



08700

• 68 258

MODELO DE UTILIDAD
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

Solicitado a favor de D^a. Vicenta Vila Pérez, de nacionalidad española, domiciliada en Valencia, Calle del Dr. Sanchis Bergón, nº 31

p o r

==;==;==;= "OLLA-HORNO PERFECCIONADA" ==;==;==;==;==;==;==

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria Descriptiva y adjuntos dibujos, está destinado a garantizar la exclusiva venta y fabricación en España y sus territorios dependientes de una olla-horno perfeccionada que por sus evidentes condiciones de novedad y utilidad, suponen para su titular méritos suficientes para que se le otorgue el privilegio de exclusividad



que se recaba mediante el presente expediente.

10 La olla-horno podemos considerarla como el último
utensilio que ha irrumpido en la cocina moderna, acapa-
rando la atención del mercado, con toda la pujanza de su
auténtica novedad, y con la que le presta, al mismo tiem-
po, su indudable utilidad para la moderna ama de casa.

15 Su utilidad radica fundamentalmente en haber su-
primido las molestias de tener que acudir al horno en mu-
chos platos de la cocina española y en todas las modali-
dades de la bollería y repostería, puesto que esta olla
supone el tener en el propio hogar todas las virtudes
del horno, sin las incomodidades propias de tener que acu-
20 dir a éste a horas intempestivas, el llevar y traer por
la calle los alimentos, y la economía y ahorro que supo-
ne el haber suprimido el gasto de cocción. Por otra par-
te, permite a la mujer la observación directa de la mar-
cha de la cocción y retirar del fuego los alimentos en
25 el momento oportuno, eliminando totalmente la posibili-
dad de que se quemem por olvido o inadvertencia del hor-
nero.

30 En nuestra olla que sigue en su estructura general
la línea clásica de estos conocidos y populares utensili-
os, se han introducido unos importantes perfecciona-
mientos, fruto de un detenido estudio de su estructura
y forma de funcionar, que han dado como resultado la
olla cuyo registro se propugna, que se halla dotada de
indudables ventajas derivadas de su nueva estructura.

35 Uno de los perfeccionamientos introducidos en nues-
tra olla-horno, estriba en el protector de fuegos que
se le ha dotado en la cara interna de la tapa, y el cual



40

45

50

55

60

65

se halla solidariamente unido a esta en su punto central. Este protector, que desempeña el mismo cometido que otros que existen en el mercado, se caracteriza porque la especial contextura de que se le ha dotado, no solamente evita el recalentamiento de la tapa en la parte que recae debajo del asa, sino que efectúa una dispersión del mismo en todas las direcciones, recogiendo y encauzándolo de nuevo en dirección a la superficie de los alimentos, de forma que no se pierda nada de calor. Esta contextura estriba en una convexidad o casquete esférico que continúa a todo su alrededor por un canal o concavidad circular, de forma que la sección por el centro, ofrecería la forma de una línea sinuosa, con un seno y dos cavidades laterales.

Otro de los importantes perfeccionamientos, se debe a haber observado la titular del presente registro que, por los orificios que tiene normalmente practicados la tapa de todos los modelos conocidos hasta la fecha, salen los vapores de la cocción, con evidente peligro de quemaduras para la usuaria, al tiempo que se produce una evidente pérdida de calorías que se traduce en un mayor tiempo de cocción. La forma de evitar estos inconvenientes, ha sido prevista por la titular de este registro, mediante la práctica de los orificios de evacuación de vapores y gases en la zona o banda lateral de la tapa, la cual, se acopla sobre la olla por la parte interior de una aleta y escalón que posee ésta en toda la periferia de su boca, de forma que al colocar la tapa sobre la olla, aquella descanse sobre el escalón, y quede separada un pequeño trecho de la aleta exterior,



70

la cual sera lo suficientemente elevada para rebasar la altura a que se encuentran los orificios de la tapa, de forma que los vapores que salen expulsados por éstos, no pueden dañar a la usuaria por cuanto tropiezan contra la aleta externa, y al propio tiempo, el calor de estos chorros que salen expulsados, recalienta de nuevo a la cacerola en su parte alta, es decir, en la zona lindante con la aleta que soporta el choque de todos los chorros de vapor y gases de la combustión que escapan de la olla.

