



ESPAÑA

10	ES	11	NUMERO	228573	12	Y
		21				
		22	FECHA DE PRESENTACION	18 MAY. 1977		

MODELO DE UTILIDAD

228573

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
"DISPOSICION PERFECCIONADA EN OJAS DE PRESION".	

71	SOLICITANTE (S)
D. JOSE ENECOTEGUI GOICOLEA.	

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
Carretera Vitoria, s/n - ESCORIAZA (Guipúzcoa).	

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
D. MIGUEL FERNANDEZ-LOAYSA PINZON.	

MV/dg/ 6.335.-

1 La presente memoria descriptiva tiene
como fin la declaración del objeto sobre el cual ha de recaer el
privilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el
territorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la
5 vigente Legislación sobre Propiedad Industrial que, como el enun-
ciado indica, se trata de "DISPOSICION PERFECCIONADA EN OLLAS DE
PRESION".

La presente invención tiene por objeto
una disposición perfeccionada en ollas a presión, según la cual
10 se logran unas muy importantes mejoras, tanto constructivas, como
funcionales, las cuales mejoras modifican sustancial y ventajosa-
mente su carácter, confiriéndola vida propia ya de por sí.

De acuerdo con todo esto, la disposición
preconizada va dirigida primordialmente a la tapa de la olla y
15 más concretamente a los elementos de la misma, tales como son su
asidero y la válvula de cocción.

El asidero incorpora en él un mecanismo
de seguridad, formado por un juego de eje y de leva, que en con-
20 junción con la propia embocadura de la olla, establecen que una
vez dispuesta la tapa según su posición de cierre, no puede abri-
se ya, sin antes actuar sobre dicho juego.

Es de señalar, que el mencionado juego
de eje y de leva, está constituido de modo que no dificulta en na-
da el desplazamiento en giro de la tapa hacia su posición de cie-
25 rre, pero con la particularidad de que al llegar a esta posición,
se verifica el salto automático de los elementos componentes de
dicho juego, pasando estos a ocupar así su disposición operativa
o de seguridad.

Así mismo, es particularmente caracte-
30 rística la constitución de la leva, según una doble conformación,

1 de las que una de ellas es la que cumple las antedichas funciones
de seguridad, en tanto que la otra va dispuesta en relación con
la junta que contornea la tapa, de modo que cuando se actúa sobre
5 la leva, para que su conformación de seguridad quede inoperante
y permita la libre apertura de la tapa, es entonces, cuando la
otra conformación pasa a ocupar su posición operativa, empujando
en contra de la mencionada junta y despegando una parte de la
misma de su correspondiente posición operativa.

10 La tapa presenta por otra parte un tala-
dro central, en relación con el cual va dispuesta una caperuza
roscada, provista superiormente de un orificio de paso, para un
vástago que con ajuste deslizante pasa a través de un casquillo
de asiento y cierre, constituyendo básicamente estos elementos
la válvula de cocción.

15 El mencionado vástago, presenta longitu-
dinalmente una correlación de ranuras anulares contorneantes, las
cuales ranuras quedan en relación con el orificio de paso del an-
tedicho casquillo, de modo que sin necesidad de junta alguna, se
posibilita el libre juego así del vástago respecto al casquillo
20 y se establece un perfecto cierre hermético entre ambos.

25 Así mismo, dicho vástago presenta supe-
riormente unas muescas indicadoras y es mantenido en una posición
estable por la acción de un resorte, de modo que en función de la
presión que exista dentro de la olla, el extremo superior del vástago,
asoma un mayor o menor dimensionado, permitiendo así sus mues-
cas, controlar estas condiciones y establecer con ellas distintas
posibilidades de cocción.

30 A tal fin, colabora igualmente el montaje
roscado de la caperuza, el cual, permite disponerla selectivamen-
te según sendas posibles posiciones radiales, en las que se deter

1 minan distintos niveles de cocción.

Para comprender mejor la naturaleza del invento, en el plano adjunto hacemos una representación esquemática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

La figura 1 es una vista en perspectiva, en la que se han representado esquemáticamente a una olla, constituida según la disposición preconizada.

La figura 2, es una vista en alzado de la válvula de cocción (1), habiéndose representado al vástago (2) en su posición de asomamiento.

La figura 3 es una vista como la de la figura 2, pero seccionada longitudinalmente y con el vástago (2) dispuesto en su posición de ocultamiento.

