

1.66911

•66911

MODELO DE UTILIDAD

que por veinte años para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON VICTORIA NO ORTIZ Y ORTIZ DE BARRON, de nacionalidad española, residente en VITORIA (España), calle Sancho El Sabio núm. 9, por: "UNA COCINA DE COMBUSTIÓN AUTOMÁTICA" - - - - -

-Memoria descriptiva-

Este modelo de utilidad cuyo registro se solicita, se caracteriza por constituir una cocina de combustión automática de gran utilidad y ventaja, pues por la forma en que está concebida y desarrollada en su construcción y montaje se obtiene una cocina cuyo fogón es de máximo rendimiento y aprovechamiento calorífico, ofreciendo una gran economía siendo su carga automática como asimismo portador de una multiplicidad de sus medios de calefacción, cualidades estas que lo hacen sumamente práctica y cómoda ya que no necesita constante carga ni vigilancia, pudiéndose utilizar a voluntad con carbón, gas de red, gas butano, o electricidad.

10

Dicha cocina de combustión automática se caracteriza por estar

• 6 6 9 1 1

constituida en la forma siguiente:

15 Por un cuerpo principal de forma rectangular sobre el que van montados por uno de sus lados un juego de hornillos eléctricos (A-fig.1) y por el otro un juego de hornillos de gas (B.fig.1), pudiendo utilizarse estos últimos, bien con gas de red o gas butano, complementándose ambos juegos de hornillos (A y B - fig.1), con su correspondiente horno (C.fig.1).

20 En el centro del cuerpo principal, se halla convenientemente dispuesto el hogar (D.fig.1), para el carbón, cuya característica principal es que hallándose el fuego a la altura de los orificios (E.fig.1), la carga de carbón se halla encima de dicho fuego, surtiéndose este de combustible conforme se vaya consumiendo pues el carbón que se carga por el orificio (F.fig.1), de -  
25 la placa superior de cierre no puede arder ya que el tiro se va efectuando según la trayectoria de las flechas (G.fig.1), resultando de ese modo que la carga de carbón que está encima, renueva por su propio peso el carbón ya consumido, consiguiéndose de esta forma que siguiendo los gases caliente la trayectoria de las flechas (G.-  
30 fig.1), quedan calentadas las paredes de los hornos (C.fig.1), y la placa superior (I.fig.1).

La parte superior de este cuerpo principal de la cocina va complementada con un depósito de agua (J.fig.1), de forma cilíndrica en el que se calienta el agua a voluntad, bien sea con  
35 gas de red, gas butano, carbón o electricidad, estando dicho depósito atravesado por unos elementos (K y L, figs.1-2), dispuestos convenientemente, siendo el elemento (K, figs.1-2), recorrido interiormente por los gases que provienen del hogar de carbón (D.fig.1) y que siguen la trayectoria de las flechas (G.fig.1), calentando a -  
40 todo el elemento (K, figs.1-2) y por él al agua del depósito (J.fig.1) teniendo el otro elemento (L, fig.1-2) la misma misión siendo su combustible productor de calorías el gas de red, el gas butano y pudiéndose utilizar la electricidad para el mismo fin de calentamiento -

45 del agua, ya que el deposito (J-fig.1), va provisto tambien de una resistencia electrica (M-figs. 1-2), utilizandose ambos elementos calefactores, bien por separado independientemente el uno del otro, e conjuntamente, con lo que se obtiene como resultado el calentar el agua en un tiempo increíblemente reducido, constituyendo esta cocina un aparato único por su rendimiento, comodidad y economía.

50 Los elementos (K y L-figs. 1-2), van dotados por su interior de una piezas botafuegos (N-fig. 2) que tienen por objeto el obligar a los gases o llamas a lamer las paredes del elemento aumentando de esa forma su eficacia calorifica, estando estas piezas botafuegos (N-figs. 2), montadas en el interior colgadas de una cadenita e colgador rigiro pudiendo efectuar tambien la forma que se indica en la fig. 2. del dibujo adjunto o cualquier otra apropiada, ya que su función fundamental es dirigir los gases o llamas hacia las paredes del elemento, estando equipados de una tubos codillos para la salida de los gases a la chimenea (O-fig. 3), la cual va dotada de un grupo de válvulas de admisión de aire a su interior, cuyas válvulas tiene por objeto regular el tiro de un modo automático, evitandose con ello una continua vigilancia.

60 Estas grupos de válvulas de admisión de aire, van formados por unas chapitas ligeras (Q-figs. 1-4), que giran sobre un eje (R-figs. 1-4); al formarse un exceso de tiro perjudicial a la combustión, la chimenea absorbe aire por estas válvulas en la dirección de la flecha (S-fig. 4), levantandose la chapa según indica la flecha (T-fig.4) produciendo esto un movimiento de vaiven, que verifica una regulación automática del tiro, lograndose la regulación del mecanismo por el tornillo (U-figs. 1-4) que determina la cantidad de abertura según los casos.

