



176795

SECCION	TRONCA
CLASIFICACION	C
CLASE	F24 A47
SUBCLASE	C J

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un.....

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: SAGARDUI S.A., de nacionalidad española

RESIDENCIA: Avda. del Ejército, 9.-BILBAO

ENUNCIADO: "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCION
DE COCINAS"

Prioridad: Patente n.º del

176795



1 La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el territorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la vigente Legislación, que, como el enunciado indica, se trata de "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCION DE COCINAS".

5 El sistema tradicional hasta ahora empleado en la construcción de los planos superiores de trabajo en las cocinas tanto domésticas como industriales, se realizaba a base de existir en dicho plano superior, unas ventanas o rasgaduras a través de las cuales emergen las cabezas de los quemadores, los cuales por tanto eran visibles desde el exterior y realizaban su función por caldeo directo, a pesar de los indudables, problemas que en cuanto a la limpieza y riesgos de inflamación presentan estos sistemas, hasta el presente no han sido sustituidos, quizás debido a no haber sido posible solucionar las muchas dificultades que se originan de intentar cambiarlos.

10 Con el objeto de nuestra invención hemos ejecutado un sistema de construcción de los planos superiores de trabajo para cocinas que difiere totalmente de los hasta ahora conocidos y en el que se obtienen entre otras las siguientes ventajas:

15 a).- Imposibilidad de ensuciamiento del quemador por quedar completamente oculto.

20 b).- Imposibilidad de incendio de los útiles culinarios o accesorios (bayetas, envases de plástico, aceites, etc.) por no existir llama directa.

30 c).- Facilidad de limpieza del plano supe-

176795



1 rior de trabajo por presentar una superficie totalmente uni
forme.

5 d).- Facilidad de desplazamiento de los re
cipientes sobre el plano de trabajo que al estar desprovis-
ta de accidentes no puede producir vuelcos o derrames de los
mismos.

e).- Ahorro en el consumo de gas ya que la
placa se mantiene constantemente caliente y no hay pérdidas
de calor por difusión ni radiación.

10 f).- Localización del calor en una superfi
cie de caldeo perfectamente delimitada.

g).- Estéticamente mejor ya que los quema-
dores quedan ocultos y sólo se aprecia una superficie lisa y
continua.

15 El objeto de nuestra invención básicamente
se caracteriza porque el plano superior de trabajo constitu-
ye una superficie uniforme que no permitirá la visión ni en
suciamiento de los quemadores, los cuales quedarán ocultos
bajo placas instaladas en los puntos de caldeo y verifica-
rán el calentamiento, indirectamente, esto es a través de di
20 cha placa.

25 Para comprender mejor la naturaleza del in-
vento, en el plano adjunto hacemos una representación esque-
mática de su utilización, no siendo en absoluto limitativa
y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que
no alteren las características esenciales.

La figura 1 muestra esquemáticamente el obje
to de nuestra invención, cuando se emplea quemador y salida
de gases por la periferia de la placa.

30 La figura 2 muestra esquemáticamente la reali

176795



1 zación cuando se emplea quemador y la placa no presenta salida periférica de gases.

5 La figura 3 es una vista en planta de un plano de trabajo constituido de acuerdo con la invención, pero en el que en los puntos de caldeo de la derecha se emplean resistencias y en los de la izquierda quemadores según la forma indicada en la fig. 2.

La figura 4 es la sección indicada en la fig.3.

10 Las figuras 5 y 6 son respectivamente vistas en planta y sección indicada, de un plano en el que las placas adoptan la forma de un único panel continuo.

En ellas se anotan las siguientes particularidades:

- 15 1.- Quemador
- 2.- Placa intermedia
- 3.- Plano superior de trabajo
- 4.- Círculo de entrada de aire secundario
- 5.- Llama del quemador
- 20 6.- Entrada de gas
- 7.- Fondo del recipiente
- 8.- Tobera
- 9.- Aportación de aire periférico
- 10.- Salida de gases
- 25 11.- Nervaduras
- 12.- Chapa soporte inferior
- 13.- Resistencia calefactora
- 14.- Marco
- 15.- Panel
- 30 16.- Marcas de ubicación de los focos calo-

176795



1
eficaces (quemadores)

17.- Marcas de ubicación de los focos caloríficos (resistencias)

5
La característica fundamental que apreciamos en la figura 1, es la de que el plano superior de trabajo (3) queda sensiblemente enrasada con la placa (2) y en consecuencia el quemador (1), está completamente oculto verificando el caldeo a través, de dicha placa (2).

