



ESPAÑA

10	ES	11	NUMERO	15	Y
		21	263104		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			24-10-80		

MODELO DE UTILIDAD

1 NOV. 1982

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
	31	NUMERO			
		81.821	25.10.79		Luxemburgo

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J 37/10

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"UNA DISPOSICION DE UTENSILIO CULINARIO"

71	SOLICITANTE (S)
	SEB S.A. (OBE 4283)

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	21260 SELONGEY, Francia

72	INVENTOR (ES)
	Bernard PAUTY

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. FERNANDO DE ELZABURU MARQUEZ (MOD.- 5.555)

La presente invención se refiere a un utensilio culinario, y en especial a una freidora, que comprende medios para recoger los condensados de vapor formados sobre el fondo de su tapa en el curso de la cocción.

5 Es conocida una freidora que comprende, bajo su tapa, una placa metálica que recoge los condensados de vapor formados en el curso de la cocción, y que los canaliza hacia un recipiente, fijado de modo amovible en el exterior de la freidora, bajo la articulación de la tapa.
10 Al abrir esta tapa, dichos condensados fluyen a este recipiente exterior.

Se evita así que dichos condensados fluyan bruscamente al baño de aceite caliente de la freidora, lo que provocaría crepitaciones y proyecciones de aceite que pueden ser peligrosas.
15

El recipiente exterior de recogida de los condensados debe, evidentemente, ser vaciado periódicamente para evitar cualquier rebosamiento.

20 Por otra parte, son conocidos recipientes de cocción, cuya tapa lleva una garganta anular, de sección sensiblemente en U, y abierta hacia el interior de esta tapa.

En el curso de la cocción, el vapor se condensa sobre la cara interna de la tapa, que es enfriada por la atmósfera exterior.
25

Cuando se abre esta tapa, teniendo cuidado de inclinarla suficientemente, los condensados fluyen hacia el punto más bajo de la tapa, y son recogidos en la garganta periférica citada. Se evita, de este modo, que estos condensados caigan sobre la mesa o el plano de trabajo so-
30

bre el que está dispuesto el recipiente de cocción.

No obstante, en el momento en que se vuelve a colocar la citada tapa sobre el utensilio, los condensados se vierten en el recipiente de cocción, lo que puede originar los inconvenientes anteriormente indicados, principalmente en el caso en que dicho recipiente contenga aceite caliente.

La finalidad de la presente invención consiste en remediar los inconvenientes de los utensilios culinarios citados, estableciendo medios de recogida de los condensados de vapor de cocción que aseguran la eliminación de estos condensados, sin ninguna intervención manual del usuario, evitando así todo riesgo de salida intempestiva y brusca de estos condensados en el interior del recipiente culinario.

El utensilio culinario afectado por la invención comprende un recipiente y una tapa destinada a ocupar una posición inclinada en el curso de su apertura, llevando esta tapa sobre su periferia una garganta anular abierta hacia el interior de esta tapa, y susceptible de recoger, en el curso de la apertura de esta tapa, los condensados de vapor formados en el interior del utensilio.

Según la invención, este utensilio se caracteriza porque lleva en su interior, al menos en una zona adyacente al punto más bajo de la tapa, cuando esta última está abierta, un cuerpo absorbente capaz de absorber los condensados recogidos en la garganta citada, estando previstos medios para llevar estos condensados al contacto con este cuerpo absorbente en el curso de la apertura o del cierre de la tapa.

Cuando se retira la tapa inclinándola, los condensados son recogidos en la garganta anular, en el punto más bajo de ésta.

5 El cuerpo absorbente entra en contacto con estos condensados en el curso de la apertura o cierre de la tapa, lo que ocasiona su absorción por esta última.

10 Estando así la garganta periférica sensiblemente secada, por este cuerpo absorbente, se evita que los condensados salgan bruscamente al recipiente de cocción cuando la tapa se vuelve a poner en su lugar sobre este recipiente. En el caso en que la invención es aplicada a una freidora, se suprime así cualquier riesgo de proyección de aceite.

15 Según una versión ventajosa de la invención, el cuerpo absorbente está dispuesto en el interior de la garganta periférica de la tapa, cerca de dicha zona adyacente al punto más bajo de la tapa.

20 De este modo, en el curso de la apertura de la tapa, los condensados son puestos automáticamente en contacto con este cuerpo absorbente que puede, debido a ello, absorber eficazmente estos condensados.

