



ESPAÑA

19 ES	11 NUMERO	10 Y
	21 257.556	
	22 FECHA DE PRESENTACION	
	11-4-80	

MODELO DE UTILIDAD

1 MAYO 1982

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		
21867/A/79	13 de Abril de 1.979	Italia.

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. Cl. ³ A47J27/582

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
DISPOSITIVO PARA LA COCCION A VAPOR Y A PRESION DE ALIMENTOS EN GENERAL.

71 SOLICITANTE (S)
LAGOSTINA S.p.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Via 4 Novembre n. 45, OLEGNA, NOVARA (Italia)

72 INVENTOR (ES)
Donato KORONI.

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
D. JOSE MIGUEL GOMEZ-AJEBO y POMBO.

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un dispositivo para la cocción a vapor y a presión, de alimentos en general, mediante el cual se puede utilizar tanto el sistema de cocción a vapor como el de cocción a presión, adecuadamente combinados entre sí para obtener una eficaz cocción "sin agua".

Un sistema tradicional de cocción a vapor prevé la colocación de la comida ó sustancia alimenticias que hay que cocer en un recipiente de cocción que simplemente se introduce ó se apoya en otro recipiente en el que hay agua en ebullición.

Con este sistema de cocción y con otros sistemas tradicionales de cocción a vapor, la sustancia alimenticia, durante la cocción, permanece durante mucho tiempo en contacto con el oxígeno contenido en el aire y a temperatura de ebullición del agua, por lo que las vitaminas y las sales minerales contenidas en la misma sufren daños bastante considerables debido a la prolongada cocción. Sería pues interesante efectuar la cocción de las sustancias alimenticias en tiempos relativamente breves y a temperaturas elevadas, como ocurre, por ejemplo, en los sistemas de cocción a vapor; no obstante, en los sistemas de cocción a presión que se utilizan actualmente puede tener lugar una pérdida de sustancias nutritivas ya que éstas son arrastradas con el agua normal de cocción, perdiéndose de este modo.

Con el dispositivo de la invención se pueden combinar las características del sistema de cocción a vapor, en ausencia de agua, con las del sistema de cocción a presión, de manera que la cocción se realice en un plano breve, en ausencia de oxígeno y a temperaturas elevadas, con la posibilidad

de mantener en el interior del recipiente de cocción el jugo ó el líquido de cocción cedido por las mismas sustancias alimenticias que, de lo contrario, se perdería con los aromas y los sabores propios de dichas sustancias.

5 El dispositivo de cocción de sustancias alimenticias de la invención comprende la combinación de un primer recipiente exterior de cocción a presión un segundo recipiente interior cerrado, al menos, un medio separador interpuesto entre el fondo del recipiente exterior y el fondo del recipiente interior siendo las dimensiones de este último menores a las del recipiente exterior, con el fin de poder formar un espacio intermedio para la circulación del vapor entre los fondos y las paredes de los citados recipientes.

15 El método para la cocción a vapor y a presión, de sustancias alimenticias, mediante el dispositivo de la invención prevé en el primer recipiente exterior, una capa de agua en el fondo, disponiéndose el alimento en el segundo recipiente interior, cerrado e introduciéndose el segundo recipiente en el primero, manteniendo separadas entre sí las paredes y el fondo de los recipientes y proporcionar calor al recipiente exterior, calentando el agua hasta la ebullición, para generar vapor recalentado que rodea y se pone íntimamente en contacto con la superficie del recipiente interno citado.

25 El dispositivo de cocción según la invención, puede utilizarse para la cocción de alimentos de tipo industrial como para uso doméstico, para la cocción y/o el recalentamiento de la comida; la invención se describirá mejor en lo que sigue con referencia al ejemplo ilustrado, que muestra una sección del conjunto de recipientes.

30 Con referencia al dibujo, se observa que el dispo-

sitivo de cocción según la presente invención comprende un primer recipiente de cocción 1, cerrado por una tapa 2, en cuyo recipiente se coloca la comida ó la sustancia alimenticia 3 que se debe cocer; el primer recipiente 1 ó recipiente interior se introduce en un segundo recipiente 4 ó en recipiente exterior, por ejemplo una olla de presión; el recipiente exterior 4 puede ser cerrado de forma estanca por medio de una tapa 5 dotada de una válvula de seguridad y retención que permita que en dicho recipiente se acumule una determinada presión deseada.

