



No. 13-001825- -00000-0000

Fecha: 2013-01-04 16:15:04 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR

Tra. 11 PATENTEIYII Eve. 378 FASENACIONALI

Act. 411 PRESENTACION Folios: 43



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION
PCT- FASE NACIONAL

21. EXPEDIENTE No. _____

22. TITULO **TAPA PARA UNA OLLA EXPRESS**

CLASIFICACION
INTERNACIONAL

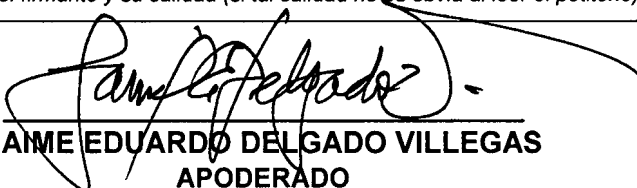
SOLICITANTE **SILAG HANDEL AG**

DOMICILIO **LANGENFELD/RHELD. ALEMANIA**

APODERADO **JAIIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS**

Bogotá, D.C.,

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  No. 13-001825- -00000-0000 Fecha: 2013-01-04 16:15:04 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 11 PATENTEIYII Eve. 378 FASENACIONALI Act. 411 PRESENTACION Folios: 43		cación
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES SOLICITUD FASE NACIONAL -PCT				
1	TIPO DE SOLICITUD	☒ Patente de invención ☒ Capítulo I	☐ Patente de Modelo de Utilidad ☐ Capítulo II	
2	DATOS SOLICITUD INTERNACIONAL PCT (86)			
Solicitud Internacional No.		PCT/EP2010/005888	Fecha	27/09/2010
Publicación Internacional No.		WO/2012/003853 A1	Fecha	12/01/2012
3	TÍTULO DE LA INVENCION (200 caracteres o espacios máximos)			
TAPA PARA UNA OLLA EXPRÉS				
4	CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL (CIP)			
5	SOLICITANTE (S) ☐ Esta persona también es inventor. Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria			
APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL		NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	TIPO
1	SILAG HANDEL AG			[1]
6	DATOS DEL SOLICITANTE			
DIRECCIÓN		Liebig Strasse 1-9 40764 Langenfeld/Rhld	No. TELÉFONO	
CIUDAD		Langenfeld/Rhld	CORREO ELECTRÓNICO	
DEPARTAMENTO/ESTADO			NACIONALIDAD O LUGAR DE CONSTITUCIÓN	ALEMANIA
PAÍS DE RESIDENCIA		ALEMANIA		
7	INVENTOR (ES) Para datos adicionales utilizar hoja de información complementaria			
APELLIDOS		NOMBRES	NACIONALIDAD	
1.	SCHULTZ,	Horst	DE	
2.	LAPAWA,	Siegfried	DE	
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:				
8	DATOS INVENTOR (ES)			
PAÍS RESIDENCIA		DEPARTAMENTO/ESTADO	CIUDAD	DIRECCIÓN
1.	DE			Am Dornbusch 23 65239 Hochheim
2.	DE			Hackhausen 16 42697 Solingen
OTRO(S) SOLICITANTE(S) Y/O (OTRO(S)) INVENTOR(ES)				
☐ Los demás solicitantes y/o (demás) inventores se indican en una hoja a continuación.				
9	☐ REPRESENTANTE LEGAL ☒ APODERADO			
APELLIDOS		NOMBRES	IDENTIFICACIÓN	
DELGADO VILLEGAS		JAIME EDUARDO	C.C. 19.270.955 T.P. 43.308 C.S.J.	
DIRECCIÓN		Avda. Carrera 24 No. 37 - 31 Of. 202	No. TELÉFONO	2444096
CIUDAD		BOGOTA D.C.	CORREO ELECTRÓNICO	mde@mdelaw.com
PAÍS		COLOMBIA	No. RADICACIÓN DE PROTOCOLO DE PODER GENERAL	
10	DECLARACIONES DE PRIORIDAD ☒ SI ☐ NO			
(33) PAÍS DE ORIGEN		CÓDIGO PAÍS	(31) NÚMERO	(32) FECHA (AAAA/MM/DD)
1.	ALEMANIA	DE	20 2010 012 194.9	05-07-2010
2.				

10	DECLARACIONES DE PRIORIDAD ☒ SI ☐ NO			
(33) PAÍS DE ORIGEN		CÓDIGO PAÍS	(31) NÚMERO	(32) FECHA (AAAA/MM/DD)
1. _____		_____	_____	_____
2. _____		_____	_____	_____
11	DECLARACIÓN SOBRE USO DE RECURSOS GENÉTICOS O BIOLÓGICOS			
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de recursos genéticos o biológicos de los que cualquiera de los países miembros de la Comunidad Andina es país de origen.</i>				
☐ SI ☐ NO				
Nota: En caso afirmativo deberá anexar copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o número de registro, expedido por la Autoridad competente.				
12	DECLARACIÓN SOBRE USO DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES			
<i>Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de conocimientos tradicionales de comunidades indígenas, afroamericanas o locales de países miembros de la Comunidad Andina.</i>				
☐ SI ☐ NO				
Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado, o número de registro expedido por la Autoridad competente.				
13	REDUCCIÓN DE TASAS			
<i>Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.</i>				
☐ SI ☐ NO				
Nota: En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto, aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.				
Micro, pequeñas y medianas empresas ☐				
Universidades públicas o privadas ☐				
Entidades sin ánimo de lucro ☐				
Debe aportar los documentos que se indican en el numeral 17 de anexos				
14	AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN EN LÍNEA ☐ SI ☒ NO			
Manifiesto que he leído y entendido perfectamente los términos y condiciones de uso de medios electrónicos para las notificaciones en línea a través de Internet de los actos administrativos proferidos por la Superintendencia de Industria y Comercio que deben ser notificados personalmente y, en consecuencia, autorizo el servicio de notificación a través de internet.				
15	COMPROBANTE DE PAGO O PAGO ELECTRÓNICO	N°	Fecha	
16	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL			
Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)				
 JAIMÉ EDUARDO DELGADO VILLEGAS APODERADO				
17	ANEXOS			
Documentación Técnica Solicitud Internacional en castellano		Documentación Jurídica		
1. ☒ Descripción N° de folios: 37		9. ☐ Poderes, si fuera el caso.		
2. ☒ Reivindicaciones N° Reivindicaciones: 10		10. ☐ Documento que legalmente pruebe la cesión del inventor al solicitante o a su causante.		
3. ☒ Dibujos y/o figuras N° folios: 8		11. ☐ Copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, certificado o número de registro, si fuera el caso.		
4. ☒ Resumen.		12. ☐ Copia de la licencia o autorización de Conocimientos Tradicionales, certificado o número de registro, si fuera el caso.		
5. ☐ Certificado de depósito de material biológico si fuera el caso.		13. Reducción de tasas		
6. ☐ Listado de secuencias de nucleótidos y/o aminoácidos en forma digital si fuera el caso.		Micro, pequeñas o medianas empresas		
7. ☒ Arte final 12 x 12.		☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea.		
8. ☐ Anexo formato digital.		☐ Documento de constancia de cumplimiento con lo establecido en la ley 905 de 2004.		
		Universidades públicas o privadas		
		☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación		
		Entidades sin ánimo de lucro		
		☐ Copia de registro vigente en Cámara de comercio.		
		☐ Hoja de información complementaria.		
		☐ Otros, especificar		
		14. ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.		
		15. ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad.		
		16. ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación.		
		17. ☐ Comprobante de pago por reivindicación adicional a 10.		

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

42



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

No. 13 - 000446

Bogotá D.C., Enero 03 de 2013 - 14:57:05

RECIBIDO DE : MARIO DELGADO ECHEVERRI

NI 800.020.009

TIPO PAGO BANCO

CONSIGNACION BANCO DE BOGOTA 00077000

FECHA PAGO VB PAGO

03/01/2013 4.632.000,00

CANT. RENTISTICO CONCEPTO

1 50005-01-01 SOLICITUDES

1 TRAMITE INVENTARIO

VALOR UNIDITARIO VALOR CONCEPTO

500.000,00 500.000,00

\$500.000,00

SON: **QUINIENTOS MIL PESOS MONEDA COLOMBIANA

Responsable: 

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. PC1/16p2010 1005888

Sede Central: Carrera 14 - 100 - Bogotá D.C. - Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co

Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Enero 3 de 2013 - 14:57:07

TAPA PARA UNA OLLA EXPRÉS

DESCRIPCIÓN

CAMPO DE LA INVENCION

La invención se refiere a una tapa para una olla exprés. En particular, la invención se refiere a una tapa para ollas exprés con un borde de vertido que también pueden ser usadas como cazuelas convencionales.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el caso de las ollas exprés se trata de aparatos de cocción que trabajan según el principio de elevación del punto de ebullición. Este tipo de ollas exprés están provistas de una tapa con una válvula de sobrepresión, a través de la cual se fija la presión de trabajo deseada de la cazuela. De este modo se pueden cocer alimentos a temperaturas de aproximadamente 120°C, por regla general, en un espacio de tiempo considerablemente menor.

Las ollas exprés están conformadas como depósitos a presión, y han de cumplir con elevados requerimientos de seguridad. Las ollas exprés convencionales comprenden por regla general una cazuela que está provista de ranuras circulares o similares, en las que se puede enclavar una tapa ajustada a ella. Las ollas exprés, como consecuencia de los medios de enclavamiento existentes en la cazuela son por lo general menos adecuadas para ser usadas como cazuelas de cocción normales para cocinar sin presión.

