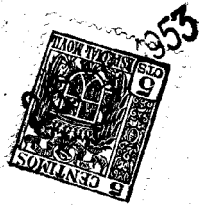


207851



207851

MEMORIA DESCRIPTIVA  
DE UNA PATENTE DE INTRODUCCIÓN POR DIEZ AÑOS EN ESPAÑA,  
A FAVOR DE DON IGNACIO IBARZABAL CARRANDI, DE NACIONALIDAD  
ESPAÑOLA, RESIDENTE EN ALGORTA (Vizcaya), Avenida de  
Basagoiti número 49.

s o b r e:

"SISTEMA DE COCINA MONOBLOO, MIXTA, A FUEGO CONTINUO".

-----oOoOoOoO-----



La idea a que se refiere la presente solicitud, es totalmente nueva en España, no habiendo sido conocida ni explotada con anterioridad a la fecha de la presentación de la misma.

- 5.- El objeto propuesto con esta solicitud consiste en lograr un sistema en el que se combinan, en un solo elemento las propiedades de las cocinas y las de los aparatos de calefacción, amén de servir igualmente como horno y secadero, todo ello, a parte de multitud de perfeccionamientos y ventajas, que, en la descripción que más adelante se hace de todo ello, se explican detalladamente, todo cual hace de este nuevo sistema de cocina mixta una idea susceptible de ser protegida como patente de introducción.

- 10.- Para mejor comprensión de la descripción que sigue, se adjuntan a la presente dibujos, a los cuales se hace referencia a lo largo de la misma.

15.- La idea a que se refiere esta solicitud se refiere a una cocina, de carbón o leña, formada en un solo bloque, esmaltada y protegida totalmente contra la oxidación.

- 20.- Este sistema ha sido estudiado y realizado, para asegurar un fuego continuo durante varias horas de marcha sin recargar el hogar.

- 25.- La Fig. 1ª muestra el aspecto exterior de la cocina, siendo una de sus muchas características, que, las placas superiores de cocción, señaladas con el (1) Fig. 1ª, están provistas de aletas especiales recuperadoras, detalladas en la Fig. 4ª, siendo un gran avance éste, ya que obtenemos una rápida concentración de calor en sus placas y una gran superficie de cocción con distintos tipos de temperaturas.

- 30.- El carbón o leña, es cargado através de la puerta (3), consiguiendo con ello, una total limpieza sobre las pu-



lidas placas de cocción, ya que no es preciso abrir las placas de cocción para su alimentación o rellenos (como sucede en las demás cocinas).

- 5.- El (5), indica el horno detallado en la Figs. 39, y siguientes de características interesantes siendo el calor uniforme, e igual, que en las cocinas de gas. Son desmontables totalmente todas las partes que son esmaltadas, para su total limpieza, propiedad que no encontramos en las demás.
- 10.- El (6) indica la salida de la chimenea, cuando esta debe ser instalada en forma provisional.
- En la parte trasera, tiene la misma salida, para cuando es instalada en forma definitiva, Fig 5a.
- 15.- El (7) es la tapa esmaltada, para el depósito de agua que se encuentra colocado fuera del circuito de los humos, no corriendo así el riesgo de corrosión, sin condensación del gaudón, en el funcionamiento de la leña. El agua es desalojada, a través del grifo indicado más adelante.
- 20.- El (4) es el cajón para almacenar el carbón o leña, bien para calentar la vajilla, o bien para almacenar la batería, detalle que no encontramos en las demás cocinas de carbón. Es fácilmente manejable ya que se desliza fácilmente por unos carriles y ruedas descritos en la Fig 48, nº 88 y 89.
- 25.- El (8) es la cubierta superior metálica y esmaltada, quedando la cocina totalmente cubierta, cuando está fuera de servicio, cobrando el aspecto agradable de un solo bloque.
- 30.- Si calentamos las placas de cocción a voluntad, por medio de la maneta señalada en la Fig. 14a a (42) sirve así de estufa, para el secado de las prendas que son depositadas encima del bloque.



1953

207851

Durante el funcionamiento, la cubierta (1) es levantada girando por medio de los pivotes (A) y ayudada por los muelles indicados en la Fig. 8.

5.- Una vez levantada, podemos colocar los utensilios de cocina de uso mas frecuente, en la pletina señalada con el (2).

10.- Cuando se desea obtener un secado mas rápido, basta colocar las tiras señaladas con los números (65 y 65') sobre la pletina (2) colocando así las prendas encima.

Se puede completar todo ello con un calderín, para el caso de desear una mayor cantidad de agua, para radiadores, bañeras, fregaderas, etc, asi como con un sistema de regulador de tiro.

15.- A continuación se indican detalladamente las distintas piezas, dispositivos y partes de que consta este sistema indicandose la función y ventajas que los mismos representan.

20.- La Fig. 2a, presenta el corte de la cocina monobloc donde están indicadas con el (9-9' y 9'') las placas de cocción que son especiales por estar provistas de aletas recuperadoras, que son pulidas para poder efectuar cualquier operación de cocina sobre las mismas, asegura un calor intensivo en las partes de arriba, en forma rápida en toda su superficie. Las mismas están detalladas en las Figs. 3a, 4a, 7a, 8a y 9a.

25.- El (10-10') es el hogar de ladrillo refractario, y laterales del mismo, de forma especial detallados en la Fig 6a (31).

30.- El (11-11') muestra la protección de ladrillos refractarios conservando el calor en grado sumo, dado su perfecto ajuste entre si y separación de contacto del resto de las partes metálicas de la cocina, para que así, no sea absorbido el calor recuperado en los ladrillos refractarios.



5.- El 12 señala la puerta de carga, hermeticamente cerrada no permitiendo ningún escape de calor, dado su perfil especial, y además, sus juntas quedan cubiertas con amianto. Siendo el cierre de amianto con el perfil de forma especial el cierre es perfecto, quedando la puerta aislada del bloque de la cocina, no absorbiendo dicha puerta calor alguno, y transfereir por tanto el resto de la cocina.

10.- El 13 señala la placa del hogar móvil, lo cual limita la carga de altura no corriendo peligro de errores sobre el exceso de carga, para que sea su funcionamiento perfectamente uniforme.

Se hace posible la facil limpieza del hogar, ya que es totalmente desmontable por medio de la manilla de la Fig 25.

15.- El 14, 14-14'- 14''-14'''', indican piezas del horno esmaltadas y totalmente desmontables por sus cuatro lados Fig. 49-41-45-42 y 44 Puede observarse que el horno queda suspendido del resto de la cocina, pudiendo circular el calor libremente, recibiendo así el calor por igual, propiedad no corriente en las demas cocinas.

El 15 y 15' son los calentadores del horno.

25.- El 16 es la manilla del descenizaje para remover las cenizas en el sentido de "va y viene", no precisando para esta operación abrir las puertas de carga ni del cenicero y, de este modo, no escapa calor alguno, ni al remover las cenizas se producensuciedad alguna. El pomo es de material plástico, protección contra la suciedad y el calor que se concentra en esta extremidad, dicho pomo, proporciona una aspecto mas agradable.

30.- El 17, es la puerta del horno calórfifero, con perfil especial y conjuntas de amianto y lana de vidrio, para reducir al minimo las perdidas de calor.



El 18, indica la puerta del cenicero hermética también, al igual que la puerta de carga.

5.- El 19, muestra el cajón del cenicero de forma especial y con hendiduras para ser retirado por medio de la manilla citada sin ensuciarse.

El 20, señala el cajón para el carbón o leña, o también para la batería de cocina, es fácilmente deslizable sobre unos carriles.

10.- El 21 muestra el reglaje de admisión de aire, sobre la puerta del cenicero, consiguiéndose así una mayor admisión de aire y a su vez un mayor o menor consumo sobre la cocina.

