



141775

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

por VEINTE AÑOS

a favor de Doña Concepción POU MARIN,
de nacionalidad española, domiciliada en Barcelona, calle Ná-
poles, número 179, p o r :

" HORNILLO PORTATIL "

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

1 El presente Modelo de Utilidad tiene por objeto un horni-
llo portátil, concretamente un hornillo del tipo vulgarmente
denominado "barbacoa", dispuesto para funcionar a base de car-
bón vegetal, leña u otro combustible y ser utilizado para el
5 asado de viandas, carnes, pescados, setas, alcachofas, etc.

 Dentro del expresado tipo general, de cuyas ventajas par-
ticipa por completo, el nuevo hornillo que se preconiza destaca
especialmente por su simplicidad, por la facilidad con que pue-
de ser puesto en servicio, por la posibilidad - particularmente
10 interesante - de ser fabricado en tamaños distintos, partiendo

141,75

13



de un mismo equipo básico de utillajes, por la facilidad con que puede regularse la distancia entre la fuente de energía térmica y los alimentos que se trate de sar, de acuerdo con las características de estos últimos y las intensidades de calor en cada momento suministradas por el combustible, etc., etc.

Por lo demás, la esencialidad y principales características y ventajas del hornillo que se preconiza, resultarán más fácilmente comprensibles a la vista de los dibujos adjuntos, en los que - en forma esquemática y, desde luego, sin carácter limitativo de ninguna clase - se ha representado un ejemplo concreto de realización práctica del mismo.

En estos dibujos:

La figura 1 es un corte diametral alzado del conjunto de un hornillo portátil dotado de los perfeccionamientos que se trata de proteger.

La figura 2 es una vista superior en planta del propio hornillo representado en la figura anterior, supuesta desmontada la parrilla sobre la que se apoyan los alimentos que se trata de asar.

Las figuras 3, 4 y 5 son sendos detalles a mayor escala, en vista frontal y corte convencional, mostrando las diferentes formas en que puede apoyarse y encajarse la parrilla sobre el recipiente principal integrante del conjunto, en vistas a modificar las distancias entre aquella y la fuente de calor situada en el interior del recipiente.

Y, finalmente, la figura 6 es un detalle en vista en perspectiva, mostrando la forma de fijación a las patas de apoyo del conjunto de una bandeja o estante supletorio, que se fija en posición de manera fácilmente desmontable.

Refiriendonos, pues, a estos dibujos:

141775



El hornillo que se preconiza comprende esencialmente un cuerpo metálico en forma de recipiente, preferentemente obtenido por fundición, embutición o repulsado, de hierro sometido a las operaciones de acabado (pintura, esmaltado, etc.) que en cada caso se consideren convenientes. Este cuerpo podrá presentar planta circular, ovalada, poligonal u otra cualesquiera que se considere conveniente, regular o no, aunque en una forma muy preferente de realización adoptará la forma de un cuerpo de revolución. En ésta misma forma preferente de realización, el indicado cuerpo presentará en su base inferior - cerrada - 1 una zona central 2, cónica o abombada, dispuesta para determinar por simple gravedad una mayor concentración de combustible en las zonas periféricas o para facilitar el tiraje, en su caso, se hallará dotado en sus paredes laterales de una zona inferior 3, cilíndrica, prismática, o ligeramente troncocónica o troncopiramidal, en la que se situarán las perforaciones 4, dotadas de una forma circular, alargada u otra cualesquiera que se considere conveniente, iguales o distintas entre sí, regularmente distribuidas en la superficie de esta zona o formando diferentes agrupaciones. Estas perforaciones tienen como finalidad permitir la entrada de aire, en vistas a originar el tiraje necesario para la correcta combustión del carbón o análogo. Eventualmente, puede preverse sobre la zona inferior 3 del referido cuerpo, un anillo envolvente que pueda girar con respecto a aquella, o pueda desplazarse axialmente o en otro sentido cualesquiera, dotado de perforaciones que en determinadas posiciones coincidirán exactamente con las perforaciones 4 previstas en la expresada zona - lo que significará un tiraje máximo - en otras posiciones quedarán parcialmente desplazadas de tales orificios, en mayor o menor medida, reduciendo progresivamente el tiraje, o se desplazarán totalmente

1744972

14.75

13 SET



de aquellos, haciendo que el efecto de tiraje sea mínimo; todo de acuerdo con las características de aireación, con el tipo, calidad y cantidad del combustible que se utilice y con la clase de viandas que en cada caso se trate de asar.