Como se muestra en el ejemplo ilustrado, en el fondo del recipiente exterior 4 se encuentra una cantidad 7 de agua, mientras que entre el fondo 8 del recipiente interno y el fondo 9 del recipiente externo se han interpuesto unos medios separadores 10, por ejemplo, en forma de patas, un trípode ó cualquier otro medio similar, a fin de mantener el fondo 8 del recipiente interno separado tanto del fondo 9 del recipiente exterior como del agua contenida en el mismo. Por lo tanto, previendo el recipiente interior de dimensiones menores a las del recipiente exterior, ocurre que entre los fondos 8 y 9 de los mismos y las paredes de los dos recipientes se forma un espacio vacío ó espacio intermedio 11, por el cual puede circular libremente el vapor de agua producido por la ebullición del agua 7.

Las dimensiones de la altura de los dos recipientes 1 y 4, pueden ser cualesquiera; en particular, y en algunos casos, puede ser conveniente dotar al recipiente exterior 4 de una altura múltiple ó superior a la del recipiente interior 1; de este modo, y tal como se muestra, se pueden introducir simultáneamente en el recipiente exterior 4 dos ó más

recipientes de cocción 1, superpuesto entre sí, cada uno de ellos dotado de su propia tapa 2. A este respecto, como se ha representado, el recipiente superior puede apoyarse directamente en la tapa del recipiente subyacente; por consiguiente, la tapa 2 debe conformarse con una parte elevada 12, interrumpida eventualmente en uno ó varios puntos, a fin de constituir un apoyo para el fondo del recipiente subyacente, dejando entre cada fondo y cada tapa subyacente un espacio vacío ó espacio intermedio 14 que comunica con el espacio intermedio 11 existente entre las paredes de los citados recipientes; según la realización arriba indicada, se puede cocer a vapor, a presión y simultáneamente, dos ó más sustancias alimenticias, como se describe más adelante, manteniendo cada una de ellas cerrada en un recipiente propio.

Se precisa que la temperatura del vapor en el interior del recipiente exterior 4 puede estar convenientemente comprendida entre los 110 y los 120°C aproximadamente.

De todo lo que precede es evidente que el vapor a temperatura elevada se difunde por todo el espacio libre del recipiente exterior 4, penetrando en los espacios intermedios que hay entre recipientes superpuestos, rodeando totalmente el recipiente a los recipientes internos 1 de acuerdo con todo lo dicho anteriormente, poniéndose íntimamente en contacto con toda su superficie; dado que la presión del vapor que se genera en el recipiente 4 provoca la salida inmediata del aire contenido en el mismo, empujando simultáneamente la tapa 2 al cerrar contra el recipiente interior 1, es evidente que la cocción de la comida se realiza en un ambiente carente de oxígeno, a temperatura elevada por la presencia de vapor a presión y, por consiguiente, en un breve plazo; por

consiguiente la comida se cocerá utilizándose como agua de cocción la misma humedad contenida en el mismo, conservando todos los sabores, los aromas y las sustancias nutritivas, en forma de jugo. Una vez terminada la cocción, el recipiente exterior 4 puede ser abierto para retirar el recipiente 1 y la comida cocida puede ser conservada y por consiguiente posteriormente recalentado en poco tiempo siguiendo el mismo sistema.

De todo lo dicho y de lo mostrado en el dibujo adjunto, resulta pues evidente que se ha proporcionado un dispositivo para la cocción de sustancias alimenticias, que hacen posible una cocción "sin agua", combinando las características de la cocción a vapor con las de la cocción a presión, de manera original y de forma que se permite un recalentamiento uniforme y homogéneo de las sustancias en el recipiente de cocción interior, siendo este último calentado por el vapor a elevada temperatura por todos los lados. Se considera, por consiguiente, que se ha mostrado, con referencia al dibujo adjunto, y se ha dado a título puramente explicativo de la invención, consiste sustancialmente en colocar el alimento en un recipiente de cocción que, a su vez, se introduce en otro recipiente exterior, formando un espacio intermedio alrededor del recipiente de cocción, adecuadamente cerrado, y en generar vapor de agua, a presión, que rodea el citado recipiente de manera que se proporcione un ambiente de cocción carente de oxígeno y un recalentamiento homogéneo y a temperatura elevada; se entiende, por lo tanto, que la forma y la disposición de cada uno de los recipientes pueden ser variadas respecto a todo lo que aquí se ha indicado, sin apartarse por ello del ámbito de la invención.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

5



REIVINDICACIONES

1.- Dispositivo para la cocción a vapor y a presión de alimentos en general, caracterizado porque comprende la combinación de un primer recipiente exterior, hermético y de presión; un segundo recipiente de cocción cerrado, situado en el interior del anterior; y medios separadores interpuestos entre el fondo del recipiente exterior y el fondo del recipiente interior, siendo las dimensiones de este último recipiente interior menores a las dimensiones del recipiente exterior, dejándose un espacio vacío ó espacio intermedio de circulación del vapor entre los fondos y las paredes de los mencionados recipientes, disponiéndose una determinada cantidad de agua en el fondo del primer recipiente, a un nivel situado por debajo del recipiente de cocción, que se calentará hasta su ebullición, hasta una temperatura comprendida entre los 110 y los 120° C. aproximadamente.

