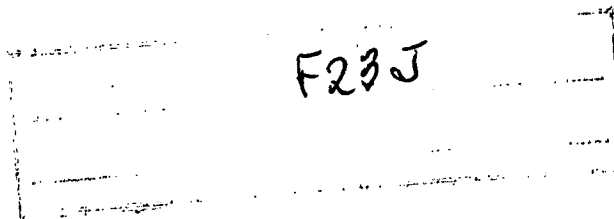


198625



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

por "CONTROL AUTOMATICO DEL FUNCIONAMIENTO DE UN EXTRACTOR DE HUMOS, EN COCINAS", a favor de D. MARTIN CASAFONT TRAVE, de nacionalidad española, residente en BARCELONA, Fluviá, 205 6º 1ª.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención, se refiere a un control automático del funcionamiento de un extractor de humos en cocinas, del tipo adaptable a los mandos de la cocina.

En la actualidad, son muy numerosos los extractores de uso doméstico, instalados para la evacuación de humos y vapores, que se producen en las cocinas. Por cierto harto molestos y que pueden expandirse por el resto de la vivienda, con las molestias inherentes y por cuyo motivo, aumenta progresivamente la instalación de extractores, ubicados en las cocinas.

10.

Algunos, se instalan en la ventana más proxima a la co-



cina. Otros, en los conductos de salida de las campanas, localizadas encima de la cocina, algunas de las cuales ya están dotadas de unos filtros depuradores.

- En todos los casos mencionados, siempre se precisa
5. poner en marcha el extractor, o la pequeña turbina de aire y consiguientemente, será asimismo necesario, el parar estos elementos, lo que constituye el objetivo de la presente invención, de forma que al personal de la cocina, en éste aspecto, no le será necesario preocuparse de poner en marcha o de parar el extractor,
10. cual si no existiera, pues automáticamente se pondrá en marcha, o se parará, cuando ello sea preciso.

- No obstante, se ha previsto añadir un dispositivo de mando manual, acoplado al control automático, que accionado al buen criterio del personal de cocina, haga posible además, el
15. mando a voluntad, sin menoscabo del control automático, que sigue actuando.

- No se puede precisar el volumen de humos ni de vapores, que se puedan calificar de molestos, toda vez que también puede depender, de una apreciación personal. Si bien no siempre depende del número de fogones en funcionamiento. Influye
20. mucho el cocer a recipiente abierto o cerrado, y también el calor ambiente, pues en verano resulta indicado además el cambio de aire caliente, por el aire del exterior.

- El control automático, permite un amplio margen de regulación, siendo aconsejable que automáticamente se ponga en
25. marcha el extractor, al encender los fogones y dejar que por sí, se pare y desconecte siempre, cuando la cocina ya no tenga que funcionar.

Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña



a la presente memoria, de una lámina de dibujos, en la que están representados dos casos de realización, que se citan a título de ejemplo.

En los dibujos:

5. La figura 1, muestra una vista frontal en perspectiva de una cocina, con el selector de control automático-manual, localizado en el tablero, cual un pomo mas de mando; viéndose la entrada y la salida de corriente eléctrica por la parte lateral.

10. La figura 2, representa un esquema de principio, que muestra detalladamente el funcionamiento del automatismo y de los principales elementos que lo integran.

La figura 3, muestra el control automático del extractor, aplicado a una cocina de gas.

15. La figura 4, representa un esquema de aplicación del control automático del extractor, aplicado a una cocina eléctrica.

Haciendo referencia a las figuras, es de observar que por 1 se representa el selector de control automatico-manual de tres posiciones; por 2 la toma de corriente eléctrica al control automático manual; por 3 la toma de salida de la corriente eléctrica hacia el extractor; por 4 los microrruptores, en número multiple, dispuestos en paralelo; por 5 al tornillo de longitud regulable, solidario al pomo del mando, del respectivo fogón, que actua contra una placa 6 la cual presiona el mando 9 del microrruptor 4, sujeto éste al soporte 7 mientras la placa 6 oscila muy libremente, soportable por los pivotes extremos de aguja 8; y un cable de conducción eléctrica de tres conductores 10 materializa el cableado interior.

Cada pomo de mando de fogón, comprende su respectivo tornillo 5, de regulación, cuya longitud debidamente ajustada,



- junto con la forma de la placa 6, en la pista de desplazamiento del mismo, permite la amplitud de regulación del mando siguiente:
- a).- que el micro-ruptor actúe en el momento en que se accione el mando, o sea que al presionar hacia dentro, siga actuando en todas las posiciones, desde cero a máximo o a mínimo.
 - b).- que solo actúe el micro-ruptor, cuando el mando esté de cero a máximo y no en la zona de máximo a mínimo.
 - c).- que no actúe el micro-ruptor, sino cuando el mando esté en la posición de máximo.
 - d).- que el micro-ruptor, no actúe en ninguno de los casos.

