



pes de gases, evitando a la vez que dichos vapores pasen a la parte superior y afecten al cocido de los flanes, y, finalmente, dotar a la tapa de un elemento defensivo que preserve a la zona del pomo del excesivo calor que asciende por la chimenea central, y de medios de escape de vapores a través de la parte superior de la tapa.

Como los citados fines se consiguen mediante soluciones fácilmente industrializables e influyen poderosamente en el mejor funcionamiento de esta clase de accesorios domésticos, no cabe duda que el creador de estas mejoras merece el privilegio de su exclusiva fabricación, venta y explotación, por medio del presente Modelo de Utilidad.

Uno de los perfeccionamientos a que anteriormente hemos aludido, o sea el referente a la evacuación de gases o vapores de modo inofensivo, se consigue a base de doblar el borde de la olla alrededor de todo su perímetro y abatir dicho doblez hacia afuera, manteniéndolo con cierta separación de la pared de la vasija. De este modo situamos frente a los orificios de evacuación de gases, que como es sabido se practican en dichas paredes de la olla, un tabique defensivo que detiene los chorros de vapor impidiendo que pudieran quemar o manchar a la cocinera. Para que este doblez o abatimiento hacia el exterior realte rígido e indeformable, su propio borde se dobla a su vez constituyendo un sólido refuerzo.

Otro de los perfeccionamientos de la invención afecta al soporte de las flaneras. Para que este práctico accesorio pueda montarse en esta clase de olla, sin que obstruya los orificios de evacuación de gases, se practi-



ca en su borde y alrededor de su perímetro, un canal por medio del cual se apoya en el lomo que forma la olla en el borde, y, a partir de dicho canal, se conforma un escalón que permite el que la pared de la placa soporte de -
45 las flaneras se separe de las paredes de la olla, dejando así espacio suficiente para el paso y escape de vapores por los orificios laterales. Debido a esta disposición la mayor parte de los vapores escapan por los lados sin pasar a la parte superior, de tal modo que no humedece la
50 masa de los flanes por su cara superior, recibiendo un calor seco. Esta mejora hace a esta olla la más adecuada para cocer flanes, ya que para estos productos alimenticios se requiere calor y no vapor.

Otro perfeccionamiento consiste en que el elemento defensivo de la tapa de la columna calorífica que asciende por la chimenea central, está integrado por una plancha dispuesta en un plano paralelo a la tapa y unida a ella por tres vástagos con sus correspondientes tuercas recayentes al exterior. Estos tres vástagos tienen la
55 suficiente longitud para mantener a la plancha defensiva separada de la tapadera de tal modo que sirve de escudo defensivo de aquella y al estar separada evita que se caliente. Es de hacer notar que esta plancha defensiva tiene una sección quebrada formada por varios canales concéntricos de sección angular, que le dá mayor resistencia e influye en la dispersión y reflexión de los rayos caloríficos que contra ella chocan. Por otra parte, el hecho de soportarse con tres, (o más o menos) vástagos dispuestos en su borde y no por el centro, en el mismo vástago
60 de montaje del pomo de la tapadera, tiene una gran impor-
65
70



tancia y supone una mejora sobre las que la dispongan así, dado que de este modo se evita el calentamiento del pomo, el cual resulta independiente de la plancha defensiva.

75 Por último, en la parte superior de la tapadera de la olla se practican uno o varios orificios que actúan de medios de evacuación de los gases acumulados en la bóveda, sirviendo de refrigeración de la zona de la tapadera donde se sujeta el pomo.

80 Con objeto de facilitar la comprensión de las características generales anteriormente descritas, hemos creído conveniente acompañar unos dibujos que muestran un ejemplo de realización de una de estas ollas, bien entendido que debe interpretarse ampliamente y sin carácter restrictivo alguno.

85 Las diversas figuras de los mencionados dibujos representan como sigue:

Fig. 1 - vista lateral en alzado de la olla tapada.

Fig. 2 - planta de la olla tapada.

90 Fig. 3 - planta de la olla destapada, con el portaflaneras, colocado.

Fig. 4 - media sección y medio alzado, de la olla destapada y sin el portaflaneras.

95 Fig. 5 - detalle A, en sección del borde de la olla.

Fig. 6 - sección vertical de la olla, destapada, pero con el portaflaneras colocado.

Fig. 7 - detalle B en sección del borde de la figura 6.

