

26 DIC 1952



208652

Int. Cl.:	A 47 J

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,  
sus territorios y plazas de soberanía, a  
favor de:

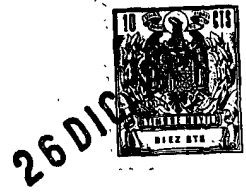
B R A, S. A.

entidad española, domiciliada en Sant Boi  
de Llobregat (Barcelona), Ctra. Calafell  
Km. 9,3, relativo a:

"OLLA A BAJA PRESION"

=====

208652



MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a una olla a baja presión, concebida con el objeto de efectuar la cocción de alimentos en agua o en sus propios jugos, permitiendo en todo caso salvaguardar toda su riqueza nutritiva, así como con la finalidad de eliminar los peligros inherentes a las ollas de presión, y aún para evitar los sobrecalentamientos destructores de los citados principios. - - - - -

5.

La olla de referencia se caracteriza porque está constituida por un recipiente cilíndrico de altura predominante, con un resalte periférico interior a media altura, estando dotada de una tapadera y de varias bandejas con y sin perforaciones en su fondo, susceptibles de aplicarse en el fondo del recipiente o bien suspendidas por un resalte periférico exterior en el mencionado resalte interior del recipiente, en que la expresada tapadera posee un asidero central, un reborde periférico acanalado aplicable dentro de un reborde complementario del recipiente, componiendo entre ambos rebordes un cierre hidráulico hermético por las condensaciones del vapor, y teniendo la misma tapadera una válvula formada por un disco que cubre unos orificios de dicha tapadera y estando unida a ella por un pasador que le permite un cierto huelgo axial para salida automática de los vapores. - - - - -

10.

15.

20.

Según una realización preferente, las bandejas poseen



unos pares de orificios laterales aptos para extraer las mismas del interior del recipiente, con el auxilio de unas horquillas de alambre con extremos acodados para entrar por aquellos orificios. - - - - -

5. Otros objetos y características de la invención se irán dando a conocer en detalle a lo largo de la descripción que sigue, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos: - - - - -

10. Figura 1, representa, vista en alzado, con seccionado diametral, una olla según la invención, con los accesorios aplicables en la misma. - - - - -

Figura 2, es un detalle en sección, representando la válvula de la tapadera en posición cerrada. - - - - -

15. Figura 3, es una vista análoga a la de la figura anterior, según la posición abierta de la válvula. - - - - -

Figura 4, es una vista parcial, en sección, de la tapadera, y parte superior del recipiente. - - - - -

Figura 5, representa la olla de referencia, con su tapadera, vista en planta por su parte superior. - - - - -

20. Figura 6, es un detalle en perspectiva, que muestra el asido de una bandeja interior con una horquilla al efecto. -

La olla objeto de la invención, consta de un recipiente cilíndrico 1, de una tapadera 2, y de una serie de bandejas, todo ello en plancha metálica. - - - - -



2501

El recipiente 1 posee un fondo plano 3 y una pared cilíndrica 4 terminada superiormente en un reborde periférico acanalado 5 que forma saliente, teniendo asimismo un resalte periférico entrante 6 a media altura. En este recipiente 1, la altura supera la magnitud de su diámetro. - - - - -

La tapadera 2 es una pieza 7 convexa por su parte superior, teniendo un asidero central 8 y un reborde periférico acanalado 9 que se corresponde con el citado reborde 5 del recipiente 1 para efectuar asiento dentro del mismo. Esta tapadera 2 posee una válvula formada por un disco 10 con reborde inferior aplicable en una zona 11 en leve depresión de la misma tapadera, dotada de orificios 12, y estando unida a ella por un pasador 13 que le permite un cierto huelgo axial. Para retener la tapadera 2 en el recipiente 1, la misma posee una entalla exterior 14 que permite aplicarla por unas prominencias 15 en oposición diametral, del recipiente 1, que impiden la elevación de la tapadera. - - - - -

El recipiente 1 posee también unos asideros laterales 16 en su mitad superior. - - - - -

