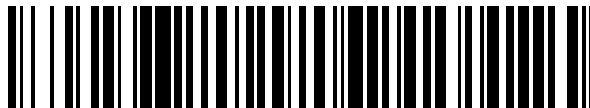


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 622 183**

51 Int. Cl.:

A47J 45/07 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **27.09.2010 PCT/EP2010/005888**

87 Fecha y número de publicación internacional: **12.01.2012 WO12003853**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **27.09.2010 E 10768679 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **25.01.2017 EP 2519131**

54 Título: **Tapa para una olla a presión así como olla a presión con una tapa**

30 Prioridad:

05.07.2010 DE 202010012194 U

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

05.07.2017

73 Titular/es:

**SILAG HANDEL AG (100.0%)
Liebig Straße 1-9
40764 Langenfeld/ Rhld, DE**

72 Inventor/es:

**SCHULTZ, HORST y
LAPAWA, SIEGFRIED**

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 622 183 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Tapa para una olla a presión así como olla a presión con una tapa

- 5 La invención se refiere a una tapa para una olla a presión, que comprende una tapa con cerco con una junta de labio y con un mango, pudiendo enclavarse la tapa sobre una olla a presión. En particular, la invención se refiere a una tapa para ollas a presión con un borde de vertido, que se pueden usar también como ollas convencionales.
- 10 Las ollas a presión son aparatos de cocción que trabajan según el principio del aumento del punto de ebullición. Las ollas a presión de este tipo están provistas de una tapa con una válvula de sobrepresión, a través de la que se establece la presión de trabajo deseada de la olla. De esta manera, es posible cocer alimentos a temperaturas de generalmente aprox. 120 °C en un tiempo notablemente más corto.
- 15 Las ollas a presión están realizadas como recipientes a presión y deben satisfacer altos requisitos de seguridad. Las ollas a presión convencionales comprenden generalmente una olla provista de ranuras circunferenciales o similares, en las que se puede enclavar una tapa adaptada para ello. Por los medios de enclavamiento existentes en la olla, las ollas a presión generalmente resultan poco adecuadas para usarse como olla normal para cocer sin presión.
- 20 El documento de patente europea EP1416837B1 propone una tapa para una olla a presión que presenta garras curvadas en forma de U, por medio de las que la tapa se puede enclavar en el borde de vertido de una olla conformada "normalmente".
- 25 Esta olla provista de un borde de vertido resulta mucho más adecuada para usarse como olla normal. Resulta desventajoso que para el uso normal, sin presión, es necesario cambiar la tapa completa de la olla.
- Para la limpieza, según la teoría del documento EP1416837B1 se pueden desmontar las garras de enclavamiento. Sin embargo, esto resulta relativamente complicado, ya que para ello se ha de soltar una tuerca en el lado inferior de la tapa. Para ello, generalmente hay que usar una herramienta.
- 30 Además, la tapa provista de garras resulta poco adecuada para usarse en el estado no enclavado como tapa de olla normal. Por lo tanto, es necesario disponer de una segunda tapa para el funcionamiento de la olla sin presión.
- Además, la estructura de la tapa es relativamente compleja y complicada.
- 35 Por el documento DE202009015975U1 se dio a conocer un recipiente de cocción que se compone de un módulo de tapa con una tapa funcional con una junta de labio y con una pared de olla, por una parte, y de un módulo de olla como recipiente de cocción, por otra parte. El módulo de olla y el módulo de tapa están atornillados uno a otro mediante un perno con una tuerca, por lo que persisten las desventajas mencionadas anteriormente con respecto al documento EP1416837B1.
- 40 Por el documento EP1342440B1 se dio a conocer un aparato de cocción a presión de vapor con un módulo de tapa, en el que igualmente está prevista una unión atornillada entre el mango y el módulo de tapa. Por lo tanto, no se eliminan los problemas mencionados anteriormente.
- 45 Por lo tanto, la invención tiene el objetivo de proporcionar una tapa para una olla a presión, que se pueda manejar mejor. En particular, es un objetivo de la invención convertir la tapa de manera sencilla en una tapa normal sin enclavamiento. Además, se pretende simplificar la estructura y la limpieza de la tapa.
- 50 El objetivo de la invención se consigue mediante una tapa para una olla a presión según la reivindicación. Formas de realización y variantes preferibles de la invención figuran en las reivindicaciones subordinadas correspondientes.
- La invención se refiere a una tapa para una olla a presión, especialmente a una tapa que se puede enclavar sobre ollas convencionales con un borde de vertido.
- 55 La tapa comprende una tapa con cerco con una junta de labio y con un mango. Por tapa con cerco se entiende una tapa inferior con un alma circunferencial o un cerco, que presenta una junta de labio y que se puede insertar en la olla. Además, la tapa comprende un mango que habitualmente está realizado como botón y mediante el que la tapa se puede levantar de la olla.
- 60 Para conseguir un recipiente estanco a la presión, la tapa se puede enclavar sobre la olla.
- Según la invención, el mango presenta un mecanismo de deslizamiento para levantar el mango, junto a al menos una parte de un mecanismo de enclavamiento, de la tapa con cerco.
- 65 Un mecanismo de deslizamiento de este tipo comprende una corredera que en una posición está unida por unión geométrica por ejemplo a un collar de un perno de fijación de una carcasa de válvula. Mediante un deslizamiento de

un regulador, este se desliza a una posición en la que se libera la unión geométrica. De esta manera, el mango se puede desmontar muy fácilmente apretando un botón.

5 Por lo tanto, la tapa comprende dos módulos, a saber, un módulo inferior con una tapa con cerco y un módulo superior con un mango y con un mecanismo de enclavamiento.

Dado que en el mango mismo están previstos medios para separarlo, junto al mecanismo de enclavamiento, de la tapa con cerco, se puede separar de manera muy sencilla sin tener que soltar tornillos por ejemplo en la parte inferior de la tapa.

10 La tapa con cerco presenta medios a los que se puede fijar el mango. Después de desmontar el mango con el mecanismo de enclavamiento, el mango puede sustituirse por un mango convencional sin mecanismo de enclavamiento.

15 De esta manera, con este mango adicional, la tapa con cerco se convierte en una tapa normal muy apropiada para la cocción convencional.

Por esta facilidad de recambio, el usuario no tiene que tener disponibles dos tapas diferentes, a saber, una tapa para la cocción a presión y una tapa para la cocción sin presión.

