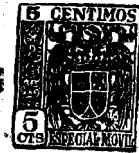


6 NOV. 1958



•69672

MEMORIA DESCRIPTIVA

del MODELO DE UTILIDAD, por 20 años, solicitado a favor de Don Juan GUNFAUS Navarro y Don Pedro SAURA Padreny, de nacionalidad Española, residentes en TARRASA (Barcelona), calle de Faraday nº 137 el 1º y en BARCELONA, calle de IFNI nº 6, el 2º., por " UNA COCINA PERFECCIONADA PARA COMBUSTIBLES LIQUIDOS ".

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una cocina perfeccionada para combustibles líquidos, cuyas ventajas principales residen en la facilidad de encendido y limpieza y en el aprovechamiento hasta el máximo de su capacidad total. Es especialmente indicada para el empleo de petróleo como combustible. Está constituida principalmente por una envolvente paralelepípedica, en cuyo interior se dispone la cámara del horno que tiene inclinada la parte superior de las paredes laterales y de la parte posterior, presentando en la zona inclinada de las paredes laterales unas aberturas longitudinales para la circulación del aire caliente.

Paralelamente a la parte inclinada de las caras laterales de



la cámara del horno, se disponen los quemadores de forma prismática, de altura y anchura suficiente para cubrir en su disposición inclinada la mayor parte de la zona central de la cámara inclinada correspondiente de la cámara del horno.

Cada uno de los quemadores presenta en todas sus caras laterales una serie de orificios uniformemente distribuidos, estando su cara superior abierta y dirigida por su inclinación al orificio central del hornillo de la cocina y estando acoplada en su base inferior la bandeja de recepción del combustible. Cada bandeja colectora de combustible comunica de manera independiente y por medio de un tubo con el depósito general de combustible situado transversalmente en la parte posterior de la envolvente o carcasa de la cocina.

En las partes delanteras de cada una de las superficies laterales, existe un mando fácilmente accesible que, mediante una articulación de palanca, actúa sobre el extremo de una barra de transmisión longitudinal que a su vez se articula a una pequeña biela que actúa sobre el vástago vertical, en cuyo extremo inferior hay la aguja de apertura y cierre de paso del combustible. Así accionando en el mando de delante, se efectúa la regulación del paso de combustible al tubo de unión con la bandeja del correspondiente quemador.

En la plancha o tapa superior de la cocina existe el orificio de aplicación de las piezas recambiables de centrado y apoyo de recipientes, hacia el que se dirigen las aberturas superiores de los quemadores.

En la hoja gráfica adjunta y a título de ejemplo, se representa un caso de realización práctica de la cocina perfeccionada para combustibles líquidos, objeto del presente Modelo de Utilidad.



En la figura 1, se aprecia un corte en alzado frontal de la cocina. La figura 2, representa un corte y vista lateral. La -
45 figura 3, indica la vista en planta una vez quitada la plancha o tapa superior y finalmente la figura 4, representa una vista en perspectiva del aspecto exterior del ejemplo de la realización dibujada.

Siguiendo los dibujos vemos la carcasa metálica envolvente
50 paralelepípedica -1- y la tapa plancha superior -2- que representa en su centro las piezas de acoplamiento -3- y -4-, de los recipientes utilizados. Se indica el quemador -5-, con los orificios -5'- de sus caras laterales y la bandeja colectora de combustible -6-, conjunto situado en el lado izquierdo del horno .
55 De la misma manera, en el lado derecho se aprecia el quemador -7- con los orificios -7'- y el colector -8-. Ambos quemadores están inclinados disponiéndose sus caras mayores paralelas a las caras inclinadas -10-, de la prolongación de las verticales -9- de la cámara del horno. En las caras inclinadas -10-, hay unas ranuras
60 horizontales -12-, protegidas por las molduras inclinadas -11-, que comunican con el interior del horno. En la cara interior de las paredes verticales -9- del mismo, hay unas guías -13- a modo de aletas horizontales para apoyo de las bandejas o tableros de apoyo de los alimentos que quieran colocarse en el horno.

