



5 evidentes ventajas en cuanto a costo de adquisición y mantenimiento, con un más eficaz y racional rendimiento, menor consumo y sin prácticamente pérdidas inútiles de energía, razones todas éstas que unidas a sus cualidades de novedad, y utilidad práctica, son las que le prestan fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita, como consecuencia del presente Modelo de Utilidad.

10 Los dispositivos extractores de humos aplicados en las cocinas industriales actualmente conocidas, constan de una campana de captación situada directamente sobre la cocina, cuya forma es sensiblemente tronco-piramidal, encontrándose unida mediante un conducto, al ventilador de extracción, debiendo ser éste de una gran potencia, al objeto de que los humos producidos en cualquier parte de la cocina, sean absorbidos en su totalidad, por el extractor a través de la campana y demás conductos incorporados llegando a alcanzar un coste muy elevado con grandes pérdidas de consumo de energía y difícil y costosa reparación.

20 El dispositivo perfeccionado motivo del presente registro, elimina totalmente la campana de captación, ya que sobre la plancha de la cocina y suspendidos a la altura apropiada, están situados uniformemente repartidos, pequeños ventiladores centrífugos que baten toda la zona de paso de humos, haciendo por lo tanto innecesaria la utilización de la campana de captación.

25 Las múltiples ventajas de éste dispositivo, consisten en el consumo de potencia que resulta aproximadamente de una quinta parte de la del sistema convencional, posibilidad de limpieza de cada uno de los ventiladores por el personal de cocina en escasos momentos; eliminación de la

193933



5

10

15

campana de captación de humos que es un foco de suciedad de difícil limpieza; posibilidad de trabajar a alta velocidad en el circuito de impulsión, consiguiendo que la grasa no centrifugada, no se deposite en las paredes de la conducción, dada la velocidad y potencia de la columna de aire, evitándose por lo tanto cualquier peligro de incendio; precio de la instalación más económico que los dispositivos actuales, y continuidad de funcionamiento, puesto que en caso de avería de uno o varios ventiladores son desmontados éstos y cubiertos sus correspondientes orificios, siguiendo el funcionamiento del dispositivo con toda normalidad, resultado de bajo precio cualquier reparación, comparativamente con respecto a posibles averías en los ventiladores de extracción empleados en la actualidad para éstos casos.

20

25

Para una mejor comprensión de las características generales anteriormente expuestas, se acompañan una lámina de dibujos, que nos muestra gráficamente representado, un caso de realización práctica del dispositivo perfeccionado para la extracción de humos en las cocinas industriales objeto del presente registro, haciendo constar, que las figuras diseñadas en dicha hoja de dibujos, deberán ser examinadas en sentido amplio y general y sin carácter limitativo alguno, dada su condición eminentemente informativa.

30

Las figuras representadas en la hoja de dibujos que se acompaña, exponen como a continuación se expresa:

Figura 1.- Proyección general en perspectiva del dispositivo perfeccionado para la extracción de humos, situado en forma suspendida sobre una cocina industrial, convergiendo todos los conductos de aspiración a un colector y tubería para la salida de humos.

Figura 2.- Planta inferior del dispositivo perfeccionado, con los orificios de aspiración uniformemente repartidos y montados en paralelo al colector de humos, - de donde procede la tubería de salida de humos.

5 Figura 3.- Sección transversal A-B en alzado de $\frac{1}{2}$ la figura 2, con la disposición de dos de los aspiradores centrífugos que comunican con el colector central y la tubería de salida, discurriendo en el sentido que señalan - las flechas.

10 Al objeto de facilitar la localización de las diferentes partes que constituyen éste dispositivo perfeccionado para la extracción de humos en las cocinas industriales, se han incorporado acotaciones numéricas en las figuras - de la hoja de dibujos que se acompaña, relacionadas con -
15 las descripciones que se realizan a continuación, siendo -1-, un ejemplo de cocina industrial de las múltiples que actualmente existen, sobre la cual y a la altura apropiada, se disponen en forma suspendida, los cajetines -2- - equidistantes entre sí cubriendo toda la superficie de la
20 cocina, llevando incorporados en su interior, unos ventiladores centrífugos de pequeña potencia -3-, que absorben los humos producidos por la cocina a través de los orificios -4-, practicados en el plano inferior de los cajetines -2-, encontrándose comunicados en paralelo todos y -
25 cada uno de los cajetines -2-, al colector central -5-, a través de los orificios -6-, llevando a su vez dicho colector central -5-, la tubería -7-, conectada a una chimenea de evacuación de los humos.