70 Dicha cocina de combustión automática, va dotada de un dispositivo complementario para la limpieza automática y comoda de la parrilla, cuyo dispositivo va formado por un peine de parrilla compuesto por unas puas (V-fig. 1) o tiras de chapa, que son accionadas por un pedal, (K-fig. 1) mediante una simple palanca.

75 Esta cocina de combustión automática, puede sufrir modificaciones siempre que no altere la esencialidad del invento.

Todo según se detalla en el dibujo adjunto que a título de ejemplo acompaña a la presente memoria descriptiva en el que representa:

80

La fig. 1, una vista en alzado y de frente de la cocina en todo su conjunto y montaje general.

La fig. 2, un detalle en alzado y sección del depósito de agua con el acople de los elementos calefactores por gas de cargón, gas de red o butano y de electricidad.

85

La fig. 3, una vista de este mismo depósito de agua con el acople de uno de los elementos calefactores para su mejor comprensión e indicar como salen los gases de estos a las chimeneas, y

la fig. 4, un detalle en perfil del grupo de válvulas para la admisión de aire a la chimenea.

90

#### REIVINDICACIONES

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusiva de:

95

1.- Una cocina de combustión automática, caracterizada por estar constituida por un cuerpo principal de forma rectangular en el que van montados en uno de los lados un juego de hornillos eléctricos, y por el otro un juego de hornillos de gas alimentados estos con el citado producto, completándose ambos juegos de hornillos con sus correspondientes hornos.

100

2.- Una cocina de combustión automática, según 1ª reivindicación, caracterizado por llevar en el centro del cuerpo principal convenientemente dispuesto el hogar para la cremación del carbón, estando dotado de unos orificios laterales dispuestos a una altura conveniente, hasta cuya altura se halla el fuego, y encima de este la carga de carbón que se hará por un orificio que lleva la placa superior de cierre del hogar, renovándose dicha carga según se vaya consumiendo y que irá cayendo por su propio peso sustituyendo el carbón consumido.

105

2.- Una cocina de combustión automática, según 1ª y 2ª reivindicaciones, caracterizado por llevar la cocina montado y fijo por su parte superior un depósito de agua de forma cilíndrica, siendo calentada esta, por unos elementos eléctricos y calefactores dispuestos convenientemente atravesan-

6 6911

110 de el depósito, siendo dichos elementos calentados por gases que provienen del hogar de carbón, y de los hornillos de gas y cuyos elementos llevan dispuestos en su interior unas piezas botafuegos separadas de los gases hacia sus paredes para su mayor aprovechamiento de calorías.

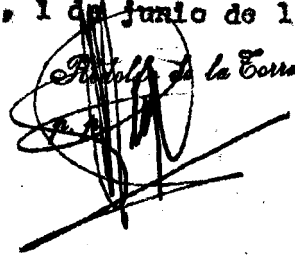
115 4.- Una cocina de combustión automática, según 1ª a 3ª reivindicación, caracterizada por llevar montada una chimenea para la salida de gases, cuyo tiro va regulado por un grupo de válvulas de admisión de aire al interior, formadas por una chapitas ligeras que giran sobre un eje y unos tornillos distanciadores de dichas chapas para la regulación de las aberturas efectuándose así el regulado automático del tiro.

120 5.- Una cocina de combustión automática, según 1ª a 4ª reivindicación, caracterizada por llevar montado un mecanismo complementario para la limpieza automática de la parrilla formado por un peine de parrilla compuesto de pueas o tiras de chapas que son accionadas por un pedal mediante una simple palanca.

125 6.- UNA COCINA DE COMBUSTIÓN AUTOMÁTICA

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas numeradas y mecanografiadas por una sola cara a las que se acompaña una hoja de planos para su mejor comprensión.