5 A partir de la zona cilíndrica 3. el indicado cuerpo conforma una zona 5 dotada al menos en parte, de sección horizontal progresivamente creciente hacia el borde superior, por ejemplo, una forma troncocónica invertida, de generatriz recta o arqueada. La previsión de esta zona 5 reviste especial importancia a efectos constructivos, dado que permite obtener hornillos de diferentes dimensiones (es decir, dotados de distintas profundidades y diferentes diámetros de boca) a partir de un mismo molde de embutir o repulsar, sin más que limitar la altura de la pieza obtenida. Se comprende que la previsión de la zona
10 cilíndrica inferior 3 no es en absoluto necesaria, pudiendo perfectamente el cuerpo del hornillo presentar sección progresivamente creciente desde la base hasta el borde superior, y previniéndose directamente los orificios 4 en la parte inferior de las paredes laterales de este cuerpo.

20 El cuerpo descrito se halla dispuesto para apoyarse sobre la superficie que interese a través de un correspondiente equipo de patas, normalmente en número de tres y dispuestas en sentidos divergentes, a fin de aumentar la base de apoyo del conjunto. Estas patas, según el tamaño adoptado por el conjunto
25 del hornillo, podrán ser abatibles, de manera que puedan bascular entre una posición límite - de transporte- rebatida sobre la base 1 del hornillo, y una posición límite - de uso - rebatida hacia el exterior, o podrán ser simplemente desmontables, tal como las patas 6 que figuran en el ejemplo representado en los dibujos. La forma de fijar estas patas en la posición
30 de uso carece evidentemente de importancia, y podrá variar



entre los más amplios límites. En el ejemplo a que nos venimos refiriendo, el fondo del hornillo comporta unos muñones 7 a los que se fijan a rosca, a bayoneta, por enchufe ajustado, o por cualquier otro sistema conocido, las extremidades de las indicadas patas. Eventualmente, estas patas pueden presentar en sus extremidades inferiores tacos 8, de goma, plástico, metal u otro material cualesquiera apropiada, a través de los que descansa el conjunto sobre la correspondiente superficie de apoyo. Y eventualmente también, las indicadas patas pueden hallarse descompuestas en dos o más segmentos desmontables, convenientemente acoplables entre sí, a rosca, bayoneta, por simple enchufe ajustado o por cualquier otro sistema que se considere conveniente, a fin de facilitar el almacenamiento y transporte del conjunto. Cabe además aprovechar la divergencia que, según dicho, presentarán las expresadas patas, para fijar entre un par cualesquiera de las mismas, por un sistema rápido de enganche, una bandeja o estante, dotado de cualquier forma apropiada, sobre el que podrán depositarse los alimentos a asar los utensilios que se utilicen para manejar aquellos, los recipientes que contengan las especias necesarias para sazonar tales alimentos, etc., etc.

En un ejemplo preferente de realización, representado en forma esquemática en la figura 6, la indicada bandeja se halla constituida por un cuerpo, de plancha metálica estampada u otro material cualesquiera apropiado, que conforma una superficie plana 19, dotada de cualquier configuración que se considere apropiada, y, eventualmente, un reborde perimetral continuo, de contención. A uno de los bordes de esta bandeja se hallan fijados, preferentemente en forma articulada, por ejemplo, a través de remaches 21, unos soportes enfrentados 20, de sección semicircular o aproximadamente semicircular. La forma, sección,



dimensiones y separación de estos soportes, se calcula de manera que los mismos puedan encajar sobre un par cualquiera de las patas de soporte del conjunto, aprovechando la divergencia que, según ha quedado indicado, presentarán estas patas. 5 Trátase, pues, de un sistema de fijación absolutamente rápido y sencillo, y perfectamente seguro.

