

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 636 906**

51 Int. Cl.:

A47J 44/02 (2006.01)

A47J 36/06 (2006.01)

A47J 43/046 (2006.01)

A47J 43/07 (2006.01)

A47J 27/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **16.12.2013 PCT/FR2013/053106**

87 Fecha y número de publicación internacional: **26.06.2014 WO14096665**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **16.12.2013 E 13818317 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **12.07.2017 EP 2934252**

54 Título: **Aparato electrodoméstico de preparación culinaria que incluye un recipiente de trabajo y un dispositivo de calentamiento del contenido del recipiente de trabajo**

30 Prioridad:

19.12.2012 FR 1262344

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

10.10.2017

73 Titular/es:

**SEB S.A. (100.0%)
Les 4 M - Chemin du Petit Bois
69130 Ecully, FR**

72 Inventor/es:

**GERARD, EMMANUEL y
RETOUR, STÉPHANE**

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 636 906 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

Aparato electrodoméstico de preparación culinaria que incluye un recipiente de trabajo y un dispositivo de calentamiento del contenido del recipiente de trabajo

5 La presente invención se refiere al campo técnico general de los aparatos electrodomésticos de preparación culinaria que incluyen un recipiente de trabajo que encierra un útil que gira accionado por un motor, un dispositivo de calentamiento del contenido del recipiente de trabajo y una tapa amovible que pasa a cerrar el recipiente de trabajo y, más en particular, se refiere a un aparato electrodoméstico en el que la tapa incluye una abertura para la introducción de ingredientes en el recipiente de trabajo, al menos un orificio de escape de vapor y un tapón dosificador amovible que pasa a alojarse dentro de la abertura para la introducción de ingredientes.

10 Se conoce, por la solicitud de patente FR 2960758 presentada por la firma solicitante, un aparato de preparación culinaria que comprende un recipiente de trabajo que encierra un útil que gira accionado por un motor, incluyendo el recipiente de trabajo una resistencia calefactora que permite calentar el contenido del recipiente de trabajo y una tapa amovible dotada de una abertura receptora de un tapón dosificador amovible. En este documento, la tapa incluye, asimismo, un orificio de escape de vapor que está constituido por unos pasos arbitrados entre el tapón dosificador y la pared interna de la tapa que define la abertura.

15 Tal aparato presenta la ventaja de permitir cocinar los alimentos dentro del recipiente de trabajo, pero, sin embargo, presenta el inconveniente de no permitir al usuario modular la sección de paso del orificio de escape de vapor para adaptarlo a las recetas e ingredientes que van a cocinarse. En efecto, ciertos ingredientes sensibles al calor exigen una notable sección de paso para permitir un gran escape de vapor, mientras que otros ingredientes se pueden cocinar rápidamente reduciendo la sección de paso del escape de vapor.

20 Así pues, es un objetivo de la presente invención proponer un aparato electrodoméstico de preparación culinaria que, subsanando estos inconvenientes, provea de una correcta ergonomía de utilización y que sea simple y económico en su realización.

25 A tal efecto, la invención se refiere a un aparato electrodoméstico de preparación culinaria que incluye un recipiente de trabajo que encierra un útil que gira accionado por un motor, un dispositivo de calentamiento del contenido del recipiente de trabajo y una tapa amovible que pasa a cerrar el recipiente de trabajo, incluyendo la tapa una abertura para la introducción de ingredientes en el recipiente de trabajo, al menos un orificio de escape de vapor y un tapón dosificador amovible que pasa a alojarse dentro de la abertura para la introducción de ingredientes, caracterizado por que el tapón dosificador puede ocupar al menos dos posiciones estables dentro de la abertura de la tapa y por que el desplazamiento del tapón dosificador de una posición estable a la otra permite hacer variar la sección de paso del orificio de escape de vapor.

30 Por posición estable, se entiende una posición que puede ocupar de manera duradera el tapón dosificador sin sostenimiento manual por parte del usuario.

