

19 ES	11 NUMERO	10 Y
	21	
	22 FECHA DE PRESENTACION	
		26-6-84



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 FEB. 1986

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		
P 33 23 066.8	27-6-83	DE

47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. Cl. A47J36/06

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"TAPADERA A PRUEBA DE FUEGO, INTERCEPTORA DE GRASA, VAPOR Y OLORES"

71 SOLICITANTE (S)
ING. WESSINGER GMBH

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
Schwieberdingerstrasse 120, 7015 Korntal-Münchingen 2, R.F.A.

72 INVENTOR (ES)
Marion Kirchner de Wessinger

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE	(P.- 87.004)
D. ALBERTO DE ELZABURU HARQUEZ	

El invento se refiere a una tapadera a prueba de fuego, interceptora de grasa, vapor y olores, para ollas, cacerolas y sartenes, provista de un asa de tapadera y un dispositivo filtrante recambiable que recoge la grasa y el vapor o también el olor, que se desprenden del guiso o asado, o los neutraliza, y que va colocado suelto encima de una tapa constituida por una chapa perforada o malla.

A través de las publicaciones EP 00 39 754 y DE-OS 29 25 660 se conoce una tapadera para cubrir ollas, cacerolas o sartenes, hecha de cartulina o cartón, respectivamente, que presenta en su superficie escotaduras sobre las cuales se coloca suelto un papel de filtro. Se pretende que esta tapadera de cartón, colocada sobre una olla, cacerola o sartén, preserve el dispositivo de cocinar o la hornilla y sus alrededores del vapor con mezcla de grasa o de salpicones de grasa, procedentes de la olla o sartén. Pero estos dos objetos conocidos tienen la desventaja decisiva de que el papel absorbente, colocado suelto, que debe actuar de filtro, en ambos casos es levantado por los vapores procedentes de la olla o sartén, a consecuencia de lo cual ya no tiene efecto filtrante en toda la superficie, puesto que el papel absorbente colocado suelto no puede apoyarse en ningún punto del perímetro exterior de la tapadera y a pesar de todo pueden salir los vapores mezclados con grasa o los salpicones. Además, el papel empapado de vapores mezclados con grasa o de salpicones de grasa sobresale por el borde de la olla o sartén, y puede inflamarse fácilmente por esta zona a causa de los vapores a temperatura de llama que se producen por fuera de la olla o sartén, o incluso a causa de una llama de gas que suba por el borde. Esto convierte a las

tapaderas de cartón conocidas, con filtro de papel absorbente, en un artificio sumamente peligroso cuando durante el proceso de guisar o asar se emplean en el hogar, de acuerdo con la finalidad para la que fueron diseñadas, para tapar ollas o sartenes, más aún porque cualquier corriente de aire o movimiento impropio de la olla o la sartén hace que resbale la tapa ligera de cartón o papel. Por esta razón es mayor aún el riesgo de que se inflame la tapa ligera; riesgo que aumentan además otros fuegos adyacentes de la hornilla que estén encendidos al mismo tiempo. Puesto que durante el proceso de guisar o asar la tapadera de cartón misma recoge humedad o grasa, el cartón pierde su forma y se deforma, con lo cual pierde su efecto filtrante en la superficie de la olla o sartén, y la tapadera de cartón se resbala más fácilmente de la olla o sartén. Aparte de esto existe también la gran desventaja de que estas tapaderas con filtro empapadas de grasa no se pueden colocar al lado de la olla o sartén sin ensuciar el dispositivo de cocinar hasta un grado que precisamente se trata de evitar; pero es principalmente durante el proceso de asado donde hace falta quitar de vez en cuando la "protección anti-salpicaduras", puesto que hay que volver a menudo el asado.

Por la patente estadounidense 3.528.236 se conoce además una tapadera de sartén que consiste en dos anillos acoplables entre sí, entre los cuales se puede sujetar un trozo de papel de filtro. Pero tampoco es segura esta versión conocida de tapadera para sartenes, puesto que también puede inflamarse el filtro empapado de grasa. Además, el papel de filtro tiene que ser de material resistente al desgarre, a fin de que no se dañe por el roce que se produ

ce al fijarlo entre los dos anillos de sujeción. El dispositivo, que se compone de varias partes, requiere de bastante trabajo de montaje antes de estar listo para el uso.

5 Es, por tanto, tarea del invento el crear una tapadera a prueba de fuego, interceptora de grasa, vapor y olores, de acuerdo al concepto general de la reivindicación 1ª, que esté construída de tal modo que no puede variar de forma, que esté hecha de un material que sea incombustible y fácil de cuidar, con la cual también durante el proceso de guisar o asar el dispositivo filtrante esté siempre cubriendo toda la superficie de la tapa constituída por chapa perforada o malla, y en la que el dispositivo filtrante esté protegido contra vapores a temperatura de llama o llamas de gas que suban.

15 Esta tarea es solucionada a través de las medidas mencionadas en la reivindicación 1ª.

Las reivindicaciones secundarias incluyen ulteriores mejoras y detalles de perfeccionamiento del objeto según el invento.