Estas combinaciones, solo son posibles, regulando adecuadamente la longitud del tornillo 5, por su rosca.

- La placa oscilante 6, podrá unir tres o mas mandos, trasladando las órdenes de estos, a un solo micro-ruptor o elemento de señal.

El retroceso de la placa oscilante 6, al retornar los mandos a cero, está asegurado por el propio resorte del micro-ruptor, que normalmente tiende a mantener el contacto abierto. La forma de sujeción de la placa oscilante 6, presenta unos razonamientos mínimo, que en nada impiden su retroceso y además, tanto el soporte 7, del micro-ruptor, como así el de la placa 6, están solidarizados al armazón de la cocina, bien sea a soldadura por puntos, por rebloques u otro medio de fijación asegurada.

El conductor eléctrico 10, conecta en unas bases de enchufe normales, que presenta la pared lateral o la pared posterior de la cocina.

La aplicación del automatismo, en una cocina eléctrica se ha representado en la figura 4, cuyo caso presenta una mayor sencillez. La señal, puede tomarse en la salida de los conmuta-



dores, que alimentan las resistencias de los fogones respectivos, quedando limitado a la instalación del selector de control y a la base de enchufe pertinente.

5. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización, que difieran en detalle, a la indicada a título de ejemplo, en la descripción. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales mas adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

10.

= . =

REIVINDICACIONES

Descrito el objeto del presente invento se declaran nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones:

15.

1.- Control automático del funcionamiento de un extractor de humos, en cocinas del tipo adaptable a los mandos de la cocina, esencialmente caracterizado, por comprender la adición de un dispositivo de acción manual, acoplado al selector de control automático (1) de tres posiciones localizado en el tablero de mandos; por comprender una toma (2) lateral de la corriente eléctrica, para alimentar al selector (1), de tres posiciones, con sus contactos de ruptura brusca, coadyuvados a unos micro-ruptores (4), dispuestos en paralelo, como así a un segundo ramal del conductor(10) procedente de la toma (2); por comprender un tornillo (5), de enrosque regulable al pomo de mando, del fogón respectivo, y cuya cabeza del tornillo, contacta con la placa oscilante (6) que presiona el mando (9), del micro-ruptor (4), sujeto al soporte (7), oscilando muy libremente la placa, soportada por dos pivotes de aguja (8), que las sostienen por ambos extremos; por asegurar el resorte del

20.

25.



5. micro-ruptor, el retroceso oscilatorio de la placa (6), cuando los mandos retornen a cero; por pasar una de las fases del conductor eléctrico (10), procedente de la toma (2), a través del contacto del selector de control (1), mientras la otra fase, está bifurcada en dos ramales paralelos, uno de los cuales pasa a través del otro contacto del selector y el otro ramal, pasa a través de un dispositivo de señal, que presenta uno o varios micro-ruptores en paralelo (4) y finalmente una toma (3) de corriente eléctrica de salida hacia el extractor.

10. 2.- Control automático del funcionamiento de un extractor de humos en cocinas.

15. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 6 páginas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 7 Octubre 1971