15.- En las Figs 3a y siguientes, tenemos el aspecto de las chapas pulidas de cocción, provista de aletas recuperadoras especiales.

La Fig. 3a representa la forma de las tres placas de cocción unidas entre sí y vistas por la parte inferior.

20.- En ellas se aprecia la forma de las aletas con el recorrido que toman para la salida de los humos y calor. Las mismas van, de derecha a izquierda vistas en la forma actual. Estas son distintas entre sí en forma, tamaño y grosor.

25.- En la Fig 3, están representadas en su forma exacta.

En la Fig. 4a, se observan las mismas chapas con aletas vistas en perspectiva, donde podemos apreciar mejor el curso del calor hacia el tunel Fig. 28 (57') también aquí de derecha a izquierda.

30.-

Gracias a estas aletas se consigue una rápida



53

207851

concentración del calor, que es mantenida, porque a su vez estas placas, quedan totalmente aisladas con respecto al bloque de la cocina, por medio de un aislante (cordón)

5.- dón) de amianto que, a lo largo de la figura 5a está alojado en su canal, está señalado con el 30 de la misma figura. Donde vemos esto con mas detalle es en la figura 6a, indicado con el 30 el lugar en que se coloca el cordón de amianto, y de este modo, el calor concentrado

10.- en sus chapas no se pierden a través del bloque de la cocina como sucede en las demás. Dicho calor, queda retenido, aislado, pudiendo apreciarse esto en la figura 7a

15.- El 25, de dicha figura es el bloque de la cocina; el 26, es el canal donde va alojado el cordón de amianto, como podemos apreciar.

20.- El 27, es la chapa de cocción que tambien está vista en corte, con sus aletas apoyadas en sus bordes sobre el amianto. Se observa asi, como queda totalmente aislada del resto del bloque de la cocina. Al no tener calor alguno, dicho bloque, no ptecisa barandilla de protección al borde de la cocina como ocurre en todas las demás. Asu vez, las tres placas de cocción señaladas con los números 22-22'-23-23'y 24-24' están totalmente aisladas entre si, por medio de la chapa número 23-23'

25.- que lleva en sus bordes, una pestaña con su canal(ampliada en la Fig. 29) donde se depositan los cordones de amianto, al igual que en la Fig. 7. El canal queda señalado con el 29 de la misma figura.

30.- Este amianto hace asilar el calor concentrado en las placas 22-22'y 24-24'y de este modo, tenemos tres placas, con tres temperaturas diferentes de coc-



ción, para distintos usos y así aumentamos el calor en la placa 24-24' con respecto a las demás, por no dejar pasar el calor a las siguientes chapas, por que dar la del centro aislada como queda detallado.

5.-

La Fig. 6a, indica el canal señalado con el (1), con el 30, en un corte donde entran los bordes de la placa 23-23'. El 31 de la misma figura es el otro lado del borde o pestaña de la placa 23-23'. Resumiendo esta placa encaja en el 31 y 31' de la figura 6a.

10.-

La Fig, 27 presenta el hogar y el paso de la llamas, que están completamente protegidos de ladrillos refractarios, encontrándose estos perfectamente unidos entre si y teniendo una forma especial.

15.-

La parábola del hogar es de fundición especial, muy resistente al fuego y está representada toda en la Fig. 33 (71).

20.-

El circuito de los humos, facilmente accesible cuando las placas de coccimiento están levantadas para su limpieza, que se efectua una vez por año. El mismo está representado en la Fig. 28. con (57) en la figura 27 se representa el tunel para la salida de los humos, y colocación de la chimenea, según la figura 29, teniendo dos salidas distintas, ya que la cocina esta provista así (64 y 64').

25.-

Los ladrillos refractarios del circuito de los humos señalados con el (59-60-61) y lo indicado con el 59'-59' son los del fondo, mientras que los indicados con (58-60-61) son los laterales. Estos tienen una forma especial como podemos apreciarlo. A su vez, se encuentran perfectamente unidos entre sí y no tocando nada más que lo preciso a las paredes de la cocina. De este modo quedan ligeramente aisladas del resto y gracias a esto, no hay tampoco aquí pérdidas de calor por absorción de la masa del bloque de coci-

30.-



na ni radiación de calor al exterior, quedando concentrado y mantenido el calor, a lo largo del hogar y circuito de los humos en sumo grado.

5.-

La Fig. 30 indica la salida de chimena, que puede hacerse como en la figura 29 a voluntad. Está provista de una tapa para ser anulada una de las salidas.

El (63) indica en detalle el corre de la cubierta (tapa superior esmaltada) de la cocina, donde se aprecia en un lateral un muelle para facilitar el manejo de la misma.

10.-

En la Fig. 27 se señala con el 62, la grilla del hogar de forma que puede ser retirada facilmente, cuando se desée limpiar totalmente el hogar y cenicero. Por medio de una manilla de igual a la manilla de la Fig. 25 es retirada dicha parrilla.

15.-

En la Fig. 27 se indica la placa del hogar móvil, totalmente desmontable (Fig. 24 y 12) que limita la carga del hogar y tambien es retirada por medio de la manilla figura 25.

20.-

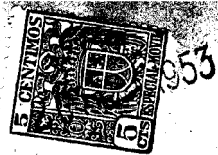
La (B7) de la figura 27 es la puerta de carga que queda hermeticamente cerrada, gracias a su junta de amianto que queda alojada en la puerta; de este modo, conseguimos un ajuste perfecto y el minimo de radiación de calor al exterior. Su manilla de cierre está provista del pomo de pasta para evitar suciedad y calor al ser manejada.

25.-

La figura 33 muestra parte del hogar de fundición de especial, resistencia al fuego la cual se encuentra a uno de los lados y por el otro protegido mediante ladrillos refractarios.

30.-

Indicado con (69) (Figura 33) está el cajón del cenicero.



Con el (69') está representado en perspectiva. Es de facil manejo y está provisto en su extremo una rampa para ser totalmente desalojado todo su interior.

5.- El mismo lleva una hendidura señalada con el (2) figura (1) para ser retirado tambien por medio de la manilla mencionada.

10.- La hendidura del cajón se muestra en detalle en la figura (6).

25.- En la figura 33 se aprecia un saliente señalado en el (70) para que las cenizas y escorias, depositadas sobre la parrilla Fig. 37 caiga fuera del cajón del cenicero. El mismo aparece con mas detalles en la figura (32).

La figura 37, muestra el aspecto de la parrilla del hogar, señalandose con el (72) la hendidura por donde se introduce la manilla de la figura 25, cuando ésta es retirada para su limpieza.

20.- La parrilla, es depositada., sobre el saliente del hogar señalado con el (71), la figura 33, y es de fundición especial.

25.- Con objeto de remover las cenizas, sin que las puertas de carga y cenicero sean abiertas y no dejar así marchar el calor, se dispone una varilla señalada con (66) en la figura 35 que junto a las piezas (67-68)

30.- La misma se muestra montada en la figura (36) y en perspectiva en la figura 34, al tirarse de la manilla (66 y 66') de las figuras (34 y 35), en sentido va y viene, descienden las cenizas para su mejor tiro, cayendo al cajón del cenicero y no saliendo al exterior sin ensuciar el ambiente ni tampoco los alimentos.

207851



953

La figura (38) presenta el gancho para limpieza

5.- del hogar, cuando hay formación de piedras. Sirve a la vez, para retirar las placas superiores de cocción cuando es preciso limpiar el circuito de los humos, así como las chapas. También sirve para retirar las placas interiores del horno señaladas en las Fig. 45 y 43.

10.- La figura 30 presenta el depósito de agua esmaltado por su interior y colocado fuera del circuito de humos.

