

67578



24 JUL

•67578

MEMORIA DESCRIPTIVA
de un Modelo de Utilidad a nombre de
WILLIAM R.P.SCHULZ G.m.b.H., de nacio
nalidad alemana, domiciliada en OSTER
HOLZ-SCHARMBECK (Alemania); por: "CO
CINA ELECTRICA CON CAJA EN EL BASTI
DOR PARA RECIBIR PLACAS DE COCCION PA
RA ASADOS Y COCHURA".

.... -

La construcción hasta ahora adoptada en las co
cinas eléctricas para asar y cocer ofrece defectos por lo
que respecta a la comodidad de la persona que utiliza la
cocina, a la división del espacio y al proceso de trabajo.

5 Esencialmente solo se conocen cocinas en las que
las placas se disponen por arriba y por abajo del llamado
horno para cochura y para asados. Esta disposición requie-



67578

re que la persona, al servirse del horno para asados y co-
chura se tenga que curvar profundamente o arrodillar. Por
10 efecto de esta disposición conocida del horno tambien el
espacio de la placa de la cocina se pierde para un aprove-
chamiento más adecuado. Otro inconveniente se halla en que
el material que se ase o se cuece debe durante el proceso
de estas operaciones sacarse para examinarlo, lo cual resul-
15 ta perjudicial particularmente en la cochura. Para observar
el proceso de cochura o de asado no es hasta ahora posible
sin abrir la puerta.

Tambien en el asado el rociado de la carne y la
preparación de las especias de las salsas, solo son posibles
20 sacando aproximadamente hasta la mitad la sartén. Otro in-
conveniente se halla en que los hornos de asado y cochura
se disponen conectables individualmente para el caldeo su-
perior e inferior, por lo cual en la conexión falsa o a
tiempo indebido puede el material asado y cocido malograr-
25 se. Esto se ha de decir de igual modo respecto a las cono-
cidas cocinas de mesa. Estas se componen de un horno de asa-
do sobre el que se montan por arriba las placas de la co-
cina. El inconveniente de esta disposición es conocido, pues
las ollas quedan demasiado altas sobre las placas calenta-
30 doras para la persona de servicio y dificultan todo traba-
jo cómodo y la observación del proceso de la cochura.

Con las cocinas de la construcción hasta ahora
seguida la persona que las maneja se vé forzada a abrir de
tiempo en tiempo el horno para comprobar el proceso del asa-



que sirven para el apoyo de una chapa de cocción. Para asados en los que conviene principalmente el calor por abajo, los cuerpos calentadores de varillas se conforman de modo que sirvan al mismo tiempo de apoyo para una chapa que se ha de colocar por encima.

Ventajosamente la disposición puede también ejecutarse como buffet de cocción y asado, con la característica de que la cubierta del buffet sirve de superficie de apoyo de los utensilios indicados, con la precaución de que el plano imaginario trazado a través de la placa de la cocina se extienda por un lado a la altura de la superficie de colocación de los cacharros del horno de asado y cocido y por otro lado, a la altura de las demás superficies de trabajo existentes en la cocina, por ejemplo en los aparadores o los muebles interiores. La persona de servicio puede esencialmente ejecutar todas las manipulaciones sin tenerse que separar esencialmente de la posición normal erecta. Esto facilita extraordinariamente el trabajo y contribuye a vencer la aversión muchas veces existentes a trabajar en la cocina y de modo particular a trabajar en el horno de asado y cocido.

Gracias al invento se establecen también condiciones previas muy ventajosas para la distribución y la conformación de los diversos cacharros, especialmente del horno de asado y cocido y de la cocina de placas.

Dentro del alcance del invento se comprende el que las paredes interiores del horno de asado y cocido calentado directamente por elementos calentadores dispuestos

67578



90 en el interior posean propiedades reflectoras, gracias por ejemplo a la elección de aluminio o a la colocación de un revestimiento correspondiente en las paredes interiores del aparato, con el resultado de que mediante irradiación térmica directa, sin acoplar directamente calefacción alguna

95 por arriba y por abajo, se logre la temperatura requerida para la cochura, el asado y cocido para la evaporación. Este buen resultado favorece por un lado la tendencia a preservar a la persona de servicio contra toda desviación algo importante de la posición erecta al efectuar el asado

100 y por otro lado el resultado se traduce en que puede aplicarse también con éxito para un horno de asado y cocido que se monte independientemente de la disposición de buffet al principio indicada. En efecto, siendo posible según el invento lograr sin conexión especial para el caldeo por arriba y abajo la temperatura uniforme necesaria para el asado,

105 cochura y evaporación, esterilización etc, naturalmente que este modo de servicio facilita el manejo aún en el caso de que el horno de cocido y asado se monte independientemente en cualquier punto del local.

110 Se conocen hornos de asado y cocido eléctricos de dobles paredes, en los que para las paredes interiores se elige un material que no posee propiedades reflectoras del calor; sino que lo almacenan. Estos utensilios que se sirven únicamente por convección térmica, no pueden compararse con el horno de asado y cocido según el invento, pues

115 necesitan un largo tiempo de caldeo y por faltar los rayos térmicos reflectores no garantizan la temperatura uniforme



requerida para el caldeo por arriba y abajo. Si se quisiera lograr ésto con los utensilios conocidos solo sería posible montando dispositivos especiales de conexión. Largas series de ensayos han demostrado que el horno de asado y cocido según el invento trabaja ventajosamente por lo que respecta al consumo de energía, al tiempo de caldeo inicial y a la segunda hornada.

125 Haremos también resaltar que todo sobrecaldeo local del material asado y cocido por calor excesivo por conducción, queda evitado, lo que entre otras cosas dá por resultado el que, por ejemplo la manteca o grasa, no se coque o quemé. La caja no se somete a sobrecaldeo y empleando
130 una aleación de aluminio como material, se obtiene según el invento la ulterior ventaja de que no pueden originarse perturbaciones en el sabor y olor, pues el aluminio y sus aleaciones no fijan los olores. El buenísimo coeficiente de conductividad térmica del aluminio es también beneficioso para
135 los procesos que aquí interesan y también el tiempo de caldeo del aparato se reduce considerablemente y por la reflexión del aluminio se calienta más rápidamente el aire existente en el aparato, se manera que se logra un ahorro importante de corriente. El aparato no posee piezas insertas de
140 manera que cómodamente puede mantenerse limpio.

