



ESPAÑA

10 ES 11 21 22	NUMERO 267891	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION 16 OCT. 1982	

16 JUN. 1983

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO 80/20.458	32 FECHA 24 de Septiembre de 1.980	33 PAIS Francia.
---	---------------------------------------	---------------------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J 27/00; A47J 36/06
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN

RECIPIENTE PARA LA COCCION DE ALIMENTOS CON TAPA REFRIGERADA.

71 SOLICITANTE (S)

HAUT FOURNEAU & FONDERIES DE COUSANCES AUX FORGES, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Cousances Les Forges, Ancerville (Moselle), Francia.

72 INVENTOR (ES)

Paul SCHMITT.

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO y POMBO.

Ya se conocen recipientes para la cocción de alimentos tales como ollas de fundición, cuya tapa amovible está dotada con un hueco en el que se puede vertir agua con el fin de que refrigere con vistas a provocar, en el interior, la condensación de los vapores de cocción y el retorno de los vapores condensados hacia los alimentos.

Se conoce por ejemplo la patente Francesa 720.246 y su adición 42.114.

Estos documentos describen una cacerola cuya tapa presenta una cavidad para el agua sobre su cara destinada a situarse en el exterior y que está dotada de pequeñas protuberancias sobre su cara destinada a quedar en el interior, debiendo estar situados estos dos medios conjugados en el centro de la tapa con el fin de que el agua de condensación procedente de los alimentos pueda discurrir hacia el centro del recipiente.

Como se ha explicado en estos documentos anteriores, los medios están dispuestos deliberadamente para evitar que los vapores condensados caigan en una zona diferente a la central presentada como la más caliente.

Este es igualmente el caso de la patente Francesa 937.348 que describe una disposición exactamente contraria a la de la presente invención tal como resulta de las explicaciones dadas en esta patente página 1, columna 1, líneas 4 a 17.

En efecto, según esta patente, es preciso oponerse al flujo de los vapores condensados hacia la periferia de la tapa y hacia los bordes de la cacerola con el fin de provocar, por el contrario, la caída directa de los condensados sobre los alimentos que cuecen.

A este efecto, esta patente reivindica la presencia, sobre la cara interna de la tapa, de relieves concéntricos que

constituyen por lo tanto obstáculos al flujo radial de los vapores.

La experiencia ha mostrado que estas disposiciones dan generalmente satisfacción y constituyen una mejora muy sensible con relación a las cacerolas tradicionales.

Pero se ha comprobado que, con relación a las ventajas obtenidas, estas disposiciones tienen inconvenientes precisamente por el hecho de que la condensación de los vapores provoca la caída de las gotas condensadas por encima de la zona central.

Se podría pensar que las explicaciones dadas son lógicas pero esto es verdad sobre todo cuando la cacerola está vacía. Desde el momento en que ésta contiene alimentos tales como una pieza de carne, es evidente que las gotas condensadas caen sobre la carne y no sobre el fondo.

La patente Francesa número 620.808, describe una tapa intermedia que contiene agua y que tiene un fondo abombado.

No obstante, se observa más particularmente en la página 2, columna 1, líneas 26 a 48 que el funcionamiento de este sistema es también diferente al del de la presente invención puesto que se ha concebido para provocar la evacuación de los vapores de cocción y su captación en el interior de un recinto cerrado, es decir la extracción continua de los vapores.

La patente francesa número 936.679, describe igualmente una tapa que contiene agua y que presenta un fondo abombado (página 1, columna 2, líneas 1 y 2); pero se comprueba que esta tapa es una capacidad cerrada cuyo uso se asimila al de un escalfador de forma que el agua que está introducida en el mismo se extiende por toda su superficie sin dejar subsistir en el centro una parte emergida.

La patente Americana número 1.625.847 puede citarse en razón de la morfología del objeto reivindicado, tal como se ha representado en la figura 2.

5 Cuando se toma conocimiento del propio texto, se comprueba (página 2, columna 1, línea 40 a la columna 2, línea 36) que la forma de la tapa, de su borde y del reborde de la marmitta se han estudiado para obtener una sujeción estanca y que no se ha previsto, en ninguna parte, colocar agua en la tapa.

10 Por otra parte, la tapa representada en la figura 2 de esta patente presenta una prominencia tal que ya no se puede hablar de una parte central más ó menos recubierta de agua, sino más bien de un simple espacio anular cuya pared circular, situada más próxima al centro, es insuficientemente curva para obtener el efecto buscado según la presente invención.

15 La patente británica número 1.304.913 no se cita más que en razón de las formas de las cacerolas representadas sobre las figuras 2 y 3.

20 Esta patente, en efecto, se refiere a la elección de una cerámica porosa que no tiene nada en común con la presente invención. Por el contrario, se encuentra en las figuras 2 y 3 la presencia de relieves 3 pero su disposición en segmentos paralelos es incompatible con la invención que implica una libertad de flujo radial, es decir sobre los 360° de la tapa.

