



959159

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE G05
SUBCLASE B

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

por VEINTE años

en España, a favor de ETABLISSEMENTS SOURDILLON, Matricage et Robinetterie de Precisión, S.A., entidad francesa, establecida en VEIGNE près MONTBAZON (Indre et Loire) FRANCIA, cuyo Modelo se refiere a:

"DISPOSITIVO DE CONTROL TERMOSTATICO DE RECIPIENTES SOMETIDOS A UNA ACCION TERMICA".

====OoO====

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

El modelo está relacionado con los medios de control termostáticos de recipientes, sometidos a una acción térmica, especialmente en equipos de aparatos domésticos, tales como cocinas, hornos, etc.

5.-

El modelo tiene como fin, proporcionar estos medios de tal modo, que, su estructura y su montaje sean más sencillos que hasta la presente.



5.-

El modelo consiste en dotar a los medios de esta clase, de un palpador que pueda -- mantenerse en una zona, no sometida directamente a la acción térmica de la fuente de calor o del quemador, en posición tal que el recipiente pueda en el momento de ser llevado a calentar, contactar dicho palpador empujandolo contra una acción elástica y particularmente a este efecto hacer de suerte que la rejilla generalmente asociada al órgano de calentamiento, tal como el quemador, pueda apoyarse en el soporte de dicho palpador contra la acción elástica enfocada llevandola a una posición de salida a partir de la cual pueda recibir la acción del recipiente.

10.-

15.-

El modelo prevé particularmente algunos medios de aplicación, así como algunos modos de realización de los dispositivos especificados; prevé más particularmente y esto a título de productos industriales nuevos, los medios de la clase que comportan la aplicación de estos mismos dispositivos, así como los elementos especiales propios para su instalación y los conjuntos o equipos que comprenden tales medios.

20.-

25.-

El modelo podrá comprenderse mejor con la ayuda del complemento descriptivo que sigue, así como de los dibujos adjuntos, cuyo complemento y dibujos se dan sobre todo a título indicativo.

30.-

Las figuras 1ª y 2ª de estos dibujos muestran respectivamente y parcialmente en eleva



ción porciones en corte y en planta, el conjunto de un quemador y medios termostáticos para la regulación de la temperatura de una cacerola, cuyo conjunto ha sido concebido conforme al presente modelo de utilidad.

5.-

La figura 3ª, muestra igualmente el mismo conjunto de la figura 1ª, pero en otra posición.

La figura 4ª ilustra igualmente una variante del modelo.

10.-

Según el modelo y especialmente según sus medios de aplicación, así como sus modos de realización de sus diversas partes, las cuales deben ser consideradas con preferencia, proponiendo por ejemplo combinar con un quemador a gas, medios termostáticos para regular el quemador con miras a obtener cierta temperatura en una cacerola u otro recipiente (y su contenido) puesto sobre dicho quemador, considerándolo como sigue o de manera análoga.

15.-

20.-

Conviene primeramente recordar que tales medios son en principio conocidos, pero hasta el presente, han adaptado una constitución especial del quemador y de los dispositivos generalmente bastante compleja y dificultosa para recibir el dispositivo de palpaje de dichos medios en el centro del quemador. Estos dispositivos tiene por otra parte el inconveniente de destruir la estanqueidad del tablero de la cocina en el lugar de los quemadores.

25.-

30.-



Se ha concebido conforme a la invención, disponer por ejemplo, quemadores del tipo con tapadera circular -1- (figura 1ª y 2ª) dejando escapar lateralmente las llamas, disponer encima de dicha tapadera un palpador mantenido en posición previa de salida contra una acción elástica de manera -- que cuando se pone a calentar la cacerola, el fondo de ésta puede rechazar el palpador contra la citada acción y asegurar así un excelente contacto.