El documento de patente europeo EP 1 416 837 propone, debido a esto, una tapa para una olla exprés que presente garras curvadas en forma de "U", por medio de las cuales se pueda enclavar la tapa en el borde de vertido de una cazuela conformada de modo "normal". Esta cazuela provista de un borde de vertido es considerablemente más adecuada para ser usada como cazuela de cocción normal. En este caso representa una desventaja el hecho de que para el uso normal, sin presión, se haya de cambiar toda la tapa de la cazuela. Para la limpieza, según la técnica del documento mencionado anteriormente, ciertamente se pueden soltar las garras de enclavamiento. Esto, sin embargo, es relativamente costoso, ya que para ello se ha de soltar una tuerca en la parte inferior de la tapa. Para ello por lo general se ha de usar una herramienta. También la tapa provista de garras es poco indicada para ser usada en el estado no enclavado como tapa de cazuela de cocción normal. Debido a ello se requiere tener de reserva una segunda tapa para el funcionamiento sin presión de la cazuela de cocción. Además, la construcción de la tapa es relativamente costosa y complicada.

El modelo de utilidad industrial alemán DE 20 2009 015 975 representa un recipiente de cocción y un sistema de unidades de montaje del recipiente de cocción —en particular un recipiente de cocción para todos los tipos y suministros de energía / tipos de cocinas y diferentes temperaturas de cocción y presiones de cocción, con y sin presión, con calentamiento propio o externo, preferentemente un recipiente de cocción por presión de vapor— con un recipiente para el alojamiento de lo que se va a cocinar, y con una tapa funcional que se puede colocar sobre éste, y que se puede enclavar con éste a prueba de escape bajo presión según diferentes procedimientos, así como una técnica de válvulas para la descarga de presión que se corresponde con uno de los documentos del caso, así como otras funciones de confort, estando compuesto el recipiente de cocción por un módulo de tapa y un módulo de cazuela, estando formado el módulo de

tapa por la tapa funcional con obturación y el borde de la cazuela con empuñaduras frías, y disponiendo con el módulo de la cazuela un compuesto de sistema de una interfaz mecánica, fijo y obturado.

La construcción del recipiente de cocción está formada por el módulo de tapa con la tapa funcional, que está unida con la tapa de la cazuela de modo que se puede desprender a través de una tuerca de fijación o a través de un tornillo que se puede desprender, y esta combinación está unida por medio de un enclavamiento de la tapa obturado con el borde de la cazuela, que conforma la interfaz con el módulo de la cazuela.

Según el documento europeo de patente EP 1 342 440 se presenta un aparato de cocción a presión de vapor con un módulo de tapa, formado por un recipiente y una capa, que está determinado para ser colocado y enclavado sobre el recipiente, y para conformar un cierre de cocción obturado, una o varias mordazas para el enclavamiento de la tapa sobre el recipiente, y con medios para el accionamiento de la al menos una mordaza entre una posición de enclavamiento y una posición de desenclavamiento, habiendo al menos un módulo que está determinado para ser colocado sobre la tapa y para ser fijado en ésta de modo que se pueda retirar, presentando el módulo al menos por un lado, un dispositivo de control del enclavamiento y desenclavamiento de la tapa del recipiente y, por otro lado, presentando al menos uno de los siguientes elementos, como un contador de minutos, una válvula de regulación de la presión, un sensor de presión, un sensor de temperatura, una válvula de seguridad frente a la sobrepresión, un medio para asegurar el cierre/abertura o un medio desviación biestable.

En esta aplicación, la interfaz mecánica-electromecánica está dispuesta entre el módulo de asidero y el dispositivo de cierre / tapa; el módulo de asidero contiene el control mecánico y sensorial de la cazuela, y con ello la

mayor parte de contactos respecto al dispositivo de cierre y a la tapa. El módulo de asidero es sensible al agua.

OBJETIVO DE LA INVENCION

La invención se basa en el objetivo de proporcionar una tapa para una olla exprés cuya maniobrabilidad esté mejorada.

En particular es un objetivo de la invención transformar la tapa de un modo sencillo para conformar una tapa normal sin enclavamiento. Además se ha de simplificar la construcción y limpieza de la tapa.

RESUMEN DE LA INVENCION

El objetivo de la invención se consigue ya por medio de una tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones subordinadas. Las formas de realización preferidas y las variantes de la invención se han de extraer de las reivindicaciones subordinadas correspondientes.

La invención se refiere, por un lado, a una tapa para una olla exprés, en particular a una tapa que se puede enclavar sobre cazuelas convencionales con un borde de vertido. La tapa comprende un módulo de tapa superior y un módulo de tapa inferior; el módulo de tapa superior está formado por una unidad de cierre y por un dispositivo de enclavamiento, y se cierra por medio de una placa central contra el módulo de tapa inferior. El módulo de tapa inferior comprende una tapa ranurada con obturación, y una disposición de válvula. Por una tapa ranurada se entiende una tapa inferior con un nervio circular o bien con una ranura, que presenta una obturación, y que se puede insertar en la cazuela. Además, la tapa

comprende una unidad de cierre que habitualmente está conformada con una cazuela, y por medio de la cual se puede levantar la tapa de la cazuela. Para crear un recipiente obturado a la presión, la tapa se ha de enclavar sobre la cazuela de cocción.

Según la invención, la unidad de cierre presenta medios para levantarla conjuntamente con al menos la parte de un dispositivo de enclavamiento de la tapa ranurada. La tapa, con ello, comprende aproximadamente dos módulos, en concreto un módulo de tapa inferior con una tapa ranurada y una disposición de válvula y un módulo de tapa superior con una unidad de cierre, un dispositivo de enclavamiento y una placa central. Gracias al hecho de que en la propia unidad de cierre estén previstos medios para separarlas conjuntamente con el dispositivo de enclavamiento de la tapa ranurada, se puede realizar de un modo sencillo una separación del módulo de tapa superior respecto al módulo de tapa inferior, sin que, por ejemplo, se hayan de aflojar en el módulo de la tapa tuercas o tornillos.

La tapa ranurada presenta medios en los que se puede fijar la unidad de cierre. Después de la retirada de la unidad de cierre con el dispositivo de enclavamiento y la placa central —es decir, del módulo de la tapa superior— se puede reemplazar esta parte del módulo por medio de una disposición de asidero convencional sin mecanismo de enclavamiento. De este modo, a partir de la tapa ranurada, conjuntamente con esta asa adicional se origina una tapa normal, que es apropiada para la cocción convencional, sin presión o a baja presión. Como consecuencia de esta sencilla posibilidad de reemplazo, el usuario no necesita tener disponibles dos tapas diferentes, en concreto una tapa para la cocción rápida y una tapa para la cocción sin presión o a baja presión.

Además, la limpieza de la tapa se facilita gracias a que el mecanismo para la extracción de la unidad de cierre y el dispositivo de enclavamiento estén

9

dispuestos en el módulo de la tapa superior sobre la parte superior de la tapa. Un accionamiento de, por ejemplo, un tornillo en la parte inferior de la tapa dificulta por regla general la limpieza, ya que la parte inferior después de la cocción puede estar sucia con restos de alimentos.

En una variante de la invención, la unidad de cierre se puede fijar a una válvula colocada preferentemente de modo centrado en la tapa ranurada. En esta forma de realización ventajosa de la invención, se puede usar la carcasa de la válvula, que está conformada, por ejemplo, en forma de cilindro hueco, para fijar a ella una unidad de cierre. Con ello, la unidad de cierre no ha de estar fijada por medio de perno roscado separado o similar, y la válvula fijada en la tapa ranurada no molesta en el uso de la tapa ranurada como tapa normal para la cocción sin presión o a baja presión, sino que está conformada como alojamiento para el resto de la disposición de asidero.

De este modo, tal y como está previsto en una forma de realización preferida de la invención, está dispuesta al menos una válvula en la tapa ranurada, cuyo cilindro hueco de válvula sirve para la fijación de la unidad de cierre o de una disposición de asidero. Esta válvula sirve en forma de realización de la invención para la fijación de la presión de trabajo de la cazuela. Esto significa que la válvula dispuesta en la tapa ranurada se abre con la presión de trabajo deseada, y de esta manera por encima de la temperatura de ebullición del agua regula la temperatura que reina en el interior de la cazuela.

En una forma de realización alternativa de la invención, en la tapa ranurada puede estar prevista sin embargo —o adicionalmente— en lugar de la válvula para la fijación de la presión de trabajo, una válvula de seguridad, que está prevista como segunda válvula, que se abre a una presión superior, en caso de que falle la otra válvula y/o que en caso de presión

bloquea el dispositivo de enclavamiento de la tapa, de manera que éste no se puede abrir de modo manual.

En una variante ventajosa de la invención, se puede ajustar la válvula. Esto es posible, por ejemplo, de un modo sencillo, gracias al hecho de que por medio de un tornillo de ajuste se pueda ajustar la pretensión de un resorte de válvula. A través de una válvula ajustable de este tipo se pueden ajustar por parte del usuario diferentes escalones de presión para la cocción a diferente temperatura.

En una forma de realización preferida de la invención, el módulo de tapa superior se ha de separar del módulo de tapa inferior a través de un mecanismo de pasador. Un mecanismo de pasador de este tipo comprende un pasador, que está unido en una posición mediante arrastre de forma, por ejemplo con el collarín de un perno de fijación de una carcasa de la válvula en forma de cilindro hueco. Por medio de un desplazamiento del pasador, éste se desplaza a una posición en la que se libera la unión por arrastre de forma. De esta manera el módulo de tapa se puede retirar de un modo muy sencillo mediante presión en el asa del pasador, y se puede separar del módulo de tapa inferior.

