



ESPAÑA

19 ES

11

21

22

NUMERO
FECHA DE PRESENTACION

10 Y

MODELO DE UTILIDAD

223.416

e-8-11-11

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
------------------------------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL F 27 B
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN "DISPOSICION MEJORADA DE HORNO DE COCINA DOMESTICA"
--

71 SOLICITANTE (S) SAGARDUI, S.A.-

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Avda. del Ejército, 9 - BILBAO -

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE D. Eleuterio GONZALEZ VACAS.-

La presente memoria concierne como su enunciado - indica, a la descripción de una disposición mejorada para cocinas domésticas que en rigor constituye una ampliación de la disposición que se encuentra registrada en el Modelo de Utilidad 188.868.

5.- Se trata mediante esta disposición de coordinar una serie de funciones como son las siguientes:

- Ventilación de los elementos internos y de la zona de mandos (igual objeto y semejante disposición que se reivindicó en el M.U. 188.868).

10.- - Un mismo motor para la turbina de ventilación de los elementos anteriormente citados y para la turbina que establece un circuito de aire en el interior del horno.

- El motor tiene una turbina a cada lado.

15.- - Conservar la posibilidad de tener el asador giratorio con el eje perpendicular a la pared trasera del horno.

20.- La disposición que se preconiza ha sido estudiada de forma que conservando el motor del asador, prácticamente en el centro de la pared trasera del horno, se ha dispuesto el motor de las turbinas bajo el anterior y de forma que dicho motor actúe simultáneamente sobre dos ruedas de aletas.

La esencialidad de la disposición ahora propuesta radica en los siguientes aspectos:

25.- - La disposición del motor del asador, en la parte aproximadamente central de la pared del horno.

- Bajo este motor, está prevista la colocación del motor con doble turbina.

30.- - La utilización de la turbina posterior como refrigerante de los elementos internos y de los mandos exte-

riores.

5.- - La formación de una cámara interior en el horno, donde se encuentra la turbina anterior, advirtiéndose -- que esta cámara puede tener o no calefacción y en todo caso se podrá controlar la calefacción de la misma.

- Esta cámara establece la corriente de aire del horno, mediante aspiración por la parte central y verifica la impulsión solamente por los dos costados del horno.

10.- Una vez se haya comprendido con mayor claridad - el conjunto del Modelo, otros detalles y características - del mismo, se irán poniendo de manifiesto en el transcurso de la descripción que se da a continuación, en la que se - exponen los detalles más particulares del Modelo, como, así mismo, de los medios que para su puesta en práctica pueden
15.- emplearse. Estos detalles se dan a título de ejemplo, haciendo referencia a un caso posible de realización práctica, pero el Modelo, no queda limitado, exactamente, a los detalles que aquí se exponen, debiendo ser considerada, por tanto, esta descripción desde un punto de vista ilustrati-
20.- vo y sin limitaciones de ninguna clase.

Una idea más amplia de la invención, la proporciona la descripción siguiente en la que se hace referencia a la lámina del dibujo ilustrativo que a esta memoria se acompaña, en la que de manera un tanto esquemática y ex-
25.- clusivamente por vía de ejemplo, se representan los detalles preferidos por el invento.

En estos dibujos, se usan marcas de referencia - semejantes, para indicar piezas, conjuntos o partes, que - se corresponden en las distintas vistas presentadas, cuyas
30.- piezas, detalle y organización, se definen de una manera -

específica en el transcurso de la memoria, y después, se concretan en las notas reivindicatorias finales.

En dichos dibujos:

5.- La figura 1 es una sección del horno, a fin de mostrar la disposición general de los diferentes elementos que constituyen lo esencial de este modelo de utilidad.

La figura 2 muestra una sección transversal, a fin de ver en el fondo, la pared trasera del horno.

10.- Comentando estos dibujos, seguidamente se efectuará una descripción de las partes más esenciales:

1.- Parte interior del horno.

2.- Aislamiento que circunda a todo el cuerpo del horno.

3.- Puerta de acceso al horno.

15.- 4.- Lugar de los mandos que conviene tener refrigerados.

5.- Parte interna de los mandos que conviene tener refrigerados.

20.- 6.- Posibles cuerpos o muebles que están en torno al horno.

7.- Zona de aire que llega impulsado por la turbina 12 y que pasa para refrigerar los elementos en 5 y 4 y consiguientemente salir al exterior.

25.- 8.- Ascensión del aire impulsado por la turbina 12.

