladro del record 3, que va cerrado por la bola 4 de acero inoxidable, aplicada contra su asiento por el resorte 6, que apoya por un lado de aquella, por intermedio de la placa 5, y por el otro en el tapón 1. Este tiene cuatro orificios, opuestos dos a dos diametralmente para la salida del vapor: además para mayor seguridad la tapa 2 tiene un orificio (que se aprecia a la izquierda en la sección detallada de la válvula B) cerrado por la junta 7, que se aprieta entre la tapa y la arandela soporte 8 al roscar el tapón 1 en el record 3. Si en un momento de presión no funcionase la válvula reventaría esta junta.

22 OCT.



7.-

62337

El detalle del conmutador C (figuras de la parte inferior de la lámina) es el siguiente: está constituido por un soporte 1 de baquelita moldeada, en el que se sujeta dicho conmutador y los contactos 5 y 6 de plata, indicándose en 4 y 7 los soportes de los contactos de latón, a los que dan la presión adecuada los muelles 8 y 9, así como en 10 y 21 las conexiones de entrada y salida de la corriente.

Tales contactos se cierran al mover la manilla 13, que mediante el eje 2 mueve a la leva 3, que por su trazado dá lugar a que los tres contactos se cierran.

El conjunto descrito está montado en la placa de baquelita 19 mediante los tornillos 18, cuya placa a su vez está fijada en la olla 20 (envuelta 8 en la primera figura) por los tornillos 16. El pasador 15 fija la manilla 13 al eje 2, asegurando las arandelas 17 y 14 la inmovilidad lateral del eje.

Complemento del conjunto descrito es la freidera A, compuesta del chásis 1 de alambre de 5 mm., formado por tiras soldadas, en las que va montada la malla 2 y el agaradero 3.



2 00

N O T A.-

62887

El presente modelo de utilidad comprende las siguientes reivindicaciones:

5 1. - Utensilio para cocinar, caracterizado porque está constituido por un recipiente de aluminio que en su fondo, y en la mayor parte del contorno lateral, va rodeado de una resistencia eléctrica de tubo, en contacto directo con dicho recipiente y con un aislamiento térmico constituido por: una capa de amianto y otra de vidrio, cuyo conjunto encaja a presión en
10 una envuelta de plancha de hierro, que se sujeta al referido cuerpo por un anillo de latón de sección en ángulo recto, que por un lado apoya en un reborde del cuerpo, y por el otro se une mediante tornillos a la envuelta; yendo dispuestas, por debajo de este anillo, las asas de baquelita que atraviesan la envuelta y quedan interiormente sujetas entre ellas y el cuerpo.
15

2. - Utensilio según lo reivindicado en el punto anterior, caracterizado porque en la parte inferior va dispuesto otro anillo de sección recta, que está atravesado por la toma de corriente de la resistencia de calentamiento.

20 3. - Utensilio según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizado porque la instalación eléctrica se completa con: un conmutador, que permite utilizar el recipiente con distintas potencias: una lámpara de neón, que acusa cuando está encendido el recipiente; y un termostato que asegura la desconexión si la temperatura y presión exceden de lo debido; así como un interruptor a intervalos de tiempo regulables.
25

4. - Utensilio según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizado porque en la parte superior de la

22 OCT.



9.-

6 2337

tapa, que se fija al recipiente en salientes ligeramente inclinados que este presenta y mediante un pequeño giro, va dispuesta una válvula de seguridad, constituida por una arandela soporte con orificios, atravesada en su centro por un record, en el que rosca un tapón, entre cuyo fondo y la bola que obtura el record va dispuesto un muelle helicoidal; sujetando dicha arandela contra la tapa una junta que cierra un orificio, que en caso de avería de la válvula dá salida al vapor.

5.- Utensilio según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizado porque el conmutador está constituido por un soporte de baquelita moldeada, en el que van dispuestos tres contactos de placas y otros tres de latón, provistos de muelles que le separan de los anteriores, siendo accionados estos últimos contactos por una leva de perfil conveniente que se acciona mediante una manilla exterior.

