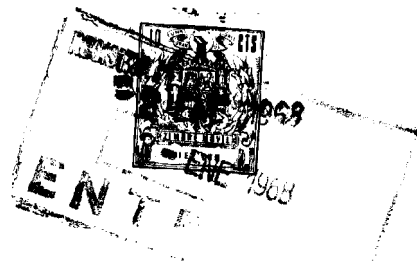


3500



MEMORIA DESCRIPTIVA
para solicitar
PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD
e n
E S P A Ñ A
por VEINTE años
por "OLLA FREIDORA"

A nombre de:

Dofia M^a del Cármen Raventós Pons, de nacionalidad española,
domiciliada en:

Santa Maria de Barberá (Barcelona), calle Mediodia, nº 4

El objeto de la presente solicitud de patente de modelo de utilidad, se refiere a una olla freidora, cuyas características de novedad le confieren la cualidad de aportar, a la función a que se destina, las siguientes ventajas:

5

135037



a.- Elimina totalmente olores y vapores grasos pues estos gases van canalizados hacia un filtro del que salen inodoros y exentos de grasas.

10

b.- Estabiliza la fritura a temperatura idonea de 180º maximo, por medio de termostato.

c.- Conserva inalterado el aceite hasta su total consumo, pues la fritura se efectúa fuera del oxígeno del aire.

d.- Es de gran capacidad.

15

e.- Alcanza gran rendimiento térmico, sin pérdidas por radiación, y posee gran conductibilidad calorífica en su cuerpo que es susceptible de realización en acero inoxidable.

f.- Ofrece seguridad absoluta.

20

En la adjunta hoja de planos, para facilidad de la descripción y sin carácter limitativo alguno, se ha representado una forma de realización de la olla freidora que se preconiza.

25

Como puede apreciarse, esta olla se compone de un cuerpo o recipiente (1), cilíndrico circular cuadrado o cualquier otra forma, dotado de doble fondo para en el espacio así determinado alojar a una electrorresistencia calefactora (2) regulada por un termostato (3) ajustable, el cual mantiene a temperatura adecuada el aceite (4) de frito.

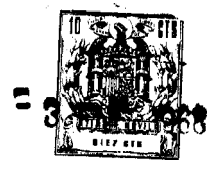
30

La olla se tapa por medio de una tapadera (5) que ajusta en su boca cerrando perfectamente.

35

Eventualmente, los gases desprendidos son evacuados a través de un filtro que retiene las partículas grasas portadoras de malos olores y susceptibles de en-

132057



suciar y cargar el ambiente.

Este modelo es realizable en cualesquiera tamaños y materiales adecuados, siendo susceptible de toda clase de modificaciones de detalle, en tanto que éstas no alteraren su fundamento.

40

-:- N O T A -:-

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta patente de modelo de utilidad, en España, por veinte años, son los siguientes:

45

1ª.- Olla freidora, caracterizada por que comprende un cuerpo, o recipiente, metálico, cilíndrico circular, cuadrado, o de cualquier otra forma, dotado de doble fondo para posibilitar alojar una resistencia eléctrica calefactora, regulable mediante termostato ajustable, inmerso en la masa del aceite al que mantiene a temperatura fija idonea, ajustando el termostato manualmente a la temperatura prefijada óptima, tapándose la olla mediante tapadera que ajusta perfectamente.

50

55

2ª.- Olla freidora, según reivindicación anterior, caracterizada por que, eventualmente, la salida de los gases y vapores de frito se realiza a través de un filtro que elimina las partículas grasas y los malos olores.

60

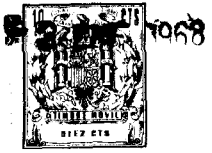
3ª.- "OLLA FREIDORA".

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.

65

Contas la presente memoria descriptiva de cua-

105037

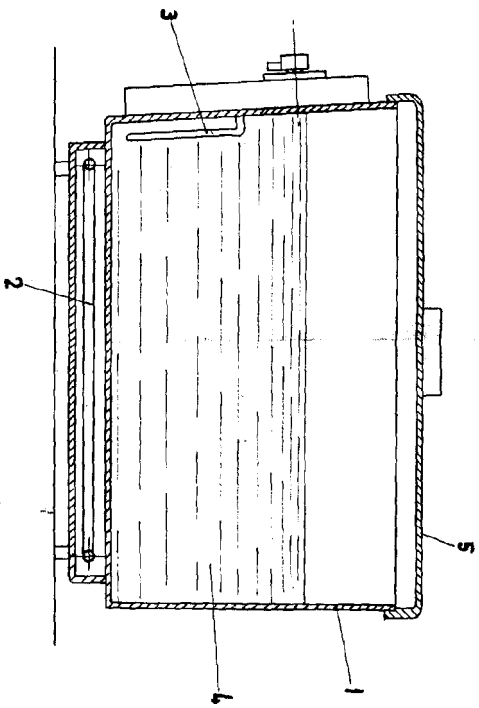


tro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 3 de Enero de 1968

A handwritten signature in ink.

ESCALA VARIABLE



28 DE MAR