



72869

### MEMORIA DESCRIPTIVA

del MODELO DE UTILIDAD, por 20 años, solicitado a favor de Don Jaime RIGOL Faura, de nacionalidad Española, residente en SAN VICENTE DEIS HORTS ( Barcelona ), calle del Comercio numero 101, por " UNA COCINA CON HORNO PARA COMBUSTIBLES LIQUIDOS ".

5 El presente Modelo de Utilidad se refiere a una cocina con horno para combustibles líquidos, cuya principal ventaja consiste en el total aprovechamiento del calor de radiación para la calefacción de los alimentos situados en el horno central.

10 Está constituida por una envolvente paralelepípedica, en cuyas zonas extremas se sitúan los fogones quedando un espacio central para la situación del horno. Alrededor de cada uno de los quemadores y en las zonas opuestas a la parte central existen unas envolventes en forma de sector de superficie cilíndrica de eje vertical que evita las pérdidas por radiación reflejando las radiaciones hacia la zona central del horno en la que existe una plataforma central que cubre la distancia existente entre las caras externas de la carcasa móvil del quemador, presentándose en 15 la superficie vertical delantera de la carcasa, la corres-

72869

24 MAR



pondiente compuerta de apertura y de cierre del horno, En la  
cara inferior de la tapa superior de la carcasa existe una  
placa sujeta a la misma que completa el cierre del horno, evi-  
tando la pérdida de calorías.

Aparte del dispositivo de variación de la posición de la  
cazoleta de combustión, se caracteriza porque el depósito de  
combustible presenta en el orificio de salida del líquido una  
válvula, la apertura y cierre de cuyo vástago viene regulada  
por un resorte. El depósito presenta la tapa de la válvula  
con una junta de retención y una ranura o colisa en la que se  
introduce un pivote del borde de la abertura del depósito, en-  
cajándose éste con la tapa, por rotación de la tapa respecto  
al depósito. Así mismo, el arco de los fogones es reversible,  
presentando una cara lisa y otra con salientes a modo de ner-  
vios, consiguiéndose, al disponer la cara lisa en la parte su-  
perior, un mejor contacto, y en el segundo caso, al apoyar el  
recipiente en los nervios, una mayor aereación.

En la hoja gráfica adjunta y a título de ejemplo, se re-  
presenta una realización práctica de la cocina con horno  
para combustibles líquidos, objeto del presente Modelo de Uti-  
lidad.

Las figuras 1 y 2, representan las vistas exteriores en al-  
zado y planta, representando las figuras 3 y 4, los cortes lon-  
gitudinales y transversal de la cocina. Las figuras 5, 6 y 7,  
representan el detalle del depósito y la tapa.

Siguiendo los dibujos, se ve la cara delantera -1- de la  
envolvente de chapa, en la que se ven las patas de apoyo -2-  
y la compuerta del horno -3- con el pomo -4-. Así mismo, se  
aprecian los pomos -5- y -6- y las agujas indicadoras -7- y  
-8-, que se deslizan por las ranuras -9- y -10- con escalas  
graduadas.

24 MAR



72869

50 Asi mismo, se aprecia la parte inferior de las cazoletas -11- del quemador y la tapa superior -12- en las que hay los dos fogones -13- y -14- viéndose los correspondientes depósitos cilíndricos de combustible -15- y -16-. Los fogones -13- y -14- presentan la cara superior lisa y en la inferior unos nervios radiales que permiten la inversión del fogón, al ser precisa una mayor circulación de aire para la combustión.

55 Los quemadores -17- formados por los clásicos cilindros concéntricos perforados, quedan envueltos por la parte externa por los sectores de superficie cilíndrica -18- y -19- sujetos por la parte superior entre las paredes laterales y la tapa por los pasadores -20- de cabeza exterior -21- y tuerca extrema -22-.

60 Entre las caras internas de los quemadores está fija la plataforma -22'- del horno, en cuya cara superior se coloca la chapa protectora -23- fija a la tapa por el pasador longitudinal -24-.

