

ALONSO MAYORAL
AGENTE OFICIAL
PATENTES, MARCAS
Y NOMBRES COMERCIALES
ETC. ETC
MADRID.





98.135

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por 20 años,por

" UNA COCINA DOMESTICA QUE SE ALIMENTARÀ CON CUALQUIER CLASE DE COMBUSTIBLES SOLIDOS,MEDIANTE DISPOSITIVOS ESPECIALES" a favor de Don Crescencio Arranz Valle,residente en Madrid.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Hasta el presente se conocen infinidad de hornos y hornillos, en los cuales se pueden quemar separadamente carbon mineral, carbon vegetal, leña, serrin etc. pero pensando en que el ideal seria reunir en una sola cocina o fogon los medios para poder quemar cualquier clase de combustibles sólidos, me sujió la idea de disponer en una cocina y con un solo hornillo los dispositivos necesarios y que se detallarán mas adelante, para obtener el fin especificado.

La cocina objeto de la patente que motiva la presente memoria, reune grandes ventajas sobre las conocidas; son muy ligeras por estar construidas de chapa de hierro en vez de ser macizas, por cuyo motivo y por la forma especial en que van colocados los dispositivos se aumentan y aprovechan las calorías de tal forma que se obtiene una economia en el coste de la cocina y en el gasto del combustible, que es menor, siendo muchos de los combustibles que se pueden emplear de mas reducido coste que el carbon.

Tambien reune la ventaja esta cocina sobre las conocidas el que con un solo hornillo, se puede cocinar indistintamente con carbon mi-



neral o vegetal, leña, serrín o cualquier otro combustible sólido.

Estas cocinas son de uso muy práctico en los pueblos y especialmente en las casas de campo, donde muchas veces se carece de carbon mineral y vegetal, no faltando nunca la leña, hoja seca etc. con lo cual resulta molesto guisar por el mucho humo que dá, si no se dispone de una hornilla apropiada en que quemar dichos combustibles y que haga desaparecer el humo.

Una vez enumeradas las ventajas y utilidad de esta cocina, pasaremos a describir los modelos que como a título de ejemplo, se representan en el dibujo adjunto.

El modelo numero 1. consta de las siguientes partes: Depósitos para el agua caliente 1. y 8. Espacios aislantes 2. y 7. Tres hornos 4. 6. y 10. Dos hornillas 3. y 9. Conducto de humos 5. Un cilindro para cargar el hornillo de serrín 11. Una parrilla portátil 12. adaptable a las placas de las hornillas para quemar el carbon vegetal. Un cargador de combustible para cada hornilla 13. Un registro también para cada hornilla 14. y Una tubería para la salida de humos 15.

El modelo numero 2. que sirve indistintamente para el quemado de leña, serrín, carbon mineral y vegetal, consta de las partes ó piezas siguientes:

Dos depósitos para el agua caliente 1. y 6. Un hornillo 2. Dos parrillas móviles 3. Un espacio aislante 7. Dos hornos 4. y 8. Conducto de humos 5. Cilindro 9. Un cargador para el combustible 10. y Un registro 11.

El modelo numero 3. tiene el mismo uso que el numero 2. y se diferencia del anterior en que su tamaño es mas reducido. Consiste de dos depósitos de agua 1. y 6. Un hornillo 2. Dos parrillas móviles 3. Un horno 4. Conducto de humos 5. Un cilindro 6. Un cargador para combustible 7. y un Registro 8.



Todos los modelos llevan un espacio aislante, entre la pared del hornillo y la del horno, al objeto de preservar la segunda (que es de chapa) del fuego, que las destruiría en breve tiempo.