25 En el caso en que la tapa está enlazada al recipiente por una articulación, conviene disponer el cuerpo absorbente en la garganta periférica cerca de esta articulación.

30 De este modo, en el curso de la apertura de la tapa por medio de esta articulación, los condensados circulan automáticamente hacia esa articulación, y debido a ello hacia la zona donde está situado el cuerpo absorbente.

Otra ventaja de la invención reside en el hecho de que, entre dos cocciones, el cuerpo absorbente elimina progresivamente los condensados que ha absorbido, gracias al calor reinante en el interior del recipiente de cocción, y a la ventilación natural que se establece en este recipiente, lo que permite que este cuerpo absorbente sea nuevamente eficaz para absorber los condensados producidos en el curso de la cocción siguiente.

El cuerpo absorbente constituye, por consiguiente, de este modo, un medio de absorción automática de los condensados que no exige intervención alguna del usuario, ni ningún entretenimiento.

Según una realización preferida de la invención, el cuerpo absorbente está constituido por una esponja. Dicha esponja, debido a su reducido coste, puede ser fácilmente sustituida cuando ha perdido su poder absorbente.

Otras particularidades y ventajas de la invención surgirán también de la siguiente descripción.

En los dibujos anejos, proporcionados a título de ejemplos no limitativos:

- la figura 1 es una vista en corte longitudinal de la parte superior de un utensilio culinario de acuerdo con la invención,

- la figura 2 es una vista en planta que muestra la parte inferior de la tapa del utensilio, según la figura 1,

- la figura 3 es una vista en corte longitudinal parcial del utensilio culinario según la figura 1, acabando la tapa de ser abierta al final de la cocción,

- la figura 4 es una vista análoga a la figura 3, que muestra el estado de la garganta de la tapa y de la esponja algunos instantes después del representado en la figura 3.

5 El utensilio de cocción representado en la figura 1 es una freidora, cuya tapa metálica 1, lleva un borde periférico 2, que está articulado con el borde exterior 4 del recipiente 3, según un eje de articulación 5, dispuesto en el exterior de la tapa 1 y del recipiente 3. En
10 la parte opuesta de la articulación 5, la tapa 1 lleva una empuñadura 6, que permite abrir la tapa 1, llevando esta última a una posición sensiblemente vertical, como se indica en las figuras 3 y 4.

15 La tapa 1 lleva, sobre su borde periférico 2, una garganta anular 7 de sección sensiblemente en U, abierta hacia el interior de esta tapa. Esta garganta 7 está hecha de una sola pieza con el fondo 9 de la tapa 1.

20 El ala inferior 7a de esta garganta 7 se apoya sobre el borde exterior 4 del recipiente 3. Este ala 7a está ligeramente inclinada hacia abajo.

Un cuerpo absorbente 8, constituido, en el ejemplo representado, por una esponja, está dispuesto en el interior de la garganta periférica 7, cerca de la articulación 5, es decir, en una zona adyacente al punto más
25 bajo de la tapa 1, cuando esta última está abierta, tal como se indica en las figuras 3 y 4.

30 La esponja 8 es cilíndrica (ver figuras 1 y 2) y está fijada de forma amovible al fondo 9 de la tapa 1, por medio de un vástago de cabeza ensanchada 10. Esta esponja 8 está dispuesta sensiblemente en contacto con el

5 fondo 11 de la garganta periférica 7, y se extiende más allá del borde libre 7b de esta garganta 7. De este modo, esta esponja 8 se encuentra directamente en contacto con la atmósfera interior del utensilio de cocción. Además, el espesor de la esponja 8 puede ser cualquiera, en la medida en que es inferior a la anchura de la garganta 7.

Se describe a continuación el funcionamiento del dispositivo que se acaba de explicar.

10 Se dará por supuesto que el utensilio de cocción de la figura 1 es una freidora.

15 En el curso de la cocción que es realizada con la tapa 1 cerrada, el vapor de agua procedente de la freidura de las patatas, cargado de productos de degradación del aceite de freidura, se condensa en forma de gotitas 12, sobre el fondo 9 de la tapa 1, que se encuentra en contacto con la atmósfera fría exterior.

