



MEMORIA DESCRIPTIVA

que acompaña a la solicitud de una PATENTE DE INVENCION A favor de DON SEGISMUNDO SERRA VALL\*LLOVERA, residente en Tardell (Barcelona), por "UN APARATO DESMONTABLE EN EL QUE SE APROVECHA TODO EL CALOR? PERMITIENDO CON EL GASTO DE UN FOGON ORDINARIO, HACER HERVIR DOS OLLAS? TENER HORNO Y DEPOSITO DE AGUA CALIENTE, PUDIENDO ADEMÁS APLICARSE SOBRE LOS FOGONES ORDINARIOS".

111347

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad así como la explotación exclusiva de un aparato que sirve de cocina y que permite aprovechar todo el calor del mismo, haciendo que con el mismo gasto de los fogones ordinarios en los que no hierve más de una olla, puedan hervir dos ollas, y al mismo tiempo tener siempre agua caliente, además de un pequeño horno y teniendo la ventaja de ser desmontable pudiéndose aplicar sobre los fogones ordinarios de la cocina sin tener que tocarlos para nada, ó bien ponerlo junto al hogar y servir al mismo tiempo de estufa.

Se caracteriza esencialmente el aparato de que se trata por el hecho de permitir aprovechar totalmente el calor producido por la combustión del carbón y el de ser desmontable y aplicable a cualquier lugar.

Estas características esenciales presentan las siguientes ventajas:

- 1ª. Permite hacer hervir dos ollas al mismo tiempo con una sola hornilla ó fogón del tamaño de los usuales, ó sea dobla el trabajo con el mismo gasto que en las cocinas de uso corriente.
- 2ª. Permite sin aumento de gasto tener siempre uno ó dos depósitos de agua caliente como en las llamadas cocinas económicas.



3a.- Permite disponer de un pequeño horno, como en las citadas cocinas económicas, cuando se coloca sobre los fogones y además de un calienta platos cuando se pone sobre una especie de chasis adecuado al efecto que al mismo tiempo hace que pueda servir de cocina y de pequeña estufa.

4a.- El poder usar carbón mineral ó de hulla en los fogones ordinarios de la cocina, permite reducir mucho el gasto, pues siempre está a un precio muy inferior al carbón vegetal.

5a.- El ser aplicable a cualquier lugar, hace que en invierno pueda colocarse de manera que sirva de estufa.

El aparato de que se trata comprende seis partes principales: una hornilla ó fogón donde se coloca el carbón, el cual es de paredes dobles lo que permite aprovechar todo el calor lateral del mismo, debido a las corrientes de acarreo que se originan: una plancha metálica que se coloca sobre dicha hornilla, cuya plancha puede ser doble y en la cual van los aros sobre los cuales se colocan los utensilios, y en su extremo un orificio sobre del cual va montada la chimenea: un depósito de paredes dobles que va colocado sobre el segundo aro el cual tiene por objeto conducir al rededor de la segunda olla el calor originado por las corrientes de acarreo y al mismo tiempo hacerlo servir de pequeño horno cuando convenga, además de poderse llenar de agua el espacio comprendido entre su doble pared, sirviendo de pequeño depósito de agua caliente: un segundo depósito también de paredes dobles y en forma de chimenea, que va colocado sobre el orificio extremo de la plancha ó planchas, y que tiene por objeto aprovechar el calor de las corrientes de acarreo ó tiro que van a parar a la chimenea las cuales calientan el agua que hay entre las paredes de dicho depósito: hay también la chimenea de la cual forma parte el depósito y que tiene por objeto aumentar el tiro para que se pueda aumentar a voluntad el calor que se produce en mayor cantidad que si no hubiera dicho trozo de chimenea, que si se usa carbón vegetal no tiene que



que salir al exterior: y por último el chasis donde se coloca el fogón y encima del cual se coloca la plancha ó planchas con todo lo demás, resultando así del todo desmontable y trasportable.

