



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	251063	(10) Y
	(21)		
	(22) FECHA DE PRESENTACION	30. MAY 1980	

MODELO DE UTILIDAD

16 SET. 1980

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A67J 27/086

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
"OLLA ELECTRICA MEJORADA"

(71) SOLICITANTE (S)
D^a María Pilar AZPITARTE AZPIRI

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
BAQUIO (Vizcaya), c/ Zubiaur-San Pelayo, 275

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)
D^a María Pilar AZPITARTE AZPIRI

(74) REPRESENTANTE
Don Antonio ARICHA FERNANDEZ

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria, se destina a garantizar la explotación y la propiedad exclusivas, en todo el territorio nacional, de una olla eléctrica mejorada.

5 El objeto del presente Modelo se refiere en general a un tipo de olla eléctrica para cocinar ya conocido, que comprende un recipiente interior destinado a contener los alimentos, un recipiente exterior o carcasa protectora y, entre ellos, un conjunto de resistencias eléctricas que
10 constituye el elemento calefactor y que está provisto de medios de instalación, regulación y control que aseguran su funcionamiento de acuerdo con unas determinadas circunstancias. Particularmente, el mencionado objeto del Modelo afecta a una serie de mejoras aplicadas a los medios
15 de instalación, regulación y control que han sido mencionados, y mediante las que se asegura un correcto funcionamiento para una amplia gama de temperaturas obtenidas a partir de una única resistencia eléctrica mediante un termostato variable.

20 De esta manera, al conectar la olla, se produce una primera fase de calentamiento rápido del conjunto, compensando el fenómeno inercial, hasta alcanzar una temperatura de régimen predeterminada por el usuario sobre un termostato, que la mantiene haciendo funcionar alternativamente la resistencia, cual temperatura queda acumulada y
25 estabilizada por el material constitutivo del recipiente interior (cerámico-refractario) durante los períodos de desconexión de la dicha resistencia.

30 Como puede comprobarse, esta organización aventaja no
tablemente a los dispositivos eléctricos que equipan las
ollas conocidas, las cuales comprenden dos o más resis--
tencias eléctricas que son conectadas, manualmente o me
diante un termostato, de manera que funcionen en conjun-
to o independientemente, pudiéndose obtener, sin lugar a
35 opción intermedia, dos temperaturas si son dos las resis-
tencias instaladas, tres temperaturas si son tres, etc.,
en el caso de tratarse de resistencias de la misma poten-
cia, y tres y seis temperaturas respectivamente en el ca-
so de que las resistencias sean de diferente potencia.

40 Las precitadas mejoras consisten en primer lugar en -
equipar a la olla con una sola resistencia eléctrica de
una potencia mucho más elevada de lo que es corriente en
estos casos y controlada por un único mando que actúa so-
bre un termostato variable mediante el que pueden prede-
45 terminarse otro de tres puntos fijos con los que se con-
siguen las temperaturas "mínima", "media" y "máxima", -
aparte de una pluralidad de puntos intermedios a selec-
cionar por el usuario de acuerdo con sus necesidades; -
cual termostato dispone de una sonda que va remachada so-
50 bre la carcasa calefactora interior que sirve de soporte
a la resistencia eléctrica. En segundo lugar, en adscri-
bir al mando móvil del termostato una placa de posicio-
nes que le acompaña en sus movimientos giratorios y que,
con referencia sobre un índice fijo situado en la parte
55 superior, señala un punto de origen coincidente con el
"stop" y los antes mencionados de "mínima", "media" y -
"máxima", claramente determinados todos ellos sobre la -
dicha placa. En tercer lugar, hay que mencionar la mejo-

60 ra de adscribir al zócalo de la olla y en parte exterior
del mismo una caja de conexiones provista de circulación
de aire por convección, en la que se empalman los cables
interiores de la instalación eléctrica de la olla con el
cable de exterior para toma de corriente a la red de -
energía, evitándose con ello todo tipo de calentamientos
65 en zona tan delicada.

Para mejor comprensión del objeto y sólomente a título
de ejemplo, se adjunta una hoja de planos en la que:

La fig. 1ª, representa una vista del alzado frontal -
de la olla mejorada según el Modelo.

70 La fig. 2ª, representa la sección diametral por A-A,
de la fig. 1ª.

Según lo diseñado, la olla -1-, de material cerámico,
resulta introducida en un soporte -2- con patas -3-, cuya
carcasa calefactora interior -4- lleva solidarizada exte
75 riormente una única resistencia eléctrica -5- que tiene,
de preferencia, una potencia de 350/400 W/h y que está -
controlada por un termostato variable -6- que, a su vez,
se regula mediante un mando giratorio -7- con el que se
determina una cierta temperatura límite de trabajo; el -
80 citado termostato -6- está también intervenido por un so
porte-sonda -8- que va remachado sobre la pared de la -
carcasa calefactora -4- (fig. 2ª).

