

190785

190785

F2377



ORIGINAL

MODELO DE UTILIDAD

por VEINTE años

en España, a favor de la firma SAGARDUI, S.A., entidad española, establecida en BILBAO.- Avenida del Ejército, nº 9, el cual se refiere a:

" CONTROL DE UN QUEMADOR POR MEDIO DE UN SENSOR TERMICO "

...oOo...

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria concierne, como su enunciado indica, a la descripción de un nuevo control de un quemador a gas, a través de un sensor térmico, mediante el cual se logran en la instalación positivas ventajas de orden práctico.

5.-

De modo fundamental, el invento preconiza que en la placa de trabajo de, por ejemplo, una cocina, que es calentada directamente, por debajo, mediante un que-

10.-



5.- mador de gas, provisto de una o más toberas horizontales se sitúe directamente, aplicándolo sobre ella, por el interior, un sensor térmico o palpador, mediante el cual se detecta de modo permanente la temperatura de la propia placa, que es la temperatura que interesa controlar.

10.- Este sensor transmite el calor que recibe en su lugar de instalación, a un termostato el cual, según la regulación que previamente se establece en él, puede determinar en los límites elegidos la interrupción del suministro de gas, y posteriormente, cuando la placa se enfríe a la temperatura mínima correspondiente, la reanudación del suministro.

15.- Una vez se haya comprendido con mayor claridad el conjunto del Modelo, otros detalles y características del mismo, se irán poniendo de manifiesto en el transcurso de la descripción que se da a continuación, en la que se exponen los detalles más particulares del modelo, como, asimismo, de los medios que para su puesta en práctica pueden emplearse. Estos detalles se dan a título de ejemplo, haciendo referencia a un caso posible de realización práctica, pero el Modelo, no queda limitada, exactamente, a los detalles que aquí se exponen, debiendo ser considerada, por tanto, esta descripción, desde un punto de vista ilustrativo y sin limitaciones de ninguna clase.

20.-

25.-

30.- Una idea más amplia de la invención, la proporciona la descripción siguiente en la que se hace referencia a la lámina de dibujo ilustrativo que a esta memoria se acompaña, y en la que de manera un tanto es-



quemática y exclusivamente por vía de ejemplo, se representan los detalles preferidos por el invento.

En estos dibujos, se usan marcas de referencia semejantes, para indicar piezas, conjuntos o partes, que se corresponden en las distintas vistas presentadas, cuyas piezas, detalle y organización se definen de una manera específica en el transcurso de esta memoria, y después, se concretan en las notas reivindicatorias finales.

5.-

En dichos dibujos:

La figura 1ª muestra una vista de un conjunto con dos toberas de alimentación, situadas horizontalmente.

10.-

La figura 2ª representa una vista del conjunto esquemático de la disposición de control, cuando tiene una sola tobera de alimentación. Por supuesto el número de toberas es indiferente.

15.-

En los dos ejemplos se ha estudiado la disposición de toberas horizontales y el elemento palpador se sujeta de forma adecuada en el centro del quemador, de suerte que está en contacto con el centro de la placa -1-.

20.-

Comentando estos dibujos seguidamente se efectuará una descripción de las partes más esenciales de es modelo de utilidad:

25.-

1 - Placa que recibe directamente el calor del quemador correspondiente. Placa distribuidora del calor.

Es una placa metálica que está dispuesta sobre el quemador quedando su superficie de trabajo al ras de la mesa -2- de la cocina donde está instalada.

30.-

Debajo de esta placa en forma oculta se encuen



tra un sensor térmico -3-, que por el calor comunica la dilatación pertinente a un elemento termostático a modo de llave de paso -8-.

5.- 2 - Mesa de trabajo donde se encuentra instalada la placa.

3 - Sensor térmico. Llamado también palpador. Este sensor es el regulador de paso de combustible al quemador, de acuerdo con la temperatura que vaya adquiriendo la placa metálica -1-.