A continuación se describe detalladamente el aparato de que se habla y para su mejor comprensión se acompañan los dibujos de la hoja adjunta por los cuales se comprende fácilmente su funcionamiento.

La Fig. 1 es una sección horizontal del citado aparato, sin el chasis ni la doble plancha, indicando su forma y la manera como se consigue aprovechar del todo el calor del mismo.

La Fig. 2 muestra el depósito de paredes dobles que va colocado sobre el segundo orificio de la plancha, con la olla colocada dentro.

La Fig. 3 es un esquema del chasis donde se puede colocar el aparato cuando no se coloca sobre los fogones ordinarios.

Una de las partes del aparato de que se habla es la hornilla ó fogón-1-(Fig.1) el cual tiene la misma forma que los ordinarios de las cocinas y puede colocarse en el lugar de estos: consiste en dos: el uno-2- más grande que el otro-3-, para que puestos uno dentro del otro quede entre ambos un espacio libre por donde circulen las corrientes de acarreo que se originan al salir el calor de las paredes del -3- y dirigirse hacia arriba entrando aire frío por debajo de manera que todo el calor que irradian las paredes del hornillo-3-, pasa por el espacio libre y subiendo va a parar al aparato, aumentando así el calor que se dirige hacia la segunda olla y hacia la chimenea; para que queden separados los fogones -2- y-3- éste último lleva unos topes metálicos-4- que apoyándose sobre el -2- los separa convenientemente; aplicadas sobre el fondo del fogón -3- van, como en los ordinarios una especie de parrillas .

Otra de las partes principales de dicho aparato es la plancha-5- la cual se apoya sobre el chasis o sobre los fogones por medio del reborde-6- que forma en todo su alrededor, de unos 4 ctms. de alto, cuya base -7- forma un ángulo de uno o dos centímetros a lo largo



de la cual hay unos pequeños agujeros que pueden servir para sujetarlo al chasis si se quiere, ó para sujetar trozos de amianto que se colocan debajo cuando los ladrillos del fogón no están bien planos, al objeto de que ajuste bien y quede todo bien tapado como si formara una sola pieza. En esta plancha -5- hay tres orificios; uno -8- que está sobre el carbón y sirve para introducir el carbón y colocar los correspondientes aros que sostienen las ollas; otro -9- al rededor del cual va el depósito de paredes dobles -10- y que sirve para colocar las ollas: el otro orificio es el de la chimenea -11- el cual tiene un reborde de unos tres centímetros -12- para que se pueda ajustar al mismo el depósito de paredes dobles -13- sujetándolo por medio de un tornillo -14- que traspasa el reborde del orificio saliendo por el otro lado. Esta plancha puede ser doble ó sea puede ponerse sobre la misma, otra algo más grande con los mismos orificios, la cual sirve para aprovechar todo el calor que irradia la superficie de la primera dirigiéndolo hacia la chimenea, haciéndolo pasar por el segundo orificio donde hay el utensilio.

El depósito de paredes dobles -10- es de forma redonda y se ajusta al borde del orificio -9- pudiéndose sacar al igual que el de la chimenea; tiene de unos doce á quince centímetros de alto y dos de grueso, estando formado por dos paredes -15- y -16- unidas por debajo y separadas por la parte de arriba por donde se hecha el agua que va contenida entre las dos, habiendo un vertedero -17- y unas asas -18- para facilitar el sacar el agua: en su parte de arriba hay un dispositivo para que se le ajusten los aros que sirven para tapar el agua que contiene y al mismo tiempo para taparlo más ó menos según que haya una olla grande ó pequeña ó se quiera hacer servir de horno, en cuyo caso se tapa completamente; hay además a cada lado del mismo una ranura -19- que permite salir las asas de las ollas, que las tienen a los lados en vez de tenerlas encima, como la representada en la Fig. 2; en estas ranuras se colocan unas piezas que las tapan cuando quiere hacerse servir de horno.



