



ESPAÑA

(10) ES (11) (21) (22)	NUMERO 260.957	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 3 Octubre 1.980	

MODELO DE UTILIDAD 16 ABR. 1982

(30) PRIORIDADES:		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
P 29 40 346.1	4 de Octubre de 1.979	A L E M A N I A
Procede de la Patente de Invención nº 495.624 del 3.10.1980		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. Cl. Bu 7039/00

(54) TITULO DE LA INVENCION
"RECIPIENTE AISLANTE PARA LA PREPARACION DE COMIDAS"

(71) SOLICITANTE (S)
Dn. Rudolf Zirn

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Franz-von-Ried-Strasse 6/VII D-8960 Kempten/Allgäu(Alemania)

(72) INVENTOR (ES)
Dn. Rudolf Zirn y Dn. Erich Karlsen (quien ha cedido sus derechos al solicitante)

(73) TITULAR (ES)
D. Rudolf Zirn

(74) REPRESENTANTE
VICTOR GIL VEGA

MEMORIA DESCRIPTIVA

El objeto del invento es un recipiente aislante para la preparación o guisado de comidas, dotado de un asiento inferior para el recipiente en que se prepara el guiso, y de una caperuza.

Son conocidos diversos aparatos y procedimientos para la preparación de comidas, que tienen como finalidad impedir que se quemen, hiervan mal y no lleguen a estar en su punto. Otra finalidad es la de mantener las comidas a la temperatura que han de ser servidas todo el tiempo que sea necesario, sin tener que recalentar las y, lo que es importante, sobre todo para regímenes domésticos orientales, sin alterar su impresión óptica ni tampoco empeorar su sabor. Desde hace mucho tiempo se conocen soluciones diversas del problema, por ejemplo el empaquetar en papel de periódico los manjares previamente hervidos o asados, y envolverlos en mantas, o mantenerlos en hornos caldeados y dejarlos reposar en ellos, así como, por ejemplo, la clásica marmita noruega, la olla exprés y muchas otras. Ha sido propuesto ya, asimismo, colocar los pucheros en recipientes aislantes. Para ello se han construido recipientes aislantes, adaptados a la forma del puchero, cuyo asiento se correspondía con la forma del puchero y estaba provista de una tapa. Con ello se solucionaba el problema de mantener en su punto las comidas precalentadas, sin otra aportación de energía. Ahora bien, el inconveniente de esta solución era que los recipientes aislantes tienen que corresponder a la forma del elemento en que en cada caso se prepara la comida. Era difícil sacar los puche-

ros del recipiente aislante. Frecuentemente se atascaban. A menudo no era posible, sobre todo para el ama de casa, sacar por sí sola el puchero del recipiente aislante, sin que alguien le ayudara a ello, sujetando dicho recipiente. Otro inconveniente era el que en una casa particular normal es imposible tener para cada forma de puchero el recipiente aislante adecuado. También se comprobó que la puesta a punto de las comidas en tales recipientes aislantes no satisfacía las exigencias cada vez más altas.

Otro inconveniente de la solución propuesta era que al aplicar la tapa a tope, se atascaba y no se podía abrir. La fuerte hermeticidad entre la caperuza o tapa y el asiento daba origen a que al enfriarse se produjera un vacío, con lo que se requería un esfuerzo considerable para llegar siquiera a abrir el recipiente aislante. Durante esta operación las comidas resultaban a menudo sacudidas.

La finalidad del invento ha sido proyectar un recipiente aislante que asegure una conducción mejorada del calor, que sea independiente de la forma específica del puchero, y que excluya la formación de un vacío parcial en el recipiente aislante.

Este problema ha sido resuelto de la manera que se desprende de las reivindicaciones finales.

El invento será explicado a continuación con más detalle a base de los dos dibujos adjuntos, representando

la figura 1, una sección transversal del recipiente aislante, y

la figura 2, una sección transversal por el plano A.

La figura 1 muestra una sección transversal del recipiente aislante 1, que consiste en un asiento 2 y una caperuza 3. El asiento 2 sirve principalmente para fijar el aparato en que se guisa la comida, por ejemplo, una olla 5. Usualmente tendrá este asiento una forma redonda, para corresponderse con la forma del recipiente en que se guisa la comida. En su borde superior posee un bisel 7, en correspondencia con la parte inferior de las ollas, sartenes, etc. A este bisel sigue después una forma cilíndrica 8. En la parte de fondo del asiento 2 está insertado un disco 9. Este disco puede ser de amianto, caucho, plástico reforzado con fibras de vidrio u otro material resistente al calor hasta cierto punto y de buen precio. Sirve para prolongar la duración del recipiente aislante. Las comidas que se derraman al ser colocado el recipiente en que se prepara el guiso y los residuos quemados adheridos a la cara inferior de tales recipientes ensucian y hacen que se hinche parcialmente el material del asiento 2. El disco 9 permite al ama de casa sustituir de manera sencilla y de tiempo en tiempo la parte sometida a mayor trabajo. Este disco puede estar provisto de una escotadura 10.

