



15



zados hasta hoy son susceptibles de modificaciones sustanciales que les comuniquen propiedades tales que los conviertan en un precioso auxiliar de la economía doméstica, eliminando algunos de sus inconvenientes y proporcionandoles nuevas cualidades de funcionamiento y comodidad de uso.

20

Los perfeccionamientos que se preconizan, afectan a todas y cada una de las partes esenciales de los recipientes de que se trata. Concretamente afectan al sistema de cierre, al sistema de empuñadura de recipiente y tapa, al sistema de regulación por válvula de peso y al sistema de evitación de ebullición tumultuosa. Asimismo se ha previsto en recipiente perfeccionado la posibilidad de inutilización o condena de la válvula de peso.

25

Indudablemente un recipiente para cocción a presión debe reunir que no concurren en los que están actualmente al uso y que los perfeccionamientos que se reivindican proporcionan al mismo.

30

La apertura y cierre del recipiente tanto en frío como en caliente debe ser fácil, rápida y sin peligro por escapes de vapor que pudiese quedar aún a presión relativa no evacuado por la válvula.

35

El manejo y empuñamiento de recipiente y asa debe ser cómodo, exento de peligro y a ser posible de aspecto atractivo.

40

La evacuación de vapor y disparo de válvula al llegar a la presión peligrosa debe ser automático y de funcionamiento seguro y eficaz; debiendo llegarse al final de la operación a una evacuación total de vapores a presión asegurando que en el recipiente no haya nunca presión superior a la atmosférica.

45

Si acaso por cualquier circunstancia no llegara a funcionar la válvula de seguridad o se hubiere condenado indebidamente esta, se debe disponer de otro sistema o dispositivo de evacuación de vapores que aleje cualquier posibilidad de peligro.

Es conveniente asimismo dotar al recipiente de elementos o medios que eviten una ebullición tumultuosa y que faciliten la cocción normal de las viandas sin grandes movimientos de estas dentro de aquel.



50

Todas estas cualidades reseñadas, que en el fondo son sustanciales, no concurren ni aislada ni menos solidariamente en ninguno de los recipientes de cocción a presión actualmente en uso, ya que tanto los sistemas de cierre como los de seguridad dejan mucho que desear y desde luego no proporcionan seguridad absoluta de funcionamiento y exención completa de riesgo.

55

Los perfeccionamientos se han concebido precisamente para satisfacer las cualidades y condiciones exigidas y lograr un recipiente que satisfaga completamente las más duras condiciones de uso.

60

El recipiente modificado consiste en un recipiente propiamente dicho dotado de un asa de material aislante térmico de forma y dimensiones tales que su manejo es cómodo y seguro; en el recipiente se ajusta una tapa dotada asimismo de un asa o mango análogo completamente al del recipiente. El ajuste entre tapa y recipiente se efectúa por medio de un cierre de bayoneta o sea que una canal interior practicada en el recipiente se corresponde exactamente con un reborde practicado en la tapa; con el fin de que pueda introducirse en la canal el reborde, ambos van interrumpidos a manera de endentaje de modo que haciendo corresponderse las partes interrumpidas de ambos, entra la tapa y girándola una magnitud angular apropiada, quedan los salientes ajustados en los entrantes, aprisionando entre tapa y recipiente un aro de goma con lo que la tapa cierra perfectamente con rapidez y seguridad. Con el fin de limitar el desplazamiento angular a su posición final de uso, se sitúa convenientemente un tope adecuado. En la posición final de uso los dos mangos se corresponden quedando paralelamente uno encima de otro.

65

70

75

80

La válvula de salida de vapores ha sido objeto de un cuidadoso estudio habiéndose llegado a la concepción de una válvula con dispositivo indicador de presión, de funcionamiento seguro automático y susceptible de ser retirada de su posición al final de la operación de cocción con lo cual deja libre el escape de vapores.

