

24994



SE/.

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

para un modelo de utilidad por veinte años en España, por: "Cocina eléctrica", a favor de Don Modesto Lage Suárez, residente en Ribadero (Lugo), Armando Pérez, 1.

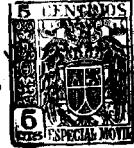
5 El presente modelo de utilidad se refiere a una cocina eléctrica, en la que se elimina la continua pérdida de calor que en las actuales tiene lugar por irradiación y que supone un gasto elevado de electricidad, mayor que el indispensable necesario para el fin de la cocina.

10 En la del modelo que se reivindica tal pérdida de calor se evita porque los recipientes en que se efectúan los guisos van protegidos por una doble cámara, de amianto o similar y de aire, que evitan esas pérdidas por irradiación, con lo que el calor se acumula y actúa durante algún tiempo después de cortar la corriente eléctrica, con lo que el consumo de ésta es menor.

 Para hacer compatible tal disposición con la necesidad de

24994

-2-



5 vigilar los guisos que se hagan o de añadirles en los momentos oportunos los ingredientes que se desee, la cocina lleva en sus distintos departamentos puertas o tapas que si bien permiten un cierre hermético se abren facilmente y además se componen de dos partes, una que tapa el hueco por el que se introduce el reci-
10 piente y otra mucho menor colocada en la primera y que deja el espacio indispensable para practicar esa vigilancia o efectuar esas adiciones.

Además, como en esas aperturas se perderá calor, la cocina
15 va provista de un regular termostático que cuando la temperatura en su interior baje del valor adecuado, efectua de nuevo la conexión con las resistencias que procedan para volver la temperatura a la debida.

La disposición de cocina que se reivindica además de la im-
20 portante ventaja de permitir un ahorro de electricidad, hasta del 60 á 80%, tiene la de que evita los olores que se producen en las actuales. Aparte de la ventaja común a todas las cocinas eléctricas de que los utensilios no se ennegrecen con los humos y se estropean menos por no requerir fregados fuertes con arena.

25 Dentro de las reivindicaciones que se establecen pueden construirse cocinas de las formas, tamaños y características que en cada caso se juzguen oportunas para la aplicación concreta a que se destinen, pero como tales variaciones, así como las que puedan hacerse en los materiales que se utilicen en cada caso para construir las y en los detalles de su presentación y organización, no afectan a la esencialidad reivindicada, las diversas cocinas que se construyan con cualesquiera de esas modificaciones no serán sino variantes igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

30 En esta idea las adjuntas figuras corresponden unicamente a

24904-1 NOV 1953



una forma de ejecución, sin carácter alguno limitativo, que se presenta a título de ejemplo de realización para concretar cuanto se dice en esta memoria descriptiva.

La fig. 1 presenta la vista de frente del exterior de la cocina.

La fig. 2 muestra el corte transversal de la misma.

La fig. 3 detalla también en sección la parte de la cocina destinada a freír.

Con referencia a dichas figuras y a los números que sobre ellas designan los detalles interesantes de la cocina representada, su descripción es como sigue:

Exteriormente presenta (fig. 1) el departamento 1 destinado a la cocción, el horno 2, la freiduría 3 y 4, que después se detalla, la toma de agua 5, para el depósito de la misma, el grifo de salida 6, las llaves eléctricas 7a, 7b y 7c y las manillas de cierre 8a y 8b.

En el corte transversal (fig. 2) se indica que la cocina va protegida por dos cámaras aislantes que impiden la irradiación del calor, la 8 que puede ser de amianto u otro material apropiado de análogas características y la 9 de aire. Mientras que los espacios 10 están destinados a los reguladores de calor, ocupándose el resto del interior de la cocina con los compartimentos antes descritos.

El horno 2 recibe el calor de la freiduría 4 y del departamento 1 de cocción y este último se lo transmite también al depósito del agua.

Por lo que se refiere al detalle de la freiduría: en 11 va alojada la resistencia eléctrica y en 12 el regulador de calor. La sartén 15 se coloca sobre el foco de calor 11 y se la cubre con la tapa 13 que permite ponerla y que, una vez colocada aque-

24994-4-



5
lla, se mantiene cerrada hasta terminar el frito, permitiendo la tapa 14 vigilar la operación, añadir los ingredientes necesarios y darlos vuelta si es necesario, permitiendo tal segunda tapa 14 mucho mas pequeña que la 13 que el calor que se pierda sea menor que si se abriera la tapa grande.

10
Tanto la superficie exterior de cierre del horno 2 como la del departamento 1 de cocción, son superiores a sus respectivos huecos encajando las cámaras de amianto y de aire en ellos. El sistema de cierre es de tornillos sin fin que aseguran el adecuado ajuste.

La parte eléctrica tiene dos ramas independientes, una que va directamente a la freiduría y otra al departamento de cocción, que a su vez comunica con los dos hornillos que tiene la cocina.

15
La resistencia es circular y doble con dos tomas de contacto también circulares que, según que gire un cuarto de vuelta o media vuelta el conmutador, cierra el circuito con una o con las dos resistencias.

N O T A
=====

20
El presente modelo de utilidad comprende las siguientes reivindicaciones:

25
1.- Cocina eléctrica, caracterizada porque los departamentos destinados a cocción, freir, horno y análogos van encerrados dentro del cuerpo de la cocina yendo ésta provista exteriormente de una envuelta de amianto o material aislante equivalente y de una cámara de aire aptas para impedir las pérdidas de calor por radiación, yendo cerrados los correspondientes huecos de acceso a esos departamentos por puertas o tapas de cierre hermético que

24994

-5-



a su vez, cuando se juzgue necesario, llevan otras mas pequeñas, que dejan el espacio indispensable para la vigilancia de lo que se cocina en tales departamentos y para permitir adicionar los ingredientes que se desee.