El asiento 2 lleva convenientemente en la cara inferior las cavidades 11, utilizables como asideros.

La caperuza 3 tiene un diámetro mayor que el asiento 2, de modo que, en estado cerrado, no asienta sobre el borde del asiento 2, sino que lo circunda, dejando una ranura 4.

La forma interior de la caperuza 3 se corresponde con la de la olla, o respectivamente con la de la sartén,

y presenta una escotadura 6 para el asidero hoy en día usual de la tapa de la olla. La cara superior de la caperuza 3 puede estar dotada eventualmente de aristas 12, utilizables como asideros.

5 Para solucionar el problema propuesto, es decir asegurar una transmisión suficiente del calor, es necesario que la caperuza 3 esté dimensionada de tal modo que, según se aprecia en la figura 2 (que muestra una sección por el plano A de la figura 1) su parte cilíndrica, correspondiente a la forma más alta de la olla, abarque los asideros o asas 16 de la olla 5. La caperuza no se ajusta por lo tanto a la pared exterior de la olla, produciéndose por consiguiente un espacio vacío 15 entre el lado interior de la caperuza 3 y del lado exterior de la olla 5. Tiene ésto las ventajas de proporcionar mejor una transmisión del calor, así como la formación de una almohada de aire y de evitar que la olla se quede atascada en las ranuras propuestas hasta ahora para las asas. La ranura de aire 4 impide la formación de vacío.

10

15

20

La construcción propuesta por el invento para el recipiente aislante 11 tiene las ventajas siguientes: puesto que, en contraposición con la solución conocida hasta ahora, las partes 2, 3 no se apoyan una sobre la otra, sino que encajan a manera de caja una en la otra o una sobre la otra formando una ranura 4, no depende ya el recipiente aislante de la altura de la olla. La caperuza o la parte superior 3 asienta sobre la tapa del recipiente y se desplaza así sin problemas hacia arriba y hacia abajo. De este modo se pueden alojar tam

25

30

bién en el recipiente aislante una o varias ollas puestas unas encima de las otras; como es natural, las ollas mayores abajo, y las más pequeñas arriba. La acción de puesta a punto de las comidas no se empeora cuando en un caso extremo, al superponerse varias ollas, el borde superior del asiento 2 y el borde inferior de la caperuza 3 ya no se solapan, sino que se hallan al mismo nivel, o incluso termina la caperuza por encima de ellas.

10 Como espumar de plástico hay que considerar las siguientes:

1. Resina de urea (condicionadamente)
2. Resina fenólica
3. Poliestireno
- 15 4. Poliuretano
5. Policloruro de vinilo.

Los plásticos espumantes deben ser de células cerradas, con un peso específico de entre preferentemente 45 y 100 Kp/m³, en especial de 60 Kp/m³.

20 La estabilidad térmica debe ser preferentemente de entre 60° y 130°C, en especial de 110°C.

Los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos que componen este RECIPIENTE, serán susceptibles de variación siempre que ello no altere el espíritu del invento.

25

La forma en que está redactada la presente memoria, deberá ser tomada en sentido amplio, no limitativo.

REIVINDICACIONES

Se reivindica como de propia y nueva invención, a favor de D. Rudolf ZIRN, con domicilio en Franz-von-Ried-Strasse 6/VII, D-8960 Kempten/Allgäu (Alemania) lo especificado en las siguientes reivindicaciones:

1^a.- Recipiente aislante para la preparación de comidas, consistente en un elemento de asiento y una caperuza, caracterizado porque el elemento de asiento tiene un diámetro exterior menor que el diámetro interior de la caperuza, con lo que una vez dispuesto el recipiente sobre el elemento de asiento y cubierto por la caperuza queda entre ambos una ranura anular.

2^a.- Recipiente aislante de acuerdo con la reivindicación 1^a, caracterizado porque la relación entre el diámetro exterior del asiento en su parte superior y el diámetro interior de la caperuza en su parte inferior, oscila entre 32:32,5 y 32:35.