La figura 31, presenta el grifo de que esta provista la cocina.

15.- La figura 10, muestra la puerta de carga de la cocina monobloc que, una vez cargada, queda herméticamente cerrada, por medio de la manilla (32) y gracias a la junta de amianto indicada con el 33 y a su perfil se logra un cierre hermético, no escapando calor alguno. Es así mismo resistente y de fácil maniobra.

20.- La figura (11) indica el corte de la puerta, y (34) señala la junta de amianto que no permite así comunicar el calor al resto de la cocina ni al exterior.

25.- La figura (13) presenta el borde de la puerta de cierre indicándose con el 37, la hendidura que encaja con el perfil 35 de la figura 12, mientras que el 33 de la figura 10 encaja a su vez en la parte 34 de la figura 11.

30.- La figura 12 muestra la placa móvil, desmontable también, que da el nivel de carga de altura del carbón o leña. El 36 de dicha figura es una ranura para introducir la manilla de la figura 25 y poder retirarla totalmente para su limpieza.

La figura 15, señala el aspecto de la puerta

20785†12



5.- móvil de carga, que gira por medio de los pivotes (46) cuando es bajada para su limpieza y el 45 son unos cortes donde son encajados en el saliente de la puerta de carga de la figura 13 señalado con el (38).

10.- La figura (21) es la base donde descansa la puerta móvil que limita la carga. La plaquita vertical de dicha figura (indicada con el 52) es la junta de dicha puerta móvil que no permite escapar el calor. También es totalmente desmontable para limpiarla.

15.- La figura 14, presenta la puerta total de la cocina, que cubre la puerta de carga y puerta de cenicero, provista de un muelle 43 y ajustada para el transporte y ángulo de abertura por medio del tornillo regulable (39).

Con (40-41) se representan las bisagras de la misma.

20.- La figura 16, presenta la puerta del cenicero también hermeticamente, al igual que la puerta de carga (Fig. 10). El corte de dicha puerta está representada en las figuras 22 y 23, señalándose con (54 y 44) la junta de amianto.

25.- La figura 17 presenta la puerta del cenicero con admisión del aire, indicada con (47). El corte de la parte interior de dicha puerta aparece en las figuras (22 y 23) señalándose con (54 y 55) la parte de amianto para su cierre hermetico por medio de la manilla provista de un pomo de pasta indicado en la figura 18.

30.- En la figura 17 se observa la puerta del cenicero (49) por la parte interior el cajón del cenicero provista de una ranura para ser retirada por medio de la manilla de la figura 25. La ranura del cajón está detallada en la figura 15.



Sobre la puerta del cenicero se encuentra la llave para admisión de aire, presentada en corte en la figura 20. Esta manilla tiene cuatro o más indicaciones para distintos consumos de combustibles, desde un lento a un fuerte consumo, pasando por intermedios.

5.-

En la figura 26, se indica como puede ser fácilmente cerrada la plaquita de admisión de aire indicada con (53).

10.-

El aire es admitido así, en mayor o menor grado regulandose el consumo a voluntad, es decir, desde unos grados de consumo a kilos de consumo. El conjunto de todas estas partes ha sido dispuesto para conseguir un minimo de perdidas de calorías, evitando que sean irradiadas al exterior o absorbidas por las partes metálicas.

15.-

La total limpieza de su interior es imprescindible para un funcionamiento perfecto, para lo cual, según puede apreciarse, todas sus partes son totalmente desmontables.

20.-

En la figura 19, se indica con (50) la puerta de la cocina(indicada también con el (3) en la figura 18, que cubre la puerta de carga del cenicero).

25.-

Aunque esta puerta, se encuentre cerrada, el aire entre por ella, en el sentido que indican las flechas. (51) muestra la puerta del cenicero con su manilla para la admisión del aire.

En la figura 39 aparece la parte interior del horno indicada con (72).

30.-

(73) es el cajón de carbón o batería.

(74) puerta del horno.

El horno es totalmente desmontable para su limpieza, como ya vemos en la figura (43) y está colocado de tal modo que el calor se comporte igual que



que las cocinas de gas.

5.- La figura 43, presenta los cuatro lados del horno indicado con (82-84'-84'' y 86), o sea las partes esenciales del horno.

Las laterales (84' y 84'') van acompañados de dos ganchos cada lateral y dichos ganchos, se aprecian en esta figura.

10.- Estos ganchos, quedan sujetos con (81') en la plaqueta que vemos en el lateral (82'')

Lo mismo sucede con el lateral derecho (84') donde aparece enganchado.

15.- La base de estos laterales del horno, es de chapa más gruesa, haciendo así más rígido el conjunto. Se retira esta base, por medio de los orificios que tiene, gracias al gancho de la figura 38.

20.- La figura (41 -82) presenta el lateral del fondo del armazón de la zaja que forma el horno. En la pletina 81 es donde se sujetan fácilmente los laterales (84) figura 42.

25.- El (4) muestra los laterales del horno con forma especial para ser colocada la parrilla (85'') a la altura que se desee. Los mismos son completamente independientes entre si. (83) muestra los ganchos.

30.- La figura 45 presenta la base del conjunto del horno, con orificios para ser retirada por medio del gancho de la figura 38, y es de una solidez mayor, ya que forma el conjunto.

En la figura 43 vemos la forma en que es montado este conjunto.

Los laterales de la figura 44-(84''), tienen forma especial y están provistas de hendiduras, para ser colocada la parrilla, sin que esta se mueva. Se representan



1953

207851

5.- en la figura 42, y también entre los laterales de la figura 44, indicándose con (84''') y la parrilla con 85'.

La figura 46, señala laterales que dentro del horno no quedan sujetos convenientemente siendo enganchados en una pletina que tiene la entrada del horno provisto de otra pletina idéntica en el otro lado.

10.- La figura 49 muestra la puerta del horno que provisto de los muelles (90), detallados en (78).

Las puertas del horno, y sus juntas de amianto, y en el centro, de fibra de vidrio, permiten un mínimo de radiación al exterior.

15.- (76) es el corte de la puerta del horno, y lo granulado en dicha puerta es la fibra de vidrio, reduciendo al mínimo las pérdidas de calor.

20.- (77) es el nervio perfil, que sale de la parte del horno donde encaja perfectamente, consiguiéndose un buen cierre gracias a que los muelles indicados están en constante tensión.

(76 y 77) representan el ajuste de dicha puerta.

25.- (87) es el cajón del carbón o leña que sirve también para calentar platos o bien como depósito de batería.

Dicho cajón se desliza fácilmente por medio de carril (88) y sus ruedas (89). Un detalle del mismo, aparece en la figura 47.

30.- El horno puede hacerse mayor si son retiradas las chapas que forman el horno interior.

Todo ello permite una fácil, cómoda y total limpieza, que no es posible en las cocinas conocidas, en las que se reproduce formación de suciedad, etc..



53 207851

Las ventajas de esta invención se deducen de los expuesto anteriormente.