35 Tal característica presenta la ventaja de permitir al usuario adaptar la sección de paso del orificio de escape de vapor a la receta que haya de realizarse, mediante un simple desplazamiento del tapón dosificador de una posición a otra.

De acuerdo con otra característica de la invención, el tapón dosificador puede ocupar varias posiciones estables sucesivas dentro de la abertura, permitiendo el desplazamiento del tapón dosificador de una posición estable a otra hacer variar de manera progresiva la sección de paso del orificio de escape de vapor.

40 De acuerdo con otra característica de la invención, el tapón dosificador es móvil en sentido de giro dentro de la abertura, permitiendo el giro del tapón dosificador hacer variar la sección de paso del orificio de escape de vapor.

De acuerdo con otra característica de la invención, la tapa incluye, alrededor de la abertura, una chimenea sobresaliente que determina un alojamiento de recepción del tapón dosificador, habiéndose arbitrado el orificio de escape de vapor en una pared externa de la chimenea.

45 De acuerdo con otra característica más de la invención, el tapón dosificador incluye un faldón perimetral y puede estar dispuesto dentro de la abertura en una posición en la que una parte del faldón perimetral queda ocultando al menos parcialmente el orificio de escape de vapor arbitrado en la pared externa de la chimenea.

De acuerdo con otra característica más de la invención, el giro del tapón dosificador dentro de la chimenea permite hacer variar el grado de cobertura del orificio de escape de vapor por el faldón perimetral.

50 De acuerdo con otra característica de la invención, el giro del tapón dosificador permite reducir del 0 al 50 % de la sección de paso del orificio de escape de vapor.

De acuerdo con otra característica de la invención, el faldón perimetral incluye, en un sector angular particular del tapón dosificador, una parte más alargada que desciende más abajo que el resto del faldón perimetral.

De acuerdo con otra característica de la invención, la chimenea incluye una pared interna con forma de embudo que discurre por el interior de la pared externa y que define la abertura para la introducción de los ingredientes, determinando la pared interna un alojamiento de recepción del tapón dosificador.

5 De acuerdo con otra característica de la invención, el tapón dosificador incluye un cuerpo con forma de vaso que pasa a encajar dentro de la abertura en el interior de la pared interna de la chimenea.

10 De acuerdo con otra característica de la invención, el cuerpo incluye una superficie externa que comprende al menos un tetón de enclavamiento con posibilidad de engarzarse mediante giro bajo un borde inferior de la pared interna de la chimenea, comprendiendo la pared interna al menos una garganta que, discurre axialmente a la abertura, permite el paso del tetón de enclavamiento en la colocación y la remoción del tapón dosificador en la abertura.

De acuerdo con otra característica de la invención, el aparato incluye, en una cara anterior del aparato, un cuadro de control, estando el orificio de escape de vapor orientado hacia la cara posterior del aparato.

De acuerdo con otra característica de la invención, el aparato incluye una cesta para cocinar al vapor que queda descansando en el interior del recipiente de trabajo.

15 De acuerdo con otra característica de la invención, la tapa incluye una junta de estanqueidad que queda descansando contra el recipiente de trabajo cuando se cierra el recipiente de trabajo mediante la tapa.

Tal característica permite asegurar la estanqueidad de la tapa en la zona marginal del recipiente de trabajo, de manera que el conjunto del vapor escape por el o los orificios de escape de la tapa previstos al efecto.

