

145053



PATENTE

DE

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de Don Luis OLLE CASTELLS

de nacionalidad española

residente en Barcelona, calle Conde del Asalto, nº 29

por:

"UTENSILIO DE COCCION DE USO DOMESTICO O INDUSTRIAL Y DE ELEVADO APROVECHAMIENTO TERMICO".

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Modelo de Utilidad se refiere a un utensilio de cocción de tipo doméstico o industrial, preferentemente en forma de pote u olla, que se caracteriza por poseer una constitución que le permite aprovechar al máximo las calorías, lo cual se traduce en un rápido calentamiento del líquido o demás contenido en dicho recipiente. El efecto mencionado se obtiene merced al aumento de superficie de caldeo expuesta al calor directo del correspondiente hornillo, mechero o quemador, así como a la especial conformación a la zona situada precisamente sobre dicha fuente de calor.

5.

10



Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompañan dos hojas de dibujos en los que, tan sólo a título de ejemplo, se representan dos casos de realización de un utensilio de dicha clase, que adopta, en este caso, la forma de un pote u olla.

En dicho dibujo, la Fig. 1 es una vista de un pote u olla de doble pared; la Fig. 2 muestra la forma de actuación del calor en dicho pote u olla; y la Fig. 3 corresponde a una simplificación del utensilio de las dos figuras precedentes.

El objeto de la demanda se halla constituido, en el ejemplo de las Figs. 1 y 2, por un recipiente metálico (plancha de un metal apropiado) que presenta una pared exterior (1) a modo de faldón, la cual se une, a través de una inflexión o doblado superior de forma variable (2), a otra pared interior (3), separada convenientemente de la (1) para dar lugar a una cámara anular envolvente apropiada (4), abierta inferiormente por el punto (5).

La pared (3) se prolonga en la inflexión de cualquier perfil (6) y se une a un entrante o elevación central (7), de conformación también variable (cónica, troncocónica, en casquete esférico o similar), que da lugar a una cámara (8), de base abierta y techo cerrado.

En la parte alta del pote u olla en cuestión, cerca de la inflexión superior (2), la pared exterior (1) se halla provista de una pluralidad de orificios equidistantes (9). Completa el recipiente una o más asas (10) para manejo del utensilio. Para facilitar la limpieza interior del mismo, éste no presenta arista o angulos agudos ni rincones a los que no puedan llegar los medios normanles de limpieza. Sin embargo, en lugar de ser estas puntas romas pueden ser también en ángulo.



5. El borde inferior de la pared (1) y la inflexión (6) pueden estar situadas o no a la misma altura para poder descansar sobre los apoyos (11) dispuestos radialmente respecto al quemador o mechero (12), cuyas llamas actúan directamente en el interior de la cámara (8), calentándola en su totalidad.

10. Este calentamiento se extiende a toda la región (7), inflexión (6) y pared interna (3), con las cuales se halla en contacto el líquido o análogo (13) contenido en el pote u olla. Debido a la gran superficie de calefacción metálica resultante, dicho contenido alcanza muy rápidamente una gran temperatura.

15. El calor (que se indica con flechas y torbellinos en el dibujo) no sólo se aplica a las paredes internas de la cámara (8), sino que, debido a la inclinación de las llamas y al fenómeno natural de la transmisión térmica, asciende lamiendo la pared interior de la cámara anular (4) y escapa por los orificios de tiraje (9), destinados a asegurar la circulación.

20. Es evidente que la superficie calentada (pared (3), inflexión (6) y cuerpo (7)) es muy superior a la que ofrecen los fondos y paredes normales de los potes y ollas, ya que en el fondo plano, el círculo que forma el quemador no recibe calor alguna y, al chocar la llama contra aquel fondo, rebota al exterior. Además, el calor, a causa de que el cuerpo (7) se halla en el centro del recipiente, se propaga radialmente y llega pronto a la superficie del líquido o similar (13).