65 El dispositivo de regulación del consumo de combustible consta de la empuñadura -14-, continuada por el brazo -15-, conjunto que sobresale de la superficie lateral de la cocina, que gira alrededor del eje vertical -16-, teniendo la extremidad opuesta de la palanca articulada en -17-, con la barra de transmisión -18-, que
70 en la parte posterior, después de atravesada longitudinalmente la cocina, actúa articulada en -19- sobre la pequeña biela -20-, que puede ser un sector actuante sobre el eje -21- que se prolonga verticalmente según el vástago -22- que eleva o desciende la aguja



75 -23-, según la dirección hacia adelante o hacia atrás, que se haya imprimido en la empuñadura -14-.

Esta disposición se repite exactamente en el otro lateral de la cocina para suministrar combustible al segundo quemador. El depósito -24- es común para ambos quemadores, presentando en su fondo y en las zonas laterales los manguitos -25- de salida y acoplamiento a los tubos -26- de enlace con las bandejas colectoras. 80 Se aprecia la tapa basculante -27- del horno, que se acciona por el pomo -28-, y cuya posición límite horizontal de abertura, se indica de trazos en -29-.

La superficie vertical posterior de la cámara del horno se prolonga según la inclinada -30- que no presenta las ventanas -12- 85 por no haber en correspondencia con la misma un quemador inclinado. Se ve la entrada de llenado -31- del depósito de combustible, señalándose finalmente la cara superior plana -32- de la cámara del horno.

90 Se fabricará la cocina perfeccionada objeto del presente Modelo de Utilidad, con los materiales apropiados a sus elementos constituyentes, pudiendo variar su forma, acabado y dimensiones y cuantos detalles no alteren, cambien o modifiquen su esencialidad.

===== N O T A =====

Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:-

95 1º.- Una cocina perfeccionada para combustibles líquidos, constituida por una envolvente paralelepípedica, en cuyo interior se dispone la cámara del horno que tiene inclinadas la parte superior de las paredes laterales y la parte superior de la pared posterior, presentando en la zona inclinada de las paredes laterales unas aberturas longitudinales con protección inclinada, a modo de persiana, 100 en cada una de ellas. En el interior de los lados verticales de la cámara se disponen unas aletas horizontales para apoyo de los ele-

6 NOV. 1958



69672

mentos interiores.

2^o.- Una cocina perfeccionada para combustibles líquidos, según
105 reivindicación 1^a., caracterizada porqué paralelamente a la parte
inclinada de las caras laterales de la cámara del horno se dispo-
nen los quemadores de forma prismática, de altura y anchura sufi-
ciente para cubrir en su disposición inclinada, la mayor parte de
la zona central de la cara inclinada correspondiente de la cámara
110 del horno, Cada uno de los quemadores presenta en sus caras late-
rales una serie de orificios uniformemente distribuidos, siendo
abierta su cara superior y estando la base inferior acoplada a la
bandeja de recepción del combustible.

3^o.- Una cocina perfeccionada para combustibles líquidos, según
115 reivindicaciones anteriores, caracterizada porqué cada bandeja
colectora de combustible, comunica de manera independiente por
medio de un tubo con el depósito general de combustible de entra-
da por la parte superior y situado transversalmente en la parte
posterior de la carcasa de la cocina.

4^o.-Una cocina perfeccionada para combustibles líquidos, según
120 reivindicaciones anteriores, caracterizada porqué en las partes
delanteras de cada una de las superficies laterales existe un
mando accesible que mediante una articulación de palanca actúa
sobre el extremo de una barra de transmisión longitudinal, que
125 a su vez se articula a una pequeña biela/^{que}acciona el vástago -
vertical en cuyo extremo inferior hay la aguja de apertura y cie-
rre del paso de combustible. El dispositivo de regulación es pues
independiente para cada quemador.

5^o.-Una cocina perfeccionada para combustibles líquidos, según
130 reivindicaciones anteriores, caracterizada porqué en la plancha
o tapa superior de la cocina, existe el orificio de aplicación
de las piezas recambiables de centrado y apoyo de recipientes, ha-

6 NOV. 1958



cia el que se dirigen las aberturas superiores de los quemadores.

- 135 62.- Una cocina perfeccionada para combustibles líquidos.
- Consta la presente memoria descriptiva de seis hojas foliadas
- 137 y escritas por una sola cara.

Barcelona, 6 de Noviembre de 1.958.

P. A.

M. LLORI