5.- La idea a que se refiere la presente invención, es susceptible de modificaciones sin que por ello se altere la esencialidad de la misma, la cual se reivindica en lo siguiente:

NOTA

10.- En resumen; la presente patente de introducción recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

15.- 1a.- Sistema de cocina monobloc, mixta, a fuego continuo, caracterizado porque consiste en un bloque único esmaltado y protegido exterior e interiormente contra la oxidación mediante un recubrimiento adecuado, el cual funciona  
20.- simultáneamente como cocina, horno y calefactor, debido a que el mismo consta de placas exteriores de cocción y calentamiento provistas de unas aletas internas recuperadoras y concentradoras de calor, estando dispuestas dichas placas de forma que, al mismo tiempo el calor no sea uniforme en todas  
25.- ellas, constando asimismo el sistema de una puerta de carga del combustible, que permite el cargado, sin abrir las mencionadas placas, y disponiéndose según el mismo un horno compuesto de piezas desmontables, así como dos salidas distintas de chimenea, una en la parte posterior y otra en la superior, y una chapa esmaltada para el depósito de agua colocado fuera del circuito de humos y provisto de un grifo, proveyéndose el conjunto o bloque de un cajón de almacenamiento del combustible y sacado de la batería, lo mismo que de una  
30.- cubierta superior metálica y esmaltada que tapa por completo la parte superior en situación de reposo del bloque, regulándose el calor de las placas mencionadas mediante una mane-



- 5.- ta cuando se encuentra el bloque tapado, pudiendose levantar la tapa adecuadamente mediante unos muelles dispuestos en sus ángulos posteriores para poner en funcionamiento normal el sistema, y estando provistas asimismo dicha tapa de una pletina de sujeción de los utensilios de cocina de uso frecuente, pudiendose colocar en dicha pletina unos suplementos de secado de prendas y similares.
- 10.- 2a.- Sistema, según la anterior reivindicación caracterizado porque dispone según el mismo, un hogar de ladrillos refractarios, perfectamente ajustados entre si, y aislado de las partes metálicas del sistema, estando la citada puerta de carga hermeticamente cerrada mediante un perfil especial y juntas de amianto de que esta provista,
- 15.- mientras que el horno consta de piezas desmontables y se encuentra aislado del resto de la cocina, recibiendo el calor mediante unos calentadores adecuados, proveyéndose al conjunto de una manilla de descenizaje para remover las cenizas en sentido de vaiven, estando la puerta de carga cerrada y tambien el cenicero, siendo el pomo de dicha manilla de materia plástica.
- 20.- 3a.- Sistema, según anteriores reivindicaciones, caracterizado porque el horno mencionado en la anterior reivindicación, así como el cajón-cenicero, provisto de una hendidura, están provisto de puertas herméticas mediante juntas de amianto y fibra de vidrio combinado con perfiles esenciales, deslizándose el cajón del combustible ya citado anteriormente mediante unas ruedas de que esta
- 25.- proviste y unos carriles, dispóniendose sobre la puerta del cenicero un dispositivo de reglaje de la admisión de aire.
- 30.- 4a.- Sistema, según las anteriores reivindicaciones



5.- ciones, caracterizado porque las placas de cocción ya citadas están aisladas del resto del bloque mediante un cordón de amianto dispuesto en unas ranuras de la parte superior del bloque en que se apoyan los bordes de dichas placas, teniendo dichas placas diferentes tamaños y grosores, estando también aisladas entre sí las mismas mediante idénticos cordones y ranuras dispuestos en las mismas, encontrándose, por ello, en un momento determinado las 10.- tres placas con temperaturas diferentes en cada una de ellas.

15.- 5a.- Sistema, según las anteriores, reivindicaciones, caracterizado porque, según el mismo se prevé una parábola del hogar de fundición, especial y muy resistente al fuego, en la cual hacen apoyo las partes desmontables citadas de dicho hogar, estando también aisladas en forma adecuada las partes que forman el circuito de humos, dispuesto en forma que sea fácil el acceso al mismo, disponiéndose una parrilla apoyada sobre un saliente del hogar, provista de un dispositivo para que las cenizas y escorias depositadas sobre las mismas no caigan fuera de cajón o cenicero. 20.-

25.- 6a.- Sistema según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque, para el perfecto funcionamiento del conjunto del mismo, se dispone en los lugares adecuados bisagras, resortes y tornillos o elementos similares de regulación.

30.- 7a.- "SISTEMA DE COCINA MONOBLOC, MIXTA A FUEGO CONTINUO".

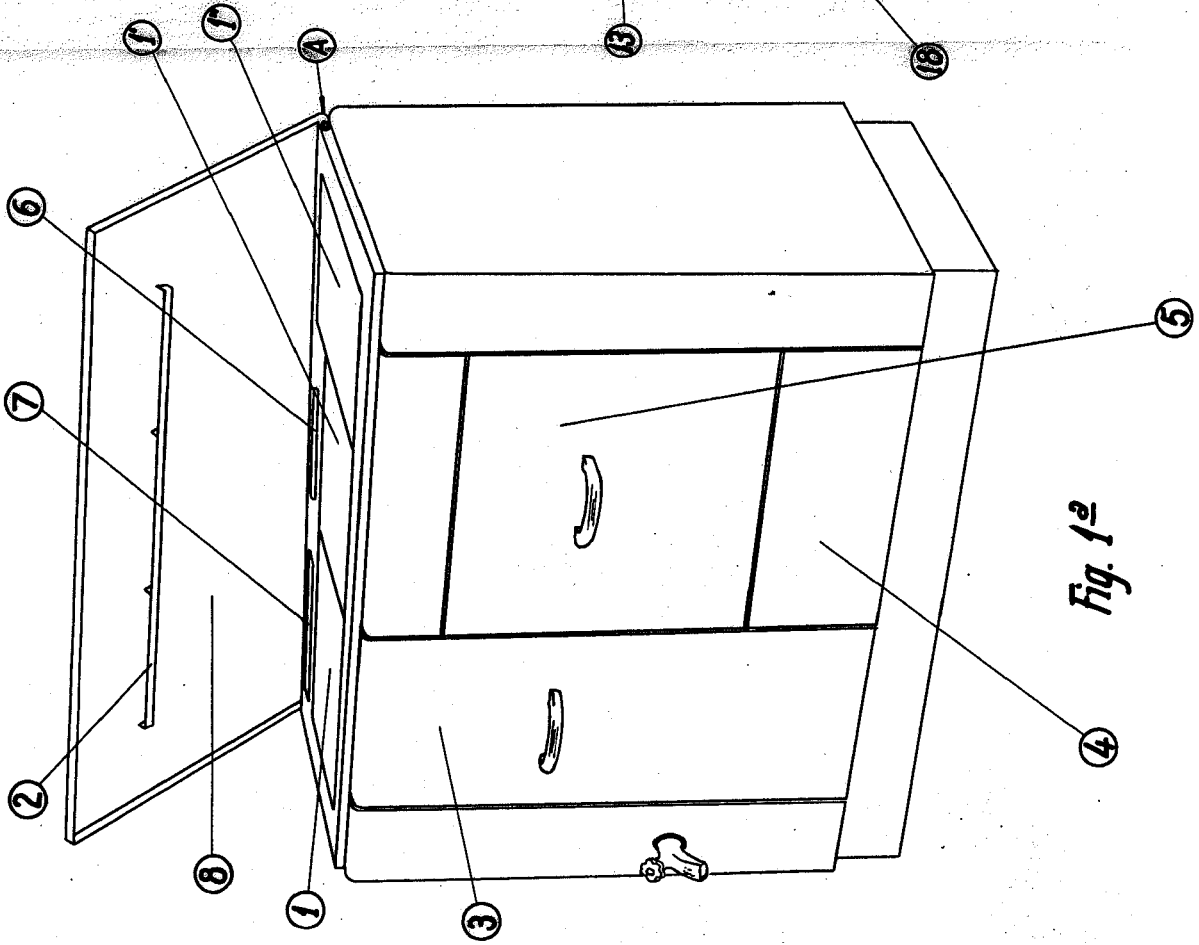
Según se describe en la presente memoria que consta de dieciocho hojas escritas a máquina por una socara y dibujos.

Madrid a 20 de febrero de 1.953.

