



79

66008

• 6 6808

MODELO DE UTILIDAD
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

solicitado a favor de D. Vicente Bensa Coll, de nacionalidad española, domiciliado en Valencia, Calle Matías Perelló nº 36,

p o r

=;= =;= =;= "NUEVO HORNO PARA USO DOMESTICO" =;= =;= =;=

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria Descriptiva y adjuntos dibujos, está destinado a garantizar la exclusiva fabricación y venta en España y territorios dependientes de un nuevo tipo de horno, especialmente concebido para uso doméstico que, por sus indudables características de novedad y utilidad, supone para su titular mérito suficiente para que le sea otorgado el privilegio de exclusividad que se solicita

5

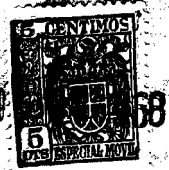


mediante el presente expediente.

10 Este nuevo horno, reúne una serie de caracterís-
ticas, que le han de situar rápidamente entre los más ne-
cesarios utensilios de cocina, ya que supone para la mujer
un auxiliar valiosísimo en sus quehaceres culinarios en
los que se precisa del concurso del horno, suponiendo ya
15 una comodidad el poder prescindir de los hornos de cocer
pan en determinados platos de la cocina española, y para
asar otros alimentos o cocer bollería. Con este nuevo -
utensilio, podemos decir sin hipérboles que la mujer en-
cuentra en su propio hogar un pequeño horno, cuyas carac-
20 terísticas caloríficas son exactamente idénticas a las de
aquellos establecimientos, con todas las comodidades y
ventajas que ello pueda suponer, amén de que puede ser -
usado lo mismo en las cocinas económicas que en las de
gas, carbón, butano, petróleo, etc., ya que sólo precisan
25 del concurso necesario y forzoso (es natural) de un fuer-
te foco calorífico, y éste puede proporcionarse por cua-
lesquiera de aquellos medios.

Otra de las características de este nuevo hor-
no, es su sencilla constitución, que lógicamente repercu-
30 te en su precio de venta, de forma que puede por ello ser
fácilmente asequible a casi todas las economías, aún las
económicamente débiles, lo que contrasta con su extraor-
dinaria utilidad y rendimiento y rapidez en la cocción.

Consta nuestro horno de un cuerpo hueco cilín-
35 drico o tubular, constituido por una doble pared con un
espacio intermedio, bien para proveerlo de un material
aislante, o sencillamente para que actúe de cámara aislan



40 te y conservadora del calor. Este cuerpo hueco que constituye la carcasa del horno, por su parte superior o borde ofrece un escalón en el que ajusta una tapa cuyo contorno ofrece asimismo otro escalón para ajuste sobre el borde del horno, efectuando el acoplamiento por la parte interna de la carcasa.

45 El cuerpo cilíndrico del horno, por su parte inferior se halla abierto ofreciendo un ligero rebatimiento hacia adentro, que sirve de apoyo a unas patas que se elevan hacia dentro del horno, para servir de sostén a una placa circular que obtura parcialmente el gran orificio de la base del horno, y cuya placa es la receptora directamente del calor proveniente del foco calorífico, y la
50 que a su vez lo irradia hacia arriba por su otra cara, encima de la cual y a poca altura se hallan situadas unas varillas paralelas que constituyen una especie de parrilla, y cuyas varillas se hallan empotradas por sus extremos en la estructura cilíndrica del horno.
55

También consta de un plato con sus correspondientes asideros, y de una bandeja llena de perforaciones, utensilios éstos que son auxiliares del horno, y para su empleo alternativo según la naturaleza de los productos
60 que han de cocer, esto es, que si no se verifica un asado directamente sobre el emparrillado, porque el producto a asar podría caerse por entre las varillas, entonces puede usarse la bandeja con orificios, la que descansa sobre el emparrillado, y si se tratara de alimentos que al
65 asarse o cocerse produjeran jugos o líquidos, o en el caso de tratarse de platos con caldo, entonces sobre el em-



parrillado se colocaria a modo de cazuela el plato con bordes, que ya hemos dicho que posee unas pequeñas asas para facilitar su extracción del horno.

