

23 NOV 1972



408912

SECCION TERCERA
CLASIFICACION L.P.C.
CLASE A47
SUBCLASE J

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

DE UNA PATENTE DE INTRODUCCION POR DIEZ AÑOS EN ESPAÑA
A FAVOR DE DON JOSE VIVANCOS SOLA, DE NACIONALIDAD ES-
PAÑOLA, RESIDENTE EN BARCELONA - Nápoles, 31

S o b r e

PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS APARATOS CULINA
RIOS PARA LA COCCION MEDIANTE VAPOR.



La presente solicitud tiene por objeto describir unos perfeccionamientos introducidos en los aparatos culinarios para la cocción mediante vapor, los cuales ofrecen como nota destacada la simplificación del montaje del aparato y la eliminación de componentes fácilmente deteriorables como son resistencias blindadas, termóstatos, etc., todo ello sin mengua de su eficacia y precisión en el orden práctico.

5.-

10.-

15.-

20.-

25.-

30.-

El aparato está compuesto de un cuerpo general o carcasa exterior, de configuración variable y dotado o no de mango, a cuyo interior tiene fácil acceso, gracias a una división en dos mitades ajustables o a la disposición de una tapa móvil, pero siempre con posibilidad de formar una cámara cerrada para aprovechamiento del calor y del vapor que se acumulará en su interior sin elevación de la presión, ya que se mantendrá una salida constante del mismo en cantidad suficiente para evitar sobrepresiones.

La parte inferior del aparato tiene dispuesta una cubeta abierta superiormente, dentro de la cual quedan instaladas dos placas conductoras de electricidad aisladas entre sí, pero conectadas cada una con uno de los polos de la toma de corriente eléctrica.

La cubeta estará cerrada superiormente por una tapa o rejilla, practicable o no, pero que en todo caso permita el paso de líquido hacia el interior y la salida de vapor o de residuos de agua sobrante. Complementariamente, puede disponerse sobre la cubeta un soporte con alojamientos apropiados según la forma de los productos a cocer.

Complementariamente, el aparato podrá también

23 NOV 1972



disponer, eventualmente, de un interruptor de paso de corriente, una luz o indicador de funcionamiento, un dosificador auxiliar para el agua, etc.

- 5.- El funcionamiento del aparato, dentro de las notas de simplicidad y eficacia al principio indicadas, tiene lugar depositando en la cubeta una cantidad de agua suficiente para alcanzar a cubrir, total o parcialmente, las placas conductoras de modo que al darse paso a la corriente, la relativa conductibilidad del líquido provocará la inmediata ebullición de este, con generación de vapor, en tanto el agua mantenga el contacto con las dos citadas placas.

- 10.- Lo expuesto significa que el aparato puede funcionar sin necesidad de mandos o dispositivos auxiliares pues la simple presencia del líquido será causa suficiente para su actividad y su ausencia para el paro, consecuentemente, graduando la cantidad de agua vertida, bien sea con ayuda de un dosificador auxiliar de líquido o con un indicador de nivel, se podrá controlar el tiempo de funcionamiento, la cantidad de vapor producida, etc., con vistas a conseguir el grado de cocción deseado de modo automático y sencillo.

- 15.- Por otra parte, la simplicidad del mecanismo eléctrico permite la utilización de corriente eléctrica de distinto voltaje, ya que esta eventual diferencia solo se traducirá en una mayor o menor intensidad en la ebullición, sin otras consecuencias en cuanto al correcto funcionamiento del aparato.

- 20.- Mediante la utilización, para las placas de un material poco oxidable, como el acero inoxidable, por



ejemplo, la conservación de éstas no ofrece problemas, -
pudiendo remediarse la pérdida de conductividad derivada
de la incrustación de depósitos minerales sobre su super-
ficie útil mediante la simple adición de unas dosis de -
5.- vinagre corriente u otro agente reductor de dichas in-
crustaciones.

También es de notar que estando el aparato des-
conectado de la red eléctrica será posible limpiarlo bien
con agua o con cualquier otro producto, alcanzando dicha
10.- limpieza a las placas conductoras, sin riesgo alguno de
avería o desperfecto.

El vapor generado por la ebullición instantánea
del agua con el paso de la corriente motivará la acumula-
ción del vapor en la cámara de cocción, con la consiguien-
te acción calorífica sobre los productos o alimentos a co-
15.- cer.

