



186740

86740

### PATENTE DE INVENCION

por veinte años, a favor de D. JUAN REQUENA CALATAYUD, de nacionalidad y residencia españolas, domiciliado en Barcelona, calle de Valencia, 322, por UN PERFECCIONAMIENTO EN LOS HORNOS GIRATORIOS DE COCER PAN.

### MEMORIA DESCRIPTIVA

1 El recurrente ha ideado y puesto en ejecución práctica un perfeccionamiento en los hornos de plataforma-suelo giratorio para la cocción de pan, que permite mejorar considerablemente la calidad de los mismos, así como una gran economía en el consumo de combustibles, como también un rendimiento 5 extraordinario en la producción, aparte de poder hacer el trabajo con mayor facilidad y comodidad, todo ello resultante de esta innovación.

Siendo nuevo y de propia invención del recurrente este 10 perfeccionamiento, solicita que se le garantice en su Propiedad Industrial y explotación exclusiva durante el período de veinte años mediante la concesión de la correspondiente patente de invención, a la que se refiere la presente memoria descriptiva.

15 La esencia del perfeccionamiento ideado consiste en el hecho de colocar el plato o plataforma-suelo giratorio inclinado con respecto al plano de tierra y en posición ascendente a la parte posterior de la cámara de cocción, de tal for-



186740

1 ma que abierta completamente la puerta, la horizontal imagi-  
naria que pasa por la parte superior de la misma, crusa casi  
tangencialmente en la parte más próxima a la boca de la pla-  
taforma-suelo giratorio. Por todo lo cual, a pesar de estar  
5 la puerta abierta en su máximo durante las manipulaciones su-  
cesivas de hornado y deshornado a que obligan esta clase de  
hornos de cocción continua, dicha disposición permite la re-  
tención completa en toda la zona de cocción del vapor acumu-  
lado llegando a saturar todos los panes durante la cocción y  
10 permitiendo solamente la pérdida del sobrante o exceso, cua-  
lidad y circunstancia que permite mejorar considerablemente  
la calidad del pan y su mejor presentación y apariencia, así  
como a la vez, en igualdad de condiciones, permite la reten-  
ción máxima del aire caliente en el interior de la cámara,  
15 pues el contacto con el aire frío exterior en la boca está  
en un nivel mucho más bajo que el aire caliente acumulado  
puesto que la puerta está situada frente al sector más bajo  
del suelo giratorio, proporcionando todo ello una acumula-  
ción tan grande de calor que aumenta en un porcentaje impor-  
20 tantísimo el ahorro de combustible.

Al propio tiempo, dicha inclinación, ofrece una gran  
visualidad de la superficie de la plataforma-suelo, permiti-  
tiendo que el operador trabaje cómodamente y controle al  
mismo tiempo el género durante la cocción, sin tener que  
25 recurrir a encorvar su cuerpo como sucede en los hornos de  
suelo horizontal, teniendo además la ventaja de que en la  
cocción del pan pequeño se hace el deshornado casi automá-  
tico solo disponiendo en la lateral de la boca en posición  
vertical el palín de hornar, que al retener el pan radial-  
30 mente durante el movimiento del suelo, y estando éste en



186740

1 plano inclinado a la boca obliga a salir por sí solos a los  
panes que son empujados los unos por los otros hacia la boca  
siendo recogidos en cestos dispuestos a tal fin, haciendo to  
do ello que el operador llegue a un rendimiento extraordina-  
5 rio de producción con menos cansancio que con cualquier otro  
horno sin este perfeccionamiento.

Para dar una idea del perfeccionamiento ideado se ánjun  
tan a título de ejemplo unos dibujos mostrando un horno re-  
suelto según el perfeccionamiento ideado.

10 La figura I muestra una vista de frente.

La figura II una sección vertical.

La figura III vista en planta con un detalle de la pla-  
taforma.

15 En dichas figuras, puede verse la inclinación del eje  
de giro -2- de la plataforma móvil -1- siendo ésta calculada  
para cada horno a fin de obtener los efectos de retención de  
seados.

20 Para mejor asegurar estos efectos, la canal o boca de  
carga -6- se dispone con mayor inclinación que la propia pla-  
taforma -1-.

La horizontal -ab- de la figura II demuestra el grado  
de acumulación de vapor que se obtiene con el perfecciona-  
miento ideado.

25 El movimiento de la plataforma-suelo, se realiza o bien  
por volante -3- a mano mediante la transmisión -7-8- o por  
motor directamente acoplado a -8-.

30 A los efectos legales de esta patente de invención se-  
rán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren,  
cambien o modifiquen la esencia del perfeccionamiento des-  
crito.



186740

1

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente de invención:

1.- Un perfeccionamiento en los hornos para la cocción de pan, de suelo giratorio, caracterizado por el hecho de colocar inclinado el eje de giro del plato o plataforma-suelo giratorio a fin de que este último, que sostiene las piezas a cocer, quede inclinado con objeto de que se aprovechen los propios vapores desprendidos de las piezas situadas en su interior así como la retención del aire caliente, mejorando así la calidad del pan, reduciendo el consumo de combustible y aumentando el rendimiento de producción.

