



- 1 -

19891

19891

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
Un MODELO DE UTILIDAD por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,
a favor de
DON VICENTE SEGURA MATIAS, residente en MADRID,
Rafael Calvo, 4
por
"HORNILLO ALIMENTADO CON PETROLEO O GAS-OIL".

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.



5

La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones que establece el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1930.

10

La carestía y dificultad de adquisición de combustibles para el hogar doméstico y usas industriales, ha hecho que hayan adquirido gran divulgación los hornillos en que se emplea como combustible la gasolina, pero nadie ignora los grandes peligros que envuelven el uso de este producto, que todos los días ocasiona siniestros con víctimas que lamentar, aparte de que su precio es muy elevado. Por este motivo, es aconsejable el empleo de hornillos alimentados por petróleo o gas-oil, sin presión alguna, ya que estos combustibles al funcionar sin presión evitan las explosiones que son tan frecuentes cuando se emplea gasolina y frecuentemente resultan más fáciles de adquirir. Por añadidura, un hornillo para petróleo o gas-oil, está compuesto por piezas más fuertes y sencillas que las de los hornillos de gasolina.

15

20

25

30

Por todas estas razones, las cocinas del tipo semejante a la que vamos a describir, están llamadas a obtener una gran aceptación en el mercado, y ésta ha sido la idea que ha impulsado al solicitante del privilegio de invención a que esta Memoria se refiere, a perfeccionar la cocina de petróleo o gas-oil introduciendo en ellas mejoras de considerable importancia, a tal extremo, que la cocina referida funciona como si fuera un aparato nuevo y en condiciones de seguridad, economía, limpieza y comodidad que apenas podían sospecharse, no sufriendo nunca desperfecto en su funcionamiento.



35

Para describir la cocina referida, haremos uso de los dibujos que se acompañan y que representan lo siguiente:

La figura 1ª, muestra una vista completa del aparato, con todas sus piezas visibles desde el exterior.

La figura 2ª muestra el mismo aparato desprovisto del depósito de petróleo o gas-oil y del gasificador.

40

La figura 3ª muestra el depósito de combustible y,

La figura 4ª, representa el gasificador con sus tubos perforados interiores.

La figura 5ª, muestra las paredes desmontables del hornillo.

45

La cocina referida, se compone esencialmente de una bandeja (figura 1ª), representada por el n°. 1, sobre la cual va colocado el depósito de petróleo o gas-oil n°. 2; la cazoleta donde se vierte el citado petróleo o gas-oil n°. 3; el tubo de conducción n°. 4 hasta el quemador n°. 5; el gasificador n°. 6, bien representado en la figura 4ª.

50

Todos los elementos citados, menos el depósito y su cazoleta, quedan encerrados en paredes verticales representadas con las letras A, B y C, en la figura 5ª, que son desmontables y que los separan del depósito de combustible.

55

El depósito de petróleo o gas-oil, que puede ser de cualquier material y tener cualquier forma adecuada, va provisto de una válvula n°. 7 (figura 3ª) que sirve para que no pase a la cazoleta n°. 3 sino la cantidad de líquido necesaria para que se impregne bien la mecha de que va provisto el quemador n°. 5 y que se representa con el n°. 8 en la figura 2ª. Es especialmente interesante mencionar que esta cazoleta tiene forma de copa y es abierta y lisa, de modo que puede limpiarse con la mayor facilidad. Del mismo modo, el tubo n°. 4 destinado a conducir el petróleo o gas-oil, se puede limpiar muy fácilmente por ser completamente recto y estar provisto de un tapón en cada extremo, Existe

60

65



también en el quemador, una llave de regulación del paso de combustible. Quitando esta llave, es perfectamente posible y muy fácil, hacer una limpieza perfecta del tubo mencionado.

70

El quemador n.º 5 (figuras 1ª y 2ª) va provisto de un reborde reforzado, a fin de que los golpes, que inevitablemente recibe al colocar sobre él el gasificador n.º 6, no lo deformen en lo más mínimo, evitándose así la entrada del aire, y como consecuencia los efectos de la combustión y la producción de humos cuando el borde mencionado sufre alguna deformación.

75

La mecha a emplear, puede estar constituida por tejido de yute, papel de periódico, papel secante y otros materiales.

80

El gasificador representado en la figura 4ª, se compone de un tubo cilíndrico, dentro del cual van dos interiores, indicados con los núms. 9 y 10.