10.- 4 - Elemento que pasa el calor desde el sensor -3- al lugar de accionamiento de la válvula termostática.

Este elemento bien puede ser una conducción que comunica el pequeño depósito que tenga la válvula termostática -8- y el depósito que tenga el palpador -3-.

15.- Lo cierto es que la temperatura en -3- hace -- que el elemento interno se dilate más o menos manipulando como ya se ha dicho la válvula termostática -8-.

5 - Soporte del sensor -3-.

20.- 6 - Bastidor en el interior de la cocina, sobre el que se soporta la pieza -5-.

7 - Conducción que comunica el sensor -3- con la válvula termostática -8-.

8 - Válvula termostática.

25.- 9 - Salida de combustible desde la válvula -8- hacia el lugar de consumo del quemador.

10 - Conducción de paso de gas, desde la válvula de seguridad de entrada -12- hacia el termostato -8-.

11 - Llegada de gas a la válvula -12-. Constituye pues la alimentación de gas combustible.

30.- 12 - Válvula de seguridad, en ella se recibe -

10-4-53

190785



el gas a quemar y es a partir de ella desde donde se hace la distribución.

13 - Salida de gas hacia el piloto -14-.

14 - Piloto de encendido y de caldeo del termopar -15-.

5.-

15 - Termopar.

16 - Entrada de gas a las toberas que conducen a los quemadores.

17 - Recipiente distribuidor del gas, propiamente este recipiente es el quemador, que se encuentra cubierto por la pieza -19-.

10.-

En este recipiente desembocan las toberas -20-.

18 - Zona de combustión de los quemadores.

19 - Pieza que cubre el quemador, más bien lo conforma al quedar sobre la -17- dejando los orificios de salida -18- para la combustión.

15.-

20 - Toberas de conducción de gas al quemador.

Según se habrá podido apreciar, el invento preconiza una disposición en las placas calentadores aplicadas a las cocinas, de suerte que estas placas:

20.-

Por una parte se encuentran sobre un quemador de gases de quien reciben su calor.

Y por otra dichas placas descansan sobre una pieza palpadora que según la temperatura que adquiere, manda sobre una válvula termostática adecuada.

25.-

Este control se establece gracias a la disposición que se aprecia en las figuras, por tanto lo que caracteriza al modelo es:

- La disposición de control, utilizando un sensor térmico.

30.-



- La llegada de gas combustible se hace por -11-, llegando al interior de una válvula de seguridad -12-.

5.- - Posicionando la válvula -12-, el gas que llega por -11- puede salir por -13-, con objeto de hacer el encendido del piloto -14- por el medio que se considere adecuado.

10.- - Encendido el piloto -14-, caldea el termopar -15- y cuando adquiere el calor conveniente excita el electroimán en el lugar donde se encuentra instalado en el interior de la válvula -12- y es entonces cuando puede ya salir por -10- el gas, una vez posicionada la válvula -12- en forma conveniente.

15.- - El termostato -8-, deja pasar el gas y por -9- llega a -16- por la tobera horizontal -20- a la cazoleta -17- de distribución para verificarse la combustión en las zonas -18-.

20.- - La combustión en las zonas -18- produce el caldeo de la placa -1- que cubre la totalidad. Esta puede decirse que es la placa propiamente de la cocina en cuestión.

- Sobre esta placa -1- se colocan los utensilios domésticos que se quieren calentar.

25.- - Pero esta placa -1-, lleva junto a ella - en su parte interior un palpador -3- que se caliente - por el calor que recibe de la misma, ya que se encuentra en contacto con ella.

30.- - Este palpador comunica con el termostato, y según la regulación que se haga en el mismo se logra una interrupción adecuada en el conducto de gas, de --

17 ABR



suerte que en el momento en que descienda el calor de la placa -1- de nuevo se vuelve a abrir el paso termos tático y fluye de nuevo gas a quemar por -9-.