10
Los recipientes a calentar (7), no recibirán la llama directa sino el calor transmitido por la placa (2); cualquier derrame que pueda producirse en los mismos no llegará en ningún caso al quemador y será fácilmente limpiada dicha superficie dada la uniformidad que el plano de trabajo (3) y placa (2) constituyen.

15
Uno de los problemas fundamentales a resolver en nuestro sistema, dada su constitución cerrada, es el de conseguir que el quemador funcione y su llama sea estable, ya que todas las ventajas de higiene y seguridad que hemos conseguido no serían útiles, si la combustión no pudiera efectuarse correctamente. La estabilidad de la llama se conseguirá utilizando quemadores (1) de disposición anular y que producen una corona de llama (5) que es alimentada del necesario aire secundario o de combustión a través del círculo central (4) que la disposición anular del quemador deja libre; de acuerdo con lo reseñado la estabilidad de la llama no sería correcta si no seguimos aportando uniformemente aire secundario a la periferia del mismo, por ello también de acuerdo con nuestra invención se incorporará a la estructura del plano de trabajo una chapa deflectora (8) acampanada que abrazando a la llama (5) hace las funciones de

20
25
30

176795



1 tobera aportando aire secundario de un modo uniforme y concentra el calor en una superficie perfectamente delimitada.

5 La tobera (8) realiza también otra función y es la de que por su cara contraria al quemador se constituye en depósito de las pequeñas impurezas o salpicaduras que pudieran producirse, impidiendo aún en el caso más desfavorable que puedan alcanzar al quemador.

10 El plano superior de trabajo tiene practicadas unas nervaduras (11) ligeramente inferiores a la cota de las placas y que facilitan el desplazamiento del recipiente (7) a lo largo de la misma.

15 La estructuración compacta de las partes principales permite que el plano de trabajo (3) propiamente dicho se solidarice con la chapa (12) que soporta inferiormente a los elementos para conseguir una cocina monobloc o mesa independiente del horno en soluciones cada vez más empleadas para su adaptación sobre muebles modulares.

20 En la figura 2 apreciamos como la placa intermedia (2) puede quedar perfectamente alojada dentro de troquelados existentes en el plano superior de trabajo (3) y entonces no existe salida de gases a través de ella, quedando su cuota mayor perfectamente enrasada con el plano de trabajo y debiendo de ejecutarse la salida de gases (10) a través de orificios que estarán previstos en otros lugares del plano superior de trabajo de la cocina.

25 Cuando la aportación de calor se realice por medios eléctricos, podrán situarse las resistencias calefactoras (13) en sustitución de las placas intermedias (2) tal como se aprecia en la fig. 4 de los planos.

30 Una realización particularmente interesante

-7- 176795



1 es la que se representa en las figuras 5 y 6, en ellas el plano superior de trabajo queda exclusivamente constituido por un marco (14) que soporta un panel (15), que en definitiva es una gran placa intermedia (2) que abarca toda la superficie del plano superior de trabajo. Este panel será de un material cerámico que presentará la particularidad de permitir la transmisión de calor exclusivamente en sentido transversal esto es, que solamente permite la transmisión de calor por radiación y no por conducción; en consecuencia, el calor producido por los focos caloríficos situados inmediatamente debajo de él, bien sean quemadores (1) o resistencias (13) se transmite a una zona perfectamente localizada y que para poder ser identificada desde el exterior dentro de la total continuidad que constituye la cara externa del panel (15), se preverán unas marcas (16) en los lugares donde existe transmisión que parte del quemador (1) situado inmediatamente debajo, así como otras marcas (19) en los lugares donde existe transmisión de la resistencia calefactora (13) situada inmediatamente debajo. Estas marcas pueden ejecutarse a base de líneas, dibujos, cambios de calor, etc. Al producirse el calentamiento exclusivamente en las zonas marcadas (16 y 17) mientras el resto de la superficie permanece fría y aislada, la disipación de energía por conducción queda eliminada.

