

206038



206038

PATENTE DE INVENCION

que, por veinte años, se solicita como propia y nueva invención, a favor de don FEDERICO ARMENDARIZ UGALDE, domiciliado en San Sebastian, Calle Juan de Garay, bis, s/n, de nacionalidad española y que ha de reacer sobre un:

"HORNO ELECTRICO CONTINUO, PARA PANADERIA Y SIMILARES."

-----

M e m o r i a     d e s c r i p t i v a .

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

El presente registro de Patente de Invención, tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva, en todo el territorio nacional, de un horno eléctrico continuo, para panadería y similares, conforme se describe a continuación, y se representa, en forma gráfica, aunque a título de ejemplo, en el plano adjunto.

5.

Las figuras de dicho plano, corresponden, la 1ª, a una vista de frente, con un corte AB, en el que se presenta la disposición de una bandeja, eje motriz cadenas y aislamiento, y la 2ª, una vista en

10.



alzado con corte longitudinal, detallándose los siguientes elementos.

15. N<sup>o</sup> 1.- Ejes sujetos a las dos cadenas sinfin y en los cuales cuelgan las bandejas.
- N<sup>o</sup> 2.- Dos cadenas sin fin.
- N<sup>o</sup> 3.- Bandejas que cuelgan de los ejes (1), formadas de un bastidor y material refractario.
- N<sup>o</sup> 4.- Cijinetes.
20. N<sup>o</sup> 5.- Campana que recoge los humos que salen de la puerta.
- N<sup>o</sup> 6.- Guías de la puerta.
- N<sup>o</sup> 7.- Puerta de carga y descarga.
- N<sup>o</sup> 8.- Dos asas de la puerta.
25. N<sup>o</sup> 9.- Mirilla.
- N<sup>o</sup> 10.- Corona dentada de fundición que mueven las cadenas sinfin. Lleva cuatro coronas.
- N<sup>o</sup> 11.- Eje transmisor del movimiento que va acoplado al motor.
30. N<sup>o</sup> 12.- Sinfin del motor.
- N<sup>o</sup> 13.- Motor.
- N<sup>o</sup> 14.- Transmisión del eje del motor a la manivela (17).
- N<sup>o</sup> 15.- Cuadro de mandos.
35. N<sup>o</sup> 16.- Mandos de calentamiento.
- N<sup>o</sup> 17.- Manivela que se utiliza cuando se inutiliza el motor por un fortuito corte de corriente.
- N<sup>o</sup> 18.- Pequeña corona acoplada al sinfin del motor.
- N<sup>o</sup> 19.- Material aislante, que rodea el horno calentamiento.
40. N<sup>o</sup> 20.- Pared donde se apoyan los sistemas de calentamiento eléctrico.
- N<sup>o</sup> 21.- Eje inferior donde van dos coronas.



45. N<sup>o</sup> 22.- Carga y descarga del paz o otro producto.  
N<sup>o</sup> 23.- Guías que evitan el balanceo de las bandejas, al realizarse la carga y descarga del producto.  
N<sup>o</sup> 24.- Separación metálica que sirve de sosten del material aislante para un lado y por el otro las resistencias de calentamiento.  
50. N<sup>o</sup> 25.- Estructura exterior del horno.  
N<sup>o</sup> 26.- Cuatro sistemas de calentamiento.

Los hornos de panadería que se utilizan en la actualidad pueden reducirse a tres clases: a) hornos de solera fija a carbón, leña u otros combustibles en los cuales la cocción es irregular, con un gran consumo de combustible, excesiva mano de obra, trabajo agobiador del obrero, poco rendimiento, etc. a) horno de solera circular giratoria a carbón, leña u otros combustibles, con los grandes inconvenientes de excesiva mano de obra, trabajo también agobiador del obrero, poco rendimiento y ocupado demasiado local para la producción que se obtiene; c), hornos continuos con cadenas sin fin a carbon, leña u otros combustibles que transportan las bandejas en sentido horizontal, con los grandes inconvenientes que tienen un coste prohibitivo para la mayor parte de los industriales panaderos y otros ocupando mucho local.

70. Este horno eléctrico continuo de panadería y similares, mejora en gran escala las diversos inconvenientes citados, porque además de obtenerse con la electricidad una cocción perfecta, por estar controlada la temperatura mediante los termómetros y cuadro de mandos, el consumo eléctrico es muy pequeño, por ir perfectamente aislado, por su construcción enteramente metálica, son perfectamente desmontables, y se obtiene una gran disminución del personal obrero,

75.