Si a las paredes del utensilio se les dá, según el invento, forma curvada al modo de una superficie parabólica, entonces las cualidades reflectoras de las paredes interiores del horno de asado y cocido resultan excelentes.



145 Tambien se ha comprobado que el indicado fin de
la temperatura uniforme puede lograrse fácilmente por el
hecho de que según el invento los elementos calentadores en
forma de cuerpos alargados se dispongan de tal modo cerca
de las paredes laterales del horno que por ejemplo en los
150 asados o cocidos con completa independencia de que se traba-
je sobre una parrilla plana o alta, siempre se logrará la
radiación térmica uniforme necesaria por arriba y abajo por
lo que respecta al dorado del material asado o cocido. Aquí
se encuentra una mejora fundamental frente a las cocinas or-
155 dinarias, en las que se prevén cuerpos calentadores separa-
dos por arriba y abajo de la cámara de cochura o asado. Pa-
ra los elementos calentadores basta una energía eléctrica
muy pequeña. Por lo demás, la disposición según el invento
garantiza la temperatura uniforme para todos los procesos
160 en cuestión, como por ejemplo asado, hervido, cocido, con-
servación etc.

 Con auxilio de un reloj de conexión se puede se-
gún el invento realizar de modo automático la operación de
asado, cocido y hervido y cochura. Esto facilita la labor
165 de, por ejemplo una persona que durante el día no puede ocu-
parse en preparar una comida y sin embargo desea que la co-
mida se encuentre a la noche perfectamente preparada. En el
estado actual de la técnica se conocen relojes conectadores
que despues de un tiempo determinado inician el proceso de
170 caldeo y lo terminan tambien despues de un tiempo determi-
nado.



24 JUN 1911

175 Según el invento pueden tambien disponerse por varias parrillas, chapas o sartenes de modo que por ejemplo se realicen al mismo tiempo con dos chapas la cocción o la cocción en la sartén superior y el asado en la inferior sin que el olor y sabor se perjudiquen recíprocamente.

180 El material de asado y cochura se envuelve en el nuevo horno gracias a piezas insertas adecuadas, como parrillas, chapas de asado y cocido o similares, por todos lados por el aire calentado que así logra guisarlo gracias a lo cual se evita al mismo tiempo todo contacto directo del material asado o cocido con superficies metálicas calentadas.

185 Según otra característica del invento en el horno de asado y cocido se prevé una tapa de charnelas o similar que cierra el lado ancho y las dimensiones de la cámara interior se eligen de modo que después de colocar una parrilla se preste el espacio para recibir las ollas normales, utensilios de cristal refractario, de gres, de barro, de hierro
190 o de aluminio para poder utilizar el utensilio tambien para hervir o cocer carne, pescado, verdura, setas, patatas, frutas y demas en su propio jugo, o sea sin agregar agua. De este modo una parte importante de los procesos de cocción
195 hasta ahora seguidos y realizados en las placas de la cocina, se llevan al horno de asado según el invento. Prácticamente las placas de la cocina solo se necesitan para hervir, por ejemplo agua. sopas, frutos de vainas, legumbres secas



200 o similares. Gracias a este aprovechamiento esencialmente mejor del horno de asado y cocido se consigue, en combinación por ejemplo de dos placas de cocina, el rendimiento de una cocina completa de cuatro placas.

205 La facilitación del trabajo de la persona de servicio se debe también a que la cámara del horno de asado y cocido es accesible desde el centro y su profundidad se mantiene relativamente pequeña. En los hornos ordinarios conocidos las condiciones son precisamente inversas.

210 La cocina según el invento se provee de una tapa que presenta una falda dirigida hacia abajo y la caja puede cerrarse por el lado delantero y por el superior. En la caja se prevén además orificios para escape de los vapores junto con los orificios de mirilla, cristales de mirilla o similares, con lo que se hace posible examinar la preparación de la comida.

215 Mediante los cristales de mirilla y los orificios para los vahos se evita que durante el proceso de asado y cocido tenga que sacarse el material. Permanece en el horno hasta terminarse la operación y levantando la parte superior puede, dado el caso incluso aderezarse en el horno. 220 También puede pensarse en prolongar la actuación del calor almacenado en el interior de la cocina sobre el material tratado después de desconectar los elementos calentadores y estando todavía la tapa cerrada, para prolongar por ejemplo la evaporación o ebullición.

225 Para el invento es además esencial que en el in-



terior se prevea un dispositivo eléctrico de alumbrado de construcción hermética a la humedad, el cual permita alumbrar bien el interior, por ejemplo aún utilizando dos parrillas.

230 Según el invento la superficie de la caja dispuesta por debajo de la falda de la tapa y extendida con preferencia oblicuamente, se construye al modo de una superficie de armadura, llevando esa superficie los diversos interruptores, el reloj conector etc.

235 Para llevar a la práctica la idea de facilitar lo más posible el manejo de la cocina y a pesar de ello ahorrar lo más posible el espacio, las placas de la nueva cocina de conformación casi cuadrada se disponen según el invento en una diagonal. Se vé fácilmente que de este modo se crean en la superficie de la cocina zonas relativamente extensas de colocación,

240 Dentro de la idea del invento la superficie de apoyo del horno y de la cocina de placas puede ampliarse a los lados para obtener una superficie adicional de colocación o una superficie de apoyo para otro utensilio eléctrico, por ejemplo para un armario de hielo y además hacer posible agrandar la parte inferior a modo de buffet.

245 Se ha comprobado ofrecer ventajas el que el horno y la cocina de placas se acoplen en una unidad mediante un dispositivo eléctrico adecuado de unión y conexión, con la precaución de que al ajustar el interruptor regulador para asado, cocido o hervido dentro del horno solo se

250



empalme una parte de las placas de la cocina.

