

6-8-78

202256



16 ABR. 1974

202256

A218

ADA

- MODELO DE UTILIDAD -

que por veinte años para España, se solicita a favor de Don -
Francisco MONTESANO MARGARITA, domiciliado en MADRID - Sierra
del Segura, 15, por: "HORNO PERFECCIONADO PARA PANIFICACION Y
SIMILARES"

Memoria Descriptiva

El presente registro de modelo de utilidad concier-
ne como su enunciado indica a un horno perfeccionado para pa-
nificación y similares, de acuerdo con la descripción detalla-
5 da que del mismo se realiza, debiendo de interpretarse todos-
sus conceptos en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

Este nuevo horno se caracteriza principalmente por-
su sencillez funcional así como constructiva. Básicamente el-
mismo está formado por una cámara de combustión situada en la
10 base, sobre la cual se asientan en forma superpuesta, una se-

6:5:78

202256

- 2 -



rie de camaras de cocción, separadas por unos túneles de paso de calor y humos. Estos túneles que se encuentran comunicados con una chimenea general, determinarán a través de los mismos una convección forzada de los humos hacia la citada chimenea, en la que por medio de los correspondientes grifos, se graduará la salida de estos al exterior.

Esta forma de evacuación de los humos, es de total-novedad, pues en los hornos usuales, es preciso la utilización de diferentes tipos de extractores mecánicos, lo cual como es lógico encarece el costo del horno.

Por otro lado este horno presenta la doble posibilidad de ser alimentado con combustible líquido; gas-oil, petróleo, etc., a través del correspondiente mechero, o bien con leña, y ello sin sufrir ningún tipo de modificación, lo cual le hace idóneo en éstos tiempos en que de una manera súbita se produce una brusca subida de una determinada fuente de energía, a la que si estuviera condicionado exclusivamente el horno lo haría antieconómico por el elevado costo del producto conseguido. Al poder ser varios los productos empleados para la combustión ello permite el poder utilizar en cada momento el que se considere más idóneo por su rentabilidad.

Para la debida comprensión de éste objeto, se adjunta a la presente memoria descriptiva, una hoja de planos, en la que a título de ejemplo se representa todas y cada una de las partes que lo forman.

En la citada hoja de planos, queda representado:

Figura primera.- La misma muestra una perspectiva frontal del horno.

Figura segundo.- Muestra un alzado lateral esquemático del mismo.

0 5 7 8

202256

- 3 -



Figura tercera.- Corresponde a una vista en planta-asímismo esquemática.

En estas figuras aparecen referenciadas las siguientes partes principales:

5 El horno comporta toda la superficie de su base ocupada para por la cámara de combustión -1-. Sobre ésta cámara se van agrupando en forma superpuesta los diferentes pisos de que conste el horno. Estos pisos los constituyen las cámaras de cocción -2-, las cuales se montan de forma que entre dos consecutivas, se establezcan unas cámaras de humos -4-, de las cuales su plano superior -5- corresponde al piso de la cámara de cocción superior, mientras que su plano inferior corresponde al techo de la cámara de cocción inferior.

15 La comunicación entre las cámaras de cocción -2- y la de combustión -1-, se produce a través de las conducciones -3- independientes, situadas por pares en los laterales del horno.

20 En cuanto a la chimenea de salida de humos -7-, esta queda ubicada en coincidencia con la salida de las cámaras de humos -4-, contando la misma con los correspondientes grifos de regulación -8-, tantos como cámaras de humos haya.

25 El calentamiento del horno, se producirá por la alimentación de la cámara de combustión -1-, la cual se puede efectuar indistintamente con combustible líquido o sólido. Este calor se transmitirá a cada una de las cámaras de cocción -2-, a través de su respectiva conducción -3-, de donde pasará al interior de la cámara de humos -4-. El pan o producto a cocer que irá depositado sobre el piso -5- de cada una de las cámaras -2-, recibirá el calor del citado piso al encontrarse ya éste calentado, mientras que el calor procedente

30

6 3 7 8

202256
- 4 -

16 ABR 19



del techo -6- de la cámara, actuará a modo de grill, dando color al producto.

Las calorías producidas por la cámara de combustión -1-, después de su paso por las cámaras de cocción -2-, a las que llega por el efecto ascensional del calor y el humo, y conducidas por el interior de las cámaras de humos -4- se dirige hacia la chimenea -7-, de donde son evacuadas al exterior por la regulación en su apertura de los grifos -8-.