70

La placa circular que viene a obturar parcialmente el fondo abierto del horno, detiene las llamas provenientes de la cocina e impide que ataquen directamente a los alimentos o a las bandejas que se colocan en su interior, pero no impide, sino que refleja el calor que recibe, irradiándolo hacia arriba que es donde se colocan los productos a cocer.

75

La tapa de este horno colabora en su funcionamiento por cuanto impide el escape del calor que llena por completo el interior de aquel, cociendo los alimentos desde todos los puntos.

80

Para mejor comprensión de la descripción general que antecede, se ha creído conveniente acompañar una hoja de dibujos, en la que se ofrece un caso práctico de realización de este nuevo tipo de horno, bien entendido que por tratarse de un ejemplo ilustrativo de la descripción, no podrá constituir una limitación del objeto de este registro, sino que por el contrario deberán ser considerados estos dibujos en su más amplio sentido.

85

La figura 1 de los dibujos, nos muestra una sección vertical del horno visto en alzado, siendo la figura 2 una vista en planta del mismo por su cara superior, desprovisto de la tapa; la figura 3 constituye una vista en planta de la bandeja de orificios de este horno, y las figuras 4 y 5 son dos vistas del recipiente o plato usado en este horno, vistas que son respectivamente en plan-

90

95



• 6 6808

ta superior y en sección A-B.

Refiriéndonos concretamente ahora a las antedichas figuras, señalamos las partes principales del horno con las siguientes acotaciones:

100 Con -1- y -2- designamos a las dos láminas concéntricas que constituyen la doble pared cilíndrica o tubular que forma el cuerpo del horno, y que dejan entre sí la cámara aislante -3-. Esta doble pared concluye en su parte superior por un escalón circular que sirve de asiento a la tapa -4- del horno, y por su parte inferior concluye en un pequeño rebatimiento circular -5- hacia el interior, que deja un gran orificio -6-.

105 Con -7- designamos a las patas que se elevan desde el rebatimiento -5- y que sirven de sosten a la plataforma circular -8-, que durante el empleo del horno contienen a las llamas que puedan penetrar a través del orificio -6-.

110 Esta plataforma -8- es la que recoge todo el calor que irradia el foco calorífico, y lo retransmite hacia arriba hasta las varillas -9- que constituyen un emparrillado destinado a servir directamente de sostén a los alimentos, o a la bandeja -10- llena de orificios -11- o al plato -12-, el cual viene a utilizarse cuando los alimentos poseen caldo o pueden producirlo durante su cocción, disponiendo este plato de sus correspondientes asitas -13- que permiten su cómoda extracción del horno.

120 Aun cuando fácilmente se colige a la vista de los dibujos que ilustran esta descripción, diremos por último que este horno, mediante las asas exteriores -14-



125 ha de colocarse directamente encima de la cocina u horni-
llo, de forma que el foco calorífico ataque lo más direc-
tamente posible a la placa circular o plataforma -8-.

130 Considerando suficientemente descritas las ca-
racterísticas y estructura de este nuevo horno de uso do-
méstico, sólo nos resta manifestar que podrá ser fabrica-
do en variedad de materiales, tamaños y formas, e introdu-
cir en sus partes fundamentales o conjunto aquellas modi-
ficaciones de detalle que aconseje la práctica, las cua-
les se considerarán incluidas en el presente registro, -
135 siempre y cuando no constituyan alteración de su esencia-
lidad, la cual queda reflejada en la siguiente

N O T A
=====

Los puntos que se reivindicán como nuevos en el
presente Modelo de Utilidad, son:

140 1º.- Nuevo horno para uso doméstico, caracteri-
zado por estar constituido por una doble pared que adop-
ta forma cilíndrica tubular, con un espacio intermedio
aislante, que constituye la carcasa, concluyendo este cuer-
po por su parte superior en un escalón circular que sir-
ve de asiento a una tapadera que ajusta por la parte in-
145 terna, y por su parte inferior concluye en un pequeño re-
batimiento hacia el interior del horno, que configura un
gran orificio.