Para una mayor precisión en el resultado o gra-
do de cocción de los productos, se utiliza el soporte au-
xiliar de los mismos con alojamientos adecuados para ga-
20.- rantizar su distribución uniforme dentro de la cámara, -
completándose esta disposición regular o constante, con
la sustitución de productos reales por otros simulados en
caso de que los productos a cocer no completen la capaci-
dad del aparato.

Así en el caso más corriente de cocción de hue-
vos, el punto de cocido de éstos puede garantizarse pre-
viamente tomando como base un voltaje de corriente deter-
minado, una cantidad de agua exactamente dosificada y una
disposición regular de los productos dentro de la cámara
30.- de cocción, llenando los alojamientos previstos que pudie



ran quedar vacantes con productos simulados de plástico u otro material no deteriorable a efectos de que el juego de las masas receptoras de calor sea constante, con garantía plena del punto de cocción previsto.

- 5.- De acuerdo con lo expresado y como muestra de ejemplo de realización no limitativa de los perfeccionamientos introducidos en el aparato, se detalla con ayuda de la correspondiente hoja de dibujos, la composición de este, con la explicación siguiente:
- 10.- En el indicado plano: La fig. 1ª esquematiza en un alzado lateral el corte seccional medio del aparato. Y las figuras 2ª y 3ª representan detalles parciales del mismo.
- 15.- Con arreglo a lo diseñado, su composición es la de un cuerpo de volumen variable y perímetro preferentemente circular, integrado por una cubeta de base -4-, descubierta superiormente, obturable sin presión ninguna mediante una tapadera de forma análoga -5-, cuya embocadura abierta cabalga por reborde escalonado sobre el borde liso de la carcasa de la cubeta base. Ambas mitades que ajustan por adaptación elemental, presentan en un punto de su perímetro la derivación horizontal de un apéndice -6- y -7- que también coincide por superposición componente de un mango asidero del aparato.
- 20.-
- 25.- La indicada caja de base, se compone de la carcasa externa -4- y de otro cuerpo ajustable interior o verdadera cubeta -8- que en su pared circular presenta los rebordes escalonados propicios para servir de punto de apoyo estabilizador a otros dos elementos del aparato.
- 30.- En el fondo de ésta cubeta y cavidad -9- es



donde se sitúa el emplazamiento de las dos placas de metal conductor e inoxidable -10- y -11- superpuestas paralela y aisladamente, dejando entre ambas la separación necesaria para la misión generadora de calor, que desempeña. Dos de los bordes de dichas placas se empotran en los correspondientes relieves del fondo de la cubeta, - como medio de fijación y de situación del empalme de los respectivos hilos -12- conductores de la corriente eléctrica, los cuales concurren a través del encasillado de la superficie del fondo de la cubeta, hasta la entrada del espacio excéntrico -13- del mango -6- que es donde se instala el interruptor -14- y pulsador del mando eléctrico.

En la cubeta, un primer escalón -15- establece fundamentalmente el nivel superior de la cavidad -9- receptora de las cantidades variables del agua que precisan para los distintos tiempos de cocción, y cuyo reborde saliente es la amplia zona de asentamiento para la interposición de la tapa rejilla -16-, que regulable o no, determina la posibilidad de acceso en los dos sentidos, la penetración del agua y la salida y elevación del vapor, así como la evacuación de los residuos de agua sobrante o la destinada a la limpieza del fondo de las placas conductoras. La eliminación del vapor estacionado en la parte alta de la tapa -5- se efectúa a través del orificio -27-.

En la fig. 2ª se dibuja en perspectiva la tapa rejilla -16- mostrando en ella uno de los múltiples tipos de calado por orificios -17- que presenta para mejorar la finalidad pretendida, señalando en la tapa la disposición



aguda de los cantos de su perímetro, habilitados para -
penetrar a presión en la ranuración circular -18- (fig.1ª)
existente a tal efecto en la superficie del primer esca
lonado -19- del cuerpo de la cubeta -8-, lo cual hace -
5.- indesmontable todo el conjunto de la cavidad -9-. Esta
circunstancia hace inaccesible a manos profanas el indi
cado conjunto, toda vez que en el fondo de la cavidad -
de la cubeta recipiente, se solidariza en su centro un
tetón roblonable -20-, que al ser expandido exteriormen
10.- te cierra y solidariza definitivamente, desde su salida
de fábrica, a la cubeta interna con la carcasa exterior
-4- de la caja base.