La figura 4 es una despiezo que muestra a los elementos que componen básicamente a la válvula de cocción (1) representados en fase de montaje.

La figura 5 es una vista en sección longitudinal del mango (4) de la tapa, que ha sido representada a trazo y punto, al igual que el cuerpo de la olla y ambos parcialmente seccionados.

La figura 6 es una vista en planta superior del mecanismo (3) del mango (4), que ha sido representado a trazo y punto, así como las correspondientes partes de la tapa y cuerpo de la olla.

Las figuras 7 y 8, son sendas vistas en perspectiva y esquemáticas, que muestran las dos posibles posiciones radiales, en las que selectivamente puede disponerse a la caperuza (10).

1
5
10
El objeto de la presente invención, es una disposición perfeccionada en ollas de presión, del tipo de las formadas por un cuerpo y una tapa, ambos provistos de los correspondientes asideros, determinando el cuerpo en el entorno de su embocadura, unas lengüetas radiales (27), en conjunción con las cuales, constituye la propia tapa unas pestañas vueltas (5), ver figuras 1 y 6, de modo que disponiendo a la tapa según una concreta posición radial y mediante su posterior giro, se verifica que al ocupar su situación operativa o de cierre, sus pestañas (5), se enganchan por debajo de las lengüetas (27), haciendo así efectivo ya un firme acoplamiento solidario entre el cuerpo y la tapa de la olla, que evita el desprendimiento involuntario de esta última.

15
De acuerdo con la invención, la tapa determina mediante recortado y deformación, una pestaña (6) que va vuelta hacia dentro, para cumplir así funciones de tope directo, en contra de la respectiva lengüeta (27), ver figura 1.

20
Así mismo, el mango (4) de la tapa, va provisto de un mecanismo que ha sido señalado con la referencia (3), en las figuras 1 y 5 del plano adjunto, y que básicamente está constituido por un eje (20), un resorte (25) y un cuerpo (22).

25
30
El eje (20), va dispuesto en el mango (4) con posibilidad de giro libre, determinando inferiormente un apéndice que asoma por debajo de aquél y que mediante el concurso de un anillo de enganche (24), establece el enclavamiento axial del eje (20), ver figura 5. En esta figura 5, así como en la figura 6, puede apreciarse que el eje (20), determina superiormente una conformación (21) que, a modo de palanca, facilita su manipulación en giro; en tanto que por debajo de dicha conformación (21), constituye una expansión a modo de ala (28), que se aloja dentro

1 de un cajeadado del propio mango (4), de modo que mediante el tope
directo de dicha ala (28) en contra de los laterales del cajeadado,
se delimita así, en los dos sentidos, el posible giro del eje
(20).

5 En el eje (20), va así mismo incorporado
el resorte (25), cuya acción le mantiene a aquél según una de
sus dos posibles posiciones radiales límite, siendo esta posición
estable, la representada en la figura 6, de modo que el giro del
10 eje (20), hacia la otra posición límite, ha de verificarse en
contra de la acción del resorte (25).

El cuerpo (22), queda atravesado por el
propio eje (20), con enclavamiento radial entre ambos, constitu-
yendo el propio cuerpo (22), sendas expansiones (23) y (26), en
funciones de levas.

15 Las levas (23) y (26), van desfasadas, tan
to en altura como angularmente, siendo esta última la que ocupa
un posicionamiento superior y a través de ella, penetra la corres-
pondiente rama del resorte (25). En correspondencia posicional
20 con dichas levas (23 y 26), presenta la propia tapa un vaciado,
a modo de ventana, a través del cual, pueden pasar libremente
aquellas, asomando así hacia el interior.

Una vez vista la constitución de estos ele-
mentos de la tapa, puede pasarse ya a señalar el comportamiento
de los mismos, en el cierre y apertura de aquella, para lo cual y
25 partiendo de que la tapa esté retirada, se la dispone inicialmen-
te según una cierta posición radial, delimitada, mediante el en-
frentamiento de una muesca de ella misma y otra existente en el
mango del cuerpo de la olla, permitiéndose así ya su posterior
giro hacia la posición de cierre.

