



ESPAÑA



1976

19 ES	11 NUMERO	220741	10 Y
	21		
	22 FECHA DE PRESENTACION		

MODELO DE UTILIDAD

220741

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD		51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
54 TITULO DE LA INVENCIÓN "OLLA PARA HERVIR POR MEDIO DEL VAPOR A PRESION".		
71 SOLICITANTE (S) D. GINES CARVAJAL SELLER.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE MADRID, C/ Rafael Salazar Alonso, nº 17.		
72 INVENTOR (ES)		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE ANGEL LUIS DE LA HERRAN Y DE LAS POZAS.		

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una olla capacitada para realizar la ebullición del líquido contenido mediante la presión del vapor a una presión controlada y previamente regulada por la propia estructura funcional de los cierres y complementos.

5.

Es conocida la rápida y muy simple destrucción de los principios vitamínicos y alimentarios de los productos que consumimos después de las manipulaciones que se realizan para prepararlos y cocinarlos, en los que, además de la rápida oxidación acelerada por la temperatura y humedad se producen alteraciones en las cadenas químicas que cambian las características de algunos productos, hasta el extremo de que un producto que, al natural, es muy rico en determinadas sustancias necesarias para el organismo, después de manipulado y cocinado es prácticamente carente de ellas o, por lo menos, en mínima proporción.

10.

15.

Una de las manipulaciones culinarias que más destruyen este tipo de sustancias es la ebullición que con los medios tradicionales mantenía mucho tiempo el producto comestible sometido a la temperatura de hervor, por cuya razón se ha

20.

intentado resolver este inconveniente disminuyendo al mínimo este tiempo y, además, aislando el cocinado de la atmósfera para evitar la oxidación, lo que dió lugar al nacimiento de las denominadas "ollas a presión" que imitando a un pequeño autoclave bajaba el punto crítico de ebullición al realizar el hervido a presión mayor que la normal con sobrecalentamiento del agua que disminuía el tiempo de cocinado, aun a costa de un aumento de calor.

Es evidente que el aspecto físico de la manipulación culinaria quedaba perfectamente cumplimentada con este tipo de utensilios, y que los productos se presentaban perfectamente cocidos en un tiempo mínimo y con cantidad de calor menor que con el sistema tradicional, incluso con menores pérdidas por oxidación al no estar expuestos, los productos, al ambiente exterior, pero, el excesivo sobrecalentamiento, bien del vapor, bien del líquido sobrenadante que realmente destruye los principios químicos y alimentarios perecederos por efecto del calor y hasta provoca cocciones superiores a la crítica, a la menor distracción que se comete.

Con el fin de disponer de utensilios que siguiendo el

principio de hervir por medio de un aumento de la presión, sin que se cometan destrucciones superiores a las permisibles de los principios químicos y alimentarios en los productos comestibles es lo que se ha pretendido con la presente invención

5. que permite aumentar la presión en el interior de la olla y desplazar el punto de ebullición a valores suficientemente superiores para realizar una cocción perfecta en menos tiempo y manteniendo incólumes todas las propiedades alimentarias, o, por lo menos, en valores admisibles para un aprovechamiento máximo de sus propiedades nutritivas.
- 10.

Para llegar a este fin se ha ideado una olla formada por un cuenco de cualquier tipo, aunque con volumetria adaptada a determinados valores de capacidad, y cuyo brocal se constituye a base de un apestañado curvo con volado ligeramente inclinado que compone un borde de sección redondeada de revolución semitórica con salida tangencial y que se corresponde exactamente con el canto conjugado de la tapa que en simetria inversa reproduce dicha sección y de los apoyos sucesivos e individualizados de los accesorios que se deben apoyar en dicho brocal.

15.

20.

Con el fin de llegar a comprender el alcance de la presente invención vamos a describirla sobre los dibujos de la adjunta lámina y en la que se materializa una realización preferida de la misma dada a título de ejemplo y sin carácter limitativo.