Siempre que se considere necesario, y en general, siempre que se trate de hornillos de apreciables dimensiones, cabrá dotar al cuerpo referido de un equipo de asas 9, destinadas a facilitar su manejo y transporte. Ni que decir tiene que el número, situación, forma, estructura y demás circunstancias de estas asas, podrán ser variables entre los más amplios límites. 102

De manera esencial, sobre el borde superior del recipiente descrito se apoya y encaja una parrilla 10, constituida en la forma normal, a base de un entrecruzado de varillas metálicas, y preferentemente dotada de un asa abatible o de dos o más asas fijas, sobresalientes de su periferia, que permitan desplazarla con facilidad, aún después de haber sido sometida durante períodos de tiempo prolongados a la acción calefactora del combustible contenido en el recipiente. Según una de las características de la invención, en el borde superior del hornillo se prevé un reborde 11, de sección en escuadra o aproximadamente en escuadra, eventualmente rematado, a su vez, por un reborde de refuerzo 12. Por su parte, la parrilla 10 presenta un equipo de patas 13, normalmente en número de tres, a través de las que puede encajar y apoyarse sobre el expresado reborde 11. Las patas 13 presentan una forma en V o similar, y en la zona horizontal o aproximadamente horizontal del reborde 11 se prevén unos juegos de ranuras 14-14', dotadas de distintas longitudes y dispuestas de manera que las expresadas patas puedan encajar en uno cualquiera de estos juegos. Esta dispo- 15 20 25 30

14 1775

113 SE



sición reviste especial importancia, por cuanto permite regular la altura de encaje de la parrilla sobre el hornillo, adaptando esta altura a las características de los alimentos que en cada caso se trate de asar y a la potencia calorífica de que en cada caso se disponga. A este efecto, bastará simplemente 5 apoyar las patas 13 sobre una zona lisa del reborde 11, con lo que se obtendrá una altura máxima de la parrilla, o encajar estas patas en las ranuras 14, con lo que se obtendrá una altura intermedia, o en las ranuras 14', con lo que se obtendrá 10 una altura mínima. Evidentemente, cabe multiplicar los equipos de ranuras de dimensiones diferentes previstas en el indicado reborde, con objeto de obtener unas más amplias posibilidades de regulación.

Finalmente, y de manera especial cuando se trate de hornillos de grandes o regulares dimensiones, cabe situar en el interior del recipiente principal descrito, un elemento intermedio 15 que sirva de soporte al combustible, aproximando convenientemente éste a la parrilla y consecuentemente a las viandas a asar. Es conveniente que este soporte no ajusta contra las paredes laterales del recipiente y esencial que presente perforaciones 20 dispuestas para permitir la libre circulación del aire necesario para la combustión. En el ejemplo preferente de realización representado en los dibujos, entre las zonas 3 y 5 en que quedan divididas las paredes laterales del hornillo, se prevé un 25 escalón horizontal 15, sobre el que puede apoyarse el indicado soporte, el cual se halla simplemente constituido por una placa o disco metálico 16, dotado de ranuras 17, cuyo número, forma, tamaño y situación podrá variar entre los más amplios límites y provisto de unas pestañas sobresalientes 18, a través de las 30 que se apoya sobre el expresado escalón, de manera que entre la periferia de este disco y las paredes laterales del horni-



17-4072

1-1-75

llo se origina una rendija anular por la que puede circular libremente el aire que penetra del exterior a través de las ranuras 4. Obsérvese que en la forma de realización a que nos venimos refiriendo, el expresado disco presenta una conformación abombada, pudiendo ser situado en la posición de montaje en una cualesquiera de dos posiciones invertidas, con lo que se consigue modificar la distancia entre el combustible y la correspondiente parrilla. Este disco divide al hornillo en una cámara superior, destinada a contener el combustible, y una cámara inferior, destinada a garantizar la libre circulación de aire, y en la que eventualmente pueden depositarse las cenizas y residuos de la combustión. De todas formas, conviene insistir, en que la presencia de este soporte no resulta en absoluto necesaria para el funcionamiento del conjunto. Es más, normalmente se prescindirá del indicado soporte en los hornillos de reducidas dimensiones, y también en los hornillos de mayor tamaño, cuando se desee aumentar al máximo la capacidad de contención de combustible de los mismos.

Resta ya únicamente hacer constar de una manera general y expresa que, como se comprende y es lógico, y aparte de las que han sido ya concretamente indicadas, en la realización práctica del hornillo portátil que ha quedado descrito, cabrá introducir todas aquellas adiciones y modificaciones de detalle que no afecten a lo que constituye la esencialidad del registro que se solicita.

N O T A

SE REIVINDICA:

1 - Hornillo portátil, caracterizado por comprender un cuerpo en forma de recipiente, cerrado por su base inferior, que comporta un equipo de patas de apoyo abatibles o desmontables



bles, y abierto por la superior, en la que se ha previsto un reborde para apoyo y encaje de la correspondiente parrilla desmontable, cuyo cuerpo presenta al menos en una amplia zona superior de sus paredes laterales, sección plana progresivamente creciente hacia el borde superior, y se halla dotado en la parte inferior de estas paredes de una sucesión de aberturas de entrada de aire.

