

38804



27

- 1 - 38804.

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

UN MODELO DE UTILIDAD por VEINTE AÑOS EN ESPAÑA,

a favor de

DOÑA ANTONIA MARTINEZ SEGURA, VIUDA DE GABRIEL MARI

MONTAÑANA, Y SUS HIJOS GABRIEL, ANTONIO, JOSE, VICEN-

TE Y CARMEN MARI MARTINEZ, residentes en VALENCIA,

Azórraga, 37

por

"UNA COCINA ECONOMICA CON HORNILLOS A PETROLEO"

Inventores: Los solicitantes, 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 prescrip-  
ciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 julio 1929, texto refundido, publicado el 30 de abril de 1930.

10 El objeto de la presente invención es poder ofrecer al público, pero en especial a las amas de casa, una cocina económica que funciona mediante el montaje en su interior de hornillos a petróleo, siendo ésta su característica más esencial, que la hace asequible a cualquier presupuesto, con un gasto mínimo de mantenimiento.

15 La cocina que se desea proteger está constituida por una caja rectangular apaisada metálica n° 1, en cuya superficie superior lleva un pequeño respaldo n° 2, que avita se ensucien las paredes de la cocina y dos orificios provistos de las correspondientes parrillas n° 3 y aros de sustentación n° 4. Estos aros sirven para facilitar la salida de los  
20 hornillos interiores a través de los orificios de la cocina. La superficie restante de lamplancha de la cocina está provista de unos bordones n° 5 salientes, que al propio tiempo que la refuerzan sirven para colocar sobre ellos cualquier envase para su calentamiento.

25 Cada una de las parrillas o fogones, lleva en su parte inferior, dentro del cuerpo de la cocina, un hornillo a petróleo, sustentado por el aro metálico n° 6 y sus correspondientes bridas de sujeción n° 7, que se unen por su extremo superior a los aros n° 4 que sustentan las parrillas. A la  
30 parte exterior delantera de la cocina, asoman los mandos



nº 8 de cada uno de los hornillos.

35

40

45

50

55

La cara delantera del hornillo lleva dos puertas nº. 9 y 10, superpuestas horizontalmente. La nº. 9 da paso al horno de la cocina señalado con el nº. 11 y que está formado por un recipiente metálico con varios estantes o departamentos, revestido exteriormente de una materia aislante y refractaria nº 12, menos en la parte inferior, sobre la que actúa el fuego de otro hornillo. La puerta nº 10 es solidaria de un carro que se desliza sobre las barras paralelas nº 14, solidarias del cuerpo de la cocina, cuyo carro lleva dos guías o barras en forma de C. 15, que se deslizan sobre las barras 14 y sustentan dos juegos gemelos de aros y bridas de sustentación nº 16 y 16' sobre cada uno de los cuales se monta un hornillo de petróleo. El hornillo de la parte anterior da calor al horno y el del fondo da calor a un calderín nº 13 para calentamiento de agua para los servicios de la casa, que comunica con éstos mediante un conducto nº 17 convenientemente dispuesto. De cada uno de los hornillos que lleva la cocina, sale al exterior un mando para el accionamiento del mismo nº 20. Del interior del horno, salen por su parte alta unos conductos nº 18, que dirigen el calor hacia el exterior, uniéndose a la pared trasera de la cocina, arrollándose antes si conviene sobre el calderín para activar el calentamiento del agua.

60

En los dibujos que se adjuntan, cuya descripción se ha hecho, se representa la cocina en distintas posiciones y dáspieces.

La fig. A. representa la cocina vista de frente, con un trozo de su cara anterior seccionado, para que se apre-



cie la colocación del hornillo a patroleo debajo de las parrillas.

65 La fig. B. es una vista lateral seccionada de la misma cocina, para que se vea el montaje del horno y calderín, así como de los hornillos que les dan calor.

La fig. C. representa una vista en planta de la cocina, en la que se observa la distribución de la planta superior y las parrillas con los aros de sustentación de éstas y de los hornillos.

70 La fig. D. representa el carro de arrastre de los hornillos de calentamiento del horno y calderín, para que se vea mejor su construcción.

75 Las ventajas del Modelo que nos ocupa son evidentes, pues se evita la suciedad del carbón y se ahorra el tiempo que éste tarda en prenderse en las cocinas que utilizan dicho combustible, pues sabido es que el petroleo está en condiciones de producir el efecto deseado desde el momento en que se le enciende. Otra gran ventaja de este nuevo tipo de 80 cocina es que al mismo tiempo que elimina los inconvenientes citados del carbón, suple con toda eficacia a las cocinas de gas, las cuales únicamente pueden utilizarse en los pisos en que previamente está hecha la instalación correspondiente, resultando en caso contrario muy oneroso el instalarlo.

85 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

90 NOTA

En resumen: El Modelo de Utilidad que se solicita recae-

270



rá sobre las reivindicaciones siguientes:

95

1ª.- Una cocina económica con hornillos a petroleo, caracterizada por estar constituida por un cuerpo rectangular apaisado, sobre cuya superficie superior se asienta un respaldo de pequeña altura y dos parrillas sustentadas por dos aros de mayor diámetro que ellas, de la parte inferior de los cuales son solidarias unas bridas y aro que sostienen cada uno un hornillo a patroleo, cuyo fuego sale a través de las parrillas, sirviendo los aros que sustentan las parrillas para la extracción de los hornillos.