25 Conseguimos por tanto unas características totales de limpieza al presentar la superficie de la cocina un plano superior de trabajo absolutamente liso y sin aberturas por las que puedan penetrar eventualmente derrames que se produzcan; evidentemente cuando la cocina no está siendo utilizada como tal puede perfectamente ser empleada como me-



1767-3-5

1 sa auxiliar de trabajo dentro de las tareas domésticas.

5 Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

10 El solicitante, al amparo de los Convenios Internacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera posible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

N O T A

15 El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo en España, por veinte años, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCION DE COCINAS", en todo de acuerdo con las siguientes:

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

20 1ª.- Perfeccionamientos en la construcción de cocinas, en contraposición con el sistema hasta ahora empleado en el que los quemadores son visibles desde el exterior y producen caldeo directo al pasar sus cabezas a través de ventanas existentes en el plano superior de trabajo, caracterizados porque el plano de trabajo constituirá una superficie uniforme que no permitirá la visión ni ensuciamiento de los elementos productores de calor, los cuales quedarán ocultos bajo placas situadas al efecto y verificarán el calentamiento de los puntos de caldeo, indirectamente a través de su placa, produciéndose la estabilidad de la llama, si se

25

30



1 trata de quemadores, por la utilización de quemadores anula-
res que posean toma de aire secundario a través de su círcu-
lo central; consiguiéndose además una visión estética más
5 agradable al quedar ocultos y sólo verse una superficie
continua.

2ª.- Perfeccionamientos en la construcción
de cocinas, en todo de acuerdo con la anterior reivindicación
caracterizados porque cuando se emplean quemadores, presen-
tarán una chapa deflectora acampanada que hace las funciones
10 de toberas aportando aire secundario a la periferia de la
llama, y a su vez, concentra y localiza el calor en una
superficie de caldeo perfectamente delimitada.

3ª.- Perfeccionamientos en la construcción de
cocinas, en todo de acuerdo con la primera reivindicación,
caracterizados porque el plano superior de trabajo integra
15 placas que reciben el calor directamente de quemadores, o
resistencias adosados o próximos a una superficie inferior
y se transmite a través de ellas, por radiación, a un plano
superior, desprovisto de accidentes, originando delimitados
20 puntos de caldeo.

4ª.- Perfeccionamientos en la construcción
de cocinas, en todo de acuerdo con la primera reivindica-
ción, caracterizados porque el plano superior de trabajo es-
tá desprovisto de accidentes de relieve e integrado por una
25 placa o panel de material cerámico con zonas perfectamente de-
limitadas en las que existe transmisión de calor, exclusiva-
mente por radiación, del foco calorífico situado inmediatamen-
te debajo con lo que al no existir disipación por conducción
se consigue un mayor aprovechamiento de energía y que el res-
30 to de la superficie del panel permanezca fría y aislada.



1

5ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCION DE COCINAS".

5

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria descriptiva que consta de diez hojas mecanografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondientes dibujos.

Madrid, 15 OCT. 1969

El Agente Oficial.

10

MIGUEL FERNANDEZ - LOAYSA PINZON
P. P.