5.-

10.-

En particular para poner en posición previa de marcha se puede servir de la parrilla generalmente prevista encima del quemador para recibir el apoyo de la cacerola, dicha parrilla en un soporte conveniente de dicho palpador, soporte móvil (por giro, translación, etc.) contra la acción de los citados medios elásticos.

15.-

20.-

A este efecto se puede preceder de distintas maneras, por ejemplo recurriendo a uno de los medios de realización que van a ser facilitados a continuación y a título puramente indicativo.

25.-

Según el modo de realización de las figuras 1ª a 3ª, se ha supuesto que el quemador -1- de la clase con tapa que dejan escapar lateralmente las llamas, pertenecen a un horno o a una cocina cuyo tablero es visible en -3- con el vaciado o cubeta habitual -4- prevista alrededor del quemador y destinado para recibir las grasas, salpicaduras, etc., procedentes de la cacerola -5-.

30.-



Con este quemador coopera una parrilla -6- de cualquier forma apropiada, cuyos pies -7- se apoyan en el borde del vaciado -4-.

5.- El ejemplo así obtenido es asociado al dispositivo termostático que comprende:

De una parte un palpador -8- llevado por un soporte -9- montado en el extremo de un brazo -10-, por ejemplo articulado con la ayuda de una chapa -17- alrededor de un eje -11- dispuesto lateralmente en el quemador y contra la acción de un resorte -12- tiende a levantar el palpador -8- según la flecha F (figura 1ª) y por otra parte, el termostato propiamente dicho (no visible en el dibujo) y al cual el palpador -8- (constituido por ejemplo por una membrana o cápsula con líquido) está unido, por ejemplo por un conducto capilar flexible -16- si se trata de un termostato para líquido, entendiéndose también puede utilizarse cualquier otro tipo de termostato.

10.-
15.-
20.- El soporte -9- del palpador está provisto de patas laterales -13- en las que puede apoyarse la parte central -14- de la parrilla -6-, parte central, que, a este efecto está encorvada hacia el quemador.

25.- Cuando la parrilla está en su posición de utilización, el conjunto del palpador -8-, -9- y de su brazo -10- es desplazado en sentido inverso de la flecha F, adaptando la posición mostrada en la figura 1ª, por la cual el palpador propiamente dicho -8- forma ligeramente saliente con re

30.-



lación a la parrilla -6-, -7-.

5.-

En estas condiciones, cuando la cacerola -5-, que está representada en trazos gruesos en la figura 1ª fuera del quemador, es puesta en contacto (posición punteada) con la parrilla, dicha cacerola empuja el palpador hacia la posición indicada en punteado, contra la acción del muelle -12- lo que asegura un buen contacto entre la cacerola y el palpador.

10.-

De cualquier manera, el palpador está dispuesto según el eje del quemador fuera de la acción de las llamas, puesto que estas son laterales y se puede considerar que su temperatura es sustancialmente la misma que la de la cacerola y su contenido.

15.-

Esta disposición conserva enteramente la estanqueidad de la cubeta -4- que puede limpiarse cómodamente, la figura 3ª muestra la posición tomada por el conjunto cuando se le quita la parrilla, para esta limpieza. El brazo -10- adopta una posición elevada con el soporte -9- y el palpador -8- de manera que el usuario efectúa sin molestias la limpieza de dicha cavidad.

20.-

25.-

La figura 4ª corresponde a una variante de la cual el conjunto es aplicado a otro tipo de cocina u horno, en la cual la cubeta tal como -4- está ventajosamente desalineada con relación al borde superior del tablero -3- de la cocina o del horno. En este caso, el brazo -10- que estaba acodado en la realización de la figura 1ª, puede ser sustan-

30.-



cialmente rectilíneo, como se indica en la figura 4a.

En uno u otro caso, el eje -11- de giro del brazo -10- puede estar dispuesto debajo del tablero, el brazo -10- atraviesa dicho tablero por una abertura tal como -15-.

