

125624

125624

1

PATENTE DE INVENCION

POR 20 AÑOS

5

a favor de la R.S. G. MEURER A.-G., de nacionalidad alemana, residente en Cossebande, cerca de Dresden (Alemania) - - - - - por "Procedimiento para la fabricacion de un nuevo tipo de cocina a gas para usos domesticos".



MEMORIA DESCRIPTIVA

10

La Patente de Invencion a que se refiere la presente Memoria Descriptiva, esta destinada a garantizar la propiedad y el derecho a la explotacion exclusiva en Espana y sus dominios de procedimiento para la fabricacion de un nuevo tipo de cocina a gas para usos domesticos.

15

Existene en el mercado distintos tipos de cocinas a gas de formas variadas que presentan en su parte superior los hornillos provistos de quemadores y en la parte inferior un horno calentado por mecheros que actuan directamente sobre las paredes superior e inferior del mismo. El procedimiento de calentar el horno por llama directa es de un rendimiento muy mediocre en cuanto a la potencia calorifica y de malos resultados para la coccion completa y uniforme de los manjares que se pretenden guisar.

20

La Presente Patente de Invencion da a conocer un nuevo tipo de cocina a gas de tamaño reducido que reune todas las condiciones y ventajas necesarias para atender todas las necesidades de una cocina particular.

25

La idea que caracteriza este procedimiento es la de que la calefaccion del horno se efectua por irradiacion, puesto-

que la llama de los quemadores no ataca directamente sobre las planchas de las paredes del horno, sino que el calor producido por este sigue una circulación entre la pared exterior del armazón y la interior del horno. De esta manera se obtiene un calentamiento uniforme del horno lo que constituye un principio muy ventajoso para obtener una cocción homogénea y perfecta.

En los dibujos adjuntos que dan a conocer las principales características de la Patente de Invención solicitada muestran:

Fig. 1, una vista frontal parcialmente en corte de la cocina. Fig. 2, una vista en planta parcialmente en corte. Fig. 3 un corte transversal. Fig. 4, esquema de la distribución del calor del horno. Fig. 5, esquema de la distribución del calor para el grill.

En dichos dibujos muestran; 1 cara delantera, 2 parte posterior 3 y 3' paredes laterales, 4 y 4' paredes interiores del horno, 5 parte inferior del horno, 6 parte superior de la cocina que forma los dos fuegos laterales y el fuego central alargado, 7 quemador superior y 8 y 8' quemadores inferiores, 9 tapa superior del horno, 10 y 10' suplementos de plancha, 11 estrangulamiento de la pieza, 9.

La distribución de los focos de calefacción es como sigue: En la parte superior contiene dos fuegos laterales y un quemador largo central y en la parte inferior contiene un horno con quemado en la parte de arriba para el gratinaje y dos quemadores en la de abajo para la calefacción del horno. El horno va provisto de dos dobles paredes 3 y 3' y 4 y 4' y de una plancha inferior 5 dispuesta sobre los focos de calefacción 8 y 8', el aire calentado circula por el canal formado entre las dos paredes del horno calentándose uniformemente y manteniendo la temperatura constante en todos los puntos del interior del mismo.

En la Fig. 4 se muestra el esquema de circulación y distribución del calor en el interior del horno, así como la dirección de salida de los gases (según el sentido de las flechas)

La puerta del horno está provista de un juego de muelles consistentes en varias hojas de muelle de acero sujetadas en sus ex



tremos por dos presillas una de las cuales tiene movimiento de ro
tación sobre si misma mediante un tornillo para graduar la mayor
o menor torsión del muelle según la fuerza de cierre que quiera
darse a la puerta.

65

Entre la parte superior de la cocina y el horno se ha
dispuesto una pieza 9 que actua de tapa superior del horno, en la
cara interior de esta pieza se han fijado unos suplementos de plan
cha 10 y 10' que sirven para formar el canal de salida de los ga-
ses del horno. En este canal y como salientes de la pieza 9 se
han dispuesto tabiques o estrangulamientos 11 que tienen por ob-
jeto inclinar la dirección de los gases de salida, con el fin de
obtener el máximo de rendimiento calorífero. En este tipo de co-
cina se han suprimido en absoluto la rejilla y masas de previo -
calentamiento para formar el "grill" y se ha seguido un procedi-
miento racional obteniendolo por la llama blanca directa que dis-
tribuye el calor según el esque,a presentado en la fig. 5 irradian-
dolo en las direcciones indicadas por las flechas.