15

20

25

30

BAD ORIGINAL

Fig. 1

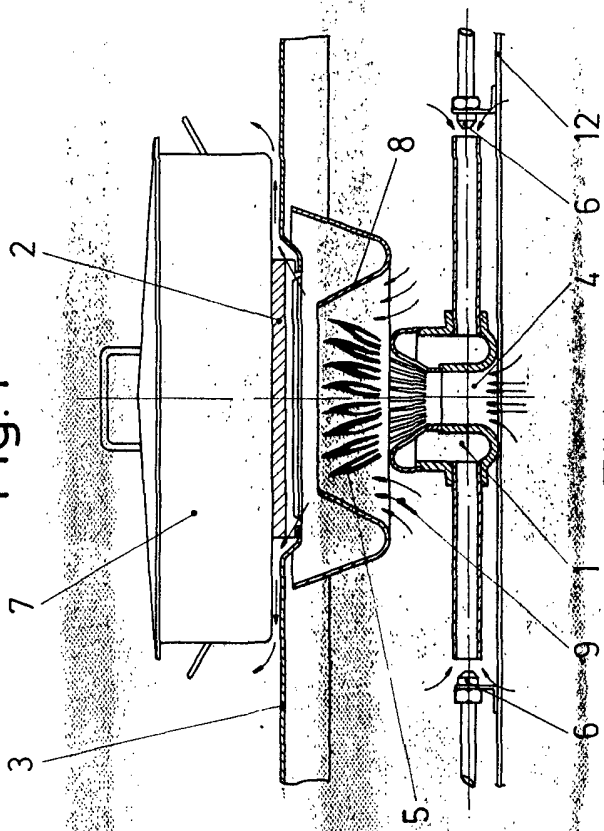


Fig. 2

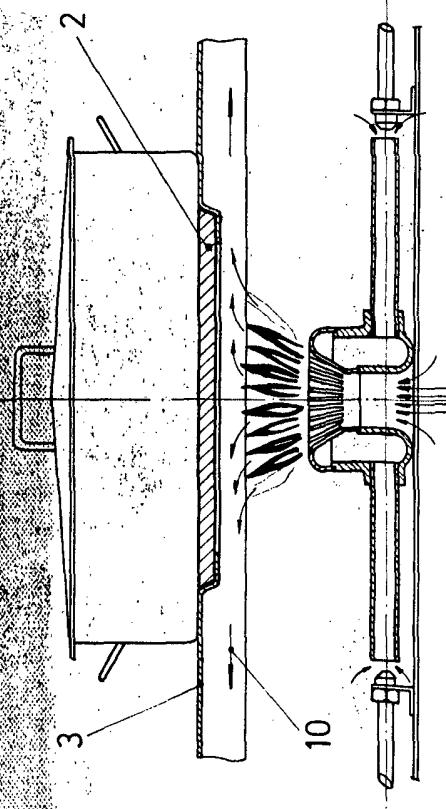


Fig. 4

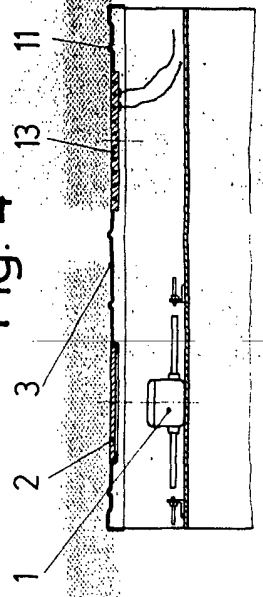
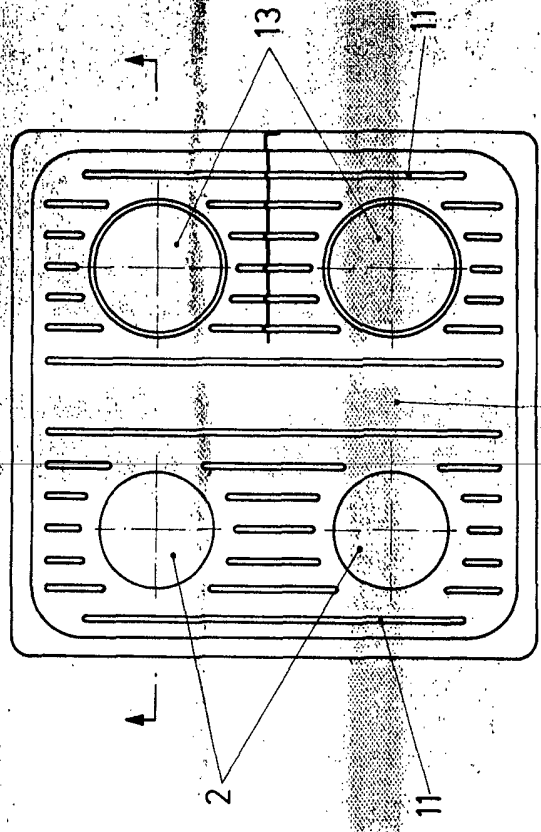


Fig. 3



Escala variable
 Madrid **15 OCT. 1999**
 El Agente Oficial
MISSEL FERNANDEZ - LOAYSA PINEZON
 P. P.