25 El presente Modelo de Utilidad remedia estos inconvenientes y permite al agua condensada volver hacia el fondo del recipiente no ya por el centro sino por la zona periférica.

30 El presente Modelo de Utilidad se comprende perfectamente por medio de la descripción detallada siguiente hecha con referencia al dibujo adjunto.

La figura 1 es una vista en sección de una cacerola según el presente Modelo de Utilidad.

Según el presente Modelo de Utilidad, un recipiente para la cocción de los alimentos es del tipo que comprende un cuerpo hueco 1 sobre el que puede colocarse una tapa amovible 2 cuya cara 3, que debe quedar al exterior, está dotada con un hueco 4 para recibir agua A y se caracteriza porque el hueco 4 es anular y está dispuesto alrededor de una parte central convexa y realzada 5 cuyo vértice está sensiblemente al nivel de los bordes del hueco 4, con el fin de que la profundidad de agua aumente desde el centro hasta la periferia y porque la cara 6 de la tapa 2 que debe situarse en el interior comprende una zona periférica plana 9.

Con estas disposiciones, se vé que un alimento a cocer B, tal como una pieza de carne, se coloca en el centro del cuerpo 1 y que los vapores que resultan de la cocción encuentran la cara 6 y la tapa 2 que, en su centro, es lisa de modo que la forma de bóveda de ésta pared y la ausencia de protuberancias provoquen la migración de los vapores hacia la periferia de la tapa 2 en la vertical del espacio anular 4 lleno de agua A, esta periferia es pues una zona relativamente fría en la que los vapores terminan de condensarse para formar gotículas.

La forma en bóveda de la pared 6 tiende a unirse lo mejor posible con las paredes 7 del cuerpo 1, de forma que las gotículas caigan a lo largo de estas paredes en las que recalientan antes de alcanzar el fondo 8.

Esta circulación se efectúa pues en el sentido ascendente en el centro del recipiente y en el sentido descendente en su periferia.

La gota condensada no solamente se recalienta antes

de alcanzar el fondo 8, sino que quedan impedidas de caer en el centro del recipiente, contrariamente a lo que era conocido hasta el presente.

5 Haciendo referencia a la figura 1, se vé que, según una característica del presente Modelo de Utilidad, la cara 6 de la tapa 2 que debe estar situada en el interior, comprende una zona periférica plana 9.

10 Esta zona 9 se encuentra en la vertical del hueco 4 en su parte más profunda que contiene la mayor cantidad de agua A y en la que subsiste aún cuando el resto se haya evaporado. Así pues éste es el punto mejor refrigerado y en el que la condensación es máxima.

15 Desde el centro hasta la perifería, los vapores sufren, de este modo, una condensación no uniforme sino progresiva. Las gotas que resultan de la condensación total de los vapores caen desde la zona 9, alrededor de una pieza de carne B, por ejemplo.

20 Un reborde 10 permite, sin embargo, la unión de la cara 6, con las paredes 7 para favorecer el flujo de las gotas a lo largo de estas paredes 7 sobre las que se recalientan antes de alcanzar el fondo 8.

25 Según una característica del presente Modelo de Utilidad, la cara 6 de la tapa 2 está dotada de relieves 11 cuya forma y disposición se han establecido para favorecer la conducción radial de los vapores condensados desde la zona central hacia la totalidad de la zona periférica y para acrecentar la refrigeración de estos vapores.

30 Como es preciso conducir los vapores condensados hasta las paredes 7 del cuerpo 1 por, al menos, la mayor parte de ellos, los relieves 11 no deben constituir obstáculos transver-

sales para la conducción radial y pueden situarse lejos del centro para que sus protuberancias no provoquen la caída de la gotícula en la parte central del recipiente.

5 Este es el motivo por el cual, según la realización del presente Modelo de Utilidad, los relieves 11 se extienden radialmente.

10 La parte central realizada 5 es convexa y presenta la misma forma que la cara 6. Esta forma exterior en domo corresponde a la forma interior en bóveda. Como el agua A se extiende siempre horizontalmente, resulta que la profundidad del agua aumenta desde el centro hacia la periferia, lo que aumenta el efecto de condensación progresiva descrito anteriormente.

15 El centro de la tapa 2 recibe, en este caso, un botón 12 ventajosamente aislante, fijado por un tornillo 13 en el vértice de un relieve exterior 14 correspondiente a un hueco interior 15 en el que está alojado el tornillo. Estas disposiciones lejos de reducir los efectos de la invención vienen a reforzarlas creando una pequeña zona central muy caliente puesto que el agua A no puede recubrirla. Los vapores que alcanzan el hueco 15 no son condensados y le abandonan rápidamente, como se ha descrito.