65 La cazoleta del quemador -11- está fija por cuatro vástagos atornillados -25- a una placa capsular -26- que actúa de soporte, que se prolonga por la parte exterior según la pletina -27-, que se fija a la cazoleta -28- a la que se ajustan el depósito -15-.

70 Del borde inferior de la cazoleta -28- sale el tubo conductor -29- que, pasando a través de la carcasa, desemboca en el punto más bajo de la cazoleta del quemador.

75 La base -26- constituye el elemento basculante regulador con un tirante de suspensión -30- unido al cuerpo mediante un fleje de acero flexible -31- que se atornilla a ambos elementos, permitiendo un movimiento angular. El otro extremo del puente sale libremente al exterior en forma de agujas indicadoras -7- y -8-. La base -26- está articulada a un tirante -32- que, a su vez, se

72839



80 articula a una tuerca roscada -33- la cual avanza y retrocede sobre la rosca de un vástago -34- el cual permanece estático y solo gira sobre un eje bajo el impulso del botón exterior -5- ó -6-.

85 Los depósitos -15- y -16- presentan en el borde cilíndrico -35- del orificio, un saliente -36-, que en el acoplamiento a la tapa -37-, se hace correr por el tramo corto de la ranura en ángulo recto -38-, quedando acoplada con el giro de la tapa en la posición que se indica en la figura 4.

90 En la tapa hay la válvula de asiento troncocónico -39- regulada por un resorte -40- y cuya apertura se produce al actuar el extremo -41- en el fondo plano de la cazoleta, La válvula se guía según el puente -42- de la tapa -37- que presenta además la junta de goma -43-.

\ Se fabricará la cocina con horno para combustibles líquidos con los materiales apropiados a sus elementos constituyentes, pudiendo variar su forma, acabado y dimensiones y cuantos detalles no alteren, cambien o modifiquen se esencialidad.

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

95 Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:-  
1ª.- Una cocina con horno para combustibles líquidos, constituida por una envolvente paralelepípedica, en cuya zona extrema se sitúan los fogones quedando un espacio central, entre los mismos, para la situación del horno. Alrededor de cada  
100 uno de los quemadores y en las zonas opuestas a la parte central, existen unas envolventes en forma de sector de superficie cilíndrica de eje vertical, que evita las pérdidas por radiación, reflejando las radiaciones hacia la zona central del horno. Estas pantallas cóncavas se sujetan por pasadores a la  
105 envolvente.  
2ª.- Una cocina con horno para combustibles líquidos, según

72869

24 MAR 1959



110 reivindicación primera, caracterizada porque entre los quemadores y a la misma altura de sus cazoletas y cubriendo la superficie libre entre ambos, existe la bandeja del horno cerrado por la parte superior por una placa sujeta a la tapa de la cocina. El horno presenta una compuerta en la cara vertical delantera de la envolvente.

115 3ª.- Una cocina con horno para combustibles líquidos, según reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el depósito de combustible presenta en la tapa una válvula de asiento troncocónico cuya apertura y cierre es regulado por un resorte. La tapa presenta una colisa en ángulo recto para la entrada y deslizamiento del pivote saliente de la boca del depósito, encajándose éste con la tapa por rotación relativa entre ambos.

