



126190

PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS A FAVOR DE DON RAMON ARMEN-
GOL CAVA POR UNA MEJORA INTRODUCIDA EN LOS HORNOS DE COCER PAN Y PRO-
DUCTOS ANALOGOS.

== MEMORIA DESCRIPTIVA ==

Hasta la fecha los hornos corrientes que se utilizan para cocer pan, pastas y otros productos similares tienen el funcionamiento intermitente debido a que el combustible que se gasta es leña ligera y seca, además su limpieza es deficiente, debido a ello quedan cenizas adheridas a la pasta, siendo también muy difícil regularizar la temperatura que unas veces resulta demasiado alta y otras baja, con lo cual no puede obtenerse una cocción igual desde el principio al fin.

Todos los inconvenientes descritos desaparecen por medio del horno objeto de esta demanda porque las ventajas de su funcionamiento continuo hace que la cocción sea igual, que pueda utilizarse el combustible más barato, por poderse emplear cualquiera, se economizan jornales y como la combustión está en recinto separado del que se efectúa la cocción del pan o lo que fuere, puede con facilidad regularizarse la temperatura, variando el vapor por medio del registro de la chimenea.

Conforme a las explicaciones dadas en el párrafo precedente se ven las ventajas que reporta la mejora, que además tiene otras, como son que el fuego en este horno de cocción continua va colocado debajo del departamento donde se cuece el pan y que los humos se elevan alrededor de éste saliendo al exterior por la chimenea. En lo descrito se demuestra que reúne todas las condiciones de los hornos de cocción continua y ningún inconveniente de los corrientes, como también su construcción es económica y sencilla.

Para mejor comprensión detallaremos los dibujos que se acompañan, en los cuales la fig. 1 representa una sección transversal del horno, la fig. 2 una vista del exterior de frente, la fig. 3 un corte de la planta del piso inferior, la fig. 4 otro corte de la planta del piso superior (cámara de humos), la fig. 5 un corte de la planta del piso intermedio (cámara de cocción del pan) y la fig. 6 ligera vista de la parte exterior superior.

Dichas figuras demuestran que el cuerpo del horno consta de tres secciones (figs. 1 y 2) y en el inferior están el hogar y los conductos de humos (fig. 3) y en el intermedio o del centro la cámara de cocción del pan (fig. 5) y la superior cámara colectora de los humos (fig. 4).

Para poner el horno en funcionamiento se carga el hogar A con el combustible por la puerta B, dicho hogar A podrá llevar rejilla o no (según convenga). En la figura se vé sin rejilla, resulta más barato y funciona bien; el primer conducto A atraviesa diagonalmente el horno o sólo una parte de él y puede servir de hogar quemando cualquier combustible, yendo hacia el extremo de dicho conducto diagonal A la llama y los humos que se dividen en dos partes penetrando cada una en los conductos C, D, pasando los humos de estos conductos a los conductos verticales de la sección circular E, F, de la cámara de humos G, y de ésta a la chimenea H.

Los humos calientan por medio de los conductos, directamente la solera de la cámara de cocción I por las paredes laterales el aire de los recintos cerrados J y K, los cuales calientan también la cámara de cocción. El grueso de la bóveda del conducto diagonal A que contiene el hogar ha de ser mayor que el resto de la solera y de buen material refractario para evitar una calefacción demasiado enérgica en la cámara de cocción I por la acción del hogar A. La disposición de los conductos A D y C favorece mucho la calefacción regular de la cámara de cocción I calentando los humos de la cámara de humos G la bóveda



126/90

55 del horno no siendo ésta circular. Las aberturas M y N sirven para la limpieza de los conductos de humos laterales C y D y la abertura O sirve para limpiar el conducto diagonal A y la otra abertura O' sirve para limpiar la cámara de humos.

60 La cámara de cocción I es de solera circular, el pan se introduce en ella por la puerta L exactamente de la misma manera que en los hornos corrientes lo propio que las operaciones a realizar por los operarios que son las mismas de las de un horno usual.

Las dimensiones del horno, los materiales para la calefacción y los que se emplean para su construcción, que se buscarán siempre los que más convengan, pudiendo variar la forma del hogar.