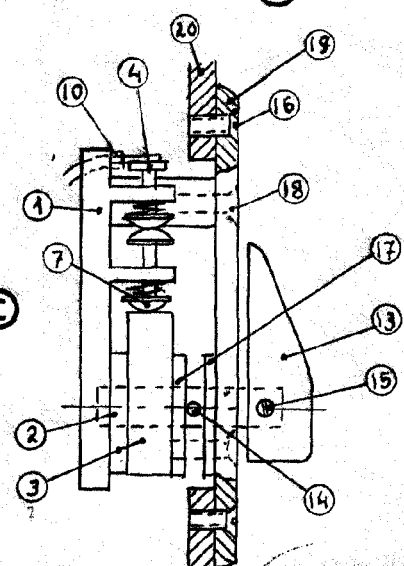
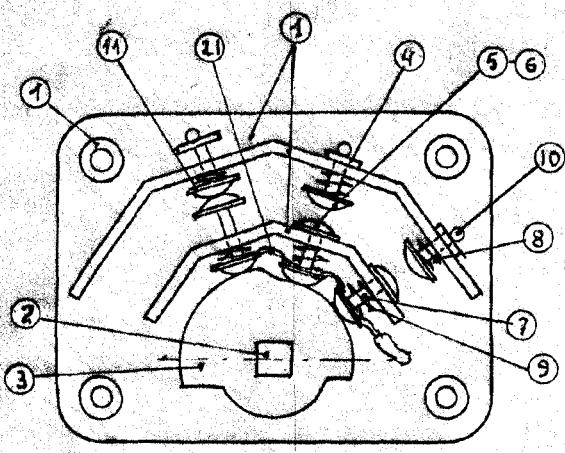
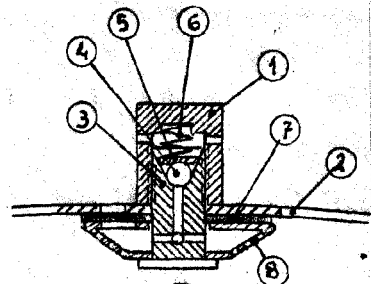
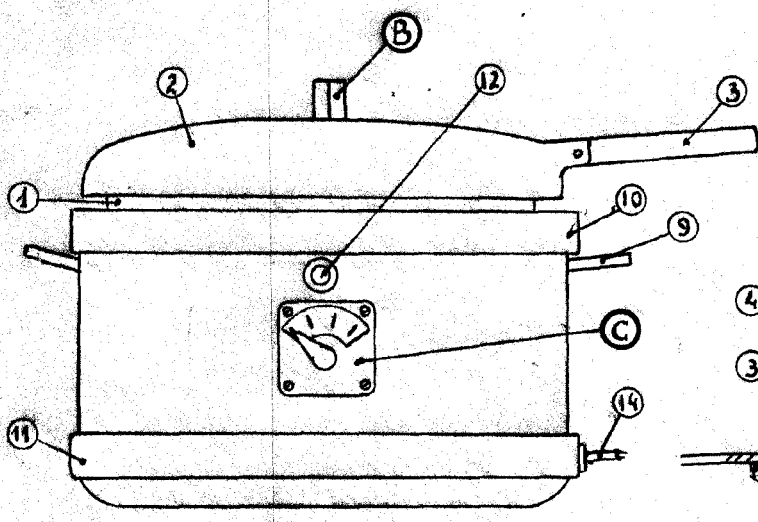
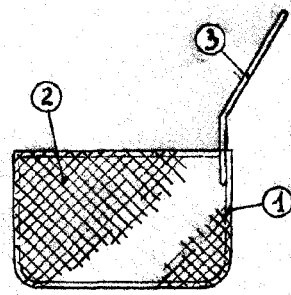
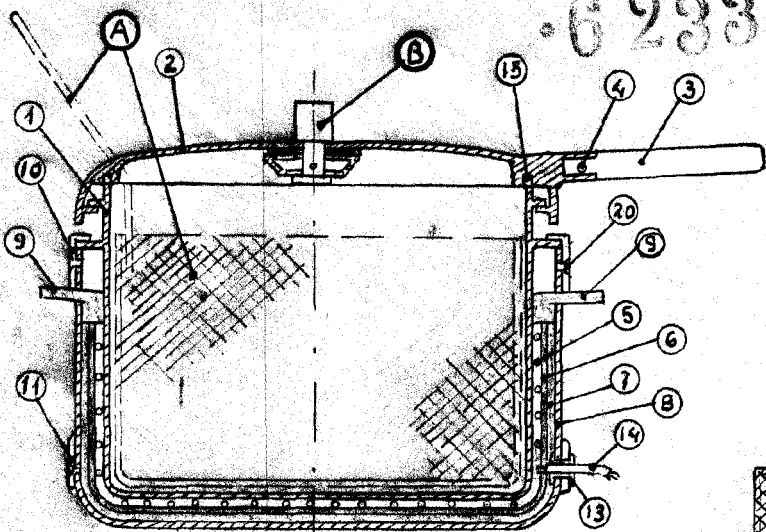
6.- Utensilio para cocinar.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los planos que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de nueve hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 22 de Octubre de 1957.

62337



ESCALA VARIABLE