



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO	(10) Y
	26 2224	
	(22) FECHA DE PRESENTACION	
	9 DIC. 1981	

16 JUN. 1982

MODELO DE UTILIDAD

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A47J 27/082

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
"Olla de baja presión para la cocción de manjares a la vez en distintas bandejas".

(71) SOLICITANTE (S)
RUDH IBERICA, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Provensa, 388, BARCELONA, 25.

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)
RUDH IBERICA, S.A.

(74) REPRESENTANTE
Don Carlos BONET SOLER.

La presente memoria descriptiva se refiere a un modelo de utilidad por una olla de baja presión para la cocción de manjares a la vez en distintas bandejas, rehogándolos o estofándolos con el propio jugo y en el tiempo más breve posible, concebida con cierre especial para evitar durante la cocción aumentos excesivos de la presión y consiguiente exceso de temperatura que podrían dañar los alimentos nutritivos.

Consiste la olla de baja presión para la cocción de manjares que se registra como modelo de utilidad, en un cuerpo contenedor, provisto de asas, de capacidad bastante para alojar varias bandejas de forma que queden sobrepuestas entre sí, ya sostenidas por el fondo de la propia olla, ya por salientes, muescas o nervaduras situadas circunferencialmente en la superficie interior de la olla, ya apoyándose unas en la orilla de la otra inferior, estando algunas de dichas bandejas perforadas en un fondo y todas ellas provistas de sendas perforaciones en su pared lateral alzada que permiten manipularlas por medio de unas pinzas, estando dicha olla esencialmente caracterizada por el hecho que su tapa en forma de campana se ajusta con tal precisión en el cuerpo contenedor, sin elemento alguno de junta, que los vapores se concentran debajo de ella sin posible escape, de forma que todo el vapor sirve para una rápida cocción, lográndose la estanqueidad entre el cuerpo contenedor y la tapa por la formación de una película de agua condensada que evita un exceso de presión, estando la tapa provista de una válvula de control a base de una membrana que cubre una abertura y cuando la presión interior pasa de un grado determinado empieza a aletear señalando así que el proceso de vaporización ha empezado.

En el dibujo adjunto se representa, a título de ejemplo, un

caso de ejecución práctica de una olla de baja presión para la cocción de manjares a la vez en distintas bandejas, dado sin caracter alguno limitativo y solo para hacerse perfecto cargo de como está esencialmente constituido el mismo.

5 En la figura 1 del dibujo se representa la olla de baja presión vista ligeramente inclinada hacia delante, en la figura 2 se representa la misma con una parte del cuerpo contenedor quitada, mostrándose su interior y la tapa desajustada e inclinada hacia atrás, en la figura 3 cuatro bandejas y en la figura 4 las pinzas para manipular las bandejas.

10 Como queda evidente en el dibujo, la olla de baja presión está estructurada de forma que comprende un cuerpo cilíndrico 1 que hacia su parte media en altura presenta una porción circular entrante 2 que forma en el interior de la olla un saliente de apoyo 3 y tiene una boca 4 calculada con tal presión respecto a la tapa 5 en forma de campana que esta se ajusta en aquella de manera que los vapores que se concentran en la tapa sin posible escape forman entre esta y el cuerpo de la olla una película de agua condensada que produciendo la estanqueidad evita un exceso de presión, dicha tapa estando provista de una válvula 6 de control a base de una membrana que cierra una abertura y que aletas cuando empieza el proceso de vaporización, advirtiendo de la excesiva presión o temperatura.

25 La olla está interiormente provista de cuatro bandejas, 7, 8, 9 y 10, de las cuales la 7 se apoya en el fondo de la olla, la 8 en el saliente interno de apoyo 3, la 9 en el margen de la bandeja 8 y la 10 en el margen de la bandeja 9 estando algunas de dichas bandejas provistas en su fondo de orificios 11 y todas ellas provistas de por lo menos dos orificios 12 para permitir su manipulación por me-

dio de unas pinzas 13.

