



ESPAÑA



1976

19

ES

11

21

22

NUMERO	220743
FECHA DE PRESENTACION	

10 Y

MODELO DE UTILIDAD

220743

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

"UTENSILIO PARA COCCION AL VAPOR DE VERDURAS Y HORTALIZAS".

71 SOLICITANTE (S)

D. GINES CARAVAJAL SELLER.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

MADRID, C/ Rafael Salazar Alonso, 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 un utensilio capaz de realizar una cocción al vapor de verduras y hortalizas u otros productos similares.

Entre las preparaciones culinarias la más delicada y difícil de ejecutar es la cocción de verduras y hortalizas, por cuanto un pequeño descuido en el tiempo, un sobrecalentamiento o un mal cálculo del agua de cocción hacen que el alimento salga deshecho, quemado, duro o entero y, desde luego, sin ninguna de sus condiciones nutritivas o vitamínicas.

Como es natural, la mejor forma de realizar la cocción de este tipo de alimentos es someterlos a un baño de vapor procedente de su propia agua natural y, además, a un mínimo tiempo suficiente para destruir el menor número de vitaminas y productos activos al romper el menor número de células posibles.

Para ello se ha ideado un utensilio compuesto en el que se somete a las verduras a un baño a presión del vapor procedente de sus propias células, con un pequeño aditivo inicial para comenzar el ciclo y así, conseguir en un tiempo mínimo realizar la cocción completa de las mismas escurriendo sus propios jugos.

Con el fin de comprender mejor esta realización vamos a describirla sobre los dibujos anexos y en los que se ha materializado una solución preferida dada a título de ejemplo sin caracter limitativo.

5. En los dibujos:

La figura 1 muestra un corte en alzado lateral del utensilio completo y montado,

la figura 2 muestra en corte alzado lateral el escurridor o parilla de cocción con la cubierta aplicada.

10. En los dibujos hemos representado por 1 al recipiente matriz provisto de brocal 2 curvado que produce una figura de revolución semitórica con pestaña 3 tangencial inclinada en volado hacia afuera, y en cuya convexidad se apoya el brocal de boca del escurridor mediante un contacto superficial por su

15. zona cóncava 6 componiendo una junta de hermeticidad que eleva la presión interior de cocción con desplazamiento en disminución del punto de ebullición que consigue un recalentamiento del vapor producido en el fondo activo de la olla que pasando por los orificios del fondo 8 de la escurridera 4, cocina a

20. vapor precalentado la verdura u hortaliza dispuesta en la re-

ferida pieza a modo de parrilla de cocción, haciendo que los jugos de la misma escurran hacia el fondo y contribuyan a la vaporización del conjunto. Toda esta operación podrá realizarse en atmósfera controlada y por esa causa se tapa la referida

5. escurridera mediante una tapa en abovedado 5 que provista de apestañado Z perimetral en todo su brocal coincide en contacto tangencial y superficial con la pestaña 6 de la misma escurridera creando una acanaladura de hermeticidad suficiente para impedir la salida de los vapores de cocción y manteniendo la atmósfera controlada en el recipiente de cocción.

10. Dentro de la esencialidad de la invención caben variantes de detalle, asimismo protegidas y así podrá ser cualquiera la composición del fondo taladrado de la escurridera, cualquiera la naturaleza de la tapa de atmósfera controlada y, desde luego, cualesquiera las dimensiones y materias en que se construya.

NOTA

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

20.

REIVINDICACIONES

10. 1ª.- Utensilio para cocción al vapor de verduras y hortalizas, caracterizado por el hecho de constar de un recipiente matriz cuyo brocal presenta pestaña curva con salida tangencial con volado hacia afuera que compone una figura de revolución semitórica y en cuya convexidad se apoya la pestaña curva hacia afuera de un recipiente con fondo taladrado a modo de escurridera formando en su contacto tangencial una junta superficial que produce un desplazamiento en disminución del punto de ebullición con sobrecalentamiento del vapor que pasa por los orificios del fondo de la escurridera y somete a una cocción al vapor sobrecalentado a los productos en ella contenidos con recogida de los jugos extraídos que al caer en el fondo de la olla matriz contribuyen a la producción del vapor sin perder ninguna propiedad nutritiva y para lo que se dispone de una atmósfera controlada por cámara creada por tapa abovedada provista de brocal apestañado en curva con el mismo radio que la pestaña de la escurridera en la que se apoya contra el saliente formando una junta de hermeticidad superficial suficiente para mantener una atmósfera controlada para la cocción por vapor sobre la

6
escurridera.

2a.- UTENSILIO PARA COCCION AL VAPOR DE VERDURAS Y HORTA-
LIZAS.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria Des-
criptiva que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas
por una sola cara y de una lámina de dibujos.