30 En el giro de la tapa, hacia su posición

1 de cierre, se verifica que inicialmente, el eje (20) se mantiene
según la posición límite representada en la figura (6), hasta que
la leva (23), se encuentra con la lengüeta (27), representada
5 en la figura 6, momento en el que en virtud de la conformación
enrampada del correspondiente lateral de la leva (23), esta ini-
cia su progresivo giro en contra de la acción del resorte (25),
hasta ocupar una posición de ocultamiento, sin dificultar así el
desplazamiento radial de la tapa hacia su posición de cierre.

10 La posición de cierre de la tapa, coinci-
de con el final del recorrido de la leva (23) por el exterior de
la lengüeta (27), momento en el que, por la recuperación elástica
del resorte (25), se verifica el salto inmediato de la leva (23)
y por consiguiente del eje (20), hasta ocupar de nuevo la posición
representada en la figura 6.

15 En la posición representada en la figura
6, que es la de cierre de la tapa, puede apreciarse como la leva
(23) topa directamente, en contra de uno de los extremos de la
lengüeta (27), impidiendo así el giro de la tapa en un sentido,
20 en tanto que el giro de ésta en sentido contrario se ve imposibi-
litado por el tope de su pestaña (6), en contra de otra lengüeta
(27), de modo que la tapa queda así con un perfecto enclavamiento
radial en ambos sentidos.

25 Cuando se desee realizar la apertura de
la tapa, es necesario actuar sobre la palanca (21) del eje (20),
para que gire así el mecanismo (3), hasta su otra posición límite,
en la que se verifica el oportuno ocultamiento de la leva (23),
permitiendo así el libre giro de la tapa hacia su posición radial
de apertura..

30 Es de señalar, que mientras que la leva
(23) permanece en su posición operativa, la leva (26) queda ocul-

1 ta y por consiguiente inoperante, mientras que cuando la primera
se oculta, para permitir la apertura de la tapa, asoma entonces
la leva (26), a través de la ventana de la tapa, empujando direc-
5 tamente en contra de la correspondiente junta que contornea a es-
ta última, haciendo efectivo un oportuno despegado de cierta par-
te de la misma.

Por otra parte, la tapa presenta un tala-
dro central pasante, en relación con el cual, va dispuesta una
10 válvula de cocción (1), ver figura 1. Los bordes contorneantes
del mencionado taladro, quedan apresados entre sendos casquillos
(11 y 12), con intercalamiento de una junta (13), ver figura 2.

Los mencionados casquillos (11 y 12), van
15 roscados entre sí, tal y como se aprecia en la figura 3, presen-
tando el casquillo superior (11), unos taladros de paso (17) así
como una porción superior fileteada, para el acoplamiento o rosca-
do en ella, de una caperuza (10).

Así mismo, el casquillo (11), determina
interiormente, una conformación de asiento, para un casquillo de
20 cierre (16), el cual, es mantenido en una posición estable de cie-
rre, por la acción de un resorte (15) que queda comprendido entre
él y la propia caperuza (10).

En la figura 3, puede apreciarse igualmen-
te, cómo a través del casquillo de cierre (16), pasa un vástago
25 (2), cuyo extremo superior queda en relación con un taladro cen-
tral de la propia caperuza (10). Este vástago (2), incorpora un
resorte (18) que, extendiéndose entre él y la caperuza (10), le
mantiene en una posición estable, que es la representada en la
figura 3.

Es de señalar, que el vástago (2), pasa a
30 través del casquillo de cierre (16), con un ajuste deslizante que

1 permite el libre desplazamiento axial de aquél, pero a la vez, se establece entre ambos, un cierre de perfecta hermeticidad.

5 A tal fin, puede apreciarse en la figura 4, como el vástago (2), presenta longitudinalmente, una correlación de ranuras anulares (19), constituidas en él mismo, según una disposición contorneante, las cuales ranuras (19), constituyen así unas cámaras de expansión escalonada para el vapor, evitándose su paso por entre el vástago (2) y el casquillo de cierre (16).

10 Una vez visto esto, puede pasarse ya a señalar, el comportamiento de los elementos que constituyen la válvula de cocción (1), cumpliéndose que en un momento dado, del uso de la olla, dentro de ella se alcanza una presión suficiente, como para hacer asomar al extremo superior del vástago (2), a través del taladro central de la caperuza (10), presentando dicho extremo superior, sendas ranuras contorneantes (8 y 9), de modo que a una cierta presión, asomará la ranura (8), en tanto que al aumentar la presión, se verificará el asomamiento de la ranura (9), cumpliendo así éstas unas funciones indicadoras, que permiten utilizar a la olla, según distintos niveles de cocción, de los que se selecciona el más oportuno en cada caso, en función del tipo de alimento a guisar y de que la cocina sea eléctrica, de gas o de carbón.