85



Consiste esta válvula en un casquillo perforado que se  
 apoya directamente sobre un tubo colocado en la parte más alta  
 de la tapadera. El casquillo va engatillado a un peso consti-  
 tuido por un tubo de pared gruesa que por su interior envuel-  
 ve al tubo de salida directamente colocado en la tapa; se ajus-  
 ta a este tubo por medio de un anillo de anclaje lo suficien-  
 temente ajustado para permitir el desplazamiento ascensional  
 de la masa e incluso la extracción de la misma cuando se apli-  
 ca una fuerza levemente superior al peso total de la válvula.  
 Aplicada por medio de un resorte antagonista contra el casqui-  
 llo de que primero se habló, va una membrana de caucho, goma  
 o material elástico análogo con forma de capacete invertido y  
 que cierra y aísla la parte inferior de la válvula que no de-  
 ja mas salida que la que pudiere haber por unas canales o es-  
 cotaduras practicadas en la superficie interior del aro o tu-  
 bo que constituye el peso. Descansando directamente encima de  
 la membrana por medio de un elemento o chapa no deformable,  
 va un cilindro de baquelita o similar con unas escotaduras cu-  
 yo fin luego se verá. Una cubierta envuelve a la válvula y un  
 asa situada en la parte superior permite su extracción como  
 se expone a continuación.

Esta válvula funciona como sigue: en el momento en que  
 la presión alcanza un límite superior a lo establecido, el  
 vapor, saliendo por el tubo central del casquillo va obligan-  
 do a elevarse a la membrana y empieza a asomar el cilindro de  
 baquelita a través de un orificio adecuado de la cubierta; si  
 la presión sigue aumentando, entonces la membrana arrastra al  
 peso elevando toda la válvula con lo que el cono final del  
 casquillo deja de ajustar en el tubo de salida directa y el  
 vapor puede escapar a través de las escotaduras de que se ha-  
 bló; cuando la presión desciende lo suficiente, baja la vál-  
 vula y queda en las condiciones primitivas. Las escotaduras  
 del cilindro de baquelita indican presiones funcionando a mo-  
 do de manómetro.

Para el caso de que la válvula de que se ha hablado no  
 funcionase o fuese condenada por cualquier causa; lleva la



tapa una válvula auxiliar constituida por un disco de material deformable encajado en un rebaje circular. Si la presión excede los límites prudenciales el material deformándose acaba por saltar y dejar libre la salida de vapores.

125

La liberación total final de presión se consigue extrayendo la válvula de peso asiéndola por el asa por medio de un instrumento cualquiera y elevándola verticalmente.

130

Un plato dotado de orificios que se coloca invertido en el fondo del recipiente asegura una ebullición tranquila sin movimientos de las viandas en cocción.

135

En el plano adjunto se ha representado una realización industrial de los principios expuestos. En las figuras 1 y 2 se indica conjuntos del dispositivo y en la figura 3 se representa la válvula de peso en detalle.

140

Como puede apreciarse el recipiente perfeccionado consiste en un recipiente propiamente dicho (2) dotado de tapa (3) con la que ajusta por medio de un cierre de bayoneta que oprime al aro de goma (4) asegurando un cierre perfecto. Tanto el recipiente como la tapadera van dotados de mangos aislantes térmicos (6) que se fijan por medio de los tornillos (7).

145

La válvula de peso se representa en la figura 3 y puede apreciarse que consiste en el anillo pesado (10) que ajusta a frotamiento suave por medio del anillo de anclaje (9) fijo por la pieza (8) con el tubo de salida directa de la tapadera (3). Sobre el extremo de dicho tubo ajusta el casquillo perforado (11) que vá engatillado por rebordeamiento al aro (10). Encima del casquillo (11) se apoya la membrana (12) abligada contra el mismo por el resorte (15) que presiona sobre ella por medio de la chapa (13). Encima de esta chapa se apoya el cilindro de baquelita (14) que puede salir a través de una abertura de cubierta (17) que a su vez envuelve a la pieza (16) que liga la membrana al resto del dispositivo. Un asa (18) permite la extracción de la válvula.

150

155

El plato perforado (1) colocado en el fondo del recipiente cumple la misión de regularizar la ebullición como se ha-



dicho.

160 En la figura 1 puede verse el dispositivo (5) destinado a una eventual inutilización de la válvula de peso; este dispositivo consiste en un disco de material deformable encajado en un rebaje circular de un ensanchamiento de la tapadera.