30 Estimando ampliamente descritas todas y cada una de las partes que constituyen el dispositivo perfeccionado - para la extracción de humos en las cocinas industriales - objeto del presente registro, solamente resta consignar la



5 posibilidad de construirse con variedad de materiales, tamaños y formas, pudiendo igualmente introducirse en su constitución aquellas variaciones de tipo constructivo que la práctica aconseje, siempre y cuando las mismas, no sean capaces de alterar los puntos esenciales, puestos de manifiesto en la siguiente

NOTA REIVINDICATORIA

Los puntos no conocidos ni practicados en España que se reivindican en este Modelo de Utilidad son:

10 1.- Dispositivo perfeccionado para la extracción de humos en las cocinas industriales, caracterizado por comprender un grupo indeterminado de cajetines equi-
 15 distantemente dispuestos entre sí, en el interior de los cuales se encuentran acoplados unos ventiladores -
 20 centrífugos de pequeña potencia, cubriendo todos los cajetines provistos de ventiladores centrífugos, la superficie de la cocina industrial sobre la que se encuentran suspendidos, uniéndose los citados cajetines en paralelo, a un colector central de humos, del que procede una tubería conectada a la chimenea de salida.

25 2.- "DISPOSITIVO PERFECCIONADO PARA LA EXTRACCIÓN DE HUMOS EN LAS COCINAS INDUSTRIALES", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y gráficamente representada en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta memoria consta de CINCO hojas, escritas o

