



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

por "Un hornillo ó fogón de gran rendimiento, con el que pueden construirse toda clase de cocinas y estufas.", a favor de D. Segismundo Serra Vall-llovera, residente en Taradell (Barcelona), España, calle de S. Sebastián nº 21.

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un nuevo hornillo o fogón utilizable como cocina ó estufa, y aplicable a todas las clases de cocinas económicas y a la mayor parte de sistemas de estufas, cuando se desea haberlas servir de
5 cocina al mismo tiempo que de ~~estufa~~ estufa.

Tanto en una como en otra forma de utilización, presenta la ventaja de que permite el máximo aprovechamiento posible del calor, por lo cual puede funcionar con carbón vegetal, sobre todo cuando se
10 utiliza como cocina, con más economía que las usuales con carbón mineral, a pesar de estar este a un precio muy inferior. Esto soluciona el conflicto de que para casas particulares se gastaba mucho más ~~que~~ con las cocinas económicas, que con los fogones ordinarios para carbón vegetal. De modo que con este simple hornillo pueden hacerse hervir
15 dos ó más ollas á la vez y calentar varios utensilios á más de horno y depósito de agua, con una cantidad normal de carbón vegetal, como con las económicas con carbón mineral, gastando mucho menos que con éstas últimas, y haciéndolo innecesario para economizar, quemar carbón mineral, sobre todo para casas particulares: para grandes casas
20 particulares, fondas etc., naturalmente que se obtiene con él mayor rendimiento haciéndolo funcionar con carbón mineral, y sobre todo cuan-



do quiere hacerse servir de estufa se hace necesario para obtener mucho calor usar carbón mineral, ó bien lena ó aserrin, por ser mucho más barato.

Las principales características de este aparato son:

- 5 1ª. El que sus paredes laterales llevan por su parte superior una prolongación en sentido horizontal, sobre cuyas prolongaciones se pueden colocar los utensilios; cada prolongación debe formar una sola pieza metálica con la pared lateral, a fin de calentarse mucho por la conducción metálica del calor.
- 10 2ª. El que en dichas prolongaciones van dispuestos unos surcos ó ranuras, por los cuales y por lo tanto por el fondo de los utensilios que estancolocados sobre ellos, pasa el tiro del hornillo, cuyo tiro calienta al pasar, dichas prolongaciones y los utensilios sobre ellos colocados.
- 15 La primera de estas características importa la gran ventaja de hacer que los utensilios estén puestos sobre una superficie metálica que con la misma cantidad de combustible que en las cocinas económicas corrientes, está siempre mucho más caliente que la placa superior de dichas cocinas, por formar una sola pieza con la pared lateral
- 20 del hornillo que comunica directamente con el carbón y cuyo calor se comunica por conducción metálica: de manera que dichas prolongaciones substituyen con muchas ventajas la placa superior de las cocinas llamadas económicas, donde se colocan los utensilios.

La segunda de estas características hace que el tiro que en las co-
25 rrientes calentaba solo la placa superior, o solo el utensilio que se ponía dentro del segundo utensilio, caliente la placa superior, ó sea dichas prolongaciones simultáneamente con los utensilios sustentados.

A continuación se describe detalladamente el aparato ó fogón de
30 que se habla y para ello se acompañan los dibujos de la hoja adjunta, en los que se representa tan solo a via de ejemplo, dos formas de ejecución práctica del mismo, de entre las muchas que puede tener.

En la figura 1 de los mencionados dibujos se muestra, una de las



muchas formas que pueden darse a dicho hornillo ó fogón pero que lleva todas sus características: en la fig. 2 se muestra en perspectiva un fogón de esta clase adecuado para servir de estufa, y la fig. 3 representa una cocina económica construida con dos fogones de esta clase, uno para carbón vegetal exclusivamente y el otro para vegetal y mineral, según se desee: la fig. 4 representa la pieza con la cual se tapa total o parcialmente la abertura superior del fogón.

El aparato de que se habla comprende el cuerpo total ó fogón donde hay las prolongaciones de los lados, los surcos correspondientes, la reja ó rejillas para el carbón, y la pieza ó piezas que se colocan encima para tapar el carbón.

