



## MEMORIA DESCRIPTIVA

de la PATENTE DE INVENCION, por 20 años, solicitada a favor de MARTIN DUCH, de Nacionalidad Española, residente en Barcelona, Calle AMALIA, 37, bis, para "UNA MEJORA EN LOS HORNOS DE PAN COCER Y ANALOGOS".

5 En los hornos de cocer pan y análogos, tanto si se emplee leña, carbón o quemadores de combustibles líquidos para su calentamiento, éste se ha de verificar antes de disponer en el mismo los productos que se hayan de cocer para caldear en esta forma, de manera suficiente, las paredes y bovedas del horno cuyo calor así almacenado irradian luego poco a poco, siendo este calor radiado el que se utiliza para la cocción del pan o artículos de que se trate.

10 Esta forma de proceder presenta el inconveniente de que aun cuando sea lentamente, la temperatura del horno va disminuyendo hasta su enfriamiento completo, por lo que, tales hornos resultan de funcionamiento intermitente y un tanto irregular.

15 Para subsanar este inconveniente el recurrente ha ideado y puesto en práctica la mejora que a continuación se describe, la cual por ser nueva y de su invención solicita se le garantice en su propiedad y explotación exclusiva mediante la Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva.



20           En su esencialidad consiste la mejora de que se trata en  
disponer en la parte interior del horno y adaptado a la bove-  
da del mismo un conducto o paso que sigue un camino convenien-  
te y que por un extremo desemboca en un conducto o chimenea de  
25 salida, provista de su correspondiente registro y por el ex-  
tremo opuesto en la parte delantera del horno, preferentemen-  
te en su hogar y en este se dispone un foco de calor, obteni-  
do ya sea por carbón, leña o por un combustible líquido o ga-  
seoso cualquiera, en forma que, los humos y gases calientes a  
30 así generados corren a lo largo del mencionado conducto, ha-  
cía la chimenea de salida.

Con la adopción de la mejora descrita se consigue que  
una vez calentado el horno en la forma corriente, sea el men-  
cionado conducto el que irradie el calor necesario para la  
cocción que se está llevando a cabo en el mismo y para el man-  
35 tenimiento del que previamente han almacenado las pare-  
des y bovedas del propio horno y así es factible la transfor-  
mación de uno de tales hornos que son la mayoría de los emple-  
ados en la actualidad en panaderías y pastelerías y casos aná-  
logos, en hornos de funcionamiento continuo y de temperatura  
40 constante, durante todo el periodo de funcionamiento.

La forma de realización práctica de la mejora mencionada  
puede ser sumamente variable ya que en cada caso de ejecución  
de la misma dependerá de las características y sistema de cons-  
trucción del horno en que se aplique; pero para la mejor com-  
45 prensión de la misma se acompañan los dibujos de la hoja ad-  
junta en los que a título de ejemplo se representa esquemati-  
camente una de las distintas formas de llevarla a cabo.

En la Fig. 1, se dibuja una sección horizontal de un hor-  
no provisto de tales mejoras y la Fig. 2, es una sección a ma-  
50 yor escala del elemento o conducto empleado para la realiza-



ción de tal mejora.

55 Como se indica en los mencionados dibujos, la mejora de que se habla consiste en disponer en la parte interior del horno y adaptado a la boveda -1- del mismo, un conducto -2-, el cual verifica un recorrido cualquiera conveniente y que por un extremo -3- desemboca en un conducto de salida o chimenea -4-, provista del correspondiente registro -5-, en tanto que por el extremo opuesto desemboca ya sea en el hogar -6-, que por lo general presentan todos los hornos junto a su boca -7-,  
60 ya en otra cámara dispuesta al efecto.

En -8-, se dibuja el registro corriente del horno y en -9- la puerta o tapa dispuesta en su boca -7-.

65 En el hogar -6- o en su defecto en la cámara en que desemboca el conducto -2-, se genera calor ya sea mediante carbón, leña o quemadores de un combustible líquido o gaseoso cualquiera .

70 Por lo que se refiere al conducto -2- será de cualquier sección, forma, dimensiones y material y la sujeción del mismo se llevará a cabo mediante bridas -10-, como se representa en la Fig. 2, o bien en otra forma cualquiera conveniente y adecuada. También será variable la manera de llevar a cabo el acoplamiento de las distintas piezas que constituyan el conducto -2-, el tipo, clase y sistema de registro -5- y en general en cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad  
75 de la Patente descrita.

