

PATENTE DE INVENCION  
-----

207134

207134

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

" PERFECCIONAMIENTO EN COCINAS Y HORNILLOS  
ELECTRICOS "

-----  
Solicitante: Don ALEJANDRO RODRIGUEZ REY, de nacionalidad española, residente en Madrid, Alcalde Sainz de Baranda, 24.-  
-----



=7

207134

PATENTE DE INVENCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

s o b r e:

" PERFECCIONAMIENTO EN COCINAS Y HORNILLOS ELEC-  
TRICOS "

Solicitante: Don ALEJANDRO RODRIGUEZ REY, de naciona-  
lidad española, residente en Madrid, Alcal-  
de Sainz de Baranda, 24.-

5 En los hornillos eléctricos corrientes para guisar, las resistencias se encuentran al descubierto en el fondo de ranuras de un plato refractario que está montado en algún armazón ó pie. La radiación de las resistencias es buena y el efecto de calefacción satisfactorio, pero en cambio cualquier desperdicio del guiso, o del líquido que se hierva cae encima del plato refractario donde se evapora o quema, dejando



carbón que establece contactos entre las espiras. Lo más frecuente en los pequeños accidentes de cocina es que suba y rebose la leche que, en un momento de descuido, llena todo el plato, establece cortocircuitos y contribuye a un rápido desgaste de las resistencias.

Para evitar esto, en cocinas especiales de mucho precio las resistencias se tapan enteramente de un disco grueso de hierro que debe calentarse previamente antes de que pueda comunicar su calor al recipiente de cocina. Esta clase de cocinas gasta mucha electricidad por su gran tardanza en calentarse.

El invento presente resuelve el problema de la debida protección de las resistencias contra contactos exteriores indeseables en la forma que se describe a continuación.

Se forma una parrilla de tubos de hierro ó de otro metal gran conductor de calor, en cuyo interior están alojadas las resistencias debidamente aisladas para evitar el contacto eléctrico con sus tubos protectores de la parrilla. Las resistencias insertadas en el interior de los tubos de la parrilla pueden estar arrolladas alrededor de varillas de material refractario con ranura helicoidales, ó pueden estar protegidas por una serie de tubitos cortos, o perlas aislantes para mantener una gran flexibilidad con fines de su fácil colocación.

La parrilla se coloca sobre un pie y debajo de la misma una bandeja que recoge los restos de comida, desperdicios, jugos, etc. Lo que quede adherido a los tubos de la parrilla se puede quitar frotando o rascando, cosa que no puede ha-



cerse con las resistencias al descubierto.

Este perfeccionamiento permite además otra mejora im-  
portantísima, pues haciendo el pie más elevado y con sus pa-  
redes correspondientes, se establece debajo de la parrilla  
40 un espacio de horno que recibe su tapa, al sacar la bande-  
ja inferior y utilizarla como tapadera encima de la parrilla.  
Dicha tapa evita entonces la ascensión del calor re-  
concentrándolo sobre el interior, resultando que un horni-  
llo de esta clase tiene dos empleos diferentes, uno para  
45 hervir, guisar o freír sobre la parrilla y otro, para ca-  
lentar el horno debajo de la parrilla. Con solo cambiar  
de sitio la bandeja se logra un fin ú otro.

Los dibujos adjuntos representan un ejemplo de eje-  
cución de esta clase de cocinas u hornillos eléctricos.  
50 Fig. 1 es la vista general en perspectiva de una cocina  
con horno inferior y dos hornillos superiores para guisar.  
Fig. 2 es un detalle de la puerta de dicha cocina, abier-  
ta, que deja ver la bandeja interior y el espacio del hor-  
no. Fig. 3 es una vista superior con la placa quitada y  
55 que deja ver los tubos de la parrilla con su montaje y co-  
nexiones eléctricas. Fig. 4 es una vista desde abajo de  
la cocina y Fig. 5 es un detalle del montaje de una resis-  
tencia en el interior del tubo según una de las diferen-  
tes maneras en que esto puede hacerse.

