

202935

202935

Memoria Descriptiva

de

PAESE DE INVENCIÓN

a favor
de

DON JOSE BARRRO BERLEJO

OFICINA TÉCNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

J. LOPEZ

AGENTE OFICIAL

MADRID

Av. José Antonio, 66
Teléf. 31-74-59

VALENCIA

Pascual y Genis, 11
Teléf. 12-5-50



en cantidad, en la sustitución de los combustibles habituales (leña o carbón) por la cáscara de almendra, más económica y productora de muchas más calorías; en la sustitución del hogar de la cocina por una cámara de combustión provista de una parrilla escalonada apropiada para el nuevo combustible; en la inclusión, dentro del cuerpo de la cocina de un depósito-termo para agua caliente que sufre caldeo directo.

Todos estos perfeccionamientos aplicados a una cocina de uso doméstico, permiten aumentar en un 100% la superficie superior de irradiación calórica, con el consiguiente beneficio para el usuario que, además, se ve favorecido por un mejor rendimiento y por la economía que resulta del empleo racional de un combustible más barato que los, hasta ahora, utilizados en estas instalaciones.

La supresión del hogar común a todas las cocinas y la disposición del quemador de cáscara en un lateral inferior del cuerpo de la misma, deja en libertad de utilización un lugar central, hasta ahora prohibido, lo cual permite la inclusión del depósito-termo que, al recibir caldeo directo, consiente su aplicación no sólo a los servicios sanitarios de la vivienda (lavabos, duchas, etc.), sino también a la calefacción.

Para mejor comprensión del objeto y sólo a título de ejemplo, se adjunta una hoja de planos en la que, esquemáticamente, se representa: en la figura 1, la sección transversal en alzado del cuerpo de la cocina por el lugar que ocupa el quemador de cáscara; en la figura 2, la sección frontal en alzado; y en la figura 3, la sección en planta.

En el cuerpo de la cocina -1- y en su lateral derecho (según el dibujo, figura 2), va adjunta una separación dividida en dos partes, la superior de las cuales constituye el

202935



40 depósito -2- que contiene la cáscara de almendra y que se re-
 laciona con la inferior por una abertura -3- cuya sección de
 paso puede regularse por medio de una tapa corrediza -4-. Es-
 ta parte inferior es la cámara de combustión -5-, en la cual
 y debajo de la abertura -3- va dispuesto el quemador que está
 formado por una serie de planchas metálicas -6- situadas de
 45 forma paralela y escalonada y que van adscritas a las paredes
 laterales de la cámara -5-, en la interior de las cuales va
 practicada una ventana -7- que permite el paso de fuegos y
 humos al interior de la cámara de caldeo -8-, en la cual va
 situado el depósito-termo -9- que adopta planta angular y que
 50 introduce uno de sus extremos en el espacio libre que resulta
 entre la cámara de combustión -5- y la base inferior inclinada
 del depósito de cáscara -2-.

55 El termo -9- lleva adscritas dos tuberías que salen al
 exterior y que conducen el agua caliente -10- y el agua fría
 -11-.

En la parte lateral izquierda del cuerpo -1- de la coci-
 na, está situado un horno de gran capacidad -12- y, en lugar
 conveniente, la salida de humos -13-.

60 En la pared delantera del cuerpo -1- de la cocina, van
 dispuestas las tapas de cierre del horno -14- y la del regis-
 tro de cenizas -15- depositadas en la cámara de caldeo -8-.
 Sobre dicha pared y correspondientes a la cámara de combus-
 tión -5-, van situadas, una mirilla -16- protegida con lámina
 de mica transparente que permite la observación, y un registro
 65 de aire -17-, que regula la sección de paso por medio de un
 tomillo -18- y que también sirve para encender el quemador.

El funcionamiento es como sigue:

Una vez cargado de cáscara de almendra, el depósito -2-,
 se acciona el registro -4- que consiente la caída de combusti-



70 ble, el cual es retenido por el escalonamiento de las plan-
chas -6- del quemador hasta un punto en que el depositado
sobre la primera plancha -6-, impide que caiga más. A conti-
nuación, se levanta completamente el registro de tiro -17- y
se deposita debajo de la parrilla un conglomerado de papeles,
75 virutas, estopas impregnadas en aceite o, en fin, cualquier
material que sirva para iniciar la cremación y que, al ser
encendido, hace arder la cáscara depositada sobre las plan-
chas en virtud del tiro de aire horizontal que se establece
en la cámara de combustión -5- desde el registro -17- hasta
80 la ventana -7- que, como antes se ha dicho, permite el paso
de fuegos, humos y cenizas a la cámara de caldeo -8-. Las ce-
nizas quedan allí depositadas, pero los fuegos y humos as-
cienden lamiendo las paredes del termo -9- y las planchas
lateral y superior del horno -12- para buscar salida por la
85 chimenea -13- después de haber calentado la plancha cubrido-
ra de la cocina.