2 - Hornillo portátil, caracterizado porque el reborde previsto en el borde superior del cuerpo referido en la reivindicación precedente presenta una sección aproximadamente en escuadra, presentando una zona aproximadamente horizontal, sobre la que pueden apoyarse unas patas en V fijas a la correspondiente parrilla y una zona aproximadamente vertical, contra la que hacen tope aquellas, evitando el deslizamiento de esta, con la característica, además, de haberse previsto en la expresada zona horizontal unos juegos de ranuras alargadas dotadas de diferentes longitudes, en uno cualesquiera de cuyos juegos de ranuras, pueden encajar, en mayor o menor medida según la longitud de las ranuras, las patas en V solidarias de la parrilla determinando la altura a que queda ésta situada con respecto al combustible contenido en el recipiente.

3 - Hornillo portátil, caracterizado porque en las paredes laterales del cuerpo referido en la reivindicación primera se ha previsto un escalón intermedio, contra el que puede apoyarse a través de unas correspondientes orejetas sobresalientes de su periferia una placa limitadora de la capacidad de combustible, dotada de perforaciones, que en la posición de montaje ajusta con notable holgura entre las paredes laterales de aque-

4 - Hornillo portátil, caracterizado porque la placa referida en la reivindicación anterior adopta una forma general abombada y puede ser montada en el interior del cuerpo princi-



pal es una cualesquiera de dos posiciones invertidas.

5 - Hornillo portátil, según las reivindicaciones precedentes, caracterizado por la previsión de una bandeja plana, dotada de un reborde perimetral de contención, y provista en uno de sus bordes de dos soportes enfrentados, dotados de sección aproximadamente semicircular, dispuestos para encajar sobre un par cualesquiera de las patas divergentes de sustentación del conjunto, asegurando la fijación de la bandeja a estas patas.

10 6 - Hornillo portátil.

Consta la presente Memoria Descriptiva de diez hojas mecanografiadas, escritas por una sola cara, numeradas del 1 al 10, con sus líneas numeradas, a su vez, de cinco en cinco y de dibujos anexos.