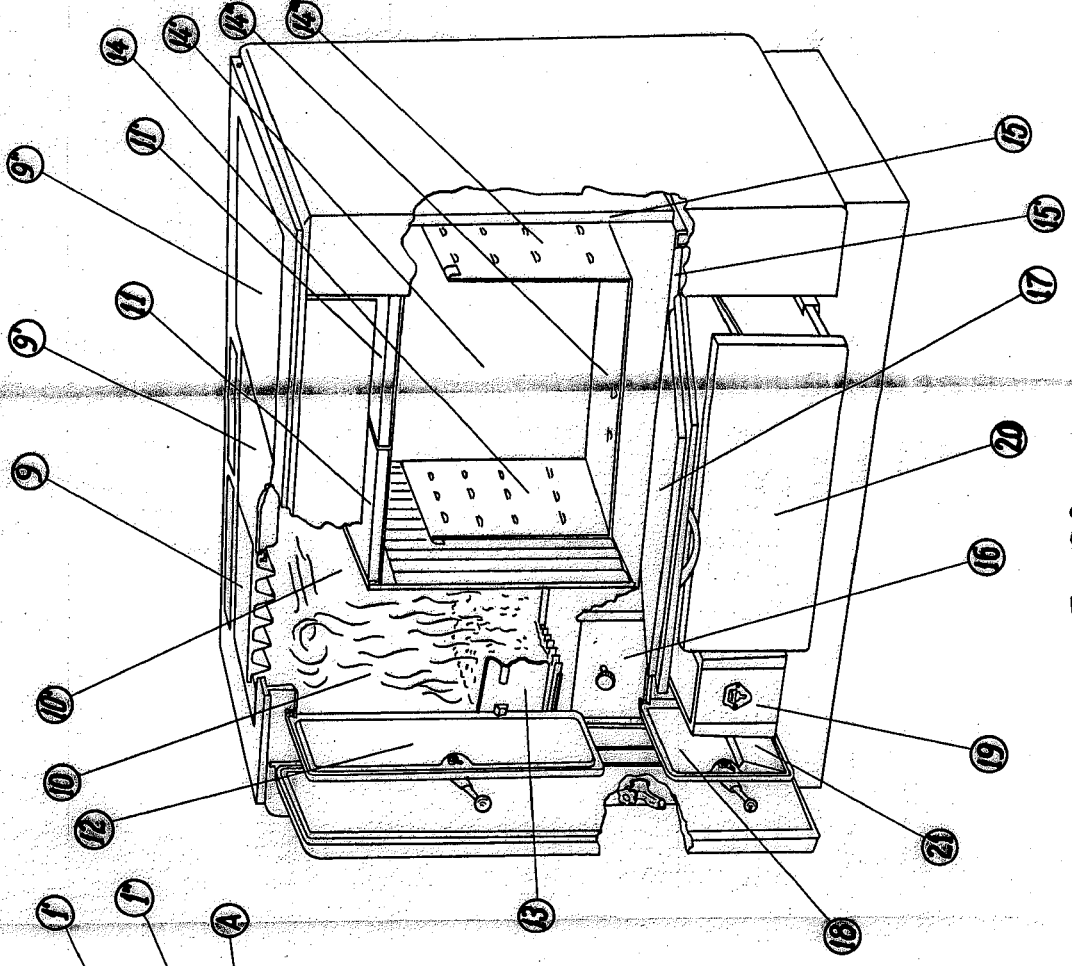
*Sr. D. Ignacio Ibarzabal Carrandi*

(8 hojas) 1ª

207851



*Fig. 1ª*



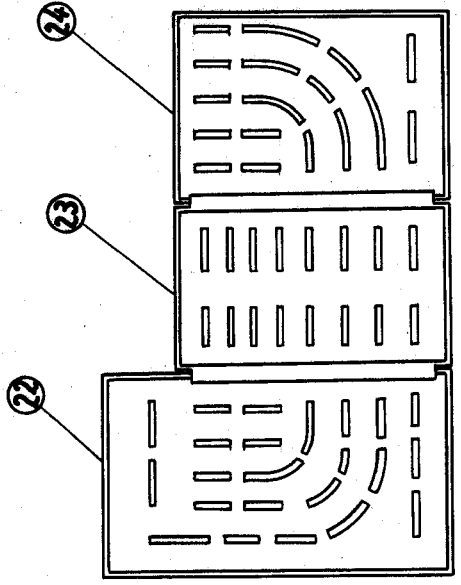
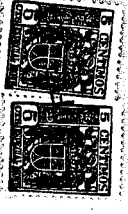
*Fig. 2ª*

