



ESPAÑA

19 ES	11 NÚMERO	238239	10 Y
	21		
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		21-Septiembre--1978	

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 47 J

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"UNIDAD BASICA DE COCINADO"

71 SOLICITANTE (S)
D. Jesus Rivaya Riaño

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Pasaje Doctor Moret, 6-M.- VALENCIA.-

72 INVENTOR (ES)
el solicitante

73 TITULAR (ES)
el solicitante

74 REPRESENTANTE
DON VICENTE OCHOA SOUTO

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

La presente invención se refiere a una unidad -  
básica de cocinado, consistente en un cuerpo y una tapa  
susceptibles de ser utilizados independiente o conjunta-  
mente, de manera que conjuntamente determinan un reci-  
5 piente cerrado mientras que independientemente constitu-  
yen dos elementos susceptibles de ser utilizados cada --  
uno de ellos como piezas distintas de cocinado.

Las características fundamentales de esta uni-  
dad básica de cocinado estriba en la determinada configu-  
10 ración del cuerpo que permite un máximo aprovechamiento  
calorífico y una máxima facilidad de limpieza debido a --  
la constitución de su propio material, contando además --  
con un control de vaporización determinado por el acoplá-  
miento hidráulico entre el cuerpo y la tapa, el peso --  
15 equilibrado de la propia tapa y una válvula existente en...  
esta última, hasta el punto de que esta unidad puede ser...  
sustitutiva del cocinado a alta presión.

El cuerpo es un elemento metálico de adecuada --  
composición en su material, que ofrece un grosor unifor-  
20 me y un diseño abombado, con lo que se obtiene una gran...  
eficacia en la difusión del calor en el mismo por convec-  
ción, lo cual favorece el cocinado evitando una brusca --  
retención de calor que pueda originar el quemado de los...  
alimentos en su base como ocurre en las cacerolas conven-  
25 cionales. Por otro lado, el diseño abombado permite un --  
mayor contacto directo con el foco calorífico ofreciendo  
para un mismo volumen una mayor superficie receptora ya  
que a la base del cuerpo se añade la superficie lateral  
abombada del tercio inferior de su pared lateral. Así --  
30 pues se obtiene además de un mejor reparto calorífico, --  
un mayor aprovechamiento energético y consiguientemente  
una reducción en el consumo.

Interiormente, tanto en sus paredes como en su fondo, el cuerpo presente un rayado circular continuo o microrayado que aumenta considerablemente la superficie interior de calentamiento y que colabora a la mejor --  
35 transmisión de calor anteriormente mencionada.

La configuración del cuerpo permite la admisión de cuerpos complementarios para el cocinado múltiple, como cestillos de alambre, insertables perforados para cocinado a vapor simultáneo de distintos alimentos, ofreciendo en definitiva una gran funcionalidad.  
40

La tapa de esta unidad básica de cocinado, está obtenida en el mismo material que el cuerpo, ofreciendo igualmente el mismo grosor y presentando una configuración ligeramente troncocónica de bordes redondeados que establece una cámara de condensación del vapor.  
45

Esta capa es portadora de la válvula anteriormente mencionada siendo susceptible de constituir un -- elemento independiente de utilidad culinaria.  
50

Entre el cuerpo y la tapa se establece un cierre hidráulico, determinado por un reborde externo existente en la embocadura del cuerpo y determinante de una acanaladura perimétrica en "U" de vértices redondeados, estando esta acanaladura orientada hacia arriba y destinada a recibir a otra acanaladura similar conformada en la embocadura de la tapa, cuya segunda acanaladura -- también presenta su concavidad orientada hacia arriba, pero de manera que entre una y otra acanaladura se establece un conducto perimétrico en el cierre destinado a recoger los vapores que atraviesan la primera arista de contacto entre tapa y cuerpo, condensándose dichos vapores en el conducto perimétrico, de forma que dicha condensación origina una junta hidráulica o película que --  
55  
60  
65 obstaculiza la salida de vapor por la junta de unión -- del cuerpo a la tapa, colaborando con el hermetismo que

de por sí ya proporciona el peso equilibrado de la tapa.