85

Una de las originalidades y ventajas más considerables de este aparato, es el hecho de que el tubo 9, que va provisto de perforaciones de 1 y 1/2 m/m. de diámetro, tiene orificios de 2 m/m. de diámetro en la segunda hilera de la parte inferior del cilindro mencionado. El mayor diámetro de estos orificios, permite que pase por ellos al gasificador, una mayor cantidad de oxígeno, lo cual produce un aceleramiento en la combustión muy superior al que es posible obtener con los gasificadores conocidos hasta la fecha. Por otra parte, este perfeccionamiento produce como resultado una mayor potencia calórica, y el hecho de que la cocina se encienda y esté dispuesta para ser usada en solamente un minuto. Para apreciar la ventaja enorme de esta mejora, conviene recordar que en las cocinas corrientes, el gasificador tarda en encenderse unos veinte minutos.

90

95

La cocina, tal como se indica en las figuras 1ª y 2ª, es cuadrada, a fin de poder colocar sobre ella diferentes

100

recipientes. Además, va provista de una arandela movible nº. 11.

105

El aparato descrito, tiene, además de las ventajas mencionadas, la de poderse encender colocando el gasificador sobre la mecha apagada, e inflamando ésta por medio de una varilla que lleva en su extremo un hisopo de amianto encendido. Esta varilla, se introduce por la parte superior del gasificador, con lo cual se evita el que se produzca humo al encender la mecha antes de colocar el gasificador sobre el quemador.

110

La cocina, se apoya sobre la bandeja de base, por medio de paredes metálicas, que tienen perforaciones destinadas a evitar el que se recalienten demasiado y son completamente desmontables.

115

El aparato va montado sobre la bandeja nº. 1 y mantiene unidas todas las piezas formando un bloque sólido y compacto, las cuales por ser desmontables, con gran sencillez y rapidez, facilita su limpieza.

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 la que se reivindica en la siguiente

N O T A

125

En resumen: El Modelo de Utilidad cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

130

1ª.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, que se caracteriza por componerse de una bandeja, sobre la cual va montado el depósito de petróleo o gas-oil; la cazoleta donde se vierte el citado gas; el tubo de conducción del mismo hasta el quemador; el quemador con su llave; el gasificador; la llave de regulación del paso del gas y los soportes de los utensilios que han de acometerse a la acción del calor,



135

quedando cerrados todos los elementos citados, menos las dos piezas primeras, dentro de paredes que son completamente desmontables y que los separan del depósito de petróleo o gas-oil y de su cazoleta correspondiente.

140

2ª.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según la reivindicación 1ª, que se caracteriza porque la referida cazoleta, destinada a recibir del depósito el petróleo o gas-oil de que ha de impregnarse la mecha del quemador, tiene forma de copa y es abierta y lisa de modo que puede limpiarse con la mayor facilidad.

145

3ª.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque el tubo de conducción del petróleo o gas-oil, es recto, y tiene una llave de regulación del paso del gas y quitando esta llave puede efectuarse la limpieza con toda facilidad.

150

4ª.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque el quemador tiene un reborde reforzado, para que los golpes que inevitablemente recibe al colocar sobre él el gasificador, no lo deformen evitándose así entrada de aire y como consecuencia defectos en la combustión y producción de humos.

155

5ª.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque el quemador puede quemar con cualquier clase de mecha, pudiendo la referida mecha estar constituida por tejido de yute, papel de periódico o papel secante, recomendando por ser lo más práctico y más económico la mecha de papel de periódico.

160

165

6ª.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque el gasificador se compone de tres cilindros, enderrados uno



170

dentro del otro, en posición vertical, estando los dos menores cubiertos de orificios de 1 y 1/2 m/m. de diámetro, con la particularidad interesantísima de que los orificios de la segunda hilera del borde inferior del segundo cilindro, son de un diámetro de 2 m/m., con el fin de que pase una mayor cantidad de oxígeno que en los gasificadores conocidos, lo cual produce un aceleramiento de la combustión, una mayor potencia calorífica y el que la cocina se encienda y esté dispuesta para ser usada en solamente un minuto.

175

7^a.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque es cuadrado, permitiendo así poner sobre él varios recipientes y va provisto de una arandela movable para acomodar sobre ella las bases de los recipientes.

180

8^a.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque el aparato se enciende, colocando el gasificador sobre la mecha apagada, e inflamando esta por medio de una varilla que lleva en su extremo un hisopo de amianto encendido, y que se introduce por la parte superior del gasificador, con lo cual se evita que se produzca humo al encender la mecha antes de colocar el gasificador.