5.- En la disposición de alimentación, indistin- tamente, puede haber una sola tobera -20- alimentando a la cámara -17- o puede haber varias.

N O T A

10.- Se declara como de novedad y propiedad para todo el territorio español, el contenido de las siguien tes:

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

15.- 1ª.- Control de un quemador por medio de un sensor térmico, caracterizado porque bajo la placa de trabajo de, facultativamente, una cocina, existe en -- contacto con ella, un sensor capaz de detectar la tem- peratura existente en la propia placa, y cuyo sensor actúa sobre un termostato, que según la regulación que en él se ha establecido, gobierna el paso del gas, que alcanza el quemador por una o más toberas horizontales .

20.- 2ª.- Control de un quemador por medio de un sensor térmico, según apartado anterior, caracterizado porque el termostato que gobierna el paso del gas, está enlazado mediante una conducción con una válvula de se- guridad y maniobra, que es la que surte de gas tanto a las toberas, a través de la válvula termostática, como al piloto de encendido, frente al cual actúa un termopar que gobierna la válvula de seguridad.

25.- 3ª.- CONTROL DE UN QUEMADOR POR MEDIO DE UN SENSOR TERMICO.

30.-

18-4-73

-8- 190785



Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de OCHO hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

Madrid, 17 de abril de 1973

1967 Hija

SAGARDUI S.A.

