

23600



E/DN-1

MODELO DE UTILIDAD  
~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~

que por veinte años, se solicita, como propio y nuevo, a favor de don Federico ARMENDARIZ UGALDE de nacionalidad española y domiciliado en San Sebastian, que ha de recaer sobre un

NUEVO HORNO ELECTRICO PARA PASTERERIA Y SIMILARES.

---

Memoria descriptiva

-o-o-o-o-o-l-a-a-o-

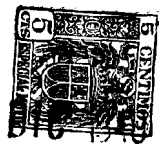
El presente registro de Modelo de Utilidad, tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva, en todo el territorio nacional, de un nuevo horno electrico, para pasteleria y similares conforme se describe a continuacion y se representa, en forma grafica, aunque a titulo de ejemplo, en el plano adjunto.

En dicho plano, la fig. I, representa una vista del horno montado y la 2, una disposicion del montaje detallandose lo siguiente:

Nº 1- Camara de fermentacion, con sus complementos.

5

10



- dos -

- 15 N<sup>o</sup> 2- Cámara de cocción con sus complementos  
 N<sup>o</sup> 3- y 4- Idm. id. id.  
 N<sup>o</sup> 5- Puerta con asa y mirilla de la cámara de cocción.  
 N<sup>o</sup> 6- Puerta cámara de fermentación,  
 N<sup>o</sup> 7- Cara lateral de las cámaras de cocción mencionadas ( 2- 3- 4), con accesorios.  
 20 N<sup>o</sup> 8- Cara lateral de la cámara de fermentación (1), con accesorios.  
 N<sup>o</sup> 9- Conexiones necesarias para efectuar el montaje del horno.  
 N<sup>o</sup> 10- Pivotes para acoplar a orificios(11)  
 25 N<sup>o</sup> 11-Orificios donde encajan los anteriores pivotes (10).  
 N<sup>o</sup> 12-Tapa del horno,

La industria de pastelería, confitería y otras relacionadas con el ramo, están muy al corriente de las grandes ventajas, que les proporcionan los hornos eléctricos, comparándolos con los antiguos de carbon y leña y otros combustibles, pero que debido al elevado coste de los mismos y a que un aumento de producción presupone la compra de un nuevo horno de esta clase, muchos industriales tienen que abstenerse de adquirirlos, aunque vaya en contra de sus deseos y propios intereses. Por ello, el nuevo horno eléctrico, que nos ocupa viene a solucionar estos grandes inconvenientes, ya que además de su rendimiento perfecto, en todos los pormenores, es susceptible de aumentar la capacidad de producción, con la superposición de cámaras de cocción, y además su coste es relativamente pequeño.

45 Por el plano antes mencionado, puede apreciarse fácilmente lo expuesto, y en esencia se



compone de los principales elementos siguientes:

a)- Cámara de fermentacion, con sus complementos(1)

50

b)- Cámara o cámaras de cocción, con sus complementos ( 2-3-4 ), que son un termómetro, un interruptor para luz interior y dos conmutadores, para calentamiento de suelo y techo respectivamente.

c)- Tapa del horno.

55

El montaje del horno mas sencillo, o sea el de una sola cámara de cocción, segun se detalla en la fig. 2 se efectua de la siguiente forma: Se superponen a la cámara de fermentación,(1), que lleva como complemento, dos interruptores para el calentamiento y una luz interior, la cual hace al propio tiempo de base del horno, la cámara, con sus complementos (segun se detalla en el apartado b- antes citado), y una tapa del horno, mediante los pivotes de acoplamiento (10) que son introducidos en los respectivos orificios (11).

60

65

Si se deseara aumentar la producción, previo el envío de una o mas cámaras de cocción, se superponen estas, quitando previamente la tapax para volverla a colocar en el nuevo horno formado.

70

En la primera cámara (2 del plano), estan los bornes para la entrada de corriente electrica, de la linea general y para que la corriente eléctrica pueda pasar a las demás cámaras, se harian las conexiones (9), y cada cámara tiene sus mandos propios de calentamiento y medidor de temperatura.

75

La forma, materiales, dimensiones, serán variables y en general cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del invento descrito.



80

Los términos, en que queda redactada ésta memoria, son ciertos y fiel reflejo del invento y deben ser tomados, con caracter amplio y nunca en forma limitativa, reservándose el peticionario el derecho a obtener los oportunos Certificados de adición, por las mejoras y perfeccionamientos que práctica de su invención, le vaya interesando.

85

---

N o t a        d e

R e i v i n d i c a c i o n e s .

90

-o-c-c-o-o-o-o-o-o-o-

Se reivindica, como de la propia y nueva invención, a favor de don Federico Armendariz Ugalde de nacionalidad y residencia españolas, por los extremos que a continuación, se detallan:

95

PRIMERO.-Por un nuevo horno eléctrico, para pastelería y similares, caracterizado por estar compuesto de cámara de fermentación, con sus complementos y de una o varias cámaras de cocción, con sus complementos, en que al superponer esta u estas a aquella, con una tapa del horno, puede aumentarse la producción del mismo, quedando las conexiones entre las cámaras de cocción, con mandos propios de calentamiento y medición de temperatura.