Según se va quemando la cáscara depositada sobre las
planchas -6- del quemador y convertirse en cenizas, por su
propio peso, va cayendo más de la contenida en el depósito
90 -2-, en la proporción que consiente el registro corredizo
-4-, y ésta alimentación se realiza espontáneamente y de un
modo continuado mientras queda cáscara en el citado depósi-
to -2-.

Al iniciarse el encendido, algunas partículas de cáscara
95 ra pueden rebotar sobre las planchas -6- del quemador y de-
positarse en la base de la cámara -2- pero, una vez encendido
el fuego, la combustión es completa y se realiza en las plan-
chas superiores de la parrilla.

Son variables las circunstancias de tamaño, forma y ma-
100 terial referentes a los elementos que integran el conjunto,
en el que podrán variarse todos aquellos detalles que no su-



ponga alteración de la esencialidad del objeto puesto de manifiesto en la pasada descripción, la cual debe ser tomada en su más amplio sentido y no como limitación.

105

N O T A
=====

Se reivindica como objeto de esta Patente de Invención:

110

1.- Perfeccionamientos en las cocinas económicas de uso doméstico, consistentes en disponer, adjunto a uno de los laterales del cuerpo de la cocina, un espacio hueco dividido en dos partes, la superior de las cuales constituye un depósito destinado a contener cáscara de almendra y que se relaciona con la parte inferior a través de una abertura cuya sección de paso puede regularse por medio de un registro o tapa corrediza, siendo dicha parte inferior la cámara de combustión en la cual va dispuesto un quemador de cáscara formado por una serie de planchas metálicas fijadas lateralmente en forma paralela y escalonada, a la altura de las que, y en la pared frontera de la cocina, van dispuestas una mirilla de observación, protegida con una lámina de mica, y una portilla basculante que actúa de registro de entrada de aire para el tiro y cuya abertura puede ser regulada con ayuda de un tornillo que lleva adscrito.

115

120

125

130

2.- Perfeccionamientos en las cocinas económicas de uso doméstico, consistentes en que, en la pared lateral interior de la cámara de combustión, va practicada una ventana que consiente el paso de fuegos, humos y cenizas a la cámara de caldeo, en la que va dispuesto un depósito-termo que adopta planta angular y que introduce uno de sus extremos en el espacio libre que resulta entre la cámara de combustión y la base inferior inclinada del depósito de cáscara; yendo también situado en dicha cámara de caldeo un horno de gran capacidad pro-

- 6 - 20293512



visto de su correspondiente puerta de acceso, estando recu-
bierta por la plancha sobre la cual se cocina y poseyendo en
la parte inferior una portilla para extracción de las cenizas
135 y

3ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS COCINAS ECONOMICAS DE
USO DOMESTICO", de conformidad en un todo en lo esencial y
fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria y
gráficamente representado en los dibujos del adjunto Plano,
140 para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de SEIS hojas, escritas o mecanogra-
fiadas por una sola cara, a doble espacio, en 140 líneas.

Valencia, a 1ª de Marzo de 1952
Por autorización del interesado.-

202552

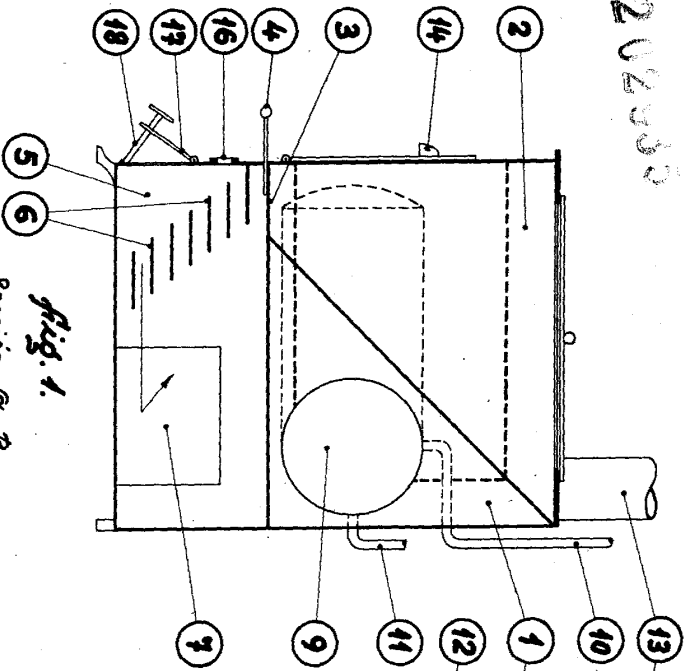


Fig. 1.