70 Así pues, sumando el efecto del peso de la tapa al que produce la junta hidráulica se obtiene un cierre que permite una adecuada presión en el interior de la unidad que favorece considerablemente el cocinado de los alimentos, determinando además una perfecta homogeneidad en el mismo dado que la condensación de vapor --  
75 que se produce en la tapa determina una diferencia de temperatura que origina entre la parte baja de la unidad, dónde se aplica el calor, y la parte alta de la tapa, de amplia superficie de enfriamiento, un flujo de convección de vapor interno que determina esta homogeneidad que favorece el cocinado.

80 La válvula montada sobre la tapa, está constituida por una arandela roscada interiormente y una pieza móvil de apertura y cierre que, a través de la misma, permite el paso del vapor. Su manejo se ve sensiblemente facilitado al estar construida en un material --  
85 antitérmico.

Esta válvula es de baja presión y permite detectar el instante justo en el que comienza la evaporación, regulando la salida de vapor variable según el --  
90 tipo de cocinado pretendido, a la vez que evita el peligro que una retención excesiva de vapor daría lugar.

Finalmente, tanto el cuerpo de la unidad como la tapa están dotados de sendos pares de asas unidas a los mismos mediante los correspondientes soportes. Cada una de estas asas se constituye en material plástico --  
95 antitérmico presentando sus bordes redondeados y su cara inferior anatómica, con huellas para los dedos al objeto de facilitar la retención para las mismas. Dichas asas se atornillan a los soportes ofreciendo gran rigidez en la unión a la vez que sencillez en el montaje.  
100 je.

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos en el que con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1, muestra una vista en alzado lateral y en sección de la unidad básica de cocinado objeto de la presente invención, en la que puede verse claramente la configuración abombada del cuerpo y la configuración ligeramente troncocónica de la tapa.

La figura 2, muestra un detalle ampliado del acoplamiento entre el cuerpo y la tapa, en el que puede observarse el conducto perimétrico determinado entre estos elementos y actuantes como cierre hidráulico.

La figura 3, muestra una sección transversal, una vista en alzado y una vista en planta de la válvula dispuesta sobre la tapa de la unidad.

La figura 4, muestra una vista en perspectiva de uno de los soportes para las asas de cada uno de los elementos de la citada unidad.

La figura 5, muestra finalmente una vista en alzado lateral una planta superior y una planta inferior de una de las mencionadas asas.

A la vista de estas figuras puede observarse cómo la unidad básica de cocinado está constituida mediante un cuerpo -1- de configuración abombada, con una amplia base, y de una tapa -2- de configuración ligeramente troncocónica con sus aristas redondeadas.

Tanto el cuerpo -1- como la tapa -2- son metálicos, presentando un espesor uniforme, y estando dotado el cuerpo -1- en toda su superficie interna de un

135 rayado circular continuo destinado a aumentar la superficie interior de calentamiento.

Tal como puede apreciarse en la figura 1, la especial configuración del cuerpo -1- determina un máximo aprovechamiento del foco calorífico, dado que la superficie en contacto directo con dicho foco, correspondiente a su base, es de magnitud considerable dentro del contexto general del cuerpo.

145 El cuerpo -1- en su embocadura determina una acanaladura perimétrica externa -3- de sección en "U", de vértices redondeados y de concavidad orientada hacia arriba, a la vez que la tapa -2- determina igualmente en su embocadura una segunda acanaladura perimétrica -4-, igualmente de concavidad orientada hacia arriba, destinada a alojarse en la acanaladura -3-, y de curvatura ligeramente mayor, al objeto de determinar una y otra acanaladuras, un espacio cerrado intermedio -5- que constituye una cámara de condensación para el vapor que pasa a través de la línea de contacto interno -6- entre la tapa y el cuerpo, y que debido a la menor temperatura existente en el citado conducto -5- se condensa en él determinando una junta hidráulica.

160 De esta manera, el peso de la propia tapa -2-, conjuntamente con la junta hidráulica -5- determinan que en el interior de la unidad existe una presión idónea para el mejor cocinado de los alimentos.

165 Esta presión se regula con la colaboración de una válvula dispuesta sobre la tapa -2- de la unidad, cuya válvula se constituye mediante una arandela -7- rosca interiormente, sobre la que se monta una pieza móvil -8- constituida en un material antitérmico, de manera que esta pieza móvil -8-, a través de sí misma, y más concretamente a través del conducto -9-, permite la salida del vapor.

