

17 JUN

178979

178979

MEMORIA DESCRIPTIVA

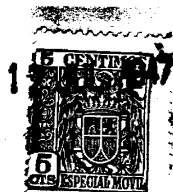
que se acompaña a una solicitud de PATENTE DE INVENCION, por veinte años, para España y sus posesiones, por "PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE COCINAS DE CARBON COMBINADAS CON COCINA ELECTRICA", en favor de D. Francisco Javier de EGUIRAUN Y GORCUERA, de nacionalidad española y residente en BILBAO, Hurtado de Amezaga, núm 10.-

5 La tendencia actual en muchas de las construcciones modernas y en no pocas de las ya construidas, es la colocación de Cocinas Eléctricas, por su comodidad, sencillez y hasta economía, pero con las inevitables restricciones de fluido eléctrico, de difícil solución en varios años y por el régimen de comidas especiales que se acostumbra en determinadas regiones, para las que se requiere tener muchas horas encendida la Cocina, no resuelve la Cocina Eléctrica de una manera perfecta todas las necesidades de una casa.

10

El uso solo de las Cocinas Eléctricas, tiene también el inconveniente del poco espacio para colocar y mo-

178979



utilizar los muchos utensilios que se juntan siempre en toda cocina.

El agua caliente que en determinadas ocasiones es necesaria en bastante cantidad, durante las horas de restricción de fluido eléctrico difícilmente se conseguirá resolver este asunto, con la cocina y termo eléctrico solamente.

Por todas estas razones tienen que recurrir en la mayoría de las casas hoy en día a las dos cocinas, una eléctrica y la otra de carbón. Para simplificar esto y por comodidad es por lo que se ha pensado en la fabricación de este tipo de Cocinas que tengan conjuntamente el servicio eléctrico y el de carbón.

El objeto de esta Cocina Eléctrica y de Carbón, no es el llevar en una misma cocina los dos servicios, eléctrico y de carbón, sino el invento estriba en las disposiciones especiales que lleva la parte de la Cocina destinada al servicio de carbón, para el mejor aprovechamiento de las calorías de este y su menor consumo.

La cocina combinada para funcionar con carbón o por electricidad, o ambos a la vez que forma el objeto de la presente patente de invención, está representada en el adjunto dibujo, en el cual

la figura 1ª, representa en perspectiva el conjunto de la cocina combinada dejando ver en parte la construcción interior de la misma.

La figura 2ª, es un detalle del hogar con dos registros.

La figura 3ª, indica el limpia-parrilla construido según el invento.

La figura 4ª, ilustra la encimera con dos juegos

178979 17



de arandelas y cuatro infernillos eléctricos con interruptores.

La figura 5ª, es un detalle del registro especial adosado a la pared, y

5 la figura 6ª, indica un soporte en forma de parrilla para calentar y secar platos.

Con referencia a la fig. 1ª, la cocina lleva tres registros dispuestos en el interior de la misma. A - B y C destinados a regular el tiro de la cocina, y el más distanciado H, colocado en la parte superior derecha del horno D adyacente a la pared de separación de la parte eléctrica y la de carbón.

15 Todos estos registros llevan unas manillas con bola que penetra a rosca, fijando el punzón saliente en la posición deseada, graduando con ello fácilmente los tiros de la cocina.

El registro B está colocado en la parte inferior del guarda-fuegos que separa el hogar del horno D, apoyado en unos salientes especiales de este, con la que se mueve una placa que cierra o abre el tiro A. El registro C esta emplazado en la parte superior del guarda-fuegos y mueve también una placa de hierro alargada acondicionada para cerrar por completo el tiro o paso del fuego por la parte superior del hogar.

25 Para poner en marcha la cocina, primero se cierra el registro B, en cambio dejando abiertos los registros C y H, dándole el mayor paso posible al aire con objeto de facilitar la ignición del combustible. Puesta en marcha la cocina se pueden graduar los tres registros como sigue:

30 Si los cacharros son muchos que se desean calen-

178979 17



tar, los registros se mantienen en la misma posición, es decir el B cerrado y el C y H abiertos, graduando el tiro con el registro H si se necesita mucho calor en el horno, y con el C si basta con poco calor. De esta manera, la superficie caliente de la encimera es casi total, siendo relativamente corta la distancia del hogar al registro H, quedando así todo el calor concentrado debajo de la encimera y por tanto aprovechable en su totalidad, no perdiéndose apenas calorías por la parte baja del horno y chimenea como suele ocurrir en las cocinas corrientes.

Quando no se necesitan calentar más que solamente uno o dos cazos y habiendo de ser reducido el consumo y de mucha duración el combustible, se cierra el registro C y se abren el B y el H graduando el tiro con la manilla de este último si se precisa mucho calor en el horno, y con la manilla del registro B si no hace falta mucho calor en el horno. Con una u otra de estas combinaciones, estando cerrado el registro C el tiro se tiene que hacer forzosamente por el registro A quemándose en combustión lenta solamente el de la parte superior, según vaya consumiéndose aquél. De esta forma la duración del carbónes mucho mayor y las pérdidas de calorías son muy reducidas, sobre todo cerrando algo y graduando el registro B, ya que todo el fuego queda concentrado dentro del hogar debajo de la encimera para calentar esta y el horno, no habiendo ninguna pérdida de calorías por estar las piezas que las forman y sus uniones recibidas con material aislante.