20 Además, la limpieza de la tapa se facilita por que el mecanismo para desmontar el mango y el mecanismo de enclavamiento están situados en el lado superior de la tapa.

25 Un accionamiento por ejemplo de un tornillo en el lado inferior de la tapa dificulta generalmente la limpieza, ya que el lado inferior puede estar sucio por restos de alimentos después de la cocción.

En una variante de la invención, el mango se puede fijar a una válvula montada preferentemente de forma central en la tapa con cerco.

30 En esta forma de realización de la invención, la carcasa de válvula que está realizada por ejemplo en forma de espiga se puede usar para fijar un mango a la misma. De esta manera, el mango no tiene que estar fijado mediante un perno roscado separado o similar y la válvula fijada a la tapa con cerco no molesta durante el uso de la tapa con cerco como tapa normal para la cocción sin presión, sino que está realizada como alojamiento para el mango adicional.

35 Por tanto, como está previsto en una forma de realización preferible de la invención, está dispuesta al menos una válvula dentro del mango.

40 En una forma de realización de la invención, esta válvula sirve para establecer la presión de trabajo de la olla. Esto significa que la válvula dispuesta dentro del mango abre en caso de una presión de trabajo deseada y, de esta manera, regula a través de la temperatura de ebullición del agua la temperatura existente en el interior de la olla.

45 Pero en una forma de realización alternativa de la invención, dentro del mango, en lugar de la válvula para establecer la presión de trabajo, puede estar integrada una válvula de seguridad prevista como segunda válvula que abre con una presión más elevada si falla la otra válvula y/o que en caso de presión bloquea el mecanismo de enclavamiento de la tapa, de tal forma que esta no se puede abrir.

50 En una variante de la invención se puede ajustar la válvula. Esto es posible de la manera sencilla por ejemplo de tal forma que por medio de un tornillo de ajuste se puede ajustar el pretensado de un resorte de válvula. De esta manera, en una válvula ajustable de esta forma, el usuario puede ajustar diferentes niveles de presión para la cocción a diferentes temperaturas.

55 En una forma de realización preferible de la invención, el mecanismo de enclavamiento puede ser accionado por medio del mango. Especialmente, está previsto usar como mecanismo de enclavamiento garras con extremos en forma de U que engranan en el borde de vertido de una olla y que durante un giro del mango realizan un movimiento orientado al menos hacia dentro, es decir, en dirección del eje central de la olla.

60 Preferentemente, el sentido de movimiento de las garras se extiende simultáneamente hacia arriba en dirección hacia el botón. De esta manera, en el estado enclavado se consigue que al establecerse presión se ejerce sobre las garras una fuerza orientada hacia dentro.

Por lo tanto, un desenclavamiento es posible sólo ejerciendo una gran fuerza o, especialmente en caso de una presión más elevada, no es posible. Esto puede seguir mejorando la seguridad de la olla también en combinación con una válvula de seguridad que bloquea el mecanismo de enclavamiento.

65

Preferentemente, la olla comprende dos válvulas, a saber, una válvula para establecer la presión de trabajo así como una válvula de seguridad que por ejemplo bloquea el mecanismo de enclavamiento en caso de presión, de tal forma que la olla no se pueda abrir. La válvula de seguridad también puede estar realizada de tal forma que se activa con una presión más elevada que la otra válvula, en caso de que esta fallara.

5 En una forma de realización preferible de la invención, a través de al menos una de las válvulas, el mecanismo de enclavamiento de la tapa se enclava en el estado no exento de presión. Para ello, por ejemplo, está previsto que la espiga de una válvula de seguridad engrana en una escotadura correspondiente del mango y que, de esta manera, estando la olla bajo presión, bloquea un giro del mango con el que se acciona el mecanismo de enclavamiento de la
10 tapa.

Además, al menos una de las válvulas puede accionar una espiga dispuesta sobre la parte desmontable de la tapa, especialmente en el mango.

15 Esta espiga se puede usar por ejemplo para señalar al usuario ópticamente la presión existente.

En una forma de realización de la invención, la tapa comprende una placa central que está dispuesta entre el mango y la tapa con cerco y en la que están dispuestas garras para enclavar la tapa.

20 A través de la placa central se forma el módulo desmontable con el mecanismo de enclavamiento y el mango. Especialmente, la placa central sirve para montar el mecanismo de enclavamiento. Estando colocado el mango, preferentemente, el mango y/o la placa central están unidos a la tapa con cerco de forma no giratoria axialmente, mientras que el mango está fijado de forma giratoria a la placa central, de tal forma que a través del mango se pueden accionar garras para el enclavamiento de la tapa.
25

En una variante de la invención, la placa central está dispuesta junto al mango de forma desmontable y entre la placa central y la tapa con cerco está dispuesto un canal, por el que puede escapar vapor que sale a través de al menos una válvula.

30 En el estado desmontado, este canal se puede limpiar de manera especialmente fácil.

Además, resulta especialmente ventajoso que el vapor escapa sólo a través del canal entre la placa central y la tapa con cerco, pero no a lo largo de los elementos mecánicos del mecanismo de enclavamiento. De esta manera, restos de comida que pueden ser transportados con el vapor únicamente pueden entrar en contacto con el canal que puede estar realizado sin superficies cubiertas, de tal forma que se puede limpiar fácilmente.
35

Por lo tanto, preferentemente, la tapa se compone de dos módulos que se pueden separar entre sí, comprendiendo un módulo un mango y el mecanismo de enclavamiento para enclavar la tapa en el borde de vertido de una olla y comprendiendo el otro módulo una tapa con cerco para cubrir la olla.

40 Según la invención está dispuesto un mecanismo de enclavamiento sobre una placa central que a su vez está dispuesta entre la tapa con cerco y el mango.

45 La placa central se puede desmontar con el mecanismo de enclavamiento de la tapa con cerco, estando realizado entre la placa central y la tapa con cerco un canal por el que vapor que sale de al menos una válvula puede salir al exterior.

50 Mediante el uso de un canal dispuesto entre una placa central y una tapa con cerco se puede evitar en gran medida que el vapor entre en contacto con la mecánica del mecanismo de enclavamiento y que el mecanismo de enclavamiento que es relativamente difícil de limpiar se ensucie por partículas existentes en el vapor.

55 Además, la invención se refiere a una tapa para una olla a presión, especialmente con una o varias características descritas anteriormente, que comprende una tapa con cerco con una junta de labio y al menos una válvula para establecer la presión de trabajo.