170 Tanto el cuerpo -1- como la tapa -2- están dota  
das de sendos pares de asas, de manera que cada una de -  
estas asas se fija al elemento respectivo con la colabo-  
ración de un soporte -10- de configuración acodada, una  
de cuyas ramas -11- presenta una curvatura en correspon-  
dencia con la del cuerpo o la de la tapa, mientras que -  
175 la otra está dotada de un orificio -12- para el atorni-  
llamiento del asa -12-.

180 El asas -13- está constituida mediante un cuer-  
po de aristas redondeadas, que en su cara inferior pre-  
senta una superficie anatómica -14- para el acoplamiento  
de los dedos de la mano, mientras que en uno de sus bor-  
des cuenta con una ranura -15- a través de la cual se  
introduce el soporte -10-, hasta que el orificio -12- de  
dicho soporte queda enfrentado al orificio -16- del asa,  
a través del cual se establece la fijación mediante un -  
185 tornillo.

Tal como anteriormente se ha dicho, el cuerpo y  
la tapa pueden ser utilizados conjuntamente constituyen-  
do una unidad de cocinado a baja presión que puede susti-  
tuir a las técnicas convencionales de cocinado a alta -  
190 presión, a la vez que dichos elementos pueden ser asimis-  
mo utilizados independientemente, como dos utensilios -  
distintos.

= N O T A =

Se declaran de novedad las siguientes

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

- 195 1ª.- Unidad básica de cocinado, esencialmente -  
 caracterizada por estar constituida mediante un cuerpo -  
 de naturaleza metálica, de espesor constante y dotado de  
 un rayado circular continuo que afecta a toda su superfi-  
 cie interior, adoptando dicho cuerpo una configuración -  
 abombada que ofrece una amplia base de contacto con el -  
 foco calorífico, con la particularidad de que la emboca-  
 200 dura de dicho cuerpo está proyectada hacia afuera en una  
 solapa determinante de una acanaladura en "U" con sus -  
 vértices redondeados y su concavidad orientada hacia --  
 arriba, a través de cuya acanaladura el cuerpo recibe a  
 la tapa, la cual adopta una configuración ligeramente --  
 205 troncocónica de vértices redondeados, y presenta su --  
 embocadura proyectada hacia afuera en una solapa que --  
 adopta igualmente una configuración en "U" de concavidad  
 también dirigida hacia arriba, y de curvatura ligeramen-  
 te mayor que la de la solapa del cuerpo, al objeto de -  
 210 determinar entre p otra solapas un conducto cerrado perí-  
 métrico constitutivo de un cierre hidráulico al pasar el  
 vapor del interior de la unidad a dicho canal y provocar  
 se en el mismo su condensación por diferencia de tempera-  
 tura.
- 215 2ª.- Unidad básica de cocinado, según reivindi-  
 cación primera, caracterizada porque la tapa cuenta con  
 una válvula de control, que está constituida por una --  
 arandela que se fija a dicha tapa a través de un orifi-  
 cio de la misma y que está roscada interiormente reci-  
 220 biendo a una pieza móvil obtenida en material antitérmico,  
 cuya pieza móvil permite el paso de vapor a través -  
 de la misma, regulando la salida de vapor en función del  
 tipo de cocinado pretendido, y estableciendo una cámara

de baja presión en el interior de la unidad.

225            3ª.- Unidad básica de cocinado, según reivindi-  
caciones anteriores, caracterizada porque tanto el cuer-  
po como la tapa están dotados de sendos pares de asas,  
al objeto de poder ser utilizados como elementos culina-  
rios independientes, habiéndose previsto que cada una -  
230 de las mencionadas asas se una al elemento correspon-  
diente mediante un soporte acodado ortogonalmente, que  
se solidariza a dicho elemento por una de sus ramas, --  
mientras que en la otra presenta un orificio y se intro-  
duce en el asa propiamente dicha a través de una ranura  
235 de la misma, con la particularidad de que dicho asa --  
adopta una configuración de aristas redondeadas, y cuen-  
ta con un orificio, operativamente enfrentado al del --  
soporte, para paso del tornillo de fijación, a la vez +  
que en su cara inferior presenta una superficie anatómi-  
ca para el apoyo de los dedos de la mano.

240

4ª.- UNIDAD BASICA DE COCINADO.

245            Todo ello tal y como se describe y reivindica  
en la presente Memoria Descriptiva, que consta de ocho  
hojas mecanografiadas por una sola de sus caras y debi-  
damente numeradas.