20 Cuando la freidura ha terminado, se abre la tapa poniéndola en posición fuertemente inclinada, tal como se indica en la figura 3. Las gotitas de condensados 12 se derraman entonces sobre el fondo 9 de la tapa 1, hacia el punto más bajo de esta última, es decir, hacia la parte de la garganta 7 que está adyacente a la articulación 5. Estos condensados 12 llenan en parte o en su totalidad esta garganta 7. Al mismo tiempo que los condensados 12 se derraman en la garganta 7, la esponja 8 los absorbe hasta vaciar prácticamente en su totalidad esta garganta 7, tal como se indica en la figura 4.

30 De este modo, cuando se cierra la tapa 1, los condensados 12 no corren el riesgo de derramarse en el baño de aceite contenido en el recipiente 3, y debido a

ello, de provocar proyecciones de aceite susceptibles de ensuciar la cocina o los vestidos del usuario, o incluso de causar quemaduras a este último.

Además, después de haber absorbido la casi totalidad de los condensados 12, recogidos en la garganta anular 7, la esponja 8 no necesita ser comprimida antes de una nueva cocción.

En efecto, en el curso del enfriamiento del baño de freidura, el calor que reina en el interior de la freidora, vaporiza progresivamente los condensados 12 absorbidos por la esponja 8, de tal modo que esta última está casi seca cuando la freidora está fría. La esponja 8 acaba de secarse en dos o tres días, gracias a la ventilación natural que se establece en el recipiente.

Solamente después de un gran número de freiduras, cuando la esponja está totalmente saturada de productos aceitosos, conviene sustituir la esponja usada por una esponja nueva. Esta operación es a la vez poco onerosa y muy fácil, teniendo en cuenta los medios de fijación rápida constituidos por el vástago de cabeza ensanchada 10. Es asimismo posible lavarla con un detergente y hacer que se seque al aire libre.

Como es evidente, la invención no se limita al ejemplo que acaba de describirse, y pueden aportarse a éste numerosas modificaciones sin salir del ámbito de la invención.

Por ejemplo, puede disponerse la esponja 8 contra la pared 3 del recipiente, sin la utilización de un contenedor estanco cuando el baño de freidura no puede alcanzar esta esponja.

5

Por otra parte, en el caso en que la tapa no se encuentre articulada al recipiente de cocción, conviene indicar al usuario el lado hacia el que esta tapa debe inclinarse en el curso de su apertura, para que los condensados sean recogidos en la zona adecuada de la garganta periférica donde se encuentra la esponja.

10

No obstante, el usuario podría inclinar dicha tapa hacia cualquier lado, a condición de que la esponja 8 ocupe toda la periferia de la garganta anular 7.

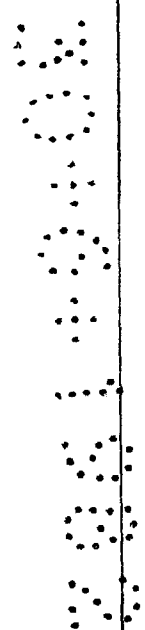
15

Como es evidente, la invención puede aplicarse a cualquier utensilio culinario distinto de una freidora, en el que se desee evitar que los condensados de vapor de cocción se derramen bruscamente en el recipiente de cocción, cuando se abra o se cierre la tapa.

20

25

30



REIVINDICACIONES

5 Los puntos que como característica de novedad se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Modelo de Utilidad en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- Una disposición de utensilio culinario que comprende un recipiente y una tapa destinada a ocupar una posición inclinada en el curso de su apertura, comprendiendo esta tapa en su periferia, una garganta anular abierta hacia el interior de esta tapa, y susceptible de recoger, en el curso de la apertura de esta tapa, los condensados de vapor formados en el interior del utensilio, caracterizada porque el utensilio lleva en su interior, al menos en una zona adyacente al punto más bajo de la tapa, cuando esta última está abierta, un cuerpo absorbente, susceptible de absorber los condensados recogidos en la garganta citada, habiéndose previsto medios para poner estos condensados en contacto con este cuerpo absorbente, en el curso de la apertura o del cierre de la tapa.

15 2ª.- Disposición de utensilio según la reivindicación 1ª, caracterizada porque el cuerpo absorbente está dispuesto en el interior de la garganta periférica de la tapa, cerca de la citada zona adyacente, en el punto más bajo de la tapa.

25 3ª.- Disposición de utensilio según la reivindicación 1ª, estando la tapa enlazada al recipiente por una articulación, caracterizada porque el cuerpo absorbente está dispuesto cerca de esta articulación.

4ª.- Disposición de utensilio según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizada porque el citado cuerpo absorbente es una esponja.