En una forma de realización preferida de la invención, el dispositivo de enclavamiento se puede accionar por medio de un botón de la unidad de cierre para separar la tapa y la olla a presión. En particular, está previsto usar como dispositivo de enclavamiento garras de fijación con extremos en forma de "U", que se enganchan en el borde de vertido de una cazuela, y al girar el botón de la unidad de cierre realizan un movimiento radial, orientado al menos parcialmente hacia dentro —es decir, en la dirección del eje central de la cazuela—. Preferentemente, la dirección del movimiento de las garras de modo simultáneo hacia arriba discurre en la dirección del botón de la unidad de cierre. En el estado enclavado, gracias a

ello se consigue que al establecerse la presión se ejerza una fuerza orientada hacia el interior sobre las garras. Un desenclavamiento, debido a ello, sólo es posible con un coste de energía elevado —en particular a una presión elevada— llegando a ser incluso imposible.

Esto también puede mejorar aún más la seguridad de la cazuela en combinación con una válvula de seguridad que bloquea el dispositivo de regulación. La cazuela comprende preferentemente dos válvulas, en concreto una válvula para la fijación de la presión de trabajo, así como una válvula de seguridad, que bloquea, por ejemplo, el dispositivo de enclavamiento bajo presión, de manera que la cazuela no se pueda abrir. La válvula de seguridad también puede estar conformada de tal manera que se dispare a una presión superior que la otra válvula, en caso de que ésta falle.

En una forma de realización preferida de la invención se enclava a través de al menos una de las válvulas el dispositivo de enclavamiento de la tapa en el estado bajo presión. Para ello está previsto, por ejemplo, que el perno de una válvula de seguridad se enganche en una entalladura correspondiente de la unidad de cierre, y de esta manera, con una cazuela a presión, bloquee un giro del botón de la unidad de cierre con el que se acciona el dispositivo de enclavamiento de la tapa.

Además, al menos una de las válvulas puede accionar un perno que esté colocado en la parte que se puede extraer de la tapa —en particular en la unidad de cierre—. Este perno se puede usar, por ejemplo, para señalar al usuario la presión existente en la cazuela de modo óptico.

En una forma de realización de la invención, la tapa comprende una placa central que está dispuesta como parte del módulo superior de la tapa entre la unidad de cierre y la tapa ranurada, y que posee en el borde entalladuras

de un nervio circular, que para el nervio de unión con las garras de fijación para el enclavamiento de la tapa representa primeros lugares de soporte y de guiado. Por medio de la placa central se conforma el módulo de tapa superior que se puede retirar con el dispositivo de enclavamiento y con la unidad de cierre. En particular, la placa central sirve para la colocación de la unidad de enclavamiento. La placa central está unida preferentemente con el módulo superior de la tapa colocado de modo axial no giratorio con la tapa ranurada, mientras que la unidad de cierre está fijada de modo giratorio a la placa central, de manera que a través del botón de la unidad de cierre se accionan garras de fijación para el enclavamiento de la tapa, de tal manera que los talones de arrastre se enganchan de modo guiado en los extremos opuestos a las garras de los nervios de unión en las ranuras de la placa central en forma de sección circular, y estando en contacto mecánico con la unidad de cierre giratoria, ejercen un movimiento longitudinal del nervio de unión en dirección radial a partir de un movimiento de giro de la unidad de cierre.

En una variante de la invención, la placa central se puede retirar del módulo de tapa inferior conjuntamente con la unidad de cierre y el dispositivo de enclavamiento. Entre la placa central del módulo de tapa superior y la tapa ranurada del módulo de tapa inferior está dispuesto un canal, a través del cual puede escapar vapor o vaho, que sale a través de al menos una válvula. En el estado separado del módulo de la tapa superior e inferior, este canal se puede limpiar de un modo sencillo. Además, es especialmente ventajoso que el vapor no sólo se escape a través del canal entre la placa central y la tapa ranurada, sino que se dirija también a lo largo de los elementos mecánicos del dispositivo de enclavamiento. De este modo, los restos de comida que son arrastrados con el vapor o el vaho únicamente se pueden poner en contacto con la pared del canal, que está conformada de modo que se puede limpiar fácilmente, y sin superficies cubiertas.

13

Preferentemente, la tapa está compuesta por dos módulos de tapa que se pueden separar entre sí, comprendiendo el módulo de tapa superior un elemento de cierre con botón de manejo y el dispositivo de enclavamiento para el enclavamiento de la tapa en el borde de vertido de una cazuela, así como la placa central que se ha de cubrir, y comprendiendo el módulo de la tapa inferior una tapa ranurada para cubrir la cazuela y una disposición de válvula.

La invención se refiere además a una tapa para una olla exprés —en particular con una o varias características descritas anteriormente— que comprende una tapa ranurada con una obturación y al menos una válvula.

Según la invención, un dispositivo de enclavamiento está dispuesto sobre una placa central, que por su lado está dispuesta entre la tapa ranurada y la unidad de cierre, y es parte del módulo de tapa superior. La placa central se puede retirar con la unidad de cierre y el dispositivo de enclavamiento de la tapa ranurada, estando conformado entre la placa central y la tapa ranurada un canal, a través del cual puede salir al exterior vapor que sale de al menos una válvula. Por medio de uso de un canal dispuesto entre una placa central y una tapa ranurada se puede evitar en la mayor medida posible que el vapor o el vaho se ponga en contacto con la mecánica del dispositivo de enclavamiento, y que el mecanismo de enclavamiento, que es relativamente difícil de limpiar, se ensucie por medio de partículas existentes en el vapor o en el vaho.

La invención se refiere además a una tapa para una olla exprés que comprenda una tapa ranurada con una obturación y al menos una válvula para la fijación de la presión de trabajo. Además, pertenece a la tapa ranurada una válvula de seguridad. Según la invención, al menos la carcasa de la válvula en forma de cilindro hueco de una de las válvulas —en particular cuando está colocada en la tapa ranurada— es capaz de

14

servir como alojamiento en el que se puede fijar de modo separable la unidad de cierre del módulo de tapa superior de la tapa mediante un arrastre de forma.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

La invención se explica a continuación con más detalle haciendo referencia a los dibujos. Los dibujos muestran, mediante una representación esquemática,

Fig. 1 una vista en sección esquemática de una olla exprés con la tapa puesta

Fig. 2 una vista detallada de la vista en sección representada en la Fig. 1

Fig. 3 una vista en perspectiva de una tapa para una olla exprés

Fig. 4 una vista en perspectiva de un módulo de tapa superior

Fig. 5 un módulo de tapa inferior en una vista en perspectiva

Fig. 6 und **Fig. 7** explicaciones en relación a los detalles de una unidad de cierre del módulo de tapa superior

Fig. 8 una vista en perspectiva de una tapa, que está cortada a lo largo de un plano que se encuentra sobre el eje central de la tapa

Fig. 9 muestra otra vista en sección de una tapa

Fig. 10 explicaciones referidas a los detalles de una placa central del módulo de tapa superior

Fig. 11 und **Fig. 12** explicaciones respecto al mecanismo de enclavamiento del módulo de tapa superior.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS DIBUJOS

La Fig. 1 muestra una vista en sección esquemática de una olla exprés 1 según un ejemplo de realización de la invención. La olla exprés comprende una cazuela 3 con un borde de vertido 4, así como una tapa 2. La olla exprés está conformada como recipiente de presión. A través de la unidad de cierre 6 se puede accionar un mecanismo de enclavamiento, con el que se enclava la tapa sobre el borde de vertido de la cazuela. A través del retén labial 5 se obtura la cazuela. La tapa comprende una válvula 7 para la fijación de la presión de trabajo, así como una válvula de seguridad 8.

La Fig. 2 muestra una vista detallada de la tapa representada en la Fig. 1, en la que se pueden reconocer mejor las particularidades —en particular la disposición de la válvula—. La tapa 2 comprende una tapa ranurada 9, que está colocada sobre la cazuela, y que está provista de una obturación (5 en la Fig. 1). En la tapa ranurada está colocada una primera válvula 7, a través de la cual se fija la presión de trabajo de la olla exprés. La válvula, de la que aquí se representa sólo la carcasa de la válvula, está fijada con una tuerca 10 de modo centrado en la tapa ranurada 9. La tapa ranurada y la disposición de la válvula son partes de un módulo de tapa inferior.

Adicionalmente, a la tapa le pertenece una unidad de cierre 6, que se coloca de modo giratorio en la carcasa de la válvula. Para ello, la carcasa de la válvula comprende una ranura 12 circular, en la que se puede fijar la

unidad de cierre por medio del pasador 11. En este caso está previsto preferentemente un canal 26 para un resorte (no representado), con el que se presiona el pasador hacia el exterior. Por medio de la presión sobre el pasador se puede desplazar este mismo contra la fuerza del resorte a una posición en la que se libera la unión por arrastre de forma en la ranura de la carcasa de la válvula. La unidad de cierre, además, está unida de modo que se puede girar con la placa central 15. Por medio de un giro de la unidad de cierre se puede enclavar la tapa a través de garras, tal y como se representa a continuación, haciendo referencia a otros dibujos, con más detalle. La unidad de cierre y la placa central son parte de un módulo de tapa superior.

