

36

1910



34766

MEMORIA DESCRIPTIVA

del Modelo de Utilidad, por 20 años, solicitado a favor de Don Isidro R I G O L Gelabert, de nacionalidad Española, residente en SAN VICENTE DELS HORTS (Barcelona) Doctor Robert numero 18, por " UNA COCINA PERFECCIONADA PARA GASES A PRESION ".

Este Modelo de Utilidad se refiere a una cocina perfeccionada para gases a presión, especialmente los comprimidos en botellas transportables, tales como butano y similares.

5 Se caracteriza esta cocina por sus dimensiones reducidas a pesar de lo cual presenta una gran superficie útil de calefacción, debido a la original disposición de horno y quemadores, totalmente distintas de las conocidas y empleadas hasta la fecha, en las que los hornillos quedan situados encima del horno, lo cual dá una altura total considerable obligando a situarlos
10 en mesas o estantes de menor altura y haciendo difícil su manejo cuando se sitúan encima de un estante de altura normal o de una cocina económica inutilizada ya existente con anterioridad.

En la cocina, objeto del presente Modelo de Utilidad, el horno queda dispuesto en la parte media y a cada uno de sus lados
15 existen sendos quemadores u hornillos, quedando el conjunto cubierto por una placa protectora que presenta un espacio interme -



dio en el que se puede disponer diversos elementos de batería de cocina que reciben un calor moderado y sin embargo, no estorbaban para la utilización de los hornillos por otras piezas.

20 Los fogones o quemadores presentan en las válvulas de los mismos características de estanqueidad apropiadas para el empleo de gases a presión más pesados que el aire, evitando de esta manera el peligro de inflamabilidad.

25 El horno está provisto de una tapa articulada dotada de un contrapeso para fijarla en la posición de cierre y en la posición de abierta. El conjunto queda cerrado por una tapa articulada a la posterior de la cocina, que se puede sacar o poner según convenga.

30 En los dibujos de la hoja adjunta y a título de ejemplo, se representa un caso particular de realización práctica de la cocina perfeccionada objeto de este Modelo de Utilidad, mostrando la figura 1, una vista en planta superior con la cocina tapada, la figura 2 una vista en planta con la tapa de la cocina levantada y desprovista de la placa protectora que se representa en las figuras 3 y 4, respectivamente en corte longitudinal y en planta. La figura 5, muestra un corte transversal simplificado, la figura 6, un corte longitudinal y la figura 7, una vista de conjunto de la cocina montada con la tapa abierta.

40 Siguiendo los diseños, vemos la cocina constituida por una caja prismática rectangular -1- de poca altura de aristas -2- redondeadas, en cuyo interior queda situado el horno -3-, consistente así mismo en una caja prismática de aristas superiores -4- biseladas, y cuya base superior -5- presenta un saliente o refundido -6-, que queda sensiblemente a la misma altura que los quemadores -7-. Estos quemadores están provistos de sendas conducciones de gas -8- y de una válvula estanca -9- que se mane-



ja desde un mando exterior -10- de dos posiciones que permiten encen-
der la parte interior -11- de los quemadores o la parte interior y
la exterior simultáneamente. La entrada de gas se efectúa por una con-
50 ducción de gas -12- provista de dos tomas -13- una de las cuales se
cierra utilizándose únicamente la del lado que convenga. El horno es-
tá provisto a su vez de dos series de quemadores, uno situado en la
parte inferior, alimentado por el tubo -14-, accionado desde la válvu-
la -15-, y otro situado en la parte superior y alimentado por el tubo
55 -16- cuya entrada de gas se regula por la manecilla -17-. Los quemado-
res respectivos -18- y -19- quedan situados longitudinalmente en la
parte alta y en la base inferior del horno que cuenta con unas pare-
des laterales postizas -20- provistas de apoyos -21-, para situar la ba-
deja -22- en la posición que convenga.

60 El horno -3- cuenta con una tapa frontal basculante -23- pro-
vista de un contrapeso -24-, que en la posición de cierre adopta
la posición -24'-, así como la tapa -23- queda en la posición -23-
tapando la entrada del horno.

Una placa -25- rectangular de vértices redondeados -26- se dis-
65 pone encima de la cocina, cubriendo con su parte central el re-
fundido -6- del horno, presentando esta parte central una serie
de molduras salientes -27- para apoyo de los diversos elementos
utilizados. Las zonas laterales de esta placa -25- presentan unos
refundidos hacia el interior -28-, provistos de sendos huecos cen-
70 trales -29- que se adaptan a los quemadores -7-. El conjunto queda
cubierto por una tapa -30-, articulada mediante los salientes -31-
de la arista posterior -32- del cuerpo de la cocina, permitiendo el
cierre de ésta.