----- N O T A -----

Se reivindica como objeto de esta Patente:

1º - Mejora en los hornos de pan cocer y demás análogos



80

que esencialmente consiste en disponer en su interior y adosado a la boveda del mismo un conducto de cualesquiera dimensiones, forma y material el cual verifica por el interior del horno un recorrido conveniente y dicho conducto por un extremo desemboca en una chimenea de salida, provista del correspondiente registro y por el opuesto en el hogar del propio horno, o en su defecto en una cámara en la que se genera calor ya sea mediante carbón, leña o con el empleo de un combustible líquido o gaseoso cualquiera en forma que, previamente calentado el horno de la manera como actualmente se practica, luego, al cocer en el mismo, se mantiene de una manera constante su temperatura por el calor que irradia el mencionado conducto por el que circulan los humos y gases calientes generados de la manera dicha.

85

90

2ª - Una mejora en los hornos de pan cocer y análogos.

Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas foliadas escritas por una sola cara.

95

Barcelona 18 de Enero de 1930

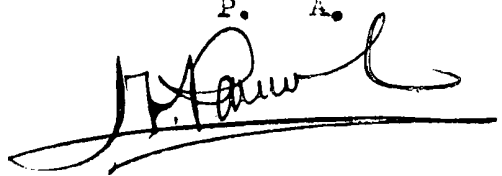
P. A.  


FIG. 1

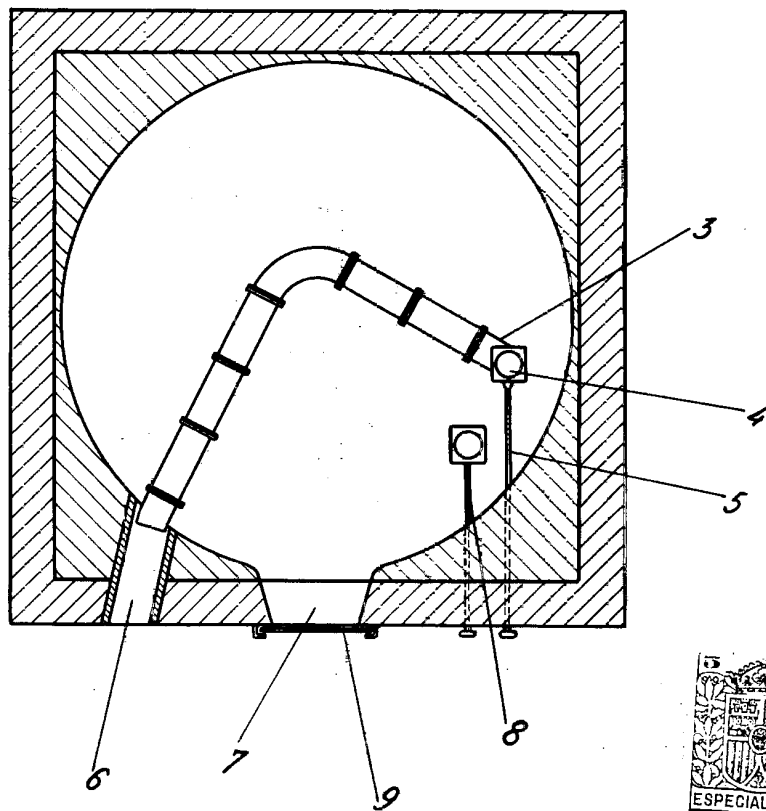
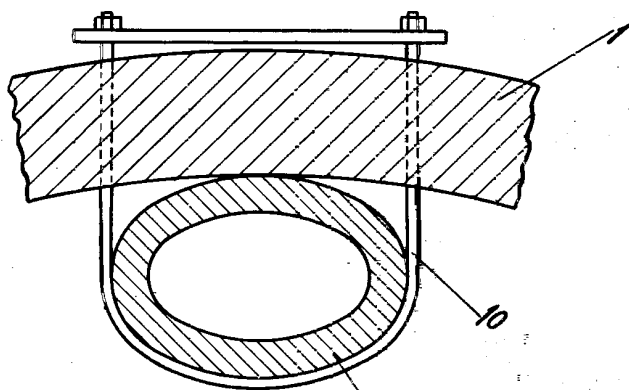


FIG. 2



ESCALA VARIABLE

18<sup>2</sup> Euro 30

*[Handwritten signature]*