



- 9 FEB

196489

196489

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, 4e, por UNOS PERFECCIONAMIENTOS EN LOS HORNOS CONTINUOS PARA LA COCCION DE PAN.-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

El recurrente ha ideado unos perfeccionamientos en los hornos continuos para la coccion de pan, que representan un considerable avance respecto a los conocidos hasta la fecha.-----

Estos perfeccionamientos son nuevos y de propia invencion del interesado, y por ello solicita que se le garantice en su Propiedad industrial y exclusiva explotacion mediante la concesion de la patente de invencion a la que se refiere la presente memoria descriptiva.

Se refieren estos perfeccionamientos a hornos para la coccion de pan, de trabajo continuo, con una o mas bocas para la carga y descarga y con solera formada por una se-

196489



rie de bandejas suspendidas o articuladas en unas cadenas sinfín que están dotadas de un movimiento de avance. Estas bandejas y cadenas se mueven dentro de una cámara en la que se produce por medios artificiales una temperatura adecuada para efectuar la cocción en el tiempo de recorrer cada bandeja la distancia desde la boca de carga a la de descarga.

En los hornos de estas características conocidos hasta la fecha, la temperatura se obtiene por una calefacción a gas o vapor y radiación directa sobre la masa por lo cual resulta el cocido irregular y con una serie de defectos que se eliminan con los perfeccionamientos que se exponen.

Los perfeccionamientos ideados, comprenden las siguientes novedades:

a) Forma tubular de la cámara con su sección longitudinal en disposición triangular en la que sus dos lados más largos están en pendiente ascendente hacia la parte posterior del horno y el lado más corto completamente vertical en la parte anterior, estando situada la boca única para carga y descarga en este último.

b) Calefacción por radiación indirecta de unas células termo-eléctricas adaptadas a la parte exterior del suelo y techo de toda la cámara de cocción perfectamente controladas y graduadas desde el exterior del horno por los correspondientes mandos.

c) Perfecta suspensión oscilante de las bandejas, quedando asegurado el paralelismo entre el suelo de éstas y el de la cámara en todo su recorrido tanto ascendente como descendente obteniéndose así una distribución perfecta de calor en todos sus puntos.

d) Máxima acumulación de calor en la parte superior



de la cámara debida a la disposición de la misma, obteniendo una elaboración óptima del pan.

5 e) Máximo aprovechamiento de la superficie útil de cocción de la solera, mediante la descarga automática del pan por la misma boca de carga, a medida que cada bandeja se sitúa delante de aquélla.

En los dibujos que a título de ejemplo se adjuntan a esta memoria, pueden verse las características señaladas.

10 En los dibujos: la figura I representa en esquema una sección longitudinal del horno.

En la figura II se detalla una de las bandejas.

En la figura III se detalla el mecanismo de descarga automática.

15 En las figuras: -1- es la envolvente del horno, -2- la cámara de cocción, -3- la cadena con las bandejas -4- suspendidas por -11-, y provistas del rodillo inferior -5- para su apoyo sobre las guías -6- inferiores. -7- es la boca de carga y descarga. El sentido de circulación de la cadena se señala por las flechas -8-.

20 El dispositivo de descarga automática consiste en una guía excéntrica -9- labrada en una rueda giratoria -10- satélite del mecanismo general de movimiento. con esta guía -9- se acciona y se hace bascular a la palanca 25 -12- con punto de articulación en -13- la cual por la biela -14- se hace bascular la -15- cuyo punto de articulación fijo esté en -16-. Esta palanca -15- hace girar el sector -17- que empuja y guía a la biela -18- pro-  
30 -19- con la que se hace salir los panes depositados en

A los efectos legales de la patente que se solicita

196489

- 4 -



serán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren, cambien o modifiquen la esencialidad de la patente que se solicita.

N O T A S

5 Se reivindica como objeto de esta patente de invención:

10 1.- Unos perfeccionamientos en los hornos continuos para la cocción de pan, caracterizados por el hecho de disponer la cámara en forma tubular inclinada; por la calefacción indirecta de la misma por la disposición de las células termo-eléctricas; por dotar a cada una de las bandejas de rodillos inferiores para mantener el paralelismo entre éstas y la cámara tanto en su rampa ascendente como en la descendente; por disponer en mecanismo automático sincronizado con el avance de las cadenas para expulsar los panes cocidos al llegar cada bandeja frente a la boca de descarga.

