

12714



- 1 -

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

un MODELO DE UTILIDAD, por Veinte años en España

a favor de

DON RAFAEL GUERRERO ARJONA, residente en Murcia, calle Ce-
ballos, 7.

por

"CONJUNTO DE OLLA Y HORNILLO CON PROPIEDADES TERMICAS ESPE-
CIALES".

Inventor: D. Rafael Guerrero Arjona, de nacionalidad espa-
ñola.

-----oO-----



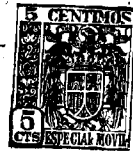
5. Observando el desarrollo histórico de los elementos de que la humanidad se vale para atender a sus necesidades puede observarse que incesantemente los más perfeccionados van ocupando el lugar de los más rudimentarios en tanto que aquellos van cediendo su puesto a éstos.

10. En todos los órdenes de la vida se nota la transformación que se opera en beneficio de la comodidad y la economía, en unos casos ideando nuevos elementos para atender nuevas exigencias, en otros mejorando los elementos ya existentes con que atender exigencias históricamente establecidas, unas veces de adquisición más costosa y de manejo y entretenimiento caro y otras que a pesar de su elevado precio de adquisición son, no obstante, de calidad inferior a lo ya conocido.

15. Todo ello trae consigo el que el nivel de la vida, lejos de mejorar se hace cada día más difícil, constituyendo una preocupación constante para las familias de posición humilde y la llamada clase media.

20. Los nuevos medios de expansión del espíritu y nuevos elementos de comodidad hacen necesariamente, elevar el presupuesto doméstico haciendo cavilar a los individuos responsables de cada familia a fin de hallar la fórmula más conveniente para adquirir aquellos que necesitan a la vez que economizar lo más posible, habiendo llegado a tal grado este genio comparativo que el llamado público hace fracasar unas industrias en tanto que eleva otras, sin razón aparente, pero que examinado a fondo tiene una lógica aplastante, pues lo mejor, más económica, más elegante y de detalles más cómodos, son elementos que se han abierto paso a través del tiempo, se lo abren en el presente y se lo abrirán en el futuro.

30. El cliente surge del público cuando éste se entera de la existencia de algo que le conviene y en esto estriba el éxito de un negocio, en la bondad del artículo y en dar a conocer convenientemente su existencia.



35. Los elementos térmicos de cocina que se describen en la presente Memoria, tienen sobre los hasta ahora conocidos, entre otras las siguientes ventajas:

1ª.- Una economía en el combustible del 80%, lo que permite amortizar el costo de la adquisición en un año.

2ª.- Doble duración que los útiles ordinarios.

40. 3ª.- Evitar las quemaduras de las personas que manipulan con ellos.

4ª.- Mayor limpieza; y,

5ª.- Guardar la comida a temperatura apropiada.

45. Para mejor comprensión del objeto que vamos a describir se acompaña un juego de dibujos, en los que las figuras y números representan lo que a continuación se detalla.

La figura 1ª representa el conjunto de un hornillo y una olla, pudiendo ponerse al fuego lo mismo que está una cacerola, un cacito o cualquier otro objeto ya térmico ya corriente.

50. Al hornillo indicado en la figura 1ª con el n° 3 puede adaptársele una parrilla para quemar carbón vegetal, un mechero para gas, bencina o alcohol, o un hornillo eléctrico con dos resistencias, una para ser empleada en el primer tiempo y que será de mayor potencia y otra para el segundo tiempo de menor potencia, la primera se empleará hasta que el condimento entre en ebullición y después se conectará la de menor potencia para el resto del tiempo.

En la figura 2ª, se representa una sección del conjunto con sus correspondientes números de llamada.

60. En las figuras 2ª y 3ª números iguales corresponden a piezas iguales ya que ambas figuras representan el mismo objeto visto en dos posiciones diferentes: corte y planta.

65. Teniendo esto en cuenta, con el n° 1 se indican las asas de la olla y tapadera que deberán ser soldadas y jamás remachadas para evitar que por el uso y al aflojarse los remaches pueda producirse la entrada de aire en la cámara de vacío, pe-



diendo con ello la inconductibilidad del calor, principio en que se funda el sistema.

70. Debe tenerse presente que cuanto se diga con respecto a la olla debe entenderse de aplicación al tratarse de otro cualquier útil de cocina.

75. Con el n^o 2 se indica la olla y su tapadera, que ambos elementos van provistos de una cámara en la que se hace el vacío y cuyas paredes son de chapa de aluminio de 2, 5 m/m de espesor.

El n^o 3 señala las paredes de la olla y tapadera.

Los n^o 4 de las figuras 2^a y 3^a representan las cámaras en las que deben hacerse el vacío y que deberán tener unos dos centímetros de anchura media.

80. El n^o 5 de las mencionadas figuras representan una corona circular, de unos 25 m/m. de ancha, la que se encuentra estriada para facilitar la salida de los gases procedentes de la combustión, cuya corona o bien será la misma pieza o será soldada al segmento esférico interior del hornillo.

85. Con el n^o 6 se representa en ambas figuras las paredes del hornillo que deberá ser de chapa de hierro de 3 m/m. debiendo ser pulimentada la superficie interior de la chapa de menor radio para facilitar la reflexión del calor recibido del hogar.

90. Asimismo el n^o 7, representa unos salientes, en números de cuatro, dedicados a soportar la parrilla, en los casos de que el combustible empleado sea carbón vegetal, figura 4^a, o bien para sostener el hornillo eléctrico caso de que este medio sea el empleado como fuente de calor.

95. El n^o 8 es un armazón de chapa de hierro galvanizado e independiente del hornillo.

Con el n^o 9 representamos un orificio circular, que a la vez que sirve para dar paso al aire necesario para alimentar el fuego, ha de servir para alojar el conductor de energía



100. eléctrica o tubería de conducción del combustible gaseoso o líquido que haya de alimentar el hogar.