165 Después de la descripción, un examen del dibujo permite apreciar fácilmente el funcionamiento de cada uno de los elementos que constituyen el recipiente perfeccionado.

Descrito suficientemente el objeto de la invención, así como la manera de realizarlo industrialmente, solo queda hacer constar que es susceptible de modificaciones de detalle que no alteren la sustancialidad de la misma.

170

.---- N O T A ----.

Los puntos de invención propia y nueva que se presenta para que sea objeto de esta Patente de Invención en España por veinte años son los siguientes:

175 1.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión, caracterizados por que el recipiente propiamente dicho ajusta con una tapadera por medio de cierre de bayoneta compuesto por un rebaje del recipiente en el que encaja un saliente de la tapadera, yendo ambos, rebaje y saliente, interrumpidos a manera de endentaje para facilitar su acoplo, llevando un tope de desplazamiento angular que fija  
180 la posición justa de estos elementos que en estas condiciones oprimen un aro de goma asegurando un cierre perfecto.

185 2.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión, caracterizados por que tanto la tapadera como el recipiente llevan sendos mangos de material térmicamente aislante, los cuales mangos se fijan por medio de tornillos que los atraviesan longitudinalmente.

190 3.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión, caracterizados por que en la parte más alta de la tapadera se fija un tubo de salida directa al cual se acopla una válvula de peso constituida por un aro pesado el cual se engatilla un casquillo perforado que termina en un co-



195 no que ajusta en otro del tubo de salida directa; sobre el casquillo va una membrana de goma oprimida contra el por medio de un resorte antagonista y una chapa. El aro pesado puede deslizar a lo largo del tubo de salida directa guiado por un aro de enclavamiento a fricción suave y que al elevarse deja salida a los vapores por medio de unas escotaduras practicadas en su pared interior.

200 4.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión, caracterizados por que la válvula de peso llena una pieza de baquelita que asoma cuando la presión obliga a la membrana a elevarse, marcando dicha presión.

205 5.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión, caracterizados por que la válvula de peso es susceptible de extracción a cuyo efecto va dotada de un asa por medio de la cual se eleva verticalmente merced a un elemento cualquiera.

210 6.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión, caracterizados por que la tapadera lleva una válvula auxiliar compuesta por un disco de material deformable que encaja en un rebaje practicado en un ensanchamiento de dicha tapadera.

215 7.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión, caracterizados por el plato perforado invertido que se situa en el fondo del recipiente regularizando la ebullición.

8.- Perfeccionamientos en los recipientes domésticos para cocción a presión»

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede representada en el plano que se acompaña y para los fines que se han especificado.

Esta memoria consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 30 de Agosto de 1949