20 2.- Los propios perfeccionamientos de la reivindicación primera, caracterizados por el hecho de que el mecanismo automático para la expulsión de los panes consta de una guía excéntrica solidaria con un eje satélite del movimiento general de la cadena, que acciona por un sistema articulado de palancas y bielas a un sector giratorio con el cual se empuja y guía a una biela de movimiento alternativo horizontal, provista en su extremo de una raqueta empujadora con la que se barren de su respectiva bandeja a los panes ya cocidos.

3.- Unos perfeccionamientos en los hornos continuos para la cocción de pan.

30 Todo tal y conforme queda descrito en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas foliadas

196489

- 5 - 9



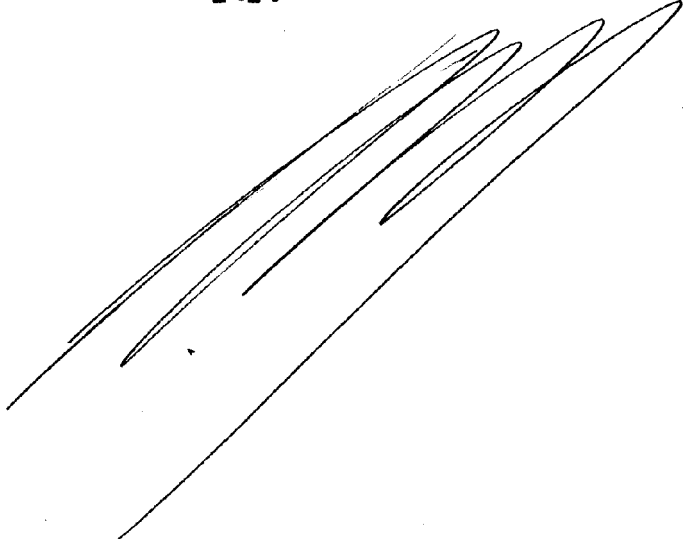
y escritas a máquina por una cara, y dos hojas triples  
con dibujos explicativos.

Madrid, a 29 FEB. 1951

Por autorización de D. JUAN REQUENA CALATAYUD, -

5

IGNACIO DE OTTO TORRA  
P.P.