El modo de utilizar las hornillas, es como sigue:

Para utilizar como combustible el serrin en el modelo numero 1. se quita la parrilla que lleva el hornillo, la cual es movable, y se pone en el interior del hornillo, en su centro, y en sentido vertical, el cilindro ó barra de madera ó metálico 11. y se va cargando dicho hornillo de serrin procurando apretarlo poco a poco al objeto de que se forme casi un bloque. Una vez conseguido esto, se quita el cilindro, quedando libre en el centro el espacio que ocupaba éste, por cuyo espacio se efectuará el tiro, previamente quitado el serrin que pueda obstruir la entrada del aire. Terminada esta operacion puede prenderse fuego al serrin, bien por la parte superior ó inferior del hornillo, el cual queda en pleno funcionamiento para poder guisar y dar calorías a los hornos y depósitos de agua, saliendo los humos por los espacios conductores 5. para ir a parar a la tubería de desahogo nº 15.

Para quemar leña bastará con dejar la parrilla, ó ponerla si anteriormente se ha quitado, depositando sobre ella la cantidad de leña que se crea necesaria, prendiéndole fuego despues.

En esta cocina como anteriormente se ha dicho, se podrá usar tambien como combustible el carbon vegetal, sirviéndose para ello de la parrilla supletoria 12. la cual se sujetará a la placa de la hornilla, por medio de los salientes o enganches que figuran en dicha parrilla, la que se llenará de carbon vegetal, que se prenderá despues.

A los hornillos 3. y 9. del modelo numero 1. se podrá agregar si se desea una parrilla mas como las figuradas en los modelos 2. y 3. con el numero 3. al objeto de poder utilizar en ellos, el carbon



mineral si se desea.

Los modelos de cocinas representados en el dibujo en 2º y 3º lugar son mas simplificados que el 1º pues solo figura en ellos una hornilla donde se quemará indistintamente el serrin, leña, carbon mineral o vegetal, valiéndose para ello de los dispositivos correspondientes a cada caso. Para quemar el serrin se quitan las parrillas superior é inferior 3 (que son de quita y pon) y se lleva a cabo la misma operacion que se ha especificado para el quemado de este mismo combustible, en la explicacion del modelo 1º valiendose de cualquiera de los rodillos 9 y 6. Si lo que se desea quemar es leña, se coloca la parrilla inferior y se suprime la superior, quedando de esta forma en disposicion de quemarla.

Para quemar el carbon mineral es necesario mantener colocada por lo menos, la parrilla superior 3. sobre la cual se depositará éste para el quemado y para el carbon vegetal, se adaptará como en el primer caso, a la placa, la parrilla supletoria 12. quedando en disposicion de quemar el carbon vegetal, sin que para ello sea necesario el quitar las dos parrillas 3, ni tampoco el tenerlas colocadas.

Estas cocinas serán construidas de chapa de hierro su armazon, y las demas partes de los materiales apropiados al uso a que han de ser destinadas.

N O T A

La descrita patente de invencion recaerá pues, sobre las siguientes reivindicaciones:

- 1ª Sobre Una cocina doméstica que se alimentará por cualquier clase de combustibles sólidos; caracterizada por el hecho de que con un solo hornillo auxiliado de dos parrillas planas ó algo curvadas y un



cilindro ó taco de madera ó metálico, se puede cocinar utilizando como combustibles, serrín de madera ó corcho, leña, hojas secas y otros.

2ª Sobre Una cocina doméstica construida de chapa de hierro, de uno ó dos hornillos, provistos de una ó dos parrillas, planas ó curvadas, y un cilindro para poder cocinar con serrín, leña, hojas secas, y carbon mineral; y de una parrilla en forma de hornilla pequeña, recubierta por los laterales, provista de tres o cuatro salientes, que tienen por objeto la sujecion ó enganche de ésta parrilla, a la placa o tapa del hornillo grande, cuya parrilla servirá de alojamiento al carbon vegetal para poder tambien cocinar con él.

3ª Sobre Una cocina, segun las dos anteriores reivindicaciones que tiene la particularidad de poder utilizar indistintamente, como combustible en un solo hornillo, serrín, leña, hojas secas y carbon mineral y vegetal.

4ª Sobre " UNA COCINA DOMESTICA QUE SE ALIMENTARÀ CON CUALQUIER CLASE DE COMBUSTIBLES SOLIDOS, MEDIANTE DISPOSITIVOS ESPECIALES "

Todo de propia invencion y nuevo y tal como queda descrito, representado y reivindicado.