255 Por lo demás se ha tenido cuidado según el invento de que la entrada o conducción de la corriente y el dispositivo conector se construyan de modo que, al conectar totalmente la cocina de placas, se desconecte el horno de asado.

260 Tanto el horno como la cocina de placas llevan según el invento dispositivos de empalme que acoplados constituyen la unión mecánica y eléctrica.

265 Oportunamente esta idea puede también realizarse disponiendo un soporte único y una cámara de conexión tanto para el horno de asado y cocido como para la cocina de placas.

Otros detalles del invento se deducirán de la siguiente descripción de varios ejemplos de ejecución ilustrados en el dibujo.

270 La figura 1 presenta una vista delantera de una cocina eléctrica con horno parcialmente cortado para los asados y cocidos.

La figura 2 es una planta de la anterior.

La figura 3 una sección por la línea III-III de la figura 2.

275 La figura 4 el horno para asado, cochura y cocción en vista perspectiva con la tapa cerrada.

La figura 5 la misma con la tapa abierta.

La figura 6 una cocina de dos placas perteneciente a la disposición según el invento, en vista perspectiva con



280 la tapa oscilada.

La figura 7 la misma cocina de dos placas con la tapa medio abierta y la tapa cerrada.

La figura 8 una vista de frente de toda la disposición.

285 La figura 9 una vista lateral de toda la disposición.

La figura 10 la disposición de conexión para toda la cocina.

290 La cocina eléctrica ilustrada se compone de una caja 1 rectangular de tipo conocido, sobre cuya placa de recubrimiento van dispuestas dos placas 2 y 3 calentadas eléctricamente y de diverso poder calentador, las cuales pueden regularse mediante botones conectadores 2' y 3' existentes en la pared delantera de la caja. Por el lado se monta en

295 la caja hundido el horno 4 para asados y cocidos, de modo que solo en una pequeña parte de su altura sobresale de la placa de recubrimiento. La introducción y extracción de los utensilios de asado y cocido se realiza por arriba, abriendo una tapa 5 oscilable. La admisión regulable de calor se

300 realiza mediante cuerpos calentadores de varillas 6 y 6' colocados en la mitad inferior del horno y los cuales se accionan por un botón de conexión 4'.

Para el cocido se prevén en el fondo del horno dos barras 7 sobre las que puede colocarse una chapa 8. La

305 masa puede cocerse o sobre la misma chapa o, al servirse de moldes, pueden colocarse éstos sobre la chapa como se



67578

24 JUN

indica en la figura 3.

310 La preparación de un asado requiere calentar particularmente por abajo. Para este objeto los dos cuerpos calentadores de varilla 6,6' se conforman de modo que sobre ellos pueda colocarse una chapa 9.

En lugar de una tapa 5 articulada mediante charnelas, puede también preverse una chapa libremente desmontable, como por ejemplo una tapa enchufable.

315 El horno para cocer, asar y hervir según las figuras 4 y 5 representa como un depósito 11, que se provee de una tapa 12 articulada. Dentro de la caja pueden verse en 13 y 14 los elementos calentadores. Las pantallas 15 y 16 aseguran a los elementos calentadores contra salpicadores de agua y grasa: Sin embargo, no llegan hasta el fondo de la caja, de suerte que queda garantizado el contacto directo con el aire existente en el interior de la caja. En ésta se colocan cuerpos 17,18 a modo de parrilla por delante de una chapa 19 que hace de sartén y se superponen a modo de pisos.

320 Además en la caja se vé una lámpara eléctrica de alumbrado 20. En la tapa se prevén cristales de mirilla 21 y 22 y orificios 23 para los vapores y vahos. En la falda de la tapa se coloca además el mango 24. En la chapa delantera 25 de la caja extendida oblicuamente se encuentran los diversos interruptores, el reloj de conexión etc.

330

La caja por su parte se compone de aluminio o de una aleación de aluminio, de manera que se obtienen los efectos ventajoso al principio señalados.



24 JUL 1938

335 Puede apreciarse que la altura de la construcción
de un horno de asado, cocido y cocción de esta clase es re-
lativamente pequeña. Se la escogerá preferentemente de modo
que encuentren lugar en la cocina aún ollas algo grandes,
después de quitar los pisos, para que la cocina según el in-
340 ventiono no solo pueda servir para cocer del modo usual sino
tambien para otras operaciones de cocción y ebullición.

En general la disposición según el invento será
suficiente con dos placas. Para esto se elige como ejemplo
la cocina ilustrada en las figuras 6 y 7. De esta cocina es
característico primeramente la poca altura de su construcción
345 y en segundo lugar, la presencia de una placa de recubrimien-
to 26 articulada y que conduciendo convenientemente el mango
27 puede ajustarse a la posición ilustrada en las figuras 6
y 7, o sea a la posición cerrada 28, a la posición medio
abierta 29 y a la posición 30 a modo de consola.

350 Las figuras 8 y 9 ilustran la cocina montada sobre
una base 31 situada a la altura del apoyo del buffet. El bu-
ffet 32 de tres piezas situado por abajo sirve para colocar
los cacharros o los accesorios necesarios para la cocción y
asado. Como permiten tambien apreciar las figuras 8 y 9 el
355 indicado espacio vá llenado por un buffet, en el que colocan
las placas de trinchar y servir, las cajas de cubiertos, un
armario de especias, batidores, compartimientos para guardar
las ollas, platos y utensilios, por ejemplo el picador de
carne, la máquina para mondar patatas, y así otras.

360 Se recomienda además, como tambien se indica en



24 JUN

365 las figuras 8 y 9, ampliar la superficie para el apoyo de la cocina de asado, cocido y cocción y para la cocina de placas hacia los lados, para obtener una superficie adicional o de apoyo para otro utensilio eléctrico, por ejemplo un armario de hielo y además para hacer posible agrandar el cuerpo inferior a modo de buffet.

370 Según otra forma de llevar a la práctica el objeto del invento, el horno de asado, cocido y cocción y la cocina de placas pueden acoplarse en una unidad mediante un dispositivo eléctrico adecuado de unión y conexión, procurando que, al ajustar el interruptor para el asado, cocido o hervido dentro del horno de asados, solo se conecte una parte de la cocina de placas.