60 1 representa las resistencias, 2 los tubitos aislantes  
3 el conjunto de las resistencias recubiertas por sus tu-  
bitos o perlas aislantes demostrando su flexibilidad, 4  
representa los tubos de la parrilla, 5 es un aro al cual



65 están soldados los tubos, 6 es la placa superior a la cual  
el conjunto se fija mediante varias pinzas 7 de fácil monta-  
je. 8 representa los espacios que quedan entre los tubos, 9  
es la bandeja que también puede servir de tapa superior, 10  
es la puerta del horno que, al abrirse queda en posición  
horizontal sirviendo como mesa, y 11 representa los pies del  
70 conjunto para que el fondo del horno no descansa directa-  
mente sobre la mesa donde se coloque la cocina. Es eviden-  
te que todas las paredes del horno inferior pueden estar  
aisladas en una de las conocidas, como por ejemplo en forma  
de pared doble rellena de materia aislante o dichas pa-  
75 redes pueden estar fabricadas de materia aislante por si  
misma, como placas cerámicas.

No forma parte del presente invento el hecho de que  
se empleen materias adecuadas para evitar la pérdida de ca-  
lorias, pero desde luego en la perfecta construcción de las  
80 cocinas se utilizarán todos los medios conocidos para lo-  
grar este fin.

En cambio forma parte de invento el hecho de que la  
parrilla no tenga acceso de aire desde abajo, ya que se es-  
tablecería una corriente de aire que la enfriaría constan-  
85 temente. Todo al contrario de las parrillas en hogares de  
combustión donde es precisamente el aire que atraviesa las  
parrillas que aporta el oxígeno necesario a la combustión,  
o sea para la producción del calor. En el caso presente, la  
parte inferior estará cerrada para evitar la circulación  
90 de aire, ya que la transmisión del calor, en todo caso, se-  
rá por contacto o por radiación de rayos infrarrojos y no



por el aire circulante.

N O T A

**207134**

95 El presente invento por el cual se solicita Patente de  
Invencción por veinte años en España, sus Colonias y Protec-  
torado deberá recaer sobre: " PERFECCIONAMIENTO EN COCINAS Y  
HORNILLOS ELECTRICOS ", de acuerdo con las siguientes,

R E I V I N D I C A C I O N E S

100 1ª.- Perfeccionamiento en cocinas y hornillos electricos,  
a base de resistencias electricas, caracterizado porque di-  
chas resistencias están montadas, debidamente aisladas elec-  
tricamente, en el interior de una serie de tubos metálicos  
como el hierro, formando parrilla, a los cuales comunican su  
calor por radiación y dichos tubos, por su parte, sirven de  
105 sostén de los recipientes de cocina transmitiendo el calor  
por contacto o radiación.

110 2ª.- Perfeccionamiento en cocinas y hornillos electri-  
cos, según reivindicación 1ª, caracterizado porque las parril-  
llas calefactoras están montadas sobre un pie que evita la  
circulación ascendente del aire a través de dichas parrillas  
para evitar su enfriamiento, pudiendo tener dicho pie la for-  
ma de una cámara cerrada con puerta y formando un horno con  
calefacción radiante desde arriba.

115 3ª.- Perfeccionamiento en cocinas y hornillos electri-  
cos, según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado por es-  
tar provista de una bandeja que puede colocarse debajo de  
las parrillas sirviendo de recogedor de los restos de guisos



120 que puedan caer a través de los espacios, y que puede  
ponerse encima de las parrillas, formando entonces tapa  
y techo del horno debajo de las parrillas.

4a.- " PERFECCIONAMIENTO EN COCINAS Y HORNILLOS ELEC-  
TRICOS ".

125 Según queda substancialmente descrito en la presen-  
te memoria que consta de seis hojas escritas a máquinas  
por una sola cara, acompañada de una hoja doble de dibujos.

Madrid, 7 de Enero de 1953.

ALEJANDRO RODRIGUEZ REY,

P.P.