También se dibuja en la fig. 2ª, la perspecti
va de la tapa rejilla -21- caracterizada por poseer un
15.- borde marginal -22- con el que se apoya sobre el canto
de la embocadura de la cubeta recipiente -9-, así como
la distribución de los varios orificios de amplio diáme
tro -23-, distribuídos concéntricamente alrededor del -
centro del fondo de la pieza, en el que se erige el vás
20.- tigo vertical -24- encabezado por un botón asidero des
tinado a ayudar en la extracción del soporte y de los -
productos una vez terminada la cocción de los mismos.

Se completa la descripción dibujando en la fig.
3ª, una planta superior de la mitad base del modelo, mos
25.- trando la situación y amplitud del área de las placas -
metálicas -10- y -11-, con los taladros variables -25-
que se reparten por sus superficies, estando destinados
a facilitar el barboteo del agua durante la ebullición,
y precisando el acceso de los hilos de conexión -12- con
30.- respecto a la hendidura -13- del inicio del mango, para .



introducirse en la cavidad -26- del mismo, destinada a recibir el montaje del cajetín del interruptor -14-.

En definitiva, establecidas las características esenciales, la realización preferida de los perfeccionamientos introducidos en el aparato admitirá toda

- 5.- clase de variaciones accidentales de detalle, en especial las referidas a forma o diseño, identidad de los materiales, adición de accesorios usuales, etc., variaciones que no modificarán la esencialidad prevista como propia
- 10.- de la presente solicitud.

N O T A

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

- 15.- 1ª.- Perfeccionamientos introducidos en los aparatos culinarios para la cocción mediante vapor, caracterizados por comprender la disposición de una cubeta en la parte inferior del mismo en la que se instalan, aisladas entre sí, dos placas conductoras conectadas con los polos de una toma de corriente eléctrica, quedando
- 20.- dichas placas en disposición para recibir el contacto directo del líquido que se deposita en la cubeta, la cual está en comunicación directa, mediante elementos de separación y soporte, con una cámara de cocción de volumen predeterminado, cerrada, pero sin estanqueidad que provoque
- 25.- que sobrepresión interior.

30.- 2ª.- Perfeccionamientos introducidos en los aparatos culinarios para la cocción mediante vapor, según la reivindicación anterior, caracterizados porque la colocación de las placas se efectuará a distancia fija y vendrá establecida en función de la configuración



de la cubeta en que se instalan, de modo que un volumen determinado de agua las cubra con un nivel fijo, para conseguir un funcionamiento y una generaci3n de vapor en cantidad controladas.

- 5.- 3^a.- Perfeccionamientos introducidos en los aparatos culinarios para la cocci3n mediante vapor, segun las reivindicaciones precedentes, caracterizados porque la cubeta y la c3mara de cocci3n forman un conjunto practicable, con separaci3n mediante cierre que a la vez que permite el paso de l3quido y del vapor, impide la ca3da de los productos a cocer, mediante la disposici3n de un soporte con alojamientos adaptados a la forma de tales productos.

- 10.- 4^a.- Perfeccionamientos introducidos en los aparatos culinarios para la cocci3n mediante vapor, segun las reivindicaciones anteriores, caracterizados por comprender la incorporaci3n de las derivaciones y accesos apropiados para la conexi3n de las placas con la red el3ctrica, asi como por la predisposici3n de un dosificador auxiliar de vol6menes de l3quido y un juego de productos simulados de naturaleza no deteriorable para sustituir los productos reales, utilizables cuando se realizan cocci3nes en cantidad inferior al total de la capacidad del aparato.

- 15.- 5^a.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LOS

408912



APARATOS CULINARIOS PARA LA COCCION MEDIANTE VAPOR.

Según se describe en la presente memoria descriptiva, que consta de diez hojas escritas a máquina - por una sola de sus caras y enumeradas, acompañando dibujos.

5.-

Madrid, 23 de Noviembre de 1972

A handwritten signature consisting of several vertical and diagonal strokes.

A large, stylized handwritten signature or mark, possibly a name, located in the bottom left area of the page.