Además, la tapa comprende una válvula de seguridad y un mango. Al menos una de las válvulas está dispuesta dentro del mango y, especialmente si está dispuesta en la tapa con cerco, puede servir de alojamiento al que está fijado el mango de la tapa.

60 A continuación, la invención se describe en detalle con referencia a los dibujos 1 a 10 representados esquemáticamente.

Muestran

5	la figura 1	una vista en sección esquemática de una olla a presión con la tapa colocada,
	la figura 2	una vista de detalle de la vista en sección representada en la figura 1;
	la figura 3	una vista en perspectiva de una tapa para una olla a presión,
	la figura 4	una vista en perspectiva de un módulo superior con el mecanismo de enclavamiento,
	la figura 5	el módulo inferior de una tapa en una vista en perspectiva,
10	la figura 6	un detalle del mango,
	la figura 7	un detalle del mango,
	la figura 8	una vista en perspectiva de una tapa, en sección a lo largo de un plano situado en el eje central de la tapa,
	la figura 9	otra vista en sección de una tapa,
15	la figura 10	un detalle de una placa central,
	la figura 11	el mecanismo de enclavamiento de una tapa y
	la figura 10	el mecanismo de enclavamiento de una tapa.

20 La figura 1 muestra una vista en sección esquemática de una olla a presión 1 según un ejemplo de realización de la invención.

La olla a presión 1 comprende una olla 3 con un borde de vertido 4 así como una tapa 2.

25 La olla a presión 1 está realizada como recipiente a presión. A través del mango 6 se puede accionar un mecanismo de enclavamiento con el que la tapa 2 se enclava sobre el borde de vertido 4 de la olla. A través de la junta de labio 5 se estanqueiza la olla.

La tapa 2 comprende una válvula 7 para establecer la presión de trabajo así como una válvula de seguridad 8.

30 La figura 2 muestra una vista de detalle de la tapa representada en la figura 1, en la que se pueden ver mejor los detalles, especialmente la disposición de válvula.

La tapa 2 comprende una tapa con cerco 9 que se coloca sobre la olla y que está provista de una junta de labio (5 en la figura 1).

35 En la tapa con cerco 9 está dispuesta una primera válvula 7, a través de la que se establece la presión de trabajo de la olla a presión 1. La válvula 7, estando representada aquí sólo la carcasa de válvula, está fijada con una tuerca 10 de forma central a la tapa con cerco 9.

40 Además, la tapa 2 comprende un mango 6 que se dispone de forma giratoria en la carcasa de la válvula 7. Para ello, la carcasa de la válvula 7 comprende una ranura 12 circunferencial en la que el mango 6 se puede fijar por medio de la corredera 11. Para ello, preferentemente está previsto un canal 26 para un resorte (no representado) con el que la corredera 11 se presiona hacia fuera.

45 Ejerciendo una presión sobre la corredera 11, la corredera 11 puede deslizarse contra la fuerza de resorte a una posición en la que se libera la unión geométrica en la ranura 12 de la carcasa de la válvula 7.

Además, el mango 6 está unido de forma giratoria a una placa central 15.

50 A través de un giro del mango 6, la tapa se puede enclavar a través de garras 20, como aún se describe con más detalle en lo sucesivo haciendo referencia a otros dibujos.

55 Además, la tapa con cerco 9 comprende otra válvula dispuesta desaxialmente que en este ejemplo de realización está realizada como válvula de seguridad 8. La válvula de seguridad 8 igualmente está fijada a la tapa con cerco 9. La válvula de seguridad 8 está realizada como válvula esférica con una bola 18 que por medio de un resorte queda presionada contra una superficie de estanqueización. Una junta anular 17 sirve para la estanqueización de la carcasa de válvula.

Se entiende que también en cuanto a la válvula 7 pueden existir medios de estanqueización adicionales.

60 La parte superior de la válvula de seguridad 8 comprende una parte superior 13, por medio de la que se puede accionar una espiga 14 dispuesta dentro del mango 6. A través de la espiga 14 se puede ver que la olla está bajo presión.

65 A través de la parte superior 13 que en caso de presión engrana en una escotadura del mango 6 se impide que cuando la olla está bajo presión se pueda girar el mango 6 y accionar de esta manera el mecanismo de enclavamiento.

Apretando hacia abajo la espiga 14 se puede además dejar salir presión de la olla a presión 14 para abrirla a continuación.

5 Tanto la carcasa de válvula de la válvula 7 como la carcasa de válvula de la válvula de seguridad 8 poseen canales 19 laterales, a través de los que puede escapar vapor a un canal 16 formado entre la tapa con cerco 9 y la placa central 15.

10 Dado que la placa central 15 se puede desmontar junto al mango 6, el canal 16 se puede limpiar de manera especialmente fácil. En particular, mediante esta disposición, el vapor no sale en las garras 20 del mecanismo de enclavamiento.

15 La figura 3 muestra una vista en perspectiva de una tapa. Se puede ver la tapa con cerco 9 que está envuelta por garras 20 realizadas en forma de U. Las garras 20 están acopladas al mango 6 a través de almas de unión 22.

El mango 6 comprende un botón 21 con el que se puede desmontar la tapa completa. Para accionar el mecanismo de enclavamiento se puede girar el mango 6 en el botón 21. Durante el enclavamiento de la olla, las garras 20 se mueven hacia dentro engranando debajo del borde de vertido 4 de la olla.

20 Para desmontar el módulo que comprende el mango 6 y el mecanismo de enclavamiento, se puede apretar la corredera 11 y desmontar un módulo superior que comprende el mecanismo de enclavamiento.

Los componentes del módulo superior están representados en la vista en perspectiva según la figura 4.

25 Se pueden ver las tres garras 20 que están acopladas al mango 6 a través de almas de unión 22.

30 Después de desmontar dicho módulo, como está representado en la vista en perspectiva según la figura 5, queda la tapa con cerco 9 que comprende una junta de labio 5 circunferencial. Además, está montada en la tapa con cerco 9 la válvula 7 que comprende una ranura 12 para la fijación del mango 6. En esta vista se pueden ver bien canales dispuestos en la carcasa de la válvula 7, a través de los que puede escapar el vapor.

La válvula de seguridad 8 igualmente está dispuesta en la tapa con cerco 9 y comprende igualmente canales 32, a través de los que puede escapar presión.