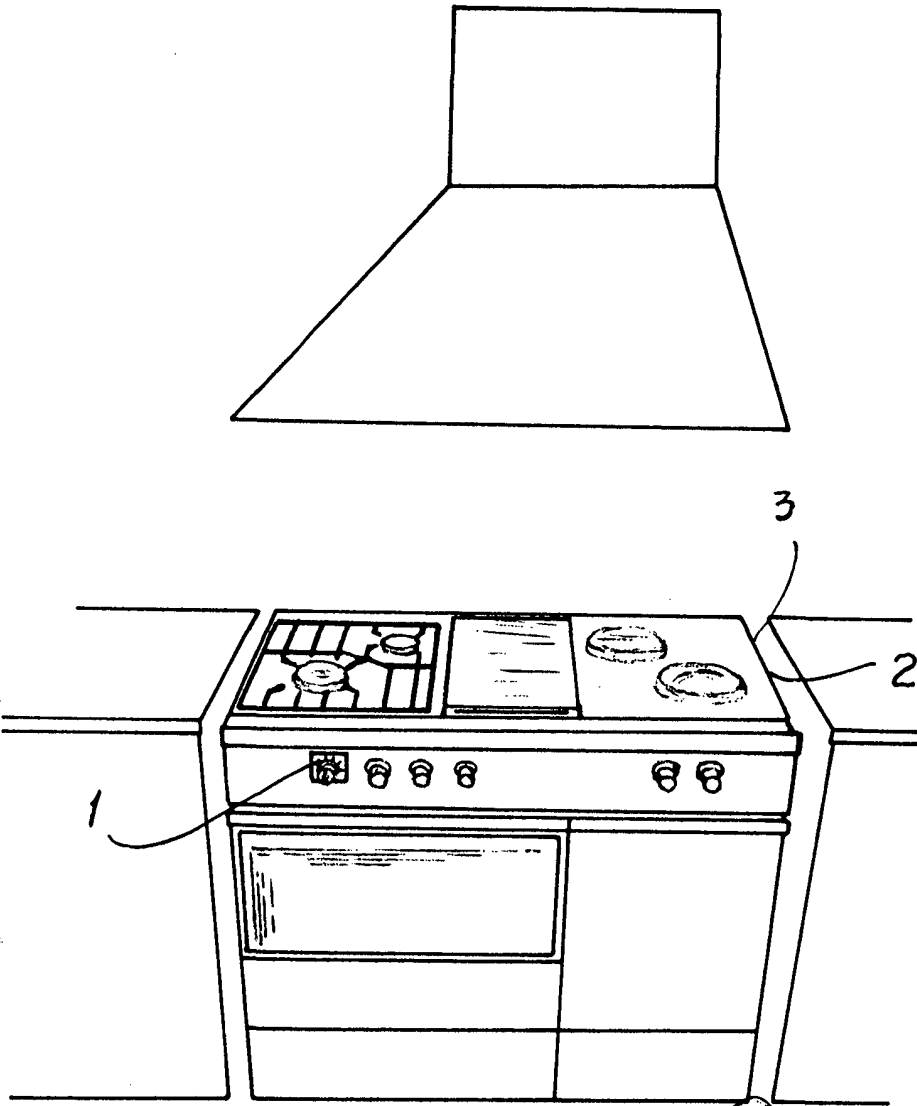
p.a.

P. P. JAIME ISERN

rde



Fig. 1



Madrid, a 7 OCT. 1971
p.a. JAIMÉ ISERN
P. P.