375 Otra forma de ejecución del objeto del invento consiste en que la admisión de la corriente y el dispositivo conector se construyen de modo que al conectar toda la cocina de placas, se desconecta el horno de asados.

380 Finalmente, conviene adoptar la disposición de modo que tanto el horno de asados como la cocina de placas posean dispositivos de empalme que al acoplarse proporcionen la unión mecánica y eléctrica.

Como puede resolverse esto según la técnica de las conexiones se ilustra en el croquis de conexiones de la figura 10.

385 La parte de conexiones de la izquierda encuadrada por puntos y trazos permite apreciar la conexión del horno de asado I, en tanto que la parte representada a la derecha

67578



24 JUN

390 y encuadrada por puntos y trazos representa la conexión eléctrica de la cocina de placas. La unión electromecánica de ambas partes puede apreciarse en 33, indicando en 34 el interruptor en cruz. El interruptor del horno, que en la figura 4 se dispone en la superficie de las armaduras en la mitad de la derecha junto al reloj, se reproduce en el esquema en 35.

395 La conducción de la energía ilustrada en el esquema de conexiones y la posición de los contactos también ilustrada y las demás partes, se entienden por sí solas. Es esencial que en el desplazamiento del interruptor 35 desde la posición de desconexión a la posición de conexión se desconecta por un lado el horno y por otro lado una placa de

400 la cocina, pues con las dimensiones usuales del horno de asado con una energía de empalme de 1000 vatios y con una placa de unos 1000 vatios no se traspasa de este modo el valor nominal de 2000 vatios exigido por la central eléctrica.

405 Si solo se quiere utilizar la cocina de placas como cocina de dos placas, entonces para esto solo se necesita conectar los dos interruptores de las placas, pues de este modo se desconecta automáticamente el horno en conformidad con la conducción ilustrada de la energía y la disposición

410 de los contactos.

.. - REIVINDICACIONES - ..

Se reivindica como nuevo y de propia invención.



24/30

415 1.- Cocina eléctrica con caja en el bastidor para recibir placas de cocción y un dispositivo para asados y cochura, caracterizada porque el dispositivo de asado y cochura se coloca al lado junto a las placas de la cocina y se mete dentro de la caja, de tal modo que la cocina total se presta para servir de cocina de mesa o similar.

420 2.- Cocina eléctrica según lo reivindicado en el punto 1, caracterizada porque el dispositivo de asado y cochura se provee de una tapa de charnelas.

425 3.- Cocina eléctrica según lo reivindicado en los puntos 1 o 2, caracterizada porque la calefacción del dispositivo de asado y cochura se realiza mediante cuerpos calentadores de varillas colocados en la pared interior del mismo.

430 4.- Cocina eléctrica según lo reivindicado en el punto 3, caracterizada porque los cuerpos calentadores de varilla se prevén en la mitad inferior del horno de asado y cochura.

430 5.- Cocina eléctrica según lo reivindicado en cualquiera de los puntos 1 a 4, caracterizada porque sobre el fondo del horno de asado y cochura se prevén carriles para colocar una chapa de cochura.

435 6.- Cocina eléctrica según lo reivindicado en los puntos 1 a 5, caracterizada porque los cuerpos calentadores de varillas sirven al mismo tiempo de apoyo para la chapa que se ha de colocar para recibir un utensilio para asado.

7.- Cocina eléctrica según lo reivindicado en cual-

67578



24 JUN 1953

440 quiera de los puntos 1 a 6, caracterizada porque la cubierta superior del buffet sirve de superficie de apoyo de los utensilios indicados con la precaución de que el plano imaginario tendido a través de las placas de la cocina pasa, por un lado, a la altura de la superficie de colocación de los cacharros del horno de asado y cochura y, por otro lado, 445 a la altura de las superficies ordinarias de trabajo existentes en una cocina, por ejemplo por los aparadores o muebles interiores.

8.- Cocina eléctrica según lo reivindicado en el punto 7, caracterizada porque la pared interior del aparato 450 calentado directamente por elementos dispuestos en el interior, poseen propiedades reflectoras, por ejemplo gracias a elegir aluminio o aplicar un revestimiento correspondiente en la pared interior del aparato, con el resultado de que puede lograrse la temperatura uniforme requerida para el asado, 455 cochura y cocción y evaporación, por radiación térmica directa, sin ninguna conexión especial para calentar por arriba y por abajo.

9.- Cocina según lo reivindicado en el punto 8, caracterizada porque la pared interior del aparato representa 46 0 una conformación curvada a modo de una superficie parabólica.

10.- Cocina según lo reivindicado en el punto 8, caracterizada porque cerca de las paredes laterales de la misma se disponen los elementos calentadores en forma de cuerpos alargados y mediante una chapa apantalladora, una pantalla o 465 similar se protegen contra el alcance del agua salpicada o

67578



similar, sin que por ellos se interrumpa el contacto directo del aire existente en el interior del artefacto con los elementos calentadores.

470

11.- Cocina según lo reivindicado en el punto 8, caracterizada porque se prevé un reloj conector, que permite el asado, cochura y cocción completamente automáticos y las demás operaciones similares.

475

12.- Cocina según lo reivindicado en cualquiera de los puntos 8 a 11, caracterizada porque se disponen a modo de pisos varias parrillas, chapas o sartenes, insertables de modo que por ejemplo, se puede a elección cocer al mismo tiempo con dos chapas o cocer sobre la superior y asar sobre la sartén introducida por abajo, sin que se perjudiquen recíprocamente el olor y el sabor.

480

13.- Cocina según lo reivindicado en cualquiera de los puntos 8 a 12, caracterizada porque se prevé una tapa o similar oscilable y que cierra el lado ancho y porque se escogen las dimensiones de la cámara interior de modo que, después de dejar en su lugar una parrilla, se puede el espacio utilizar cómodamente para recibir ollas, cacharros y demás, con el fin de cocer y hervir.