35 Este módulo inferior de la tapa puede proveerse ahora de un nuevo mango 6 (no representado) sin mecanismo de enclavamiento y de esta manera se puede usar como tapa para la cocción sin presión.

40 Preferentemente, este mango 6 tapa tanto la válvula 7 como la válvula de seguridad 8. Por el uso de la válvula 7 como espiga de sujeción para el mango 6 y por el hecho de que la válvula de seguridad 8 está dispuesta directamente cerca, es posible tapar con un mango 6 ambas válvulas. De esta manera, ópticamente, la tapa no se diferencia de una tapa convencional para la cocción sin presión. No es necesario tener disponible una segunda tapa para la cocción sin presión.

45 La figura 6 muestra una vista en perspectiva del mango 6 que comprende una corredera 11 para desmontar el mango 6 junto al mecanismo de enclavamiento (no representado). La corredera 11 está fijada al mango con una espiga 23.

En la figura 7 está representada una vista en perspectiva de la corredera 11.

50 La corredera 11 comprende una escotadura 24 de mayor diámetro y otra escotadura 25 de menor diámetro que se cruza con esta escotadura 24. En el estado base, es decir, cuando la corredera 11 no es apretada hacia dentro, la escotadura 25 de menor diámetro se encuentra debajo de un collar dispuesto en la carcasa de válvula proporcionando una unión geométrica.

55 Al apretar la corredera 11, esta se mueve desde su posición de reposo a una posición en la que la escotadura 24 de mayor diámetro coincide axialmente con el collar de la válvula correspondiente. Así, se libera la unión geométrica y se puede desmontar el mango 6.

60 La espiga 23 impide que la corredera 11 quede presionada hacia fuera de su carcasa por el resorte previsto (no representada), la cual está formada por el mango 6.

65 La figura 8 muestra una vista en perspectiva de una tapa que está representada de forma abierta a lo largo de un plano de extensión axial. Se pueden ver bien las garras 20 realizadas en forma de U que pueden engranar debajo del borde de vertido 4 de una olla (no representada). A través de la junta de labio 5 se estanqueiza la olla.

La figura 9 muestra una vista en sección del módulo que comprende el mango 6 y las garras 20.

Para la fijación del mango 6 y de las garras 20 está prevista una placa central 15 que en el estado ensamblado se encuentra entre la tapa con cerco 9 y el mango 6.

5 Con referencia a la figura 10 que muestra una vista en perspectiva de la placa central 15 se describen detalles adicionales.

La placa central 15 comprende una escotadura 27 central que en el estado ensamblado se coloca por deslizamiento sobre la válvula (7 en la figura 1) dispuesta centralmente sobre la tapa con cerco.

10 Además, la placa central 15 comprende otra escotadura 28 que en el estado ensamblado se coloca por deslizamiento sobre la segunda válvula (8 en la figura 1).

15 Dado que la carcasa de la válvula de seguridad 8 asienta en la escotadura 28 dispuesta de forma desaxial, en el estado ensamblado, la placa central 15 no puede girarse axialmente con respecto a la tapa con cerco. La placa central 15 comprende además el canal 16, por el que en el estado ensamblado sale vapor entre la placa central 15 y la tapa con cerco. Se entiende que el canal 16 puede presentar juntas marginales que no están representadas en detalle en este ejemplo de realización. Para disponer una junta de labio 5 puede estar realizada por ejemplo en el lado marginal una ranura 29.

20 La figura 11 muestra detalles adicionales de la placa central 15 y del mecanismo de enclavamiento. La placa central 15 comprende un alma 31 marginal que está escotada en la zona de las almas de unión 22 hacia las garras 20.

25 Como ya se ha descrito, en el estado ensamblado, la placa central 15 queda fijada axialmente a causa de la escotadura 28.

Las almas de unión 22 comprenden escotaduras 33 que como se describe a continuación actúan en conjunto con el mango 6.

30 La placa central 15 comprende ranuras 29 que se extienden en forma de segmento circular.

La figura 12 muestra en una vista en perspectiva el lado inferior del mango 6. El mango 6 comprende espigas 30 que en el estado ensamblado engranan en las escotaduras 33 de las almas de unión 22, representadas en la figura 11. Si ahora se gira la tapa 2 con respecto a la placa central 15, las espigas 30 engranan en las ranuras 29 y de esta manera las garras 20 pueden ser movidas hacia fuera o hacia dentro.

Las espigas 30 preferentemente están realizadas en forma de hongo y pueden servir para la fijación de la placa central 15, de las almas de unión 22 y del mango 6, presentando por debajo de las escotaduras 29 un mayor diámetro.

40 También la escotadura 27 y una sección 34 tubular dispuesta en el mango 6 pueden formar una articulación giratoria que mantiene unidos la placa central 15 y el mango 6.

45 La tapa 2 comprende además la escotadura 35 en la que puede engranar la parte superior de la válvula de seguridad (8 en la figura 2) impidiendo de esta manera un giro del mango 6 cuando este está bajo presión.

Mediante la invención se proporciona una tapa para una olla a presión 1 de manejo simplificado.

Lista de referencias

- 50
- 1 Olla a presión
 - 2 Tapa
 - 3 Olla
 - 4 Borde de vertido
 - 55 5 Junta de labio
 - 6 Mango
 - 7 Válvula
 - 8 Válvula de seguridad
 - 9 Tapa con cerco
 - 60 10 Tuerca
 - 11 Corredera
 - 12 Ranura
 - 13 Parte superior válvula de seguridad
 - 14 Espiga
 - 65 15 Placa central
 - 16 Canal

	17	Junta anular
	18	Bola
	19	Canal válvula central
	20	Garra
5	21	Botón
	22	Alma de unión
	23	Espiga
	24	Escotadura
	25	Escotadura
10	26	Canal
	27	Escotadura
	28	Escotadura
	29	Ranura
	30	Espiga
15	31	Alma
	32	Canal
	33	Escotadura
	34	Sección tubular
	35	Escotadura
20		