25 Así mismo, en las figuras 7 y 8, puede apreciarse como la caperuza (10) constituye una expansión (14), cuyo selectivo enfrentamiento, respecto a unas muescas (29 y 30) de la propia tapa permite seleccionar así, una cualquiera de dos posibles posiciones radiales de la caperuza (10). De esta forma, roscando a tope la caperuza (10), hasta que su expansión (14) queda enfrentada a la muesca (30), se determina un cierto nivel de

30

1
5
cocción, en tanto que desenroscándola media vuelta, hasta que la expansión (14) queda enfrentada a la muesca (29), varía la compresión de los resortes (15 y 18), así como la separación entre la caperuza (10) y la tapa, determinándose entonces, otro grado de cocción, especialmente indicado, para lograr una conservación de las vitaminas inherentes a los alimentos a guisar.

10
15
20
Por otra parte en la tapa va incorporada una válvula de aroma (7) formada fundamentalmente por un cuerpo de goma, en el que axialmente va incorporado un pitón, determinante de sendas cabezas, que asoman superior e inferiormente respecto a aquél, presentando dicho cuerpo, una abertura de salida y un labio interno contorneante, en relación con la cabeza inferior del mencionado pitón. En el inicio del uso de la olla, el vapor sale a través de la abertura de la válvula aromática (7), mientras que al aumentar la presión, entra en conjunción la cabeza inferior del pitón, con el labio del cuerpo de goma cerrando así la válvula (7) automáticamente la salida ya de vapor, con la particularidad además, de que en el caso de una sobre-presión, la cabeza inferior del pitón, supera al antedicho labio contorneante, saltando así aquél, hasta ocupar una posición asomante, en la que permite la libre salida del vapor, a través de abertura de paso, regulándose así automáticamente la sobre-presión, de modo que la válvula de aroma (7) es al mismo tiempo una válvula de seguridad.

25
Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir cambios de forma, materia y disposición en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

30
El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho

1 de extender esta demanda a los países extranjeros si fuera posible reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

NOTA :

5 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación sobre Propiedad Industrial, deberá recaer sobre "DISPOSICION PERFECCIONADA EN OLLAS DE PRESION", en todo de acuerdo con las siguientes

REIVINDICACIONES :

10 1.- Disposición perfeccionada en ollas de presión, caracterizada porque según la misma, la tapa de la olla posee una válvula central, cuyo selectivo manipulado permite obtener diversos niveles de cocción, y un asidero atravesado por un eje que, por la acción de un resorte, ocupa una posición estable, pero con posibilidad de giro libre en un sentido, hasta otra delimitada posición; dicho eje lleva enclavado radialmente un cuerpo determinante de una expansión a modo de leva que, en la posición de cierre de la tapa, incide directamente en contra de una de las lengüetas de la embocadura del cuerpo de la olla, impidiendo así el giro de la tapa en un sentido, mientras que en sentido contrario se lo impide el tope directo que una pestaña, constituida por la propia tapa, verifica en contra de otra de las citadas lengüetas; de modo que para lograr la apertura de la olla, es necesario desplazar en giro, al conjunto formado por el eje y el cuerpo de la leva, para que ésta pase así a ocupar una posición de ocultamiento, en la que permite el giro libre de la tapa hacia su posición de apertura.

20 2.- Disposición perfeccionada en ollas de presión, en todo de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizada porque la mencionada leva presenta su lateral, opuesto

25

30

1 al que cumple funciones de tope en la posición de cierre, cons-
tituído según una cierta inclinación, para que en el giro de la
tapa hacia su posición de cierre y consiguiente tope de la leva
5 sobre la correspondiente lengüeta, se verifique el progresivo oc-
cultamiento de aquélla por sí sola y en contra de la acción del
resorte, hasta que una vez rebasada dicha lengüeta, la propia re-
cuperación elástica del resorte, establece el inmediato salto
de la leva que ocupa así de nuevo su posicionamiento operativo.