5.

En los dibujos:

La figura 1 muestra un corte de alzado vertical del enlace conjugado del borde de brocal con el escalón de la tapa, y

la figura 2 muestra un corte de alzado vertical del enlace conjugado de brocal con inserción de un accesorio.

10.

Podemos comprobar como la olla 1, de forma controlada en su volumetria, comporta una tapa 2 de peso tambien regulado con respecto a la mencionada volumetria a la que abarca y cuyo escalón de obturación 5 resulta exactamente simétrico inverso

15.

al brocal curvo 3 que en su desarrollo general compone una figura semitórica con salida tangencial inclinada como pestaña 4 volada hacia afuera. De esta manera el apoyo entre la tapa 2 y el brocal 3 de la olla 1 se hará a traves de un arco tangente y en contacto mútuo en una superficie relativamente grande pro-

20.

duciendo una junta de hermeticidad suficiente para que coordinada

con el propio peso de la tapa que aumenta la carga natural com
ponga una especie de válvula tarada que hace aumente la pre-
sión interior de la olla, desplazando, hacia abajo, el punto
de ebullición con sobrecalentamiento del contenido que dismi-
5. nuye el tiempo de cocción a valores permisibles para mantener
en correctas condiciones las características nutritivas de los
alimentos manipulados y, al mismo tiempo, sin demasiados valo-
res caloríficos que deterioren sus condiciones.

En casos en los que interese duplicar la cabida de cocción
10. o simplemente calentar al vapor determinado alimento podrá in-
sertarse en el volumen activo de la olla un accesorio tal como
una cazuela Z que recibe todo el calor por convección y que de-
bido a la configuración de su propio brocal 6 comporta una jun-
ta de hermeticidad relativa, y mútua, en las bocas coordinadas
15. que produce el mismo efecto que cuando solamente se tapa con la
tapa 2.

Dentro de la esencialidad de la invención caben variantes
de detalle, asimismo protegidas y así podrá ser cuàquiera la
figura de revolución desarrollada por la curva de brocal con
20. la condición de que presente su homóloga inversa en el canto de

la tapa, cualquiera los apoyos de los accesorios con la condición de que sus curvaturas se correspondan y, desde luego, cualesquiera las dimensiones y materias en que se realice.

NOTA

5. Hecha la descripción del presente invento se hace constar que lo que se declara como no practicado ni divulgado en España comprende las siguientes

REIVINDICACIONES

10. 1ª.- Olla para hervir por medio del vapor a presión, caracterizada por el hecho de que su brocal presenta una curvatura que desarrolla una figura de revolución semitórica con salida tangencial inclinada como pestaña volada hacia afuera en exacta correspondencia en simetría inversa con el canto de apoyo de la tapa de manera que el contacto entre ambos se realiza sobre un arco tangente y en contacto mutuo de superficie relativamente grande produciendo una junta de hermeticidad suficiente para que, coordinada con el peso de la tapa, aumente la carga natural y componga una válvula tarada en contra de la salida de la presión interior.
20. 2ª.- Olla, según la reivindicación 1ª, caracterizada

z a d a por el hecho de que al insertar, en el volumen activo de la olla, un accesorio, su propio brocal apestañado se apoya entre el de la olla y la tapa pero compone, dado su perfil, la misma junta de hermeticidad que en el caso de que no hubiera

5. accesorio.

38.- OLLA PARA HERVIR POR MEDIO DEL VAPOR A PRESION.


Según se describe y reivindica en la presente Memoria Descriptiva que consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de una lámina de dibujos.