70

75



Se sobreentiende que se podrá fabricar este tipo de co-
cina de piezas de fundición o de plancha de hierro o de otro metal
apropiado, así como emplear partes de fundición y otras de plan-
cha como el presente tipo.

80

Las dimensiones de la cocina serán reducidas, según el
tamaño en que lo pida el uso en casas particulares.

85

N O T A

REIVINDICACIONES

Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho a
la explotación exclusiva en España y sus dominios de procedimien-
to para la fabricación de un nuevo tipo de cocina a gas para u-
sos domésticos, debiendo recaer sobre las siguientes reivindica-
ciones en las que se determina su mencionado objeto:

90

1.ª.- Un nuevo tipo de cocina a gas para usos domésticos, caracte-
rizado por el hecho de que la cámara del horno está provista de -
dobles paredes formando un canal por el cual circula el calo dis-
tribuyéndolo uniformemente.

95

2ª.- Un nuevo tipo de cocina a gas para usos domésticos caracterizada por el hecho de que en la cámara del horno se ha suprimido los emparrillados, las superficies de precalentamiento irradiando la llama blanca del quemador superior el calor directa y uniformemente.

100



3ª.- PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE UN NUEVO TIPO DE COCINA A GAS PARA USOS DOMÉSTICOS.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la presente Patente de Invención.

105

Consta la presente Memoria Descriptiva de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y vá acompañada de dibujos en dos hojas de 21 X 31 centímetros.

Barcelona a 5 de Febrero de 1932.

P. A.

Fig. 4.

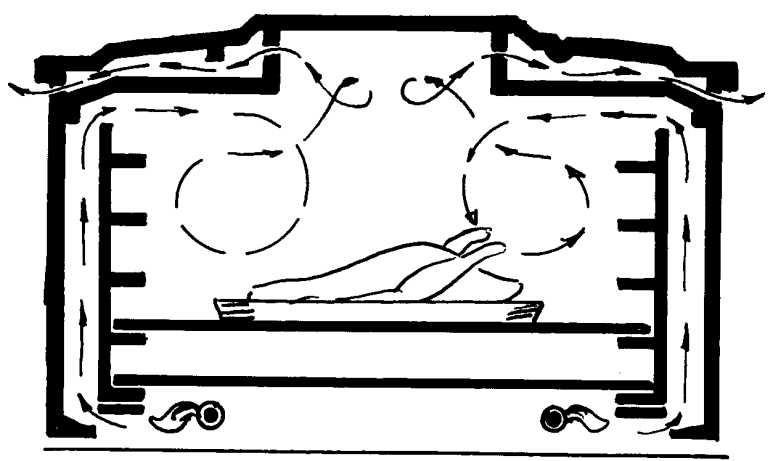
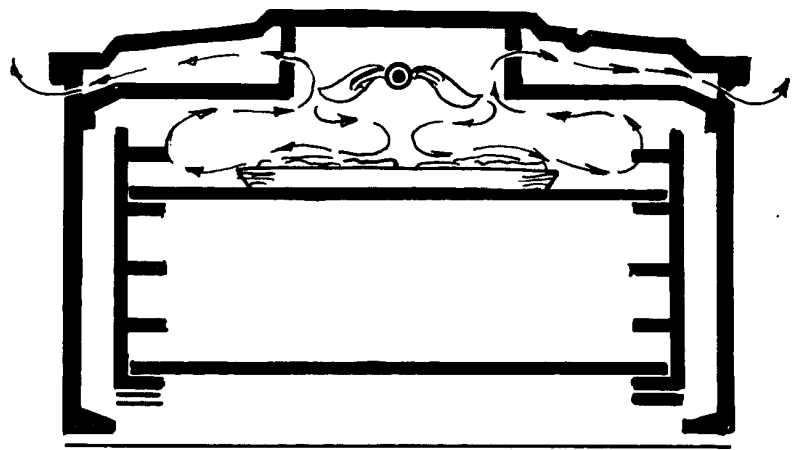


Fig 5.



Escala variable.

Barcelona 5 Febrero 1932.

P. A.



Fig. 1.