17 APR 1973  
17 APR 1973

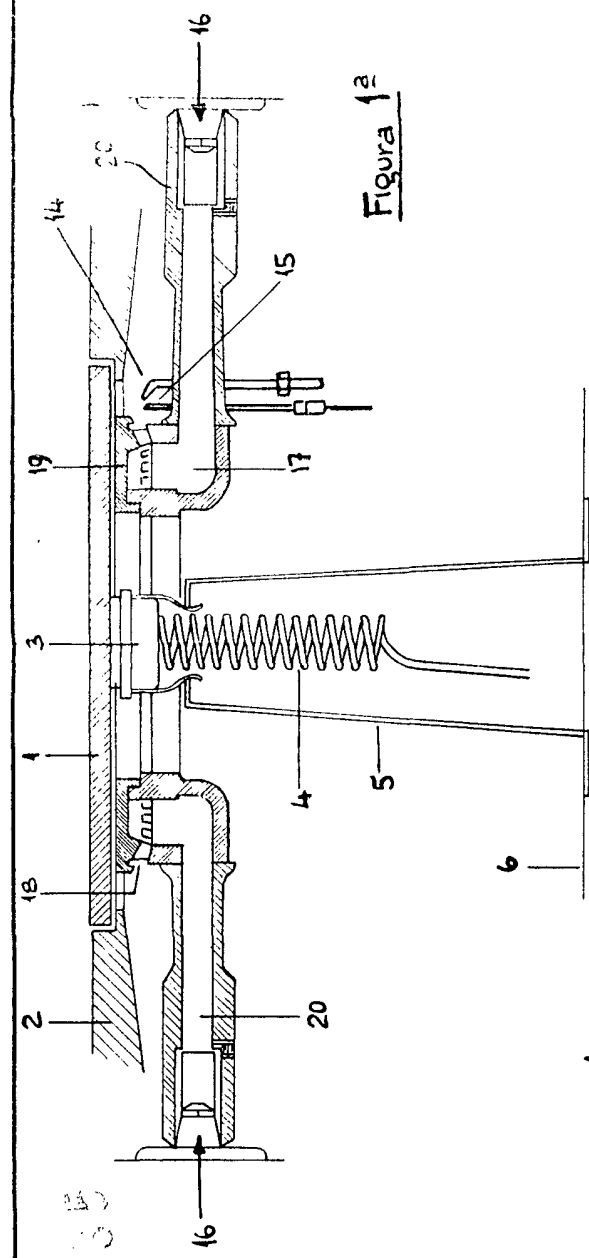


Figura 1<sup>a</sup>

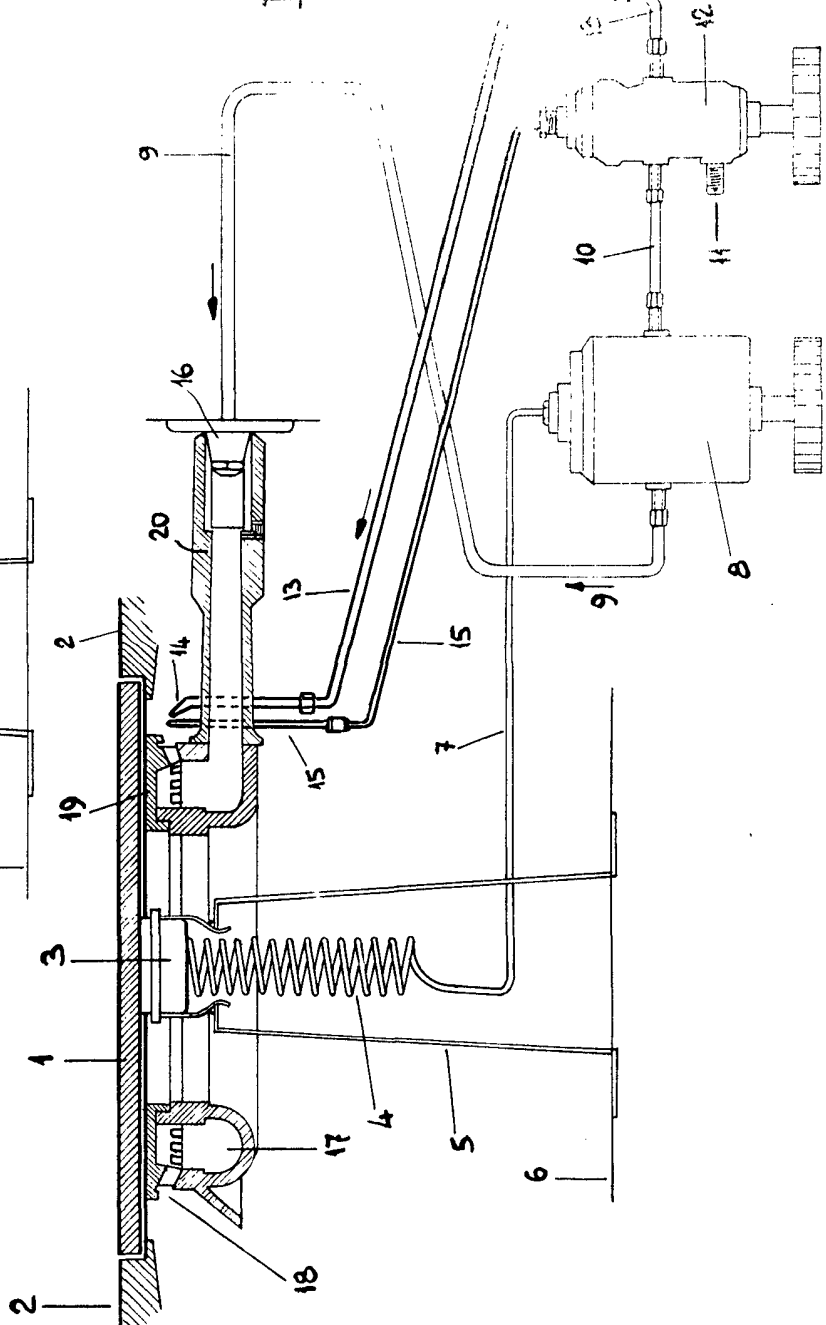


Figura 2<sup>a</sup>

Madrid, 17 de abril de 1973

*[Handwritten signature]*

Esquema variable