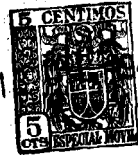


12328

12328



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

para "UNA COCINA PERFECCIONADA PARA QUEMAR CASCARAS Y DEMAS COMBUSTIBLE MENUDO", a favor de Don Manuel de Sojo del Castillo, de nacionalidad española, residente en Barcelona.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una cocina perfeccionada para quemar cáscaras y demás combustible menudo.

5. Se caracteriza este modelo por el hecho de que la placa de la cocina, forma una caja de humos solidaria, con un depósito perpendicular a ella situado a manera de respaldo, en el que se vierte el combustible, que baja por tolva hacia una parrilla escalonada, pasando los productos calientes de la combustión por debajo de la primera mitad de la chapa, chocando con un tabique transversal, al cual rodean, 10. y siguen su trayecto por debajo de la otra mitad de la chapa, a la cual calientan y siguen directamente a la chimenea; pudiendo dicho tabique estar constituido también a manera de horno.

15. El recipiente adosado para el combustible, forma el respaldo de la cocina y su interior está dispuesto en tolva

12328



1945

para enviar dicho combustible sobre una parrilla escalonada.

5. La parrilla está constituida por tres o más lechos de barrotes, los cuales tienen la particularidad de que su dirección es perpendicular a la longitud de la mencionada parrilla, y están organizados a manera de peines, cuyas púas quedan hacia adelante y facilitan así la caída del combustible.

10. La alimentación de la parrilla desde la tolva, es regulable merced a la presencia de una placa reguladora, que manejada a mano, permite variar a voluntad la rendija de salida.

15. El depósito de combustible lleva una tapa, cuya presencia es perfectamente compatible con el uso de la cocina, sirviendo de respaldo a la misma, y permitiendo incluso colgar en su frente algún utensilio.

A fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos, en la cual se ha representado un caso de ejecución que se cita a título de ejemplo para la descripción.

20. En el dibujo:

la figura 1ª representa, en vista lateral alzada, el conjunto de la cocina en sección esquemática,

la figura 2ª manifiesta la propia cocina, en proyección horizontal,

25. la figura 3ª es una perspectiva de la cocina, tal como se disponen sus elementos para su empleo, y

la figura 4ª en (I) manifiesta la vista lateral de la parrilla, y en (II) la proyección horizontal de uno de los lechos o peines de barrotes.

30. Consiste el modelo que se describe, en un cuerpo de

12328



1945

cocina -1-, desprovisto de pies, obtenido de fundición juntamente con el recipiente -2- para el combustible, o bien realizado en chapa, remachada o soldada, pero formando un conjunto solidario. La parte inferior, no visible en el dibujo, puede ser de un material más ligero, como chapa delgada de hierro u otro, ya que a él no le llega directamente el calor.

La chapa de la parte superior, presenta generalmente dos huecos con arandelas -3-, entre los cuales existe, por debajo de esta chapa, un tabique divisorio -4-, que no llega a tocar a la placa del frente -5-, sino que queda separado de ella una cierta cantidad ab, que constituye el paso de los gases y humos, desde la parrilla a la parte opuesta de la cocina para seguir a la chimenea -6-.

El recipiente -2- tiene sus paredes interiores en forma de tolva, concurrente sobre el primer escalón superior de la parrilla -7-, la cual es movediza y constituida por una serie de peines de barrotes 8, fig. 4ª, escalonados, quedando los barrotes con sus extremidades libres -8bis- hacia el hueco inferior de la placa superior de la cocina.

La entrada -9- de aire, se efectúa lateralmente debajo del recipiente -2-, a fin de que llegue en buenas condiciones para la combustión del combustible, cáscaras u otros, sobre los escalones de la parrilla.

La salida del combustible hacia la parrilla, se regula por la placa corrediza -10-, situada frontalmente y muy fácil de manejar desde el frente; esta placa cierra más o menos la abertura o rendija de salida del combustible.