En su fondo y en medio de este depósito se pone una pieza redonda en forma de parrillas-20-donde se apoyan las ollas cuando no se ponen sobre los aros. Este depósito tiene por objeto, a más de servir de pequeño horno y depósito de agua, el conducir todas las corrientes de acarreo al rededor de la olla para que ésta y el agua del depósito se calienten más, para lo cual se cierra el tiro de la chimenea, á más de que mantiene el calor que irradia la misma olla por sus lados.

El depósito -13- es análogo al anterior; en la parte de arriba lleva un reborde donde se puede ajustar la chimenea-21-, llevando además un agujero -22- en el que puede ponerse un embudo para facilitar el poner el agua, y en su parte inferior una espita ó grifo-23- para sacar el agua que está contenida en tre las dos paredes de consta y que se calienta por el calor que pasa por su interior que es el mismo de la chimenea.

La chimenea-21- es un tubo de un metro más ó menos si no se hace salir al exterior, en el cual va el graduador -24- que al igual que en las cocinas económicas gradua el tiro.

Los aros que sostienen los utensilios son como los usuales de las estufas y cocinas económicas.

El chasis Fig. -3-, consiste en una plancha-1- en cuyos extremos lleva unos pies-2- y -2'- para separarlo convenientemente del suelo y en el extremo izquierdo forma un ángulo recto -3- y -3' que baja y sube unos veinticinco centímetros; está tapado por detrás y abierto por delante y sirve para introducir el fogón-1-, (Fig 1.), y para recoger en su parte izquierda las cenizas: esta plancha tiene en su parte izquierda unos diez centímetros más de largo que la plancha-5- que se coloca encima para que esta última pueda ponerse de manera que el orificio-8- venga sobre el fogón -1- (Fig. 1) ó bien venga un poco más a la izquierda para que el orificio-9- (Fig. 1) se aproxime más al fuego del fogón y reciba mayor cantidad de calor. Debajo del segundo orificio y al lado derecho del fogón puede ponerse un cajón que puede ser de la misma plancha -1- (Fig. 3) el cual pueda abrirse por delante, formando como un ca-



lienta platos , pues aun que será poco el calor del mismo también puede aprovecharse.

Los detalles constructivos del aparato descrito serán sumamente variables, como lo serán los elementos accesorios que en el mismo figuren tales como los aros que se suelen disponer para sustentar los utensilios, el aparato de cierre de la chimenea etc.

También serán variables los materiales de que se fabriquen tales aparatos, los usos a que se destinen siempre que en ellos haya la esencialidad de la patente, de aprovechar todo el calor por medio de paredes dobles que dirijan las corrientes de acarreo, y en general cuanto no altere, cambie ó modifique la esencialidad de la patente descrita.

\*\*\*\*\* N O T A \*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

Se reivindica como objeto de esta Patente:

1-. Un aparato para la cocina ú otros usos, que comprende un fogón ú hornilla de forma y tamaño adecuado para emplearlo en los fogones ordinarios de la cocina, ó de otra forma según convenga, el cual consta de dos piezas superpuestas que dejan un espacio entre sus paredes laterales, para que el calor que irradian las paredes de dicho fogón (el cual lleva el carbón) al producirse las consiguientes corrientes de acarreo, se dirija hácia arriba y pasando por debajo de la plancha metálica que sostiene los utensilios, aumente el tiro natural del fuego permitiendo calentar otro utensilio y al mismo tiempo dos pequeños depósitos de agua, uno colocado al rededor del segundo utensilio y el otro formando parte de la chimenea.

2-. El propio aparato en el que el fogón mencionado en la reivindicación anterior lleva encima una plancha metálica, de forma análoga a las usuales de las cocinas económicas, la cual lleva tres orificios, dos para colocar los utensilios que se quieran calentar y uno para la chimenea, llevando aclopado en el segundo ori-



ficio, un depósito de paredes dobles dentro del cual se ponen los utensilios y otro en el tercer orificio que sirve al mismo tiempo de chimenea y dentro de los cuales se puede poner agua para calentarse.

