

REGISTRO
DE
UN MODELO DE UTILIDAD

por "un horno para cocer pan" - - - - -
a favor de don Pablo SEBASTIA MARTI, de nacionalidad española,
domiciliado en BARCELONA, calle de Enamorados, n.º 102.

- - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere al registro de un modelo de utilidad constituido por un horno de cocer pan, del tipo que tiene la soleta rotativa, que presenta una construcción especial de sus conductos y cámaras recorridas por los productos de la combustión que hace posible que el mismo pueda funcionar de una manera continua con perfecto aprovechamiento de las calorías desarrolladas en su hogar.

Está caracterizado esencialmente el horno que se registra como modelo de utilidad por tener en su parte baja una cámara, en la cual se produce la combustión cerrada superiormente por una pared metálica que deja pasar a través de ella el

calor a la cámara de cocción del pan superior a la misma y cuya solera será preferiblemente de tipo giratorio, estando además en comunicación la citada cámara de combustión inferior, por conductos adecuados de circulación ascendente de los productos de la combustión con otra cámara superior a la de cocción cuyo fondo está constituido de lámina metálica para que deje pasar a la citada cámara de cocción inmediatamente inferior a ella, el calor cedido por tales productos gracias a lo cual se logra un notable aumento en la calefacción de la últimamente citada cámara.

La descripción de un caso de ejecución práctica de un horno establecido de acuerdo con el modelo, permitirá hacerse perfecto cargo de cual será la constitución esencial de suetos manteniendo igual acuerdo se puedan construir. El caso de ejecución que va a ser descrito como ejemplo está representado en sección en el dibujo adjunto.

Como puede apreciarse perfectamente en este dibujo el horno 1 que tiene su boca en 2, y está provisto de una solera giratoria 3, accionable a mano por medio de una transmisión constituida por un eje 4 giratorio con cojinetes 5 que atraviesan la pared delantera del horno y está provisto en su extremidad exterior de un volante 6 y en la interior de un piñón 7 que engrana con una corona dentada 8 fijada a la plataforma giratoria 3 que constituye la solera del horno y se mueve apoyada en paredes 9 por medio de soportes de bolas o de rodillos 10 y tiene la particularidad de poseer una cámara de combustión 11 inferior a dicha plataforma y separada de la misma por un tabique horizontal 12 de plancha de hierro. En esta cámara 11 es

donde se genera el calor que ha de calentar continuamente atravesando el tabique 12 la cámara de cocción 13 limitada inferiormente por dicha solera giratoria y superiormente por un segundo tabique horizontal metálico 14 análogo al 12 que substituye a la boveda del horno y limita inferiormente a otra cámara 15 que al ser ocupada por los productos de la combustión realizada en la cámara inferior 11 ascendentes por uno o más conductos que desembocan en ella por aberturas laterales como la 16 establece un calentamiento superior de la cámara de cocción 13 a través del tabique metálico 14 que hace posible acelerar la cocción de los panes.

Es evidente que esta cocción, siendo el horno de solera giratoria podrá realizarse de un modo que permita la producción continua de panes.

Como es de suponer los diferentes casos de ejecución de hornos constituidos de acuerdo con la esencialidad del modelo que reside principalmente en la existencia de las referidas cámaras de calefacción separadas por tabiques metálicos de la de cocción podrán tener diferentes formas y dimensiones y ser fabricados con materiales diversos que se ajusten por sus condiciones en la función que deban realizar.

Aún cuando es sumamente ventajoso que los hornos sean de solera giratoria podrán ser también de solera fija permitiendo el dispositivo de calefacción característico del modelo obtener hornadas en sucesión continua sin que deba mediar entre una y otra la menor demora temporal para calentar el horno.

Podrán ser variables manteniéndose no obstante la estructura esencial del horno, las formas y las dimensiones de

las diversas partes del mismo en cada caso de ejecución, los metales y otros materiales que se emplean en constituir tales partes y cuantas circunstancias concurren en la fabricación o en el uso de los hornos fabricados siempre que por ser de condición secundaria, accidental o accesorio respecto a la esencialidad del modelo no produzcan sensible alteración de la misma.

N O T A

Por el registro de modelo de utilidad a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

1.- Un horno para cocer pan, esencialmente caracterizado por el hecho de tener una cámara en la cual se produce la combustión cerrada superiormente por una pared metálica que deja pasar a través de ella el calor a la cámara de cocción del pan superior a la misma y cuya solera será preferiblemente de tipo giratorio, estando además en comunicación la citada cámara de combustión inferior por conductos adecuados de circulación ascendente de los productos de la combustión, con otra cámara superior a la de cocción cuyo fondo está constituido de lámina metálica para que deje pasar a la citada cámara de cocción, inmediatamente inferior a ella, el calor cedido por tales productos gracias a lo cual se logra un notable aumento en la calefacción de la últimamente citada cámara.

2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto del registro, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"UN HORNO PARA COCER PAN".

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 3 de Diciembre de 1952.

P. P. de Don Pablo SEBASTIÁ MARTÍ.