20 Se comprenderán mejor los propósitos, aspectos y ventajas de la presente invención a tenor de la descripción que a continuación se da de una forma particular de realización de la invención presentada a título de ejemplo no limitativo, haciendo referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales:

la figura 1 es una vista en perspectiva en despiece ordenado de un aparato de preparación culinaria según una forma particular de realización de la invención;

la figura 2 es una vista en sección longitudinal del aparato de la figura 1;

25 la figura 3 es una vista en perspectiva desde abajo de la tapa con que está equipado el aparato de la figura 1;

la figura 4 es una vista desde arriba de la tapa de la figura 3;

la figura 5 es una vista en sección por la línea V-V de la figura 4 de la tapa y de la parte superior del recipiente de trabajo;

30 la figura 6 es una vista en perspectiva del tapón dosificador con que está equipada la tapa de la figura 3; y

las figuras 7 a 9 son sendas vistas en perspectiva de la cara posterior del aparato de la figura 1 con el tapón dosificador representado, respectivamente, desmontado de la tapa, en una posición de máxima reducción de la sección de paso del orificio de escape, y en una posición intermedia de reducción de la sección de paso del orificio de escape.

35 Solamente se han representado los elementos necesarios para la comprensión de la invención. Para facilitar la lectura de los dibujos, a través de las distintas figuras se ha dotado a los mismos elementos de las mismas referencias.

40 Las figuras 1 y 2 representan un aparato de preparación culinaria que incluye una caja 1 y un recipiente de trabajo 2 dispuesto amoviblemente sobre la caja 1, incluyendo el recipiente de trabajo 2 una cesta 3 perforada que se emplaza en la mitad superior del recipiente de trabajo 2 y que comprende un fondo equipado con un arrastrador rotativo 10 unido mediante una cadena cinemática a un motor 11, únicamente visible en la figura 2, pudiendo recibir el arrastrador 10 un útil 4 que permite picar los alimentos dispuestos en el fondo del recipiente de trabajo 2.

45 El recipiente de trabajo 2 está realizado ventajosamente en acero inoxidable y descansa en una placa calefactora 12 integrada dentro de la caja 1, incluyendo la placa 12 una cara inferior dotada de una resistencia 13, del tipo resistencia blindada, que permite calentar el contenido del recipiente de trabajo 2.

La resistencia 13 y el motor 11 están pilotados, de manera en sí conocida, por una tarjeta electrónica 14 dispuesta bajo un cuadro de control 15 presente en una cara anterior de la caja 1, recibiendo esta tarjeta electrónica 14 el valor de la temperatura medida por un palpador de temperatura y encargándose de regular la alimentación de la resistencia 13, para así llevar el contenido del recipiente de trabajo 2 a una temperatura de consigna.

50 De conformidad con la figura 2, el recipiente de trabajo 2 se cierra mediante una tapa amovible 5 que comprende

5 una pared superior 50 transparente, realizada en material plástico de la familia de los copoliésteres, tal como Tritan™ comercializado por la compañía Eastman, rodeada por una corona perimetral 51 de material termoplástico que presenta un mejor comportamiento al calor, tal como PBT (tereftalato de polibutileno), sustentando la corona 51 unos pestillos 52, visibles en la figura 3, cooperantes con el borde superior del recipiente de trabajo 2 para encargarse de una unión de tipo bayoneta.

10 De conformidad con la figura 5, la pared superior 50 de la tapa, en su centro, incluye una chimenea 53 sobresaliente, que comprende una pared externa troncocónica 53A y una pared interna 53B con forma de embudo que se hunde en el interior de la pared externa 53A, estando la pared interna 53B dotada de una abertura 54 que comunica directamente con el interior del recipiente de trabajo 2 y determina un alojamiento de recepción para un tapón dosificador 6.

La pared externa 53A de la chimenea 53 incluye orificios de escape de vapor 55, como mejor puede verse en la figura 7, orientados hacia la cara posterior del aparato y arbitrados a ambos lados de un montante de refuerzo 56, extendiéndose ventajosamente los orificios 55 en una anchura del orden de 3 cm y en una altura del orden de 2 cm, que se corresponde sensiblemente con la altura de la chimenea 53.

