

07000000

291

157147

25 MAR.



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A 41</u>
SUBCLASE <u>13</u>

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
Y LA DIFUSION DE ESTE DOCUMENTO
COMERCIAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

MODELO DE UTILIDAD

A favor de D. FABIO ZAPPAROLI, de nacionalidad italiana, residente en Madrid, Avda. de Jose Antonio nº 62, por:

" OLLA MULTIPLE A VAPOR "

El presente Modelo de Utilidad se refiere como su enunciado indica, a una olla multiple a vapor, de acuerdo con la descripcion detallada que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en el sentido mas amplio y nunca en forma limitativa.

La olla esta compuesta por tres partes principales a saber, la olla base y otra de menor tamaño entre las que se intercala un recipiente, todo ello



40 mas directamente recibe el calor, la carne o simi-
lares, que por su naturaleza necesitan unas mayores
calorias, a continuacion en el recipiente central
se depositaran las verduras, y por ultimo en el su-
perior las sopas y pastas que son las que menor nu-
45 mero de calorias necesitan.

Otras utilizaciones de esta olla, ademas
de las propias especificadas, pueden ser la obten-
cion de zumos y mermeladas, como freidora, esterili-
zadora, etc.

50 Para la mejor comprension de este objeto
se adjunta a la presente Memoria descriptiva una hoja
de dibujos a simple titulo de ejemplo no limitativo
en la que se representa una forma preferentw de rea-
lizacion susceptible de todas aquellas variaciones
55 de detalle que no supongan alteracion fundamental
de las caracteristicas esenciales del mismo.

En dichos dibujos se representa:

FIGURA I.- Representa la Olla montada.

FIGURA II.- Plancha de horno, acoplable
60 en el interior de la olla principal.

FIGURA III.- Muestra el divisor suscepti-
ble de ser colocado en el interior del recipiente
central, para la coccion al mismo tiempo de diferen-
tes clases de verduras.

65 FIGURAIV.- Ilustra una vista del asa y ele-
mentos de union del conjunto.

En estas figuras y con el mismo valor en
todas ellas se representan todas las partes que com-
ponen el conjunto.



70

La olla principal -1- de mayor tamaño se situa directamente sobre el punto generador de calor, y comporta senda asas laterales enfrentadas, y recubiertas antitermicamente, sobre ella se encaja el recipiente -2- intermedio, que queda completamente acoplado con el borde superior de la olla -1-, y que igualmente comporta dos pequeñas asas laterales; a su vez, la olla superior -3- encaja en el recipiente -2- y presenta igualmente asas.

75

80

Estos tres cuerpos -1-, -2-, y -3- presentan las partes de apoyo, es decir, los bordes de la olla superior, del recipiente intermedio y de la olla principal trabajados especialmente para una uniforme transmisión de las calorías a las piezas inmediatamente superiores y una suficiente circulación del vapor en su interior.

85

90

La plancha del horno -4- ira dispuesta interiormente en el fondo del cuerpo -1-, siendo su finalidad el evitar que los alimentos situados en dicho cuerpo reciban excesivo calor y se estropeen al quedar establecida una cámara entre ellos y la base de la olla.

95

El agua o líquido necesario para la cocción de los alimentos a preparar quedara situada por debajo de esta plancha -4- estando previstos orificios -6- para la perfecta circulación del vapor procedente de la ebullición, y el agujero -5- como nivel indicativo-de la altura que debiera alcanzar el líquido.

Por -7- conoceremos al divisor previsto para ser incorporado al recipiente intermedio -2-



100 caso de querer preparar diferentes clases de alimentos a la vez, el cual esta constituido por dos laminas rectangulare, entrecruzadas central y perpendicularmente, que conforman cuatro departamentos.

105 El conjunto queda totalmente cerrado y encajado por medio de un muelle asa -8-, constituido por sendos pares de brazos articulados, laterales a dos resortes de traccion centrales -9-, estando estos a su vez unidos por unas prolongaciones inferiores a unas gomas -10- que sirven de asiento y puntos de presion del asa sobre la propia tapadera de
110 la olla.

Estos brazos quedaran aislados termicamente de la olla estando siempre frios, por lo que en cualquier momento podra la misma ser liberada de su cierre sin existir por ello ningun peligro y en
115 su interior ninguna presion.

Este muelle asa -8- porta gomas de asiento -10- para perfecto ajuste sobre la tapa -13-, y esas ollas presentas un perfilado especial -11- y -12-
120 en los brazos laterales del asa de cierre, por medio de los cuales se efectua el anclaje de ellos sobre las asas. En la zona correspondiente a la referencia -12- quedara anclado cuando se utilice el conjunto completo, mientras que si se suprime por no ser utilizada cualquiera de las piezas superiores, el anclaje
125 se efectuara sobre la zona -11-.

La forma, los materiales y las dimensiones podran ser variables, y en general todo cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cam-



130 bie o modifique la esencialidad del objeto descrito.

Los terminos en que queda redactada la presente Memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiendose intepretar en el sentido mas amplio y nunca en forma limitativa.