3^a.- Recipiente aislante de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1^a a 2^a, caracterizado porque el asiento presenta en la parte interior de su fondo un disco insertado de un material resistente al calor.

4^a.- Recipiente aislante de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1^a ó 2^a, caracterizado porque la caperuza está dotada de cavidades que sirven de asidero.

5^a.- Recipiente aislante de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1^a a 3^a, caracterizado porque el elemento de asiento está dotado de cavidades que sirven de asidero.

6^a.- Recipiente aislante de acuerdo con una cual-

quiera de las reivindicaciones 1ª ó 2ª, caracterizado porque el lado interior de la caperuza está conformado en forma cilíndrica, al menos desde el borde inferior hasta media altura, con preferencia hasta entre la mitad y los 2/3 de su altura.

7ª.- RECIPIENTE AISLANTE PARA LA PREPARACION DE COMIDAS".

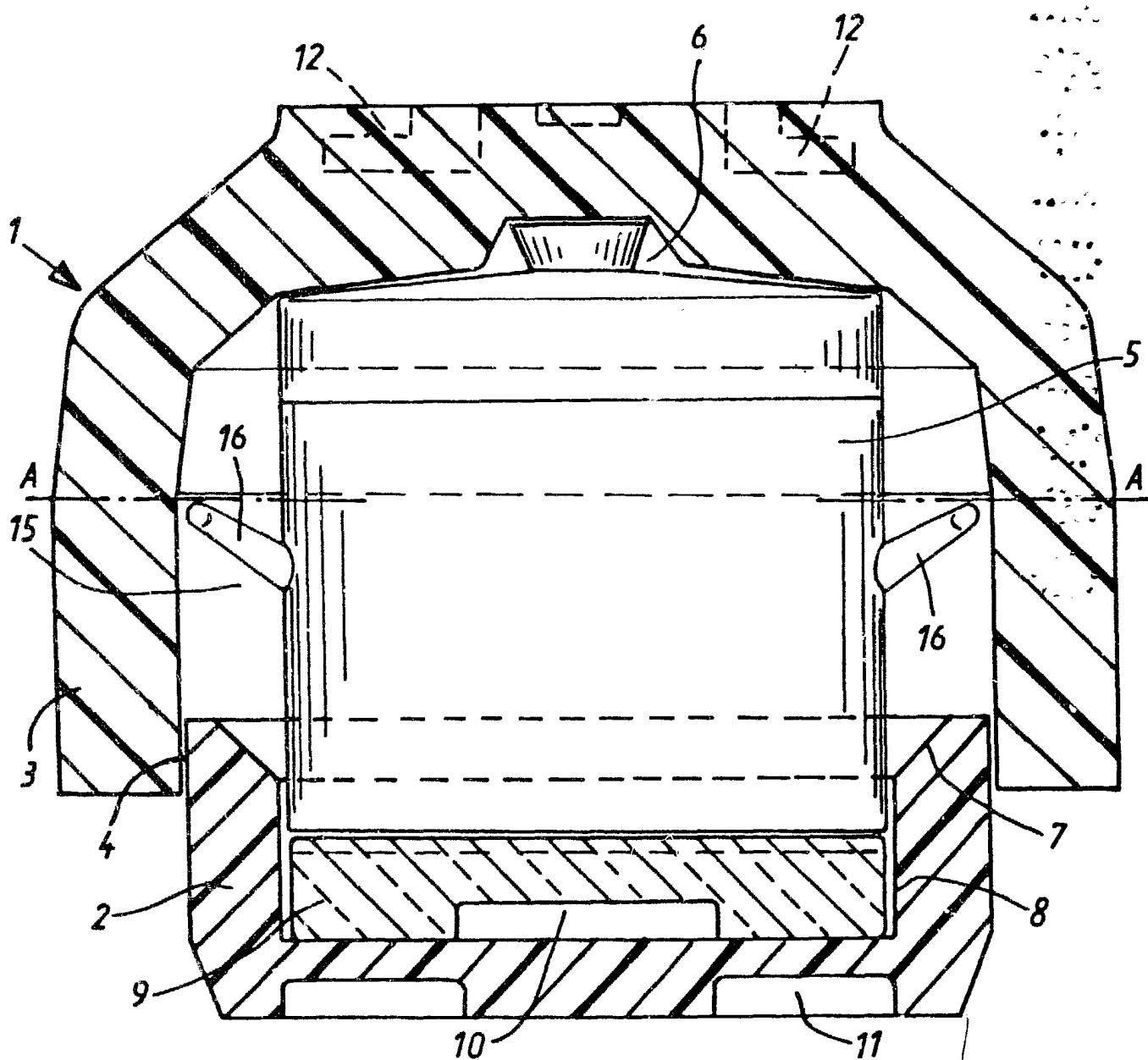
Tal y como se deja descrito en la memoria precedente, que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y planos de forma y tamaño reglamentarios.

