



89329

MEMORIA DESCRIPTIVA de Modelo de Utilidad que, por veinte años en España y posesiones solicita DON TEOFILO PEREZ CASCAN, de nacionalidad española y residente en - Zaragoza, Avda. de Madrid, núm. 223, para: "NUEVO HORNO ELECTRICO METALICO PARA PASTELERIAS, REPOSTERIAS Y FABRICAS DE GALLETAS".

---oo00o---

5 Con la presente solicitud se trata de proteger un nuevo horno eléctrico metálico para pastelerías, reposterías y fábricas de galletas, con el cual se consiguen grandes ventajas; ventajas estas que se irán desprendiendo a lo largo de la presente descripción.

El horno objeto de la invención presenta una o varias - cámaras de calentamiento lo que indudablemente es también --



una gran ventaja digna de considerar.

10 También hemos de citar como ventajas el poderse graduar en tres sentidos de techo y suelo, además de llevar puertas compensadas de cierre de cámaras con un asiento de suma perfección.

15 También consta de todos los aparatos de control necesarios para el buen funcionamiento del horno, situados en parte visible y como es lógico exteriormente.

Es notorio el hacer constar que lleva luces interiores en las cámaras.

20 Consta de unas salidas de vapores al exterior por medio de un sistema interior de condensación de los mismos, para evitar su infiltración en aislantes y partes metálicas. Igualmente lleva aislante térmico que retiene el calor y frío, evitando por lo tanto toda pérdida de calorías al exterior.

25 La salida de vapores es cerrada en caso de desearse por medio de unos mandos situados al frente del horno y de fácil acceso.

Por último hemos de hacer constar que consta de unas luces de posición al frente para delimitar posible avería en cualquier fase de energía eléctrica.

30 Para mejor comprensión de la descripción que sigue, se adjuntan dibujos a los cuales se hará constante referencia a lo largo de la misma, siempre a título de ejemplo no limitativo. La única figura representada es una vista en perspectiva del horno objeto de la invención.

35 Consiste, pues, la presente invención en nuevo horno eléctrico metálico para pastelerías, reposterías y fábrica de galletas, caracterizado por estar formado a base de chapas metálicas -1- que otorgan la estructura al horno, disponiéndose en su frente las correspondientes cámaras -2- ilumi



89329<sup>3</sup>

40

nadas interiormente, llevando unas puertas -3- compensadas de cierre que se efectúa por medio de dos cerrojos -4- articulados accionados desde el exterior por su correspondiente mando.

45

Igualmente en su frente lleva dispuestos una serie de interruptores -5- con tres graduaciones para techo y suelo, además de unas luces de posición -6- para delimitar cualquier posible avería en la fase de energía eléctrica.

50

También hemos de citar la disposición de unos termómetros -7- por dilatación de mercurio para el control de temperatura, así como igualmente el llevar las cámaras luces interiores fácilmente verificables -8- desde el exterior.

55

Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye -- aplicación preferente de la presente invención, podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle sin que por ello varíe la esencialidad de la misma.

El solicitante, se reserva los derechos que le confieren los Convenios Internacionales durante el plazo legal, para la extensión territorial de este privilegio.

---ooOoo---

NOTA. - Se reivindica la propiedad de este Modelo de Utilidad;

60

1) - Nuevo horno eléctrico metálico para pastelerías, reposterías y fábricas de galletas, caracterizado porque el mismo está formado a base de chapas metálicas que otorgan la estructura al horno, disponiéndose en su frente las correspondientes - cámaras iluminadas interiormente, llevando unas puertas compensadas de cierre que se efectúa el mismo por medio de dos cerrojos articulados accionados desde el exterior por su correspondiente mando.

65

2) - Nuevo horno eléctrico metálico para pastelerías, reposte-



89329

70 rias y fábricas de galletas, según la reivindicación, caracterizado porque en su frente lleva dispuestos una serie de interruptores con tres graduaciones para techo y suelo, además de unas luces de posición para delimitar cualquier posible avería en la fase de energía eléctrica.

75 3) - Nuevo horno eléctrico metálico para pastelerías, reposterías y fábricas de galletas, según la y 2a reivindicaciones, - caracterizado porque consta de unos termómetros por dilatación de mercurio para el control de temperatura, llevando las cámaras interiormente unas luces totalmente verificables desde el exterior.