100 Fig. 8 - sección vertical de la tapadera.



Fig. 9 - planta, por la cara inferior, de la tapadera.

Las partes de la olla del ejemplo de los dibujos se hallan señaladas en ellos con las siguientes acotaciones:

105

1 - vasija.

2 - salvafuegos.

3 - asas.

4 - tapa.

110

5 - pomo.

6 - chimenea central.

7 - orificios de evacuación de gases, practicados en las paredes laterales de la vasija.

115

8 - dobléz abatido hacia el exterior que cubre los referidos orificios, aunque está algo separado de ellos, evitando que los chorros de la salida de gases puedan quemar a la cocinera.

9 - dobléz de refuerzo.

10 - plato portaflaneras.

120

11 - flaneras.

12 - canal practicado en el borde del plato portaflaneras.

13 - escalón del plato portaflaneras, que da lugar a que se forme una pared en ángulo, la cual se señala con

125

14 - y que es la que permite el paso de los gases hacia los orificios -7-.

15 - escalones de la tapa.

16 - orificios de refrigeración y escape de gases de la tapa.

130

17 - plancha defensiva de la tapa.



18 - dobleces en zig-zag de la citada plancha.

19 - vástagos de sujeción de la plancha -17- a la tapa -4-, que según el ejemplo son tres.

135 20 - tuercas atornilladas a los citados vástagos, que permiten desmontar fácilmente la plancha -17-, para su limpieza y la de la tapadera.

140 La olla cuyas características se han descrito podrá fabricarse en variedad de tamaños, formas y materiales, pudiendo introducir también en ella cualquier modificación de detalle que no altere lo esencial que se expone en la siguiente

N O T A

145 Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en este Modelo de Utilidad, son:

150 1ª.- Olla horno perfeccionada, caracterizada porque el borde de la vasija, alrededor de todo su perímetro, se halla doblado y abatido hacia afuera y hacia abajo, manteniendo este doblez cierta separación con respecto a la pared, de tal modo que el doblez queda enfrentado por la parte externa a los orificios practicados en las paredes de la vasija, constituyendo un tabique de detención de los chorros de gases que escapan por ellos.

155 2ª.- Olla horno perfeccionada, caracterizada porque el plato portaflaneras tiene practicado en todo su perímetro un canal que le sirve de soporte sobre el lomo del doblez del borde de la vasija, disponiendo a continuación de un escalón conformador de una pared inclinada, la cual se separa de los orificios laterales de las paredes
160 al objeto de dejar el suficiente espacio para permitir el



paso de los vapores hacia dichos orificios, para escape al exterior, sin permitir el pase de los mismos hacia la parte superior de la flanera, con lo cual se aísla a los flanes de la humedad de los vapores.

165 3º.- Olla horno perfeccionada, caracterizada por que la plancha dispuesta en la cara interna de la tapa, está situada en un plano horizontal y se encuentra doblada en zig-zag, mediante canales y lomos concéntricos de sección angular, dispuestos formando circunferencias concéntricas, hallándose unida a dicha tapa por sus bordes mediante varios vástagos atornillados que permiten desmontarla, cuyos vástagos la mantienen suficientemente separada de la tapa.

170
175 4º.- Olla horno perfeccionada, caracterizada por que la tapa tiene practicados en su zona central cercana al pomo, varios orificios de escape de gases que facilitan la refrigeración de la zona donde va sujeto el pomo, y porque su cuerpo se halla doblado en escalones circulares que dan lugar a la formación de unas a modo de mesetas circulares superpuestas en disminución de tamaño, decreciente hacia la parte superior. Y

180
185 5º.- "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 186 líneas.

