



## MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de introducción por " Un aparato de cocción eléctrica " á favor de la R.S. La Hispanense Industrial y Comercial S.A. residente en Madrid, Argensola 4.-

- - - - -

Despues de muchos años de constante estudio é incesante trabajo en el terreno práctico el problema de la cocción automática de guisos sin intervención personal alguna durante la misma, unido é un aprovechamiento del calor producido, desconocido hasta ahora, queda solucionado con la presente patente.

En efecto, preparar los guisos en crudo, ponerlos en frio dentro de la cocina eléctrica y dejarlos dentro durante el periodo de tiempo necesario que el mismo aparato determina sin preocuparse de ellos en lo más mínimo y secarlos despues perfectamente condimentados es un ideal que difícilmente podrá ser superado por dispositivo alguno.

Este milagro técnico se ha conseguido mediante la utilización de un disco calentado electricamente cuyo efecto térmico es recogido dentro de una campana aisladora en cuyo interior se encuentran las ollas con los guisos sometidos á



cocción y que lleva en su parte superior un interruptor automático de construcción especial cuya misión es interrumpir la corriente en el preciso momento en que el calor interior haya alcanzado la temperatura necesaria.

Conseguido esto, la terminación de la cocción se efectúa por medio del calor acumulado por debajo de la campana aisladora de una manera lenta y penetrante, condición indispensable para conseguir guisos perfectamente confeccionados y de gusto exquisito, ya que es cosa conocida que estos sometidos á la acción penetrante del calor lento resultan mucho más sabrosos y nutritivos que los confeccionados á fuego intenso.

Consecuencia de este sistema de efectuar todo el proceso de cocción en un espacio completamente cerrado, es que los elementos nutritivos no se evaporan inutilmente, sino que se condensan y quedan retenidos aumentando su valor nutritivo en vez de disminuirlos, como ocurre en los demás sistemas de cocción conocidos, aparte de que el consumo de grasas para condimentar los alimentos es un 60% inferior á la cifra habitual basándose en el mismo motivo, hecho demostrado por la práctica.

Por otra parte, sabido es que los aparatos de cocción eléctricos, adolecían hasta ahora del grave inconveniente de consumir demasiado fluido eléctrico, lo que hacía su empleo antieconómico en la cocina casera.

En el aparato objeto de esta patente este inconveniente queda totalmente evitado, por cuanto no se consume más fluido eléctrico que el indispensable para llevar los alimentos á la temperatura necesaria, siguiendo despues el proceso de cocción hasta la terminación de la misma mediante el calor



acumulado bajo la campana aisladora durante la primera fase del calentamiento.

La desconexión del fluido eléctrico que alimenta la resistencia del disco de calefacción del aparato se efectúa automáticamente y en el momento oportuno por medio de un interruptor termoelectrico de construcción especial, de funcionamiento seguro é eficaz que hace imposible todo gasto supérfluo de energía eléctrica, cuyo consumo queda por lo tanto reducido é lo más indispensable, consiguiéndose un ahorro grande en este concepto lo que hace posible el empleo de la electricidad como medio térmico en la cocina casera, cosa que hasta hoy era completamente imposible por la causa reseñada.

El rendimiento eléctrico del aparato, es decir, la transformación de la energía eléctrica en calor producida por el hornillo y acumulado merced al empleo de la campana aisladora es extremadamente alto, puesto que ha sido determinado con 78,80%.

Otra de las ventajas, como consecuencia del trabajo automático del aparato y supresión consiguiente de la vigilancia, es que el ama de casa puede dedicarse é sus quehaceres ó é sus labores sin temer alguno, por cuanto una vez puestos los guisos en crudo el aparato hace todo lo demás, siendo imposible que el contenido de las ollas se quemé, salga, estropee etc.

Con el aparato indicado pueden hacerse toda clase de operaciones de cocina corriente tales como cocidos, estofados, asados etc. preparar fruta y legumbres en conserva, confeccionar pan, bollos, tartas, pastelería etc. y tambien puede emplearse como acumulador de agua caliente.

Para convertir el aparato en horno para asados, pastelería etc. se introducen dentro del aparato unos anillos de hierro



ó de otro metal, previamente calentados, que se colocan encima de los recipientes, moldes etc. puestos en el interior de la campana aisladora con el fin de irradiar calor también desde arriba.

En los dibujos adjuntos se muestra el objeto de la patente.

La fig. 1 es una vista exterior y sección parcial donde se aprecian los principales elementos que integran el aparato.

La fig. 2 es otra vista similar a la anterior con otra aplicación en uso.