En su uso la olla, con los manjares en las adecuadas bandejas, y teniendo en cuenta que si no se cocinan manjares con salsa se debe colocar agua en alguna de las bandejas, se coloca cerrada con su tapa acompañada sobre la cocina manteniéndose a máxima llama de gas, o fuerza 3 en cocinas eléctricas, hasta que comienza a hervir. A los 5-10 minutos según el contenido- la válvula 6 de control empezará a aletear, señalando que ha empezado el proceso de vaporizado, entonces se rebaja la intensidad del fuego hasta que la válvula de control deja de aletear, poniéndose en las cocinas de gas el fuego al mínimo y la eléctrica en la posición 1, y en las cocinas económicas desplazándose la olla a un lado durante breves minutos.

Podrán ser variables sin que se altere la esencialidad del modelo los detalles de ejecución que no modifiquen la constitución característica de la olla de baja presión basada en la precisión de ajuste entre cuerpo y tapa de modo que se forme estanqueidad entre los mismos por la formación de una película de agua condensada que evita el exceso de presión, y el poseer una válvula de control en la tapa a base de una membrana.

REIVINDICACIONES

1.- Olla de baja presión para la cocción de manjares a la
 ves en distintas bandejas, que consiste en un cuerpo conte-
 nedor, de capacidad bastante para alojar varias bandejas
 5 sobrepuestas entre sí, sostenidas ya por el fondo de la
 olla, ya por salientes, muescas o nervaduras situados cir-
 cunferencialmente en la superficie interior de ésta, ya
 apoyándose unas en la orilla de la otra inferior, estando
 algunas de dichas bandejas perforadas en su fondo y todas
 10 ellas provistas de sendas perforaciones en su pared alzada
 que permiten manipularlas por medio de unas pinzas, estan-
 do dicha olla esencialmente caracterizada por el hecho que
 su tapa en forma acampanada se ajusta con tal precisión en
 el cuerpo contenedor que los vapores se concentran debajo
 15 de ella sin posible escape lográndose una estanqueidad en-
 tre tapa y cuerpo contenedor por la formación de una pelí-
 cula de agua condensada que evita un exceso de presión, es-
 tando la tapa provista de una válvula de control a base de
 una membrana que cubre una abertura y cuando la presión in-
 20 terior pasa de un grado determinado empieza a aletear se-
 ñalando así que el proceso de vaporización ha empezado.

2.- "Olla de baja presión para la cocción de manjares a la
 vez en distintas bandejas".

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas fo-
 liadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 9 de Diciembre de 1981.

FIG.3

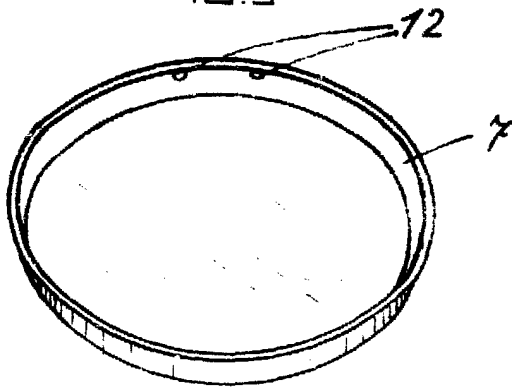
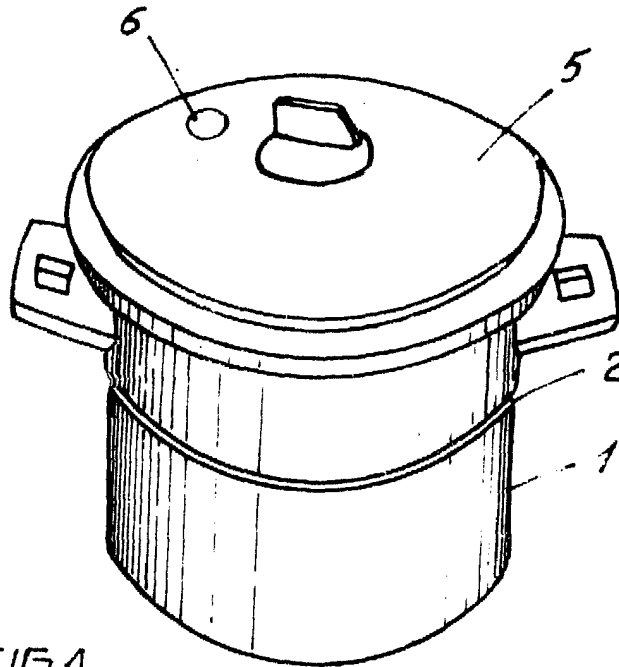
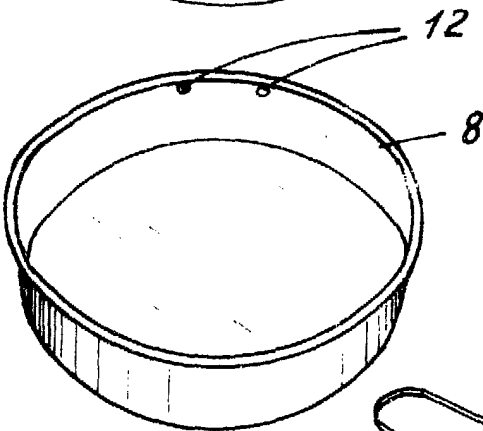