Además, la tapa ranurada 9 comprende una válvula dispuesta de modo excéntrico, que está conformada en este ejemplo de realización como válvula de seguridad 8. La válvula de seguridad está fijada igualmente en la tapa ranurada. La válvula de seguridad está conformada como válvula esférica con una bola 18 que se presiona por medio de un resorte contra una superficie de obturación. Un anillo de obturación 17 sirve para la obturación de la carcasa de la válvula. Se entiende que también por lo que se refiere a la válvula 7 pueden existir otros medios de obturación. La parte superior de la válvula de seguridad comprende una parte superior 13 por medio de la cual se puede accionar un perno de coacción 14 dispuesto en la unidad de cierre 6. A través del perno de coacción se puede reconocer si la cazuela está bajo presión. Por encima de la parte superior, que bajo presión se engancha en una entalladura de la unidad de cierre 6, se evita que la unidad de cierre se pueda girar con la cazuela bajo presión, y de este modo se pueda accionar el mecanismo de enclavamiento. Por medio de la presión hacia abajo del perno de coacción se puede dejar salir además la presión de la olla exprés, para abrir ésta a continuación.

Tanto la carcasa de la válvula de la válvula 7 como la carcasa de la válvula de la válvula 8 poseen canales 19 laterales, a través de los cuales se puede escapar vapor a un canal 16 conformado entre la tapa ranurada 9 y la placa central 15. Puesto que la placa central se puede retirar conjuntamente con la unidad de cierre 6, el canal es especialmente fácil de limpiar. En particular, por medio de esta disposición no salen vapor y vaho en las garras del mecanismo de enclavamiento.

La Fig. 3 muestra una vista en perspectiva de una tapa. Se puede ver la tapa ranurada 9, que está rodeada por tres garras de fijación 20 conformadas en forma de "U". Las garras de fijación están acopladas por medio de nervios de unión 22 con la unidad de cierre 6. La unidad de cierre posee un botón 21, con el que se puede retirar toda la tapa en su conjunto. Para el accionamiento del mecanismo de enclavamiento se puede girar la unidad de cierre por encima del botón. Las garras de fijación se mueven al realizarse el enclavamiento del botón hacia dentro, y se enganchan con ello por debajo del borde de vertido de la cazuela. Para la extracción del módulo de la tapa superior que comprende la unidad de cierre y el mecanismo de enclavamiento se puede presionar el pasador 11, y se puede retirar un módulo parcial superior que comprende el mecanismo de enclavamiento.

Las partes constituyentes el módulo de tapa superior están representadas en la vista en perspectiva según la Fig. 4. Se pueden ver tres garras de fijación 20, que están acopladas a través de nervios de unión 22 con la unidad de cierre 6. La unidad de cierre se cierra en la representación hacia abajo por medio de la placa central 15.

Después de retirar el módulo de tapa superior, tal y como se ve en la vista en perspectiva según la Fig. 5, queda sobrando el módulo de tapa inferior con la tapa ranurada 9, que comprende una obturación 5 circular. Además,

en la tapa ranurada está colocada la válvula 7, cuya carcasa de la válvula comprende en el borde superior una ranura 12 para la fijación de la unidad de cierre 6. En esta vista se pueden reconocer bien los canales 19 dispuestos en la carcasa de la válvula, a través de los cuales se puede escapar el vapor. La válvula de seguridad 8 está dispuesta igualmente en la tapa ranurada, y comprende igualmente canales 32, a través de los que se puede escapar la presión; ambos canales desembocan en el canal 16 que se conforma entre la placa central 15 y la tapa ranurada. Este módulo de la tapa inferior puede estar provisto ahora de una nueva cubierta sin mecanismo de enclavamiento (no representada), y de este modo se puede usar como tapa para cocinar sin presión o a baja presión. Preferentemente, esta cubierta cubre tanto la válvula como la válvula de seguridad. Como consecuencia del uso del cilindro de la válvula superior como sujeción para la unidad de cierre, y como consecuencia del hecho de que la válvula de seguridad está dispuesta directamente al lado, es posible cubrir con una cubierta las dos válvulas. Gracias a ello, la tapa 2 no se diferencia ópticamente respecto a una tapa convencional para cocinas sin presión o a una baja presión; no se ha de tener disponible una segunda o adicional tapa para cocinar sin presión.

La Fig. 6 muestra una vista en perspectiva de la unidad de cierre 6 del módulo de tapa superior, que comprende un pasador 11 para la retirada de la unidad de cierre —conjuntamente con el mecanismo de enclavamiento (no representado)—. El pasador está alojado con un perno 23 en el botón 21 de la unidad de cierre de modo que se puede desplazar. Además, el botón contiene un taladro para el alojamiento de la parte superior 13 de la válvula de seguridad 8, así como de su prolongación hacia el exterior como perno de cocción 14.

En la Fig. 7 está representada una vista en perspectiva del pasador 11. El pasador comprende una entalladura 1 24 con mayor diámetro y una

entalladura 2 25 que se cruza en esta entalladura 1 con menor diámetro. En el estado base, es decir, cuando el pasador no se presiona lateralmente a través de su asa, la entalladura 2 se asienta bajo un collarín dispuesto en la carcasa de la válvula de la válvula 7, y de este modo se ocupa de que se produzca una unión separable mediante arrastre de forma. Al presionar lateralmente el pasador, éste se mueve desde su posición de reposo a una posición en la que la entalladura 1 con mayor diámetro coincide con el collarín del cilindro de válvula correspondiente. De este modo se libera la unión por arrastre de forma, y se puede retirar la unión de cierre 6. El perno 23 evita que el pasador sea expulsado hacia el exterior por medio del resorte previsto (no representado) en el canal 26, sacándolo de su carcasa, que se conforma por medio del botón 21 de la unidad de cierre.

La Fig. 8 muestra una vista en perspectiva de una tapa 2 con los módulos de tapa, que está cortada a lo largo de un plano que discurre axialmente. Se pueden ver bien las garras de fijación 20 conformadas en forma de "U", que se pueden enganchar bajo el borde de vertido 4 de una cazuela 3 (no representada). A través del retén labial 5 se obtura la cazuela con la tapa.

La Fig. 9 muestra una vista en sección del módulo de tapa superior, que comprende fundamentalmente la unidad de cierre 6, la placa central 15 y las garras de fijación 20. Para la fijación de la unidad de cierre y de las garras está prevista la placa central, que en el estado montado conforma la interfaz mecánica entre el módulo de tapa superior y la tapa ranurada 9 del módulo de tapa inferior.

Por lo que se refiere a la Fig. 10, que muestra una vista en perspectiva de la placa central 15 desde el interior, como parte del módulo de tapa superior, con la superficie correspondiente a la tapa ranurada 9, se explican más detalles. La placa central comprende una entalladura central 3 27, que en el estado montado se desplaza a través de la válvula (7 en la

Fig. 5) dispuesta de modo central sobre la tapa ranurada. Además, la placa central comprende otra entalladura 4 28, que en el estado montado se desplaza a través de la válvula de seguridad (8 en la Fig. 5). Gracias al hecho de que la carcasa en forma de cilindro hueco de la válvula de seguridad se encuentre en la entalladura 4 dispuesta de modo excéntrico, la placa central no se puede girar axialmente en el estado montado frente a la tapa ranurada. La placa central 15 comprende además el canal 16, a través del cual en el estado montado sale vapor y vaho entre la placa central y la tapa ranurada. Se entiende que el canal 16 puede presentar obturaciones en el lado del borde, que no están representadas con más detalle en este ejemplo de realización. Para la colocación de una obturación se puede colocar, por ejemplo, en el lado del borde, una ranura de obturación 36.

La Fig. 11 muestra otros detalles de la placa central 15 y del mecanismo de enclavamiento como parte del módulo de tapa superior. La placa central comprende un nervio 31 en el lado del borde, que está vaciado en la región de los nervios de unión 22 respecto a las garras 20. Tal y como se ha descrito anteriormente, la placa central se fija axialmente en el estado montado como consecuencia de la entalladura 4 28, así como por encima del cilindro de válvula de la válvula de seguridad 8. Los nervios de unión comprenden entalladuras 5 33 que, tal y como se representa en lo sucesivo, actúan conjuntamente con la unidad de cierre 6. La placa central comprende ranuras 29 que discurren en forma de segmentos circulares con la finalidad del guiado de los nervios de unión con las garras.

La Fig. 12 muestra en una vista en perspectiva la parte inferior de la unidad de cierre 6 del módulo de tapa superior. A la unidad de cierre pertenecen, según el número de los nervios de unión 22, pernos 30, que en el estado montado se enganchan en las entalladuras 5 33 representadas en la Fig. 11 de los nervios de unión. En caso de que se haga girar ahora el botón 21

de la unidad de cierre en relación a la placa central 15, entonces los pernos 30 discurren como talones de arrastre en las ranuras 29, y las garras 20, de esta manera, se pueden mover de modo radial hacia el exterior o hacia el interior. Los talones de arrastre o pernos están conformados preferentemente de modo fungiforme, y pueden servir para la fijación de la placa central, de los nervios de unión y de la unidad de cierre, presentando para ello por debajo de las ranuras un diámetro superior. También la entalladura 27 y una sección 34 en forma de cilindro hueco dispuesta en la unidad de cierre pueden conformar una articulación giratoria, manteniendo juntas la placa central y la unidad de cierre. La unidad de cierre comprende además la entalladura 6 35, en la que la parte superior 13 de la válvula de seguridad (8 en la Fig. 5) se puede enganchar con el perno de cocción 14, y de este modo evita un giro del botón de la unidad de cierre cuando la cazuela está bajo presión.

Por medio de esta invención se proporciona de un modo ventajoso una olla exprés con un manejo simplificado.

