

SECCION TECNICA	
CLASIFICACION I. P. C.	
CLASE F23	F23
CLASE	C



162369

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

por "UNA COCINA INDUSTRIAL", a favor de la firma española
GAS Y ELECTRICIDAD DE ESPAÑA, S.A., domiciliada en Barcelona,
Arquimides, nº 45.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una
cocina industrial.

Más concretamente, consta en esencia el citado mo-
delo de una cocina de gas, tipo industrial, formada por dos
5. cuerpos separables entre sí para el uso independiente de los
mismos. Dichos cuerpos o partes separables están comprendi-
dos por: un cuerpo superior y un cuerpo inferior. El cuerpo
inferior está constituido por unas patas regulables, útiles



como apoyo del conjunto, y un frente que presenta tres hornos con pasamanos longitudinales en sus respectivas puertas. Sobre el citado cuerpo inferior se encuentra dispuesto el cuerpo superior o cocina propiamente dicha; la cual está constituida por un marco, que destaca del frente, con barandilla de protección saliente de la periferia de dicho marco. La referida base superior está conformada por tres conjuntos; el central constituido por cuatro placas cuadradas, uno de los laterales por dos fogones externos y dos placas internas, y el lateral restante por tres fogones externos y dos internos. Dichas placas son fijadas amovibles y actúan como hornos. Entre cada conjunto existe una superficie rectangular provista de ranuras aptas como respiraderos.

Los quemadores de fuego o fogones presentan un enrejado de fundición y corona de doble fuego adaptables al gas por simple reglaje de los inyectores, presentando el frente de la cocina un panel con los botones de mando correspondientes.

En la parte media de uno de los laterales de dicha base superior se aprecia un cuerpo ausado vertical o elemento mezclador, con llaves para la salida de agua fría o caliente.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujo en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.



En las figuras:

La figura única presenta una vista en perspectiva del modelo, pudiéndose apreciar en su realización, una cocina industrial formada por acople de dos cuerpos, o sea, un cuerpo

- 5. inferior (1) provistos en su base inferior de unas patas (2) regulables, y cuyo frente (3) presenta los hornos (4), (5) y (6), con pasamanos (7), (8) y (9) respectivamente. El cuerpo superior o cocina propiamente dicha (10), está constituida por un marco superior (11) que destaca de su frente, en el cual existe un panel (12) de botones de mando (13) para el encendido de los quemadores (14), (15), (16), (17), (18), (19) y (20), con rejillas (21) y de las seis placas fijas (22), (23), (24), (25), (26) y (27), actuantes como hornos, y entre las que se encuentran dispuestos los respiraderos (28) y (29). De igual función son los botones (30) de accionado.

La columna mezcladora (31) es apta para la salida de agua fría o caliente por el tubo (32), y por lo cual va prevista de la llave (33).

- 20. El modelo, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de las indicadas a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.



N O T A

Descrito el objeto y utilidad de la presente invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

- 1.- Una cocina industrial, caracterizada esencialmente por el hecho de estar constituido por sendos cuerpos separables entre sí para el uso independiente de los mismos; por unas patas regulables aptas como puntos de apoyo y comprendidas en el cuerpo inferior, y en el frente de dicho cuerpo inferior unos hornos respectivos pasamanos en sus puertas destacados de dicho frente, además porque el cuerpo superior o cocina propiamente dicha comprende en su frente un panel con botones de mando; porque su base superior ostenta un marca destacable del frente, y el cual va provisto de una barandilla de protección, y porque dicha base superior comporta en sus extremos unos fogones y un conjunto de placas centrales de hornos con respiraderos intermedios para los mismos, presentando dicho marco en uno de sus extremos una columna mezcladora para la salida del agua a temperatura graduable.

2.- Una cocina industrial

- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 5 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, y acompañadas de los dibujos reglamentarios.

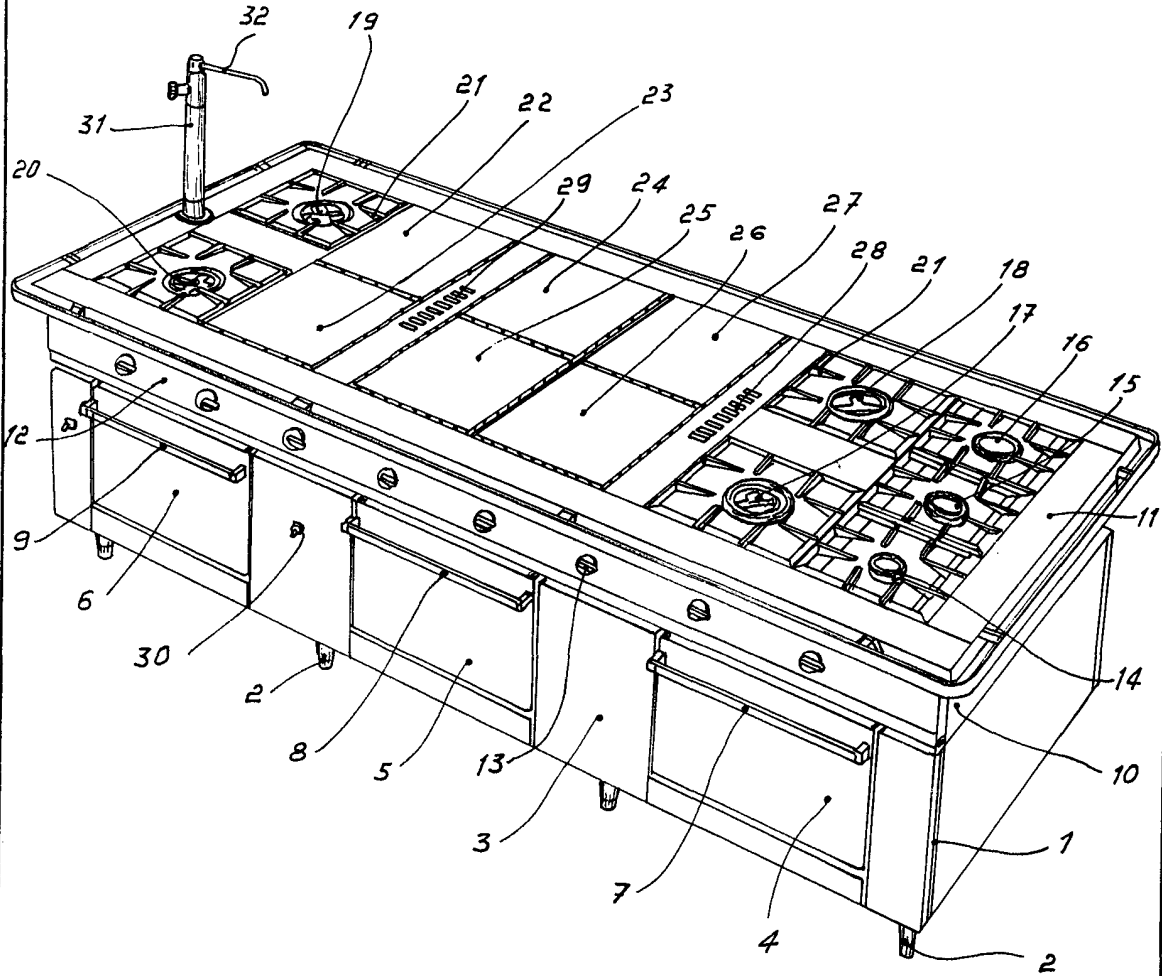
Madrid, a

14 OCT. 1970

JAIMÉ ISERN

P. P.

1



Madrid, a 44 OCT. 1970
 p.a. P. 100
 JAIME GILBERT