En la fig. 1 puede verse el cuerpo ó espacio 1 donde se coloca el carbón y en medio del cual se dispone la reja 2 sobre la cual se pone el carbón vegetal, pudiendo también disponerse otra por debajo de esta y a más profundidad para usar carbón mineral, leña etc.

Este cuerpo consta de cuatro caras que pueden ser independientes ó bien formar una sola pieza, cuyas caras se prolongan horizontalmente en la parte superior, formando las prolongaciones 3, 4, 5, 6, sobre las cuales pueden colocarse los utensilios que sirven para la cocina y que se calentarán mucho porque el calor de los lados del fogón se comunica por conducción metálica a dichas prolongaciones, las cuales se calientan también por medio del tiro que pasa por los surcos 7 y 7' y que pasando después por debajo de dichas prolongaciones caléntandolas va a parar a la chimenea 8. Estos surcos tienen además el objeto de hacer pasar el tiro tocando el fondo de los utensilios que sobre ellos se colocan, obteniéndose con esto el calentar conjuntamente por medio del tiro, los utensilios y las prolongaciones del fogón. También pueden disponerse las aberturas 9 a fin de facilitar más el tiro del fuego, sobre todo usando carbón mineral. En una de estas prolongaciones va dispuesto un orificio 8 para colocar el tubo que sirve de chimenea y con el cual puede regularse el tiro tanto cuando funciona con carbón mineral como con vegetal; en este último caso puede prescindirse de la chimenea.



Consta además este aparato de una o dos piezas 10 (fig.1) y la de la Fig. 4 cuyo objeto es cerrar la abertura superior del fogón y tapar los surcos para cuando no hay ningún utensilio, para lo cual se usa la pieza (fig4) o bien se usa la pieza 10 (Fig.1) la cual es como la mitad de la Fig.4 y sirve cuando con los utensilios se tapa con la abertura superior y los surcos correspondientes, tapando ella la parte que con sólo los utensilios quedaría abierta: esta pieza puede correr a lo largo de la abertura superior por medio de la guía 11, lo cual sirve para hacer el tiro directo o circulatorio y para dar más o menos abertura de fuego a los utensilios para que reciban más o menos calor.

La Fig.2. representa el mismo fogón 1 adaptado a otro cuerpo 2, para servir de estufa: este segundo cuerpo de forma variable aunque puede formar una sola pieza con el fogón, generalmente formará una pieza separable sobre la cual se pondrá el fogón: este segundo cuerpo consta del cenicero 3 para recoger las cenizas, de las patas 4 para sustentarlo, y del cuerpo central donde hay la reja 5 para sustentar el carbón, la cual puede formar parte de la cara anterior para que se vea el fuego; en esta figura se ve el reborde 6 de las prolongaciones laterales las cuales tienen unos dos centímetros de altura por dentro de la cual pasa el tiro.

La Fig.3. representa el mismo fogón u hornillo adaptado a una cocinera económica; los números 1 y 2 representan los fogones; 1 dispuesto con dos rejillas para poderlo hacer funcionar con carbón vegetal o mineral, y 2 con una sola rejilla para usarlo exclusivamente para carbón vegetal; 3 y 3' son los ceniceros y 2 es de "quita y pon", como las patas 4 para poder poner el aparato sobre los fogones ordinarios de la cocina, uno de los cuales hará de cenicero para el fogón 1; 5 es la puerta del horno que está colocado en medio de los fogones y seis la espita del depósito de agua caliente.

La Fig. 4 es la pieza para tapar la abertura superior del fogón la cual lleva unas prolongaciones que son 1 2 y 3 adaptadas a los surcos del fogón, afin de taparlos y de conducir el tiro hacia la chimenea



El tope 4, sirve para tapar el surco de la prolongación 6 (fig.1);
Esta pieza puede ser doble ó triple, ó sea puede estar dividida en
dos ó más partes; en los dibujos adjuntos lo está en dos una repre-
sentada por el nº 10 (fig.1) de la cual es complemento la represen-
5 tada por la figura 4, usándose las dos cuando quiere taparse comple-
tamente la abertura superior del fogón.

