

153501

O.G. 18.698/CR.



MODELO DE UTILIDAD

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

S o b r e :

"COCINA MIXTA DE HORNO Y PAELLERO"

- - - - -

Solicitante: La Firma Española JUAN SALA, S.A. con do-
micilio en Gran Vía Germanías, 51
VALENCIA - 6.

- - - - -



El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria, está destinado a garantizar la explotación y la propiedad exclusivas, en todo el territorio nacional, de una cocina mixta de horno y paellero.

5. El objeto del Modelo es de aplicación en aquellos establecimientos dedicados a la elaboración de paella en los que, el gran volumen de servicios que se acumula en determinados momentos, hace preciso el disponer de fuegos de gran potencia con los que conseguir una rápida cocción y un alto rendimiento en las paelleras y -
10. otros recipientes de gran tamaño. Este servicio se complementa con el aportado por un horno de gran capacidad funcionando a convección, calorifugado, con doble cámara de circulación y salida de gases por la parte posterior, equipado con quemadores tubulares de un sólo cuerpo y de
15. gran rendimiento que le permiten alcanzar temperaturas - de 400 °C, suficientes para confeccionar cualquier asado de carnes.

20. La parte encimera de la cocina van dispuestos dos fuegos circulares, cada uno de los cuales está integrado por dos quemadores concéntricos accionados por mandos independientes, lo que posibilita la utilización de esta sección de la cocina para otras aplicaciones que no sean las exclusivas de confeccionar paellas.

25. El conjunto está comprendido en un mueble metálico cuya parte superior está cubierta con parrillas desmontables de fundición gris recubiertas con esmalte vítreo negro brillante. En las zonas superiores de los cogtados van dispuestas series de orificios que permiten la entrada del aire necesario para la buena combustión de -
30. los quemadores y la evacuación del calor ocasionado por



éstos. El aire necesario para la combustión de los quemadores del horno, tiene libre entrada por la parte inferior del mueble, totalmente descubierta.

5. Para mejor comprensión del objeto y sólomente a título de ejemplo, se adjunta una hoja de planos en la que:

La figura 1, representa la vista superior en planta del conjunto de la cocina mixta que se presenta.

10. En la figura 2, se representa el alzado frontal de la misma cocina.

La figura 3, representa el alzado lateral.

15. En dichas ilustraciones y en la subsiguiente descripción, los elementos componentes y sus partes principales han sido señalizados de acuerdo con la siguiente nomenclatura:

- (1) Parrillas desmontables.
- (2) Quemadores.
- (3) Mandos.
- (4) Panel superior frontal.
20. (5) Mando único para el horno.
- (6) Cánula.
- (7) Tubos mezcladores.
- (8) Agujeros.
- (9) Ranuras.
25. (10) Puerta del horno.
- (11) Tirador.
- (12) Chimenea.
- (13) Orificio de encendido.
- (14) Piés.

30. Refiriéndonos a las ilustraciones anteriormen-



te citadas, vemos que el sector de paellero va dispuesto en la parte superior de la cocina y lleva sobrepuestas -
unas parrillas desmontables (1), debajo de las que están
dos quemadores (2) situados en sentido diagonal, cada -
5. uno de los cuales está controlado por dos mandos (3) con
los que se regula su funcionamiento a medio o a pleno -
rendimiento. El grupo de mandos (3) van alineados sobre
el panel superior frontal (4), en el que también va colo-
cado el mando único (5) correspondiente a los quemadores
10. tubulares del horno, (figura 2).

El gas tiene entrada por una cánula (6) situa-
da en la parte posterior del conjunto y, según las nece-
sidades de la instalación, ubicada a uno u otro lado del
mueble. La cánula (6) se comunica con una distribución -
15. interior que lleva el gas hasta los tubos mezcladores -
(7) que, dispuestos por parejas (figura 1), permiten la
alimentación independiente de cada uno de los dos elemen-
tos que componen cada quemador (2) y que están provistos
de piloto para encendido automático o de cualquier otro
20. dispositivo que le sustituya. Debajo de los repetidos que-
madores (2) van dispuestas las necesarias bandejas colec-
toras de grasa, de fácil extracción para su limpieza y, -
por encima del nivel de las mismas, en los costados de la
cocina van realizados una pluralidad de agujeros (8) que
25. permiten la circulación del aire en cometido análogo al
de las ranuras (9) del borde posterior del cuerpo de la -
cocina.

Una disposición análoga a la descrita tiene pre-
cedente y ha sido ya reivindicada en el registro corres-
30. pondiente a otro Modelo de Utilidad referido a un "Horni-

17 NOV.



llo paellero de sobre-bando", perteneciente al mismo so
licitante, que en el caso presente está ventajosamente
complementado con la sección de horno que describimos -
seguidamente.