485

490

14.- Cocina según lo reivindicado en el punto 13, caracterizada porque en la tapa se disponen uno o varios orificios de mirilla, cristales de mirilla o similares, que permiten observar desde arriba y de frente el proceso de cochura, asado y cocción.

15.- Cocina según lo reivindicado en los puntos



24 JUN

495 13 o 14, caracterizada porque en la tapa se prevén orificios para los vahos junto a los orificios de mirilla, cristales de mirilla o similares, de suerte que es posible comprobar la marcha del guisado.

500 16.- Cocina según lo reivindicado en cualquiera de los puntos 8 a 15, caracterizada porque en el interior se prevé un dispositivo eléctrico de alumbrado construido hermético a la humedad.

505 17.- Cocina según lo reivindicado en cualquiera de los puntos 8 a 16, caracterizada porque la superficie de la caja dispuesta por debajo de la falda de la tapa y extendida con preferencia oblicuamente, se construye a modo de una superficie de armaduras y lleva los diversos interruptores, el reloj conector y así otros varios.

510 18.- Cocina según lo reivindicado en el punto 7, caracterizada porque se equipa de una cubierta oscilable articulada, que por un lado en posición extendida cubre las placas de la cocina y así pueden servir de superficie de colocación y por otro lado se presenta con la mitad de su anchura como superficie de consola junto a las placas de la cocina.

515 19.- Cocina según lo reivindicado en el punto 18, caracterizada porque las placas de la cocina aproximadamente cuadrada se disponen en una diagonal para dejar espacios en la superficie de la cocina para otros cacharros.

20.- Cocina según lo reivindicado en el punto 7, caracterizada porque la superficie de apoyo del buffet para



24 JUL

520 el horno de asado, cochura y cocción y para la cocina de placas se ensancha hacia los lados para obtener una superficie adicional de apoyo para otro utensilio eléctrico, por ejemplo un armario de hielo, y además para permitir agrandar el cuerpo inferior a modo de buffet.

525 21.- Cocina según lo reivindicado en el punto 7, caracterizada porque el horno de asado, cochura y cocción y la cocina de placas pueden acoplarse en una unidad mediante unión eléctrica y el dispositivo de conexión, con la precaución de que, al ajustar el interruptor para el asado, cochura o cocción dentro del horno, solo se empalma una parte de la cocina de placas.

530 22.- Cocina según lo reivindicado en el punto 21, caracterizada porque la entrada de la corriente y el dispositivo conector se ejecutan de modo que, estando conectada totalmente la cocina de placas, se desconecta el horno de asado.

540 23.- Cocina según lo reivindicado en el punto 7, caracterizada porque el horno de asado y cochura y la cocina de placas posee dispositivos de empalme que en el acoplamiento realizan la unión mecánica y eléctrica.

24.- Cocina según lo reivindicado en los puntos 22 o 23, caracterizada porque la cocina de placas presenta un cortocircuitador desligable o similar, que actua al montar independientemente la cocina de placas.

545 25.- Cocina según lo reivindicado en cualquiera de los puntos 22 a 24, caracterizada porque se prevé en el buffet

87 578



24 JUL

una lámpara eléctrica de control que señala el estado de servicio.

550 26.- COCINA ELECTRICA CON CAJA EN EL BASTIDOR PARA RECIBIR PLACAS DE COCCION PARA ASADOS Y COCHURA.

Tal como se describe y reivindica en la presente Memoria Descriptiva que consta de veintidos hojas escritas a máquina por una sola cara y de sus correspondientes dibujos.

Madrid, 24 de Julio de 1.958

Carlo J. J. J.



67 578 2'

Fig.1

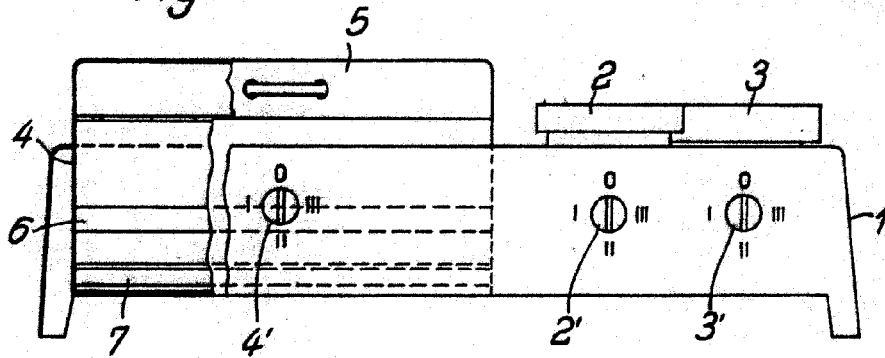


Fig.2

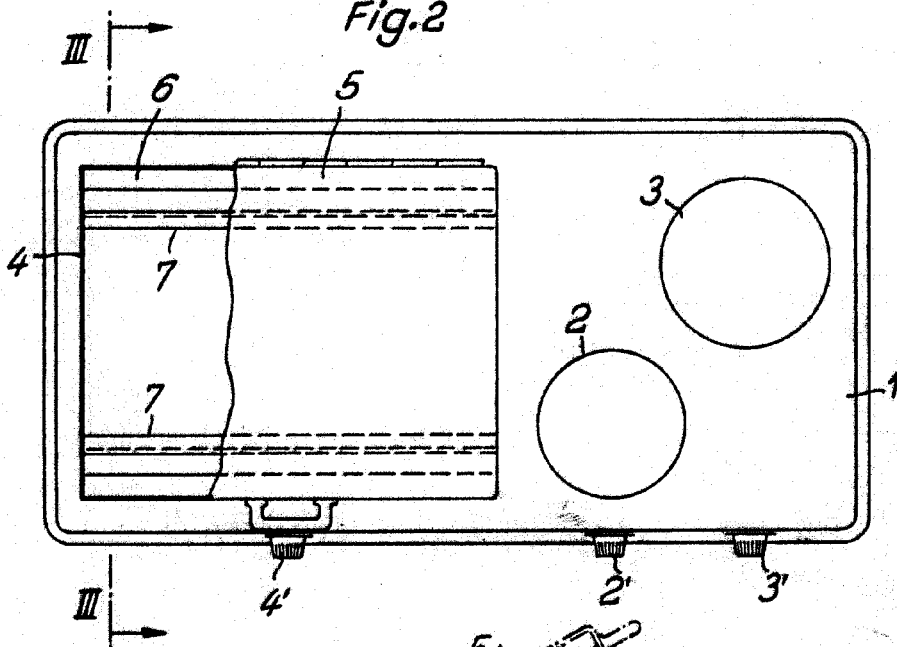
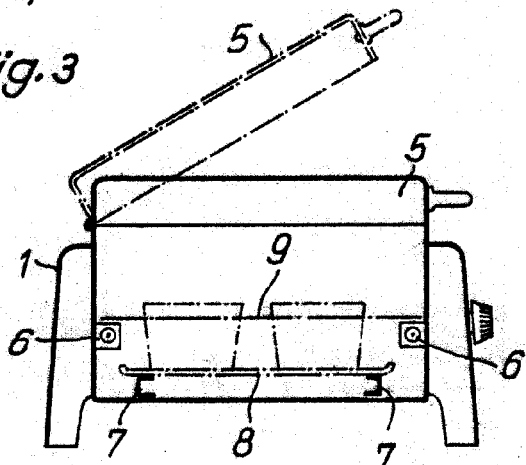


