



31 0320

31 0320

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR  
DE TALLERES IRIMILL S.L., DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE  
EN BARCELONA, Córcega 566

s o b r e.

PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA FABRICACION DE RECIPIEN-  
TES DESTINADOS A LA ELABORACION DE ALIMENTOS Y SIMILARES.



La presente patente tiene por objeto garantizar la explotación en exclusiva de los perfeccionamientos introducidos en la fabricación de recipientes destinados a la elaboración de alimentos y similares.

5.- Estos perfeccionamientos están encaminados a obtener un máximo rendimiento de estos utensilios tan empleados en el menaje hogareño, así como en otras aplicaciones semejantes.

10.- El desarrollo que en estos últimos tiempos ha experimentado la elaboración de piezas metálicas destinadas a las funciones antes citada, es notable, en particular cabe destacar la utilización de nuevos materiales, de mayor resistencia mecánica y química, que a la vez de ser mecanizables, ofrecen al usuario un aspecto exterior impecable junto con una serie de ventajas de orden utilitario, facilidad de limpieza, mas duración, etc.

15.- Degradadamente, estas nuevas aleaciones como es el acero inoxidable no han unido a las ventajas anteriores, las clásicas y esenciales de su función primordial. Son metales que ofrecen una cierta resistencia al paso del calor, no transmitiéndolo fácilmente—Un recipiente con ellos contruidos, calentado localmente  
20.- por un foco calorífico, solamente experimentará un aumento máximo de temperatura en este lugar, con el consiguiente peligro para el contenido, que recibirá un exceso de calor concentrado localmente.

25.- Con los perfeccionamientos descritos en esta patente, se logrará un calentamiento uniforme de todo el fondo o base del recipiente, mediante la disposición de una placa de metal buen conductor del calor, como el cobre, placa que recibirá directamente la acción de la llama o foco calorífico, calentandose toda ella en toda su superficie y transmitiendo el calor al recipiente al cual  
30.- está íntimamente unido.

Esta unión, tratándose de materiales de las características peculiares citadas, se efectuará mediante la aportación de un me-

310320

-3-



tal soldante de punto de fusión mas bajo que los constituyentes del recipiente y de la placa de calentamiento, metal soldante que colocado exteriormente sobre el fondo del recipiente a una temperatura de alrededor de los setecientos grados centigrados, 5.- se fundirá quedando en estado pastoso, momento que se aprovechará para la colocación de la placa adicional, ya precalentada, con la ayuda y presionada por una prensa adecuada.

Complementando lo antes expuesto, se adjunta una hoja gráfica, donde se dibuja una realización práctica de los perfeccionamientos a que se hace referencia. 10.-

La Figura única muestra una sección de un recipiente en este caso una olla de cierre hermetico, al que se le han aplicado los perfeccionamientos objeto de esta patente.

15.- Siguiendo los diseños, se aprecia el recipiente (2), cerrado por la tapa (3) y asegurada la hermeticidad por la junta de caucho (4).

20.- Sobre el fondo (5) del recipiente y sujeta con el soldante de aportación (6), se halla la placa calorifica (7), la cual aun siendo calentada localmente por un foco de calor, lo transmitirá por un igual a todo el fondo del recipiente, lo que garantizará una eficaz acción sobre el género contenido en el mismo.

25.- Las formas, dimensiones y materiales en que se llevan a cabo la realización práctica de estos perfeccionamientos, asi como los detalles sobre el modo de efectuar la unión en nada afectarán la esencialidad de esta patente, quedando resumida en las reivindicaciones de la siguiente

NOTA

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

30.- 1a.- Perfeccionamientos introducidos en la fabricación de recipientes destinados a la elaboración de alimentos y similares,



caracterizados por la adición al fondo del recipiente, y por su parte exterior, de una placa de metal buen conductor del calor, la cual garantizará la perfecta difusión del calor y el calentamiento uniforme de todo el fondo del recipiente cuando éste haya sido elaborado con una aleación metálica de baja conductibilidad térmica, eliminando los inconvenientes que esta baja conductibilidad ocasiona al contenido sometido a cocción dentro del recipiente.