RECORRIDO DE PATENTES DE ESPAÑA  
20 FEB 1953  
Madrid de 1953

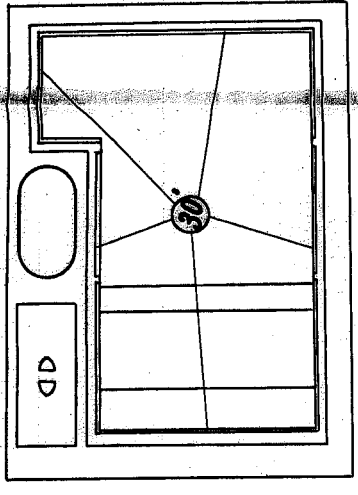
*Sr. D. Ignacio Ibarzabal Carrandi*

(bajas) 2ª

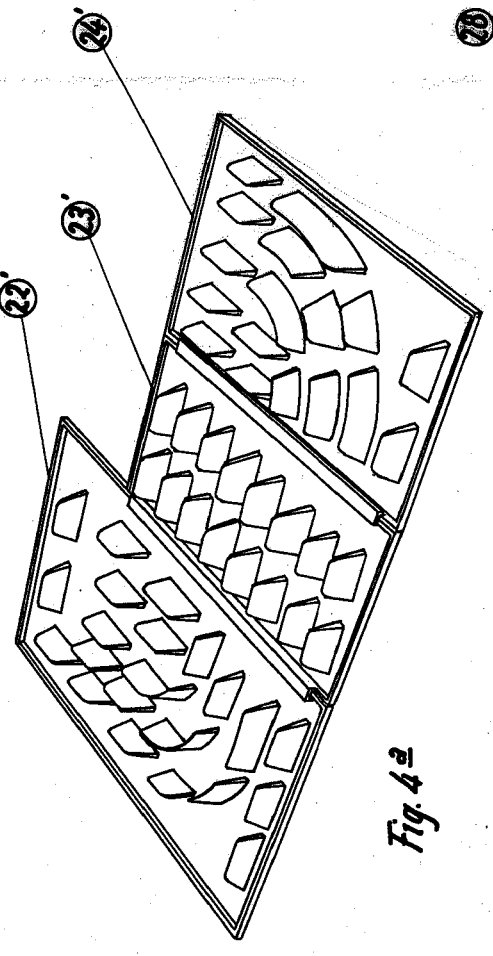
207851



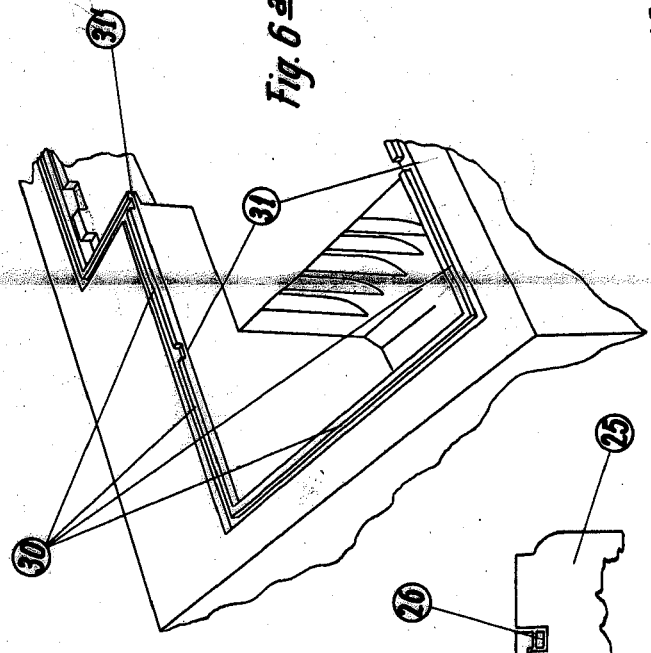
*Fig. 3a*



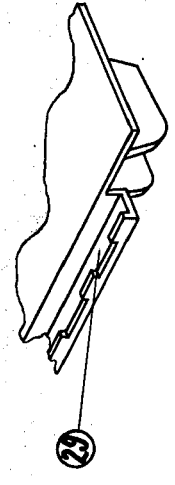
*Fig. 5a*



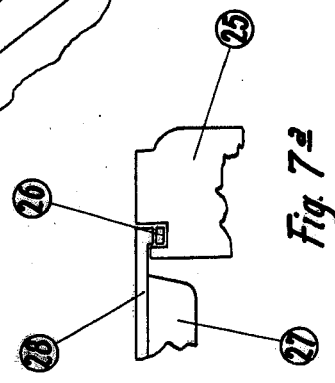
*Fig. 4a*



*Fig. 6a*



*Fig. 8a*

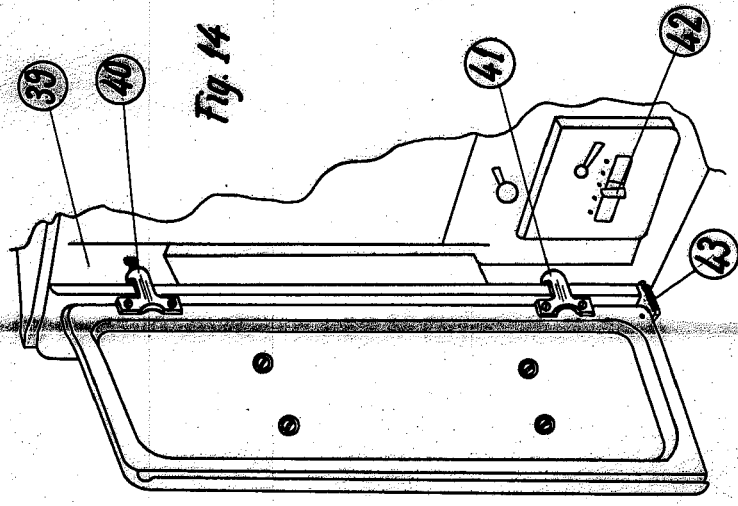
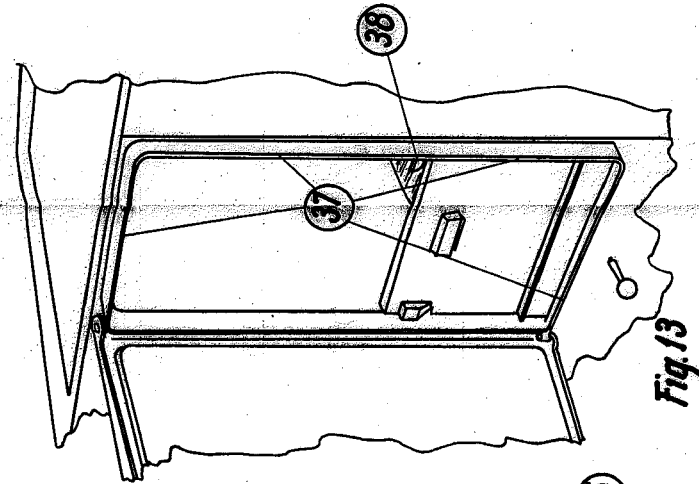
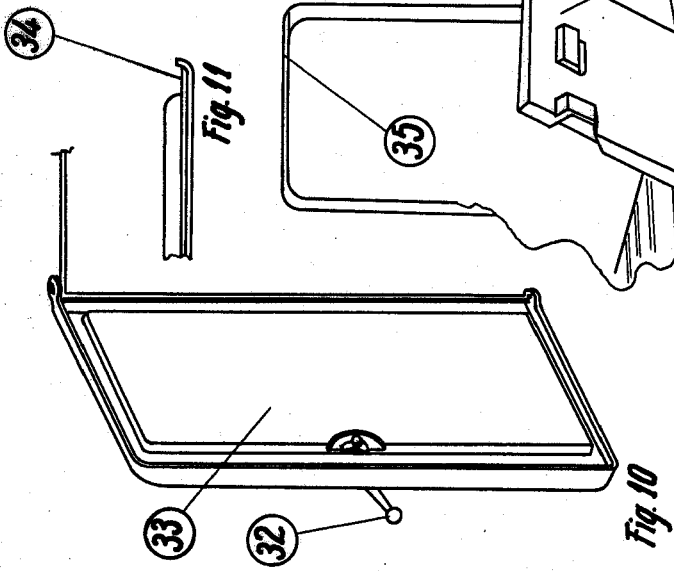