Fig. 2

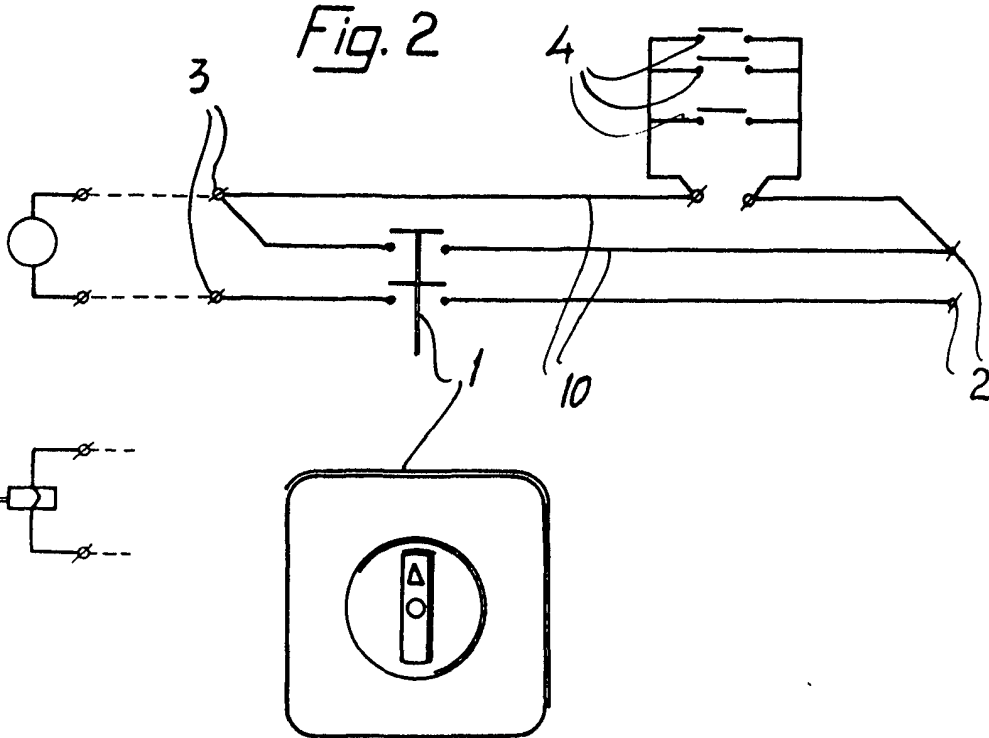


Fig. 3

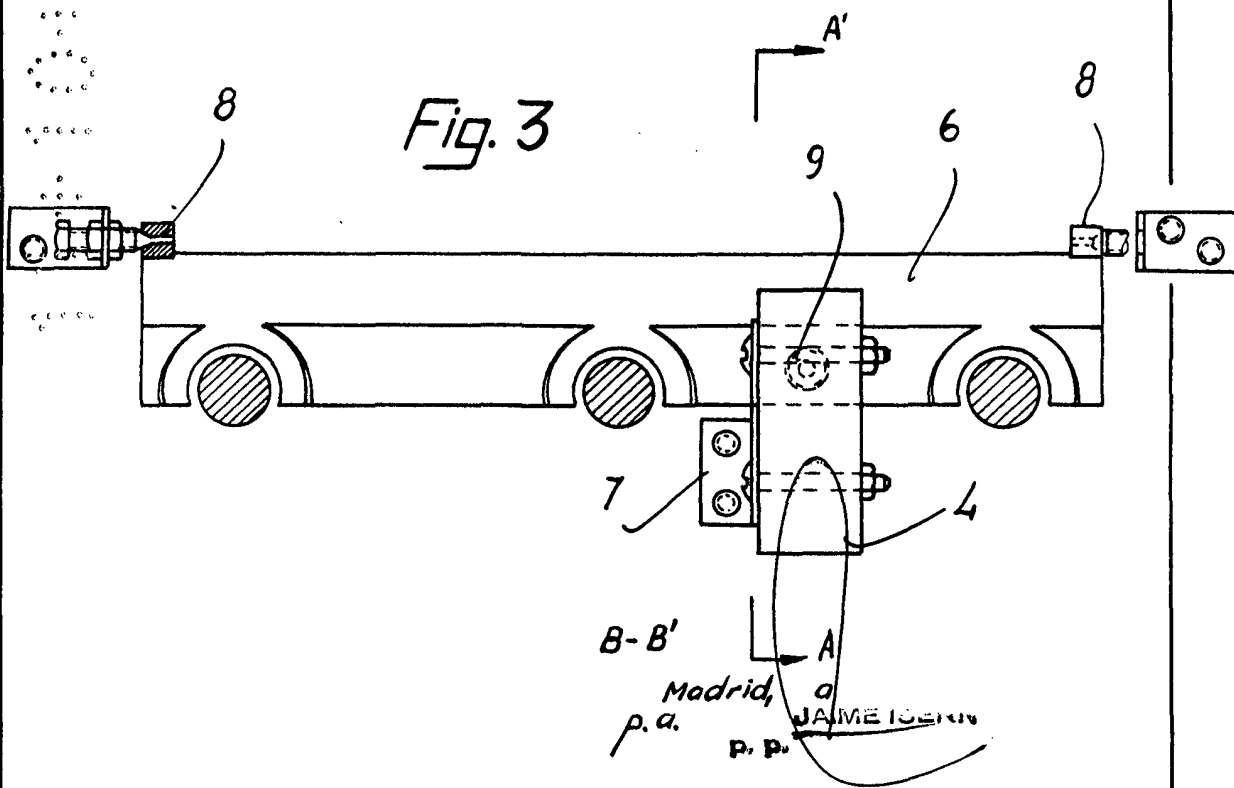
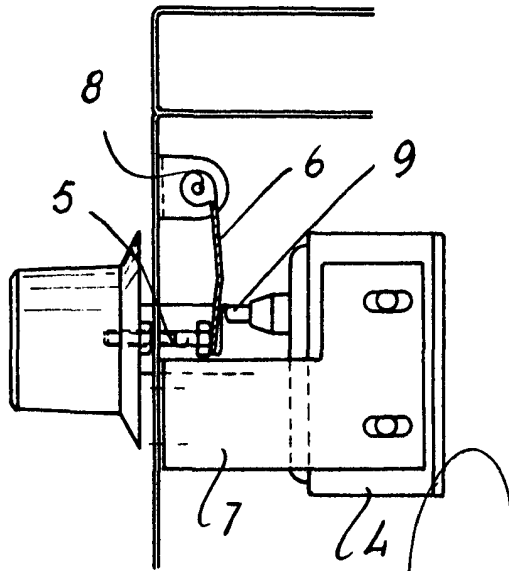
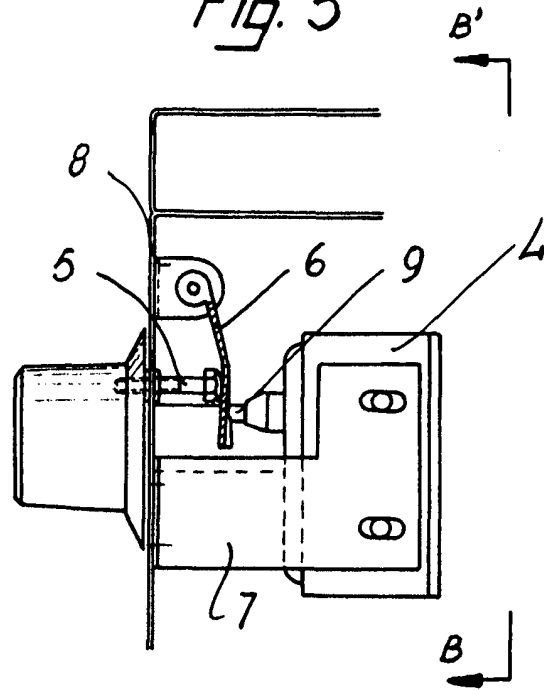