Para que las calorías del horno no irradian al exterior, el mismo será protegido por una cámara metálica la cual por su interior comportará un aislante adecuado que no permita la transmisión del calor.

Descrita suficientemente la naturaleza del modelo, se hace constar expresamente que cualquier modificación de detalle que se introduzca en el mismo se considerará incluida dentro de ésta protección, en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.

NOTA

Por último, se declaran de novedad y utilidad, las siguientes:

REIVINDICACIONES

1ª.- Hornos perfeccionado para panificación y similares, caracterizado porque el mismo está constituido por una cámara de combustión inferior, la cual puede ser activada indistintamente por combustibles líquidos en colaboración con el correspondiente mechero, o por combustible sólido, sobre la que se agrupan en forma superpuesta una serie de pisos constitutivos de las cámaras de cocción, disponiéndose estas de forma que entre dos consecutivas se establezca una estrecha cámara por la que se producirá la circulación de los humos y -

6-8-78

- 5 -

16 ABR. 1974



202256

las calorías procedentes de la cámara inferior de combustión, los cuales tendrán acceso a las mismas, a través de unas conducciones independientes que comunicarán la citada cámara de combustión, con cada una de las cámaras de cocción, estando
5 situada a la salida de las cámaras de humos, una chimenea general dotada de sus correspondientes grifos de regulación, a través de la cual se producirá la evacuación de los humos.

2ª.- Horno perfeccionado para panificación y similares, según la primera reivindicación, caracterizado, porque los conduc-
10 tos independientes que comunican la cámara de combustión con cada una de las cámaras de cocción, se sitúan por pares, y en laterales enfrentados del horno.

3ª.- Horno perfeccionado para panificación y similares, según reivindicación primera, caracterizado porque las cámaras de
15 humos y conducción de calorías, presentan un plano superior que corresponde al piso de una cámara de cocción en el que se llevará a efecto el cocido del producto, mientras que su plano inferior corresponderá a el techo de otra de las cámaras de cocción, actuando como grill, contribuyendo a dar color al
20 producto.

4ª.- "HORNO PERFECCIONADO PARA PANIFICACION Y SIMILARES".

Consta la presentememoria descriptiva de cinco hojas numeradas y mecanografiadas por una sola cara a las que se le acompaña una de planos para su mejor comprensión.

Madrid,

16 ABR. 1974

RODOLFO DE LA TORRE
P. P.


Emilio García Arteaga

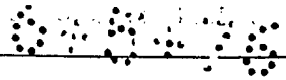
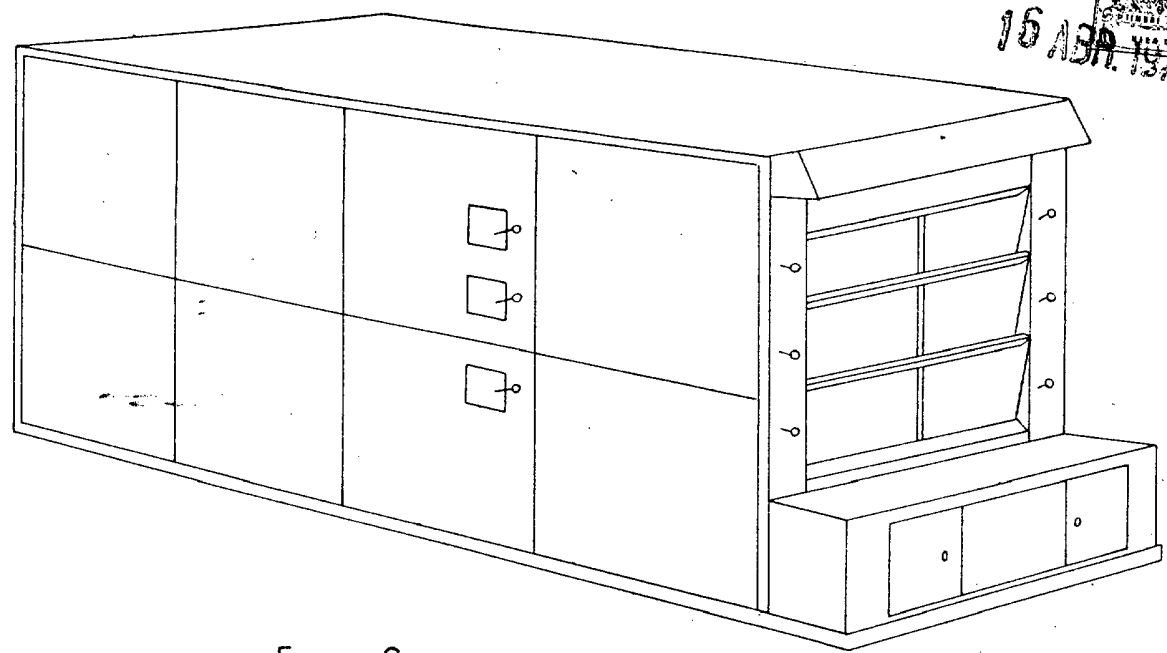