20 La tapadera a prueba de fuego, interceptora de grasa, vapor y olores, según el invento, presenta además otras ventajas como la de que hornillas que no van provistas de las conocidas campanas de salida de humos son descargadas eficazmente de vapores mezclados con grasa que, de lo contrario, se condensarían en todos los enseres de la cocina. El objeto según el invento es además fácil de limpiar y, puesto que está hecho de un metal resistente al lavaplatos, puede limpiarse también en el lavaplatos. Otra ventaja es que la forma exterior puede ser redonda, ovalada o también poligonal; con los cantos redondeados, adaptada en cada caso a la

forma de la olla, cacerola o sartén. Pero también sirve el objeto según el invento para el uso en hornillas que ya van provistas de una campana de salida de humos, la cual en tal caso tendrá que ser sometida menos veces a una limpieza entretenida, puesto que el dispositivo según el invento recoge el vapor mezclado con grasa en el punto donde se produce y donde es mayor la concentración de grasa que contiene.

El invento se describe por medio de un ejemplo. En la figura 1 se representa una vista en corte de una cacerola (o sartén) con una tapadera interceptora de grasa, vapor y olores, también representada en corte, colocada sobre la cacerola. En la figura 1 se muestra sólo una mitad de la cacerola y de la tapadera; hay que imaginarse la otra mitad idéntica, pero reflejada en un espejo.

La figura 1 muestra la cacerola 1 que es calentada por la fuente de calefacción 9. La cacerola 1 se cubre con la tapadera interceptora de grasa, vapor y olores propuesta según el invento. Esta tapadera consta de una tapa de chapa perforada o malla 3 con las salidas de vapor 2. En el punto 8 va montado el anillo de sujeción y protección contra fuego 4. En el punto 7 va fijada el asa de tapadera 5. El filtro, que consiste en un material que absorbe grasa y vapor de agua y también tiene un efecto neutralizador de olores, va marcado con la cifra 13.

El filtro ligeramente estirable 13 ha sido empujado, pasando por el borde 6 del asa, de diámetro algo mayor, al borde interior 7 algo menor del asa de tapadera, y por el otro lado del filtro ha sido metido debajo del anillo de sujeción y protección contra fuego 4. El borde 6 del asa de tapadera y el anillo de sujeción y protección contra fue

go 4 impiden, por su forma cónica, que el filtro 13, colocado suelto, pueda caerse de la tapa constituida por chapa perforada o malla 3, cuando ésta sea movida o vuelta.

5 El filtro 13, que eventualmente puede tener una forma preestablecida, puede presentar cortes que permitan su correspondiente adaptación a la forma de la tapadera, de modo que sea fácil de meter debajo del anillo de sujeción y protección contra fuego 4 y de colocar sobre o pasar por encima del asa de tapadera 5.

10 Además, el anillo de sujeción y protección contra fuego 4 impide que el filtro 13, empapado de grasa, se inflame a causa de los vapores a temperatura de llama 10 o incluso por una llama abierta (en hornillas de gas).

15 Los vapores 12 que suben del guiso 11 tienen salida por los orificios 2 de la tapa constituida por chapa perforada o malla 3, son limpiados por el dispositivo filtrante 13 y pasan sin olores a la cocina.

20 Gracias a la forma cónica del anillo de sujeción y protección contra fuego 4 y del asa de tapadera 5 se consigue además que también en caso de alta presión de vapor, al levantarse el filtro 13 no pueda escapar a la cocina vapor de comida sin filtrar. Ello se consigue por el detalle de que en el borde exterior (perímetro) de la tapadera el filtro levantado 13 se adhiere en el punto 14 perfectamente
25 al anillo de sujeción y protección contra fuego 4 y por la parte interior 15 al asa de tapadera 5.

REIVINDICACIONES

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:

5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60
65
70
75
80
85
90
95
100

1ª.- Tapadera a prueba de fuego, interceptora de grasa, vapor y olores, para ollas, cacerolas y sartenes, provista de un asa de tapadera y un dispositivo filtrante intercambiable que recoge la grasa y el vapor o también el olor, que se desprenden del guiso o asado, o los neutraliza, y que va colocado suelto encima de una tapa constituida por una chapa perforada o malla, caracterizada por el detalle de que el perímetro exterior de la tapa constituida por una chapa perforada o malla va rodeado de un anillo de sujeción y protección contra fuego que cubre una parte de la tapa constituida por chapa perforada o malla de tal forma que queda un espacio libre entre dicha tapa constituida por una chapa perforada o malla y el anillo de sujeción y protección contra fuego.

2ª.- Tapadera según la reivindicación 1ª, caracterizada por el detalle de que el anillo de sujeción y protección contra fuego va montado o fijado, respectivamente, con la parte anular que presenta el mayor diámetro, al perímetro exterior de la tapa constituida por chapa perforada o malla.

3ª.- Tapadera según una de las reivindicaciones 1ª ó 2ª, caracterizada por el detalle de que el anillo de sujeción y protección contra fuego tiene forma cónica y que

en el espacio que queda entre la tapa constituida por chapa perforada o malla y el anillo de sujeción y protección contra fuego se puede introducir el filo exterior del dispositivo filtrante previamente formado.