75

80

Para mejor comprensión de la descripción general que antecede, se ha creído conveniente acompañar una hoja de dibujos, en la que se ofrece un caso práctico de realización de esta olla-horno perfeccionada, bien entendido que estos dibujos tienen el caracter de ejemplo aclaratorio, y por ello no deberán constituir una limitación de su objeto.

85

90

En la hoja de planos que se adjunta, la figura 1ª supone una vista parcial de la tapa en sección vertical de su vista en alzado, y la figura 2ª constituye asimismo una vista en alzado, también en sección del acoplamiento de la tapa sobre la olla-horno, que muestra la disposición de los orificios de aquella en relación con la aleta y escalón que constituyen la boca de la olla.

95

Refiriendonos a estos dibujos, describimos las partes características como sigue: Con -1- designamos a la tapa (figura 1) de la olla, de la que -2- designa el asa con que se maneja. Inmediatamente debajo del asa, y correspondiendo al punto central de la tapa, observamos la existencia del remache -3- del elemento -4- que fija



100 al protector de fuegos -5-. Este protector, que tiene la forma circular, tiene una estructura especial, con una convexidad central -6-, que continúa con el canal o concavidad anular -7-. Esta contextura, permite que el chorro calorífico que emerge por la chimenea de la olla, tropiece con la convexidad o cima central -6-, y resbale hacia la concavidad anular -7-, que devuelve todo el calor al interior de la olla donde se encuentran los ali-
105 mentos, los cuales reciben así, sin pérdidas, todo el impacto del calor.

110 Ya en la figura 2, vemos que nuestra olla ofrece en su boca la aleta -8- vertical y el escalón -9-, de asiento de la tapa -1-, quedando en la posición de cerrada un pequeño trecho -10- entre la tapa y la aleta.

115 En la tapa, podemos apreciar que los orificios -11- de evacuación de los gases de combustión y de los vapores de cocción, se hallan situados a menor altura que la que alcanza la aleta -8-, de forma que aquellos gases y vapores, en su salida tendrán que tropezar forzosamente con la aleta, evitándose peligros de quemaduras y transmitiendo este calor que antes se perdía a la aleta que, como parte de la olla, lo recoge y transmite a
120 todo el resto del utensilio, repercutiendo en la más rápida cocción de los alimentos.

125 Suficientemente descritas las características y naturaleza de los perfeccionamientos que se han introducido en esta olla-horno, sólo nos resta manifestar que podrán ser fabricadas sus diferentes partes en variedad de materiales, tamaños y formas, pudiendo introducir en



130

el conjunto y en sus diferentes partes, aquellas variaciones de detalle que la práctica aconseje, las cuales se consideraran incluidas en el presente registro, siempre y cuando no constituyan alteración de la esencialidad de su objeto, la cual queda reflejada en la siguiente

N O T A
=====

135

Los puntos nuevos que se presentan para su reivindicación, en el presente Modelo de Utilidad, son:

140

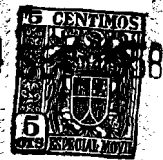
1º.- Olla-horno perfeccionada, provista de dispositivo protector de fuegos en el interior y centro de la tapa, que se caracteriza porque dicho dispositivo tiene forma circular y ofrece en su centro una elevación o convexidad, que continúa en una depresión o canal circular, de forma que su sección ofrece el contorno de la línea sinuosa, a fin de que el chorro de calor proveniente de la chimenea de la olla, tropiece contra la convexidad central, y resbale hasta la depresión circular que sigue, por la que se canaliza y encamina a la superficie de los alimentos que se encuentran en la olla.

145

150

2º.- Olla-horno perfeccionada, cuya boca consta de escalón de asiento de la tapa, y de aleta vertical en su borde, que se caracteriza, porque los orificios de evacuación de gases de combustión y de vapores de la cocción, se hallan dispuestos en la tapa en la banda lateral de la misma, de forma que al hallarse cerrada la olla, quedan a menor altura que la que alcanza el borde superior de la aleta, de forma que los gases y vapores, en su salida tropiezan contra ésta, teniendo la tapa en su asiento

155



160

una holgura tal que siempre quedará un trecho entre la tapa y la aleta para que no puedan quedar obturados los orificios de evacuación e interrumpida ésta. Y

3ª.- "OLLA-HORNO PERFECCIONADA", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de SIETE hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 163 líneas.