La figura 4^a, representa la parrilla a colocar en los soportes (7) cuando se emplee el carbón como combustible.

105. En (a) se figura un corte de la parrilla, que será de chapa de hierro de 5 m/m. de espesor, taladrada en su fondo como se representa en (b) a fin de dar entrada al aire y dar salida a los residuos de la combustión.

110. Por último, en la figura 5^a se representa, un mechero que debe alojarse a rosca en la parte interior del hornillo y precisamente en el orificio 9 cuando se trate de alimentar el hogar con gas.

Este mechero vá provisto de cuatro orificios que permiten la entrada del aire al interior del hogar.

115. Hemos de hacer constar de modo que quede bien patente, que las medidas a que se ha hecho alusión en la Memoria, se citan únicamente a título de ejemplo, en modo alguno limitativo, y sólo para dar una idea aproximada de las proporciones de las medidas de algunas de las partes del utensilio que describimos.

120. Hecha la descripción precedente es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden, y se reivindica en la siguiente

NOTA

125. En resumen: el Modelo de Utilidad que se solicita, ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes:

130. 1^a.- Conjunto de olla y hornillo con propiedades térmicas especiales, caracterizado porque se compone esencialmente de dos partes principales: la olla, en donde habrán de depositarse los alimentos que se desée calentar, y el hornillo, el cual podrá ser de alcohol, gas, carbón o eléctrico según con-



135.

venga;; en los dos primeros casos se introducirá la cabeza del mechero por el orificio previsto para el caso (nº 9 fig. 2ª y 3ª); en el tercer caso, cuando se quiera utilizar carbón, se proveerá al hornillo de la correspondiente rejilla de hierro, la cual se apoyará en las pestañas existentes en la base de la concavidad del hornillo (nº 7 figs. 2ª y 3ª); si se quiere utilizar como la electricidad como energía calorífica se adaptará una rejilla aislante con dos resistencias, una de mayor potencia para ser empleada en el primer tiempo hasta que el condimento entre en ebullición, y otra resistencia, menor que la primera para conservar el calor de la olla.

140.

2ª.- Conjunto de olla y hornillo con propiedades térmicas especiales, caracterizado porque las paredes de la olla, así como la tapadera de ésta, y la concavidad que forma el hogar del hornillo, son de doble chapa, de tal manera que dejan entre medias de las dos una cámara, en la que se ha hecho el vacío, impidiendo estas cámaras que el calor del hornillo lleve otra dirección que la ascendente, para calentar la olla, y que el calor que ésta recibe irradie por las paredes, lo que determinaría su enfriamiento.

145.

3ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el MODELO DE UTILIDAD que se solicita, "CONJUNTO DE OLLA Y HORNILLO CON PROPIEDADES TERMICAS ESPECIALES".

150.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de seis páginas escritas a máquina y dibujos que se acompañan.

155.

Madrid, 9 de Marzo de 1.946.

ALFONSO UNGRIA.

D. Rafael Guarnero y Jover

Alfonso Muñoz

12714

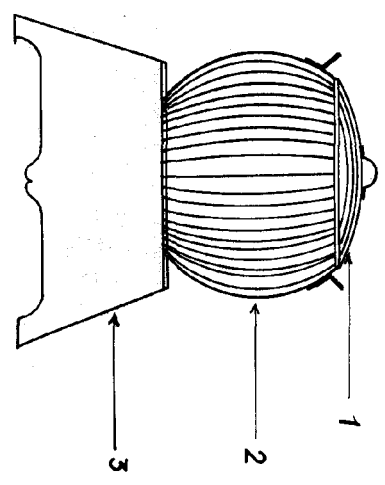


Fig. 1ª

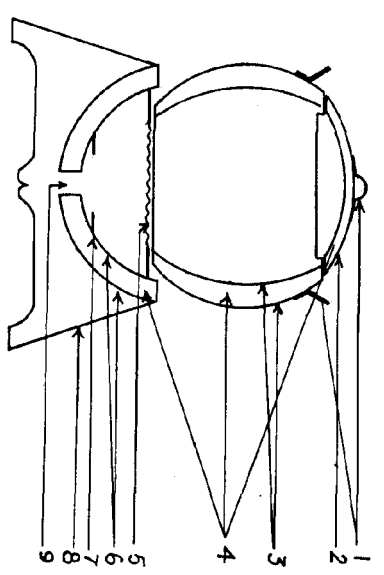


Fig. 2ª

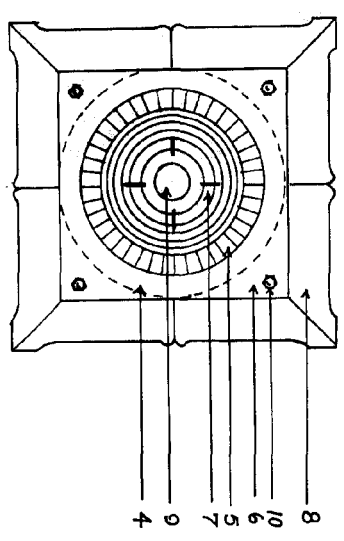


Fig. 3ª

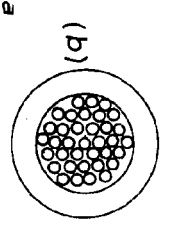
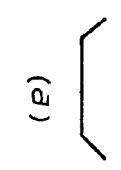


Fig. 4ª

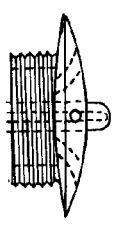


Fig. 5ª

ESCALA VARIEDAD
MADRID 9 de Mayo
DISEÑO DE BROMBERG