Francisco Galera

FIG. 1

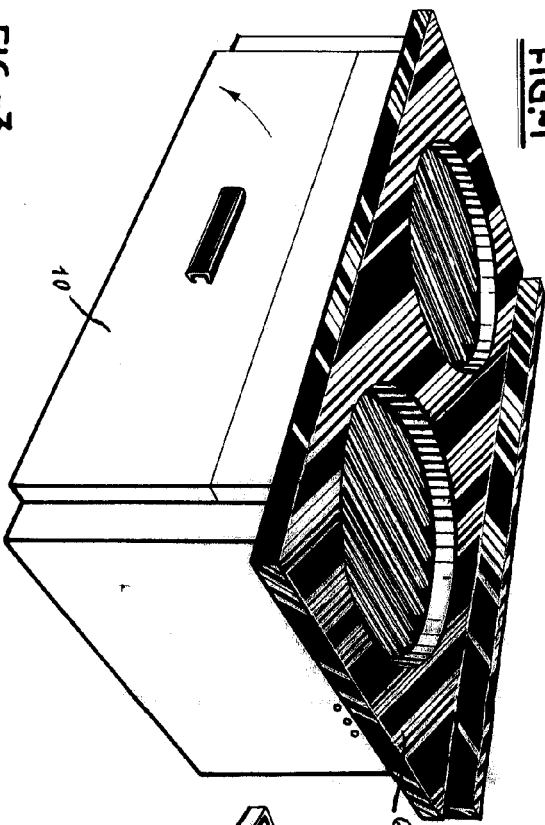


FIG. 2

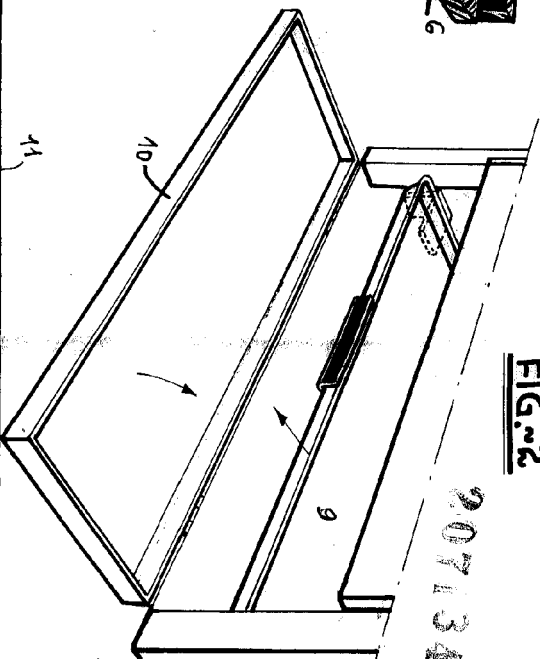


FIG. 3

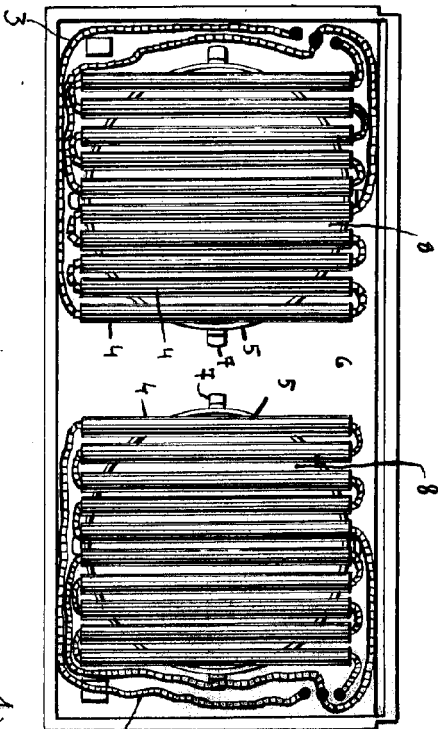


FIG. 5

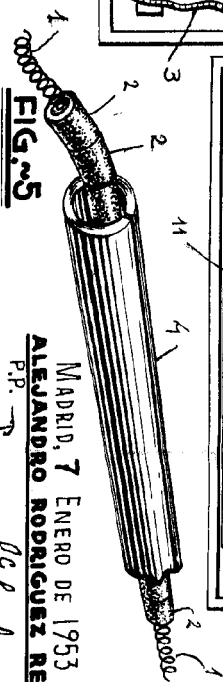
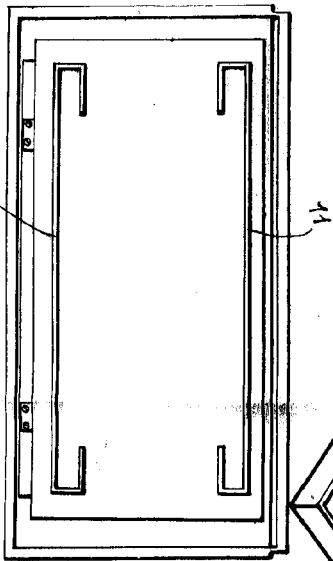


FIG. 4



ESCALA VARIABLE

MADRID, 7 ENERO DE 1953  
 ALEJANDRO RODRIGUEZ REY  
 P.P. *Francisco Laheir*



207134