Cualquiera que sea el modo de realización adoptado, se puede establecer dispositivos palpadores, cuyo funcionamiento resalta suficientemente de este que procede, por lo que es inútil insistir a este respecto y que presentan numerosas ventajas con relación a los medios de esta clase ya existentes, particularmente:

- la de ser mucho más simples que los dispositivos existentes;
- la de ser de fácil manipulación y de un reemplazamiento cómodo;
- la de mantener estanco el tablero superior de la cocina, y la de permitir una limpieza cómoda.

Con cuanto antecede, el modelo no se limita a estos modos de aplicación, como tampoco a estas formas de realización de sus diversas partes, las cuales han sido especialmente concebidas; abraza por el contrario cualquier variante, especialmente aquellas por las cuales el dispositivo expuesto podrá ser aplicado a cualquier otros conjuntos, tales como aparatos para la refrigeración.

El modelo tiene por objeto un dispositivo de control térmico de los recipientes sometidos a-



una acción térmica, especialmente para equipos de aparatos domésticos, tales como cocinas, hornos, etc., cuyos perfeccionamientos comportan particularmente las características siguientes de las cuales algunas por lo menos pueden ser consideradas aisladamente o en combinación.

5.-

La presente solicitud que corresponde a la presentada en Francia, con fecha 18 de julio de 1.968, bajo el número 159.787, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

10.-

N O T A

Se declara como de novedad y propiedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes:

15.-

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

1ª.- "Dispositivo de control termostático de recipientes sometidos a una acción térmica", caracterizado porque se cuenta con un palpador susceptible de ser mantenido en una región no sometida directamente a la acción térmica de la fuente o del quemador, en posición tal que el recipiente pueda, cuando se disponga en posición de calentamiento, contactar con dicho palpador empujandole contra una acción elástica.

20.-

25.-

2ª.- Dispositivo de control termostático de recipiente sometidos a una acción térmica, caracterizado porque la parrilla, generalmente asociada al órgano de calentamiento -

30.-



tal como el quemador del tipo particularmente con tapadera dejando escapar lateralmente las llamas, pueda apoyarse en el soporte de dicho palpador contra la acción elástica concebida llevándola a una posición de marcha a partir de la cual puede recibir la acción del recipiente.

5.-

3^a.- Dispositivo de control termostático de recipientes sometidos a una acción térmica, caracterizado porque el palpador es llevado por un brazo giratorio sometido a la acción de un muelle, cuyo brazo es mantenido en posición operativa por la parrilla del horno, la cual comporta en su centro partes entrantes que apoyan en las patas laterales del soporte del palpador.

10.-

4^a.- Dispositivo de control termostático de recipientes sometidos a una acción térmica, caracterizado porque el eje de giro del brazo está dispuesto bajo el tablero de la cocina o del horno, así como el muelle de llamada que colabora con dicho brazo.

15.-

20.-

5^a.- Dispositivo de control termostático de recipientes sometidos a una acción térmica, caracterizado porque dicho brazo atraviesa un paso apropiado previsto lateralmente en el tablero de la cocina.

25.-

6^a.- "DISPOSITIVO DE CONTROL TERMOSTATICO DE RECIPIENTES SOMETIDOS A UNA ACCION TERMICA".

30.-

Todo ello, conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de DIEZ ho-



jas escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

Madrid, uno de abril de mil novecientos sesenta y nueve.

S. GONZALEZ VAGAN
P. P.

Vertical text on the left margin, possibly a list of names or a reference code, consisting of several lines of small, spaced-out characters.