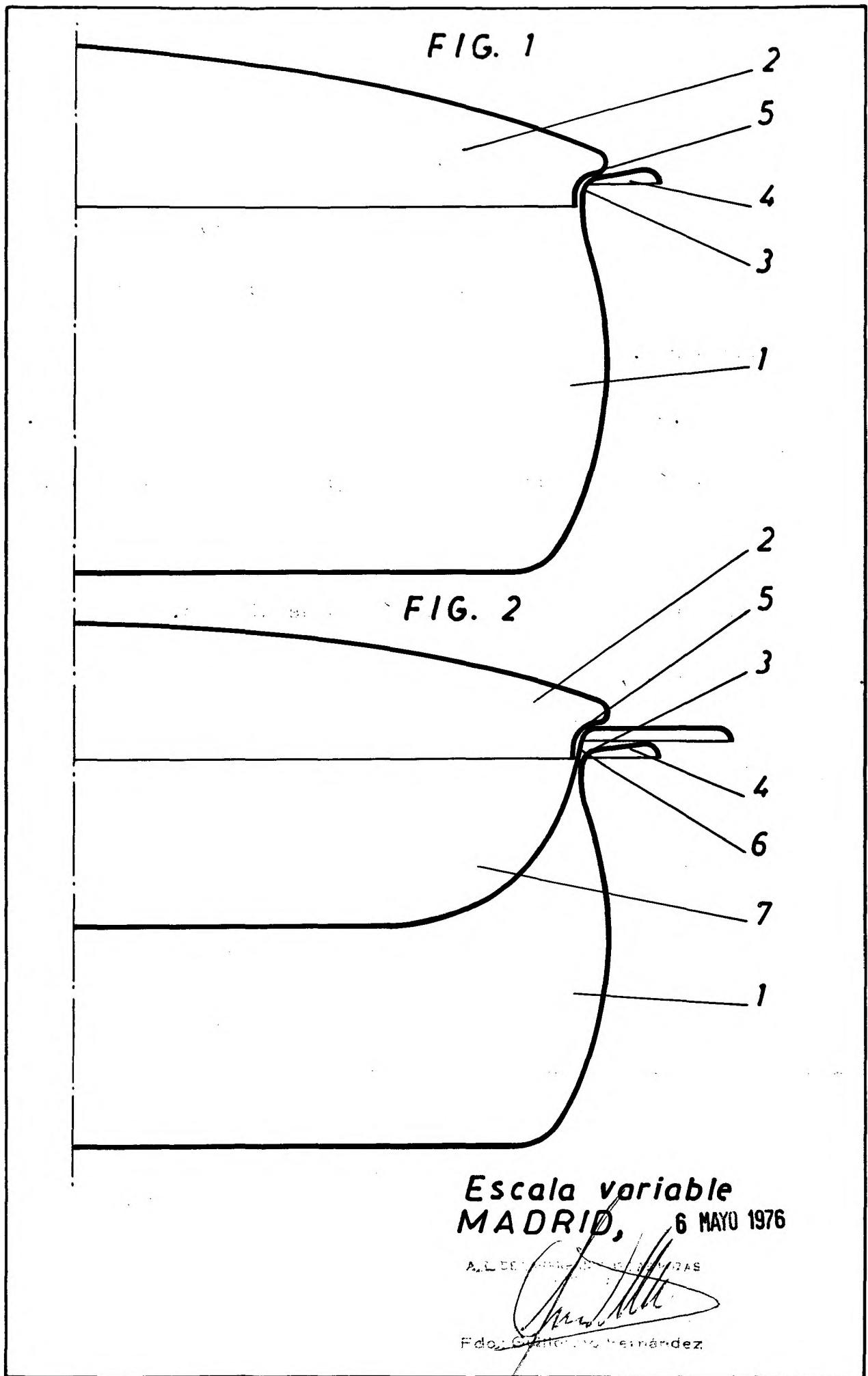
10.

Madrid, a 6 MAYO 1976

EL AGENTE OFICIAL

A. L. DE LAHERZEN Y DE LAS POZAS
ABODERADO


Fdo.: Guillermo Fernández



Escala variable
MADRID, 6 MAYO 1976

A. L. DE INGENIEROS DE CARVAJAL SELLER

Fdo: Gines Carvajal Seller