Madrid, 1 de junio de 1.959.-

*Patrola de la Corre*  


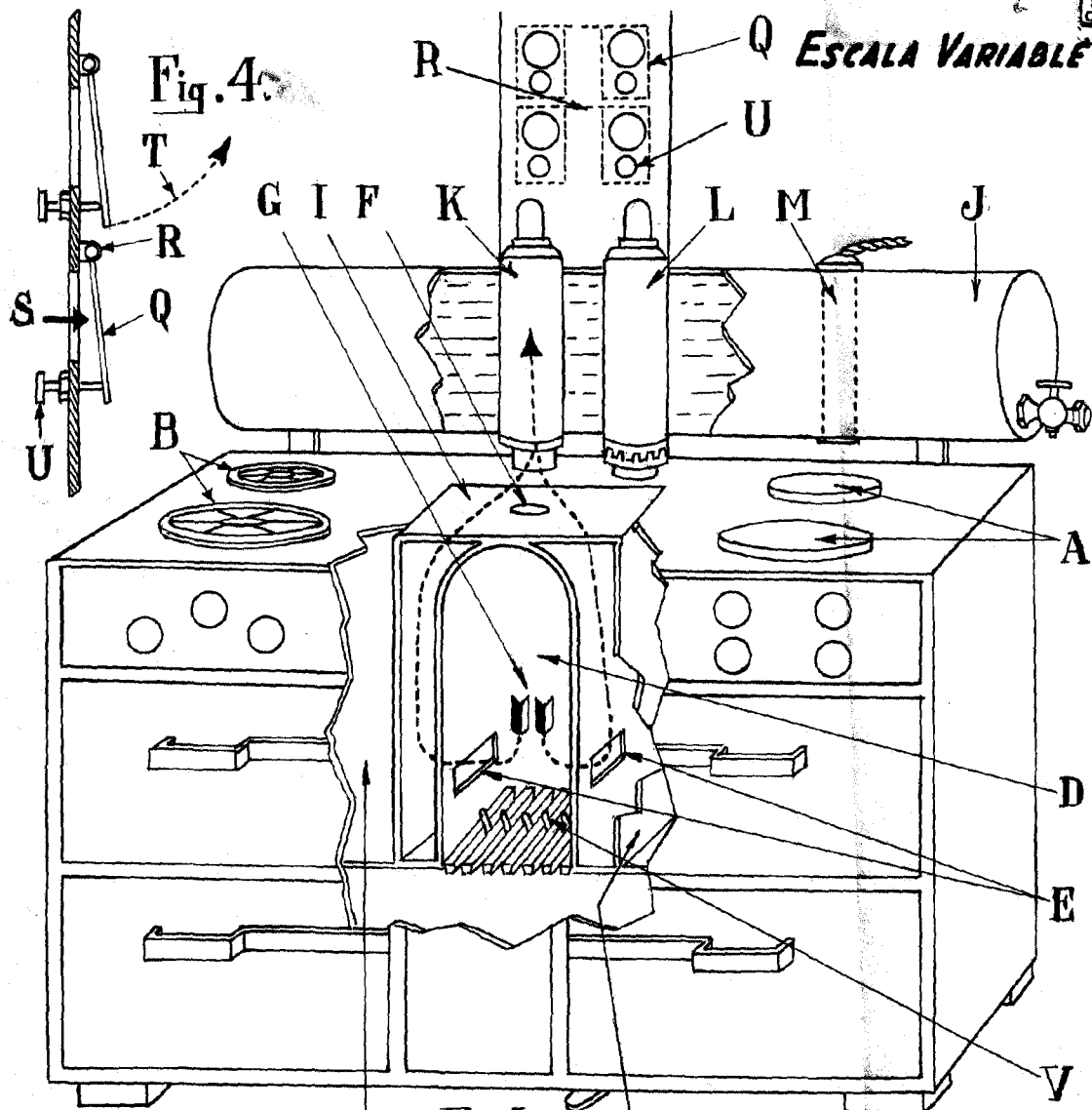


Fig. 1.

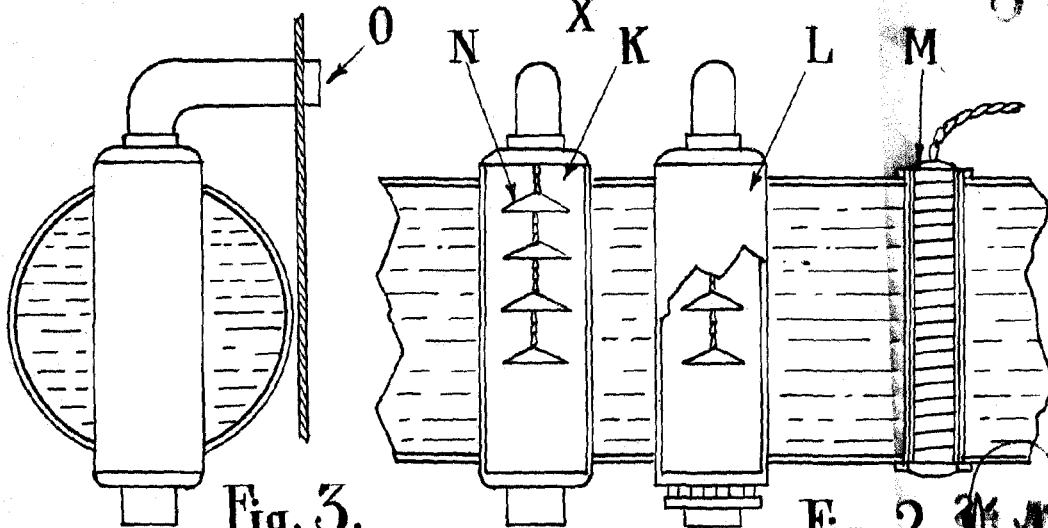


Fig. 3.

Fig. 2.

66911

24 JUN 1957  
*[Handwritten signature]*