Se fabricará la cocina descrita con los materiales apropiados
75 a cada uno de los elementos que la integran, variando sus di-
mensiones, forma y acabado y en general, cuantos detalles no al-
teren, cambien o modifiquen el objeto de este Modelo de Utilidad.



87760

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

Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:

80 1ª.- Una cocina perfeccionada para gases a presión, esencialmente
constituída por una caja rectangular prismática de poca altura ,
en cuya parte central queda situado un horno formado a su vez
también por otra caja prismática rectangular, a ambos lados del
cual quedan situados sendos quemadores, de manera que la parte
superior de éstos se halla a la misma altura que la parte su -
85 perior del otro, quedando el conjunto protegido por una placa
con los refundidos necesarios para permitir el paso de la parte
superior de los quemadores.

90 2ª.- Una cocina perfeccionada para gases a presión, según rei -
vindicación 1ª., caracterizado por una entrada de gas dispuesta
longitudinalmente en la parte posterior de la cocina y provista
de dos bocas de entrada para situar la botella o toma de gas
en el lado que más convenga, inutilizándose la otra boca median -
te un tapón roscado.

95 3ª.- Una cocina perfeccionada para gases a presión, según rei -
vindicaciones anteriores, caracterizada por un horno central si -
tuado entre los dos quemadores constituido por una caja metáli -
ca prismática, el cual cuenta con un refundido saliente en la
base superior dispuesta transversalmente al sentido de la cocina,
y cuyas dos aristas superiores transversales paralelas a dicho
100 refundido son biseladas para acoplarse más fácilmente a los que -
madores, contando dicho horno con dos quemadores interiores, uno
superior y otro inferior con su correspondiente tubo de conduc -
ción y llave de regulación.

105 4ª.- Una cocina perfeccionada para gases a presión, según reivin -
dicaciones anteriores, caracterizada por dos quemadores dobles
con llave de paso estanca de dos posiciones.



87766

110 5ª.- Una cocina perfeccionada para gases a presión, según reivindicaciones anteriores, caracterizada por una tapa basculante con contrapeso para cierre de la abertura frontal del horno y una tapa de quita y pon articulada a la arista posterior de la propia cocina.