FIG. 1



10
16 ABR. 1974
MADRID

FIG. 2

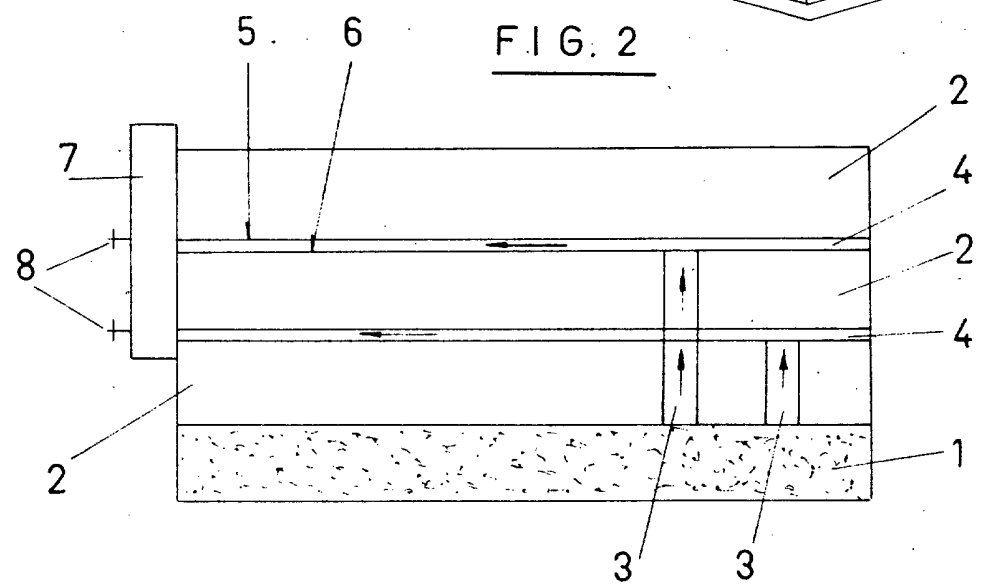
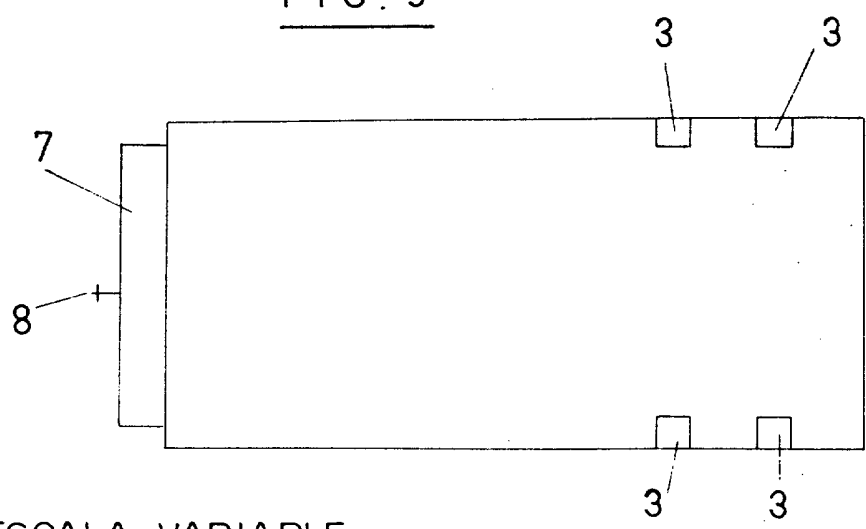


FIG. 3



ESCALA VARIABLE

16 ABR. 1974

Madrid,
RODOLFO DE LA TORRE
P.P.

Emilio Garcia Arteaga