El modelo dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras variaciones, dentro de las cuales pueden

12328



ser modificadas las posiciones relativas de los elementos componentes, alcanzando a todas ellas igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, utilizando para su fabricación los materiales más adecuados, y emplearla para toda clase de combustibles menudos, especialmente cáscaras de avellana, almendra, nueces u otros combustibles, por entrar todo dentro del espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

10. Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

15. 1ª.- Una cocina perfeccionada para quemar cáscaras y demás combustible menudo, caracterizada esencialmente por el hecho de que la referida cocina está constituida por un cuerpo paralelepípedo plano rectangular, de poca altura, construido en fundición de hierro o metal adecuado, el cual cuerpo, es solidario por cualquier procedimiento, de un recipiente o depósito de combustible, situado a manera de respaldo, de la plancha superior de la cocina, cayendo el combustible en tolva sobre una pequeña parrilla amovible o

20. fácilmente desmontable, la cual está formada por una serie de peines de fundición, en posición escalonada, cuyos peines presentan sus púas hacia la cocina, desde el recipiente de combustible hasta llegar a entrar debajo de la plancha superior de aquella.

25.



5. 2ª.- Una cocina según la anterior reivindicación, en la cual el fondo del cuerpo de cocina está constituido por una chapa delgada o de material ligero, no requiriendo que sea de la misma pieza que la chapa superior y paredes laterales.
10. 3ª.- Una cocina según se viene reivindicándose, en la cual debajo de la chapa superior, en sentido transversal, está colocado un tabique divisorio de humos y gases, el cual tabique no llega a la pared anterior, dejando entre ambos un paso de los gases y humos para la calefacción uniforme de ambas partes de la chapa superior y laterales.
15. 4ª.- Una cocina tal como se reivindica anteriormente, en la cual el tabique divisorio puede estar constituido también a manera de horno.
20. 5ª.- Una cocina como se reivindica en la reivindicación 1ª, en la que la parrilla está formada por tres o más peines de fundición, los cuales forman los escalones de la misma, disponiéndose de manera que las púas o puntas de los barrotes, presenten su extremidad libre hacia la parte anterior de esta parrilla, o sea dirigidas desde el depósito de combustible hacia la plancha superior de la cocina, debajo de la que entran en gran parte.
25. 6ª.- Una cocina como se reivindica en la reivindicación 1ª, en la que el descenso del combustible hacia la parrilla es en tolva, existiendo una chapa corrediza en el frente del depósito, la cual permite cerrar más o menos la abertura de salida de aquél hacia la parrilla, regulando así el consumo y permitiendo el apagado.
30. 7ª.- Una cocina según las precedentes reivindicaciones, en la que el conjunto de cocina propiamente dicha y depó-

12328

13



sito de combustible forman un todo inseparable, manejable a voluntad, susceptible de ser colocado sobre un basamento plano por ejemplo, una mesa o similar.

5. 8ª.- Una cocina perfeccionada para quemar cáscaras y demás combustible menudo.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de seis hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara, acompañadas de una lámina de dibujos.

Madrid, a 13 de Diciembre de 1945.-

MANUEL DE SOJO DEL CASTILLO.

p. a.

