

153807



27/10/57

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>F-24</u>
SUBCLASE <u>B</u>

MODELO DE UTILIDAD

que por veinte años se solicita a favor de Becchi S.p.A., de nacionalidad italiana, con domicilio en Via Bologna, 298, FORLÍ (Italia), y que ha de recaer sobre " APARATO PARA COCINAR PERFECCIONADO ".

5

=====

Memoria descriptiva

El registro del modelo de utilidad que se solicita, tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva en todo el territorio nacional y sus posesiones de un aparato para cocinar perfeccionado, conforme se describe a continuación y se representa gráficamente en los adjuntos dibujos a título de ejemplo.

10

En la construcción de cocinas de gas y últimamente en las eléctricas más modernas o en las mixtas de gas y electricidad, está planteado desde hace tiempo el problema de aislar la pared



superior del horno de la placa de trabajo de la cocina.

Este aislamiento se busca para sustraer a la acción del calor, que se transmite por convección y conducción del horno, los órganos de mando dispuestos generalmente sobre un cuadro en la parte anterior de la placa de trabajo, que se halla encima, sean éstos las llaves de la cocina de gas o los interruptores de la eléctrica, sean los otros órganos todavía más delicados que, en los últimos tiempos, se han agregado como, por ejemplo, los llamados de "cocinado automático", los temporizadores, la luz piloto y otras

En los últimos tiempos, este problema se ha acentuado, naturalmente, con la aparición del sistema de limpieza denominado "self-cleaning" es decir, pirólisis de las grasas.

Con este sistema, durante la operación de limpieza del horno se alcanzan temperaturas de cerca de 500-550°C que son de mucha mayor magnitud que las normalmente alcanzadas durante el cocinado de los alimentos. Resulta, pues, claramente comprensible la necesidad de aislar la placa de trabajo de la cocina del horno subyacente. Se ha intentado resolver este problema de varios modos. Por ejemplo, se ha propuesto ya aislar la placa de trabajo de la cocina de la pared superior del horno mediante diversos estratos de un material aislante; pero esta solución no es económicamente conveniente.

Es finalidad de esta invención resolver dicho problema de la manera más simple y racional posible, dentro de la conveniencia económica, sea en las cocinas tradicionales de gas y de electricidad, sea en aquellas más modernas mixtas de gas y electricidad, con dispositivo de limpieza "self-cleaning". Con vistas a tal finalidad, se ha pensado en separar al menos la parte anterior de la placa de cocinar, donde están reunidos todos los órganos de mando y control de toda la cocina, del horno subyacente, de manera que



5 quede, entre la placa de cocinar y el horno, un vano libremente comunicante con el exterior. Más concretamente, se ha pensado en sustentar, en voladizo desde la parte posterior de la cocina, dicha placa de trabajo a una cierta distancia de la pared superior del horno subyacente.

De hecho, es necesario proveer una cierta unión entre el horno y la placa de trabajo para permitir la disposición y el pasaje de las conducciones y de los cables eléctricos necesarios para el funcionamiento de la cocina.

10 Dicho espacio de unión ha sido escogido en la parte posterior del aparato para consentir una realización práctica sin debilitar la estructura de la cocina y también para colocar exactamente el pasaje de descarga del horno.

15 De este modo, el calor que tiende a transmitirse por conducción desde el horno a la parte superior de la cocina resulta despreciable, mientras que la libre comunicación con el exterior no consiente movimiento del aire apto para transmitir, por convección, a la placa de cocinar cantidades apreciables de calor; los órganos antedichos de mando y control no quedan, así, ex-

20 puestos a una acción nociva del calor y resulta prolongada su vida notablemente; además, se obtiene una notable ventaja en la manipulación de los propios mandos por cuanto que su temperatura permanece siempre por debajo de una temperatura molesta para el usuario durante el empleo de la cocina.

25 Ahora, para mejor comprensión de las características de la invención objeto de esta memoria, sigue una descripción de un ejemplo de ejecución, con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales:

- la figura 1 es una vista, en perspectiva, de la cocina según



la invención;

- la figura 2 es una vista, en alzado frontal, de la misma cocina;

- la figura 3 es una vista en planta y

5 - la figura 4 es una vista, en sección, siguiendo la línea IV-IV de la figura 2.