Fig.3



Madrid, 24 de Julio de 1.958.

William R.P. Schulz

Escala variable.



Fig.4

•67578•

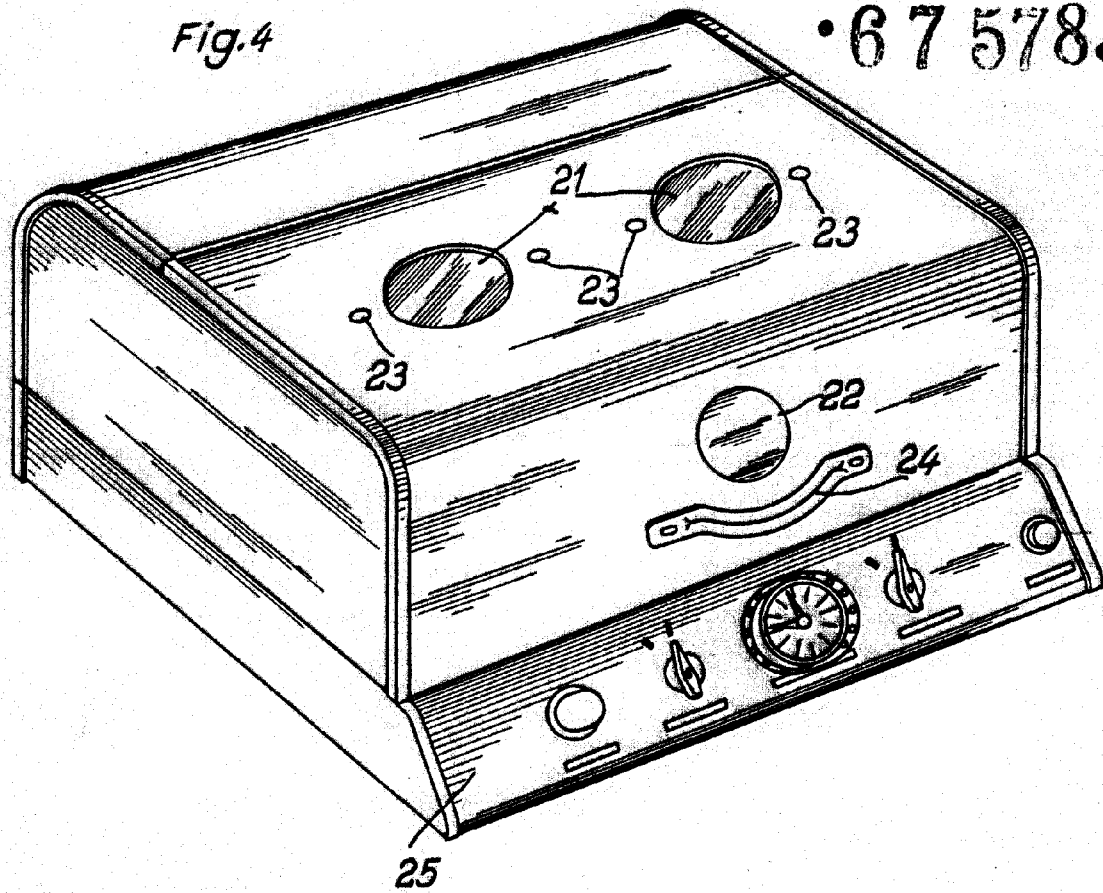
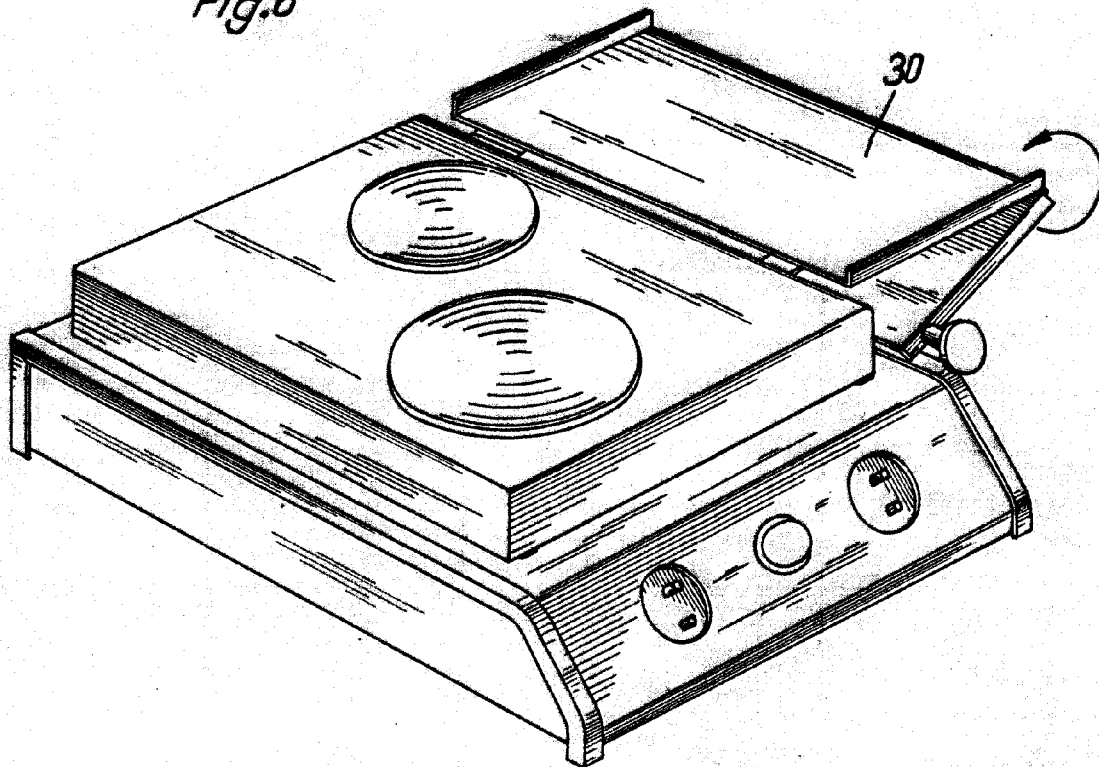