Madrid, 21 de Septiembre de 1.978

VICENTE OCHOA  
P. P.

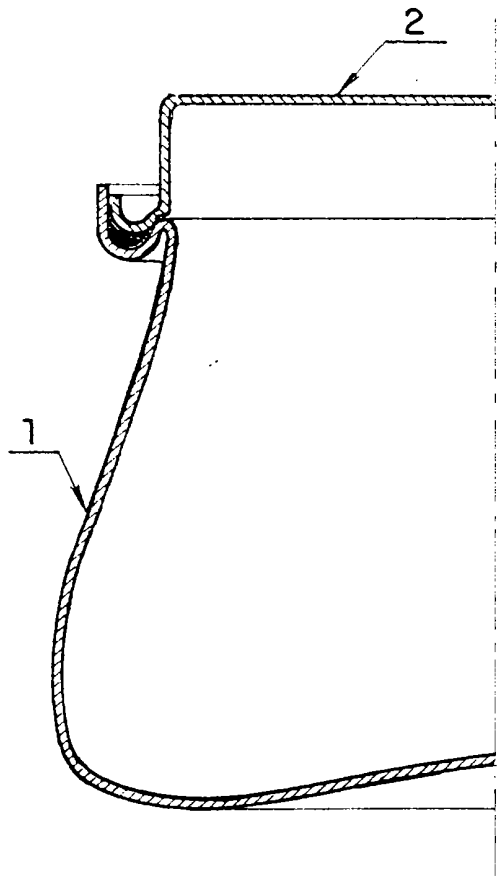


Fig. 1

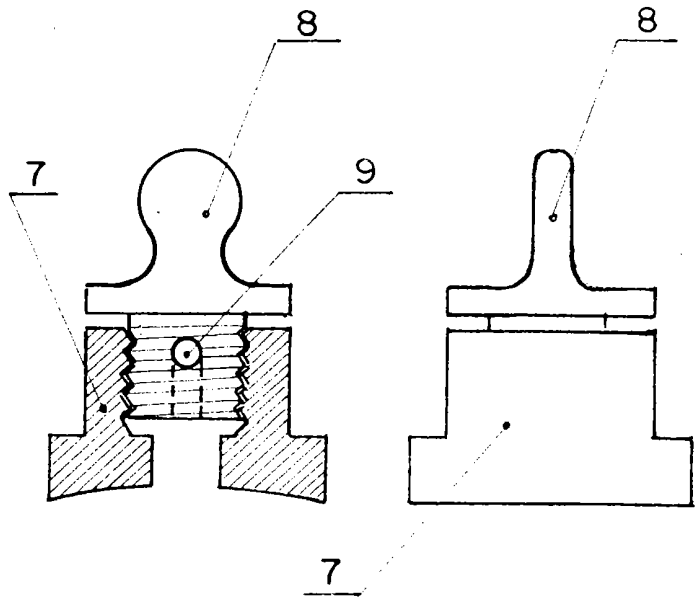


Fig. 3

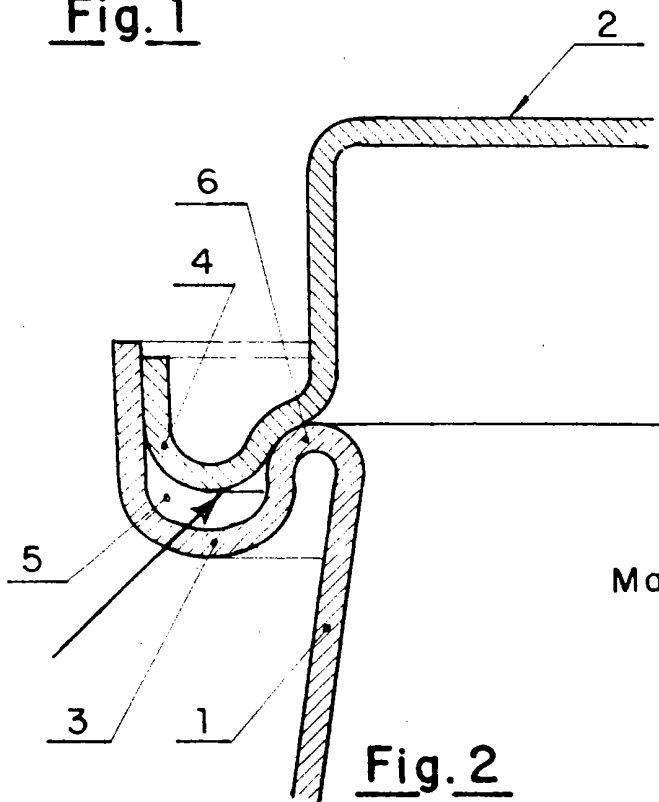
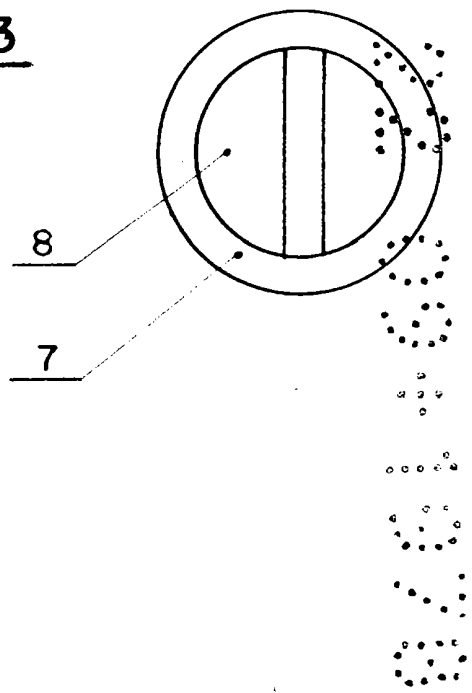


Fig. 2



Madrid

21 SET. 1978

VICENTE OCHOA  
P.P.