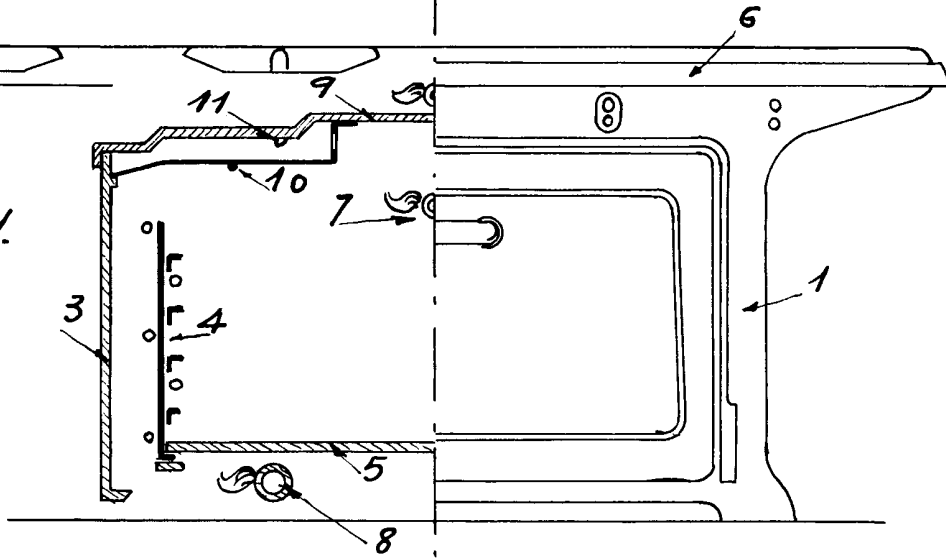


Fig 2.

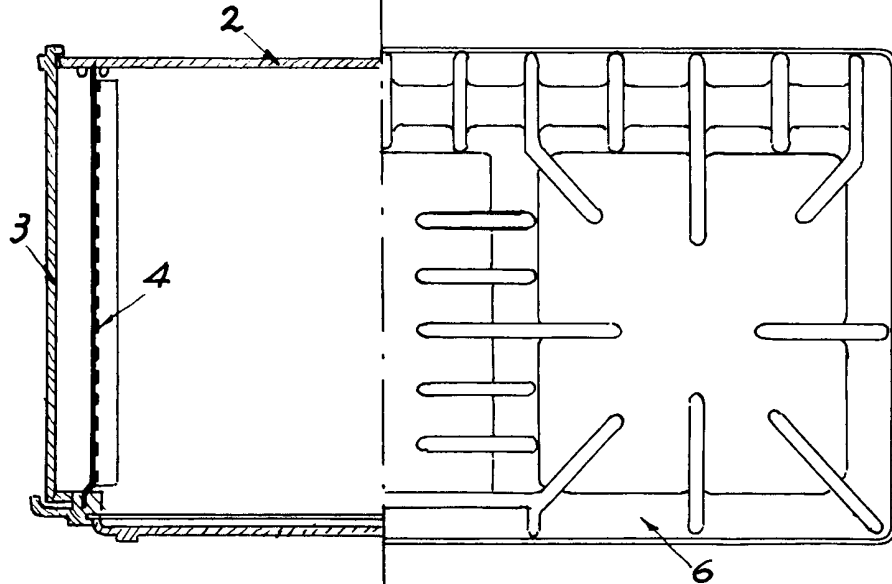
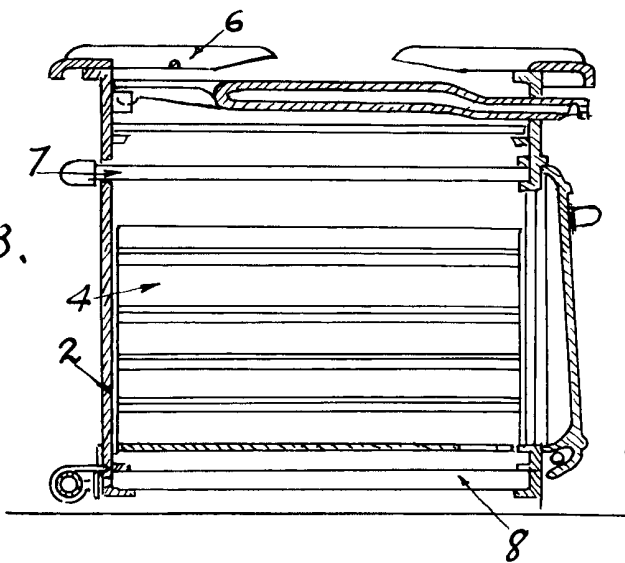


Fig 3.



Escala variable

Barcelona 5 Febrero 1932

P.A.
[Handwritten signature]