Fig.6



Madrid, 24 de Julio de 1.958.

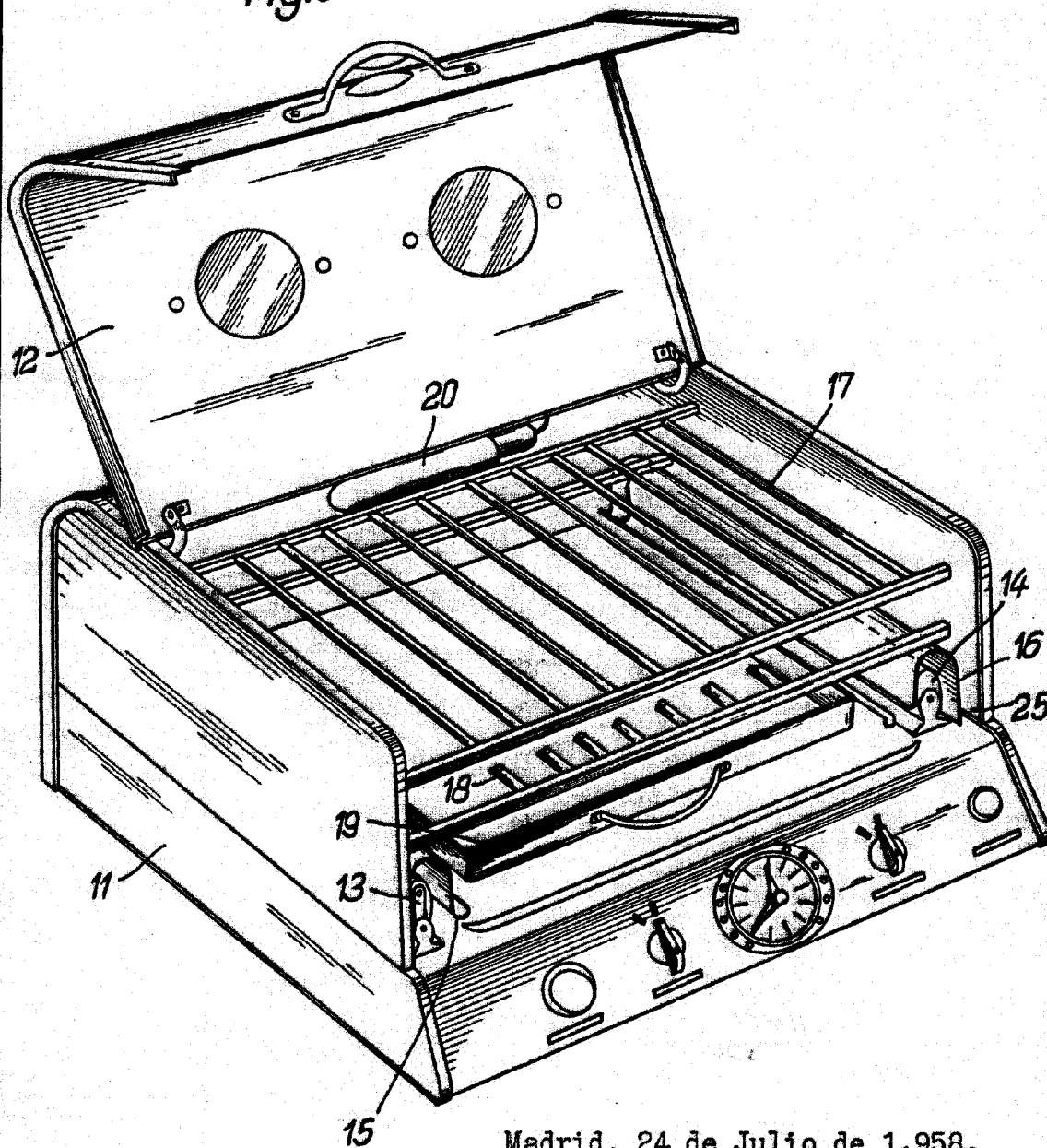
W. Schulz

Escala variable.



