

4474



182106

| |
|-----------------------|
| SECCION TECNICA |
| CLASIFICACION I. P. C |
| CLASE <u>A 47</u> |
| SUBCLASE <u>J</u> |

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

DE UN MODELO DE UTILIDAD POR VEINTE AÑOS EN
ESPAÑA, A FAVOR DE DON MANUEL FRANQUET VELAS
CO Y DON PEDRO HERNANDEZ PEREZ, DE NACIONALI
DAD ESPAÑOLA, RESIDENTES EN BARCELONA, Cardoner
5 y 7

S o b r e

UN APARATO CULINARIO DE COCCION AL VAPOR.



5.- El presente Modelo de Utilidad hace referencia a un aparato culinario de cocción al vapor, constitutivo de un instrumento auxiliar de culinaria, que ha sido perfeccionado tanto en su forma compositiva como en su funcionamiento, con el fin de aportar al trabajo a que se destina el beneficio de su mayor eficacia y rendimiento.

10.- La eficacia a que se alude, estriba en la capacidad de precisión a que puede llegarse como resultado industrial nuevo, con el uso de esta maquinilla en la que el antiguo ojo clínico con que las cocineras y amas de casa intuían el termino de la coccion, durante la gama de puntos intermedios entre el "pasado por agua" y el "duro" macizo y definitivo, queda ampliamente superado en sus rudimentos por la mecanización que vamos a describir seguidamente.

15.- La característica fundamental de éste aparato radica en el hecho de que el tiempo de calentamiento y cocción del agua, viene determinado por las cantidades dosificadas de ésta y por su consunción total, regulada electricamente de tal modo que optica y audiblemente avisa por el apropiado aparato el momento final de la operación.

20.- El elemento clave de la operación es un vaso medidor que forma parte accesoria del conjunto del aparato y por la exactitud de unas mediciones preestablecidas en el mismo, con las que se delimitan las cantidades de agua a incorporar en la indicada cubeta-térmica.

25.- La estructura no elemental del aparato, requiere el amplio análisis de su composición, plasmada gráficamente en la hoja adjunta.

30.- Con referencia al plano: en la Fg. 1 se dibuja



el aparato totalmente seccionado visto en un alzado lateral. La fig. 2 representa un desglose general que permite diferenciar los distintos componentes.

5.- La indicada base -4-, es una caja de ángulos muy redondeados en la que se aprecia un escalonado medio en sus paredes, con miras a dar asentamiento y apoyo a los bordes aleteados -5a- de una cubeta -5- receptora del agua. El contorno de ésta ajusta acopladamente con el perímetro superior de la caja, recibiendo entre su aleta y el citado reborde escalonado, la interposición de una junta-arandela de caucho -9- causante de la hermeticidad necesaria para aislar el barboteo de la ebullición con respecto a las conexiones internas de la instalación.

10.- En el doble fondo formado entre la base -4- y la cubeta -5- aparece montada la resistencia -7- de tipo circular y blindada para su mayor aislamiento, cuyo casquillo -8- y el cobertor -23- inician el núcleo del mecanismo en la dirección del mango del aparato. Una de sus dos partes, la superior -9-, al nivel horizontal superior, es solidaria de la caja-base, mientras que la parte inferior de dicho mango -10- es independiente y desmontable valiendose de las abrazaderas -11- que la articulan con el borde de la abertura inferior -12- de la caja.

15.- Sobre el reborde de la cubeta se sitúa un soporte parrilla -13- para la contención de los huevos con capacidad de admisión variable según diversas perforaciones circulares y equipado con un asidero basculante 14 forrado con un mango aislador con el que poder manipular la extracción y enfriamiento.

20.- Finalizando el desglose, se aprecia la existencia de la tapadera de cobertura -15-, de aspecto ligeramente

25.-
30.-



piramidal truncado, portadora de una breve pestaña inferior -16- con la que encaja a simple y fácil presión dentro de los bordes superiores de la caja-base, teniendo en su pared posterior una pequeña escotadura -17- que sirve para dar paso al mango del asidero -14-, y en su pared frontal un saliente en forma de cajetín hueco -18-, completándose en la cara superior de la tapa mediante un orificio centrado -15a- abierto para favorecer en forma discreta el escape del vapor acuoso producido durante la fase de ebullición del agua.