ESCALA ESCALA

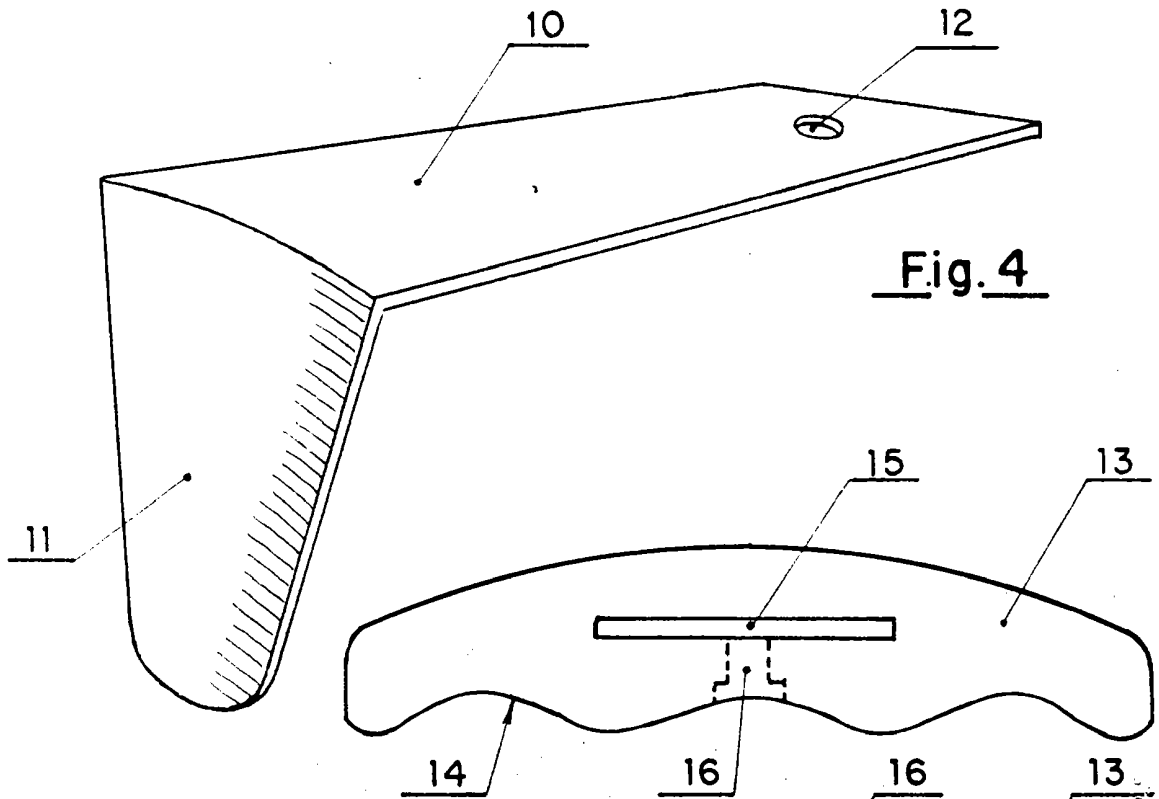


Fig. 4

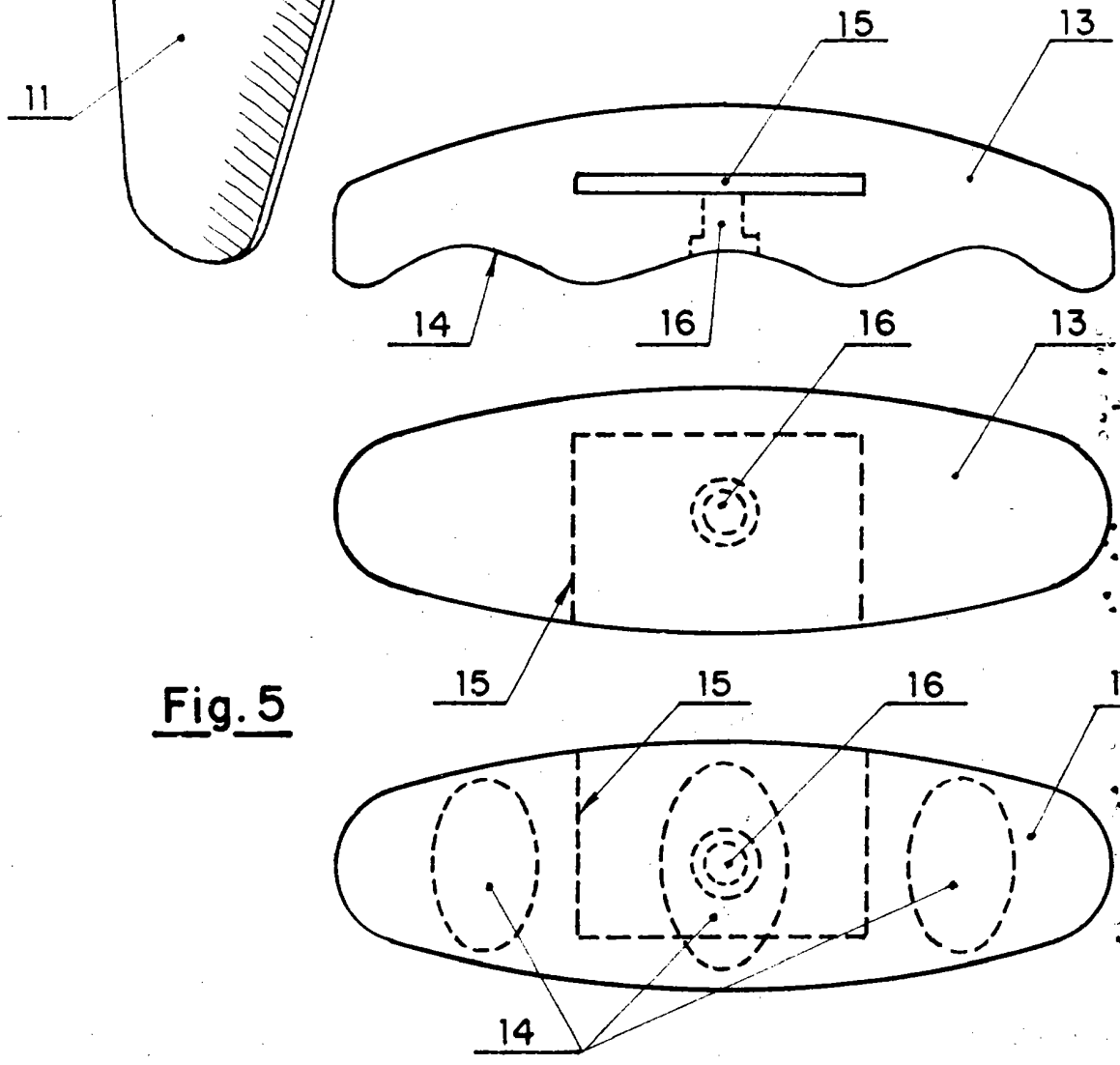


Fig. 5

Madrid 21 SET. 1978  
VICENTE OCHOA  
P.P.

ESCALA VARIABLE