3-.El propio aparato en el que la plancha citada en la reivindicación anterior puede ser doble o sea dos planchas de la misma forma y construcción, una algo más grande que la otra, para que el calor que se desprende de la superficie de la primera se dirija hacia la chimenea calentando al pasar los dos depósitos y los utensilios, que introducidos en los orificios de la superior descansan sobre los aros de la inferior.

4-.El propio aparato en el que la plancha o planchas citadas en la reivindicación anterior y en el segundo orificio, va acoplado un cuerpo de forma conveniente a los utensilios que quieran ponerse dentro del mismo, el cual consta de dos paredes laterales separadas, dentro de las cuales puede ponerse agua o nada, unidas por la parte inferior y separadas por la parte superior y que tiene por objeto dirigir el calor de las corrientes de acarreo haciéndolas pasar al rededor de las ollas que se pongan, recogiendo al mismo tiempo el calor que irradian las mismas ollas y el cual tapándose por encima sirve de horno.

5-.El propio aparato en el que los cuerpos mencionados en las reivindicaciones anteriores, siendo todos desmontables o independientes, pueden ponerse sobre un chasis adecuado para ponerlo en cualquier lugar y servir de pequeña estufa al mismo tiempo, o bien sobre los fogones ordinarios de las cocinas.

6-.Un aparato desmontable en el que se aprovecha todo el calor, permitiendo con el gasto de un fogón ordinario, hacer hervir dos ollas, tener horno y depósito de agua caliente, pudiendo además aplicarse sobre los fogones ordinarios.

*Agustino Serra*



FIG. 1.