Las figs. 3,4,5,6,7,8 y 9 son diversas piezas que integran los recipientes interiores del mismo, dispuestos para el objeto principal de este invento.

Según puede verse en dichos dibujos este aparato consiste en una base circular 9 con sus correspondiente patas, la cual se porta el cuerpo cilíndrico aislante conservador del calor 3 y el hornillo productor de este. En la parte superior de esta campana 3 se dispone el interruptor termoeléctrico 21 que al adquirir la capacidad interna los grados de temperatura apetecidos desconecta automáticamente el suministro de energía.

Para más claridad se detallan a continuación las diversas piezas integrantes con arreglo a las figuras.

FIGURA 1ª .

9 base soporte del aparato.

25 hornillo eléctrico

8 enchufe del hornillo.

7 clavija del enchufe.

10 borna conductora de tierra para seguridad.

3 campana aisladora. Esta campana está compuesta de una



pared exterior 26 separada convenientemente de otra interior 20 y el cuyo espacio es relleno de corcho ú otra materia aislante apropiada 16. La pared 11 corresponde á la parte inferior interna de dicha campana, la cual une con la interior superior 20 en evitación de filtraciones por evaporación que perjudiquen en dicha superficie á la materia aislante contenida entre las paredes 20 y 26.

La parte superior de esta campana soporta el dispositivo termoelectrico interruptor de suministro de corriente 21 provisto del enchufe 1 al cual se conecta la clavija 2 común en conexión de la clavija 6 correspondiente á la red general y la 7 alimentadora del hornillo 25.

Sobre la placa correspondiente del hornillo 25 se soportan en combinación adecuada al uso á que haya de destinarse este aparato para obtener el condimento apetecido, piezas ó recipiente adecuados como se muestran á título de ejemplo de ejecución en la fig. 1.

- 12 olla de hierro.
- 13 rellenedor aislante.
- 14 placa calentadora.
- 15 gran rellenedor aislante.
- 18 molde para puddings.
- 19 tapa metálica.

FIGURA 2ª.-

Otro ejemplo de aplicación de este aparato donde aparte de los elementos exteriores que se aprecian en la fig. 1 observamos: un recipiente de gran capacidad propio para la cocción de líquidos provisto tambien de tapa metálica 19. En esta figura se muestra el momento en que a voluntad se prescinde del



interruptor termo-eléctrico 21 con el fin de producir en el interior de la cámara aislante una temperatura anétecida. Para esto desconectamos la clavija 2 del enchufe 1 y a esta aplicamos la pieza puente 22 consiguiendo con esto una corriente directa desde la clavija 6 de la red general á la 7 alimentadora del hornillo sin pasar como es natural por el interruptor automático 21.

Figura 3.

representa un recipiente apropiado para pudings ó postres de repostería.

Figura 4.

representa una olla de hierro de forma adecuada para guisos diversos.

Figura 5.

es un gran rellenador constituido por una superficie exterior metálica rellena en su interior de materia aislante apropiada y provista de agujeros para el paso del aire caliente.

Figura 6.

muestra una placa calentadora provista en su parte central de una hendidura 24.

Figura 8.

hierro portador de la placa calentadora dispuesto en su extremo 25 por una forma en T adecuada para accionarse sobre la placa calentadora antes mencionada.

Figura 7.-

Rellenador intermedio similar al descrito en la fig. 5.



Figura 9.

tapa metálica común á varios recipientes.

Esta placa puede ser sustituida según convenga por otra de arandela metálica soportadora de amianto y provista de pasos que permitan ó no la salida en evaporación del condimento según convenga.

La combinación de los antedichos recipientes y de otros similares puede ser indefinida según el uso ó aplicación á que se les destina.

N o t a

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como no practicado en España son las siguientes reivindicaciones:

1<sup>a</sup>.- Un aparato de cocción eléctrica trabajando automáticamente bajo la acción de un interruptor especial de funcionamiento termo-eléctrico que desconecta el fluido eléctrico en el momento preciso para evitar un consumo de energía innecesario, compuesto de: Base del aparato con su disco de calefacción, enchufe de la corriente eléctrica y enchufe de seguridad á tierra, campana aisladora, interruptor termoeléctrico con su enchufe-puente para elevar la temperatura interior de la campana sin pasar la energía por el interruptor y sus recipientes especiales y adecuados para tal fin con sus múltiples combinaciones según los usos ó aplicaciones que se les ha de dar.

2<sup>a</sup>.- Un aparato de cocción eléctrica, según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que se acompañan.



Consta esta memoria de ocho páginas foliadas escritas por una sola cara.

Madrid 28 de enero de 1928

LEOCADIO LÓPEZ