Este memoria consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

M A D R I D 24 D E M A Y O D E 1926

P. A.

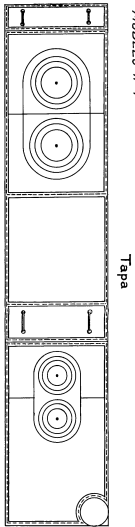
Francisco Alonso Mayoral

Modelos de COGINAS

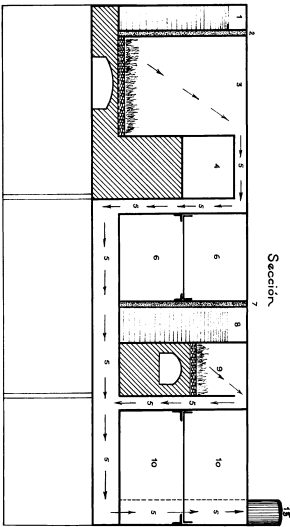
ESCALA 1:10



MODELO n.º 1



Tapa

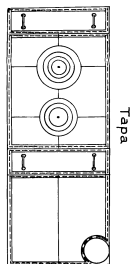


Sección

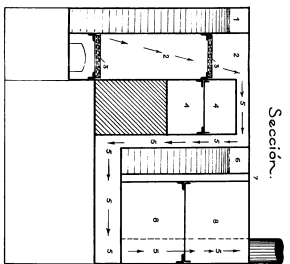
1. Aparato de agua
2. Quemador de gas
3. Quemador de gas
4. Fregadero
5. Armario de apoyo
6. Armario de apoyo
7. Armario de apoyo
8. Armario de apoyo
9. Armario de apoyo
10. Armario de apoyo



MODELO n.º 2



Tapa

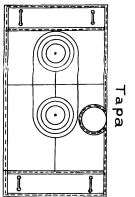


Sección

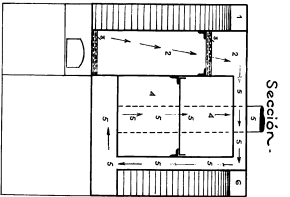
1. Aparato de agua
2. Quemador de gas
3. Quemador de gas
4. Fregadero
5. Armario de apoyo
6. Armario de apoyo
7. Armario de apoyo
8. Armario de apoyo
9. Armario de apoyo
10. Armario de apoyo



MODELO n.º 3



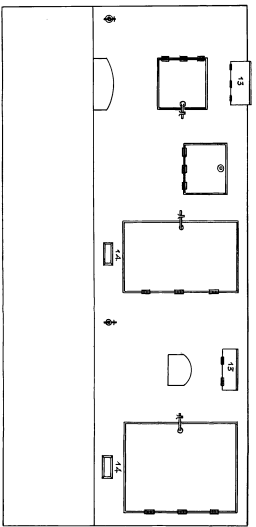
Tapa



Sección

1. Aparato de agua
2. Quemador de gas
3. Quemador de gas
4. Fregadero
5. Armario de apoyo
6. Armario de apoyo
7. Armario de apoyo
8. Armario de apoyo
9. Armario de apoyo
10. Armario de apoyo

Vista



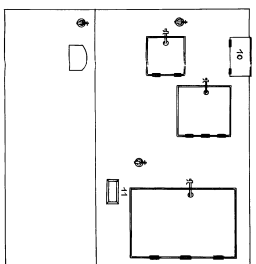
11.



Detalle quemador de gas

Unidades de 52x18

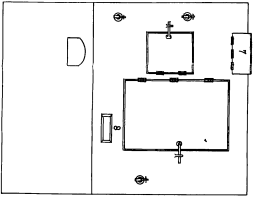
Vista



9.

Dimensiones de 45x28 1/2

Vista



5.

Dimensiones de 52x28 1/2

Madrid, 14 de Mayo de 1932
 S. N. N.
 S. N. N.
 S. N. N.