REIVINDICACIONES

- 5 1. Tapa (2) para una olla a presión (1), que comprende una tapa con cerco (9) con una junta de labio (5) y con un mango (6), pudiendo enclavarse la tapa (2) sobre una olla a presión (1), caracterizada por que el mango (6) presenta medios para desmontar el mango (6), junto a al menos una parte de un mecanismo de enclavamiento, de la tapa con cerco (9), pudiendo desmontarse el mango (6) a través de un mecanismo de deslizamiento.
- 10 2. Tapa (2) para una olla a presión (1) según la reivindicación anterior, caracterizada por que el mango (6) se puede fijar a una válvula (7) montada preferentemente de forma central en la tapa con cerco (9).
- 15 3. Tapa (2) para una olla a presión (1) según la reivindicación anterior, caracterizada por que la válvula (7) está dispuesta dentro del mango (6).
- 20 4. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las dos reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la válvula (7) puede ajustarse.
- 25 5. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el mecanismo de enclavamiento puede accionarse por medio del mango (6).
- 30 6. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la tapa (2) comprende una placa central (15) que está dispuesta entre el mango (6) y la tapa con cerco (9) y en la que están dispuestas garras (20) para el enclavamiento de la tapa (2).
- 35 7. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la tapa (2) comprende una válvula (7) para establecer la presión de trabajo así como una válvula de seguridad (8), estando dispuesta una de las válvulas dentro del mango (6).
- 40 8. Tapa (2) para una olla a presión (1) según la reivindicación anterior, caracterizada por que una de las válvulas, preferentemente la válvula de seguridad (8), está dispuesta en la tapa con cerco (9) de la tapa (2), estando dispuesta en una parte desmontable de la tapa (2), especialmente en el mango (6), una espiga (23) que se acciona a través de la válvula.
- 45 9. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las dos reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el mango (6) está dispuesto en una carcasa de una válvula.
- 50 10. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las dos reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el mango (6) está dispuesto en una carcasa de una válvula
- 55 11. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la tapa (2) comprende una placa central (15) que se puede desmontar junto al mango (6), estando dispuesto entre la placa central (15) y la tapa con cerco (9) un canal (23), a través del que puede escapar vapor que sale a través de al menos una válvula.
- 60 12. Tapa (2) para una olla a presión (1) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la tapa (2) se compone de dos módulos que pueden separarse uno de otro, comprendiendo un módulo un mango (6) así como un mecanismo de enclavamiento para enclavar la tapa (2) en el borde de vertido de una olla y comprendiendo el otro módulo una tapa con cerco (9) para cubrir la olla.
13. Olla a presión (1) que comprende una tapa (2) según una de las reivindicaciones anteriores.