*Fig. 7a*



*Fig. 9a*

ESCALA VARIABLE  
20 FEB 1953 de 19  
M. LIND



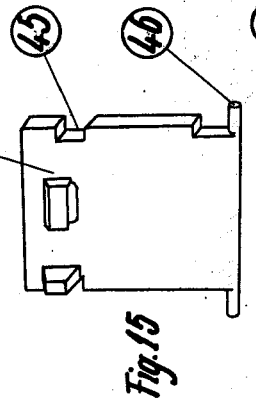
*Fig. 14*

*Fig. 13*

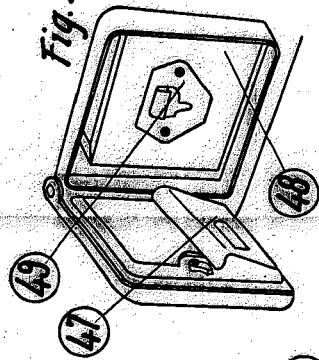
*Fig. 11*

*Fig. 12*

*Fig. 10*



*Fig. 15*



*Fig. 17*

*Fig. 18*

*Fig. 19*

*Fig. 20*

*Fig. 21*

*Fig. 22*

*Fig. 23*

*Fig. 24*

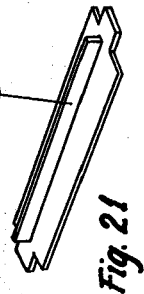
*Fig. 25*

*Fig. 26*

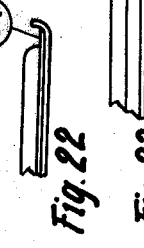
*Fig. 27*

*Fig. 28*

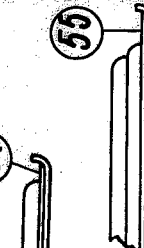
*Fig. 29*



*Fig. 21*



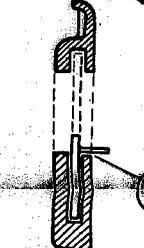
*Fig. 22*



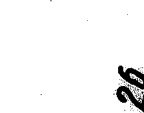
*Fig. 23*



*Fig. 24*



*Fig. 25*



*Fig. 26*

Sr. D. Ignacio Ibarzabal Carrandi

(0 hojas) 4<sup>a</sup>

207851

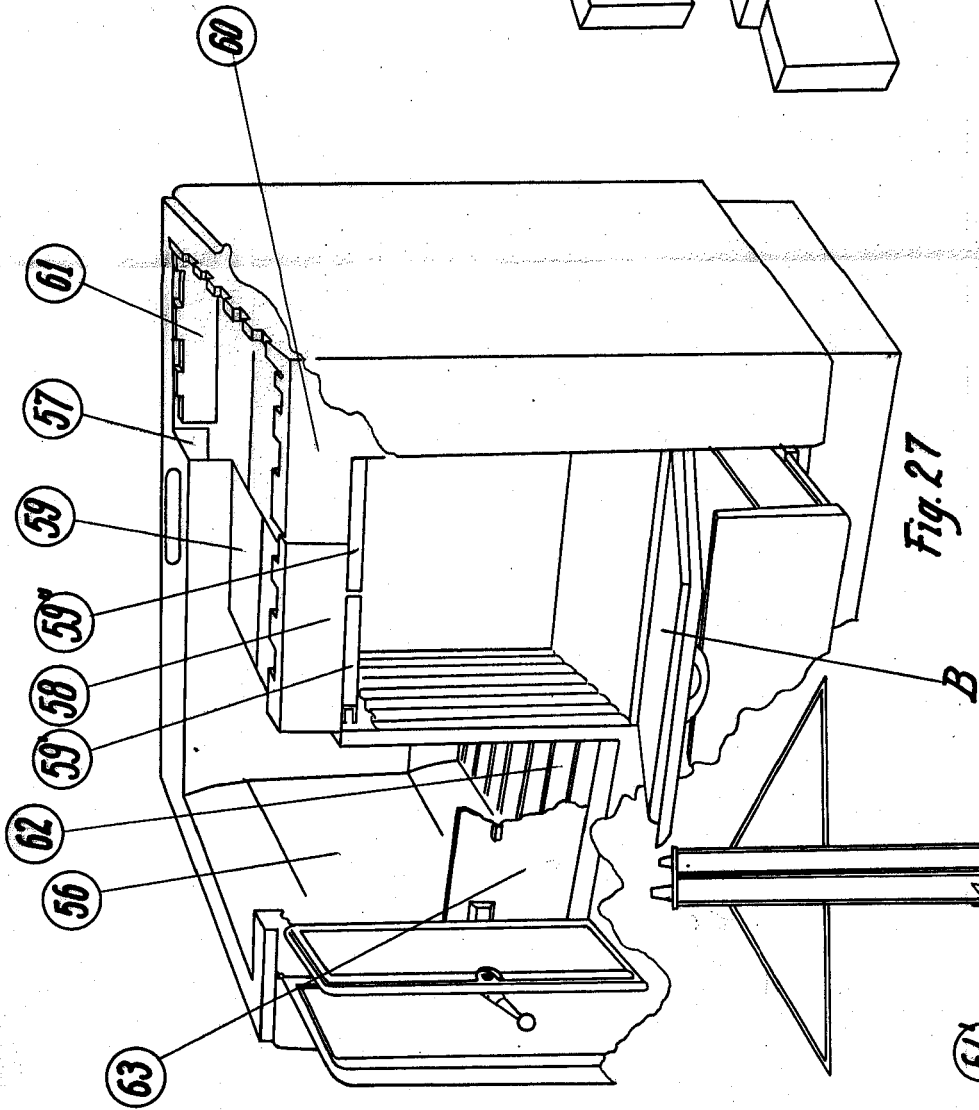


Fig. 29

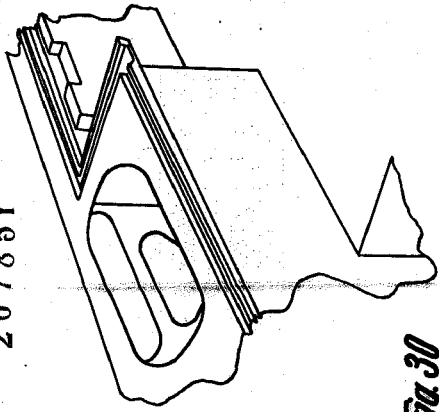
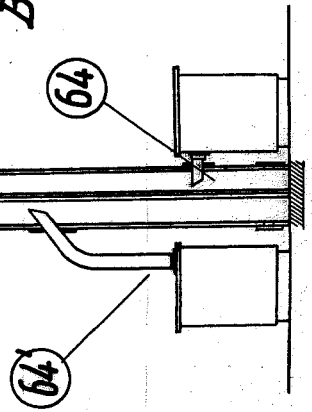


Fig. 30

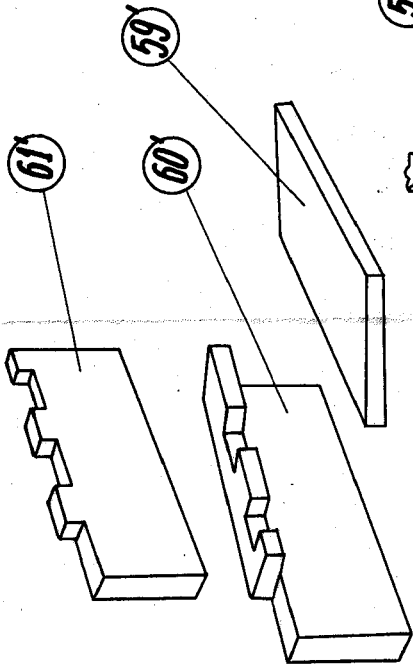
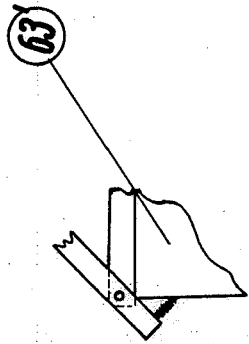
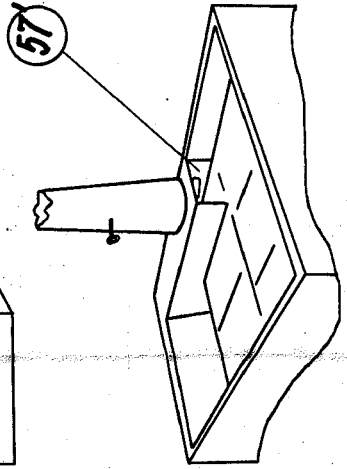
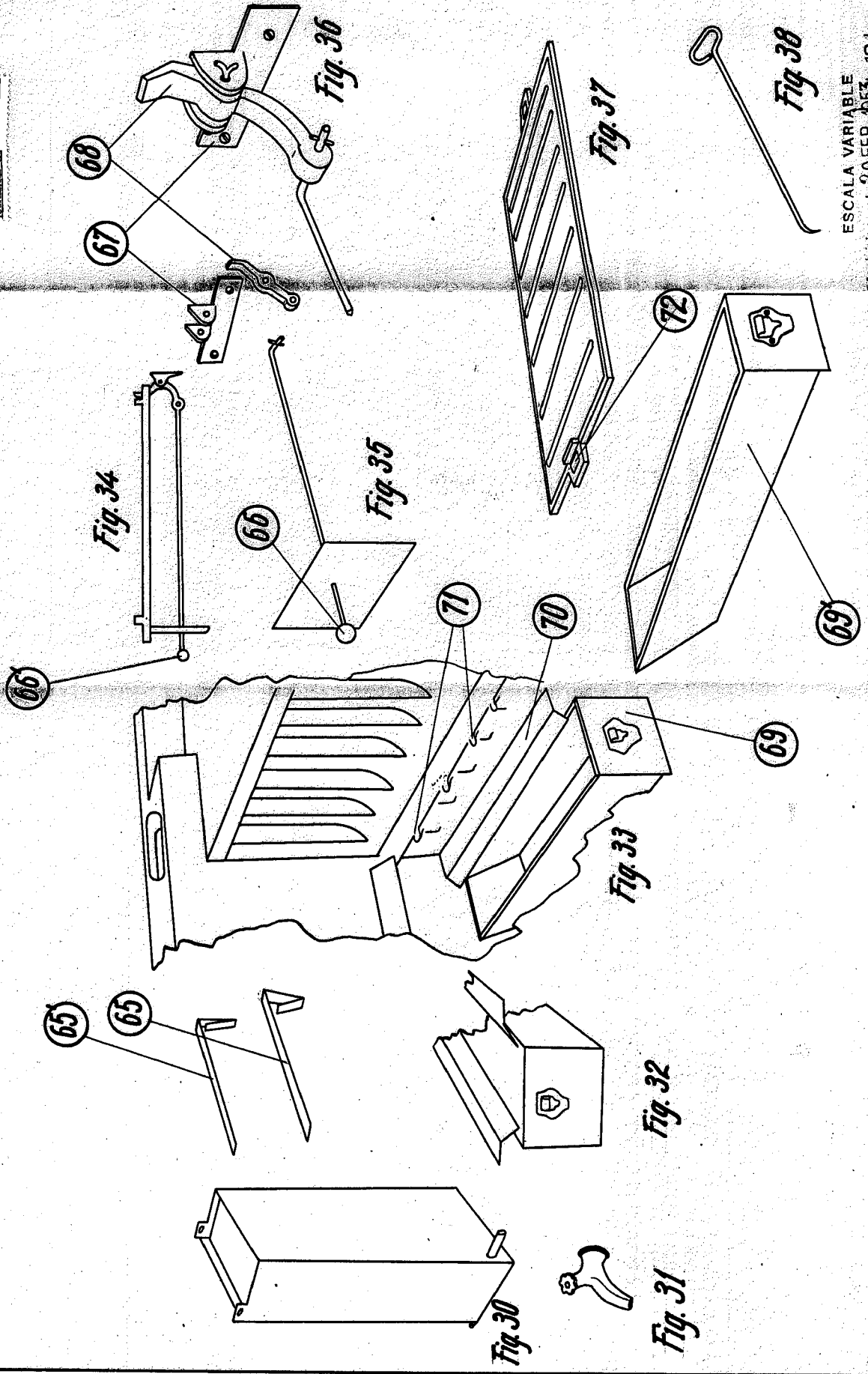
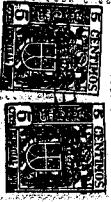