1/2

196489

D. JUAN REQUENA GALATAYUD

196489

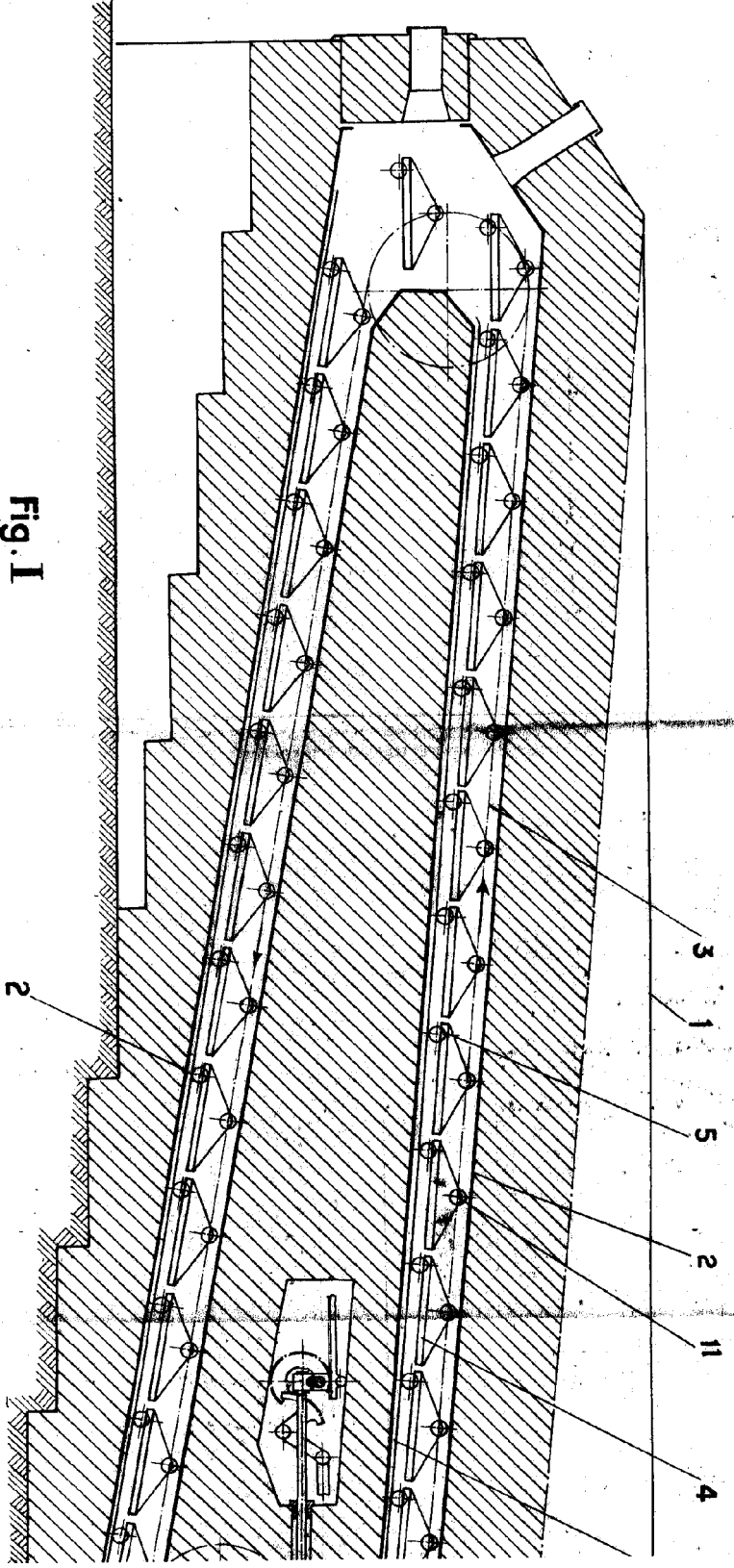
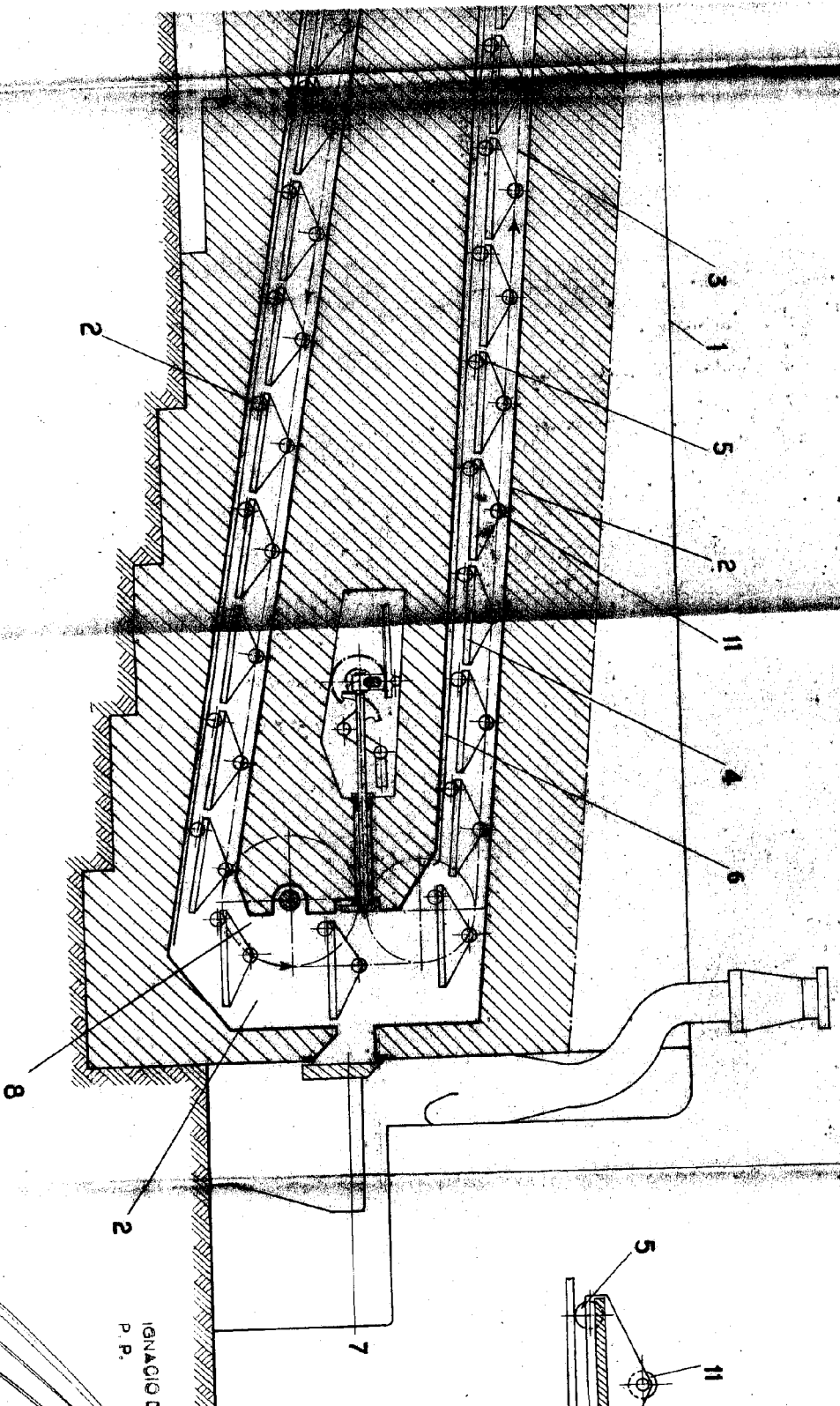