Con la referencia numérica 10 se indica el aparato, según la invención, constituido por un mueble que comprende una puerta frontal 11 de un horno 15 y una puerta inferior 12 de un vano ca-
10 lientaplatos 16. El horno está, por ejemplo, calentado por los elementos de calefacción 29 que pueden llevarse hasta una temperatura de 500 a 550º aproximadamente para la limpieza por el sistema "self-cleaning" arriba mencionado. Por debajo de la puerta 12 se ha previsto un zócalo de base 13 remetido respecto a las su-
15 perfcies de las puertas 11-12. Además, por encima de la puerta 11 se ha previsto una banda 14. Por encima de la banda 14, característicamente, el aparato presenta un vano libre 17, delimitado entre la pared superior 18 del horno y la superficie subyacente 19 de la placa de trabajo 20. La placa de trabajo 20 está susten-
20 tada en voladizo desde la parte posterior de la cocina, por un montante vertical 21, habilitado en el mueble de la propia cocina a una cierta distancia de la pared superior 18 del horno 15 situado debajo. Con referencia a la figura 4 se ve claramente que, en el interior del montante 21, se ha realizado una unión entre
25 el horno y la placa de trabajo para permitir la disposición y el paso de los conductores y de los cables eléctricos, indicados genéricamente en el dibujo con la referencia 22, necesarios para el funcionamiento de los quemadores 23 y de las planchas eléctricas 24, accionadas por medio de las manecillas 26, 27 dispuestas so-
30 bre un cuadro 28 en la parte anterior de la placa de trabajo.



Asimismo, siempre en el interior del montante 21, se ha habilitado el paso para la salida de gas del horno, a través de la rejilla 25. El aparato está provisto, también, de una cubierta de cierre 30.

5 Resulta evidente que el aire a la temperatura ambiente, que circula por el vano 17 así realizado, enfría a una temperatura soportable para los órganos de mando de la cocina y para el usuario el elevado calor que sea por conducción o por convección, tiende a transmitirse del horno a la placa de trabajo durante el funcionamiento normal del propio horno y, sobre todo, durante la operación de "self-cleaning".

10 Debe precisarse que el aparato precedente ha sido ilustrado y descrito solo a título de ejemplo, sin que representa limitación alguna al concepto de la invención.

15 Los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos serán susceptibles de variación siempre que ello no suponga una alteración de la esencialidad del invento.

NOTA DE REIVINDICACIONES

20 Se reivindica como de propia y nueva invención a favor de Becchi S.p.A., con domicilio en FORLI (Italia), lo especificado en las siguientes reivindicaciones:

25 PRIMERA.- Aparato de cocinar, particularmente del tipo que comprende un horno y un placa de cocinar sobrepuesta, caracterizado en que, entre la placa de cocinar y el horno se encuentra un vano abierto por, al menos, tres lados.

SEGUNDA.- Aparato según la reivindicación primera, caracterizado en que la placa de cocinar está sustentada en voladizo desde la parte posterior de la cocina, mediante un montante fijado a la estructura que contiene el horno.

30 TERCERA.- Aparato según la reivindicación segunda, caracterizado



27 NOV 1969

en que, en el interior de dicho montante, se ha realizado una unión entre el horno y la placa de trabajo para permitir la disposición y el paso de las conducciones y de los cables eléctricos, necesarios para el funcionamiento de los quemadores y de las planchas eléctricas de la propia placa de trabajo.

5

CUARTA.- Aparato según la reivindicación tercera, caracterizado en que, en el interior de dicho montante, se ha habilitado, también, un pasaje para la salida al exterior del gas del horno, a través de una rejilla dispuesta en la parte posterior de la placa de trabajo.

10

QUINTA.- APARATO PARA COCINAR PERFECCIONADO.

Tal y como se deja descrito en la memoria precedente que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y dos hojas de planos.

15

Madrid, 27 de Noviembre de 1.969

P.A. de Becchi S.p.A.

VICTOR GIL VEGA.