Fig. 28



207851

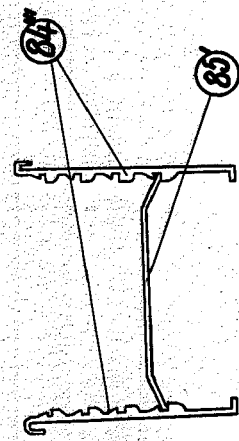
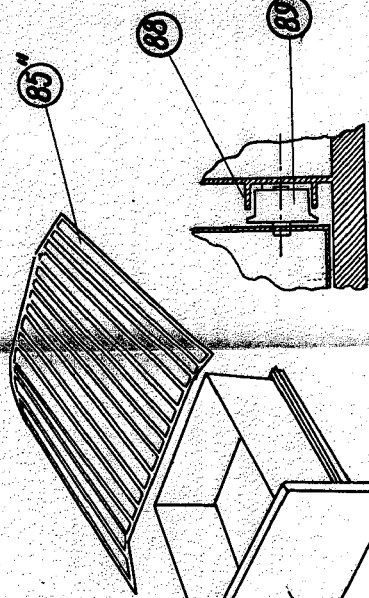
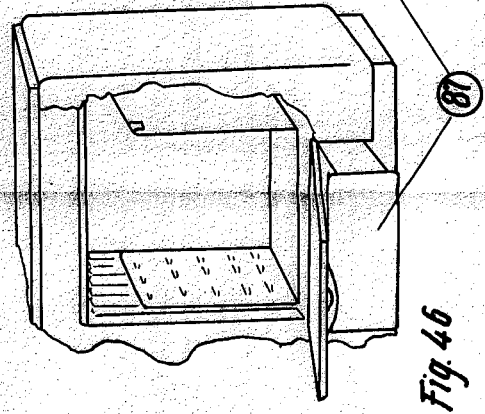
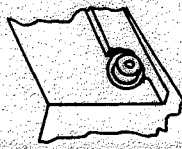
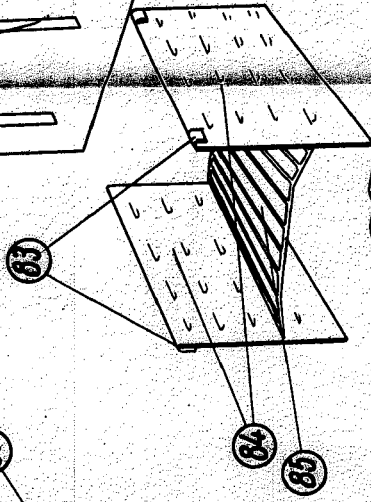
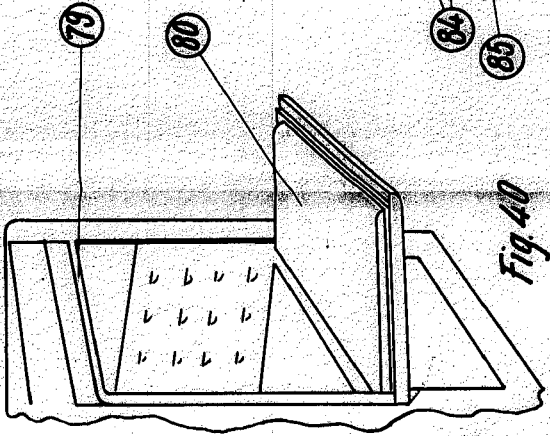
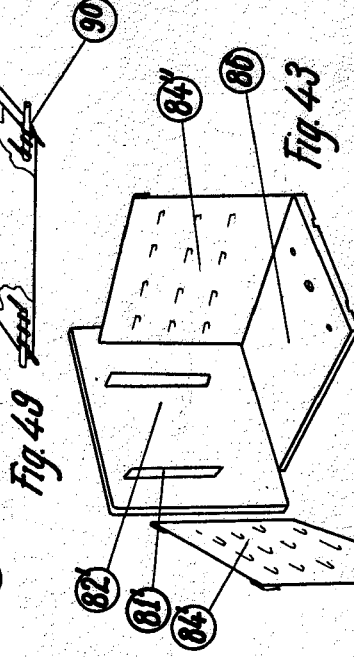
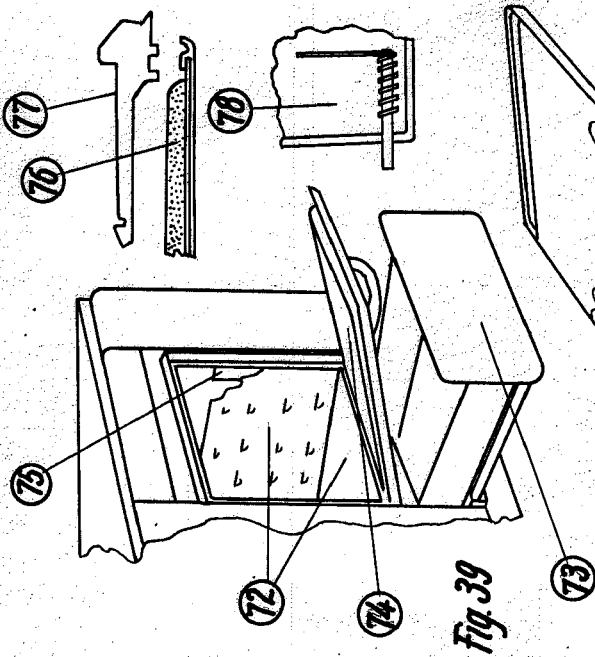


ESCALA VARIABLE  
Madrid de 20 FEB 1951 e 1951

Sr. D. Ignacio Ibarzabal Carrandi

(hojes) 02

207851



ESCALA VARIABLE  
de 20 FEB. 1953 a 19

Madrid