Las bandejas antes mencionadas, son cuatro en el presente caso representado a modo de ejemplo, a saber: una bandeja 17A como parrilla dotada de orificios 18 en su fondo 19, una bandeja 17B como cazuela de fondo liso, una bandeja 17C como cazuela de fondo perforado, y una bandeja 17D como compotera. Estas bandejas tienen pared cilíndrica 20 de baja altura, provista de un resalte periférico superior 21 hacia el exterior, y unos pares de orificios 22 para asido mediante

208652



5. unas horquillas de alambre 23 de extremos acodados 24 que permiten penetrar por aquellos orificios 22. Los resaltes exteriores 21 permiten sustentar las bandejas en el resalte interior 6 del recipiente 1, excepto para las bandejas destinadas a aplicarse en el fondo 3 del recipiente, que tienen un diámetro levemente inferior. - - - - -

El funcionamiento de la presente olla, es como sigue. En cada caso se emplean las bandejas convenientes para el tipo de cocido o asado a realizar, pudiéndose colocar varias bandejas en superposición directa o a través del resalte interior 6. En general, la bandeja parrilla 17A sirve para el asado de carnes, la bandeja cazuela 17B sirve para cocer carnes, pescados y el arroz, la bandeja cazuela perforada 17C es apta para cocer legumbres, verduras y patatas, y la bandeja compotera 17D sirve para obtener compotas de frutas. También pueden obtenerse caldos directamente en el recipiente 1. El recipiente 1 se pone al fuego, con los productos previstos en cada caso, sea con o sin agua, y a medida que se desprende vapor, el mismo tiende a escapar por la válvula de la tapadera 2, lo cual consigue levantando el disco 10 a intermitencias cada vez más rápidas para dar salida al caudal de vapor. En estas condiciones, la relación de contacto entre el recipiente 1 y la tapadera 2 es de cierre hermético por sus rebordes acanalados 5 y 9 respectivamente, por efecto de una junta hidráulica que se forma con las condensaciones recogidas por la propia tapadera 2. - - - - -

Por las circunstancias antes explicadas, en el interior

208652



5. la olla no se rebasa un valor de presión mínimo regulado por la válvula 10, lo cual proporciona una total seguridad y permite expulsar los vapores superfluos. Ello permite obtener una amplia variedad de recetas culinarias de especies diversas, siempre en las mejores condiciones alimenticias y de preparación. Inclusive es factible el cocido simultáneo de varios artículos en diversas bandejas, con lo que se ahorra tiempo y energía. - - - - -

10. Descrietas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma que es la que se resume y concreta en las reivindicaciones que siguen. - - - - -

15. N O T A

Se declaran de novedad, utilidad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes:

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

20. 1.- Olla a baja presión, caracterizada porque está constituida por un recipiente cilíndrico, de altura predominante, con un resalte periférico interior a media altura y un reborde periférico superior saliente, de perfil acanalado, por una tapadera dotada de asidero y de un reborde periférico acanalado aplicable en el interior del citado reborde del recipiente, y por una pluralidad de bandejas circulares con y

25.

279652

26 DIC



sin orificios en su fondo, provistas de un reborde superior saliente apto, o no, para sustentarse en el resalte interior del recipiente, en orden a disponer las mismas en el número y posiciones convenientes para cada tipo de cocido o asado a efectuar, de modo que los citados rebordes complementarios del recipiente y de la tapadera constituyen un cierre hermético por junta hidráulica debida a las condensaciones de vapor formadas en la tapadera, teniendo esta última una válvula compuesta por un disco que abarca una zona dotada de orificios y que está unida a la propia tapadera por un pasador que le permite un cierto huelgo axial, por lo que los vapores generados en el recipiente empujan el citado disco y determinan su escape a intermitencias, manteniéndose en el interior solamente la presión mínima adecuada para las cocciones en curso. - - - - -

5.

10.

15.

2.- Olla a baja presión, según la reivindicación anterior, caracterizada porque, optativamente, las bandejas poseen unos pares de orificios laterales en oposición diametral, aptos para la extracción de las mismas del interior del recipiente, mediante unas horquillas de alambre con extremos acodados a introducir en los mismos orificios. - -

20.

3.- "OLLA A BAJA PRESION". - - - - -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de ocho hojas, foliadas y meca-

200



nografiadas por una sola de sus caras, y de seis figuras que la ilustran.