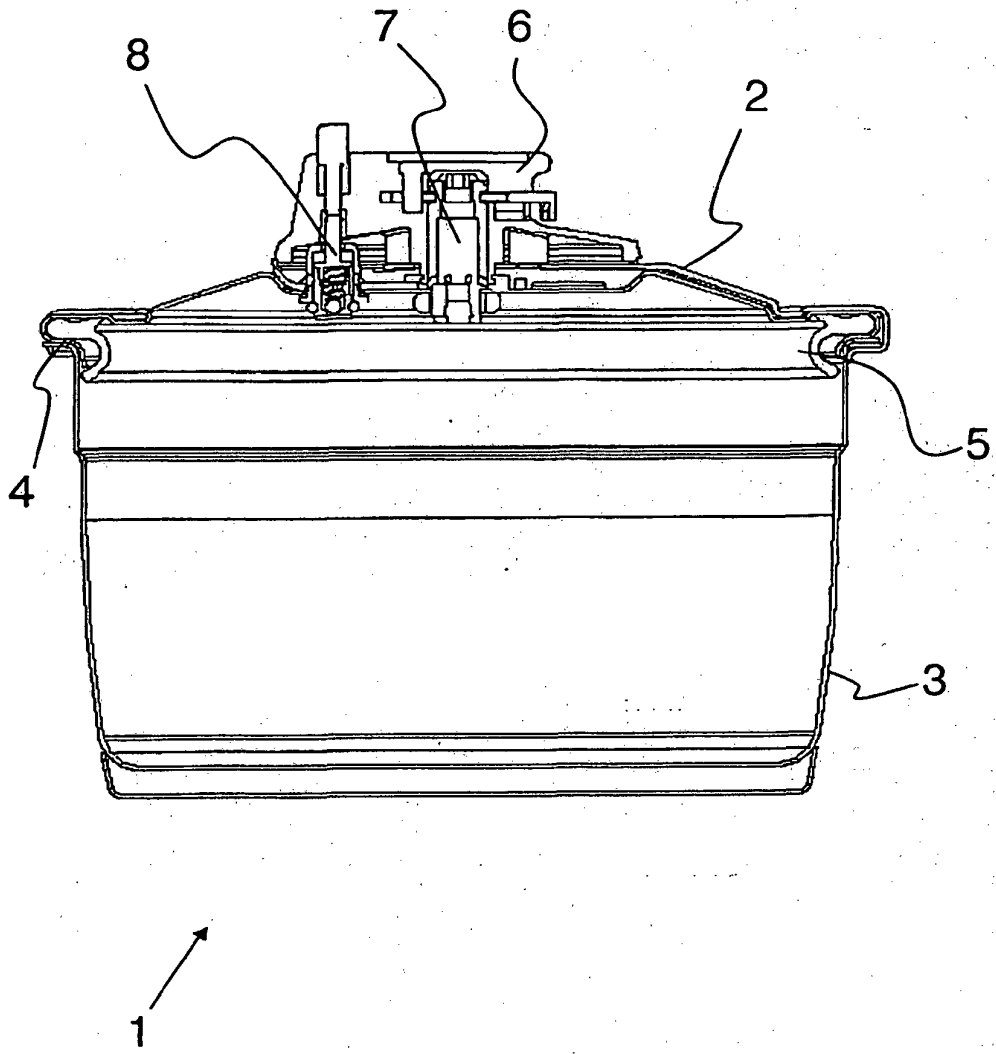


Fig. 1

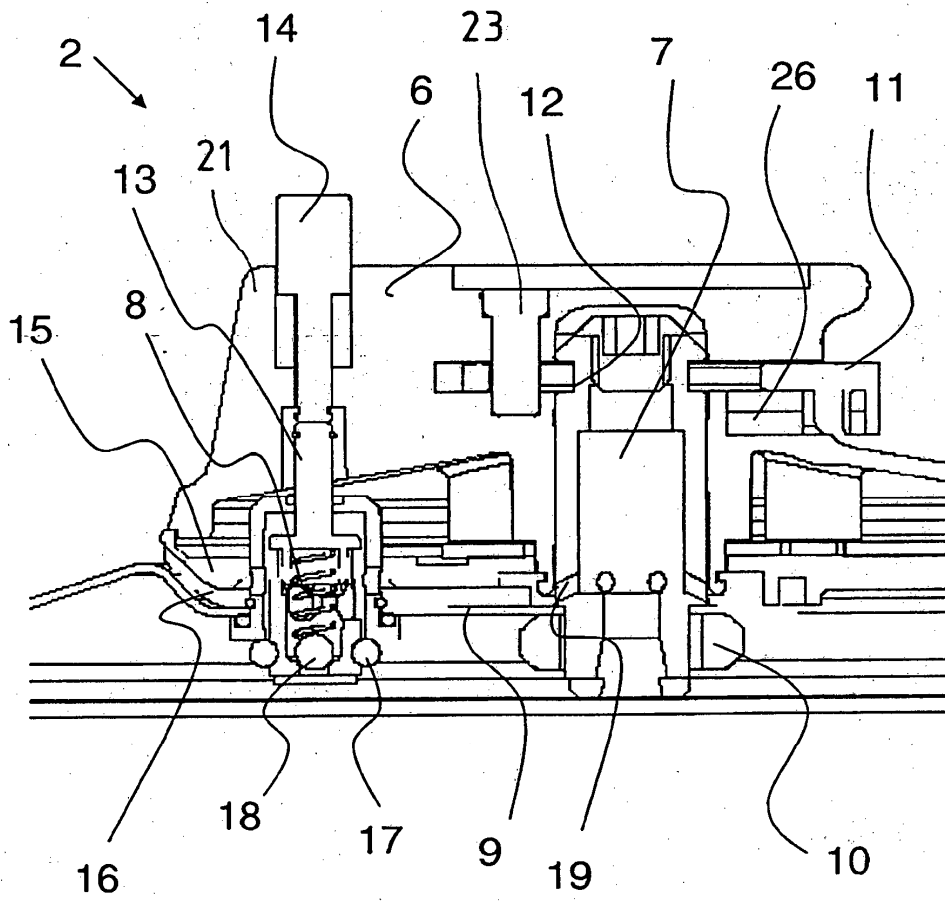


Fig. 2

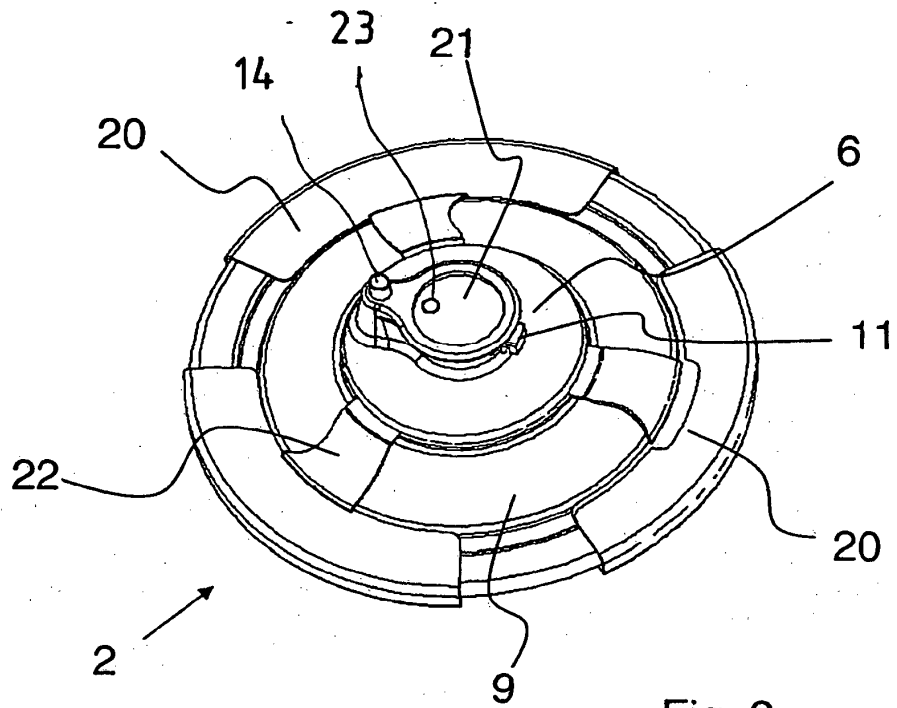


Fig. 3

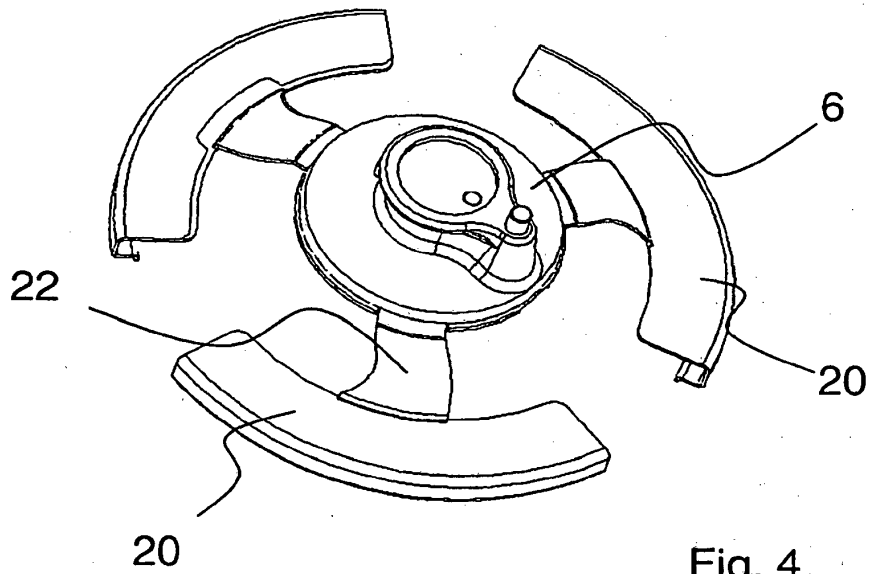


Fig. 4