2.- Dispositivo según la reivindicación 1, caracterizado porque consta de dos ó más recipientes internos, superpuestos entre sí en el recipiente exterior, y porque se prevén elementos separadores entre una tapa de un recipiente y el fondo del recipiente situado encima, formando un espacio intermedio que comunica con el espacio intermedio formado entre las paredes laterales de los mencionados recipientes.

3.- Dispositivo según la reivindicación 2, caracterizado porque los elementos separadores comprenden la formación de partes que sobresalen de la tapa de cada uno de los recipientes interiores.

4.- Dispositivo según la reivindicación 2, caracterizado porque el recipiente exterior consiste en una olla de presión.

5.- Dispositivo para la cocción a vapor y a presión de alimentos en general; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria, e ilustrado en el dibujo adjunto.

5 Esta Memoria consta de 8 hojas escritas a máquina por una sola cara.

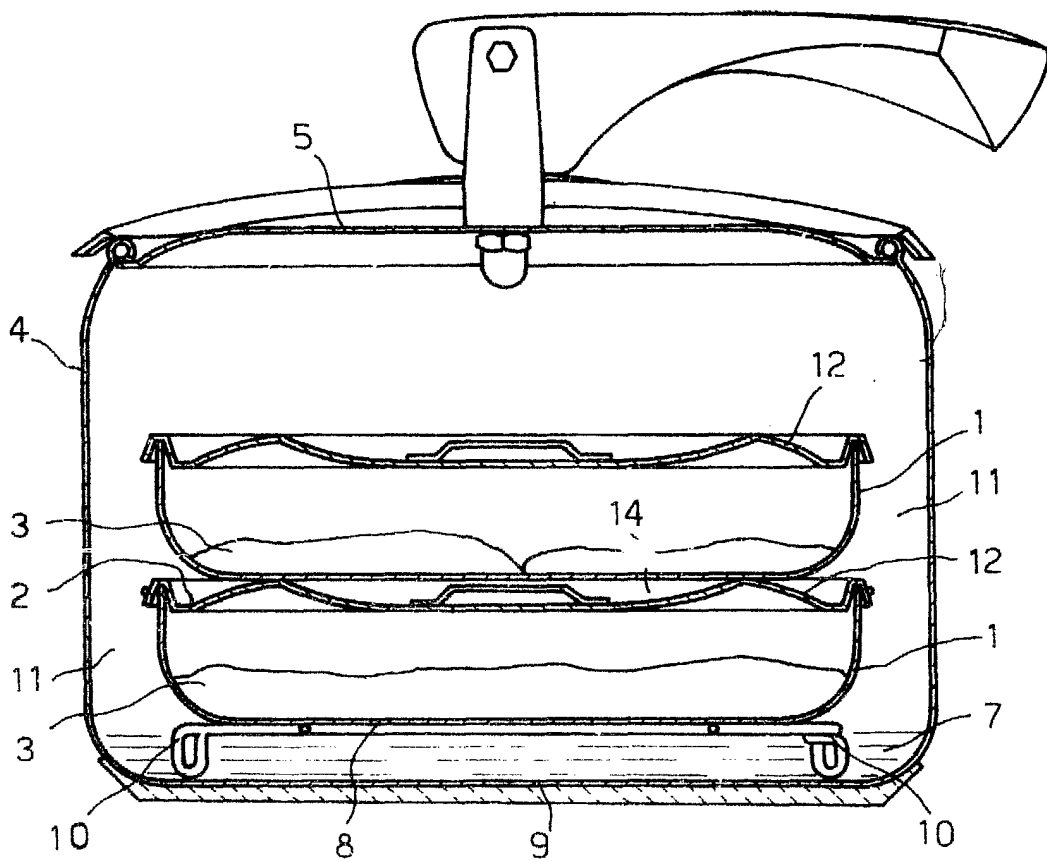
Madrid, 10 Julio 1981.

LAGOSTINA, S.p.A.

M. GOMEZ AGUILA Y POMEU

Firmado: J. S. Díaz

10



ESCALA
VARIABLE

Madrid 11 ABR. 1900

AGENCIA DE PATENTES Y MARCAS
D. F. HERRERA Y CA. S. A.
CALLE DE ALBAZAN, 11 MADRID