80. EL TRABAJO se hace infinitamente mas cómodo, la presentación del pan o producto elaborado, es inmejorable por la gran cantidad de vapor de agua que se acumula en el horno, teniendo un precio relativamente económico y ocupando mut poco espacio de local, por su gran rendimiento.

FUNCIONAMIENTO:

El funcionamiento es como sigue:

85. Puesto el horno a la temperatura deseada, y abierta la puerta (7), se va cargando el producto en las sucesivas bandejas (3), que llegan al nivel inferior de la puerta, y una vez cargadas todas las bandejas cocindose el pan u otro producto, y terminado el ciclo se van descargando y cargando sucesivamente las bandejas.

90. La forma, materiales y dimensiones, seran variables, ya en general, cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del invento que se describe, en las lineas anteriores, cuyos términos deben ser tomados con caracter amplio y nunca en forma limitativa, reservandose el peticionario, el derecho, a obtener los oportunos Certificados de adición, por las mejoras y perfeccionamientos que la práctica de su invención, le vaya aconsejando.

100. -----  
N O T A            d e  
R E I V I N D I C A C I O N E S .

105.                    -o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

Se reivindica, como de la propia y nueva invención, a favor de don Federico Armendariz Ugaldé, de nacionalidad española y residencia, por los extremos que se mencionan a continuación:



110. PRIMERO.-Horno electrico continuo para panaderia y similares, caracterizado por que está constituido por una estructura exterior o carcasa de hierro de doble pared, entre la que se forma una cámara interior en la que se alberga un material aislante circundando a todo el horno, extremo que permite en todo momento la hermeticidad necesaria para alcanzar las condiciones térmicas deseadas.
115. SEGUNDO.-Horno electrico continuo para panaderia y similares, caracterizado por estar dotado de un sistema de cadenas sin fin, las cuales van montadas sobre cuatro correspondientes coronas dentadas que giran sobre cojinetas a bolas y que reciben movimiento de rotación por medio de un eje transmisor, el cual está en relación directa con el electromotor.
120. TERCERO.-Horno electrico continuo para panaderia y similares, caracterizado por que las cadenas sin fin anteriormente descritas soportan un sistema de bandejas que penden sobre un eje central loco que permite durante su movimiento de ascenso y descenso que las mencionadas bandejas mantengan su posición plana en todo momento.
125. CUARTO.-Horno electrico continuo para panaderia y similares, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado por que al sistema de bandejas elevadoras se las coloca en unas guías que evitan el balanceo natural de las mismas.
130. QUINTO.-Horno electrico continuo para panaderia y similares, según las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que las paredes interiores del horno, llevan montado un sistema de resistencias eléctricas para su caldeo.
135. SEXTO.-Horno electrico continuo para panaderia y similares, caracterizado por que comprende una puerta con
- 140.



sus correspondientes guías por las que discurre ésta, hallándose dotada además en su parte superior por una campana que tiene por misión la recojida de humos.

SEPTIMO. - HORNO ELÉCTRICO CONTINUO PARA PANADERIA Y SIMILARES.

145.

Tal y como queda descrito en la memoria precedente y para los fines, que en la misma se dejan bien especificados.

La presente memoria consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, y de un plano en forma reglamentaria, para mejor comprensión del invento.

150.

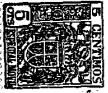
Madrid a treinta de Octubre se mil novecientos cincuenta y dos.

P.A. de Dn. Federico Armendariz Ugalde.

N. Rodriguez Rivas.

P.P.

154.