15 De manera preferente, la tapa 5 incluye asimismo una pared inferior 57, añadida bajo la pared superior 50 de la tapa, realizada ventajosamente por moldeo en un material plástico transparente, tal como policarbonato o copoliéster de tipo Tritan™, comprendiendo la pared inferior 57 un orificio encarado con la chimenea 53 y estando montada con facultad de movimiento giratorio bajo la pared superior 50.

20 A título de ejemplo, la pared inferior 57 presenta la forma de un disco que se extiende radialmente desde una nervadura determinada en la base de la chimenea central 53 hasta la corona perimetral 51 de la tapa y comprende un borde perimetral que sustenta una junta de estanqueidad 58 que quedan descansando sobre el borde superior del recipiente de trabajo 2, sujetándose la pared inferior 57 sobre la tapa 5 mediante garras de sujeción 57A que pasan a engarzar elásticamente sobre unos carriles de guía 51A arbitrados en el interior de la corona 51, visibles en la figura 2.

25 De conformidad con la figura 6, el tapón dosificador 6 incluye un cuerpo 60 que, con forma de vaso, comprende una parte inferior cilíndrica 60A dotada de un extremo inferior cerrado, incluyendo la parte inferior 60A una superficie interna ventajosamente dotada de graduaciones, no representadas en las figuras, que permiten medir el volumen contenido dentro del tapón dosificador 6.

30 El cuerpo 60 del tapón dosificador incluye, asimismo, una parte superior 60B acampanada que sustenta un faldón perimetral 61 que discurre hacia abajo y que incluye, en un sector angular particular, una parte más alargada 61A, de manera que el giro del tapón dosificador 6 dentro de la chimenea 53 permita hacer variar la superficie de cobertura de los orificios de escape 55 de la chimenea 53 por el faldón perimetral 61.

35 En el ejemplo ilustrado en las figuras, la parte más alargada 61A del faldón perimetral 61 se extiende angularmente en un sector del orden de 130° y presenta una altura del orden de 2 cm, presentando el faldón perimetral 61, en el resto de su periferia, una altura del orden de 1 cm.

40 De manera preferente, la parte inferior 60A del tapón dosificador 6 presenta un diámetro externo ligeramente inferior al diámetro interno de la pared interna 53B de la chimenea 53 y sustenta dos tetones de enclavamiento 62 dispuestos a 180° entre sí, siendo visible uno solo en las figuras, pasando a engarzar estos dos tetones 62 en unas gargantas 53C previstas al efecto en la pared interna 53B de la chimenea 53, en la colocación del tapón dosificador 6 dentro de la abertura 54, y pasando luego a engarzar bajo el borde inferior de la pared interna 53B de la chimenea cuando es girado el tapón dosificador 6 alrededor de su eje longitudinal después de haber sido encajado completamente en la abertura 54, es decir, cuando el faldón perimetral 61 descansa sobre la chimenea 53.

45 El giro del tapón dosificador 6 alrededor de su eje longitudinal cuando el tapón dosificador 6 está completamente encajado en la abertura 54 queda limitado ventajosamente por un tope 59, visible en la figura 3, dispuesto bajo el borde inferior de la pared interna 53B de la chimenea, cooperando el tope 59 con los dos tetones 62 del tapón dosificador 6 para detener el giro del tapón dosificador 6 en sentido trigonométrico en una primera posición, ilustrada en la figura 8, en la que la cobertura de los orificios 55 por la parte más alargada 61A del faldón perimetral 61 es máxima, y para detener el giro del tapón dosificador 6 en sentido inverso en una segunda posición, no ilustrada en las figuras, en la que la cobertura del orificio por la parte más alargada 61A del faldón perimetral 61 es mínima.

50 De conformidad con las figuras 4 y 5, el tapón dosificador 6 incluye asimismo un mango de asido 63 constituido por una pieza independiente, realizada preferiblemente en un material plástico diferente del propio del cuerpo 60, para contener la transferencia térmica hacia el mango 63. A título de ejemplo, el cuerpo 60 del tapón está realizado en material plástico transparente, tal como policarbonato o copoliéster de tipo Tritan, y el mango de asido 6 está realizado en polipropileno con refuerzo al 30 % de fibra de vidrio o en poliéster saturado con refuerzo al 20 % de fibra de vidrio.