100

SEGUNDO.-Por el nuevo horno eléctrico, para pastelería y similares, a que se refiere la reivindicación anterior, en el que cámara de fermentación es ya provista de pivotes de sujeción, en su parte superior, , así como la de cocción, para admisión de estos, y así sucesivamente formando serie, con la tapa que llevará los pivotes de sujeción, en su parte inferior.

110

TERCERO.- Por un "Nuevo Horno eléctrico para pastelería y similares".

115

Tal y como queda descrito en la memoria precedente y para los fines, que en la misma, se dejan bien especificados.

120

La presente memoria, consta de cinco hojas mecanografiadas, por una sola cara, y otra de planos, en forma reglamentaria, para la mejor comprensión del invento.

Madrid, a cinco de diciembre de mil novecientos cuarenta y nueve.

P. A. de D. Federico Armendariz Ugarte,

E. Rodriguez de Rivas,

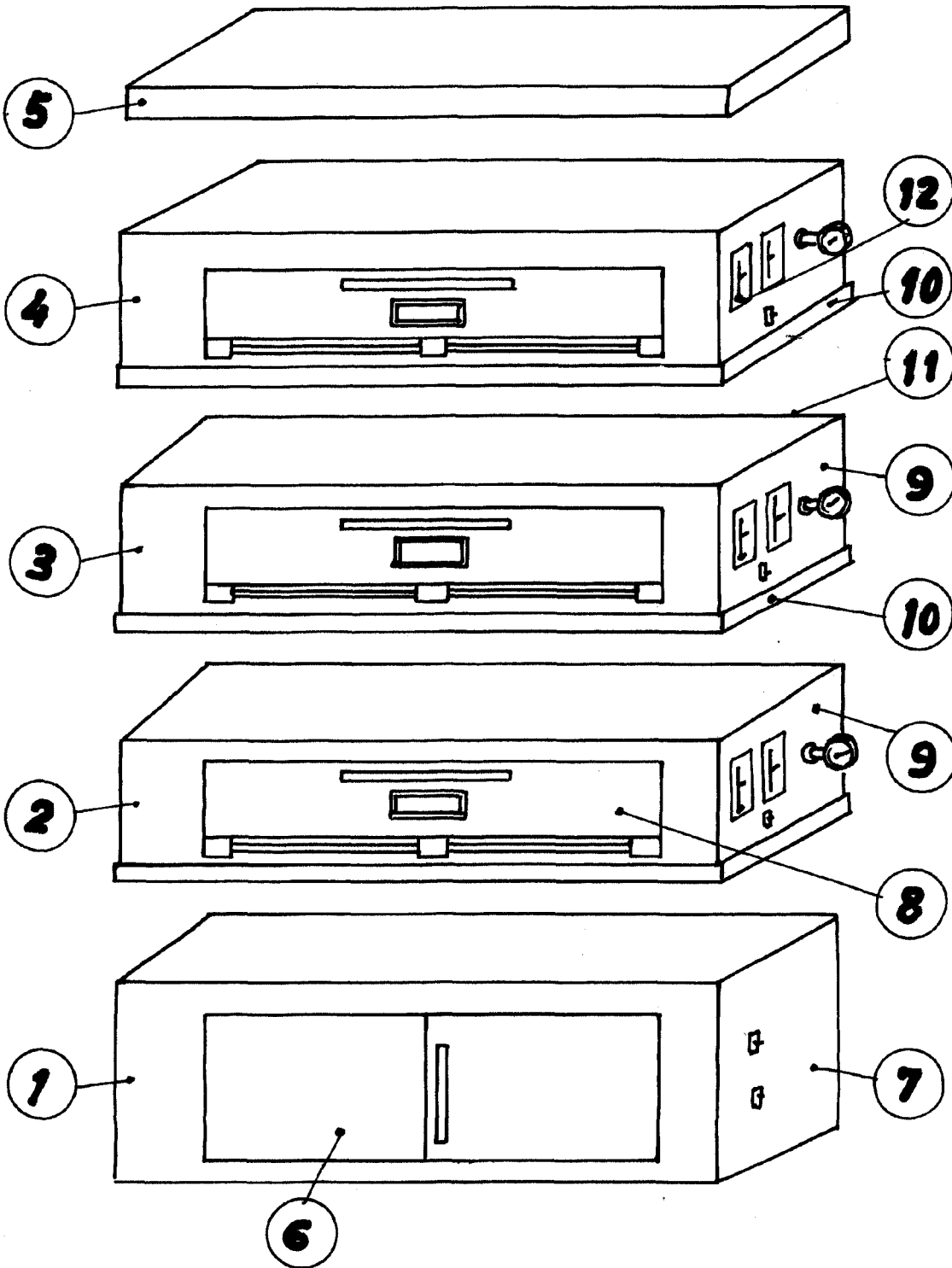
por poder,

125.-

127/120-1  
\*\*\*\*\*

23600

FIG. I



San Sebastian 14 Junio 1950

Escala variable