25. En el caso de la Fig. 3, el pote u olla, aunque estructurado según el mismo principio expuesto, es más simple, ya que se limita a la pared exterior (1'), a la inflexión (6) y al cuerpo hueco central (7). En este ejemplo, el calor se aprovecha en la cámara (8) y en el exterior de la inflexión (6), con transmisión a la pared exterior (1').

30. La superficie de calefacción



ción es la misma, que la de la ejecución según las Figs. 1 y 2. Unicamente se ve mermada muy ligeramente su poder calorífico la pared (1') al no ser guiadas las calorías por el tiraje proporcionado por la pared exterior (1). La citada superficie resulta suficiente, en muchos casos, para calentar en pocos instantes al líquido o similar (13).

Como se deduce de lo expuesto, el nuevo utensilio de cocción descrito se caracteriza por ofrecer una amplia superficie de calefacción o transmisión térmica sin complicados dispositivos, pues basta dar al fondo del recipiente el ahuecamiento explicado para obtener una cámara en la que se concentra la mayor parte del calor proveniente del quemador, mechero o similar. El calentamiento del contenido tiene lugar de forma radial, y dada la altura de aquella cámara central, el calor llega pronto al nivel del líquido.

Este aprovechamiento es máximo cuando el pote u olla es de doble pared (Figs. 1 y 2), lo cual puede tener múltiples aplicaciones domésticas o industriales. En el otro caso, bastará la realización más simplificada. De todos modos, la superficie de calefacción útil es siempre, en igualdad de condiciones, muy superior a la de un pote u olla corriente.

Serán independientes del objeto de la invención los materiales, formas y dimensiones del utensilio de cocción descrito, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

#### N O T A

#### R E I V I N D I C A C I O N E S

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:

1ª.-Utensilio de cocción de uso doméstico o industrial



- y de elevado aprovechamiento térmico, que se caracteriza esencialmente por el hecho de estar constituido por un recipiente metálico de fondo cerrado, a modo de pote u olla, el cual presenta en dicho fondo un entrante de conformación variable que
5. da lugar a una cámara destinada a situarse sobre el elemento calefactor, tal como un hornillo, quemador o similar, quedando el pie de este entrante rodeado por una zona de superficie apropiada para poder descansar sobre los oportunos apoyos de
10. pared que limita al recinto interno útil del pote, que puede hallarse completado con la o las asas precisas para su manipulación.

- 2ª.-Utensilio de cocción de uso doméstico o industrial y de elevado aprovechamiento térmico, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que el entrante que se eleva del fondo del recipiente está situado en el centro del mismo y adopta una configuración adecuada, que puede ser cónica, troncoconica, en casquete esférico u otra y dotada, en todos los casos, de redondeados, arromados o análogos para
15. facilitar la limpieza del interior del citado recipiente.
- 20.

- 3ª.-Utensilio de cocción de uso doméstico o industrial y de elevado aprovechamiento térmico, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de que para obtener una máxima superficie de radiación y transmisión, la pared que
25. limita al recipiente puede estar superiormente doblada y continuada al exterior en otra a modo de faldón envolvente, quedando así constituida entre ambas paredes una cámara anular inferiormente abierta y superiormente en comunicación con el exterior a través de unos orificios equidistantes destinados a
30. tiraje o circulación del calor.



4ª.-Utensilio de cocción de uso doméstico o industrial y de elevado aprovechamiento térmico, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza por el hecho de que la cámara central coincide prácticamente con el campo del calefactor para que la mayor cantidad de calor se acumule en tal cámara, la cual, junto con la inflexión que la rodea y la pared limitadora, determinan una amplia superficie de calefacción útil para calentar el contenido del pote.

5ª.-Utensilio de cocción de uso doméstico o industrial y de elevado aprovechamiento térmico, según las reivindicaciones 1 a 4, que se caracteriza por el hecho de que cuando el pote posee doble pared, con cámara anular, el calor que se escapa lateralmente por la zona que rodea a la cámara central asciende por dicha cámara envolvente aumentando el factor de transmisión térmico, actuando en tal caso los orificios superiores para asegurar el tiraje o circulación aludidos.