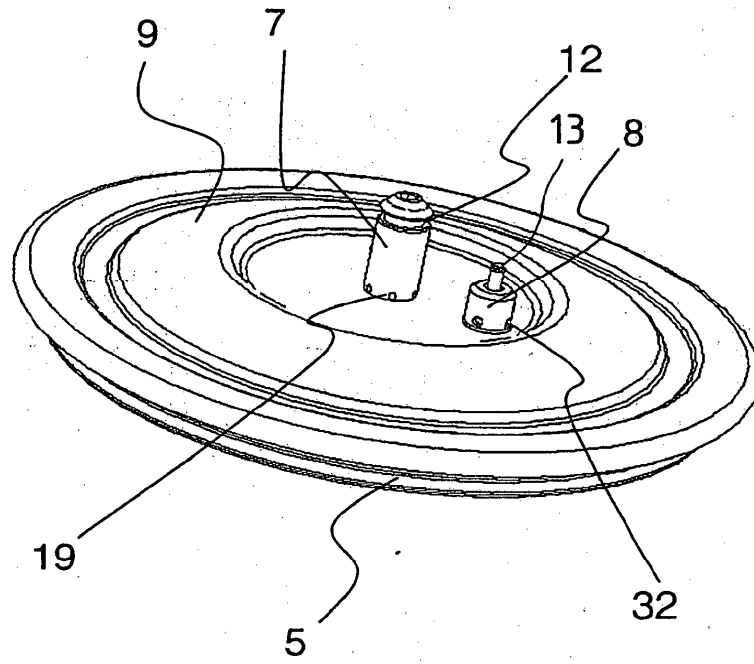


Fig. 5

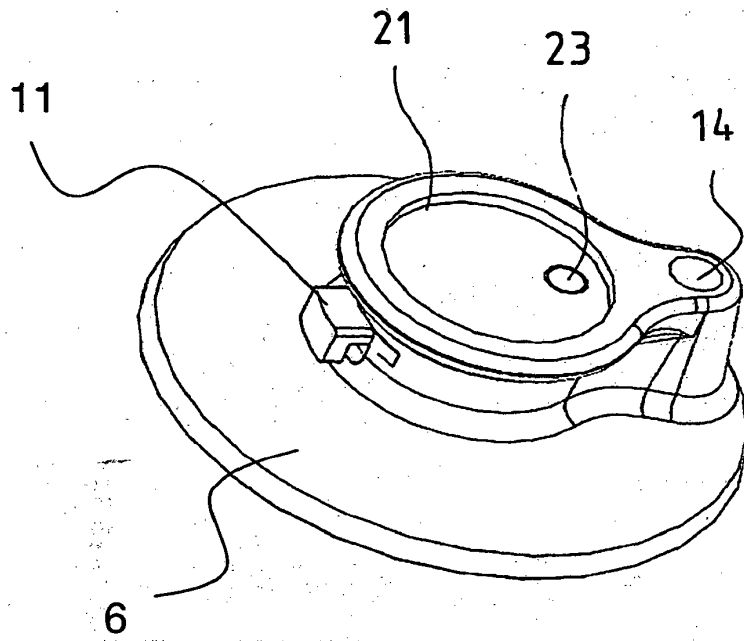


Fig. 6

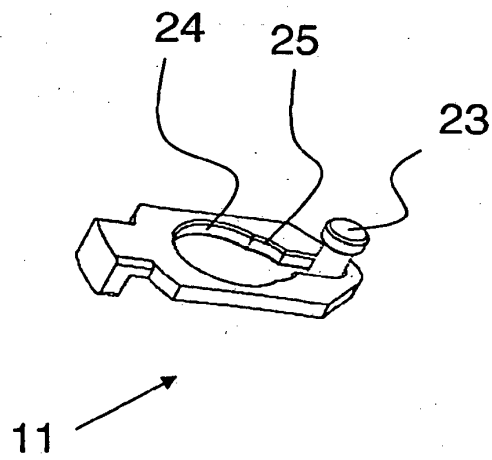


Fig. 7

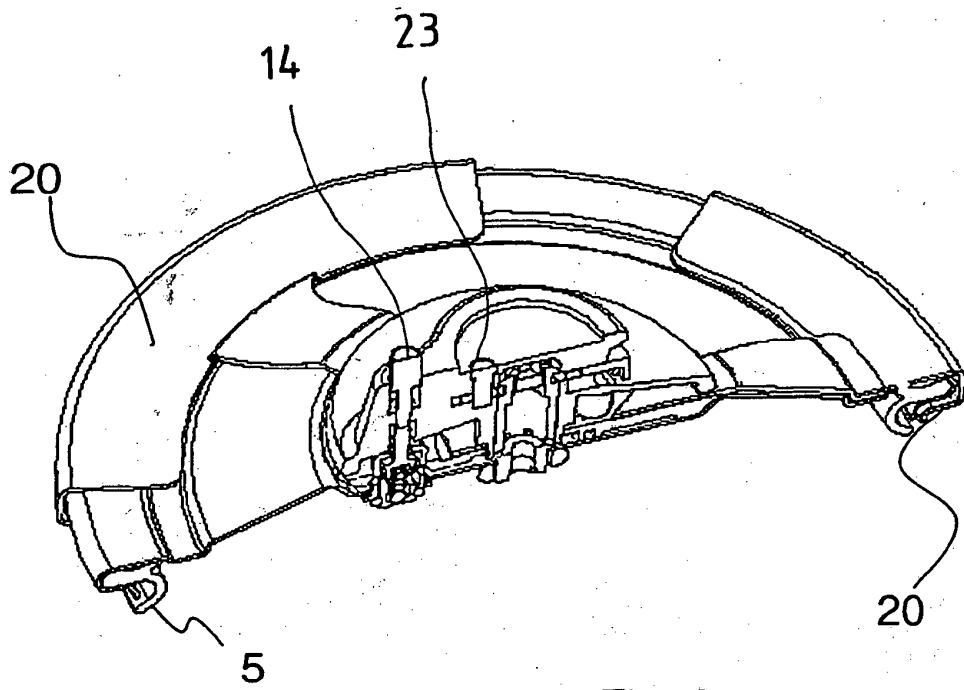


Fig. 8