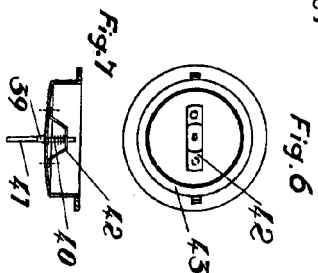
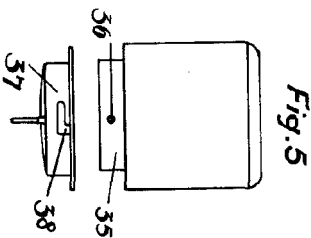
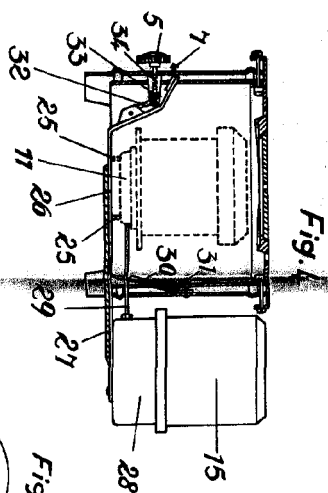
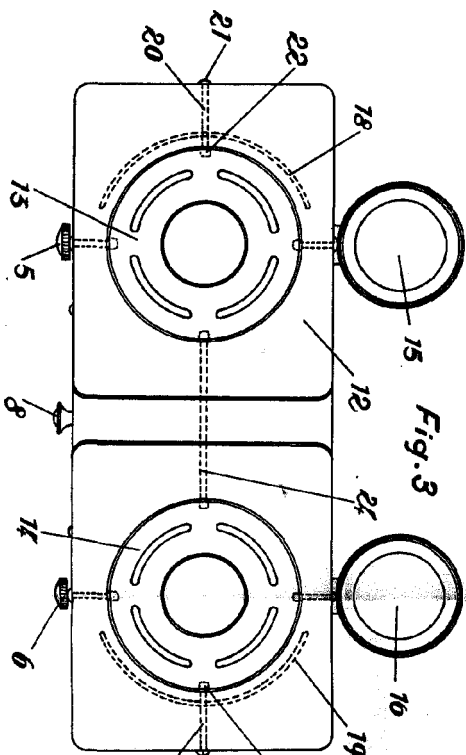
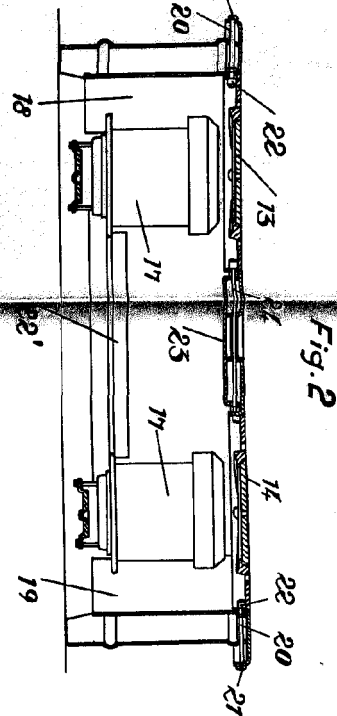
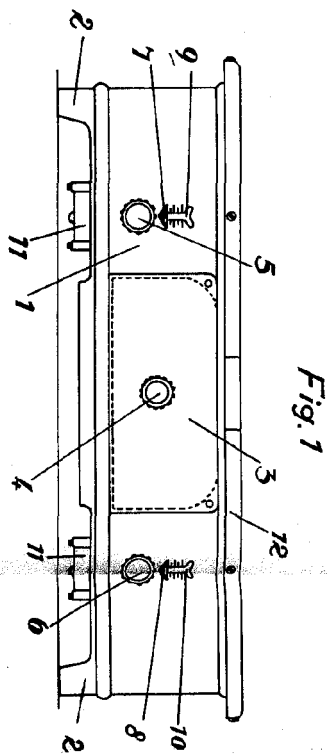
120 4ª.- Una cocina con horno para combustibles líquidos, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las parrillas de los fogones presentan una cara lisa y la otra con unos nervios radiales, teniendo la cualidad de la inversión al permitir que, indistintamente, la superficie lisa o la de los nervios sirva de apoyo al recipiente que se sitúa en el fogón.

125 5ª.- Una cocina con horno para combustibles líquidos. Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas foliadas y escritas por una sola cara.

130

Barcelona, 24 de Marzo de 1.959

P. A.  
M. LLORI



72869

42  
 LLORT  
 41