5. La puerta del horno (10) está provista de su
correspondiente tirador (11) y su anchura es la misma -
que la del cuerpo de la cocina. Como hemos dicho ante--
riormente, el citado horno funciona a convección y dispo
ne de doble cámara de circulación, va calorifugado y po
see una salida de gases por la parte posterior mediante
10. una chimenea (12).

- La cámara del horno va esmaltada en masa y re
cubierta exteriormente con una capa aislante de lana de
vidrio o material análogo que asegure un buen aislamien
to térmico. Lleva un dispositivo de regulación de tempe
raturas y de seguridad con válvula termo-eléctrica, y un
15. piloto para el encendido automático que se ordena desde
el mando (5), el cual también regula, según sea su posi
ción, el encendido del quemador del horno en sus dos in
tensidades. La llama de la cerilla se aplica por el ori
ficio (13) situado en la parte inferior del frente, de--
biéndose mantener la debida presión en el mando (5) du--
rante unos 40 segundos, tiempo necesario para que el ter
20. mopar de la válvula se caliente lo suficiente para que -
ésta permanezca abierta por sí sola.

- El cuerpo de la cocina va apoyado sobre cuatro
piés regulables (14), con los que conseguir la necesaria
nivelación del mueble, que le separan del suelo lo sufi
ciente para permitir la entrada libre del aire necesario
25. para la combustión por la parte inferior, que va total--
30.



mente descubierta.

5. Serán variables las circunstancias de tamaño, forma y material particularmente referidas a cada uno de los elementos que integran el conjunto, en el que podrá ser variado todo aquello que no suponga una alteración de la esencialidad del objeto expuesto en la pasada descripción, la cual deberá ser tomada en su más amplio sentido y no como una limitación de posibilidades de realización.

10. El solicitante se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud al amparo del Convenio Internacional para la protección de la Propiedad Industrial.

15. N O T A

El Modelo de Utilidad, que se solicita por veinte años, para España, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "COCINA MIXTA DE HORNO Y PAELLERO", según las características esenciales de las siguientes:

20. R E I V I N D I C A C I O N E S

1º.- Cocina mixta de horno y paellero, que se caracteriza por comprender dos sectores de trabajo de los que el encimero es el sector paellero, provisto de parrillas desmontables y de dos quemadores circulares, cada uno de los cuales está controlado por dos mandos con los que se regula su funcionamiento a medio o a pleno rendimiento, los cuales mandos van alineados sobre el panel superior frontal del cuerpo de la cocina, en el que, desplazado lateralmente, va también colocado el único mando

25.

30.

17 NOV. 1968



con el que se controla el manejo del horno que comprende el otro sector de trabajo.

- 2ª.- Cocina mixta de horno y paellero, según la reivindicación 1ª, caracterizada porque, en el panel posterior del cuerpo de la misma, va dispuesta en posición centrada la chimenea de evacuación de gases y, en posición lateral, la cánula de entrada del gas combustible, que está comunicada con una distribución interior que lleva el gas hasta los tubos mezcladores que, dispuestos por parejas, permiten la alimentación independiente de los dos elementos, que componen cada quemador del paellero y los quemadores tubulares del horno, el cual funciona a convección, dispone de doble cámara de circulación, va calorifugado y posee una salida superior de gases por la parte posterior, la cual se relaciona con la chimenea de evacuación antes citada.
- 5.
- 10.
- 15.

- 3ª.- Cocina mixta de horno y paellero, según las anteriores reivindicaciones, caracterizada porque, la cámara del horno va esmaltada en masa y recubierta exteriormente con una capa de material aislante térmico; - lleva un dispositivo de regulación de temperaturas y de seguridad con válvula termo-eléctrica, y un piloto que se ordena desde el único mando exterior, el cual también regula, según sea su posición, el encendido del quemador del horno en sus dos intensidades.
- 20.
- 25.

- 4ª.- Cocina mixta de horno y paellero, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, - en la parte superior de los costados, a la altura del sector superior de trabajo o paellero, van realizados una pluralidad de agujeros que permiten la circulación del -
- 30.

17 NOV.



- aire de carburación de los dos quemadores del citado -
sector y, los más altos de ellos, la evacuación del ca-
lor producido por la combustión, misión análoga a la que
5. tienen unas ranuras pertenecientes al borde posterior del
citado cuerpo, cuyos bordes inferiores llevan adscritos
cuatro piés regulables en altura con los que se consigue
la nivelación del conjunto al mismo tiempo que lo separan
del suelo lo suficiente para permitir la entrada libre -
del aire necesario para la combustión de los quemadores
10. del horno, la cual se lleva a cabo por la parte inferior
totalmente descubierta.

5ª.- "COCINA MIXTA DE HORNO Y PAELLERO".

