



308540

P A T E N T E  
D E  
I N V E N C I O N

a favor de SOCIEDAD ANONIMA INDUSTRIAS DEL ALUMINIO, entidad española, domiciliada en Barcelona, calle Bargada, 30 y 40 por "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE RECIPIENTES DE COCINA".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la fabricación de recipientes de cocina, para la cocción de alimentos o para el calentamiento de cualquier sustancia.

5. Para fines culinarios, o para aplicaciones técnicas en las que se manipula substancias reactivas, se viene utilizando desde hace cierto tiempo recipientes de acero inoxidable que, como es sabido, es inerte a una amplia gama de cuerpos y temperaturas. Pero este material presenta el inconveniente de una reducida conductividad térmica, lo que
- 10.

3 0 8 5 4 9<sup>16</sup>



produce una mala distribución del calor en el material en tratamiento.

Este inconveniente se ha eliminado, dotando a los recipientes en cuestión de una capa externa de un material buen conductor del calor, por ejemplo de un recubrimiento de acero dulce o cobre, por ejemplo, que recibe el calor y lo distribuye regularmente en toda la superficie que está en contacto con él.

El acero dulce y el cobre, no obstante, por su naturaleza blanda, están expuestos a desgastes y deterioros con el uso, de modo que su espesor pronto se reduce esencialmente, o se desprende del todo, especialmente el acero dulce, ya que además está sometido a una constante oxidación por actuar el calor como catalizador de la misma, eliminando la ventaja conseguida inicialmente.

Este inconveniente se ha soslayado por el hecho de proteger positivamente el revestimiento contra los agentes exteriores que tienden a destruirlo, para este fin se liga íntimamente a la capa conductora una lámina de material más duro e inatacable y resistente al desgaste, por ejemplo acero inoxidable.

El procedimiento objeto de la presente invención, comprende una serie de operaciones que tienen por finalidad la obtención de estos recipientes perfeccionados.

Esencialmente consiste en unir íntimamente en forma de estratos, tres chapas de manera que las dos exteriores sean de acero inoxidable y la central, material tipo <sup>acero</sup>/dulce, buen conductor del calor y de espesor adecuado para obtener

3 08549<sup>16</sup>



la adecuada capacidad de transmisión térmica. Estas chapas así preparadas se obtendrán por laminado estratificado de las mismas de manera que posteriormente puedan someterse a cualquier mecanizado como si se tratase de una sola, por ejemplo conformación por embutición, manteniéndose en todo momento la unión entre ellas, aunque puede variar proporcionalmente su espesor.

Como se desprende de la condición anterior, el tipo de unión usado al laminar las chapas, tiene que ser lo más íntima posible, por tanto, el sistema más indicado es la soldadura. Esta soldadura podrá ser de cualquier tipo de las que actualmente se vienen empleando, por ejemplo, por puntos, por ultrasonidos, por fragmentación de las puntas de los cristales que constituyen la estructura micrográfica del material, que en determinadas condiciones de presión y temperatura actúa como soldadura, etc.

Las chapas así conformadas tienen una cierta semejanza con las conocidas en el mercado con el nombre de bimetales formadas por la unión íntima de dos chapas de diferente coeficiente de dilatación y usadas en regulación de temperaturas, con la variante de que las obtenidas de acuerdo con este procedimiento objeto de la presente patente de invención, están constituidas por tres capas.

Serán independientes del alcance de la presente invención los detalles constructivos y las características accesorias empleadas en la puesta en práctica de la misma, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las siguientes reivindicaciones.

3 0 8 5 4 9



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1. Procedimiento para la fabricación de recipientes de cocina, caracterizado esencialmente por el hecho de consistir en laminar en forma estratificada, tres chapas de las cuales, las dos exteriores son de acero, inoxidable y la interior de acero dulce, uniendolas entre sí íntimamente para mantener en su mecanizado una proporcionalidad en el espesor de los diferentes estratos, a fin de conseguir que los recipientes formados por estas chapas posean una elevada y rápida conducción, técnica en toda su superficie.
5. 10.

2. Procedimiento para la fabricación de recipientes de cocina.

La presente memoria consta de cuatro hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

15.

Barcelona, 16 de Enero de 1965.

SOCIEDAD ANONIMA INDUSTRIAS DEL ALUMINIO  
P.a.