• 67 578

Fig.5



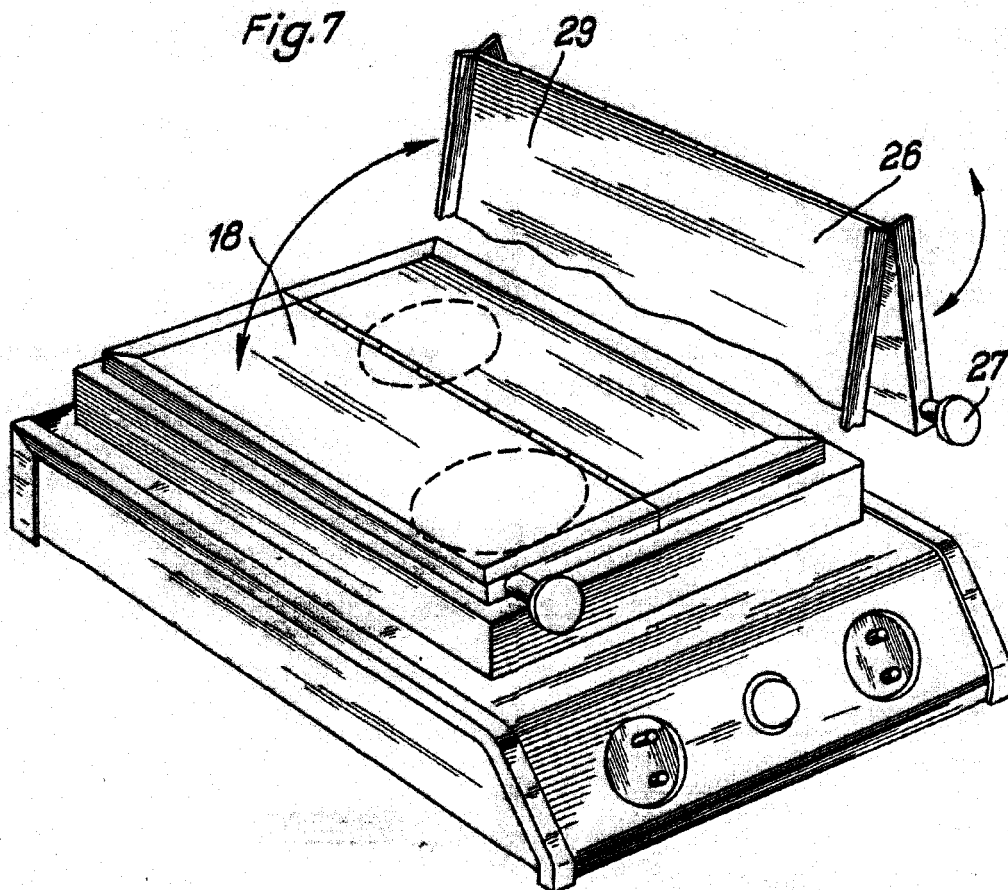
Madrid, 24 de Julio de 1.958.

Carl J. Janda

Escala variable.



•67578



Madrid, 24 de Julio de 1.958.

Carlos Juncos

Escala variable.

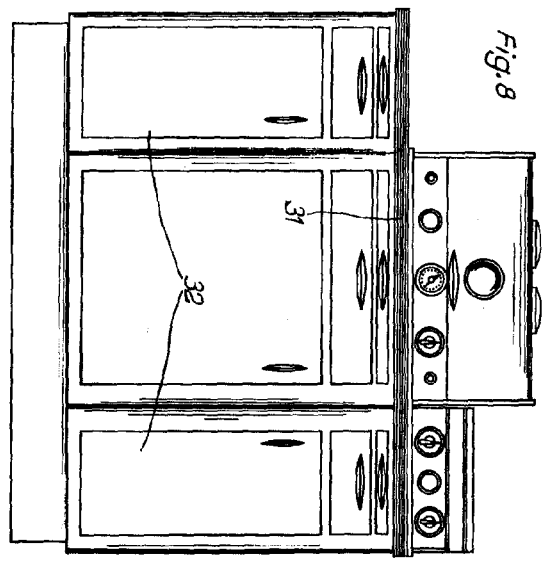


Fig. 8

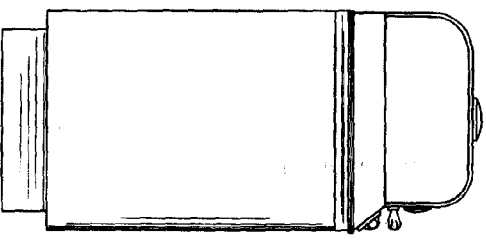


Fig. 9

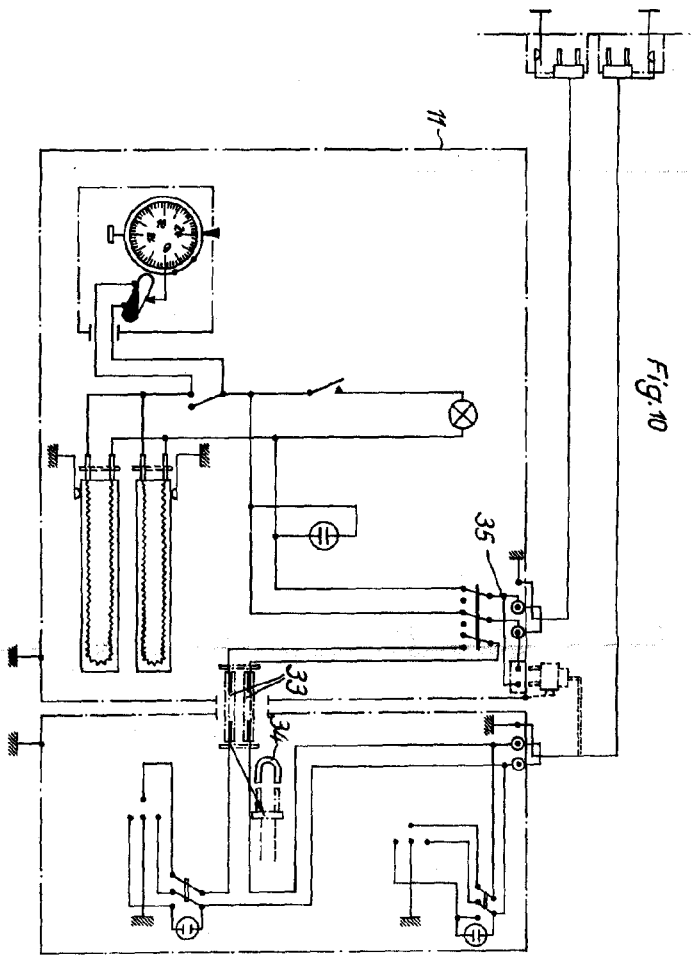


Fig. 10

REINIK, 21. 20110. 2. 1. 2011.

2011. 5. 10. 2011.