55 Se va a describir ahora el funcionamiento del aparato.

El usuario, cuando desea hacer cocinar alimentos en el fondo del recipiente de trabajo 2 y/o en la cesta de vapor 3, vierte agua en el fondo del recipiente de trabajo 2, y luego coloca, dentro del recipiente de trabajo 2, los ingredientes que van a cocinarse.

5 A continuación, el usuario deposita la tapa 5 sobre el recipiente de trabajo 2 y luego la enclava haciéndola girar, comprimiéndose entonces la junta de estanqueidad 58 de la tapa 5 contra el borde superior del recipiente de trabajo 2. Entonces, el usuario pulsa un botón del cuadro de control 15 del aparato para iniciar un programa de cocción automática integrado en la tarjeta electrónica 14, pilotando este programa la alimentación de la resistencia 13 para elevar la temperatura del fondo del recipiente de trabajo 2 y producir vapor.

10 En la fase de cocción, el vapor generado en el recipiente de trabajo 2, ilustrado mediante flechas en la figura 5, escapa al exterior del recipiente de trabajo 2 por los orificios de escape de vapor 55 arbitrados en la pared externa 53A de la chimenea.

De conformidad con la invención, la sección de paso de vapor a través de estos orificios 55 puede ser modulada desplazando el tapón dosificador 6 dentro de la abertura 54, y en particular, haciéndolo girar para llevar la parte más alargada 61A del faldón perimetral 61 a encarar en mayor o menor medida los orificios 55.

15 De este modo, en la cocción de alimentos poco sensibles al calor, la cocción se puede acelerar ubicando el tapón dosificador 6 en la posición ilustrada en la figura 8, de manera que la parte más alargada 61A del faldón perimetral 61 del tapón dosificador 6 quede encarada con los orificios 55 y reduzca del orden del 40 % de la sección de paso para el escape de vapor, no dejando de ser suficiente la sección de paso resultante para evitar una elevación de presión dentro del recipiente de trabajo 2.

20 Por el contrario, en la cocción de alimentos sensibles al calor, el tapón dosificador 6 se girará 180° en orden a llevar la parte más alargada 61A en oposición a los orificios de escape de la pared externa, hacia la parte anterior del aparato, encontrándose entonces los orificios 55 totalmente descubiertos y ofreciendo así una máxima abertura para el escape de vapor.

25 Por supuesto, el tapón dosificador 6 podrá disponerse, asimismo, en una posición intermedia y, por ejemplo, disponerse en la posición ilustrada en la figura 9, en la que la parte más alargada 61A del faldón perimetral 61 tan sólo oculta una escasa parte de uno de los dos orificios de escape de vapor 55.

30 Por lo tanto, tal aparato de preparación culinaria presenta la ventaja de incluir una tapa 5 que comprende una abertura 54, que permite la introducción de ingredientes en el recipiente de trabajo 2 sin abrir la tapa 5, y un tapón dosificador 6, que pasa a alojarse dentro de esta abertura 54, que puede ocupar diferentes posiciones, permitiendo hacer variar la sección de paso de los orificios de escape 55 de la tapa 5 para adaptarla al tipo de alimento que se va a cocinar, recomendándose una abertura máxima para los alimentos más frágiles y siendo útil una abertura reducida para acelerar la cocción de los alimentos menos frágiles.

35 Por supuesto, la invención no queda en modo alguno limitada a la forma de realización descrita e ilustrada, que tan sólo se ha dado a título de ejemplo. No dejan de ser posibles modificaciones, especialmente desde el punto de vista de la constitución de los diversos elementos o mediante sustitución por otros equivalentes técnicos, sin salir por ello del ámbito de protección de la invención.