20 No obstante, por razones de estabilidad durante las manipulaciones, se pueden prever empuñaduras laterales con preponderancia sobre un botón central 12.

25 El presente Modelo de Utilidad no está limitado a los modos de realización descritos y representados sino que abarca, por el contrario, todas las variantes.

30 Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son sus-

ceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.



REIVINDICACIONES

5 1.- Recipiente para la cocción de alimentos con tapa refrigerada, del tipo que comprende un cuerpo hueco (1) sobre el que puede colocarse una tapa amovible (2) cuya cara (3) que debe estar situada en el exterior, está dotada de un hueco (4) para recibir agua (A) caracterizados porque el hueco (4) es anular y está dispuesto alrededor de una parte central convexa y realzada (5) cuyo vértice está sensiblemente al nivel de los bordes del hueco (4), con el fin de que la profundidad del agua aumente desde el centro hacia la periferia y porque la cara (6) de la tapa (2), que debe estar situada en el interior comprende una zona periférica plana (9).

15 2.- Recipiente según la reivindicación 1, caracterizado porque la cara (6) de la tapa (2), que debe quedar situada en el interior, está dotada con relieves (11) cuya forma y disposición se establecen para favorecer la conducción radial de vapores condensados desde la zona central hacia la totalidad de la zona periférica y para acrecentar la refrigeración de estos vapores.

20 3.- Recipiente según la reivindicación 2, caracterizado porque los relieves (11) se extienden radialmente.

4.- Recipiente según la reivindicación 3, caracterizado porque los relieves (11) se extienden en la zona periférica pero no hasta su centro común.

25 5.- Recipiente para la cocción de alimentos con tapa refrigerada; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria, e ilustrado en el dibujo adjunto.

Esta Memoria consta de 9 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 10 OCT. 1982
HAUT FOURNEAU & FONDERIES DE COU
SANCES AUX FORGES S.A.

J. M. GOMEZ ABEJO Y PONZO
a. a. Firmados J. Suarez Diaz



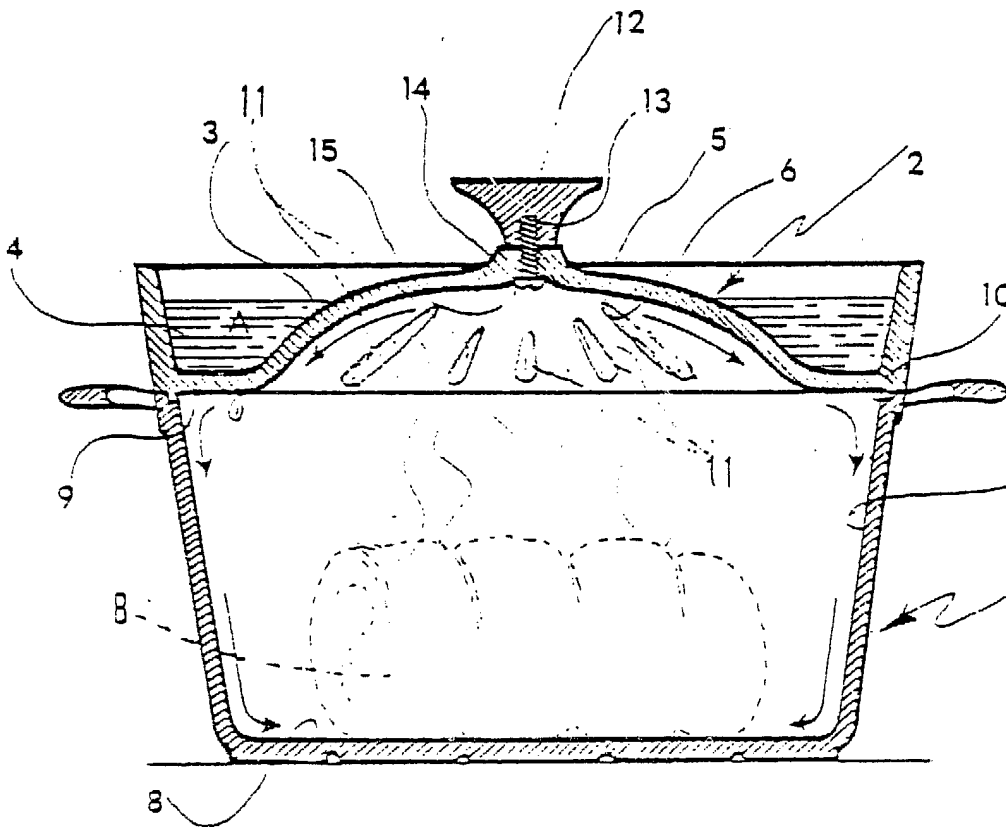


fig.1

ESCALA VARIABLE.

Madrid 10 OCT. 1982

J. M. BOMEZ ACERBA Y PARRA
a. n. Firmador J. Suarez Diez