135 El MODELO DE UTILIDAD que se solicita, recaera sobre las particularidades caracteristicas de las siguientes:

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

140 PRIMERA.- Por "OLLA MULTIPLE A VAPOR", caracterizada por estar compuesta de tres cuerpos principales; una olla base, otra superior de menor tamano y un recipiente intermedio intercalado entre ambas, de forma que cada uno de estos cuerpos puede ser receptor de alimentos diferentes, que pueden ser cocidos o condimentados a la vez, pues las calorias incidiran sobre la base de la misma y tras convertir en vapor el agua depositada en ella, como asi la que disponen los mismos alimentos, sera transmitido a los cuerpos superiores, de los cuales logicamente el superior sera el menos favorecido de ellas, por lo que la coccion de los alimentos en los recipientes habra de hacerse de forma racional, colocando los de coccion mas dificil en la parte inferior y asi los de menor dificultad en las superiores.

155 SEGUNDA.- Por "OLLA MULTIPLE A VAPOR", segun anterior y primera reivindicacion, caracterizada por llevar la olla principal junto a su base e interiormente una phapa provista de agujeros que establecera entre ambas una camara que evitara que

160



los alimentos alli depositados, por exceso de calor se estropeen, y a la vez facilita la vaporizacion a traves de ellos, entre los cuales existe uno de mayor tamano para indicar el nivel de agua que debe contener.

165

TERCERA.- Por "OLLA MULTIPLE A VAPOR", segun anteriores reivindicaciones, caracterizada tambien porque la misma en su recipiente intermedio es susceptible de incorporar un divisor, constituido por dos laminas entrecruzadas que determinan cuatro compartimentos, en los cuales se pueden depositar alimentos diferentes de parecida naturaleza.

170

CUARTA.- Por "OLLA MULTIPLE A VAPOR", segun precedentes reivindicaciones caracterizada ademas porque la union estanca de los cuerpos se efectua por cuenta de un asa-muelle, constituido por sendos brazos articulados unidos por dos resortes de traccion, los cuales determinan una vez los citados brazos posicionados en las asas respectivas del cuerpo correspondiente de la olla, la presion necesaria para mantener unido intimamente al conjunto, permitiendo exclusivamente la salida del vapor necesario, contando estos brazos en sus extremos con una doble forma que posibilita su aplicacion con la totalidad del conjunto o parcialmente, contando por ultimo en los puntos de presion del mismo sobre la tapa correspondiente con unas pequenas gomas.

175

180

185

QUINTA.- Por " OLLA MULTIPLE A VAPOR".

157147

- ocho -

25 M



190

Todo ello, tal y como se describe en el cuerpo de la Memoria descriptiva, la cual consta de ocho hojas foliadas, mecanografiadas a dos espacios por una sola de sus caras, a las que se acompaña otra de planos para mejor comprensión del objeto descrito.

195

Madrid, veinticinco de Marzo de mil novecientas setenta.

P.A. de D. Fabio Zapparoli.

E. Rodríguez Rivas.

P.F.

200.-

CR/JR



25

FIG. 1

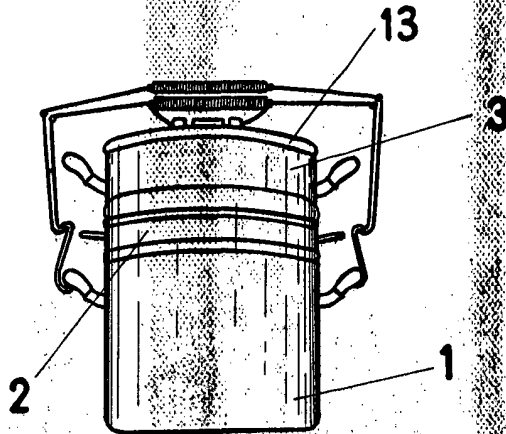


FIG. 2

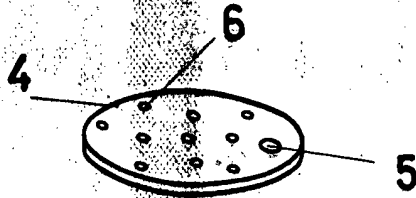


FIG. 3

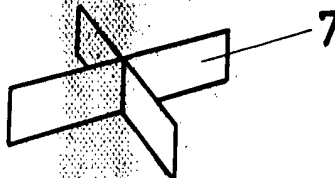
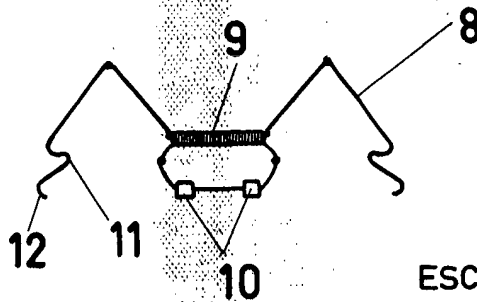


FIG. 4



ESCALA VARIABLE
MADRID 25 MAR. 1970

F. F.