Barcelona, 13 SET. 1968

P. A.



Dispositivo para cocer, de Marín

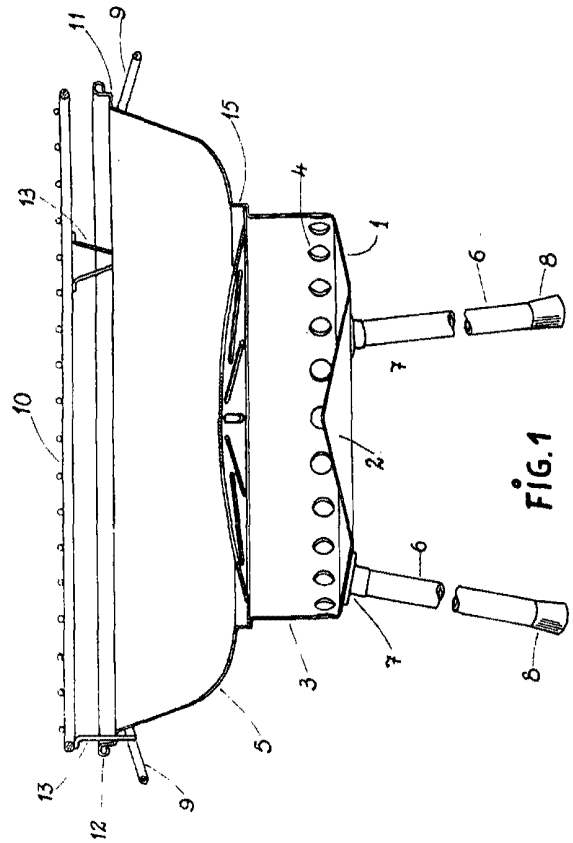


FIG. 1

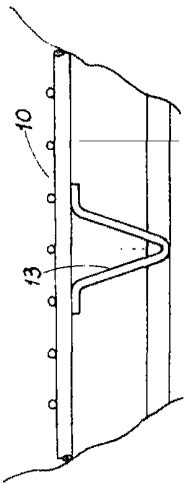


FIG. 3

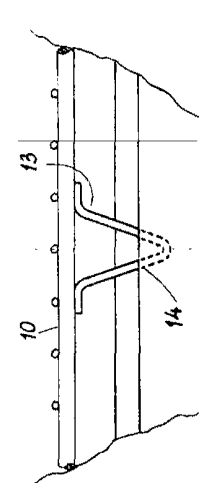


FIG. 4

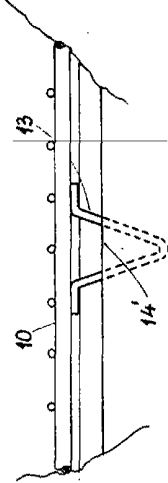


FIG. 5

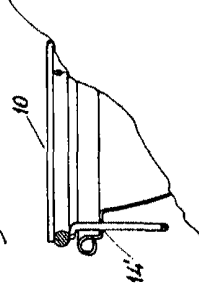
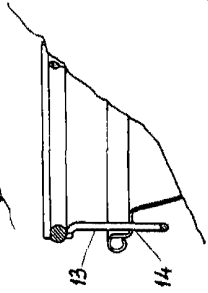
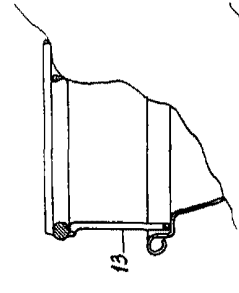


FIG. 6

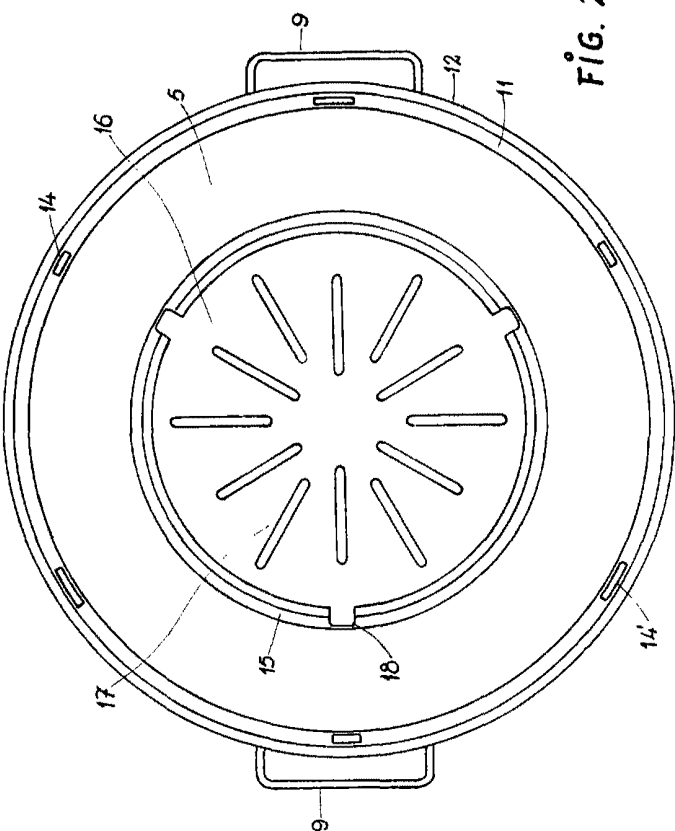
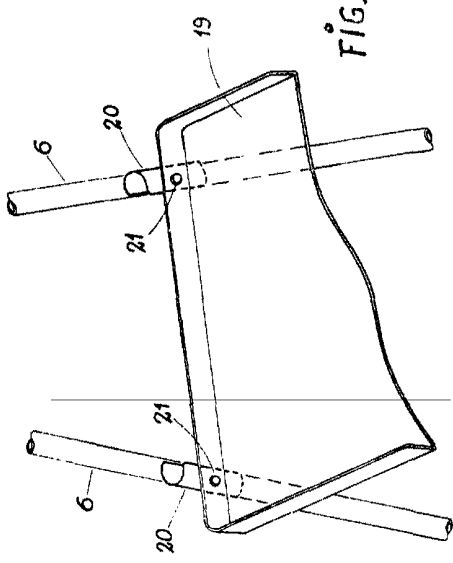


FIG. 2



*Barcelona
Concepción Pou Marín
P.A.*

ESCAN MARINÉ