Manuel de Sojo del Castillo

12328

Fig. 1ª

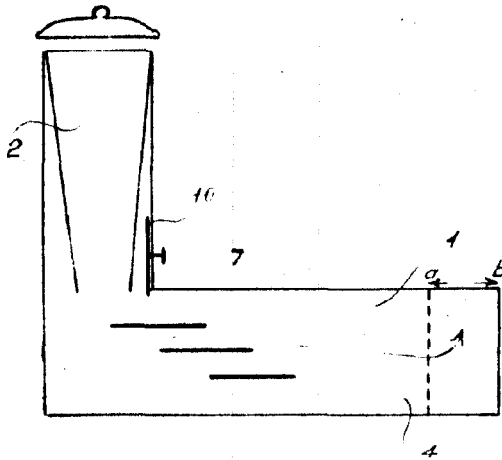


Fig. 2ª

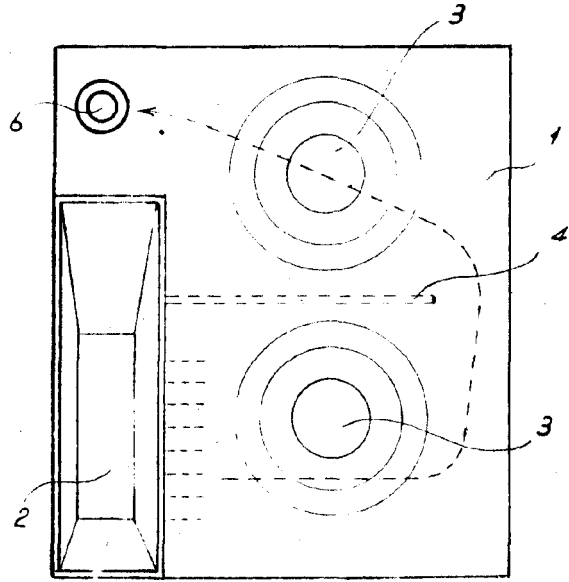


Fig. 4ª

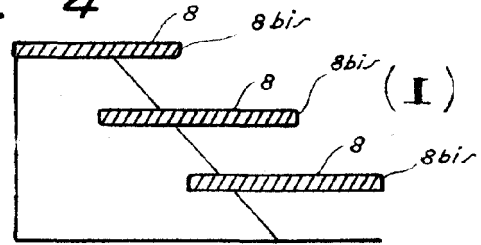
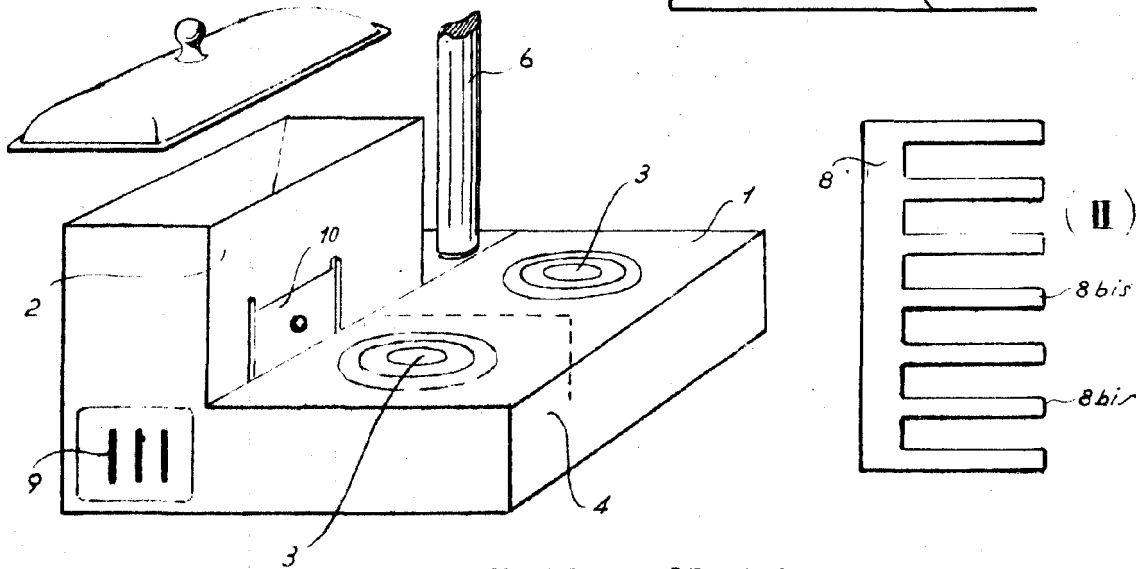


Fig. 3ª



MADRID, a 13 Diciembre 1945.-
Jaime Isern

pp.