LISTA DE SÍMBOLOS DE REFERENCIA

- 1 Olla exprés
- 2 Tapa
- 3 Cazuela
- 4 Borde de vertido
- 5 Obturación
- 6 Unidad de cierre
- 7 Válvula
- 8 Válvula de seguridad
- 9 Tapa ranurada
- 10 Tuerca
- 11 Pasador
- 12 Ranura
- 13 Parte superior de la válvula de seguridad
- 14 Perno de cocción
- 15 Placa central
- 16 Canal
- 17 Anillo de obturación
- 18 Bola
- 19 Canal de la válvula central
- 20 Garras de fijación
- 21 Botón
- 22 Nervio de unión
- 23 Perno
- 24 Entalladura 1
- 25 Entalladura 2
- 26 Canal
- 27 Entalladura 3
- 28 Entalladura 4
- 29 Ranura

- 30 Talón de arrastre, perno
- 31 Nervio
- 32 Canal
- 33 Entalladura 5
- 34 Sección, cilindro hueco
- 35 Entalladura 6
- 36 Ranura de obturación

RESUMEN

La invención se refiere a una tapa para una olla exprés, en la que un módulo de tapa superior, compuesto por una unidad de cierre con un botón y una placa central, está fijado de modo que se puede retirar en una carcasa de la válvula dispuesta de modo central de una tapa ranurada con la obturación de un módulo de tapa inferior, y se puede retirar conjuntamente con un mecanismo de enclavamiento del módulo de tapa inferior.

REIVINDICACIONES ORIGINALES

1. Tapa para una olla exprés, que comprende una tapa ranurada con una obturación y un asa, en la que la tapa se puede enclavar en una olla exprés, **CARACTERIZADA PORQUE** el asa presenta medios para retirar el asa junto con al menos la parte de un mecanismo de enclavamiento de la tapa ranurada.
2. Tapa para una olla exprés según la reivindicación precedente, **CARACTERIZADA PORQUE** el asa se puede fijar a una válvula colocada preferentemente de modo central en la tapa ranurada.
3. Tapa para una olla exprés según la reivindicación precedente, **CARACTERIZADA PORQUE** la válvula está dispuesta en el asa.
4. Tapa para una olla exprés según una de las dos reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** la válvula se puede ajustar.
5. Tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** el asa se puede retirar mediante un mecanismo de pasador.
6. Tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** el mecanismo de enclavamiento se puede accionar mediante la asa.
7. Tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** la tapa comprende una placa central que está dispuesta entre el asa y la tapa ranurada y en la que están colocadas las garras para el enclavamiento de la tapa.

8. Tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** la tapa comprende una válvula para la determinación de la presión de trabajo así como una válvula de seguridad, en la que está dispuesta una de las válvulas en el asa.

9. Tapa para una olla exprés según la reivindicación precedente, **CARACTERIZADA PORQUE** una de las válvulas, preferentemente la válvula de seguridad, está dispuesta en la tapa ranurada de la tapa, en la que en una parte retirable de la tapa, en particular en el asa, está colocado un perno que se acciona a través de la válvula.

10. Tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** el asa está colocada en una carcasa de una válvula.

11. Tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** la tapa comprende una placa central que se puede retirar junto con el asa, en la que entre la placa central y la tapa ranurada está dispuesto un canal a través del que se puede escapar el vapor que sale a través de al menos una válvula.

12. Tapa para una olla exprés según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** la tapa se compone de dos módulos separables uno de otro, en la que un módulo comprende un asa, así como un mecanismo de enclavamiento para el enclavamiento de la tapa en el borde de vertido de una cazuela y el otro módulo comprende una tapa ranurada para recubrir la cazuela.

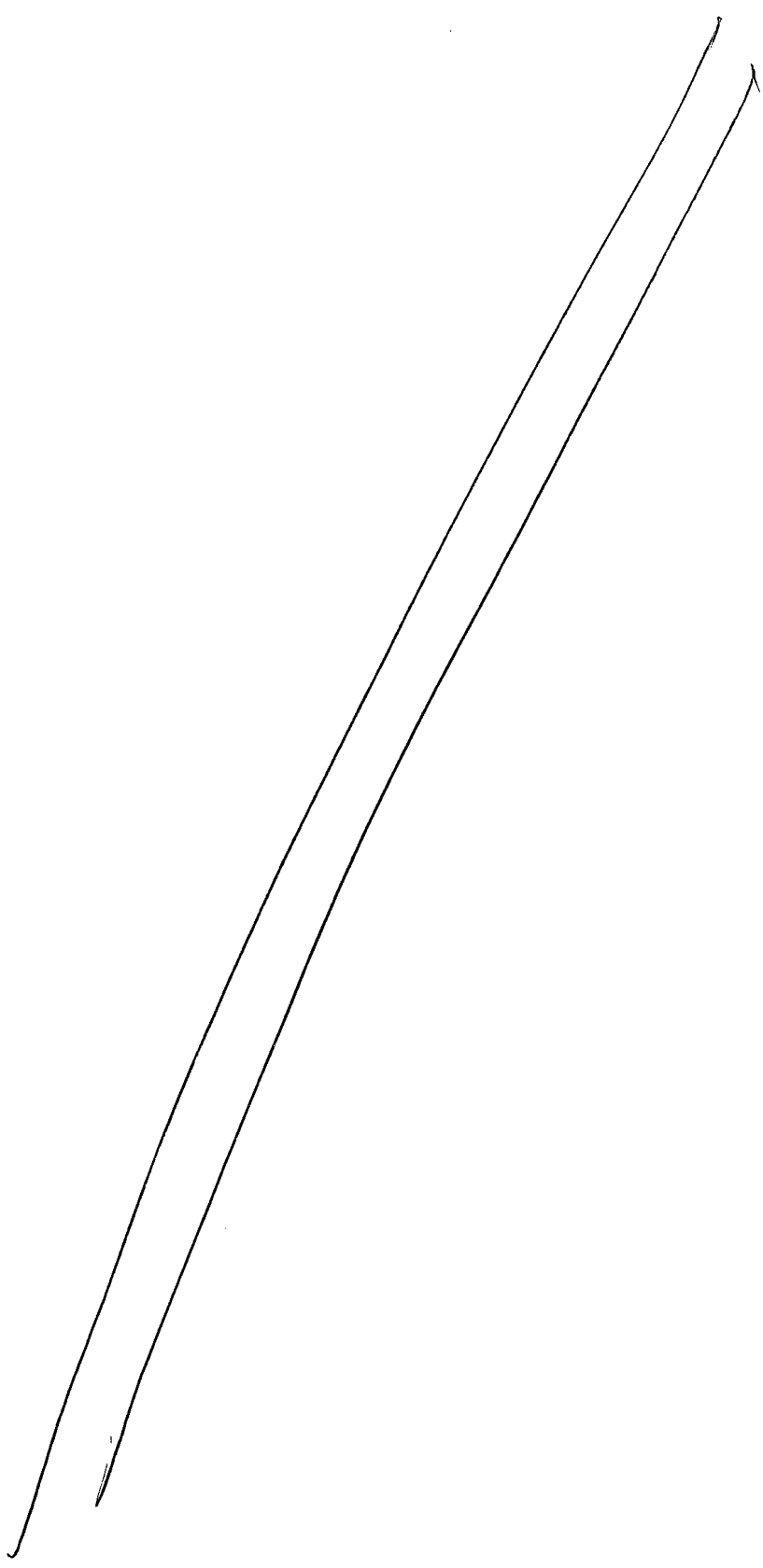
13. Tapa para una olla exprés, en particular tapa según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** comprende una tapa ranurada con una obturación y al menos una válvula,

caracterizada porque un mecanismo de enclavamiento está dispuesto en una placa central, en la que la placa central con el mecanismo de enclavamiento está configurada de forma retirable de la tapa ranurada y en la que entre la placa central y la tapa ranurada está configurado un canal a través del que puede salir al exterior el vapor que fluye fuera de la al menos una válvula.

14. Tapa para una olla exprés, en particular tapa según una de las reivindicaciones precedentes, **CARACTERIZADA PORQUE** comprende una tapa ranurada con una obturación y al menos una válvula para la determinación de la presión de trabajo, así como al menos una válvula de seguridad y un asa, caracterizada porque una de las válvulas está dispuesta en el asa.

15. Tapa para una olla exprés según la reivindicación precedente, **CARACTERIZADA PORQUE** la válvula está colocada en la tapa ranurada y el asa está fijada a la carcasa de la válvula.

16. Olla exprés que comprende una tapa según una de las reivindicaciones precedentes.



REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Tapa para una olla exprés (1), así como olla exprés como una tapa, compuesta, además de por una cazuela (3) con un borde de vertido (4), por una tapa (2) que se puede enclavar obturada de modo labial (5) respecto al borde de vertido, con un módulo de tapa superior fundamentalmente compuesto por una unidad de cierre (6), una placa central (15) y garras de fijación (20), y un módulo de tapa inferior fundamentalmente compuesto por una tapa ranurada (9) con obturación (5) y válvulas (7, 8), caracterizada porque la unidad de cierre presenta medios para hacer posible una separación manejable sencilla del módulo superior respecto al módulo inferior.

2. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según la reivindicación 1, **CARACTERIZADA PORQUE** la unidad de cierre (6) con garras de fijación (20) se puede fijar a un soporte de la válvula (7) en forma de cilindro colocado preferentemente de modo central en la tapa ranurada (9).

3. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 y 2, **CARACTERIZADA PORQUE** la unidad de cierre (6) con garras de fijación (20) dispone de un pasador (11) elástico, guiado a través del perno de guiado (23) asentado de modo fijo, alojado horizontalmente de modo que se puede desplazar, con entalladuras que se enganchan una en otra, en la que una entalladura (24) tiene con el soporte de la válvula (7) la función de guiado, y una entalladura (25) conjuntamente con la ranura (12) tiene la función de enclavamiento.

4. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 a 3, **CARACTERIZADA PORQUE** el pasador (11) que se puede mover horizontalmente, integrado en la unidad

de cierre (6), dispone de medios guiados hacia el exterior saliendo de la unidad de cierre, que hacen posible su manejabilidad desde un punto de vista funcional.

5. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 a 4, **CARACTERIZADA PORQUE** que el módulo de tapa superior hacia la tapa ranurada (9) cierra con una placa central (15) fijada de modo axial, que tiene fundamentalmente el guiado de los nervios de unión (22) y las garras (20) en el interior, se conecta en el lado de la placa central opuesto a la tapa ranurada a la unidad de cierre (6) alojada (34) de modo giratorio de manera central, que por medio de talones de arrastre (30) orientados verticalmente, guiados en ranuras (29) en forma de segmentos circulares de la placa central, que se enganchan de modo giratorio en los nervios de unión, ocasiona un movimiento radial de las garras sacándolas del movimiento axial de la unidad de cierre, y la unidad de cierre posee en la parte opuesta a la tapa ranurada un espacio hueco conformado en forma de botón como asa (21) para el alojamiento del pasador (11) móvil y del perno de guiado (23) fijo, así como de un perno de coacción (14) que indica el estado de presión.

6. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 a 5, **CARACTERIZADA PORQUE** la tapa ranurada (9), como parte del módulo de tapa inferior aloja las válvulas de presión de trabajo (7) y de sobrepresión (8) o de seguridad características de las ollas exprés a presión con sus aberturas de salida (16) en forma de canal en el lado del suelo practicadas hacia a la placa central (15) para presión de trabajo (19) y sobrepresión (32).

7. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 a 6, **CARACTERIZADA PORQUE** la placa central (15) fijada en su posición por medio de los soportes de la

válvula (8) en forma de cilindro contiene entalladuras o taladros (27, 28) para el alojamiento o pasado de los soportes de la válvula (7, 8) en forma de cilindro y sus aberturas de salida (19, 32), los vapores que salen en este caso en su lado opuesto a la tapa ranurada (9) de la placa central desembocan en un canal (16) obturado limitado por medio de un borde doble —una ranura (36) para el alojamiento de una obturación—, estando conformada la tapa del canal por medio del suelo de la unidad de cierre (6) giratoria opuesto a la tapa ranurada, y yendo a parar éstos a la atmósfera a través de su abertura de salida lateral, sin contactar con el dispositivo de cierre del módulo de tapa superior.

8. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 a 7, **CARACTERIZADA PORQUE** el movimiento relativo en la dirección axial entre la unidad de cierre (6) y la placa central (15), por un lado, está dado por medio de la extensión longitudinal de las ranuras (29) de la placa central que discurren en forma de segmento circular, y por el talón de arrastre (30) de la unidad de cierre que se mueve en su interior, y por otro lado, el perno de cocción (14) extendido de una cazuela de cocción (3) bajo presión, por medio de la fijación en el taladro (35) de la unidad de cierre, descarga un movimiento relativo entre ésta y la placa central.

9. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 a 8, **CARACTERIZADA PORQUE** la superficie de la tapa ranurada (9) opuesta a la cazuela de cocción (3), con el módulo de la tapa superior retirado conforma una interfaz mecánica para el alojamiento de otras partes funcionales —como un botón central estándar o un botón de vaho especial—, para conformar con la tapa ranurada una tapa de cazuela de cocción convencional para una cazuela de cocción sin presión o una cazuela de cocción a baja presión.

10. Tapa para una olla exprés así como olla exprés con una tapa según al menos una de las reivindicaciones 1 a 9, **CARACTERIZADA PORQUE** el soporte central (7, 19) realizado a modo de ejemplo como cilindro hueco, cuyo extremo —conformado como ranura de fijación (12)— opuesto a la tapa ranurada (9) conforma una parte del dispositivo de cierre entre el módulo de tapa superior y el módulo de tapa inferior a través del pasador (11) de la unidad de cierre (6) que se puede accionar manualmente y —más allá de esta función— también es un portador de las válvulas de presión de trabajo, de sobrepresión o de seguridad que caracterizan a las cazuelas de cocción a presión.

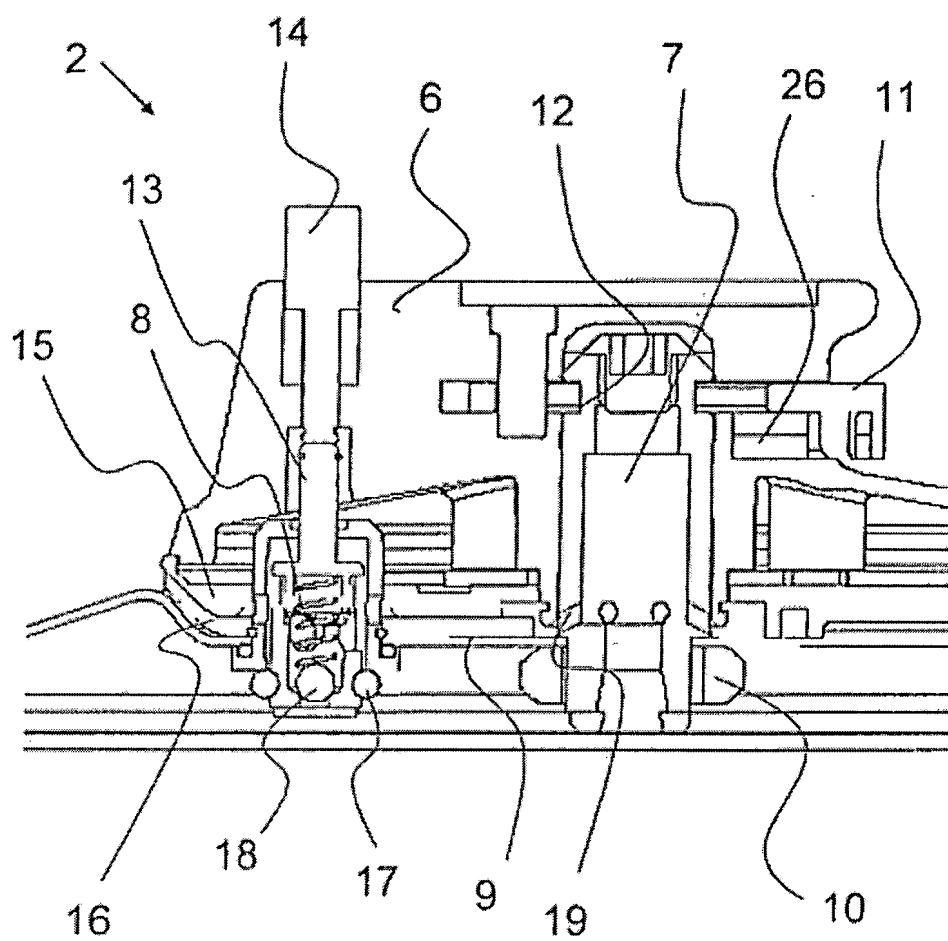
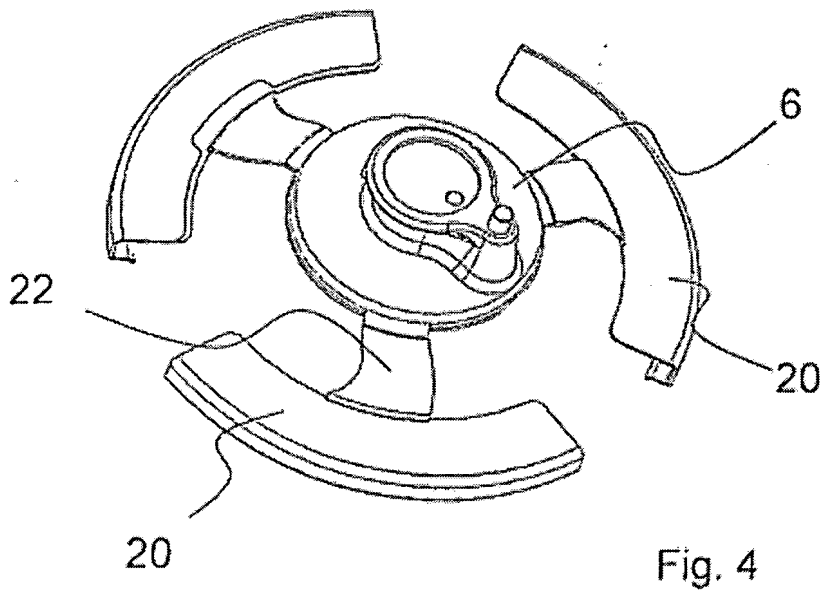
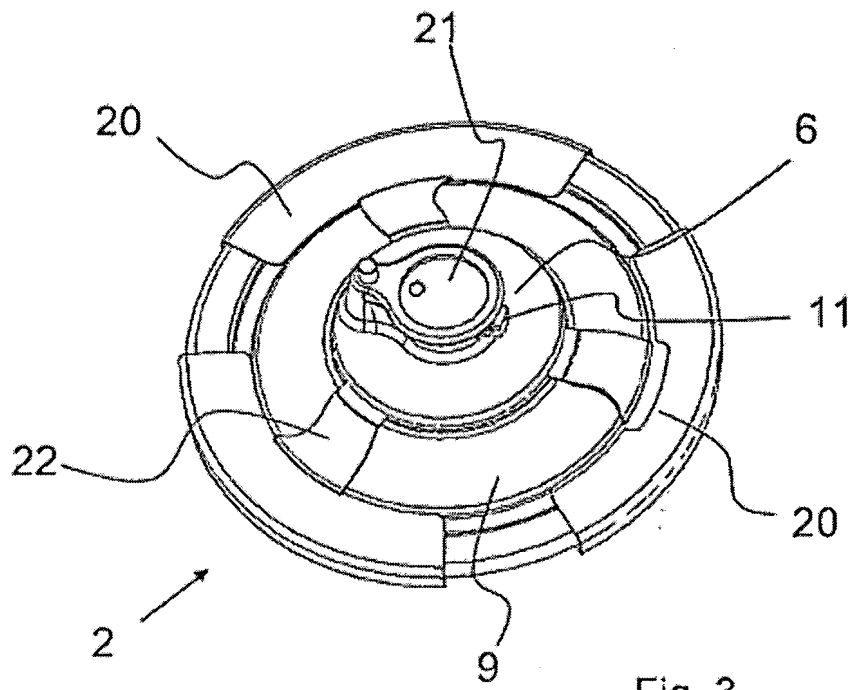