189,569

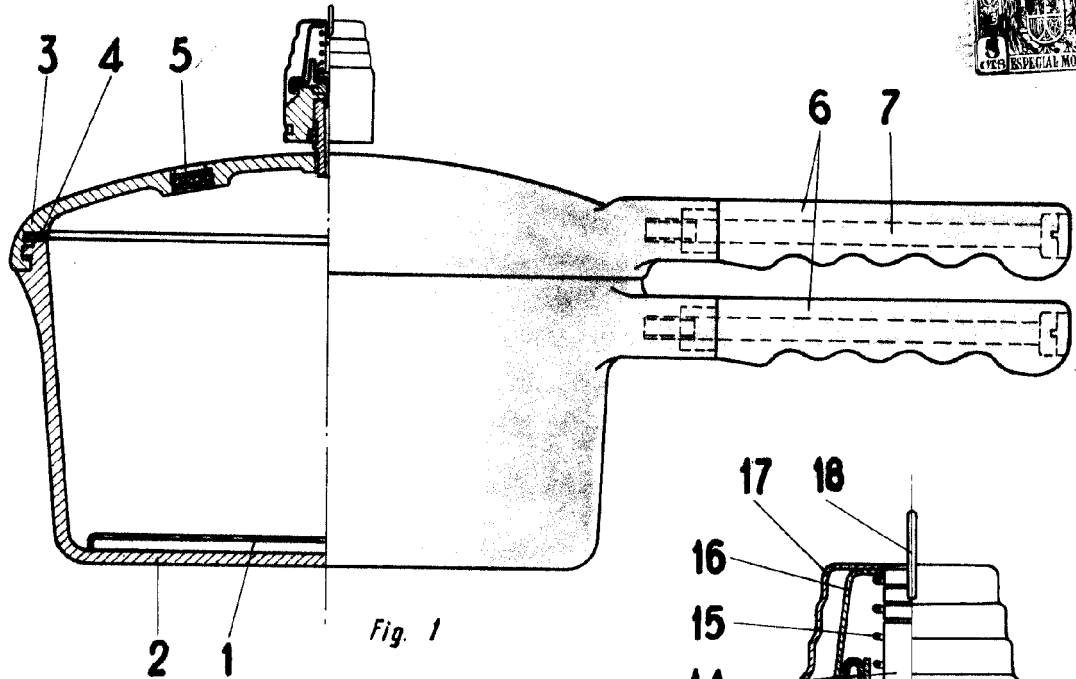


Fig. 1

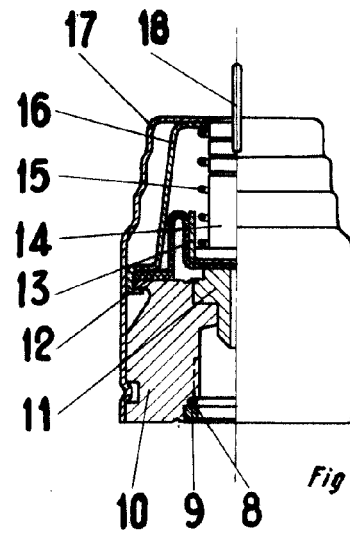


Fig 3

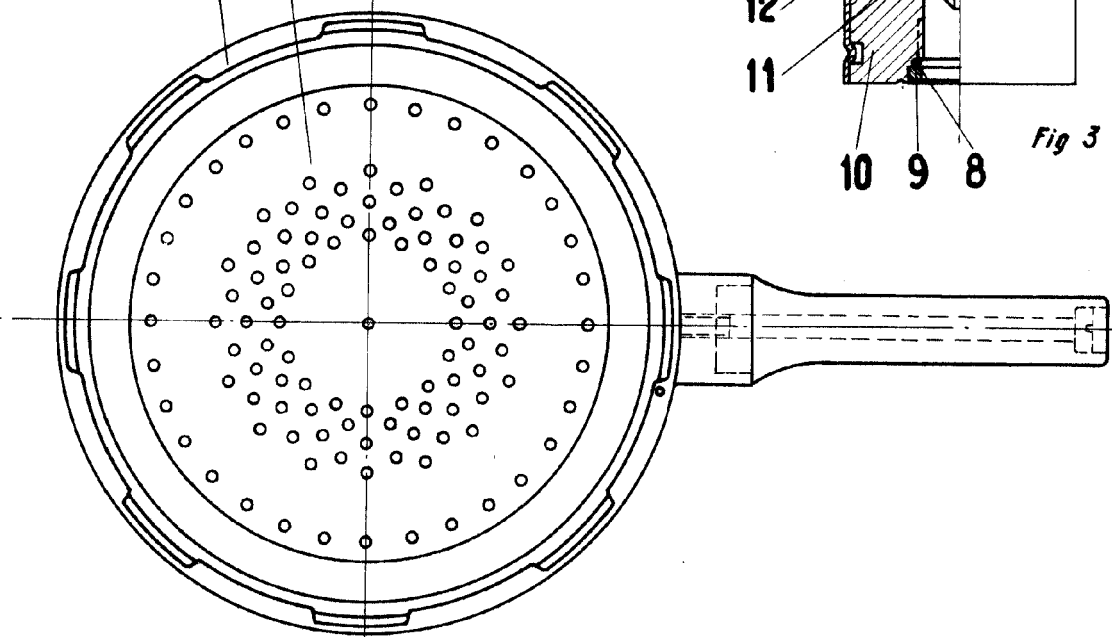


Fig 2

ESCALA VARIABLE