



122542

M O D E L O  
D E  
U T I L I D A D

a favor de FILINOX, S.A., entidad española, domiciliada en Barcelona, Avenida Generalísimo Franco, 431, por "GRATINADOR PARA HORNO DE GAS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención concierne a un gratinador para hornos de gas, con el que se mejora en forma sumamente notable la eficiencia de dichos hornos, ya que con el mismo se consigue el gratinado rápido y uniforme de los alimentos colocados en el horno, contrariamente a lo que sucede con los elementos de que están provistos los hornos de gas conocidos, que, como se sabe, no proporcionan resultados satisfactorios.

5.

Concurriendo a sus ventajosos efectos, el gratinador en cuestión consiste en una pantalla que comprende

10.

122542

28



dos porciones en forma de aletas sujetas a lados opuestos del mechero tubular correspondiente usual, cuyas aletas están constituidas por dos rejillas superpuestas, de las que la superior, más clara, actúa de soporte de la inferior.

5. A la referida pantalla afluyen sucesiones de llamas de gas salientes de orificios laterales del mechero, cuyo calor se esparce por tal pantalla, la cual, actuando como un reflector de rayos infrarrojos, difunde el calor, dirigiéndolo directamente a los alimentos dispuestos debajo del mechero en la forma habitual.

10. Con este gratinador se obtienen, por lo tanto, muy buenos resultados en cocinas de gas con horno, ya que quedan resueltos los problemas planteados al cocinar canelons, tartas, etc. etc., al lograrse un gratinado rápido y que afecta por igual a las viandas, pudiendo ser empleado el gratinador con éxito, lo mismo en régimen doméstico, que en hornos de cocinas de restaurantes, residencias, etc.

15. Los dibujos adjuntos muestran, a título de ejemplo no limitativo del alcance de la presente invención una forma preferida de llevarla a la práctica, en representación esquemática.

20. En los citados dibujos, la figura 1 corresponde a una vista en perspectiva del gratinador instalado en el correspondiente horno de gas, y la figura 2 se refiere a un alzado en sección transversal del propio gratinador.

25. La presente realización comporta un mechero tubular -1- provisto de orejas -2- poseedoras de perforaciones



122542

-3- para la sujeción con ayuda de tornillos al techo del correspondiente horno -4- de gas. En el mechero desemboca un tubo -5- conectado a la fuente de suministro de fluido.

5. El mechero -1- lleva sujeto a unas aletas -6-, formadas en las orejas -2-, un marco -7- que soporta una rejilla superior -8- dividida en dos partes iguales situadas a lados opuestos del mechero -1-, con el que no llegan a establecer contacto los filamentos de dicha rejilla.
10. A ésta se halla unida una rejilla -9- mucho más tupida, igualmente partida.

15. El mechero -1- ostenta dos sucesiones laterales de orificios -10- en los que se forman las respectivas llamas de gas al tener efecto la combustión del mismo. Las llamas salen del mechero en la dirección indicada por las flechas -11- incidiendo en la rejilla inferior -9-, que es calentada, esparciéndose el calor uniformemente por la misma, el cual es reflejado en forma de rayos infrarrojos y dirigido a los alimentos colocados con el horno debajo del mechero, como es habitual, los cuales, gracias a la pantalla calorífica reflectora constituida por las rejillas -8- y -9- resultan gratinados de manera uniforme y muy rápida, en el interior del horno, con gran ventaja respecto a los mecheros usuales en esta clase de hornos, bien conocidos
20. por sus deficientes resultados al tostar solamente franjas de los alimentos, que son precisamente las zonas sobre las que actúan las sucesiones de llamas, sin gratinar las regiones sobre las que no inciden directamente tales llamas.
- 25.



122542

Serán independientes del objeto de la invención los detalles y características accesorias empleadas en su puesta en práctica, y en general, cuanto no altere la esencialidad de las siguientes reivindicaciones.