185

190

9^a.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque la cocina se apoya sobre la bandeja de base por paredes metálicas con perforaciones, destinadas a evitar el que se recalienten demasiado.

195

10^a.- Hornillo alimentado con petróleo o gas-oil, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque todo el aparato va montado sobre una bandeja fácilmente limpiable, que mantiene unidas todas las piezas, formando un bloque sólido y compacto, las cuales por ser desmontables con gran sencillez y rapidez, facilita su limpieza.



200

11.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita, "HOR-
NILLO ALIMENTADO CON PETROLEO O GAS-OIL".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de ocho páginas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

Madrid, 6 de Mayo de 1949

ALFONSO UNGRIA

19891 *Segura y Sainza*

D. Vicente Segura y Sainza

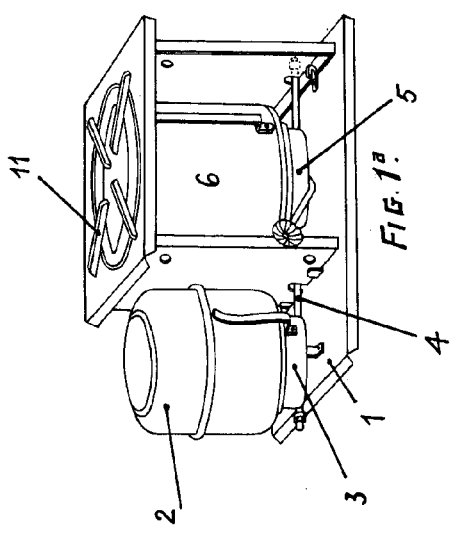
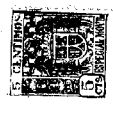


FIG. 1ª

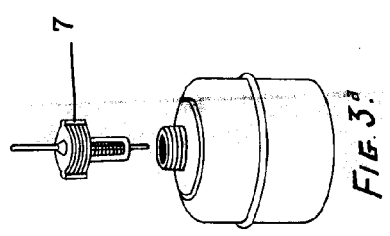


FIG. 3ª

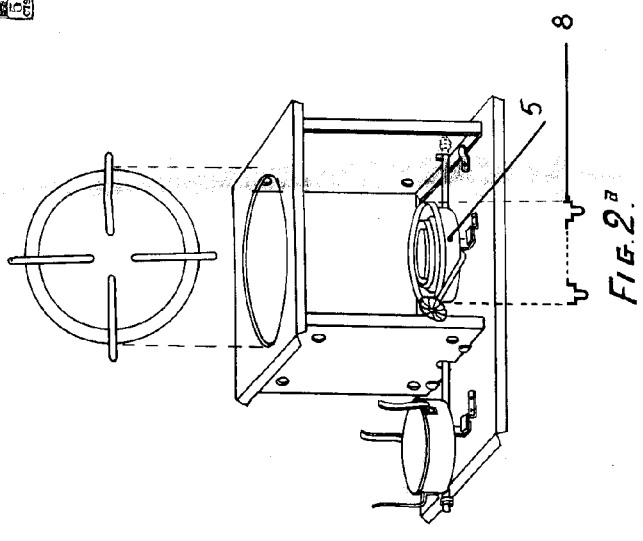


FIG. 2ª

19891

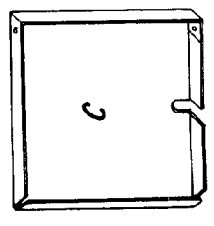
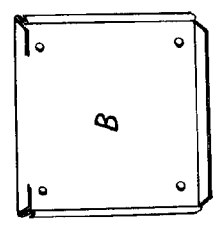
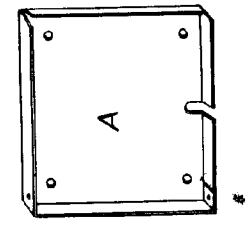


FIG. 5ª

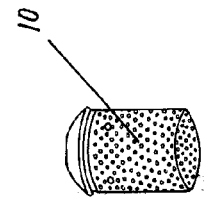
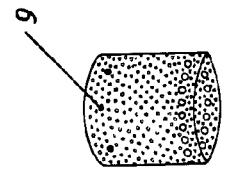
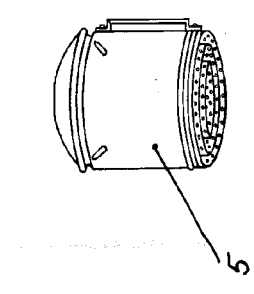


FIG. 4ª

ESCALA VARIABLE
 MADRID, 6 DE Mayo 1891
 ALFONSO UNGRIA