80 4) - "NUEVO HORNO ELECTRICO METALICO PARA PASTELERIAS, REPOSTERIAS Y FABRICAS DE GALLETAS".

Esta Memoria Descriptiva consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de una hoja de planos.

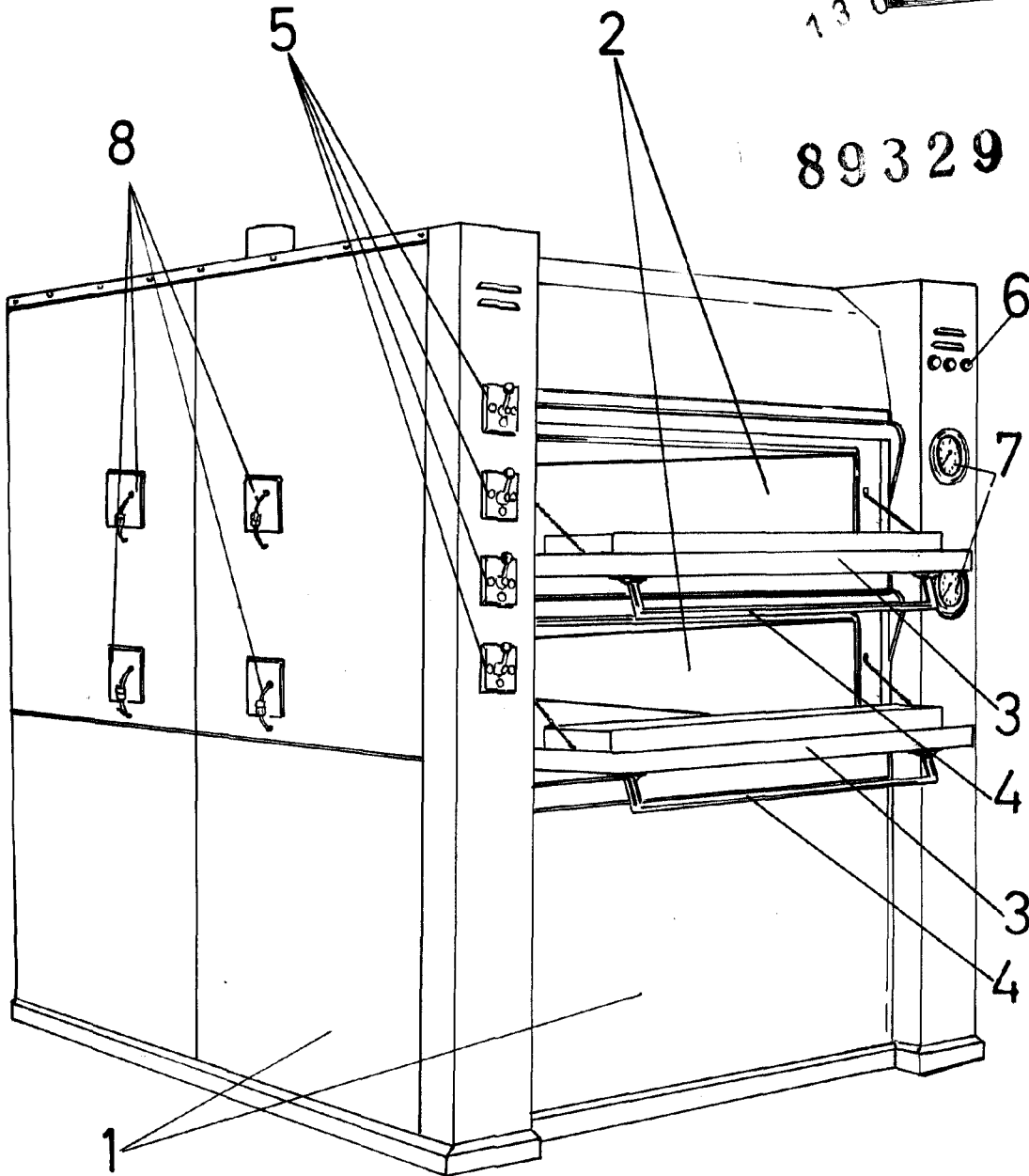
Madrid, 4 9 OCT. 1931

*J. LEONADA*  
*[Signature]*



13 0

89329



EJCALA VARIABLE

Madrid, 13 OCT 1934

EL AGENTE:

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*