- Según queda sustancialmente descrito en la pre-
sente memoria que consta de ocho hojas escritas a máquina
15. por una sola cara y acompañada de dibujos.

Madrid,

17 NOV. 1969

JUAN SALA, S.A.

P. P.

FRANCISCO GARCIA CABRERO

Firmado: M.ª Dolores Jorquera

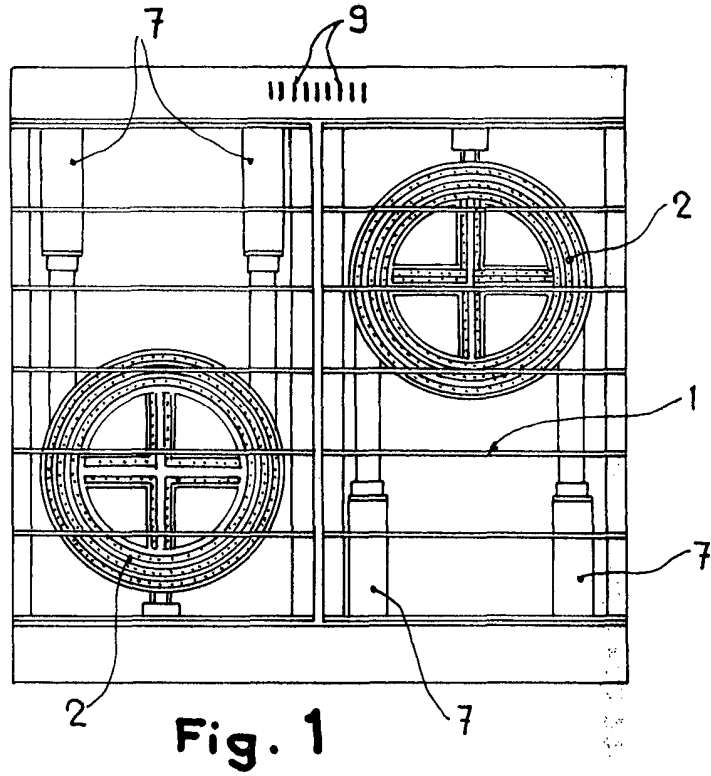


Fig. 1

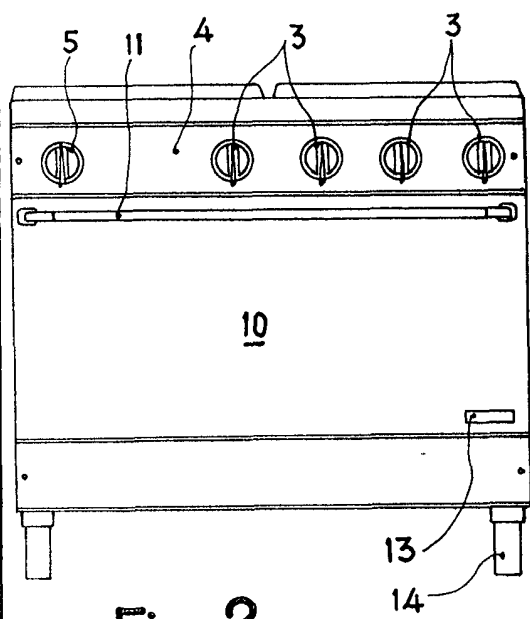


Fig. 2

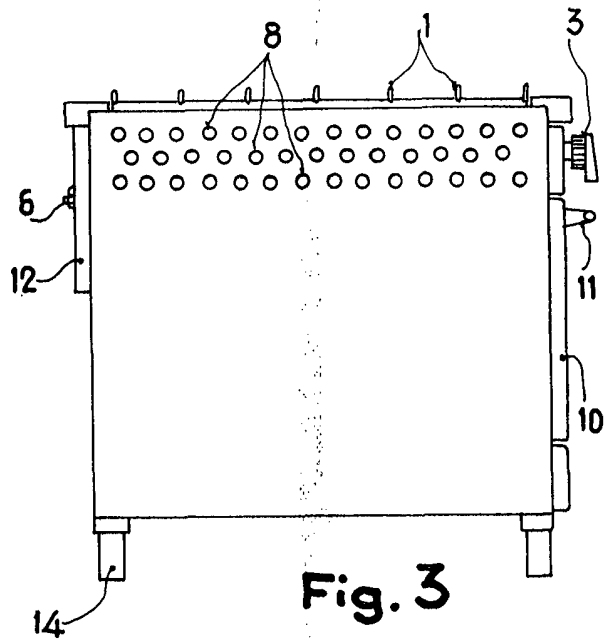


Fig. 3

Escala variable

Madrid, 17 NOV. 1948
 JUAN SALA, S.A.
 P. P.
 FRANCISCO GARCIA CABRERO
 P. P.

FIGURA 1. 1.º D.º de José Joaquín...