Madrid, 3 de Octubre de 1.980

P.A. de D. Rudolf ZIRN

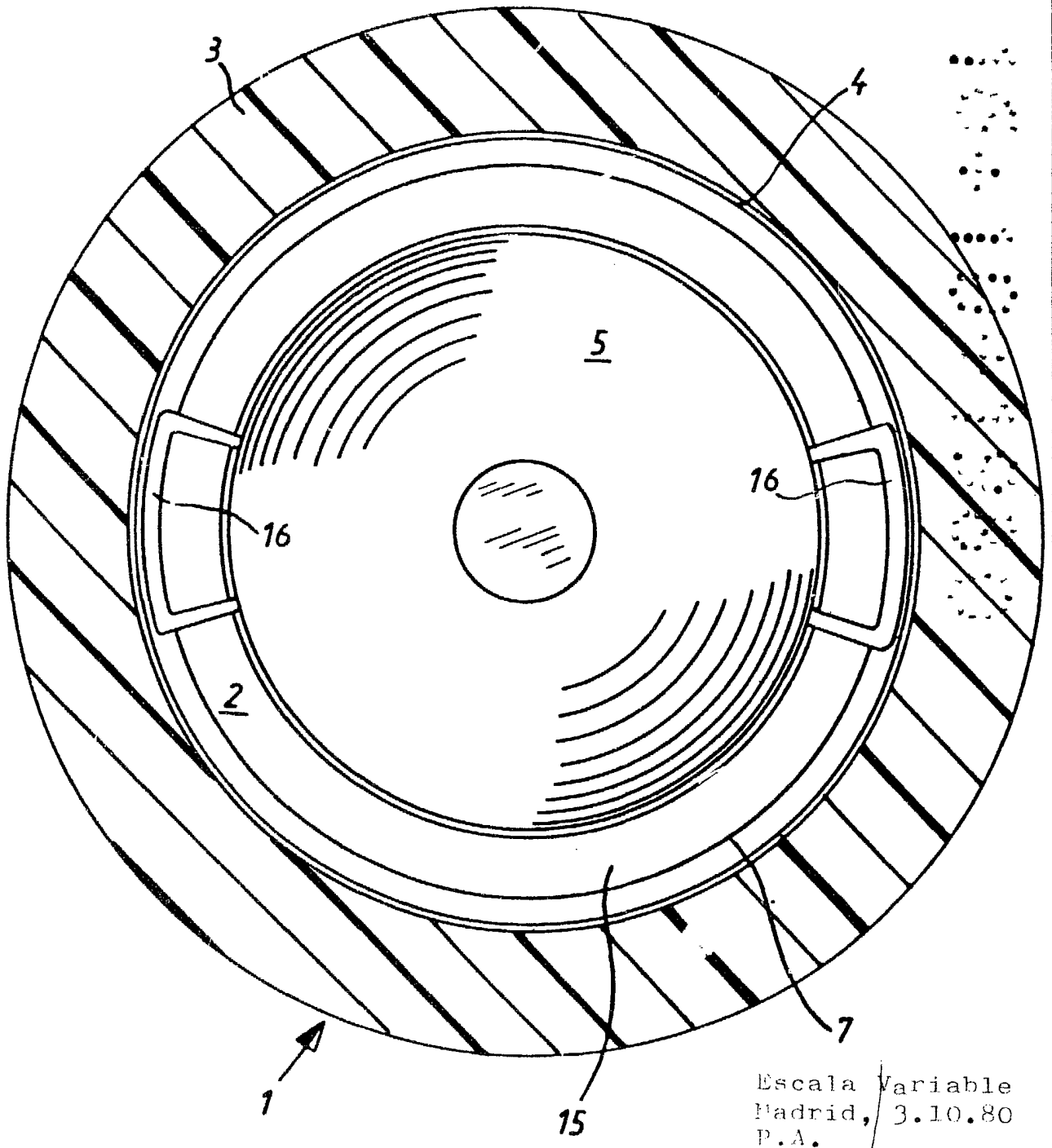
Victor Gil Vega:

Fig. 1



Escala Variable
Madrid, 3.10.80
P.A.

Fig. 2



Escala Variable
Madrid, 3.10.80
P.A.