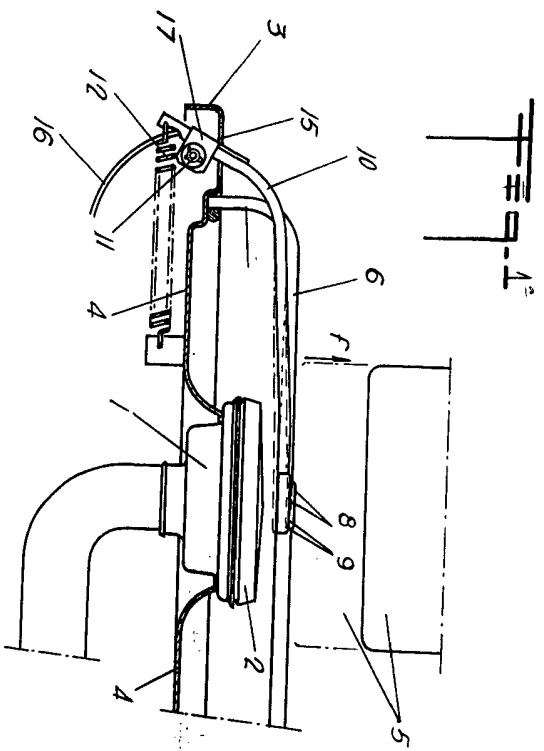


Fig. 2

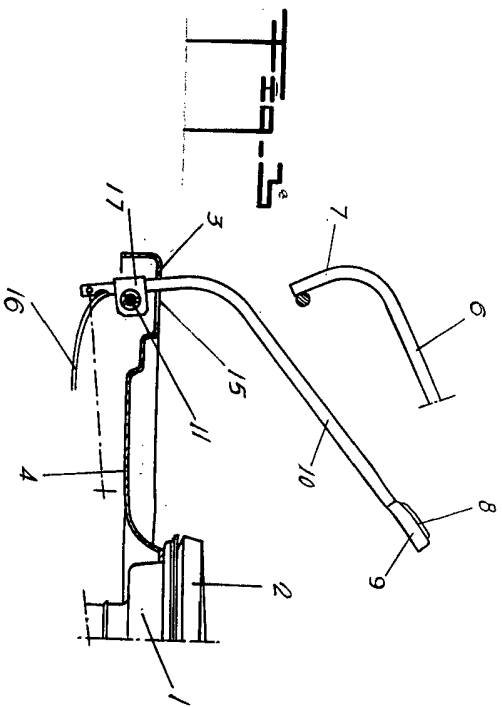
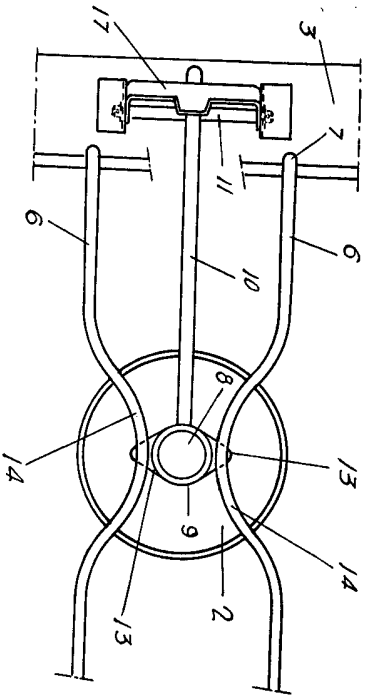
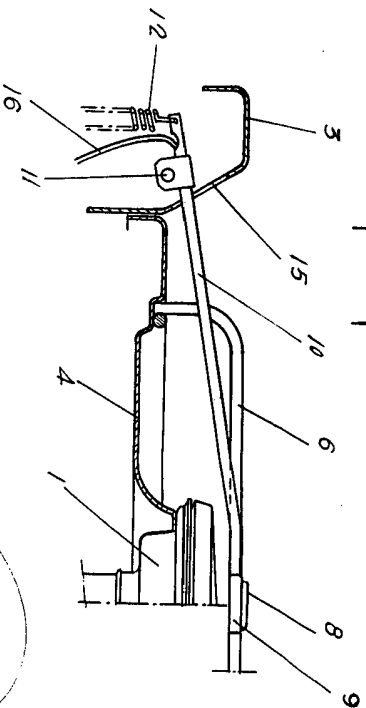


Fig. 4



MADRID

ABRIL 1969