10 3.- Disposición perfeccionada en ollas de
presión, en todo de acuerdo con la primera reivindicación, carac-
terizada porque del mencionado conjunto de eje y cuerpo de leva,
el primero de ellos define superiormente una conformación, en fun-
ciones de palanca para facilitar su manipulado en giro, y por de-
bajo de ésta, una expansión a modo de ala que, alojada dentro de
15 un cajeadado del mango, delimita las dos posibles posiciones extre-
mas del citado conjunto.

20 4.- Disposición perfeccionada en ollas de
presión, en todo de acuerdo con la primera reivindicación, carac-
terizada porque el cuerpo determinante de la leva, constituye,
por encima de ésta, otra expansión similar pero desfasada radial-
mente, para que cuando la leva asome en sus funciones de tope, la
expansión superior permanezca oculta y viceversa, de modo que en
el giro de la tapa hacia su posición de apertura, dicha expansión
superior asoma entonces hacia el interior de la olla, incidiendo
25 directamente en contra de la junta de hermeticidad que en su peri-
feria presenta la tapa, con lo que verifica un cierto despegado
de aquélla.

30 5.- Disposición perfeccionada en ollas de
presión, en todo de acuerdo con la primera reivindicación, carac-
terizada porque la tapa presenta un taladro central, cuyos bordes

1
5
10
quedan apresados entre sendos casquillos que van unidos a rosca entre sí, de los cuales casquillos, el superior determina otra porción fileteada, para el roscado de una caperuza, y en su interior constituye una conformación de asiento, en contra de la cual incide directamente un cuerpo de cierre, por la acción de un resorte comprendido entre él y la citada caperuza; a este cuerpo de cierre le atraviesa longitudinalmente un vástago, cuyo extremo superior queda enfrentado a un taladro de la caperuza, entre la cual y dicho vástago, se extiende otro resorte que le mantiene a este último, según un posicionamiento estable, constituyéndose básicamente todo el conjunto, en la válvula de cocción de la olla.

15
20
25
6.- Disposición perfeccionada en ollas de presión, en todo de acuerdo con la primera y quinta reivindicación, caracterizada porque el mencionado vástago, atraviesa con ajuste deslizante al cuerpo de cierre y en relación con esa su zona de paso, presenta únicamente una correlación de acanaladuras anulares que lo contornea, a modo de cámaras de expansión, pudiendo así desplazarse axial y libremente respecto a dicho cuerpo, pero con la determinación de un oportuno cierre entre ambos; de modo que en función de la presión existente en el interior de la olla, el extremo superior del vástago asoma, a través del orificio de la caperuza, un mayor o menor dimensionado, existiendo en dicho extremo, unas ranuras indicadoras que permiten así seleccionar distintos niveles de cocción.

30
7.- Disposición perfeccionada en ollas de presión, en todo de acuerdo con la primera y quinta reivindicación, caracterizada porque la mencionada caperuza, presenta una expansión lateral en recíproca correspondencia con unas muescas existentes en la tapa de la olla, para que mediante el selectivo emparejamiento, entre dicha expansión y una cualquiera de las mues

1 cas, se verifica así un cierto nivel de roscado de la caperuza
y por consiguiente una cierta compresión de los muelles del cuer-
po de cierre y del vástago, lo que permite preestablecer así selec
5 tivamente, distintas posibilidades de cocción.

8.- "DISPOSICION PERFECCIONADA EN OLLAS DE
PRESION".

Según queda sustancialmente descrito en
la presente memoria descriptiva que consta de catorce hojas meca-
nografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes
10 dibujos.