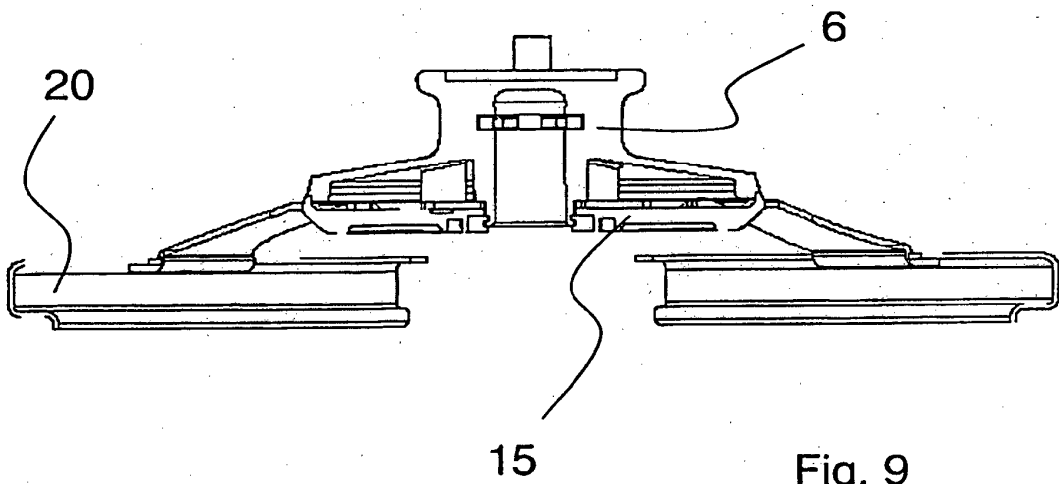


Fig. 9

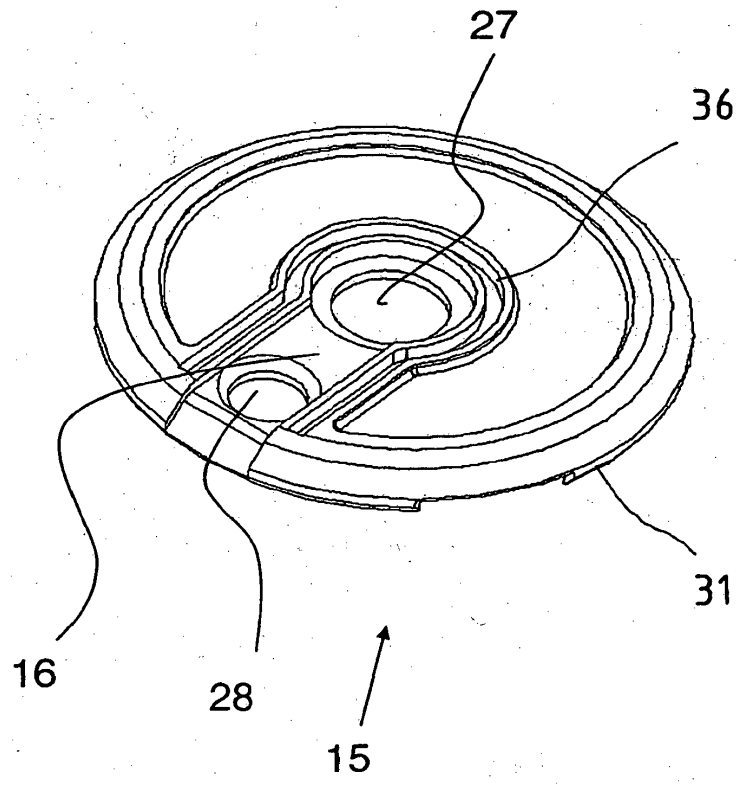


Fig. 10

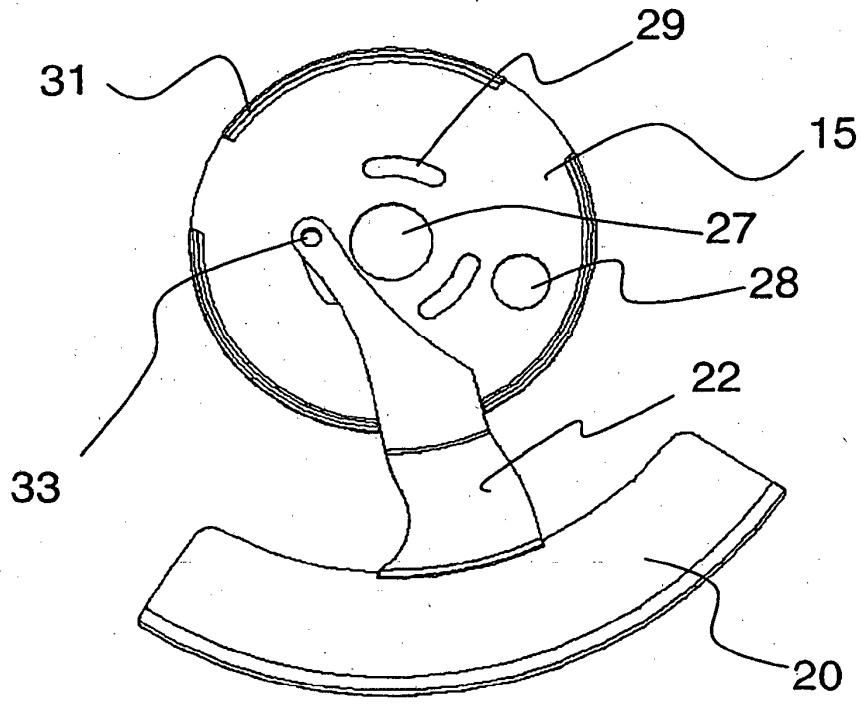


Fig. 11

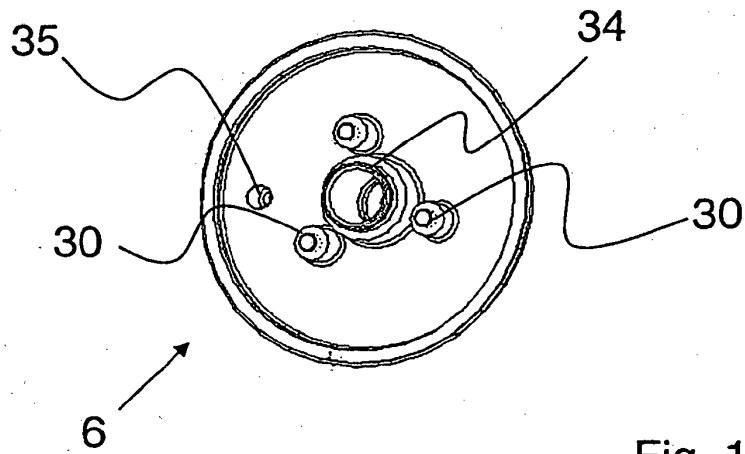


Fig. 12