5 2.- Cocina eléctrica, según lo reivindicado en el punto anterior, caracterizada porque la instalación eléctrica tiene un termostato que conecta las resistencias que posee cuando la temperatura del interior de la cocina baja, al abrir alguna de las puertas o tapas, y está además constituida por resistencias
10 eléctricas que calientan directamente los departamentos que se desee de entre los mencionados, mientras estos a su vez lo hacen del resto de la cocina, y de un conmutador circular con contactos en forma de arco que según se dé mas o menos giro a la maniqueta de mando conecta una o mas resistencias.

15 3.- " Cocina eléctrica ".

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

20 Consta esta memoria de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 71 NOV. 1950.



Fig. 1.

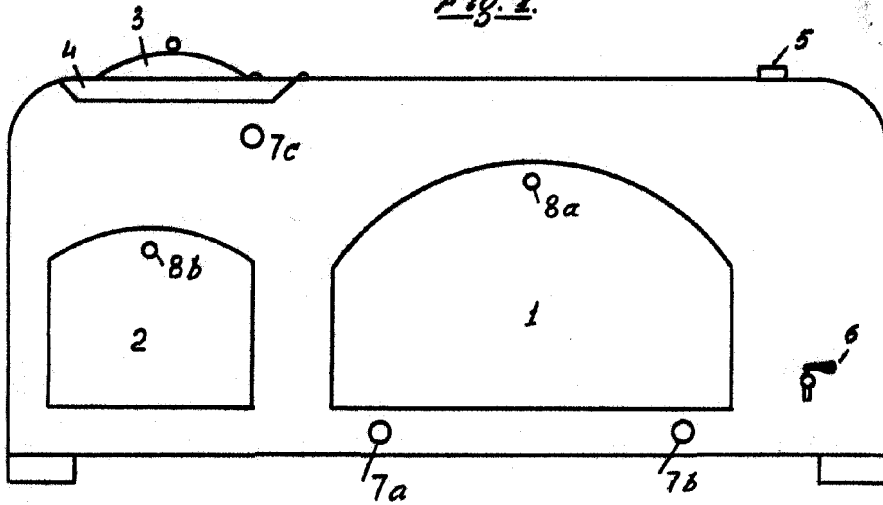


Fig. 2.

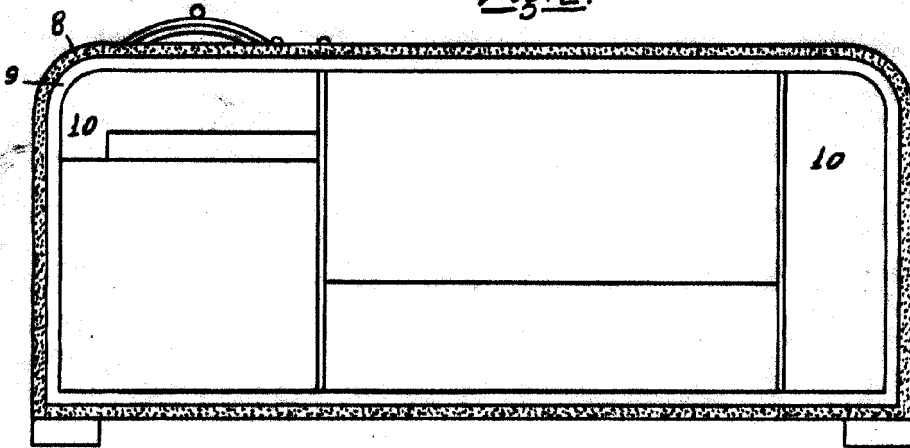
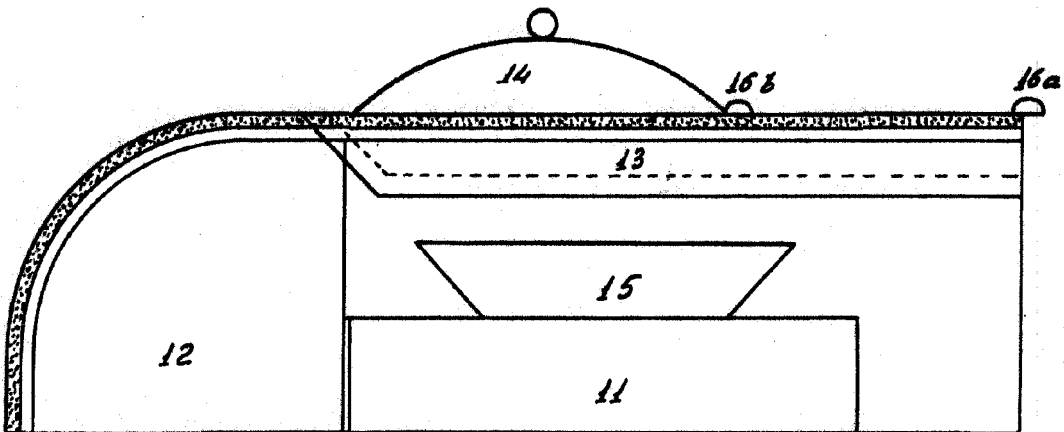


Fig. 3.



ESCALA VARIABLE
C. Lage