



28
• 61573

MEMORIA DESCRIPTIVA

de un

MODELO DE UTILIDAD

por:

UN HORNILLO A GAS DE DOBLE FUEGO PERFECCIONADO .

Cuyo registro se solicita por VEINTE AÑOS, para España y sus Posesiones, a nombre y favor de la firma INNOGAR S.A., de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle de Espronceda 180.

Se refiere el presente modelo de utilidad a un hornillo a gas de doble fuego que, en virtud de su ingeniosa concepción y singulares características, representa una indudable innovación en esta clase de elementos para cocinar.

5 Los perfeccionamientos que ofrece este tipo de hornillo, y que le singularizan, se contraen al establecimiento de una plancha de asado en su parte superior y de una bandeja de gratinar en la inferior, ambos elementos dotados de los correspondientes medios para su calentamiento.

10 Esencialmente, el hornillo que nos ocupa está constituido por dos focos de fuego entre los que se dispone un espacio central, hueco interiormente, que remata por su parte superior en una chapa o plancha alzada en el centro de un cajeadado que contornea todo su perímetro y que lleva en la inferior un fondo constituido por una bandeja para gratinar desplazable sobre unas guías de corredera, habiéndose previsto en alojamientos del propio cuerpo hueco descrito hasta cuatro quemadores de gas, dos ubicados en la parte alta de este es-

15



.61573

28

20 pacio para proveer de fuego y calor a la chapa o plancha de
asado y otros dos dispuestos en la zona baja para conferir
los mismos efectos a la bandeja de gratinado.

25 Con independencia de la llave general de regulación de
fuegos del hornillo, y a ambos lados de la misma, se han pre-
visto en la cara frontal externa de aquel otras dos llaves
destinadas a regular la función de los cuatro quemadores dis-
puestos en el interior del espacio o hueco central, siendo
una de ellas la que abre y cierra el par de quemadores esta-
blecido en la parte alta y actuante sobre la plancha y la
otra la que influye idéntica función sobre el par dispuesto
30 en la zona baja para actuar sobre la bandeja de gratinar,
por lo que la funcionalidad de cada par de quemadores es in-
dependiente y, si bien pueden actuar todos ellos simultánea-
mente, también puede hacerlo cada par por separado.

35 A título de ejemplo, y para mejor comprensión de cuanto ex-
puesto queda, en los adjuntos dibujos se representa una forma
de ejecución práctica:

40 La fig. 1ª es una vista frontal y externa del modelo, per-
mitiendo apreciar la disposición del espacio que media entre
los dos fuegos del hornillo y que, como se ve, está ocupado
por la chapa o plancha de asado (1) con el cajeadado que la
contornea y que se destina a la recogida de los jugos resul-
tantes; la bandeja de gratinado (2), desplazable hacia afue-
ra por decurso sobre guías de corredera; los quemadores (3),
con el par actuante sobre la plancha establecida en la parte
45 alta y el par influyente sobre la bandeja dispuesta en la
zona baja, y las llaves reguladoras de estos quemadores pre-
vistas a ambos lados de la general del hornillo, la de la
izquierda (4) para abrir y cerrar los quemadores superiores
y la de la derecha (5) destinada a la apertura y cierre de
50 los inferiores.



28

La fig. 2ª reproduce una vista en planta del propio modelo, contemplado superiormente y desprovisto de la chapa o plancha de asado en que remata por esta parte, es decir, permitiendo observar con mayor detalle la disposición de los quemadores (3) correspondientes a la parte alta y la bandeja de gratinado (2) que aparece parcialmente sacada hacia afuera.

Por último, la fig. 3ª es una perspectiva exterior y total del repetido modelo. En ella pueden verse la plancha (1) con su cajeadado para recogida de jugos, la bandeja para gratinar (2) extraída por decurso de la misma sobre sus guías correderas, la llave (4) para abrir y cerrar los quemadores superiores y la también llave (5) que regula la función de los quemadores establecidos en la zona baja.

Lo dicho es fiel reflejo de la invención, debiendo considerarse en sentido amplio, nunca en forma limitativa, y siendo indiferentes las condiciones en que el modelo se construya en cuanto a tamaños, colores, proporciones y materiales empleados, siempre y cuando no se altere ni modifique la esencialidad que le caracteriza, tipifica y reivindica.

REIVINDICACIONES

Se reivindican a nombre y favor de la firma INMOGAR S.A., de nacionalidad española, los términos siguientes:

1ª.- Hornillo a gas de doble fuego perfeccionado, que se caracteriza por comprender un espacio central y hueco interiormente que, establecido entre los dos focos de fuego del hornillo, remata superiormente en una chapa o plancha de asado alzada en el interior de un cajeadado que contornea todo su perímetro y lleva en la parte inferior un fondo constituido por una bandeja para gratinar desplazable hacia afuera sobre guías de corredera, habiéndose previsto en alojamientos de este propio cuerpo hueco hasta cuatro quemadores de gas, dos

• 81573

28



85

ubicados en la parte alta de dicho espacio para proveer de fuego y calor a la plancha de asado y otros dos dispuestos en la zona baja del mismo espacio para conferir idénticas propiedades a la bandeja de gratinar.

90

2º.- Hornillo, según lo reivindicado en el punto primero, caracterizado porque, con independencia de la llave general de regulación de fuegos que corrientemente llevan los hornillos de este tipo, y a ambos lados de aquella, se previenen otras dos llaves establecidas en la cara frontal y externa del modelo para regular la función de los quemadores que se alojan en el espacio o cuerpo central, siendo una de ellas la que abre y cierra el par colocado en la parte alta, otra la que influye igual efecto sobre el par dispuesto en la zona baja e independiente la funcionalidad de ambas.