De este modo, en una variante de realización no representada, el tapón dosificador podrá estar unido a la chimenea de la tapa mediante una unión de tipo hélice, de modo que el giro del tapón dosificador sobre la chimenea provoque asimismo una variación de la altura del tapón dosificador sobre la chimenea.

40 En otra variante de realización no representada, el tapón dosificador podrá incluir un dispositivo de fijación que se encargue de su sujeción en diferentes alturas dentro de la chimenea de la tapa, en orden a hacer variar la sección de paso de vapor por simple traslación longitudinal del tapón dosificador dentro de la abertura de la chimenea.

REIVINDICACIONES

1. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria que incluye un recipiente de trabajo (2) que encierra un útil (4) que gira accionado por un motor (11), un dispositivo de calentamiento (13) del contenido del recipiente de trabajo (2) y una tapa amovible (5) que pasa a cerrar el recipiente de trabajo (2), incluyendo la tapa (5) una abertura (54) para la introducción de ingredientes en el recipiente de trabajo (2), al menos un orificio de escape de vapor (55) y un tapón dosificador amovible (6) que pasa a alojarse dentro de dicha abertura (54) para la introducción de ingredientes, caracterizado por que el tapón dosificador (6) puede ocupar al menos dos posiciones estables dentro de dicha abertura (54) de la tapa (5) y por que el desplazamiento del tapón dosificador (6) de una posición estable a la otra permite hacer variar la sección de paso del orificio de escape de vapor (55).
2. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 1, caracterizado por que el tapón dosificador (6) puede ocupar varias posiciones estables sucesivas dentro de la abertura (54) y por que el desplazamiento del tapón dosificador (6) de una posición estable a otra permite hacer variar de manera progresiva la sección de paso del orificio de escape de vapor (55).
3. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, caracterizado por que el tapón dosificador (6) es móvil en sentido de giro dentro de la abertura (54) y por que el giro del tapón dosificador (6) permite hacer variar la sección de paso del orificio de escape de vapor (55).
4. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que la tapa (5) incluye, alrededor de dicha abertura (54), una chimenea (53) sobresaliente que determina un alojamiento de recepción del tapón dosificador (6) y por que dicho orificio de escape de vapor (55) se ha arbitrado en una pared externa (53A) de la chimenea (53).
5. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 4, caracterizado por que el tapón dosificador (6) incluye un faldón perimetral (61) y puede estar dispuesto dentro de la abertura (54) en una posición en la que una parte (61A) del faldón perimetral (61) queda ocultando al menos parcialmente el orificio de escape de vapor (55) arbitrado en la pared externa (53A) de la chimenea (53).
6. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 5, caracterizado por que el giro del tapón dosificador (6) dentro de la chimenea (53) permite hacer variar el grado de cobertura del orificio de escape de vapor (55) por el faldón perimetral (61).
7. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 6, caracterizado por que el giro del tapón dosificador (6) permite reducir del 0 al 50 % de la sección de paso del orificio de escape de vapor (55).
8. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, caracterizado por que el faldón perimetral (61) incluye, en un sector angular particular del tapón dosificador (6), una parte más alargada (61A) que desciende más abajo que el resto del faldón perimetral (61).
9. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 4 a 8, caracterizado por que la chimenea (53) incluye una pared interna (53B) con forma de embudo que discurre por el interior de la pared externa (53A) y que define la abertura (54) para la introducción de los ingredientes, determinando dicha pared interna (53B) un alojamiento de recepción del tapón dosificador (6).
10. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 9, caracterizado por que el tapón dosificador (6) incluye un cuerpo (60) con forma de vaso que pasa a encajar dentro de la abertura (54) en el interior de la pared interna (53B) de la chimenea (53).
11. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado por que incluye, en una cara anterior del aparato, un cuadro de control (15) y por que el orificio de escape de vapor (55) está orientado hacia la cara posterior del aparato.
12. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, caracterizado por que incluye una cesta (3) para cocinar al vapor que queda descansando en el interior del recipiente de trabajo (2).
13. Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, caracterizado por que la tapa (5) incluye una junta de estanqueidad (58) que queda descansando contra el recipiente de trabajo (2) cuando se cierra el recipiente de trabajo (2) mediante la tapa (5).