Fig. 2



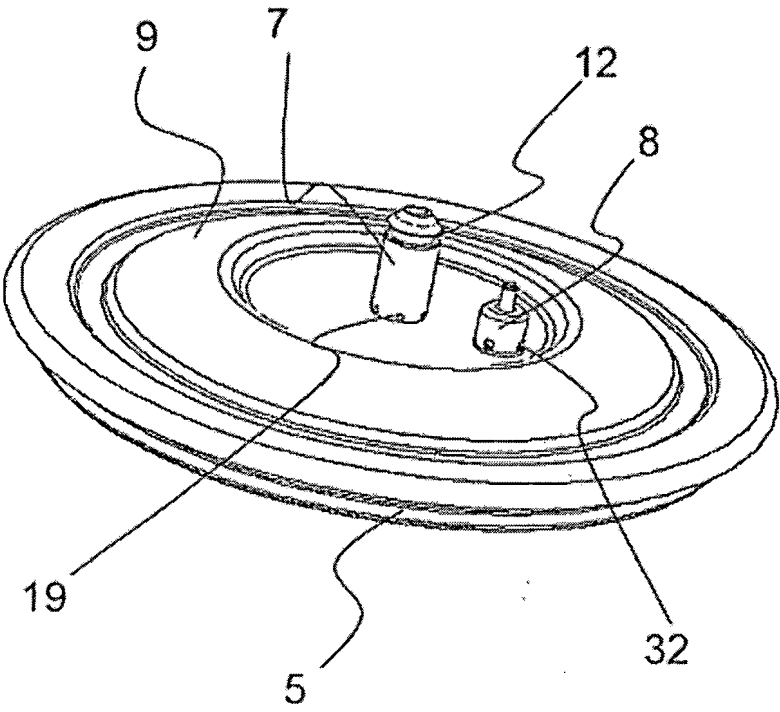


Fig. 5

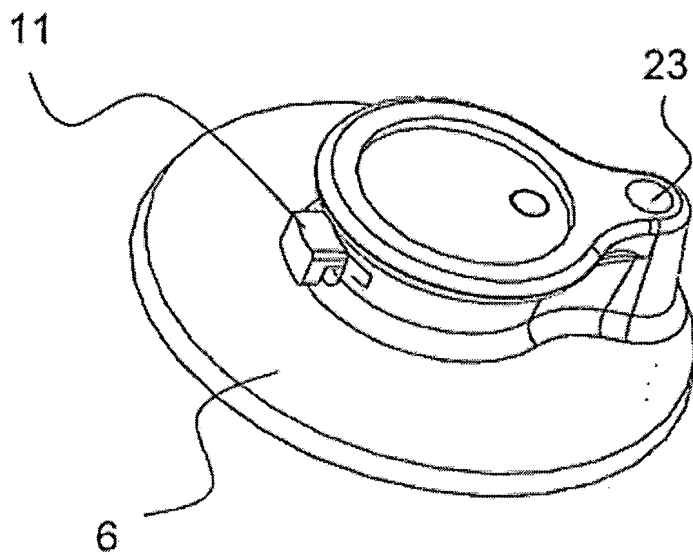


Fig. 6

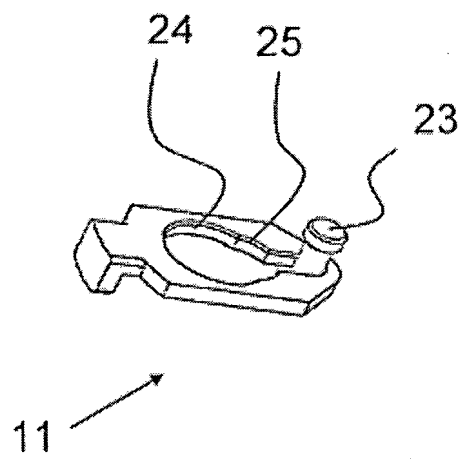


Fig. 7

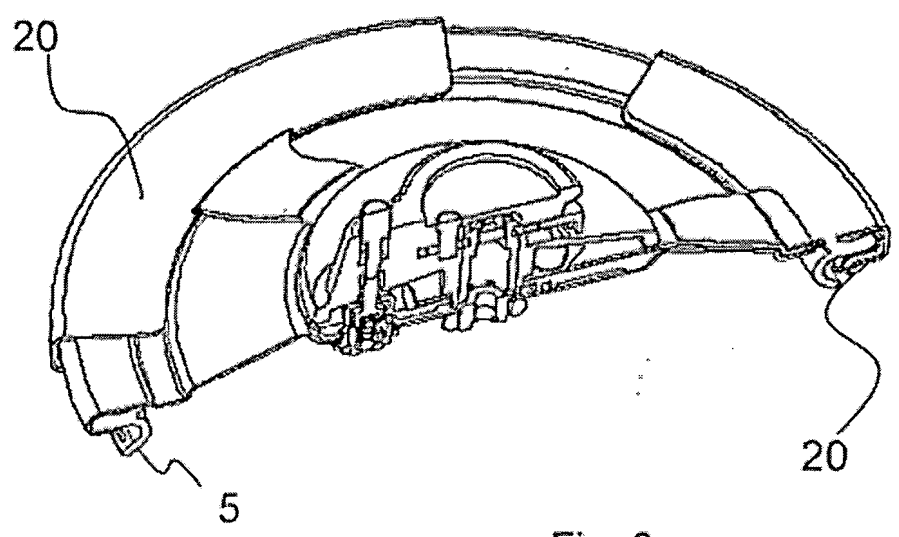


Fig. 8

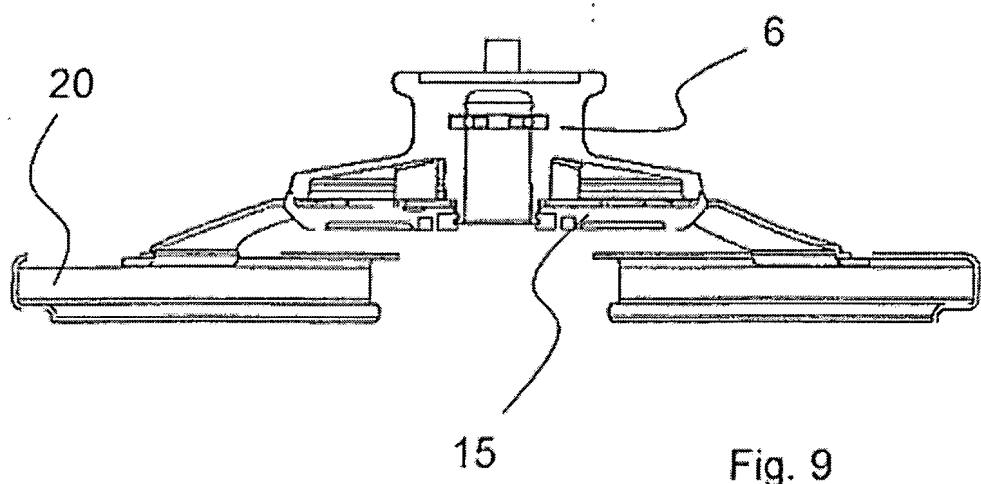


Fig. 9

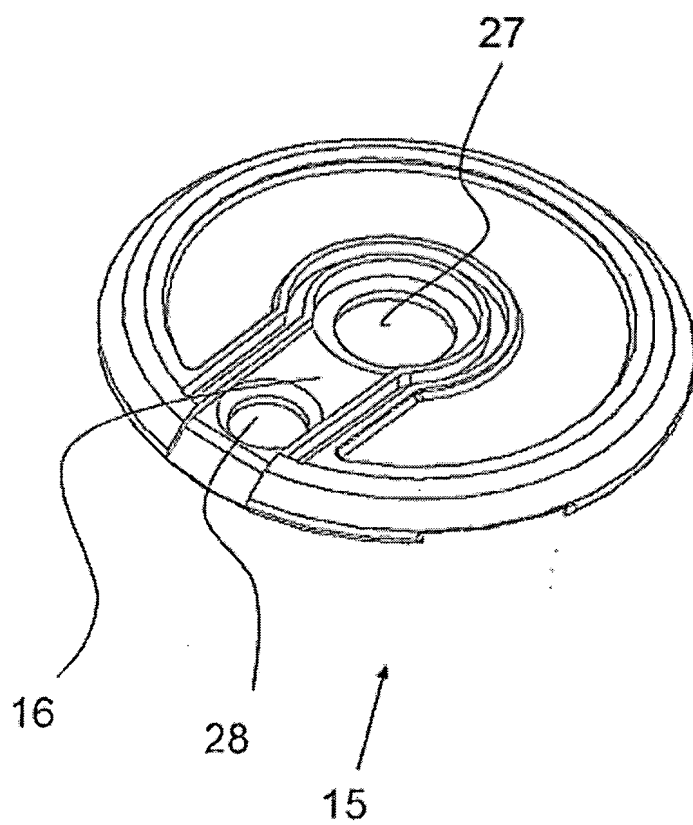


Fig. 10

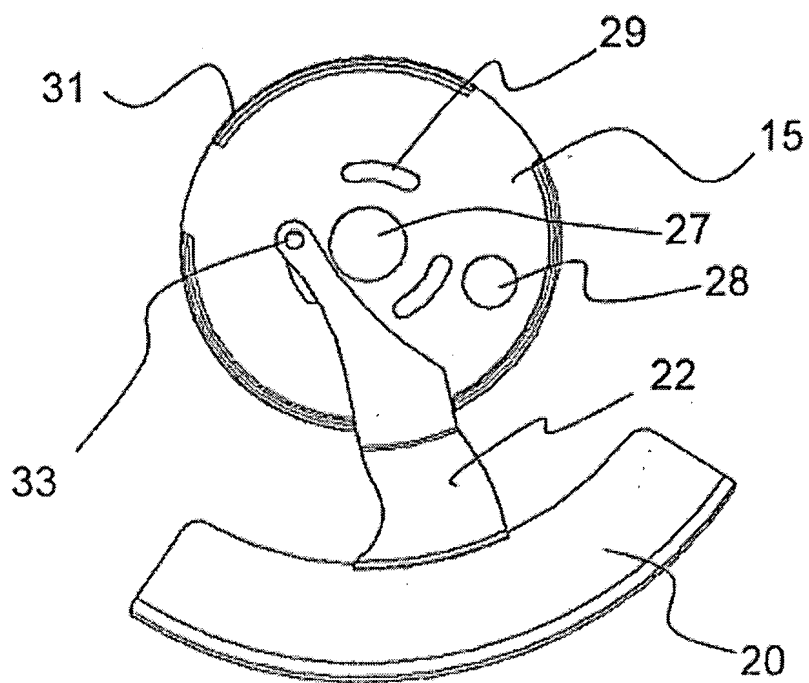


Fig. 11

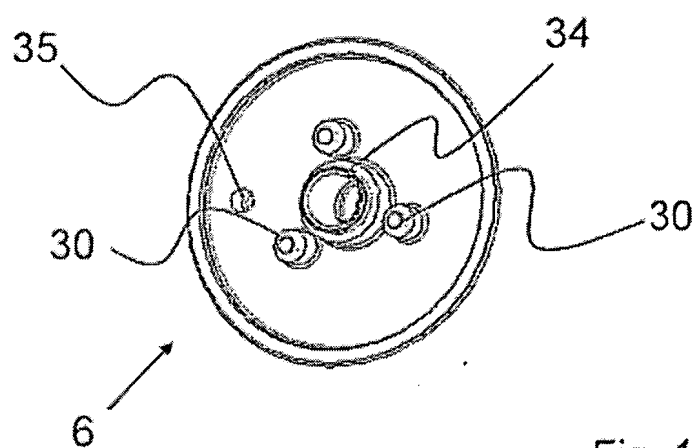


Fig. 12

41

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
TARJETA ARCHIVO TEMATICO

PATENTE DE INVENCION X PCT X MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud: _____ (22) Fecha de solicitud: _____

(51) Clasificación Internacional : _____

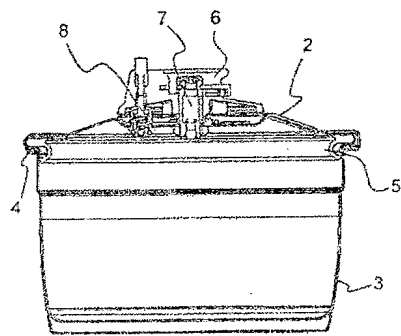
(71) Solicitante(s) : **SILAG HANDEL AG**

(72) Inventor(es) : **SCHULTZ, Horst; LAPAWA, Siegfried**

(74) Apoderado: **JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS**

Prioridad	(31)	No. Prioridad	32)	Fecha	(33)	País
		202010012194.9		05-07-2010		DE

(85) Fecha límite inicio fase nacional: 05/02/2013	(87) Publicación internacional: _____
(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT	Fecha: 12/01/2012
Fecha de presentación de la solicitud: 27/09/2010	No. Publicación: WO/2012/003853 A1
No. de solicitud PCT/EP2010/005888	



(54) Título: **TAPA PARA UNA OLLA EXPRÉS**

(57) Resumen: La invención se refiere a una tapa para una olla exprés, en la que un módulo de tapa superior, compuesto por una unidad de cierre con un botón y una placa central, está fijado de modo que se puede retirar en una carcasa de la válvula dispuesta de modo central de una tapa ranurada con la obturación de un módulo de tapa inferior, y se puede retirar conjuntamente con un mecanismo de enclavamiento del módulo de tapa inferior.

CONTINUA AL RESPALDO

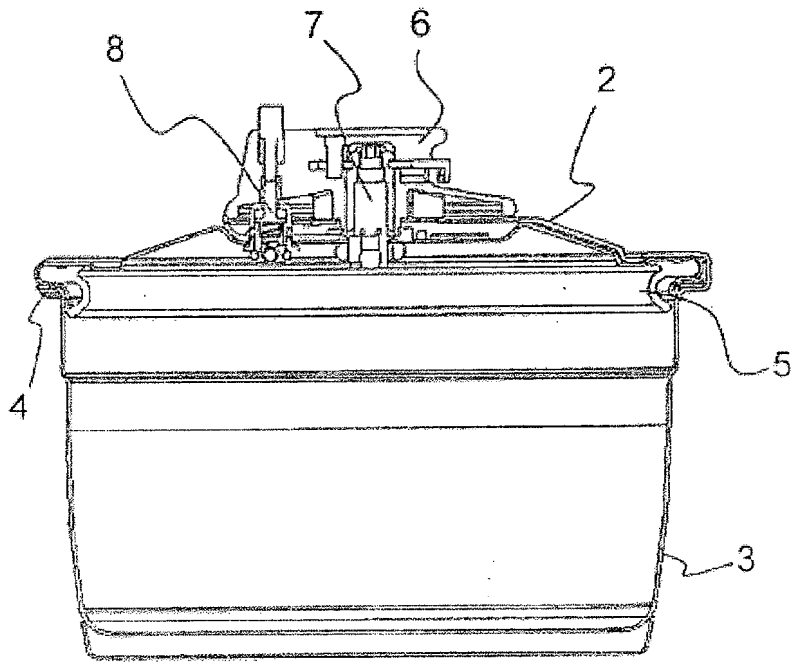
27

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO					
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES					
TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS					
PATENTE DE INVENCION ☒ PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD ☐ DISEÑO INDUSTRIAL ☐					
(21) N° de solicitud:			(22) Fecha de solicitud:		
(51) Clasificación Internacional :					
(71) Solicitante (s)			SILAG HANDEL AG		
(72) Inventor(es)			SCHULTZ, Horst; LAPAWA, Siegfried		
(74) Apoderado:			JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS		
(30) Prioridad	(31)	No. Prioridad	(32)	Fecha	(33) País
		202010012194.9		05-07-2010	DE
(85) Fecha inicio fase nacional: 05/02/2013				(87) Publicación internacional	