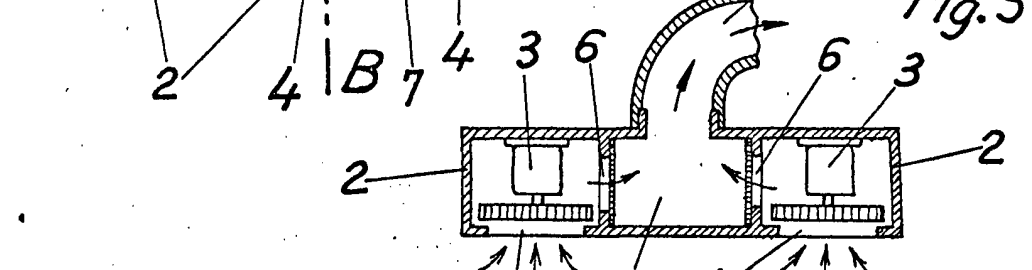
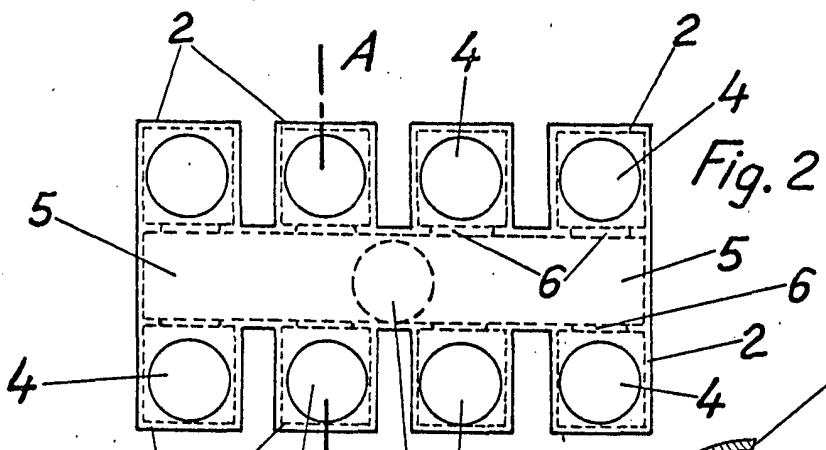
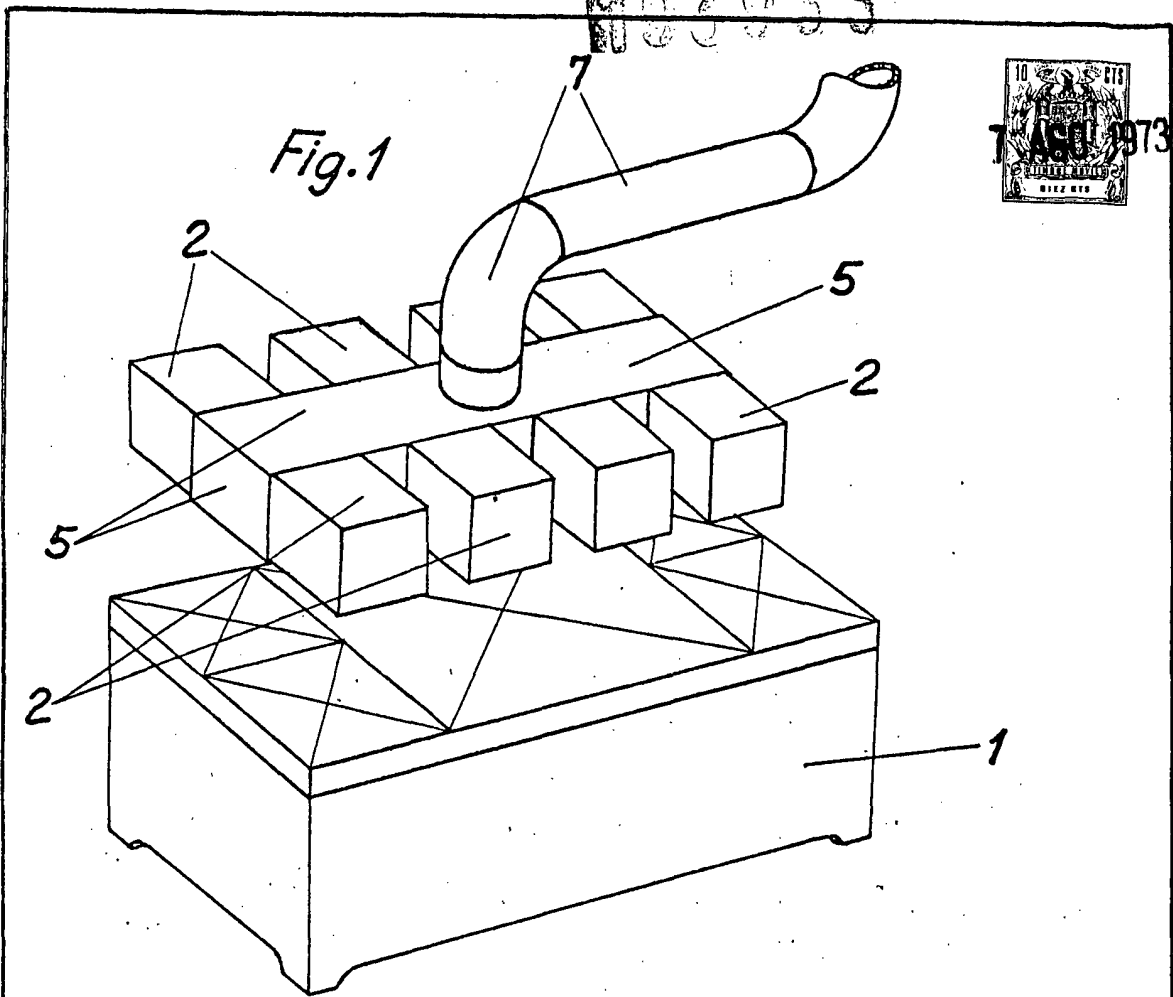


mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid, **7 AGO. 1973**

Por autorización del interesado.

103033



Escala variable

4 MADRID

Sección A-B
7 AGO. 1973