100

105

2ª.- Una cocina, según reivindicación primera, caracterizada porque la cara anterior que forma el cuerpo de la cocina lleva dos puertas superpuestas horizontalmente, la superior se abre mediante bisagras y corresponde al hueco del horno y la inferior es solidaria de un carro de sustentación de dos hornillos a patroleo mediante aros y bridas de varilla metálica, cuyo carro, formado por dos vigas en forma de C, se desliza sobre unas barras transversales solidarias del interior del cuerpo de la cocina.

110

115

3ª.- Una cocina, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el horno está formado de una caja metálica con estantes en su interior y revestido exteriormente de una materia aislante y refractaria, menos en su parte inferior, sobre la que actúa el fuego de uno de los hornillos del carro, llevando en su parte superior varios orificios de desahogo que llegan hasta la parte posterior del cuerpo de la cocina por conductos apropiados.

120

4ª.- Una cocina, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque en la parte posterior del horno va montado un calderín para calefacción de agua, sobre el que pue-



125 den arrollarse los tubos de desahogo del calor del horno y sobre cuya superficie inferior actúa el fuego del otro hornillo del carro, estando revestido este calderín de materia refractaria y aislante y provisto de las tuberías de conducción necesarias para el buen funcionamiento.

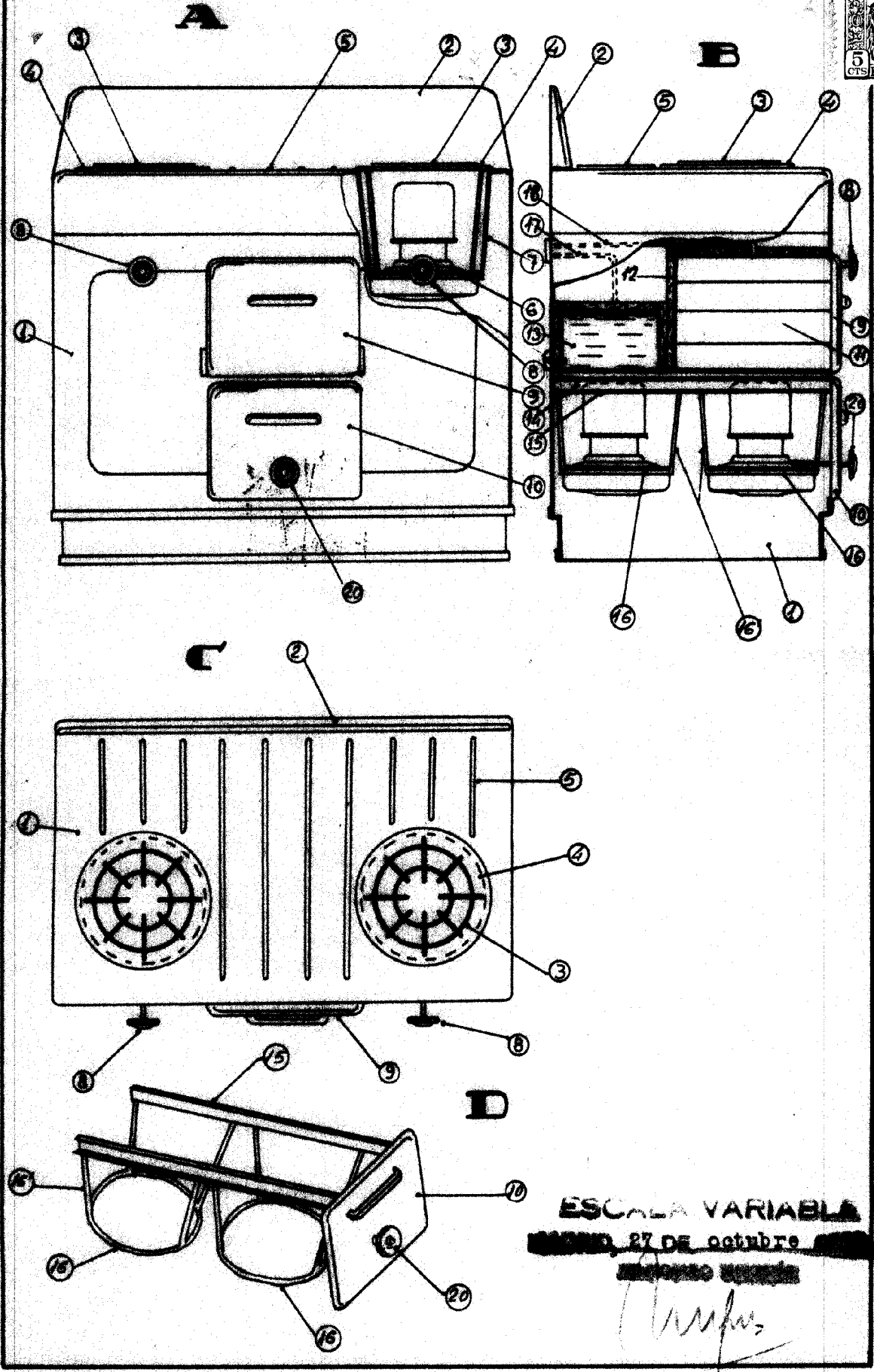
130 5º.- Una cocina, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la parte superior del cuerpo de la cocina se levanta para reparación o limpieza de la misma y los mandos de todos los hornillos salen al exterior para su fácil manejo.

6º.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita:  
"UNA COCINA ECONOMICA CON HORNILLOS A PETROLEO".

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

Madrid, 27 octubre de 1.953.

ALFONSO UNGRIA



ESCALA VARIABLE  
DISEÑO 27 DE octubre 1911 53  
ANTONIO MARTÍNEZ

*Martínez*