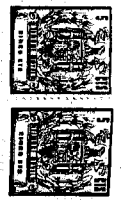
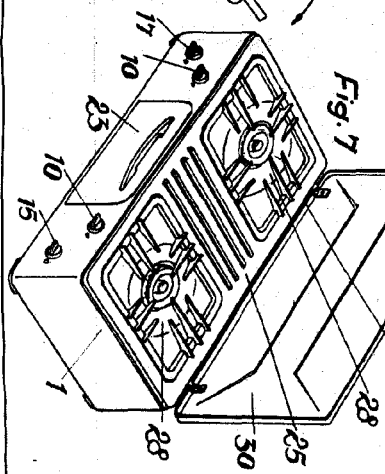
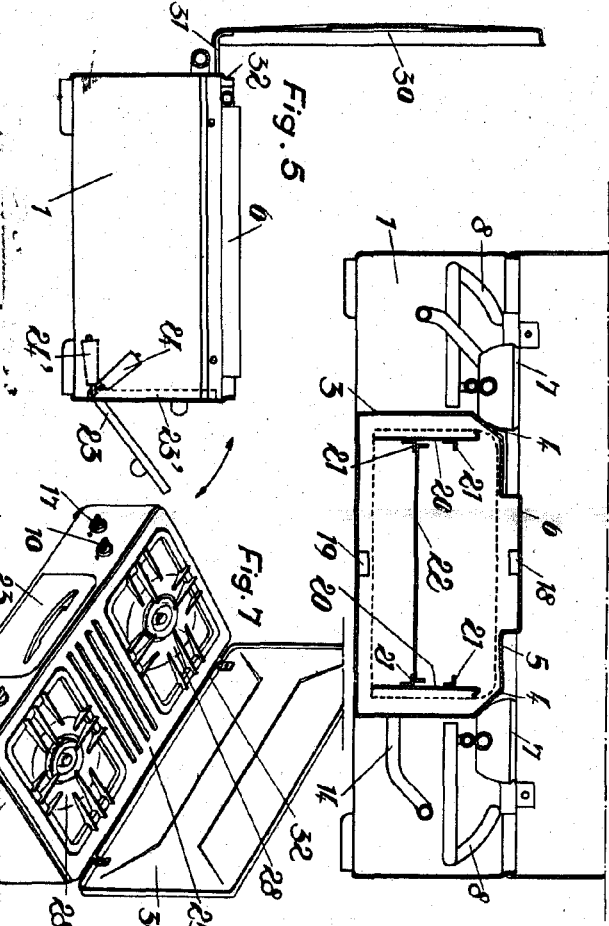
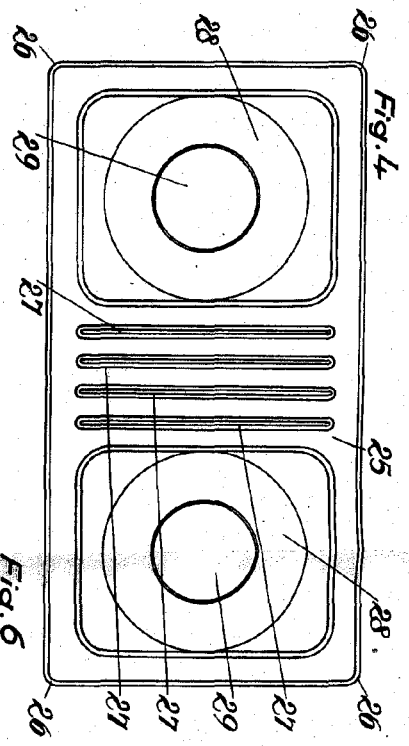
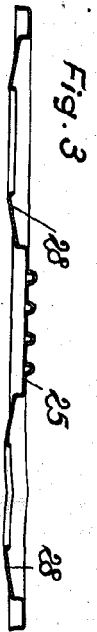
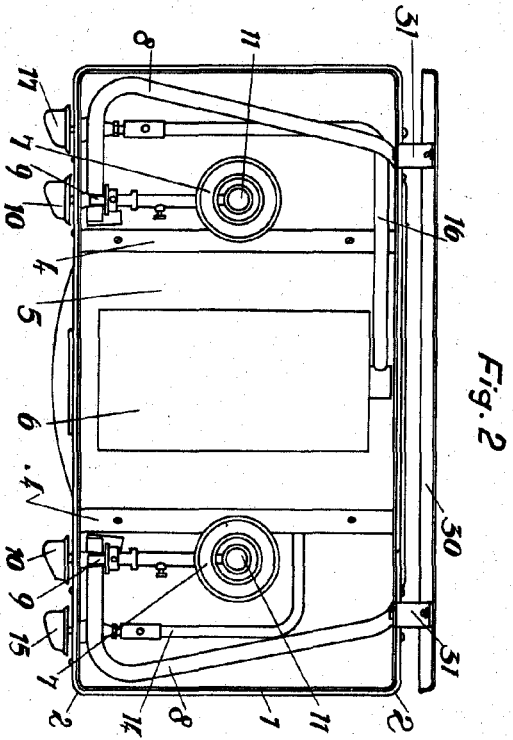
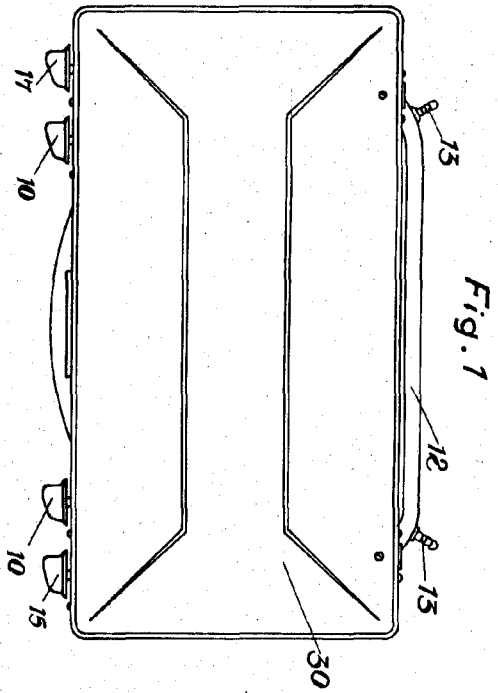
115 6ª.- Una cocina perfeccionada para gases a presión, según reivindicaciones anteriores, caracterizada por una placa que cierra la caja prismática permitiendo el paso de la parte alta de los dos quemadores con los refundidos apropiados para encajar las parillas soporte de los diversos elementos de la batería de cocina.

129 7ª.- Una cocina perfeccionada para gases a presión.
Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas foliadas y escritas por una sola cara.

Barcelona, 14 de Diciembre de 1.960.

P. A.

M. LLORI



84706

Escala variable.