Fig. 6

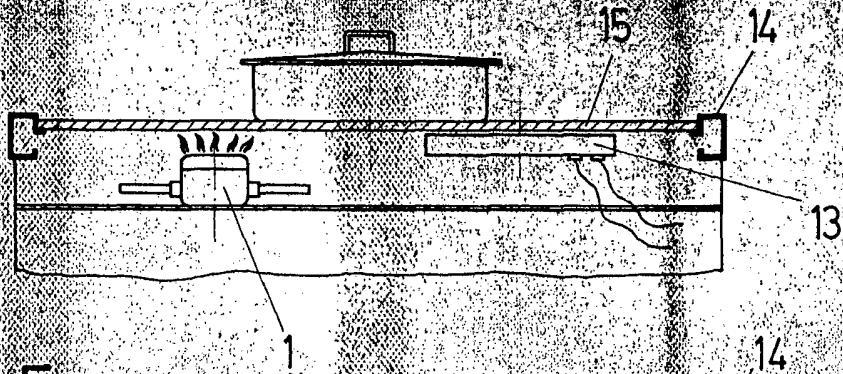
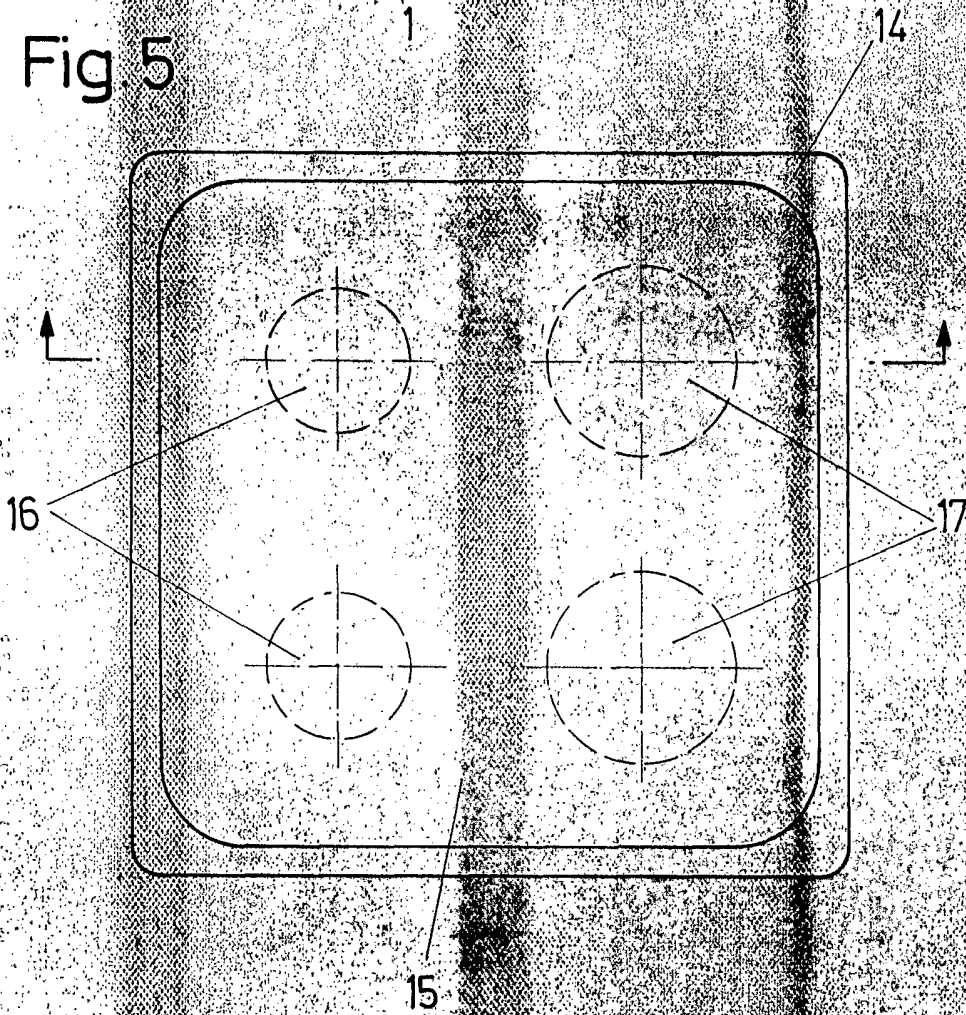


Fig 5



Escala variable

Madrid 15 OCT. 1964

El Agente Oficial

MICHEL FERRANDEZ - LORISA PINZON
R.P.