El aparato descrito y tal como se representa en los adjuntos di-
bujos es, como se ha dicho, una de las muchas formas de ejecución
práctica del mismo, ya que esta podrá ser variable en cuanto no alte-
10 re su esencialidad. Así pues podrán construirse fogones ú hornillos
de la mencionada clase con una sola reja ó con dos, con tiro circu-
latorio ó solo directo, con ó sin chimenea (si se usa carbón vegetal)
como también podrá disponerse como una portezuela en una ó varios
de sus lados, para facilitar el encendido, ó meter la leña cuando con
15 ella funcione, ó para hacer el fuego visible etc.; podrán construirse
con una cara separable para hacerla servir de parabolo cuando se le
adicione un horno, ó con las cuatro caras independientes ó bien for-
mando una sola pieza, como para las estufas en las que podrá formar
una pieza con el cenicero, ó ser separable de él para servir de estu-
20 fa ó bien de cocina según se desee. Podrá ser de forma redonda o cua-
drada, o más largo que ancho y en este caso podrá ponerse una pieza
reductora del mismo para alargarlo o acortarlo a voluntad etc, etc,

Sin que varíe la esencialidad del aparato descrito podrán formarse
con él todos los tipos de cocinas económicas, o sea medias cocinas pa-
25 ra ser colocadas con mamposteria, (consistentes en el fogón, el horno,
depósito y cara anterior con la puerta del horno y cenicero,) cocinas
enteras o portátiles, cocinas con uno ó varios hornos, con tiro di-
recto o circulatorio, con depósito abierto o a presión, con termo-si-
fón, etc. etc.; cocinas para carbón vegetal, mineral, leña, aserrín etc.

30 Podrán también formarse con dicho fogón u hornillo estufas redon-
das o cuadradas, de una sola pieza con el cenicero en dos piezas se-
parables, estufas con horno como las llamadas "poelles" o sin él, con
fuego visible etc.



además en cualquier forma de realización práctica del mismo será variable en sus dimensiones, formas, aspecto exterior, materiales de que se fabrique etc, y en general lo que altere, cambie o modifique, la esencialidad de la patente descrita.

N O T A.

Se reivindica como objeto de este patente de invención:

- 10 1.- Un hornillo o fogón metálico constituido por cuatro lados independientes o bien de una sola pieza, o en forma redonda, una o dos rejas para sostener el carbón, con o sin chimenea, una pieza para tapar del todo la abertura superior y otra u otras para taparla parcialmente, caracterizado por el hecho de llevar sus lados, unas prolongaciones horizontales por la parte superior, que por formar parte de los lados del fogón se calientan mucho por conducción me-
15 tállica y sobre de las cuales se colocan los utensilios.
- 20 2.- El mismo aparato o fogón caracterizado por el hecho de que las prolongaciones de los lados detalladas en la reivindicación anterior llevan una o varias ranuras o surcos por los cuales pasa el tiro del fuego y que tienen por objeto, hacer que dicho tiro pase por debajo de los utensilios y tocando su fondo y al mismo tiempo caliente más dichas prolongaciones y que pueda ser directo ó circulatorio pasando por debajo de dichas prolongaciones, al final de una de las cuales puede adaptarse una chimenea.
- 25 3.- El mismo aparato ó fogón caracterizado por el hecho de llevar una ó varias piezas movibles y de forma variable, cuyo objeto es tapar total ó parcialmente la abertura superior y los surcos, detallados en la reivindicación anterior, según convenga para el



calentamiento de los utensilios.

5 4.- El propio aparato tal como se ha descrito en las anteriores reivindicaciones, el cual puede adaptarse a un cuerpo que lleve horno, depósito de agua caliente, termo-sifón etc. para formar una cocina económica de la forma y disposición que se desee, o a otro cuerpo que lleve cenicero y patas, adecuado para hacerlo servir de estufa, y en el cual pueden figurar cuantas disposiciones se requieran en cada caso de realización práctica del mismo.

10 5.- Un Hornillo o fogón de gran rendimiento, con el que pueden construirse toda clase de cocinas y estufas.

Taradell 11 de Marzo de 1930

Nota: Ténganse por no puestas y sin ningún valor las tachaduras de la página 1 línea 6 y 12, la de la página 3 línea 22, y allí donde dice zurcos (página 2 línea 10 y página 3 línea 22, y allí donde dice se tapa con la (página 4, línea 5) léase se tapa la; y donde dice lo que altere (página 6, línea 3) léase lo que no altere.