Fig.1

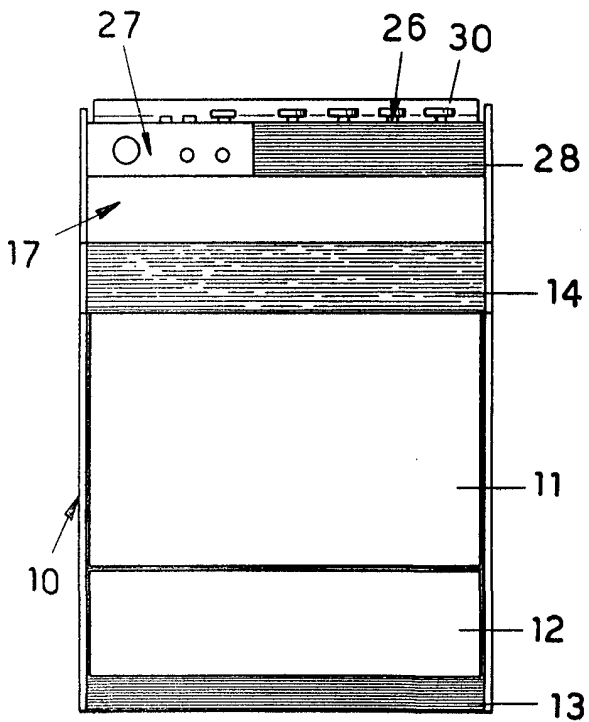
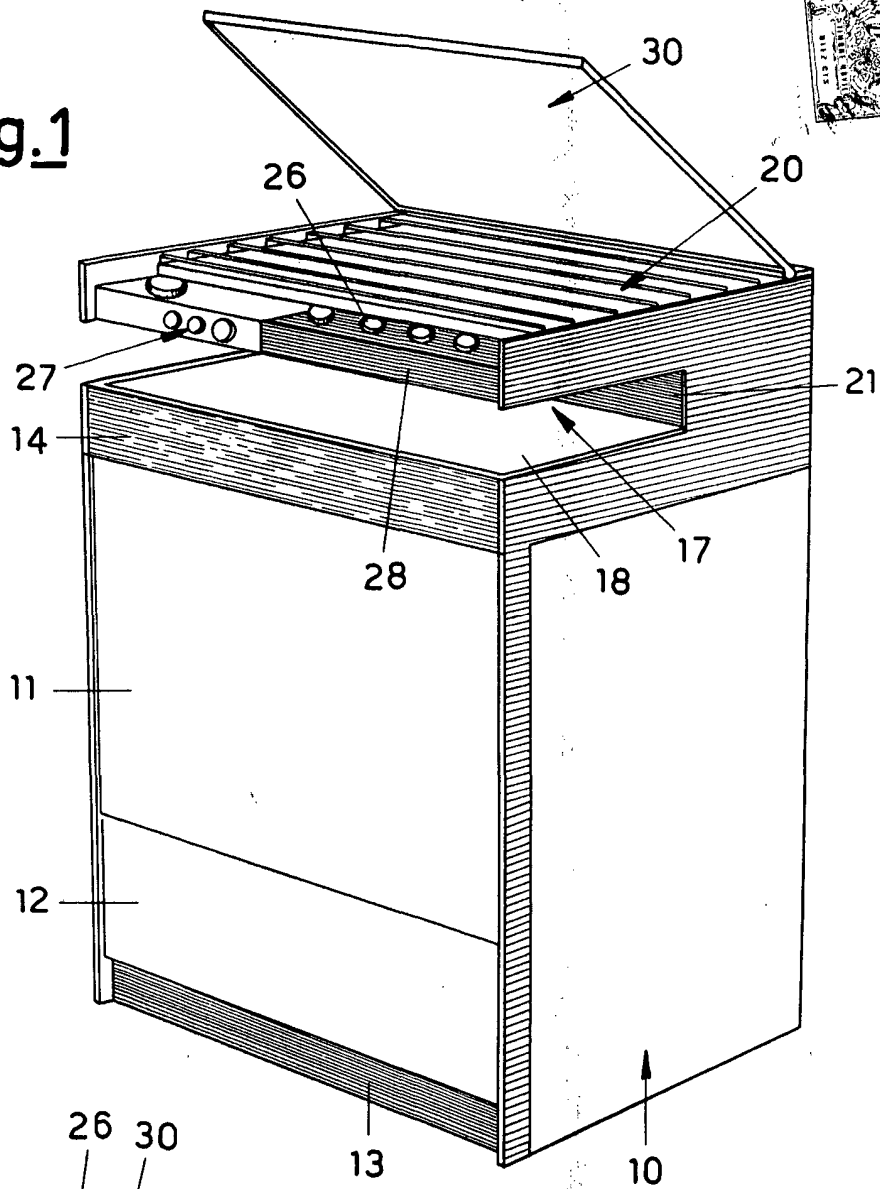


Fig.2

Escala variable
Madrid, 27.11.64
P.A.