150 2º.- Nuevo horno para uso doméstico, caracteri-
zado porque del rebatimiento de la precedente reivindi-
cación, se elevan inclinadamente unas cortas patas que
sirven de sostén y apoyo a una plataforma circular que
parcialmente obtura el gran orificio de la base del hor-



155 no, y cuya plataforma recoge directamente el calor proveniente del foco calorífico para proyectarlo hacia arriba.

160 3^a.- Nuevo horno para uso doméstico, caracterizado porque encima de la plataforma de la anterior reivindicación y a poca altura de la misma, posee unas varillas paralelas con sus extremos sujetos a la carcasa del horno, que constituyen a modo de una parrilla, destinada a servir de soporte a los alimentos o a unos platos auxiliares del horno, de los cuales uno es una especie de bandeja con una pluralidad de orificios, y el otro adopta forma de recipiente cilíndrico provisto de asas para su extracción del interior del horno. Y

170 4^a.- "NUEVO HORNO PARA USO DOMESTICO", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de SIETE hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 170 líneas.

Valencia, 9 de Junio de 1,958
Por autorización del interesado

• 6 68 08 Fig. 1

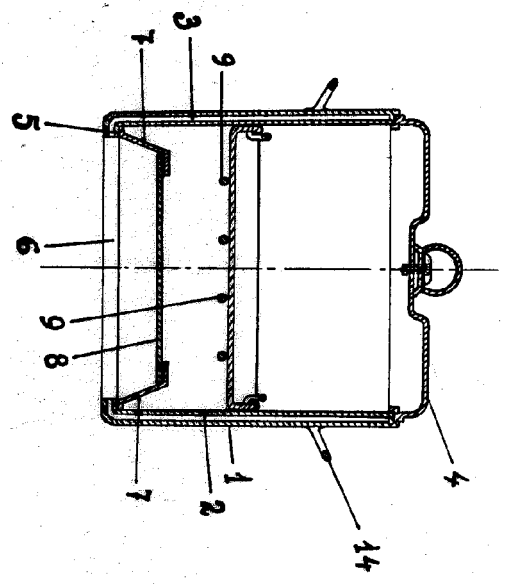


Fig. 4

Fig. 2

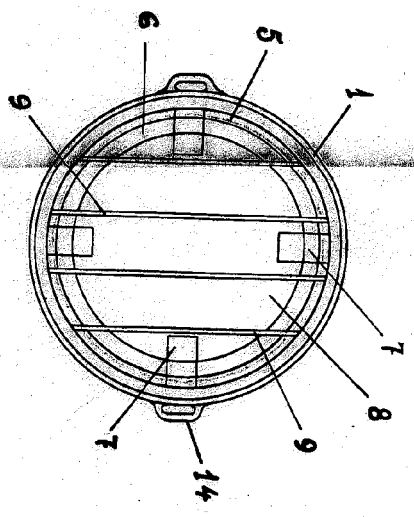


Fig. 5

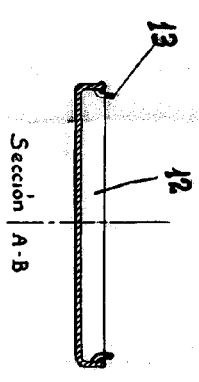
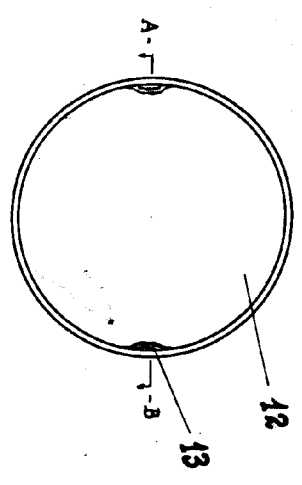
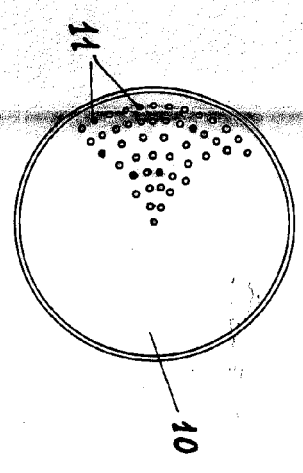


Fig. 3

• 6 68 08



Escola Variable
 Valencia, Junio. 1958.
 R.R.