El guarda-fuegos A donde van montados los registros B y C puede tener más o menos altura, según las dimensiones que haya de tener el hogar y la duración del combustible. El hogar está formado por una paila en U para



calentar el agua, cerrando el espacio abierto por el guarda-fuegos que lleva los registros B y C.

Otra de las características de esta nueva cocina combinada, consiste en un limpia-parrillas especial D que
5
consiste en otra parrilla rectangular erizada de largas puntas de hierro que penetran entre las barras de la parrilla propiamente dicha para su limpieza. El limpia-parrillas está sujeto a un soporte fijo dispuesto delante de la cocina, y accionado su movimiento de vaivén por un
10
brazo de palanca que sale por una ranura fuera de la pared de la cocina. Mediante este dispositivo se simplifica mucho la tarea de limpieza, ya que queda suprimida la molestia de tener que levantar las arandelas de la encimera y lo que se encontrase encima para poder meter el
15
gancho que corrientemente se suele usar para tal operación.

Otra de las características de la nueva cocina, reside en el registro especial F adosado a la pared en comunicación con la chimenea. Consiste en dos placas de
20
hierro con orificios una de ellas corrediza para que por su desplazamiento los agujeros de ambas coincidan o no, con objeto de que cuando se desee establecer una corriente de aire de la habitación donde está emplazada la cocina a la chimenea y exterior, ayude al tiro de la cocina,
25
o también facilite la limpieza de aquella. Los registros de las cocinas corrientes, como es sabido, existen para cerrar más o menos el paso del tiro por la chimenea, para cuyo fin la cocina combinada lleva otros registros especiales dispuestos en la misma cocina según se ha explicado
30
anteriormente.

En la parte izquierda de la carbonera, va empla-



zado un pequeño ventilador J que mediante un tubo imprime una fuerte corriente de aire por debajo del hogar, facilitando, por una parte el encendido de la cocina, sirviendo, por otra parte, para activar el fuego sobre todo si el carbón es de mala calidad.

Pasando ahora a la parte eléctrica, esta se compone esencialmente de un horno F, los infiernillos G con sus resistencias protegidos por placas de acero que además permiten un mayor aprovechamiento de las calorías, duración de estas y de las resistencias. En lugar apropiado, a determinada altura de la cocina, hay colocado un depósito de agua termo-eléctrico H acondicionado para ser calentada el agua al mismo tiempo por el hogar de carbón y por las resistencias eléctricas o también por uno u otro individualmente; por este motivo la cantidad de agua que puede suministrar esta cocina es muy grande y rápida, cosa que no es posible conseguir con las cocinas que funcionan a base de carbón exclusivamente.

Como dispositivo auxiliar, sobre la encimera y adosado a la pared hay dispuesto un soporte I en forma de parrilla plana para colocar las fuentes con alimentos o los platos que se deseen calentar o secar, mediante unas varillas colgantes según se representa en el dibujo.

Se hace constar que los distintos elementos de que se compone la cocina carbón-eléctrica descrita, pueden sufrir variaciones en el modo de su aplicación y construcción, siempre dentro del espíritu del presente invento y de acuerdo con las siguientes reivindicaciones:

N O T A

1.- Una cocina de carbón combinada con cocina eléctrica, caracterizada porque la cocina de carbón lleva en su

178979



interior tres registros destinados a regular el tiro de la misma (B, C, D), dotados cada uno de una manilla que permite su graduación, estando colocado el registro (B) en la parte inferior del guarda-fuegos que separa el hogar del horno (D) apoyado en unos salientes especiales con la que se mueve una placa que cierra o abre el tiro (A), estando emplazado el registro (C) en la parte superior del guarda-fuegos, que igualmente mueve una placa de hierro alargada, acondicionada para cerrar por completo el tiro o paso del fuego por la parte superior del hogar, mientras el registro (H) construido en idénticas condiciones, situado en la parte opuesta del horno, permite concentrar todo el calor debajo de la encimera.

2.- Cocina según la reivindicación 1, caracterizada porque el hogar está formado por una paila en U para calentar el agua cerrando el espacio abierto por el guarda-fuegos, habiéndolo dispuesto debajo del hogar una parrilla rectangular erizada de largas puntas de hierro que penetran entre las barras que forman la parrilla del hogar, estando sujeta a un soporte fijo dispuesto delante de la cocina y accionado su movimiento de vaivén por un brazo de palanca que sale por una ranura fuera de la pared de la cocina.

3.- Cocina combinada caracterizada por un registro (F) adosado a la pared en comunicación con la chimenea, compuesto de dos placas de hierro con orificios, una de ellas corrediza, pudiendo los orificios coincidir o no, para establecer, en caso dado, una corriente entre la habitación donde está emplazada la cocina a la chimenea y exterior.