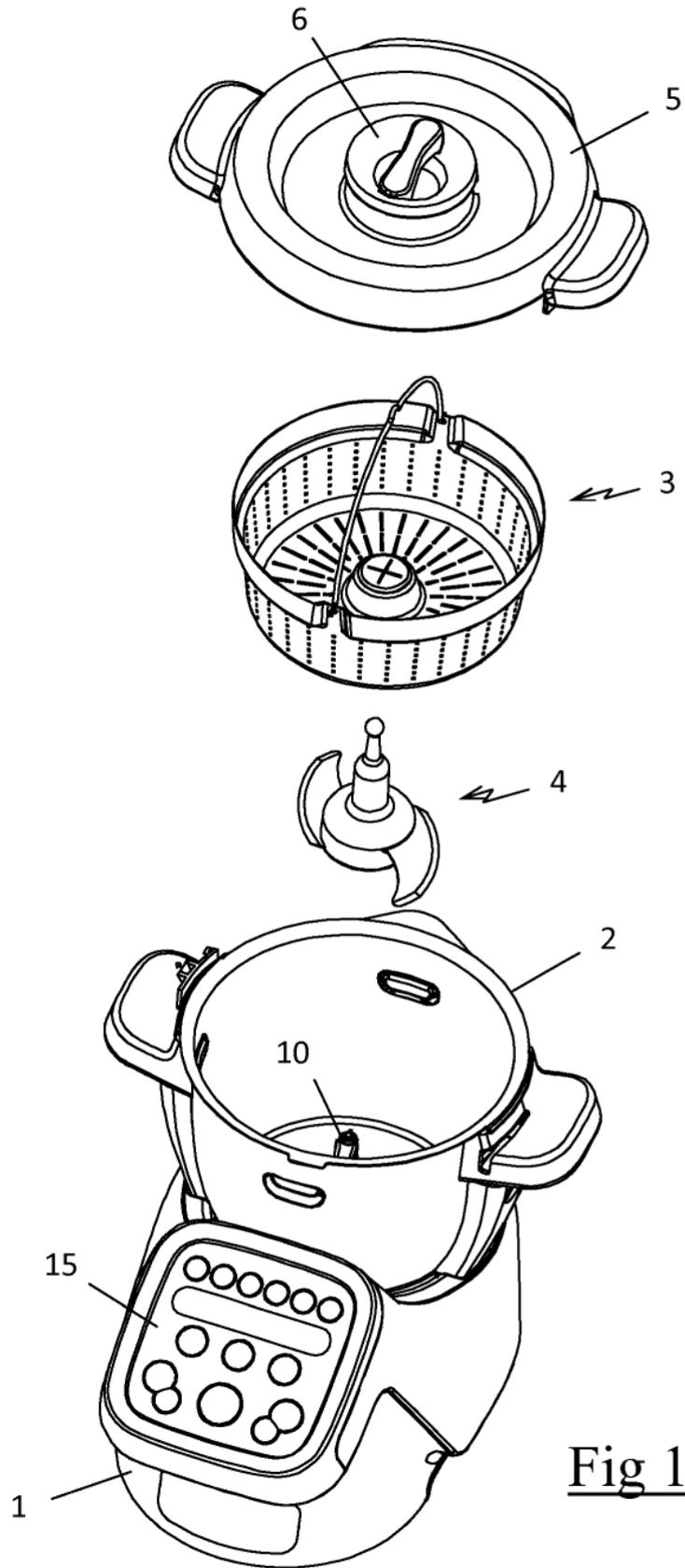


Fig 1

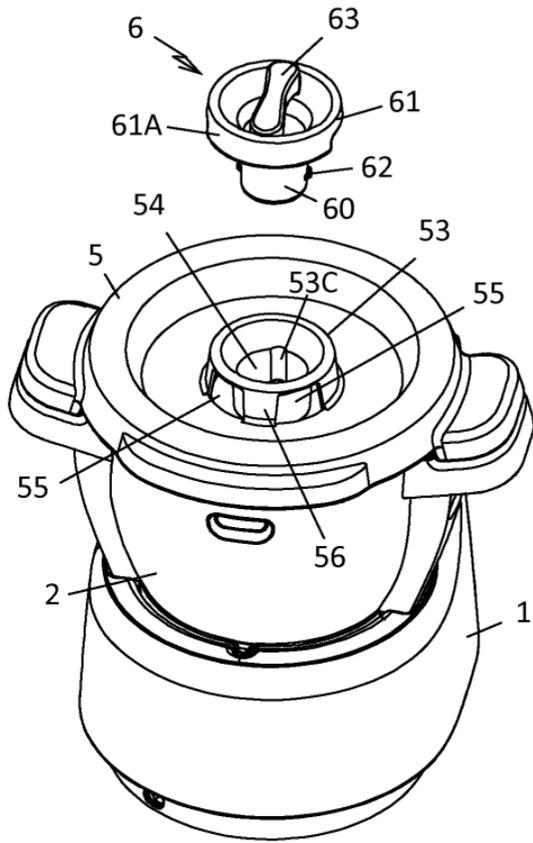


Fig 7