2.- El propio perfeccionamiento de la reivindicación primera, caracterizado además por el hecho de que se sitúe la boca de carga y descarga de piezas o panes frente al sector o zona más baja del suelo o plato.

3.- Un perfeccionamiento en los hornos giratorios de cocer pan.

La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas escritas por una cara y una hoja doble con dibujos explicativos.

Barcelona, para Madrid, 24 ENE. 1949

Por autorización de D. JUAN REQUENA CALATAYUD, -

IGNACIO DE OTTO  
P.P.

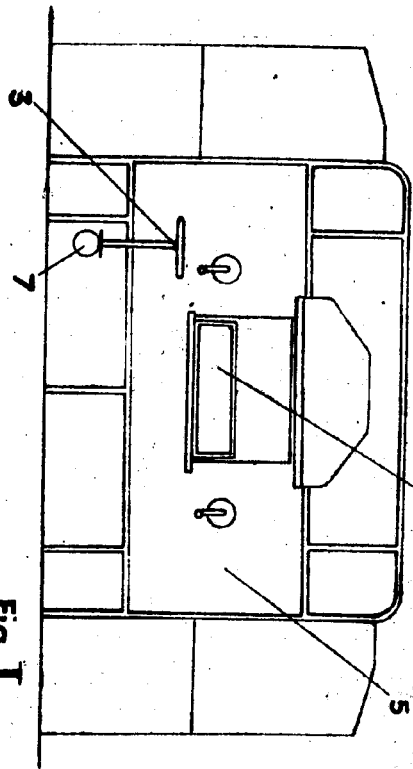


Fig. I

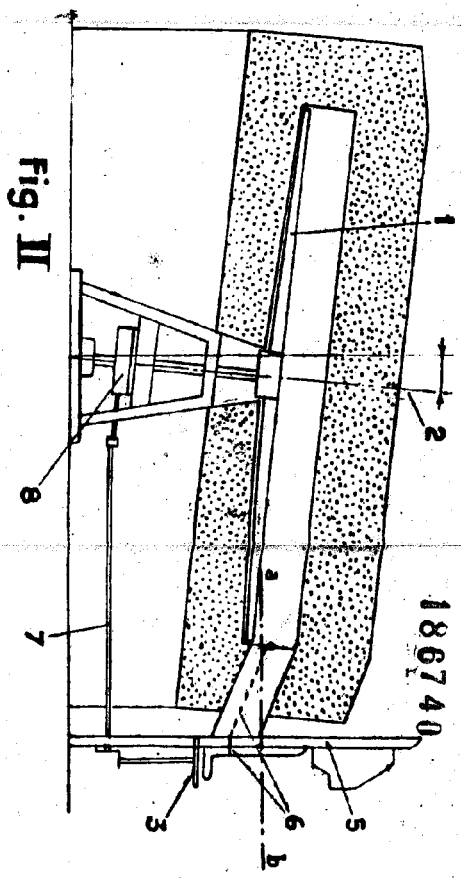


Fig. II

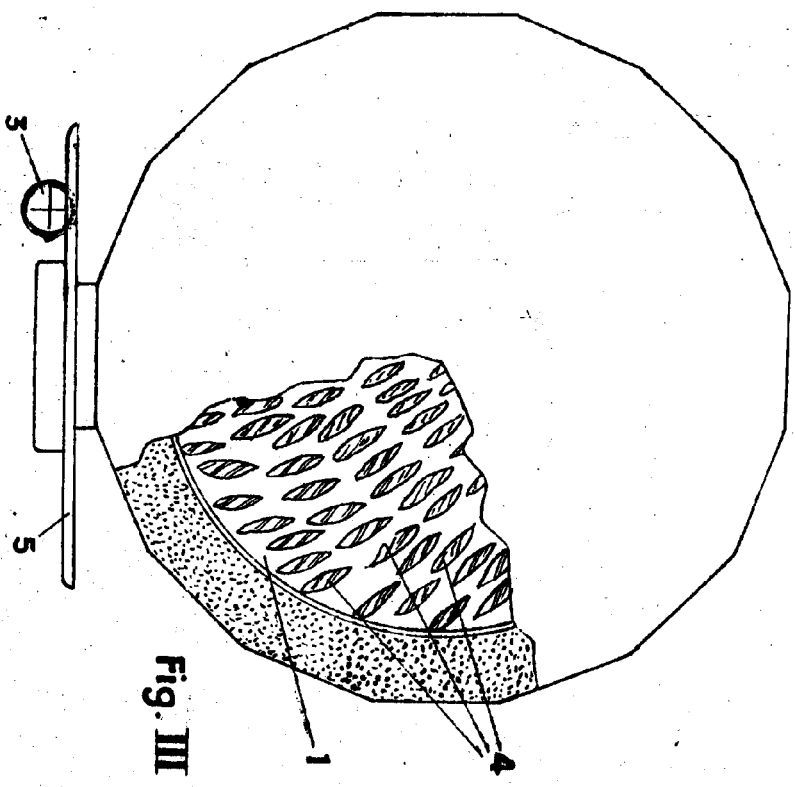


Fig. III

ESCALA VARIABLE

2 1867 1867  
IGNACIO DE OTTO  
P. P.