5 5ª.- Disposición de utensilio según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 4ª, caracterizada porque el cuerpo absorbente está fijado de forma amovible en el fondo de la tapa.

10 6ª.- Disposición de utensilio según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 5ª, caracterizada porque el cuerpo absorbente está dispuesto sensiblemente en contacto con el fondo de la garganta periférica.

15 7ª.- Disposición de utensilio según la reivindicación 6ª, caracterizada porque el cuerpo absorbente forma saliente más allá del borde de la garganta que se dirige hacia el interior de la tapa.

8ª.- Disposición de utensilio según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 7ª, caracterizada porque la garganta es realizada de una sola pieza con el fondo de la tapa.

20 9ª.- "UNA DISPOSICION DE UTENSILIO CULINARIO".

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan, y para los fines que se han especificado.

25 Esta Memoria consta de diez hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

30 JUN 1982

P. A.
Ferreiro de Elaburu
Por

30

21062

I F-T.

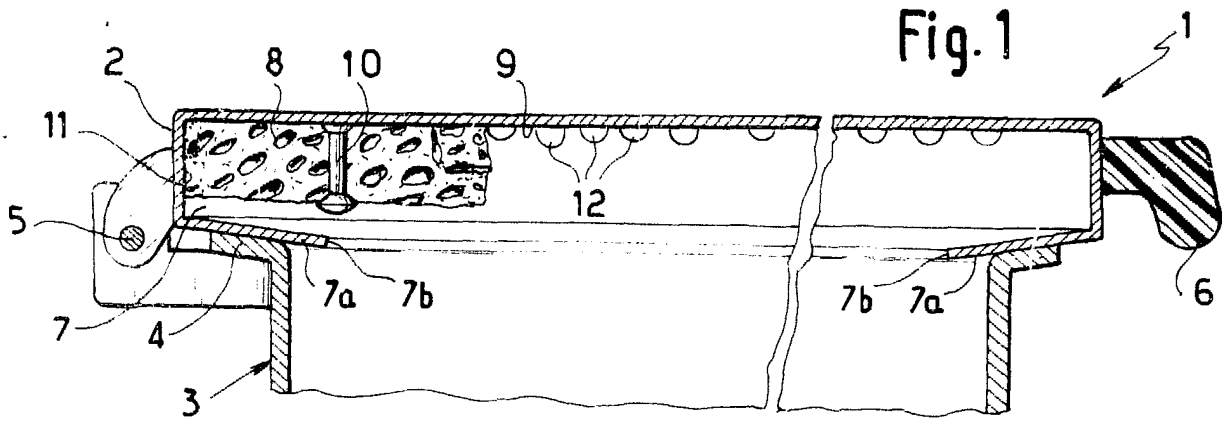


Fig. 1

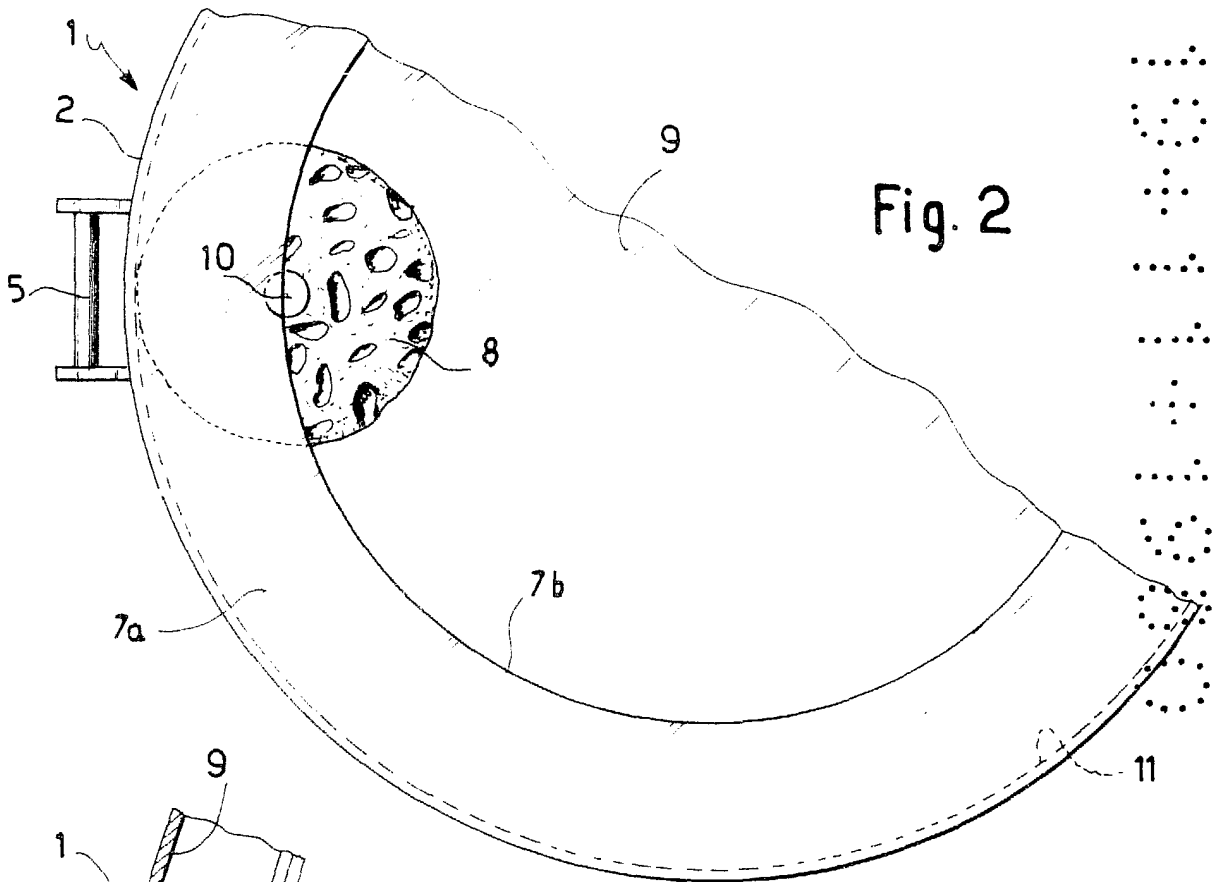


Fig. 2

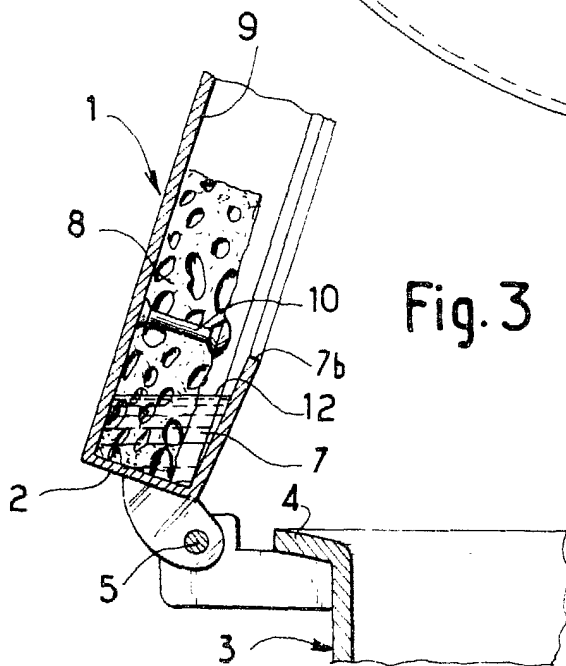


Fig. 3

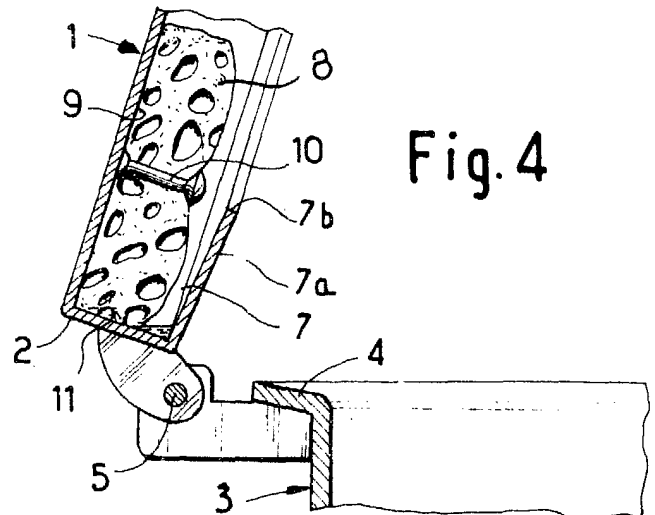


Fig. 4