- . -

N O T A

5. Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

1. Gratinador para hornos de gas, que se caracteriza por el hecho de comprender un mechero tubular provisto de sucesiones de orificios laterales para la salida de las llamas formadas al tener efecto la combustión del gas, las cuales inciden bajo una pantalla dividida en dos partes sujetas a lados opuestos del mechero, por la que se esparce uniformemente el calor, siendo reflejado por tal pantalla en forma de rayos infrarrojos y dirigido a los alimentos colocados al efecto debajo del mechero, de manera que se obtiene el gratinado rápido y uniforme de los mismos.

2. Gratinador para hornos de gas, que se caracteriza por el hecho de que la pantalla está compuesta por dos rejillas superpuestas circundadas por un marco que rodea al mechero y está sujeto a sus extremos, de cuyas rejillas la superior es clara y actúa de soporte para la inferior, que es mucho más tupida, estando la superior dispuesta de



122542

modo que sus filamentos no llegan a establecer contacto con el mechero.

3. Gratinador para hornos de gas.

5. La presente memoria consta de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 28 de mayo de 1966.

FILINOX, S.A.

p.a.

I. PONTI

P. P.

A large, stylized handwritten signature in black ink, written over the typed name 'I. PONTI' and the initials 'P. P.'.

13769

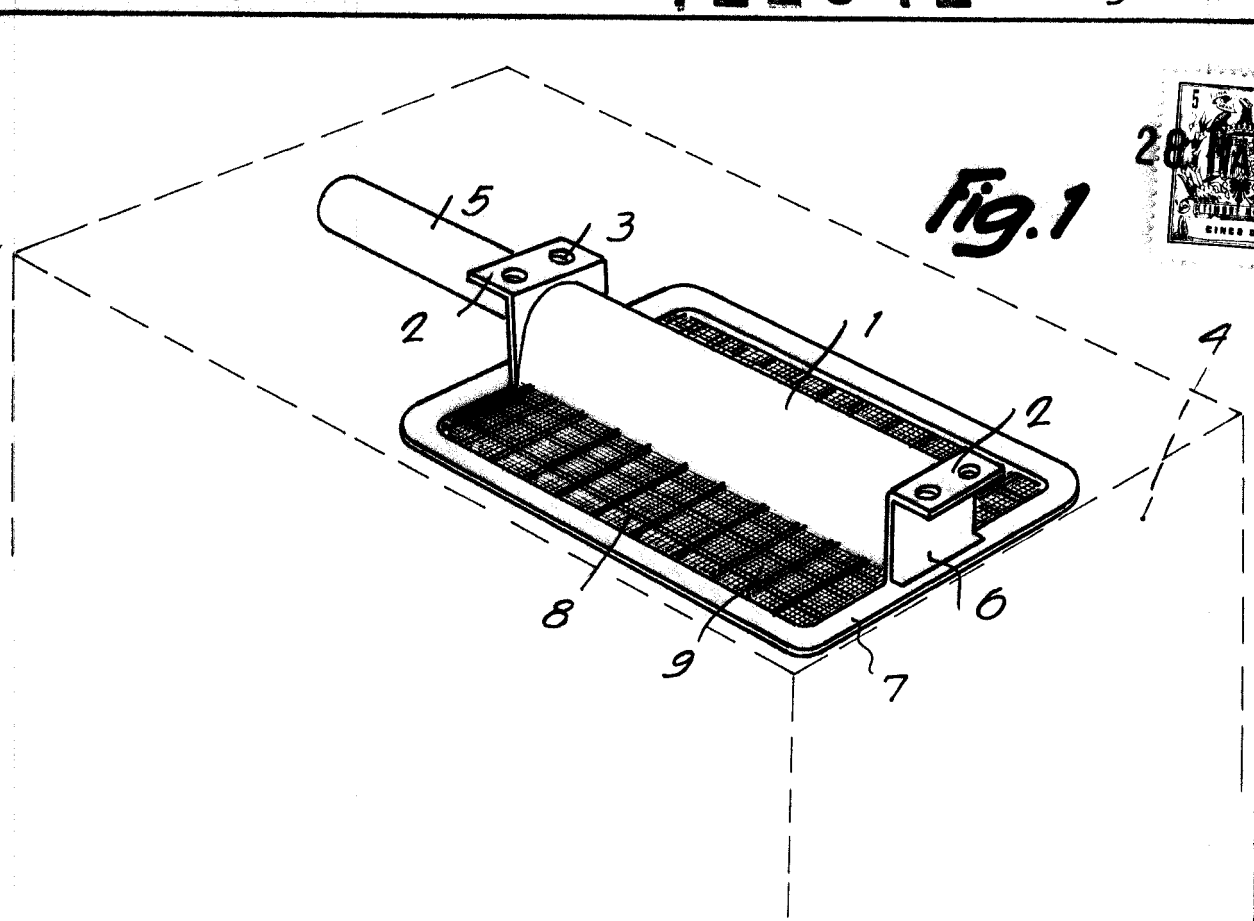


Fig. 1

5  
 28 MAY 1966  
 PATENT OFFICE  
 KINGDOM OF SPAIN

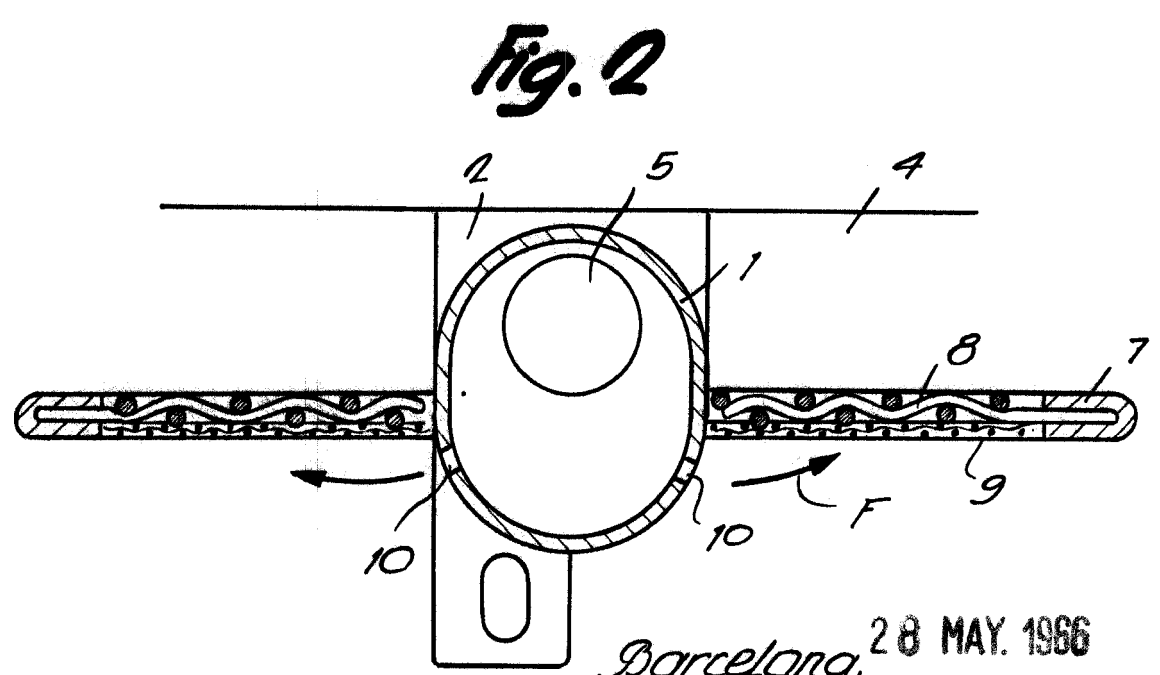


Fig. 2

28 MAY. 1966  
 Barcelona,  
 Filinox, S. A.  
 p.a.  
 V. TORRES  
 P.A.