Fig. I

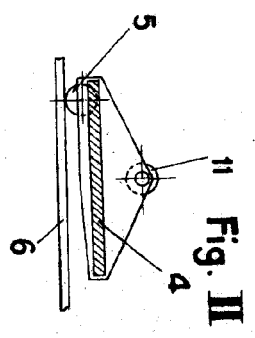
ESCALA VARIABLE

2

2/2



196489



IGNACIO DE OTTA  
P. P.



2 HOJAS 1ª HOJA

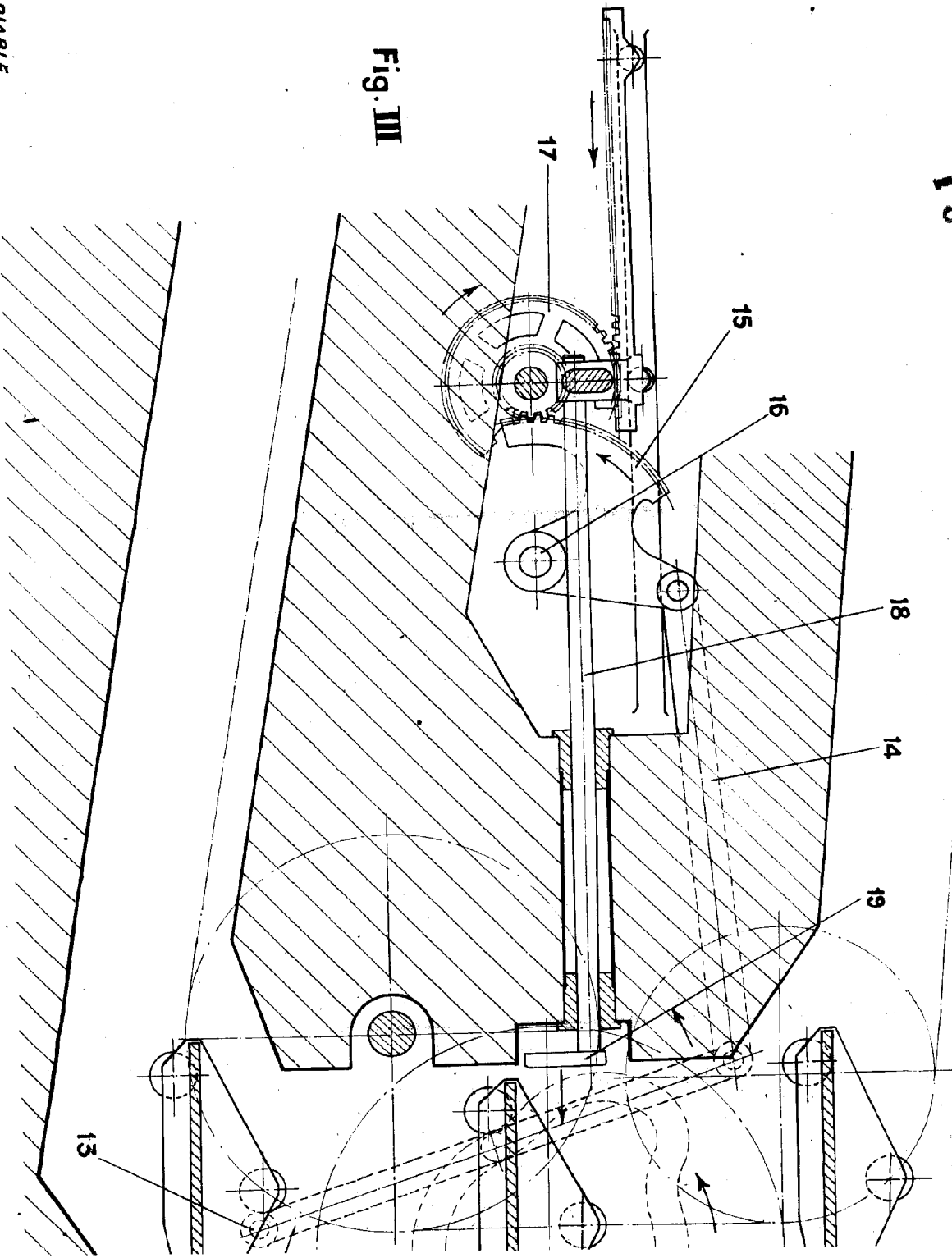
1/2