== N O T A ==

65 Esta patente recae en las reivindicaciones siguientes:

1^a. - Reivindico la propiedad exclusiva de todo horno de cocción continua para cocer pan y otros productos que conste de tres cámaras, la inferior, el hogar y los conductos del humo. La central es en la que se cuece el pan o lo que sea y la superior la colectora de humos.

70 2^a. - Que una vez colocado el combustible en el hogar y encendido, los humos que produce penetran por unos conductos laterales, pasando después por otros verticales de la sección circular de la cámara de humos superior y salen por una chimenea al exterior.

75 3^a. - Que los humos indicados en la reivindicación anterior, calientan directamente la solera de la cámara de cocción por las paredes laterales y también la bóveda de la misma; debido a ello el calor del horno es igual y graduable, resultando que el pan se cuece mejor y con más rapidez y economía; y

80 4^a. - UNA MEJORA INTRODUCIDA EN LOS HORNOS DE COCER PAN Y PRODUCTOS ANALOGOS.

Barcelona, 25 de Marzo de 1932.

126190

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or reference number.

Fig. 1

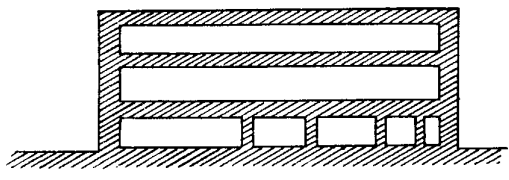


Fig. 2

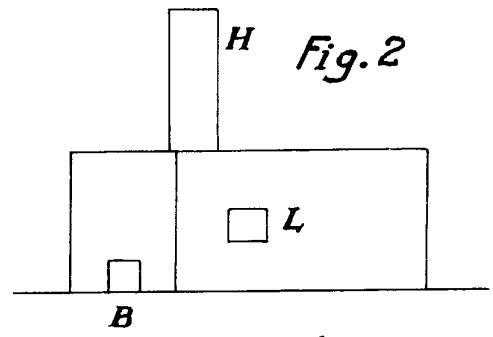


Fig. 3

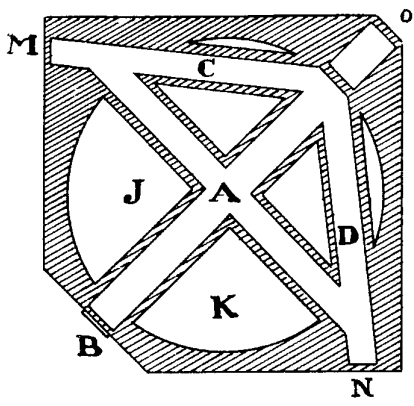


Fig. 4

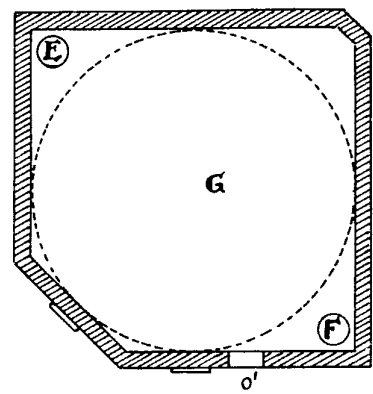


Fig. 5

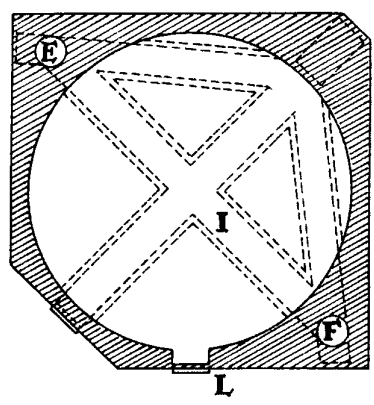
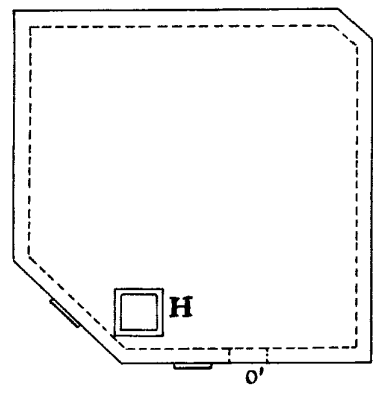


Fig. 6



Barcelona 35 de Mayo 1932
p. 16