MADRID, 26 DIC 1974

P. A. M. CURELL SUÑOL

*M. Curell Suñol*

200005

FIG. 1

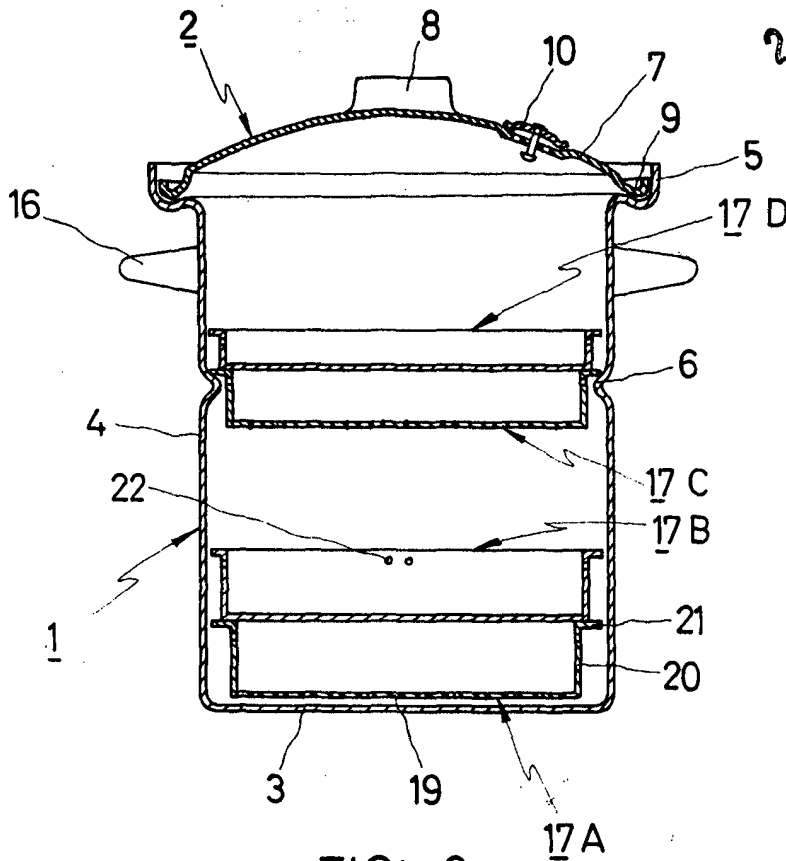


FIG. 2

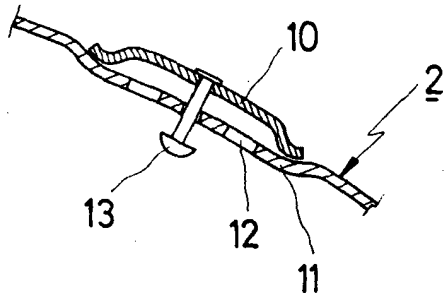
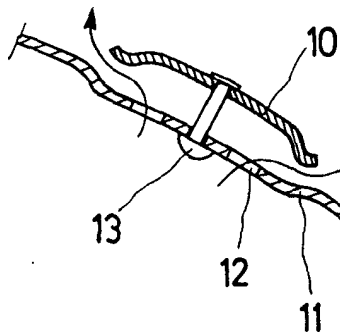