5 4ª.- Tapadera según una de las reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizada por el detalle de que por la parte correspondiente al perímetro exterior de la tapa constituida por chapa perforada o malla el anillo de sujeción y protección contra fuego está realizado de tal forma que llega a cubrir y proteger el dispositivo filtrante apoyado en la tapa constituida por chapa perforada o malla.

10 5ª.- Tapadera según una de las reivindicaciones 1ª a 4ª, caracterizada por el detalle que el espacio entre la tapa constituida por chapa perforada o malla y el anillo de sujeción y protección contra fuego se agranda en dirección al asa de la tapadera.

15 6ª.- Tapadera según una de las reivindicaciones 1ª a 5ª, caracterizada por el detalle de que el dispositivo filtrante que se puede introducir entre la tapa constituida por chapa perforada o malla y el anillo de sujeción y protección contra fuego consiste en un material fluyente difícilmente inflamable.

20 7ª.- Tapadera según una de las reivindicaciones 1ª a 6ª, caracterizada por el detalle de que el dispositivo filtrante tiene tal forma que, pasándolo por encima del asa de la tapadera y metiéndolo debajo del anillo de sujeción y protección contra fuego, cubre de plano la superficie de la tapa constituida por chapa perforada o malla y que incluso en caso de una presión de vapor incrementada, capaz de levantar el dispositivo filtrante, queda adherido en un

punto al anillo de sujeción y protección contra fuego y en otro punto al asa de la tapadera, asa que tiene forma cónica, y recubre completamente la tapa constituida por chapa perforada o malla.

5 8ª.- "TAPADERA A PRUEBA DE FUEGO, INTERCEPTORA DE GRASA, VAPOR Y OLORES".

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.

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

Madrid,

23 ABR 1985

~~Alberto de las Cuevas~~

P. A.

Por Poder,

15

20

25

30
25064
MGC

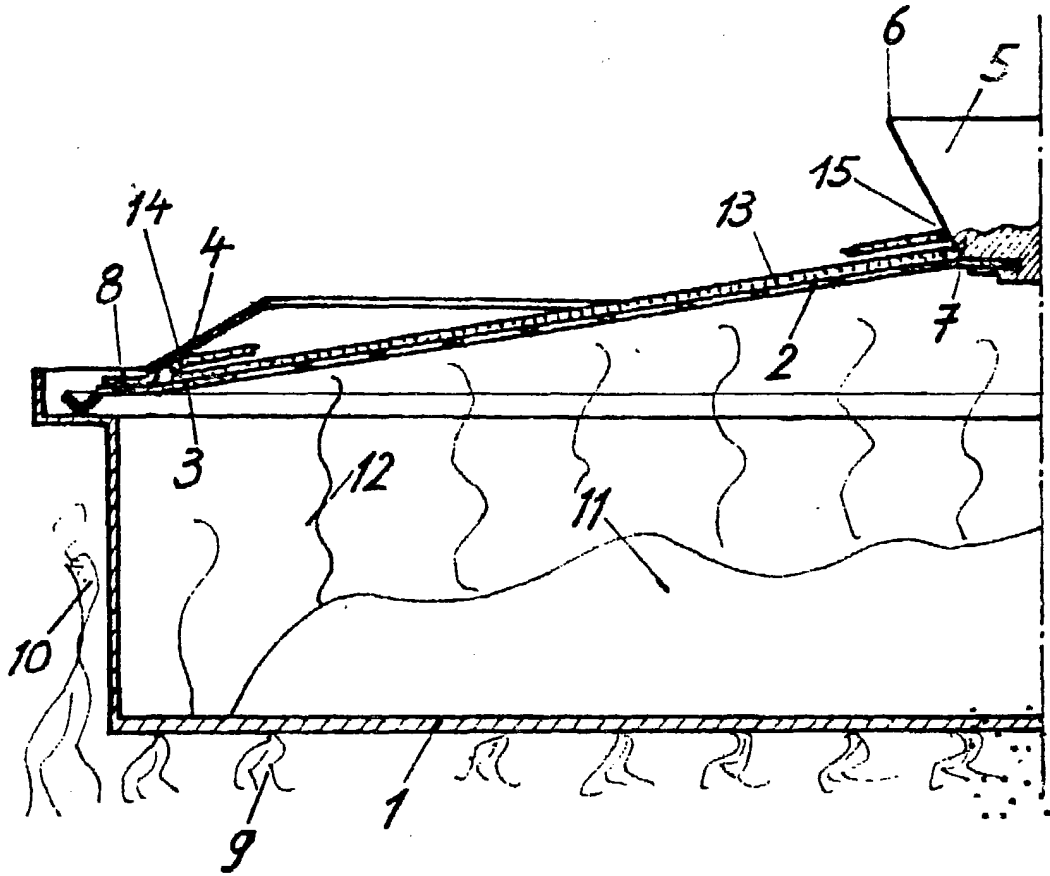


FIG. 1

Alberio de Elizaburu
Por Poder.