- 5.-
- 2a.- Perfeccionamientos introducidos en la fabricación de recipientes destinados a la elaboración de alimentos y similares, caracterizados porque la unión de la placa de calentamiento al fondo del recipiente se efectuará mediante el empleo de un soldante metálico de punto de fusión mas bajo que el de los metales integrantes del recipiente y de la placa, siendo en el momento en que el soldante, colocado sobre el fondo precalentado del recipiente, se reblandece, quela placa será colocada y sujeta mediante una adecuada prensa.
- 10.-
- 15.-

3a.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA FABRICACION DE RECIPIENTES DESTINADOS A LA ELABORACION DE ALIMENTOS Y SIMILARES.

- 20.- Según se describe en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid a 9 de marzo de 1965



310320

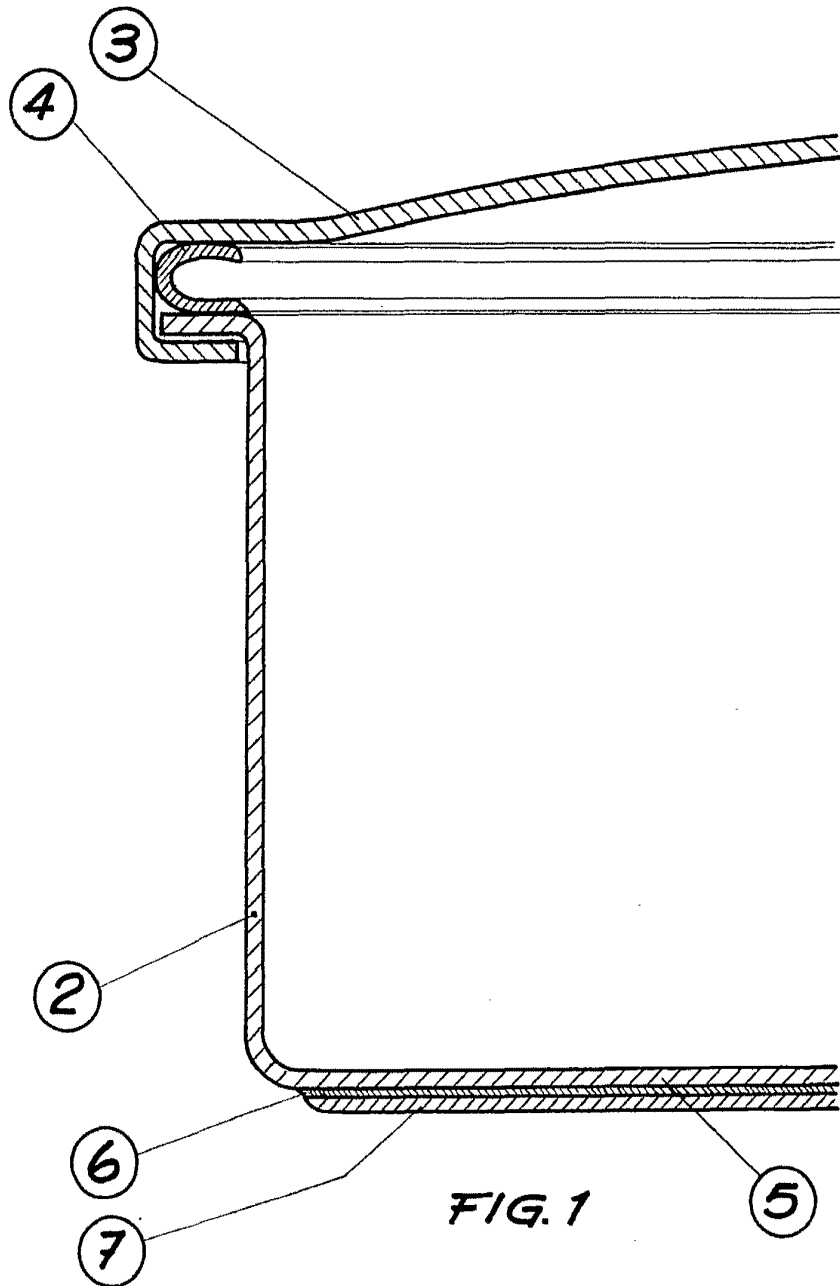


FIG. 1

Escala variable

9 MAR 1965