Fig. 3



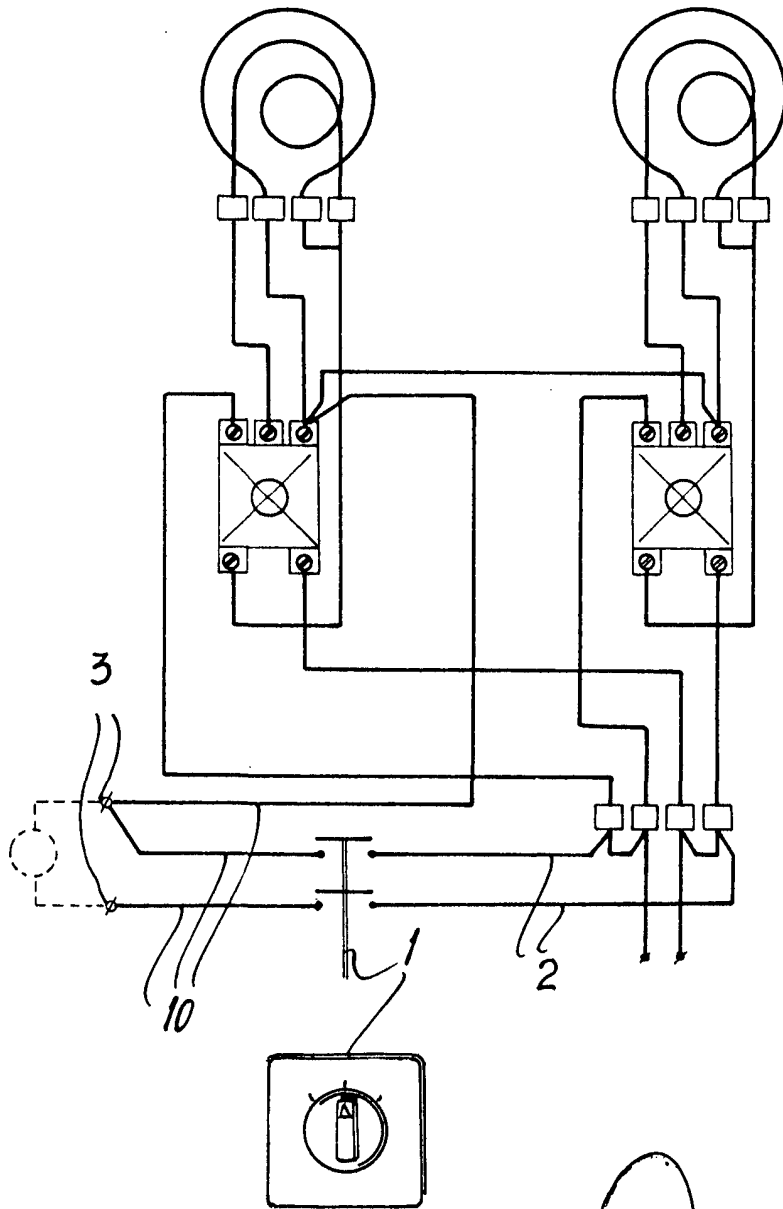
A-A'

Madrid, a
p. a.

J A I M E I S E R N
- 7 OCT. 1971
P. P.



Fig. 4



Madrid a -7 OCT. 1971
p.a.

JAIME ISERN

P. P.

Industria de la Construcción