El mando giratorio -7- lleva solidarizada y a la vis-
ta del usuario una placa de posiciones -9- que se sitúa
85 con referencia a un índice fijo perteneciente a una caja
embellecedora -10- adscrita lateralmente al soporte -2-
en la que también va dispuesto un piloto luminoso -11- -
que denuncia el funcionamiento de la olla.

Según puede verse sobre la fig. 2ª, la posición "stop" de la placa -9- ocupa una posición diametralmente opuesta a la posición "max" (máxima) y, de acuerdo con las características de funcionamiento del termostato -6-, a 27º 30' de esta última, va dispuesta la posición "med" (media) y a otros 27º 30' la posición "min" (mínima); todo ello de manera que con el solo giro de 180º del mando -7- y, junto con él, de la placa -9- se puede pasar desde la posición de "stop" (desconexión) del termostato -6- a la de máxima potencia calorífica y con la importante ventaja de que, iniciado el movimiento a partir de la posición ilustrada en la fig. 1ª, se recorre un primer sector -A- de unos 75º a partir del cual se pueden obtener durante un sector -B- de unos 50º potencias intermedias menores que la mínima; luego, durante un sector -C- de unos 27º 30' potencias intermedias menores que la media y, finalmente, durante un sector -D- potencias intermedias menores que la máxima y, en cada caso, con las referencias que determinan los mencionados puntos fijos o posiciones establecidas por la mencionada placa -9-.

Cualquiera que sea la temperatura límite que se establezca en el termostato -6- y el momento en que la misma haya sido fijada mediante el mando -7-, consiste en una máxima de funcionamiento que, cuando es detectada por el soporte-sonda -8-, produce la desconexión automática de la resistencia -5- que, más tarde, vuelve a conectarse al descender la temperatura. El resultado es que la resistencia -5- trabaja de manera intermitente controlada por el termostato -6- con un mínimo de consumo de energía eléctrica.

A título orientativo, se aclara que la posición "stop" determina la desconexión absoluta de la olla; la posición "min" determina una temperatura inferior a la de ebullición del agua; la posición "med" es la de mantenimiento en los 100 °C; y la posición "max" produce una temperatura por encima de los 100 °C para acelerar la cocción. Las posiciones intermedias se fijan potestativamente por el usuario.

En lugar inferior conveniente del zócalo del soporte -2-, va fijada una caja de conexiones -12- provista de tapa practicable y dotada de aireación. En ella, se conectan los conductores interiores que atienden a la resistencia -5-, al termostato -6- y al piloto -11- con el cable -13- con clavija terminal para toma de corriente; estando tal disposición completamente alejada de las zonas calientes que existen en la olla y evitándose con ello el peligro de avería por la destrucción por tostadura de los aislamientos del mencionado cable -13-. Esto supone una importante mejora sobre las ollas eléctricas que se comercializan actualmente, en las que las conexiones eléctricas van empotradas en sus soportes o carcacas, quedando afectadas directamente por la acción del calor. Otra mejora que debe ser destacada es que la olla eléctrica mejorada según el Modelo carece por completo de interruptor eléctrico, cuyas funciones son ventajosamente sustituidas por el termostato -6- cuando se coloca en la posición "stop".

Son variables las circunstancias de tamaño, forma y material particularmente referidas a cada uno de los elementos que integran el conjunto, en el que podrá ser variado

150 todo aquello que no suponga una alteración de la esencia
lidad del objeto expuesto en la pasada descripción, la -
cual deberá ser considerada en su más amplio sentido y -
no como una limitación de posibilidades de realización.

N O T A

155 EN RESUMEN: El Modelo de Utilidad que, por veinte -
años, se solicita para todo el territorio nacional, ha -
de recaer sobre las siguientes reivindicaciones:

160 1ª.- "OLLA ELECTRICA MEJORADA", del tipo que compren-
de un recipiente interior de cerámica, un recipiente ex-
terior o carcasa y, entre ellos, un conjunto de resisten
cia eléctrica o elemento calefactor equipado con medios
de instalación, regulación y control, caracterizada por-
que dicho elemento calefactor es una única resistencia -
eléctrica que tiene, de preferencia, una potencia de -
350/400 W/h, que está controlada por un termostato va---
riable en el que, mediante un mando giratorio, se deter-
165 mina entre varias una temperatura límite de trabajo, es-
tando dicho termostato intervenido también por un sopor-
te sonda que va remachado interiormente a la pared de la
carcasa calefactora del recipiente exterior; cual dispo-
sición determina que la resistencia eléctrica funcione -
170 encendiéndose y apagándose alternativamente para mante-
ner una temperatura de régimen que el usuario puede fi-
jar o varias en cualquier momento, quedando esta tempera-
tura acumulada y estabilizada durante los períodos de -
desconexión por el material cerámico-refractario del re-
175 cipiente interior.