95

3º.- HORNILLO A GAS DE DOBLE FUEGO PERFECCIONADO.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de cuatro hojas mecanografiadas, foliadas por una sola cara y dibujos unidos.

100

Madrid, 28 de Agosto de 1957.

ANTONIO FERNANDEZ PASCOAL

Antonio Fernandez Pascoal

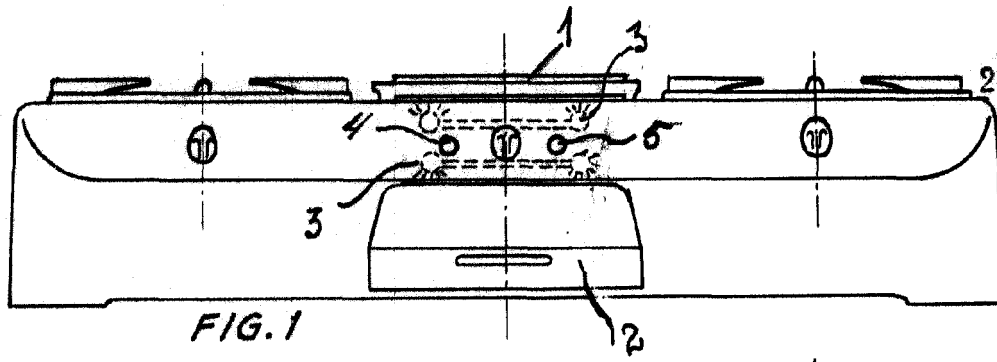


FIG. 1

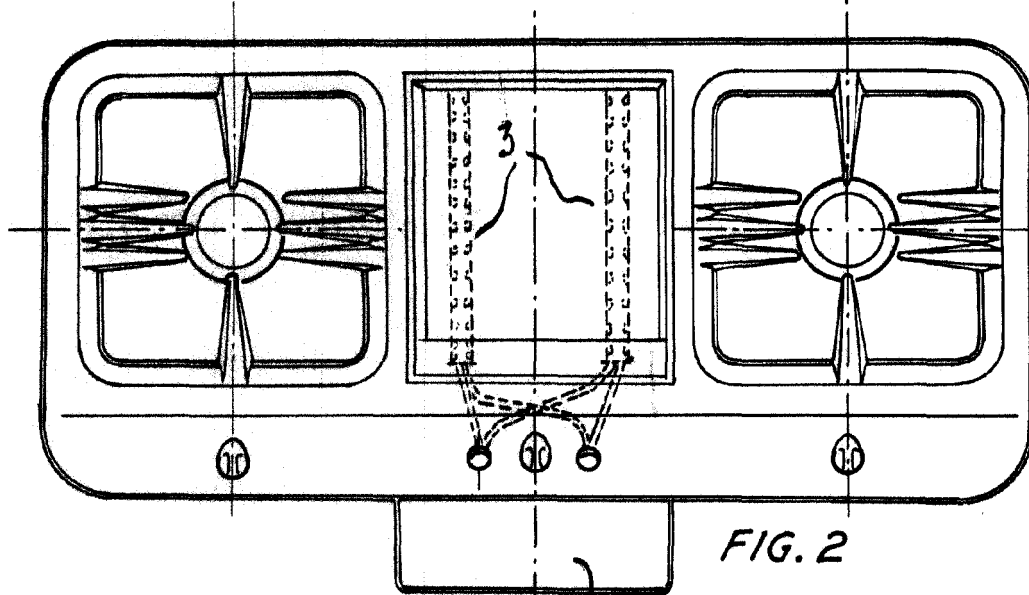


FIG. 2

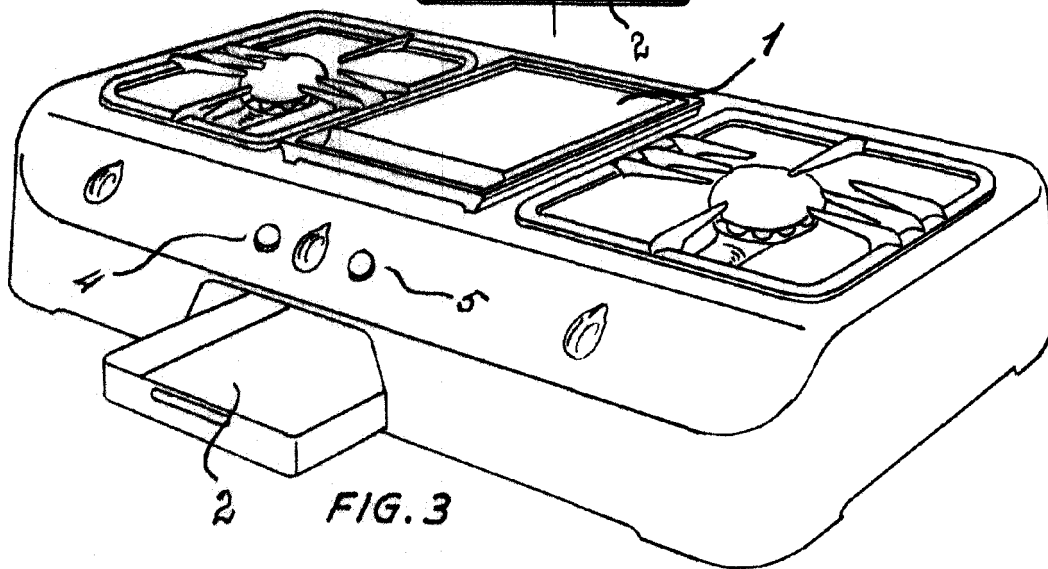


FIG. 3

• 61573

MADRID, 28 AGOSTO 1.957

ANTONIO FERNANDEZ PASQUA

Antonio Fernandez Pasqua