En cuanto al emplazamiento y actuación de los órganos de mango en el interior del mango del aparato, es el siguiente: un enchufe de alimentación -19- penetra por el extremo axial del mango, -9- (fig. 1) pasando por un distribuidor de conexiones -20- paralelamente a su enlace con el interruptor-conmutador -25- cuyo botón pulsador -21- aflora al exterior a través de la cara superior del mango, para seguir la conexión hasta la resistencia -7- a la que pone en ignición al apretar el botón de mando simultáneamente con el encendido de la bombilla piloto -22- que inicia la señal óptica, y dando curso al calentamiento del agua hasta la temperatura de ebullición y consunción consiguiente de la misma. Acoplado en el circuito se incluye el termostato dotado de un relé-bimetal localizado en el casquillo -8- y -23-, el cual entra en acción al término de la evaporación del agua y aumentar la temperatura de la cubeta, conmutando el paso de corriente en la bombilla piloto por la puesta en marcha de un timbre zumbador -24- que es el que efectúa el aviso último y conmutatorio para efectuar la segunda pulsación del botón que

182106

-5-



-3 JUL 1972

es la que cierra el paso general de la corriente eléctrica.

En la fig. 3 se representa el importante accesorio que es el vaso graduado -26- para la medición del agua.

5.- En su superficie figuran unas marcas -27- cada una de las cuales indica los distintos niveles de la cantidad del agua que debe depositarse en la cubeta térmica, estando en ello establecido el cálculo exacto de que, a menor cantidad de agua, menor tiempo de hervor y de todo el proceso de cocción.

10.- El ejemplo descrito será llevado a la práctica de acuerdo con lo expuesto, pudiendo variar en cuanto a su dimensión, en orden a la cantidad de unidades que se pretenda invertir en una operación máxima, así como calidades de material y acabado y presentación, detalles todos ellos que no alterarán ni modificarán la esencialidad prevista para el modelo.

N O T A

15.- En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

20.- 1ª.- Un aparato culinario de cocción al vapor aplicable preferentemente a la cocción de huevos, que se caracteriza por comprender entre su caja base y su tapadera, la incorporación de una cubeta térmica que establece un doble fondo en el que se instala el medio productor de la energía calorífica, con la peculiaridad esencial de que la cantidad variable de agua colocada en la cubeta y su tiempo necesario de evaporación, es lo que delimita automáticamente y establece el tiempo de cocción, el término del cual es avisado también de modo automático al final del proceso, mediante elementos ópticos y acústicos

25.-

30.-



-3 JUL 1972

incorporados en el aparato. ,

5.- 2ª.- Un aparato culinario de cocción al vapor según la reivindicación primera, caracterizado porque so lidariamente a la caja-base, presenta un mango asidero del conjunto en el que se comprende el pulsador de mando de un interruptor-conmutador anexo al circuito electrico general que se inicia en el enchufe alimentador, para seguir hasta la resistencia electrica dispuesta bajo el fondo de la cubeta térmica.

10.- 3ª.- Un aparato culinario de cocción al vapor según la reivindicación segunda caracterizado por comprender en el circuito electrico de los citados mandos, la señalización optica de una bombilla piloto indicadora de funcionamiento, que se enciende conjuntamente con la 15.- primera pulsación del botón de mando, incluyendo asimismo un termostato accionado por el aumento de temperatura que sufre la cubeta al evaporarse el agua que contenia, en cuyo momento desconecta la resistencia calorífica y bombilla piloto, conmutando opcionalmente a un 20.- avisador acustico.

25.- 4ª.- Un aparato culinario de cocción al vapor según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por poseer en la cara superior de la tapa un orificio centrado, o varias perforaciones, destinadas a dar salida al vapor acuoso que se produce durante la cocción en el volumen interno de dicha tapadera.

30.- 5ª.- Un aparato culinario de cocción al vapor según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por comprender la inclusión sobre la embocadura de la cubeta térmica, de un soporte-parrilla para la sustentación de

-7- 182106



los huevos a cocer, consistente en una placa provista de un número variable de perforaciones, equipándose dicho soporte con un asudero manual basculante y previsto del correspondiente mango aislador.

