



ESPAÑA

⑩ ES	⑪	NUMERO	⑫ Y
	②①	269655	
	②②	FECHA DE PRESENTACION	

MODELO DE UTILIDAD JUL. 1983

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

④⑦	FECHA DE PUBLICIDAD	⑤①	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A47J 30/06

⑤④	TITULO DE LA INVENCIÓN
	RECIPIENTE PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS CON TAPA REFRIGERADA.

⑥①	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 conjutados 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 escafador 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 marmita 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 bién 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.

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

30 La figura 1 es una vista en sección de una cacerola de

fundición provista de una tapa amovible según la realización del 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 tiene una forma sensiblemente de bóveda que tiende a unirse a las paredes internas 7 del cuerpo 1.

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 de 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 se 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.

Las gotas condensadas no solamente se recalientan 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 Según una característica del presente Modelo de Utilidad, la cara 6 de la tapa 2 está inclinada regularmente y continuamente desde su vértice situado en la zona central, hasta su base situada en la periferia.

10 Con estas disposiciones no hay nada que se ponga al flujo radial de los vapores y de los condensados hasta el borde más bajo de la tapa 2.

15 No obstante, esta solución puede plantear problemas de fabricación delicados cuando se trate, por ejemplo, de obtener el recipiente 1 y la tapa 2 por colada de fundición en un molde arena.

En efecto, el ángulo α formado por la tangente a la curva de la bóveda y el borde 2a de la tapa 2 es agudo y deja subsistir poca materia lo que crea una línea frágil.

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 En la figura 1 se vé que las paredes 7 y el fondo 8 del cuerpo 1 están unidos por un redondeado 16 que se extiende según una curva amplia destinada a favorecer el flujo de los vapores condensados hacia el centro del fondo 8.

Según esta realización, el interior del cuerpo 1 y el interior 6 de la tapa 2 constituyen en conjunto un volumen esferoidal casi continuo.

30 Así se obtiene, prácticamente sin solución de conti-

muidad, una superficie propicia para la conducción periférica de los vapores condensados desde el vértice de la tapa hasta la base del fondo 8.

5 Para ayudar a que las gotas pasen por debajo de los alimentos (tal como una pieza de carne B) la zona central del fondo B del cuerpo 1 puede estar dotadas con relieves substancialmente radiales 17.

10 Según el presente Modelo de Utilidad, se prevé que la zona central del fondo 8 del cuerpo 1 presente una cavidad mientras que los relieves radiales están, de hecho, en el mismo plano que el fondo 8.

15 Con estas disposiciones, los alimentos a cocer tales como la pieza de carne B reposan sobre los relieves 17 y los vapores condensados que fluyen a lo largo de las paredes 7 alcanzan la parte central del fondo 8 fluyendo entre los relieves en los que se mezclan con la salsa del plato, pero, de todas formas sin caer directamente sobre la carne B.

20 Cuando el cuerpo 1 es completamente esférico como se vé en la figura 1, sus paredes exteriores pueden tener una forma algo diferente si se desea obtener espesores variables de las paredes.

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.

25 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.

REIVINDICACIONES

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) caracterizado 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 quedar situada en el interior, tiene una forma sensiblemente en forma de bóveda que tiende a unirse con las paredes interiores (7) del cuerpo (1).

2.- Recipiente según la reivindicación 1, caracterizado porque la cara (6) de la tapa (2) que debe estar situada en el interior está inclinada regularmente y continuamente desde su vértice, situado en la zona central hasta su base situada en la periferia.

3.- 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 7 hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 16 OCT. 1982
 HAUT FOURNEAU & FONDERIES DE
 COUSANCES AUX FORGES, S.A.

[Faint signature and stamp]

5

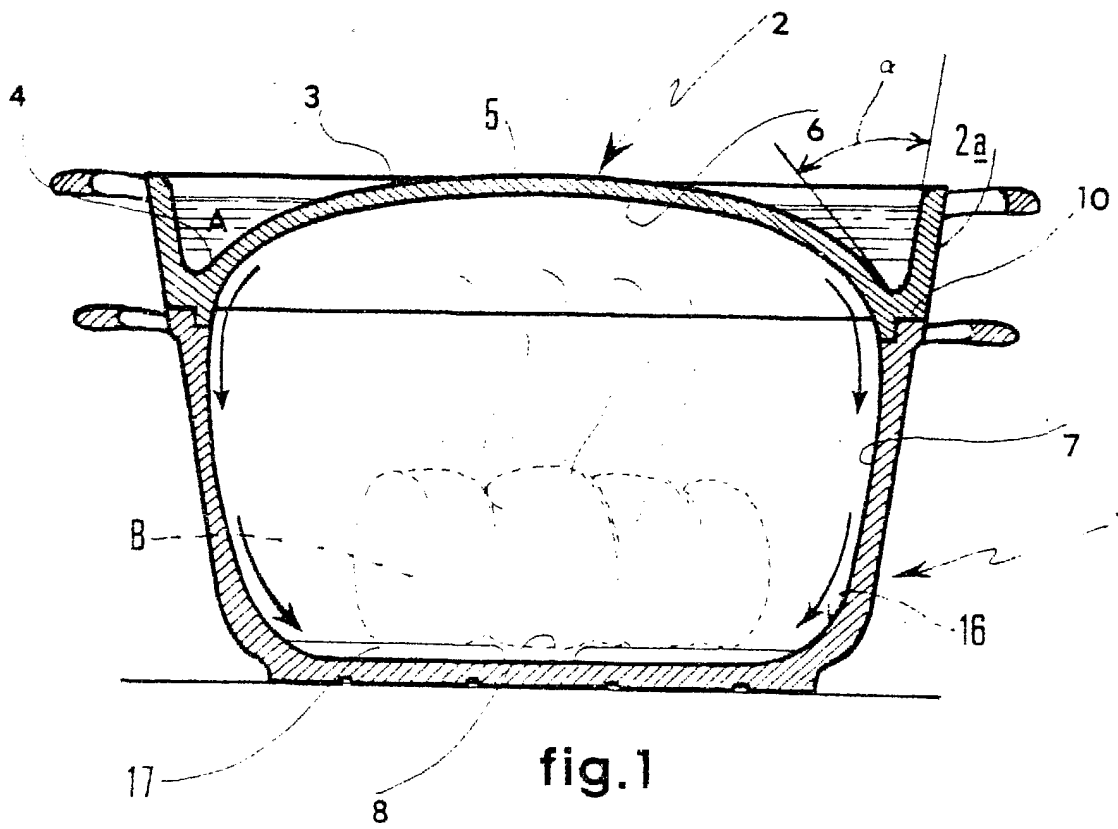
10

15

20

25

30



Madrid 18 OCT. 1902
 J. M. GOMEZ ABERO Y PUNDO
 e. Firmado J. Susser Dize

ESCALA VARIABLE.