2ª.- "OLLA ELECTRICA MEJORADA", según la reivindicación
1ª, caracterizada porque, el mando giratorio que controla
al termostato, lleva solidarizada y a la vista del usuario
una placa de posiciones que se sitúa con referencia a un -
180 índice fijo perteneciente a una caja embellecedora adscrita
lateralmente al soporte exterior y en la que también va -
dispuesto un piloto luminoso que denuncia el funcionamien-
to de la olla, en cuya placa de posiciones, las de parada,
mínima, media y máxima están situadas en 180º, existiendo
185 un primer sector de unos 75º a partir del cual se pueden -
posiciones intermedias que determinan temperaturas también
intermedias entre las fijas de las señalizaciones de la -
placa.

3ª.- "OLLA ELECTRICA MEJORADA", según la reivindicación
190 2ª, caracterizada por el hecho de que el termostato, en su
posición de parada, actúa de interruptor desconectador, al
mismo tiempo que la posición de mínima determina una tempe-
ratura inferior a la de ebullición del agua, la posición -
media determina una temperatura de mantenimiento en los -
195 100 ºC y la posición máxima determina una temperatura por
encima de los 100 ºC para producir la cocción acelerada.

4ª.- "OLLA ELECTRICA MEJORADA", según las anteriores -
reivindicaciones, caracterizada porque, en lugar inferior
conveniente del zócalo del soporte exterior, en punto com-
pletamente alejado de las zonas calientes de la olla, va -
200 fijada una caja de conexiones provista de tapa practicable
y dotada de aireación, en la que se conectan los conducto-
res interiores que atienden a la resistencia, al termosta-
to y al piloto con el cable con clavija terminal para toma
205 de corriente.

5ª.- "OLLA ELECTRICA MEJORADA"

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria descriptiva, que consta de nueve páginas, escritas a máquina por una sola cara, y dibujos que se acompañan.

Madrid, 30 de mayo de 1.980

Primo Alonso

[Handwritten signature]