(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT				Fecha: 12/01/2012 Fecha (dd/mm/aa)	
Fecha de presentación de la solicitud: 27/09/2010				N° publicación: WO/2012/003853 A1	
No. de solicitud PCT/EP2010/005888					
(54) Título:			TAPA PARA UNA OLLA EXPRES		

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) N° de solicitud: 22) Fecha de solicitud:		(51) Int Cl: (71) Solicitante(s) SILAG HANDEL AG	
(30) Prioridad	(31) No. Prioridad 202010012194.9	(32) Fecha 05-07-2010	(33) País DE
		(72) Inventor(es) SCHULTZ, Horst LAPAWA, Siegfried	
		(74) Apoderado: JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS	
(85) Fecha limite inicio fase nacional: 05/02/2013		(87) Publicación Internacional Fecha: 12/01/2012 N° publicación: WO/2012/003853 A1	
Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT Fecha de presentación de la solicitud 27/09/2010 No. de solicitud PCT/EP2010/005888			
(54) Titulo:		TAPA PARA UNA OLLA EXPRÉS	

Resumen

La invención se refiere a una tapa para una olla exprés, en la que un módulo de tapa superior, compuesto por una unidad de cierre con un botón y una placa central, está fijado de modo que se puede retirar en una carcasa de la válvula dispuesta de modo central de una tapa ranurada con la obturación de un módulo de tapa inferior, y se puede retirar conjuntamente con un mecanismo de enclavamiento del módulo de tapa inferior.





No. 13-001825- -00000-0000

Fecha: 2013-01-04 16:15:04 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 43

PATENTE DE INVENCION ☐ MODELO DE UTILIDAD ☐ Art 33 Decisión 486/00

☐	Indicación que se solicita una patente.
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Descripción de la invención
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD PCT ☐ Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☒	Indicación que se solicita una PCT
☒	Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen).
☒	Dibujos de ser estos pertinentes
☒	Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
Completa ☒	Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐ (Art. 119 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita Diseño industrial
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica y fotográfica del Diseño industrial o muestra del material que incorpora el diseño
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐

ESQUEMA DE TRAZADO ☐ (Art. 92 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita un esquema de trazado
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica de un esquema de trazado
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