FIG.1

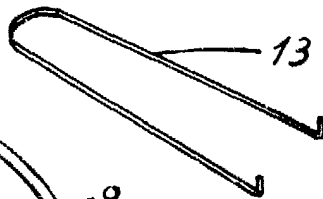


12



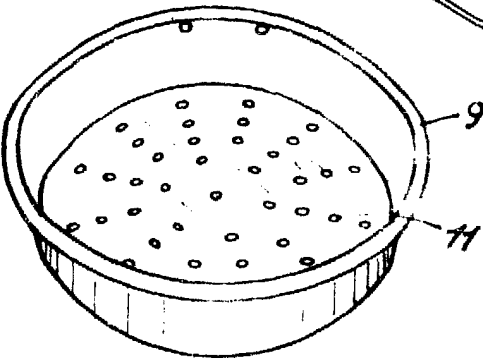
8

FIG.4



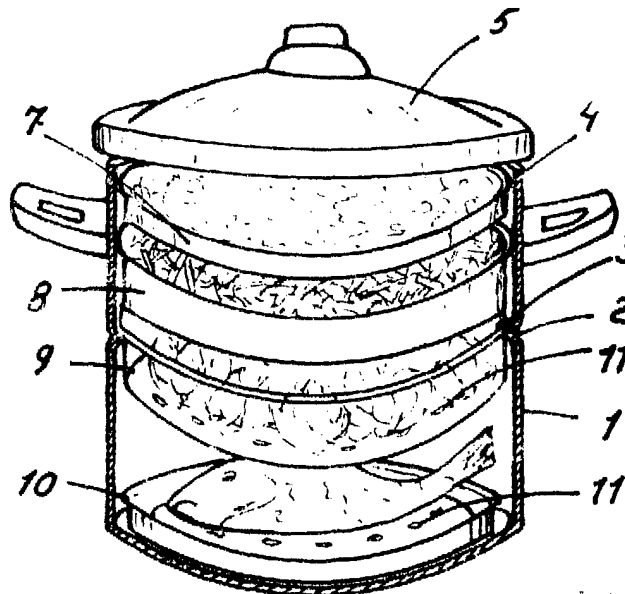
13

FIG.2



9

11



7

8

9

10

4

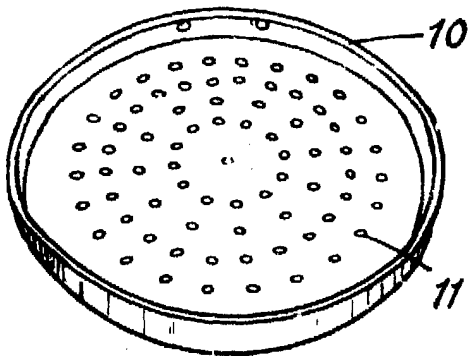
3

2

11

1

11



10

11

9 DIC. 1981