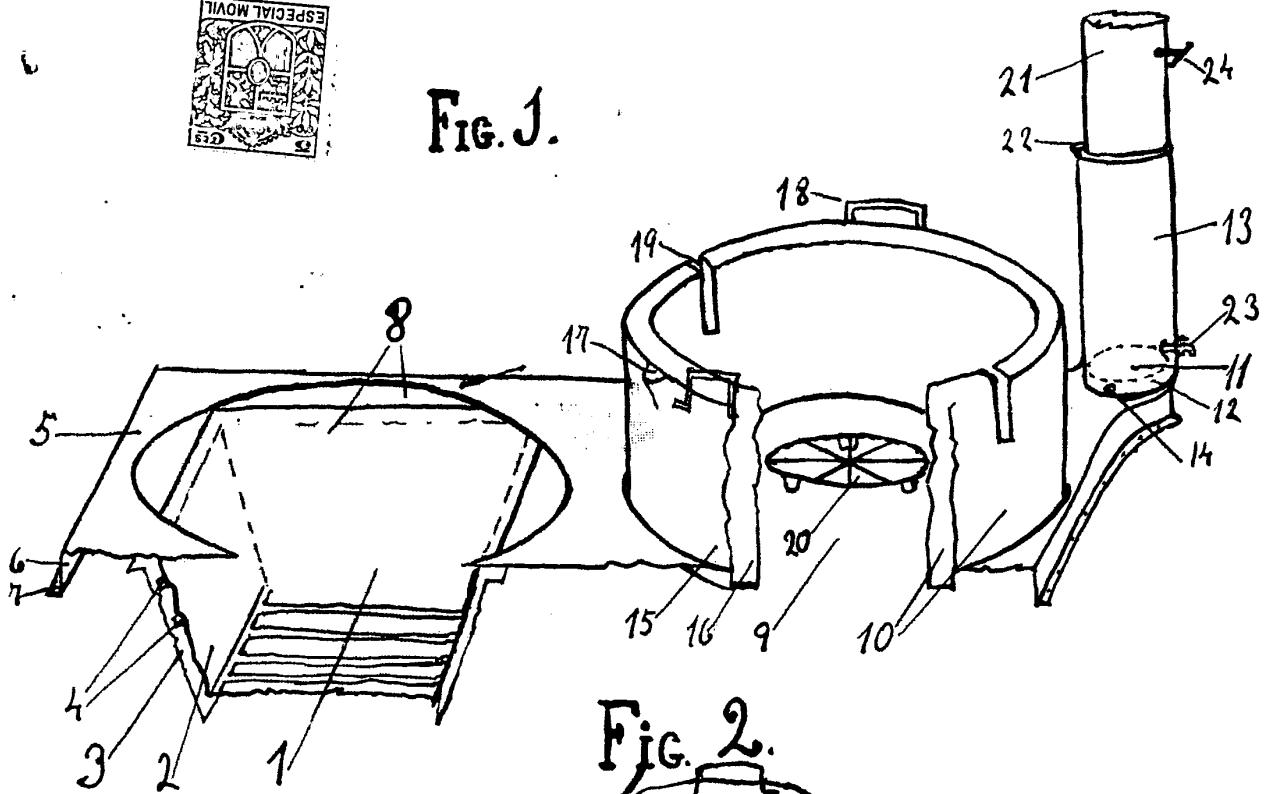


FIG. 2.

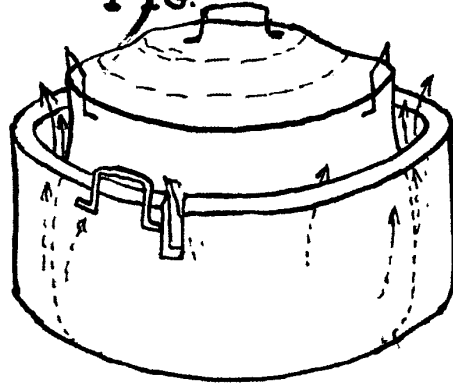
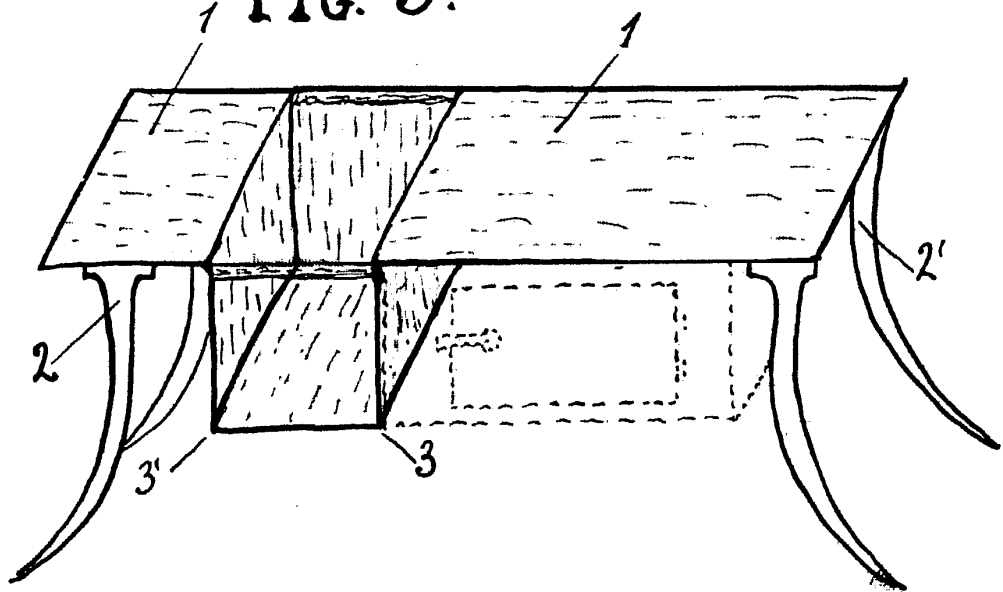


FIG. 3.



Escala variable

*Registruada Terra*