5
0
1
0
1
0
0
0

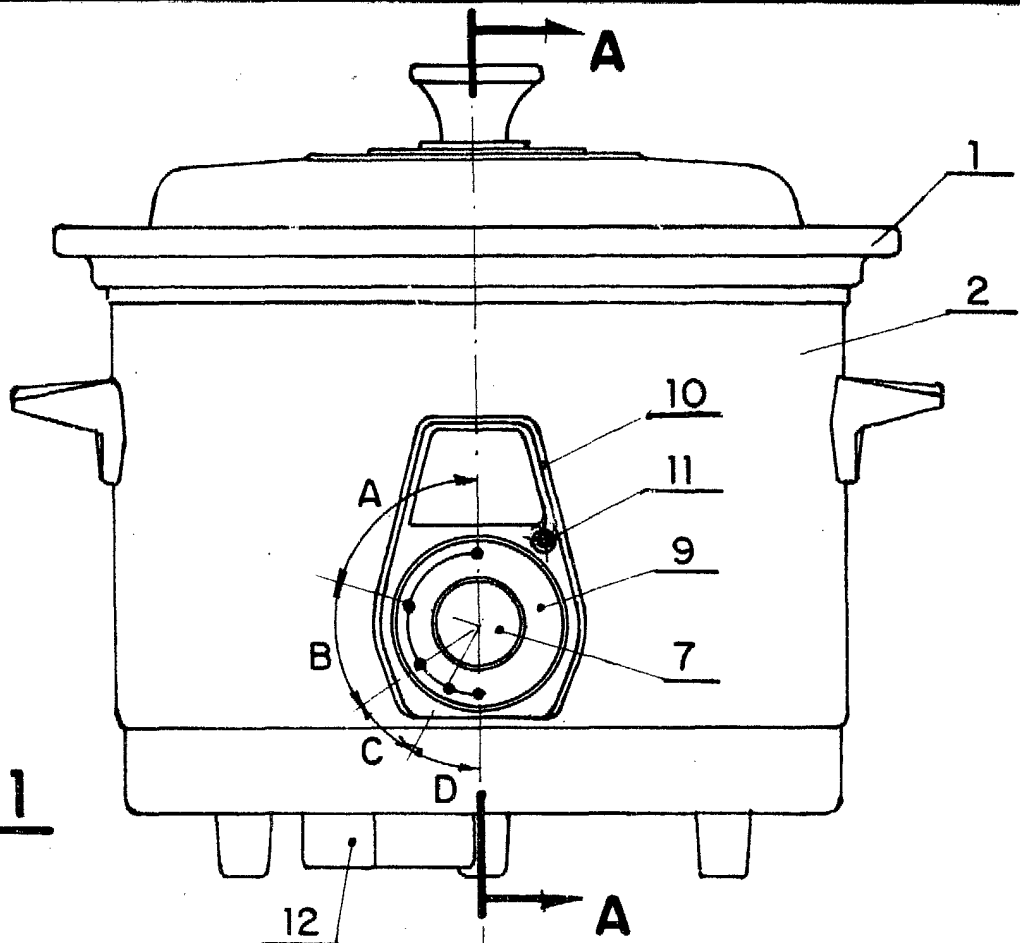


Fig. 1

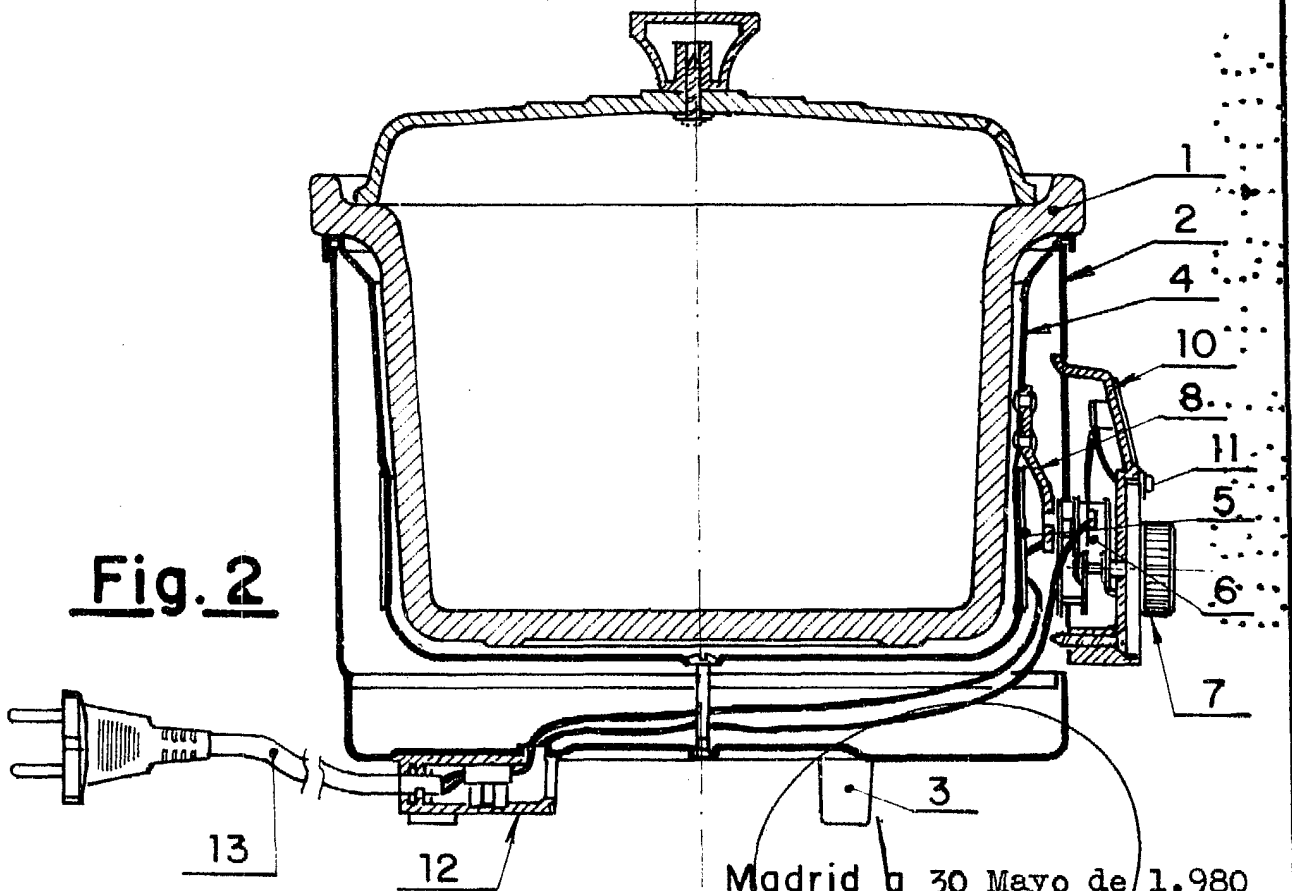


Fig. 2

Madrid a 30 Mayo de 1.980
P.A. ANTONIO ANGLIA

ESCALA VARIABLE