4.- Cocina combinada, caracterizada por estar do-

178979



5 tada de un equipo eléctrico compuesto esencialmente de una encimera que comprende los infiernillos con sus resistencias (G), protegidos por placas de acero y dotados de sus interruptores correspondientes (G'), así como de un horno (F).

10 5.- Cocina combinada, caracterizada porque como elementos auxiliares comprende un soporte (I) en forma de parrilla plana para calentar o secar platos; un depósito termo-eléctrico (H) acondicionado para calentar el agua por el hogar de carbón y/o conjuntamente con el equipo eléctrico.

15 6.- Cocina según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizada porque en la parte izquierda de la carbonera, por debajo del hogar, hay dispuesto un ventilador eléctrico (J) para producir una fuerte corriente de aire para facilitar el encendido de la cocina y activar el fuego en caso de necesidad.

7.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE COCINAS DE CARBON COMBINADAS CON COCINA ELECTRICA".-

Todo según queda descrito en la presente memoria, que consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y dibujo que se acompaña.

Madrid, a 17 de Julio de 1.947

P.A.

EL AGENTE OFICIAL.

ANTONIO NARANJO SIVIGANES

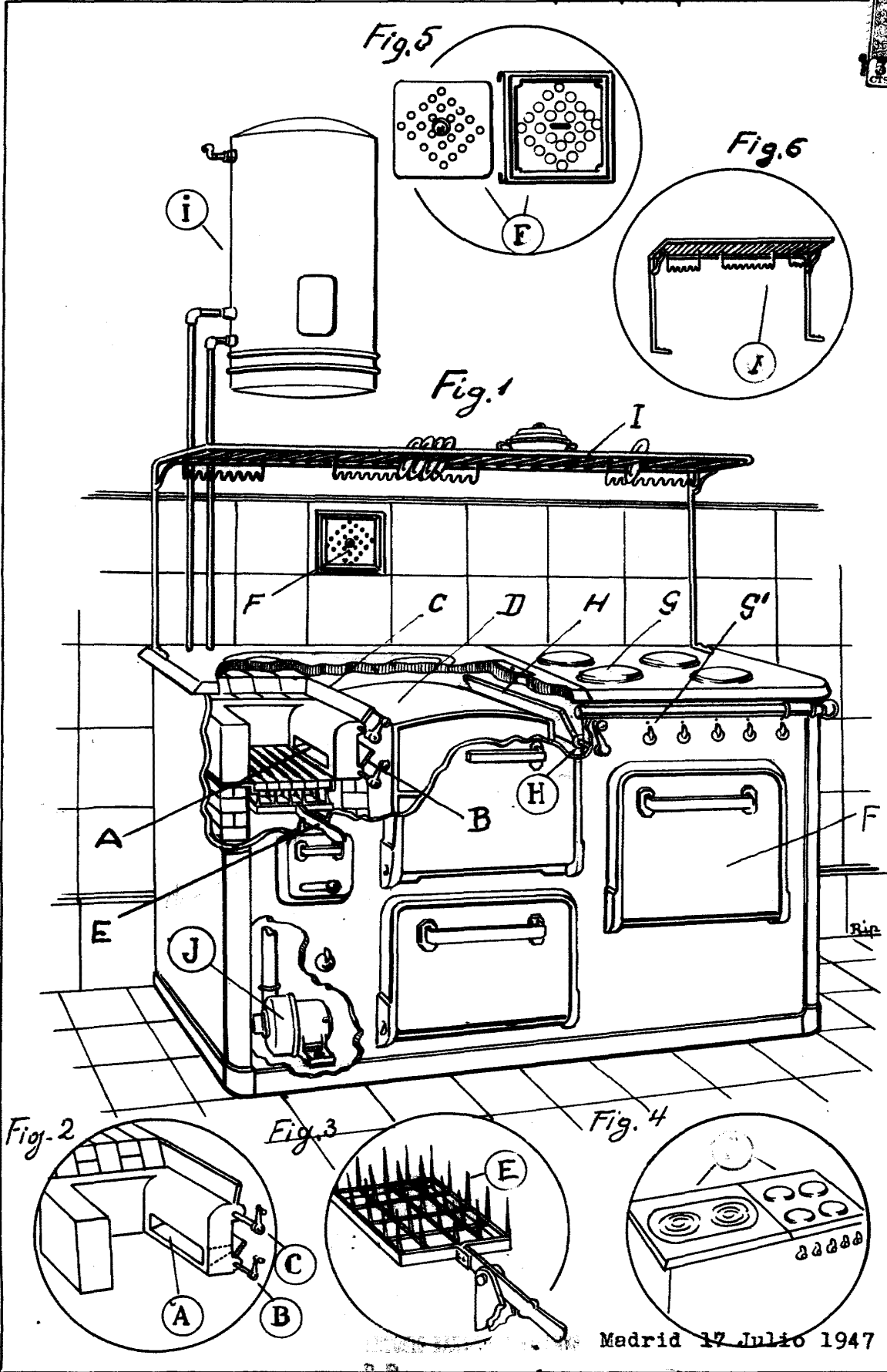
R.R.

178979

Francisco Javier de Eguiraun y Corcuera

178979

Hoja única



Escala variable.

A. Braun

Madrid 17 Julio 1947