Valencia, 18 Septiembre 1.959
Por autorización del interesado

D. RAFAEL ALBA

MODELO DE UTILIDAD

HOJA UNICA

Fig. 1

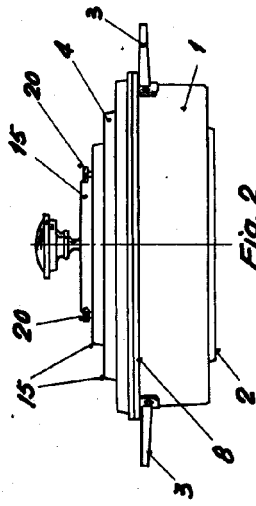


Fig. 2

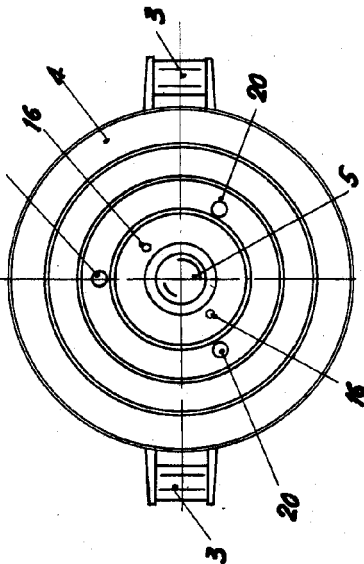


Fig. 3

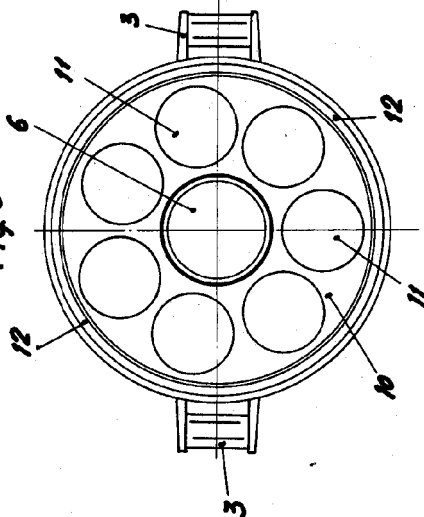


Fig. 4

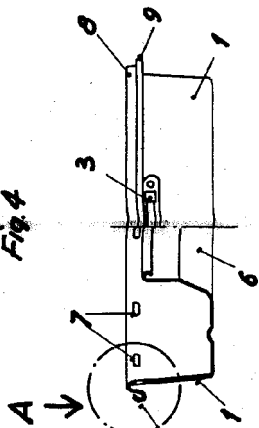
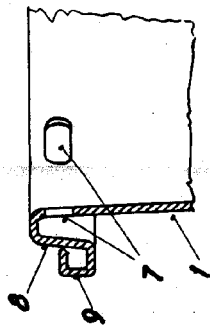


Fig. 5



Detalle A

Fig. 6

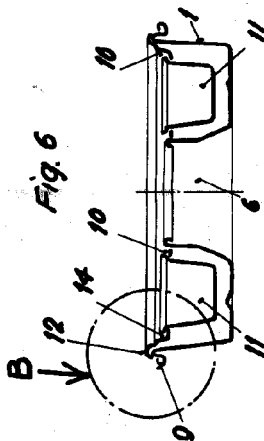
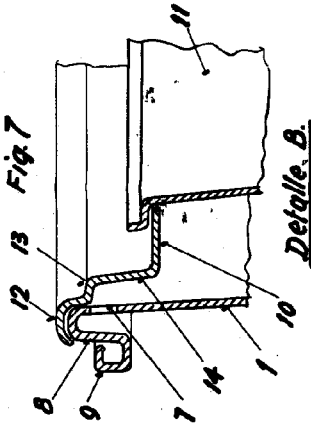


Fig. 7



Detalle B

Fig. 9

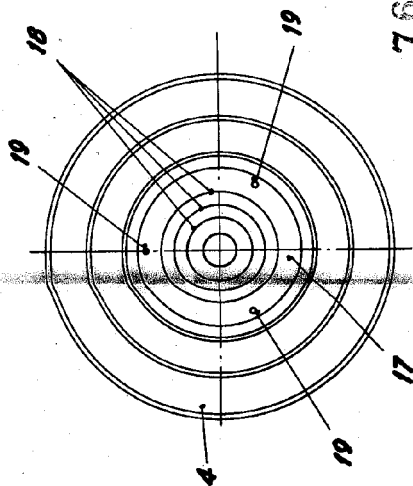
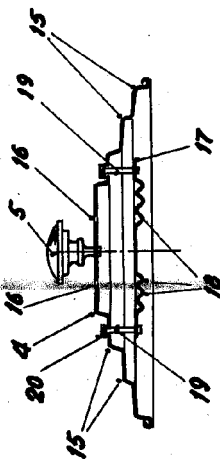


Fig. 8



7602

ESCALA VARIABLE
VALENCIA, 10 SEPT. 1959
P.A.

[Handwritten signature]