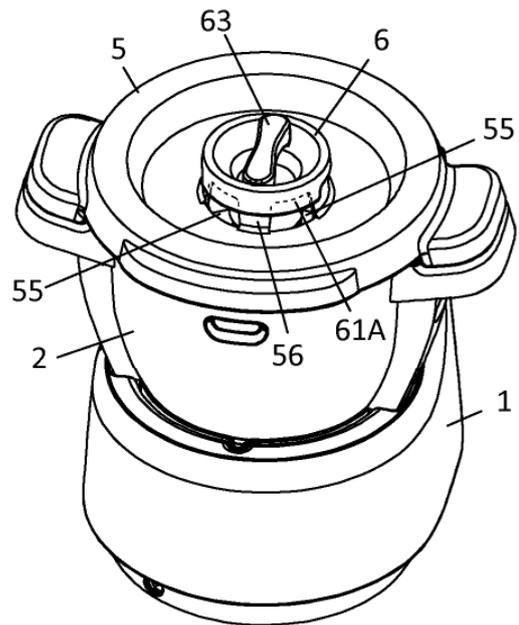


Fig 8

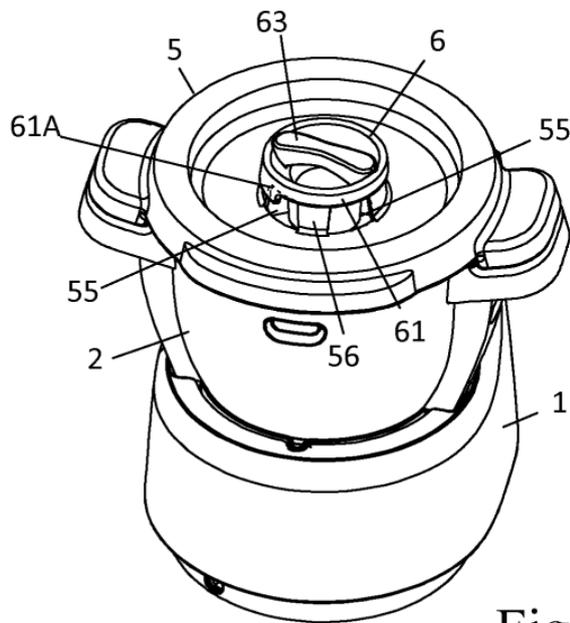


Fig 9