408912

23 NOV 1972



FIG. 1

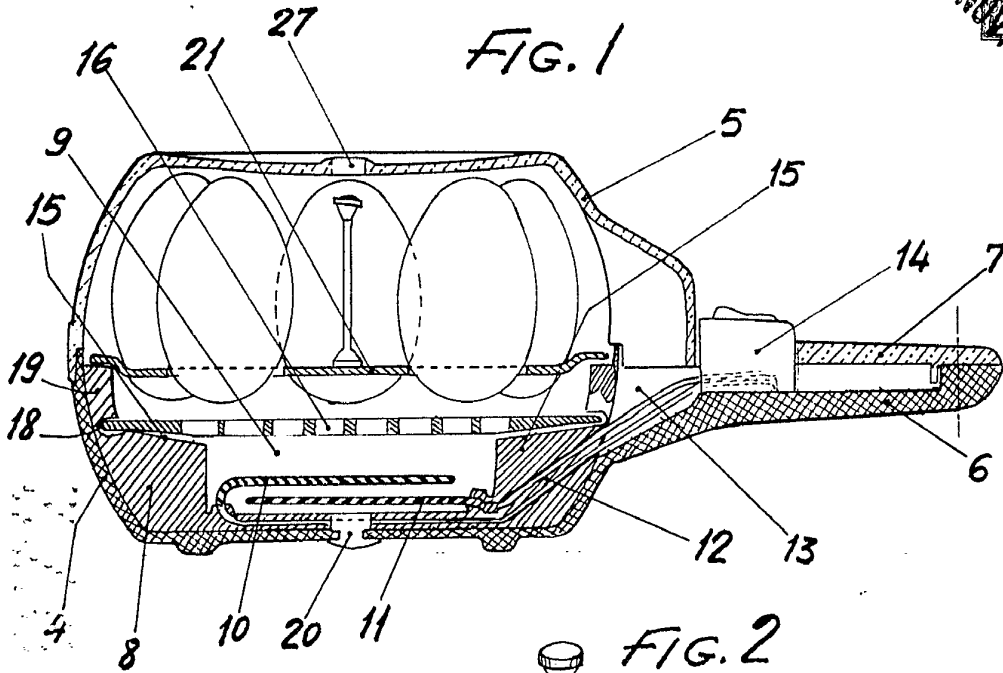


FIG. 2

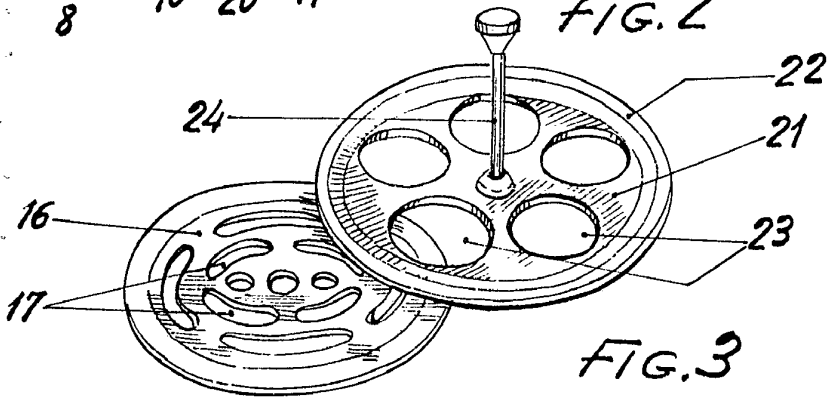
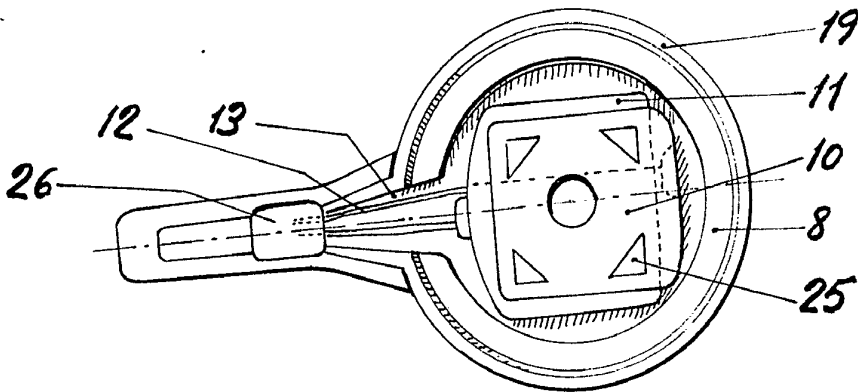


FIG. 3



Escala variable
Madrid: 23 NOV. 1972.