196489

D. JUAN REQUENA CALATAYUD

196489

Fig. III



ESCALA VARIABLE

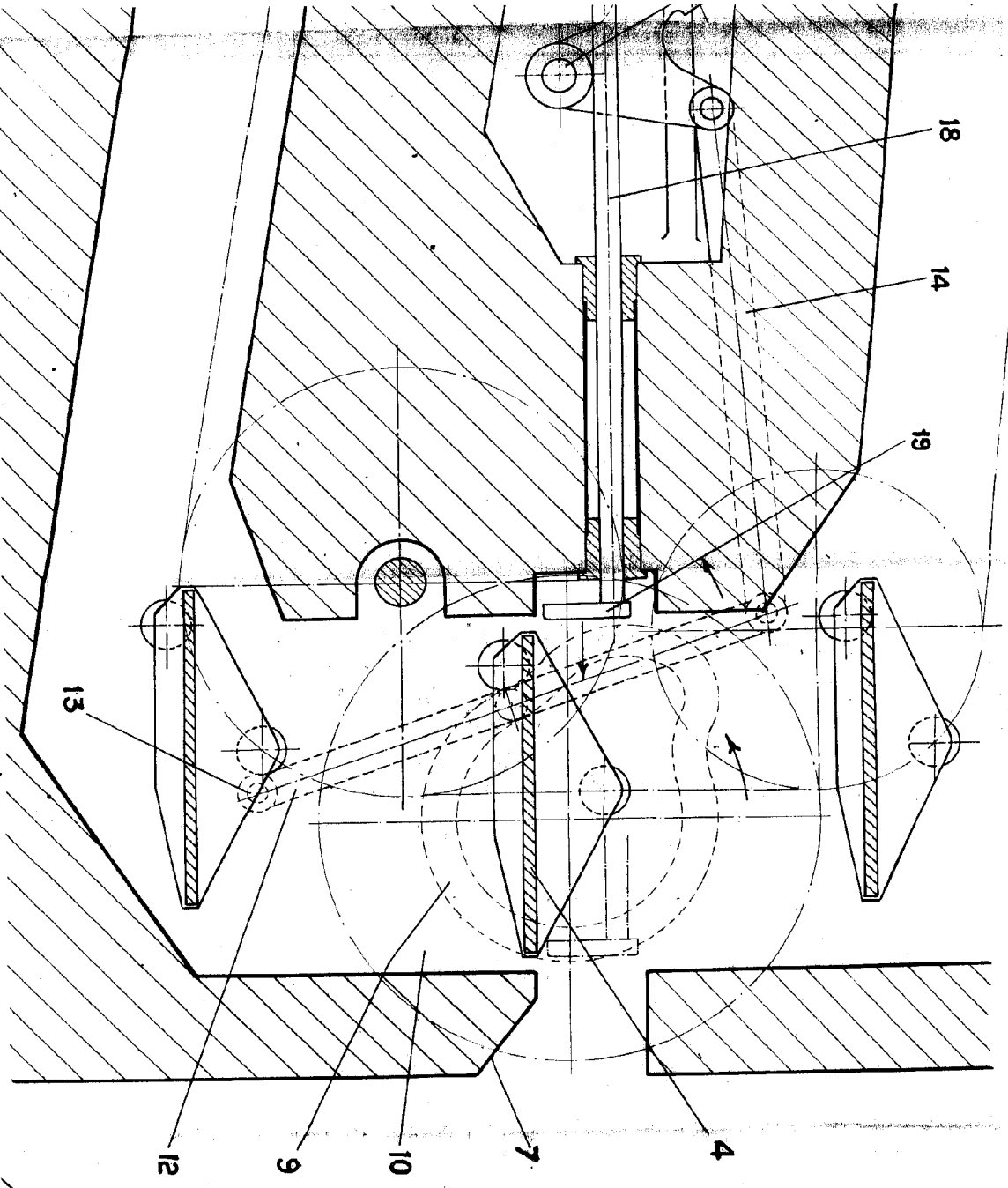
2/2

196489

2 HOJAS 2ª HOJA



8 1951



IGNACIO DE OTTO  
P. P.