6ª.-UTENSILIO DE COCCION DE USO DOMESTICO O INDUSTRIAL Y DE ELEVADO APROVECHAMIENTO TERMICO.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de dos hojas de dibujos aclarativos.

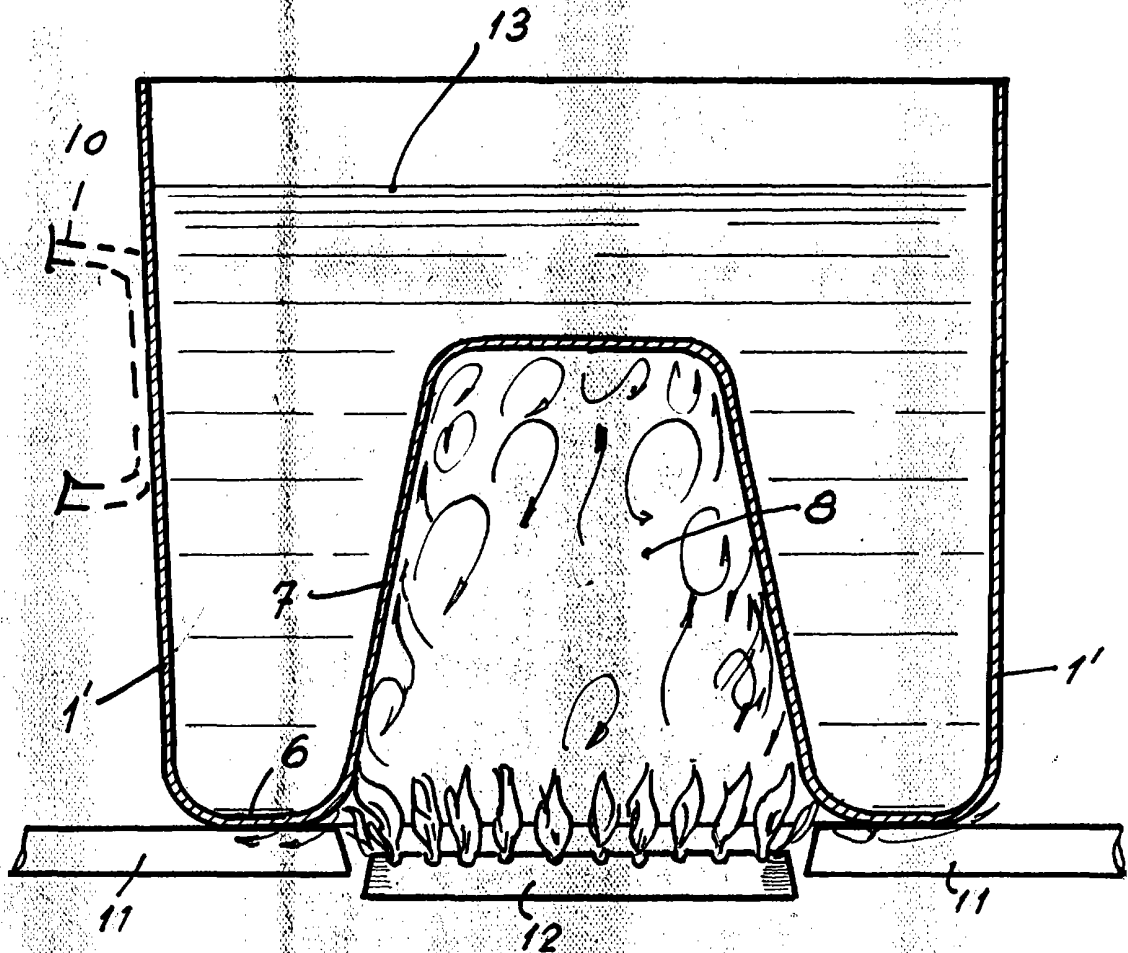
Madrid, 25 Enero de 1969  
P. A.

E. ESCRIBANA  
P. A.





Fig. 3



Madrid 5 Enero 1969  
P.A.

Escala variable