FIG. 3



MADRID, 26 DIC. 1974

P. A. M. CURELL SUÑOL

*M. Curell Suñol*

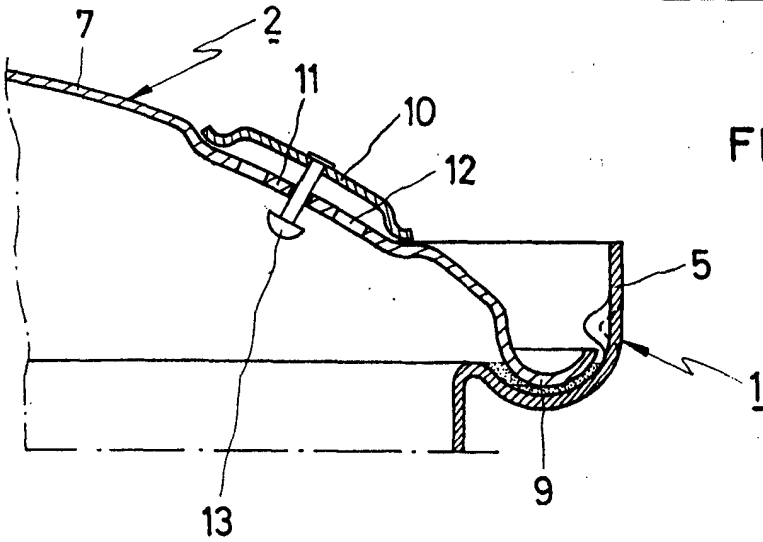


FIG. 4  
260

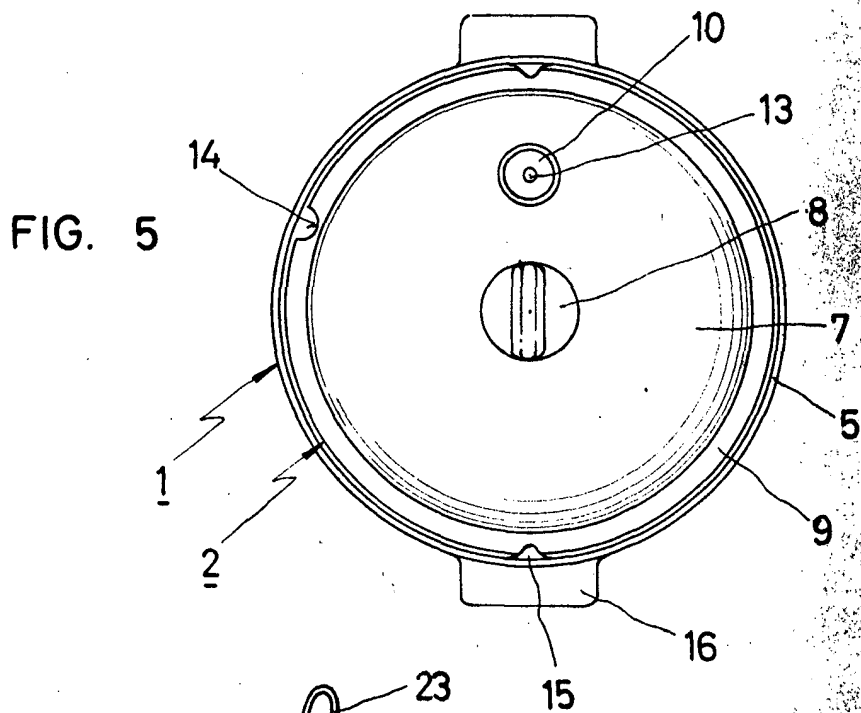


FIG. 5

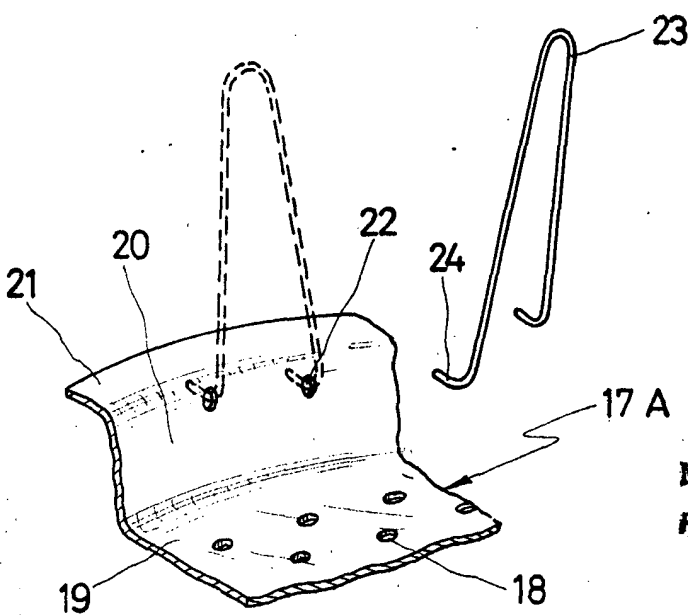


FIG. 6

MADRID, 26 DIC 1974

P. A. M. CURELL SUÑOL

*M. Curell Suñol*