Madrid, a 6 MAYO 1976

EL AGENTE OFICIAL

A. L. DE LA HERRAN Y DE LAS POZAS
PODERADO


Fdo. Guillermo Fernández

FIG. 1

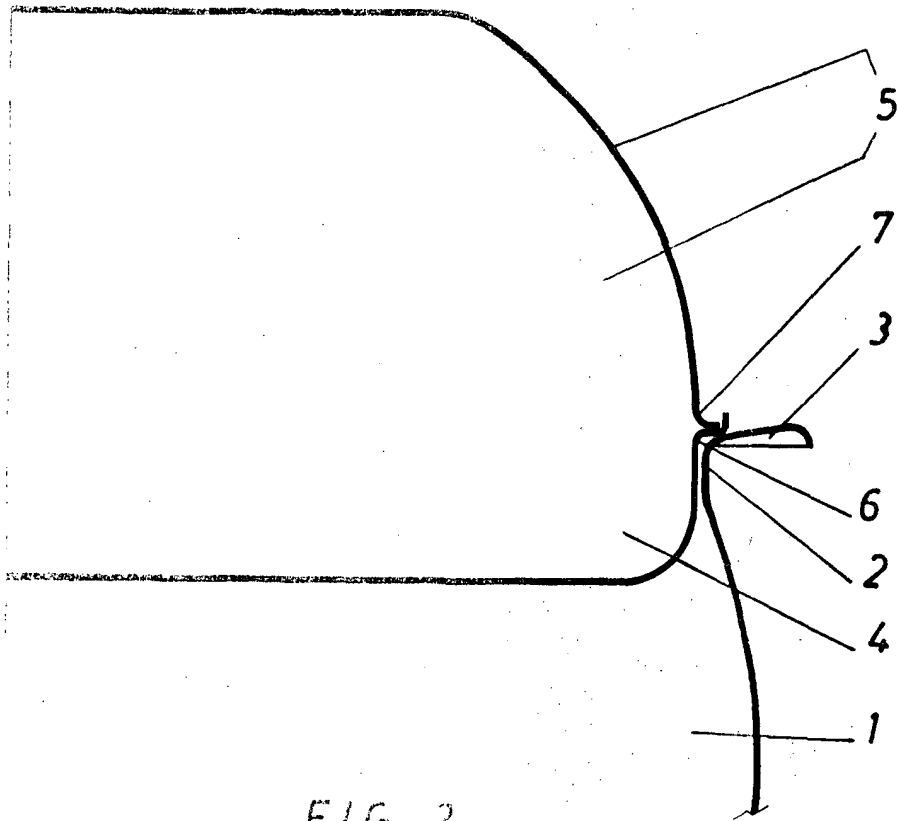
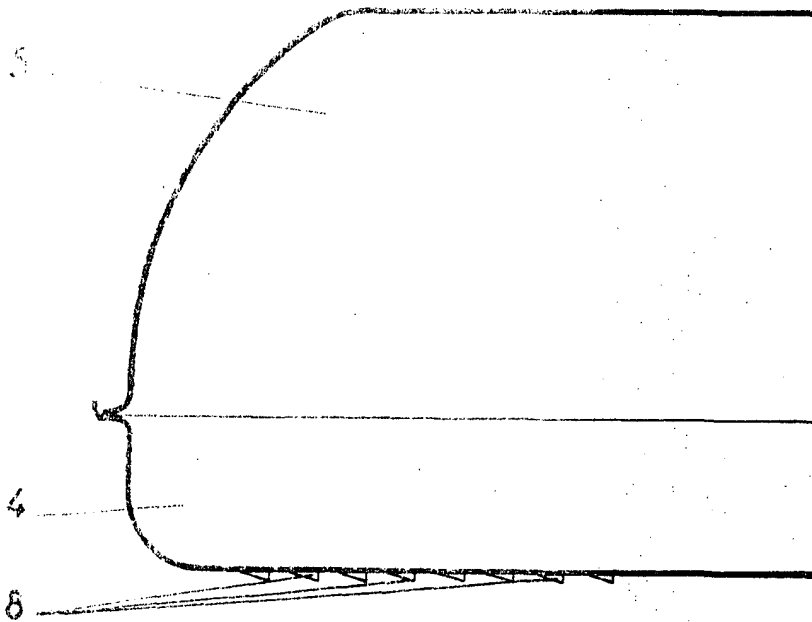


FIG. 2



Escala variable
MADRID, 6 MAYO 1976

A. L. DE LAHERRAN Y DE LAS POZAS
APODERADO

Fdo.: Guillermo Fernández