Valencia, 27 de Agosto de 1958
Por autorización de la interesada.

JOSE LOPEZ
P. P.

• 68 258, SEP.



Fig: 1

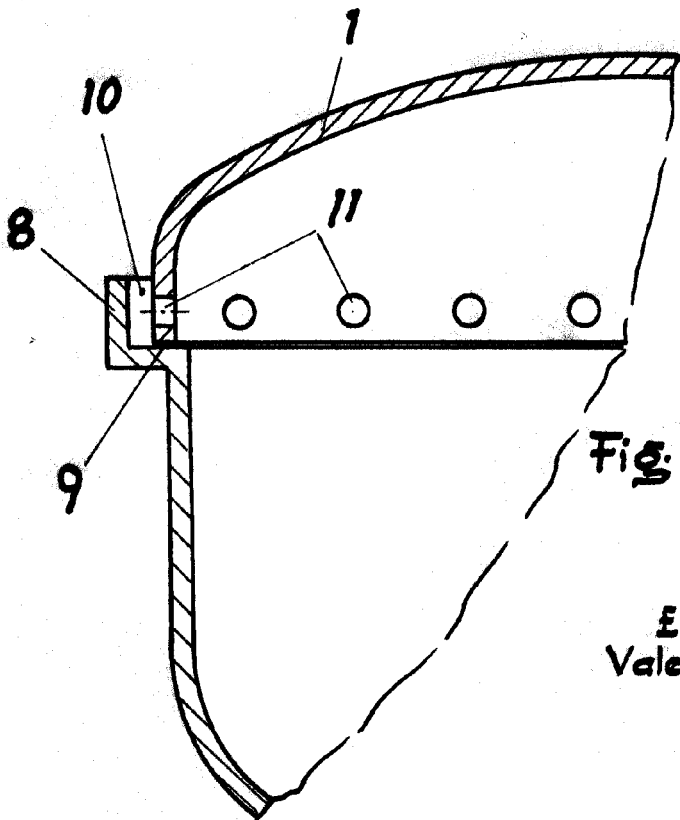
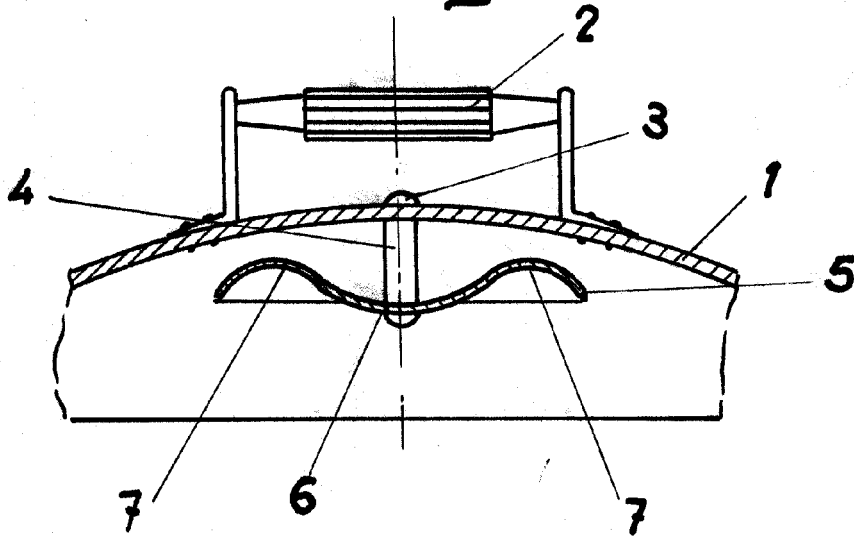


Fig: 2

Escala variable
Valencia Agosto 1958

JOSE LÓPEZ
P.A.
[Handwritten signature]