Sección A-B

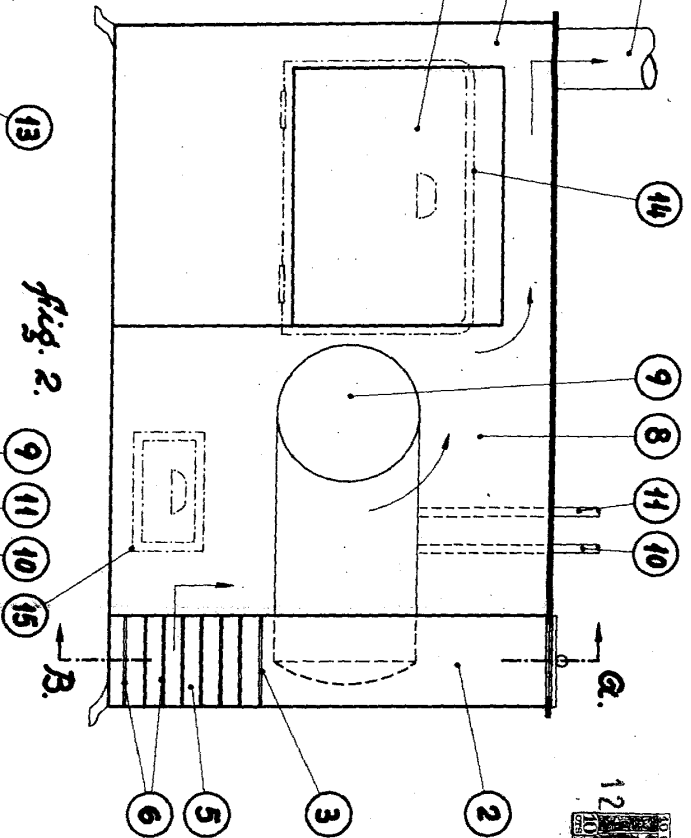


Fig. 2.

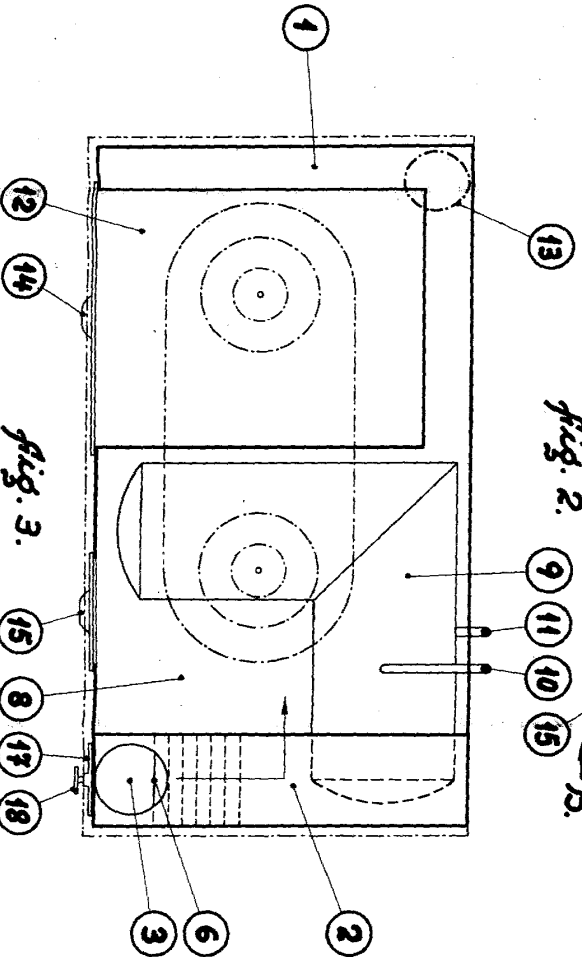


Fig. 3.

Escala variable.

Madrid, febrero, 1932.

P. O.