112

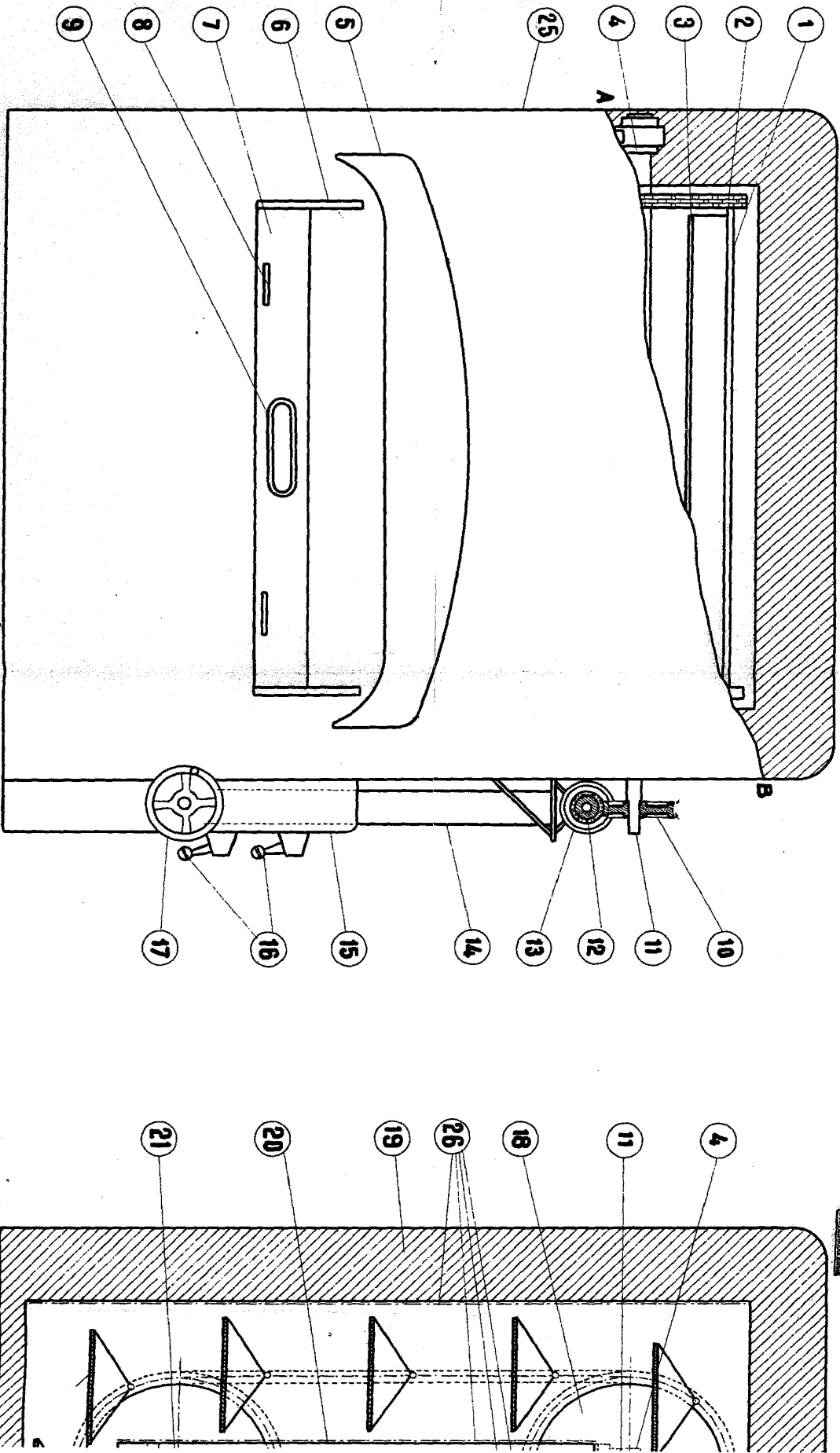


FIG. I

2/2

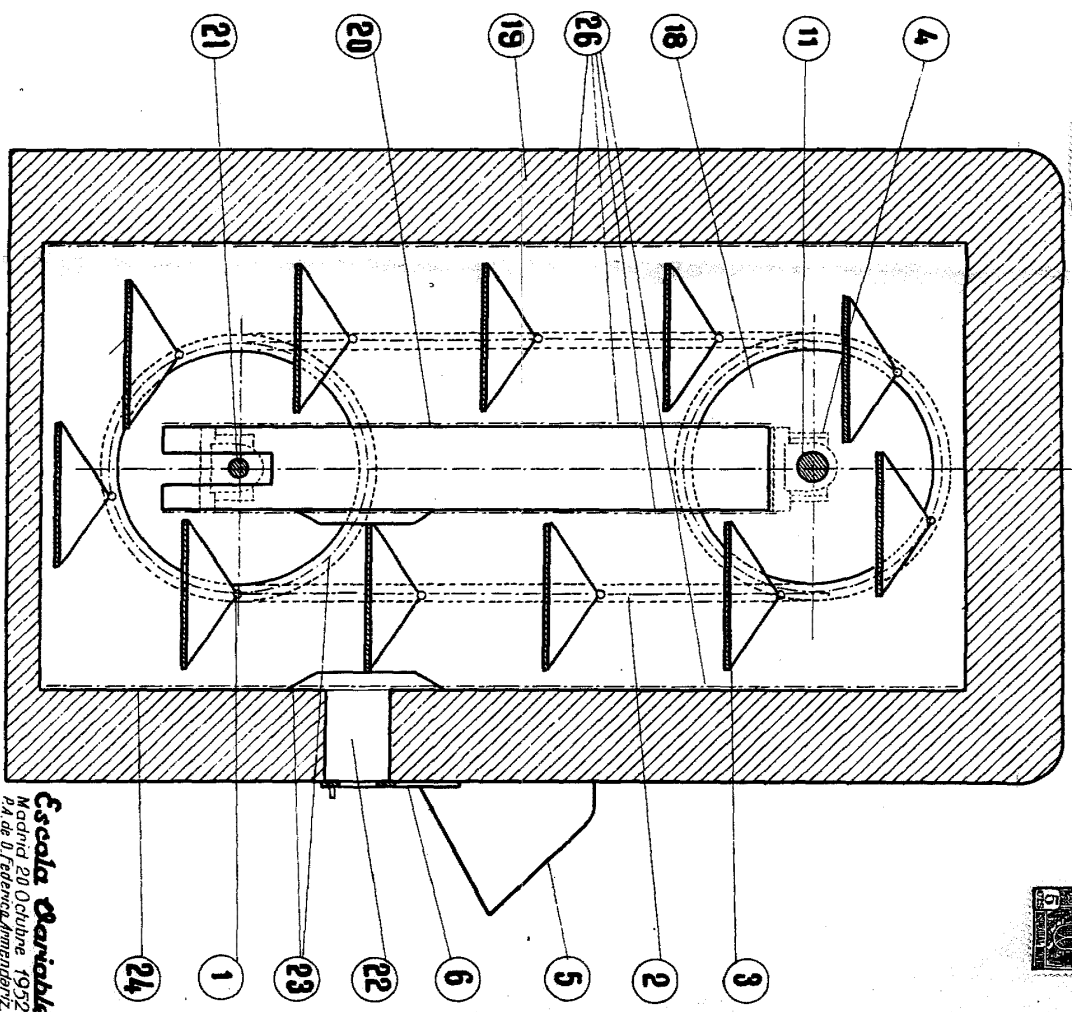
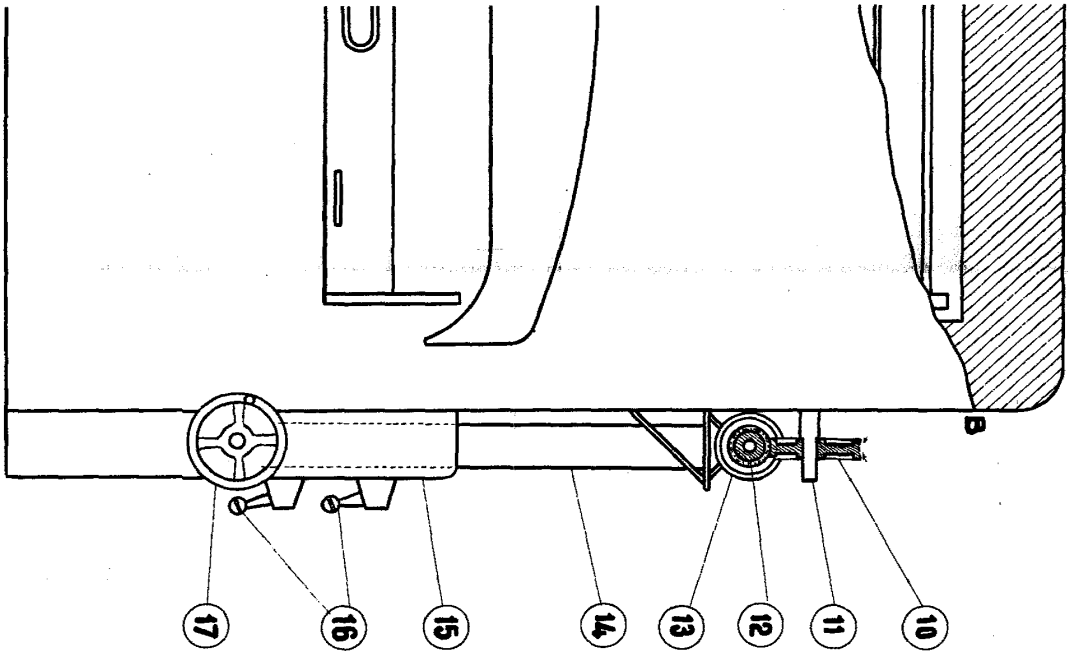


FIG. II

**Escala Variable**  
 Madrid 20 Octubre 1952  
 P.A. de D. Federico Amadoritz II.

Shiga única