Madrid,

48 MAY. 1974

El Agente Oficial

MIGUEL FERNANDEZ-LEAYSA PINZON

P. P.

1

5

10

15

20

25

30

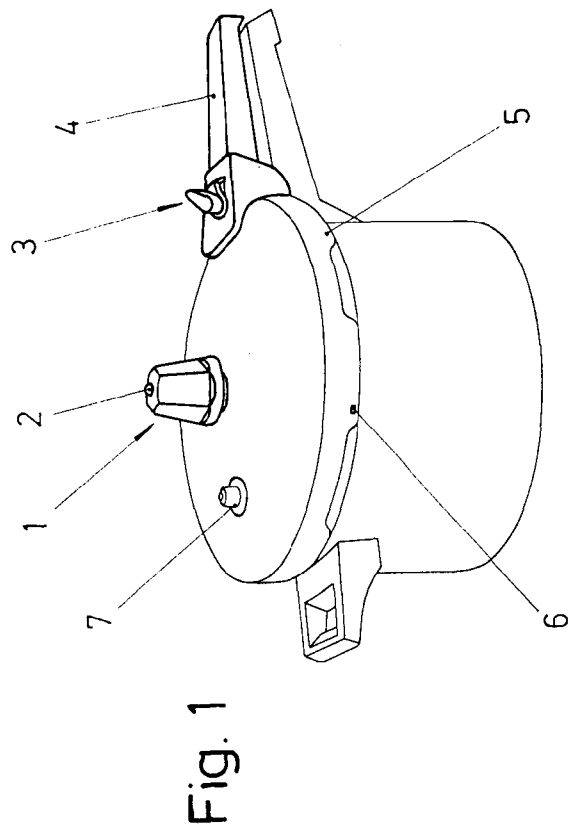


Fig. 1

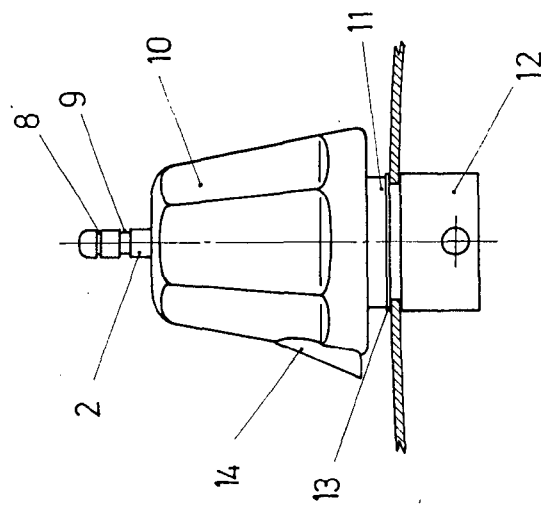


Fig. 2

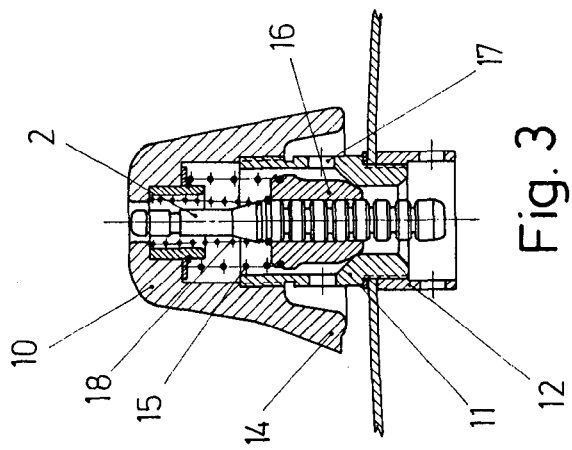


Fig. 3

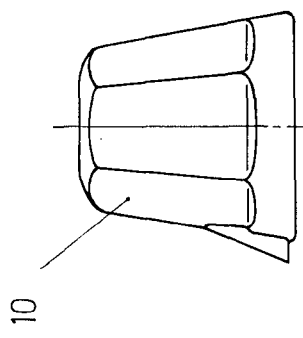


Fig. 4

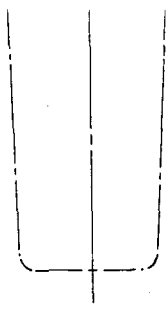
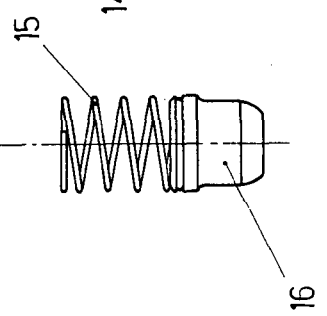
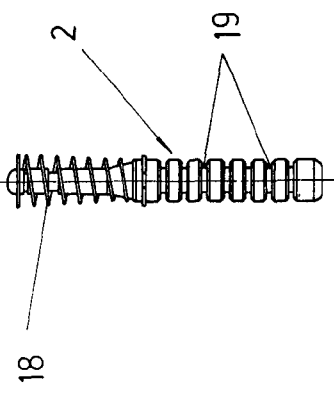


Fig. 7