5.-

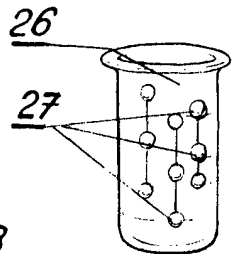
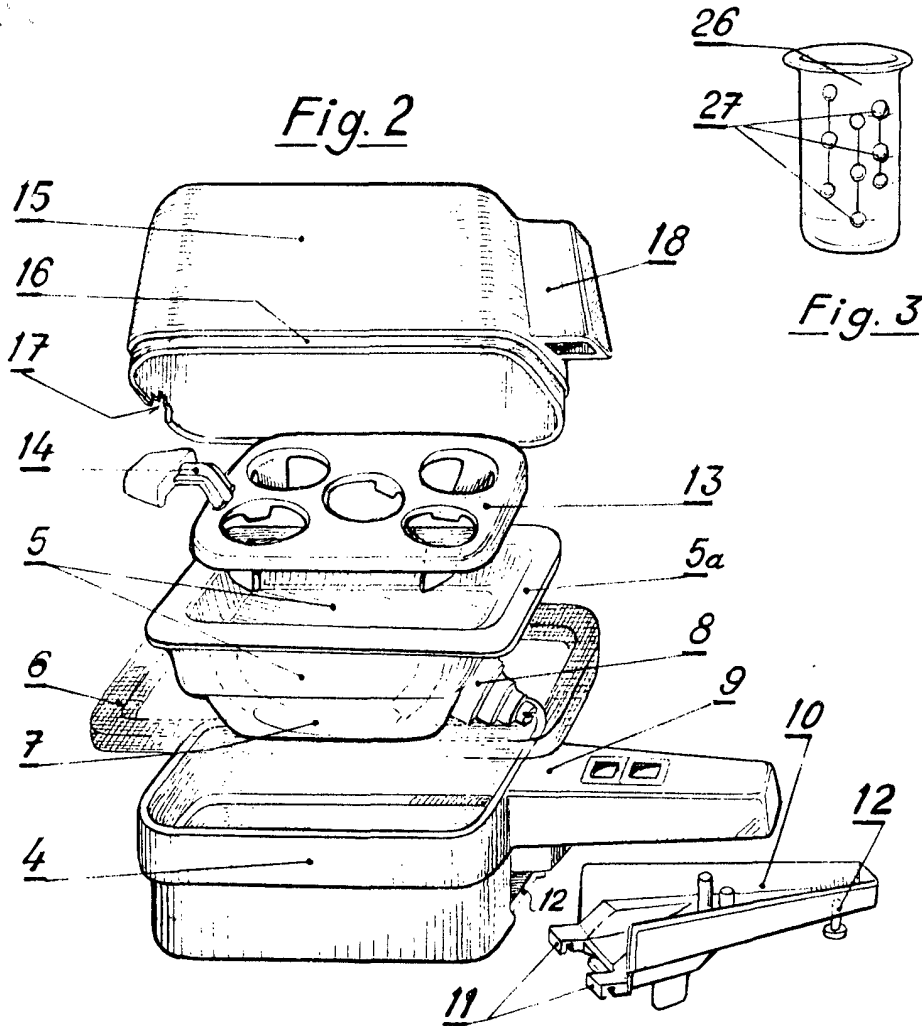
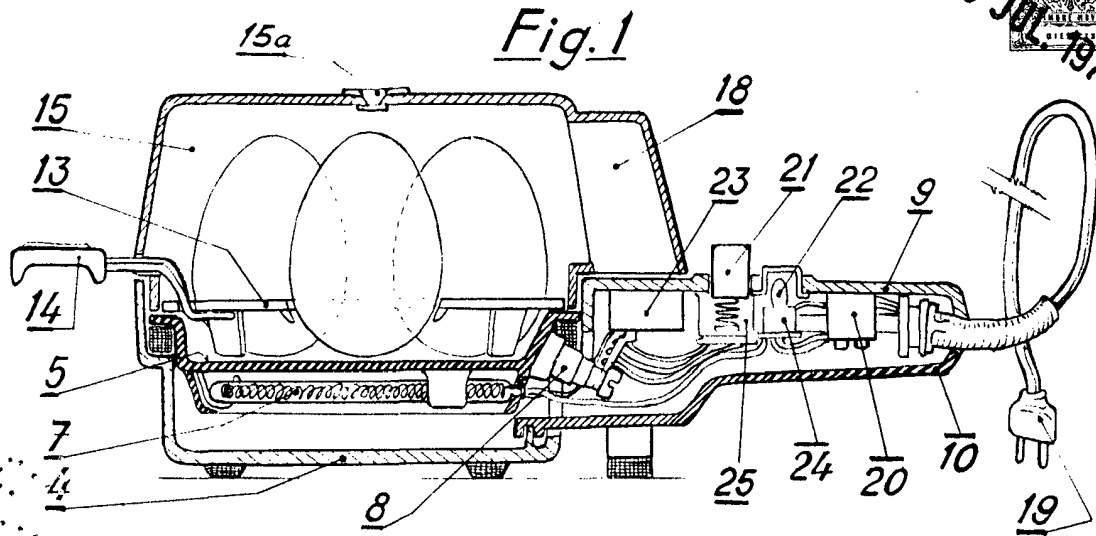
5ª.- UN APARATO CULINARIO DE COCCION AL VAPOR

Según se describe en la presente memoria que consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid a 3 de Julio 1972



- 3 JUL 1972



Escala variable

3 JUL 1972