9.- Parte trasera del horno o tabique que cubre la totalidad y consiguientemente forma la conducción de aire ascendente impulsado por la turbina 12.

10.- Entrada de aire ambiente, aire fresco.

30.- 11.- Aspiración de aire fresco por la turbina 12.

12.- Turbina de refrigeración que se encuentra movida por el mismo motor 13 que mueve la turbina 14 que establece el circuito de aire en el interior del horno.

5.- 13.- Motor de accionamiento de las dos turbinas 12 y 14.

14.- Turbina que establece el circuito de aire en el interior del horno.

15.- Zona de aspiración en la pared 16, por donde es aspirado el aire por la turbina 14.

10.- 16.- Pared que forma el compartimento o cámara 26.

17.- Eje del asador rotativo.

15.- Es muy importante advertir que aquellos hornos que tienen de algún modo establecido un rodete de circulación de aire en el horno, no tienen el asador dispuesto con su eje perpendicular a la puerta del horno.

20.- En cambio en la disposición que se defiende, se ha logrado conservar esta disposición, gracias al estudio de una eficaz distribución del aire, a pesar del desplazamiento del rodete 14.

18.- Posible colocación de una vianda para su asado.

19.- Zona de iluminación del horno.

25.- 20.- Pestañas de fijación del tabique 16. Se ha de advertir que la cámara 26, solamente tiene salida de aire en sus dos partes laterales 23.

21.- Pared del fondo del horno.

22.- Orificio en el tabique 16 por donde sale el eje del asador 17.

30.- 23.- Ranuras laterales por donde es impulsado el

aire mediante la turbina 14. La salida de aire de la cámara 26 se hace exclusivamente por estas dos ranuras laterales.

5.- 24.- Pestañas de fijación del tabique 16 al suelo del horno.

25.- Motor del asador rotativo.

26.- Cámara donde se encuentra el rotor del ventilador 14.

10.- Esta cámara puede no tener calefacción propia, puede tenerla si así se desea. En todo caso la calefacción deberá colocarse según mejor convenga.

15.- Por tanto, el rotor 14, puede actuar simplemente como un removedor de aire del horno, estableciendo una corriente uniforme por todo su interior; y eventualmente puede disponer la cámara de calefacción independiente y en este caso ser total o parcialmente el foco de calor del horno propiamente dicho.

20.- Se comprenderá fácilmente, después de observar los dibujos y la descripción precedente que la actual concepción proporciona una construcción sencilla y efectiva, susceptible de poder ser llevado a la práctica con gran facilidad, asegurando la obtención de una manufactura relativamente barata.

25.- Este detalle de economía adquiere gran importancia si se considera en los términos de una producción en escala, ya que es evidente que el mercado puede absorber en cantidades muy considerables el objeto que constituye la invención y cualquier pequeño ahorro logrado mediante la aportación de ciertas mejoras durante su fabricación, puede adquirir elevadas proporciones.

30.-

Se reitera, que en el objeto que constituye el actual Modelo, serán susceptibles de introducirse todas aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que, con las variantes que se introduzcan, no se cambie, altere o modifique la esencialidad del invento descrito.

N O T A

Se declara como de propiedad y novedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes

10.-

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

1ª.- Disposición mejorada de horno de cocina doméstica, que esencialmente se caracteriza porque el motor del asador rotativo, parcialmente alojado en el aislamiento posterior, está dispuesto en la zona aproximadamente central de dicha pared, de tal modo que el citado eje es ortogonal a la puerta anterior, con la particularidad, además, de que debajo de este motor, se encuentra dispuesto otro que cuenta con turbinas a ambos lados de su eje.

2ª.- Disposición mejorada de horno de cocina doméstica, según apartado anterior, que esencialmente se caracteriza porque de las dos turbinas dispuestas en el mismo motor, la que está situada en la parte anterior, se aloja en una cámara dispuesta dentro del horno, en su parte trasera, al objeto de impulsar el aire hacia los costados del recinto del citado horno; en tanto que la otra, que se sitúa posteriormente, se encuentra ubicada en una cámara posterior que también alcanza la parte superior, al objeto de permitir la circulación de aire refrigerante a las partes anterior y frontal de los mandos de la cocina.

30.-

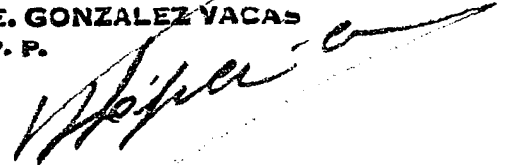
3ª.- DISPOSICION MEJORADA DE HORNO DE COCINA DO--

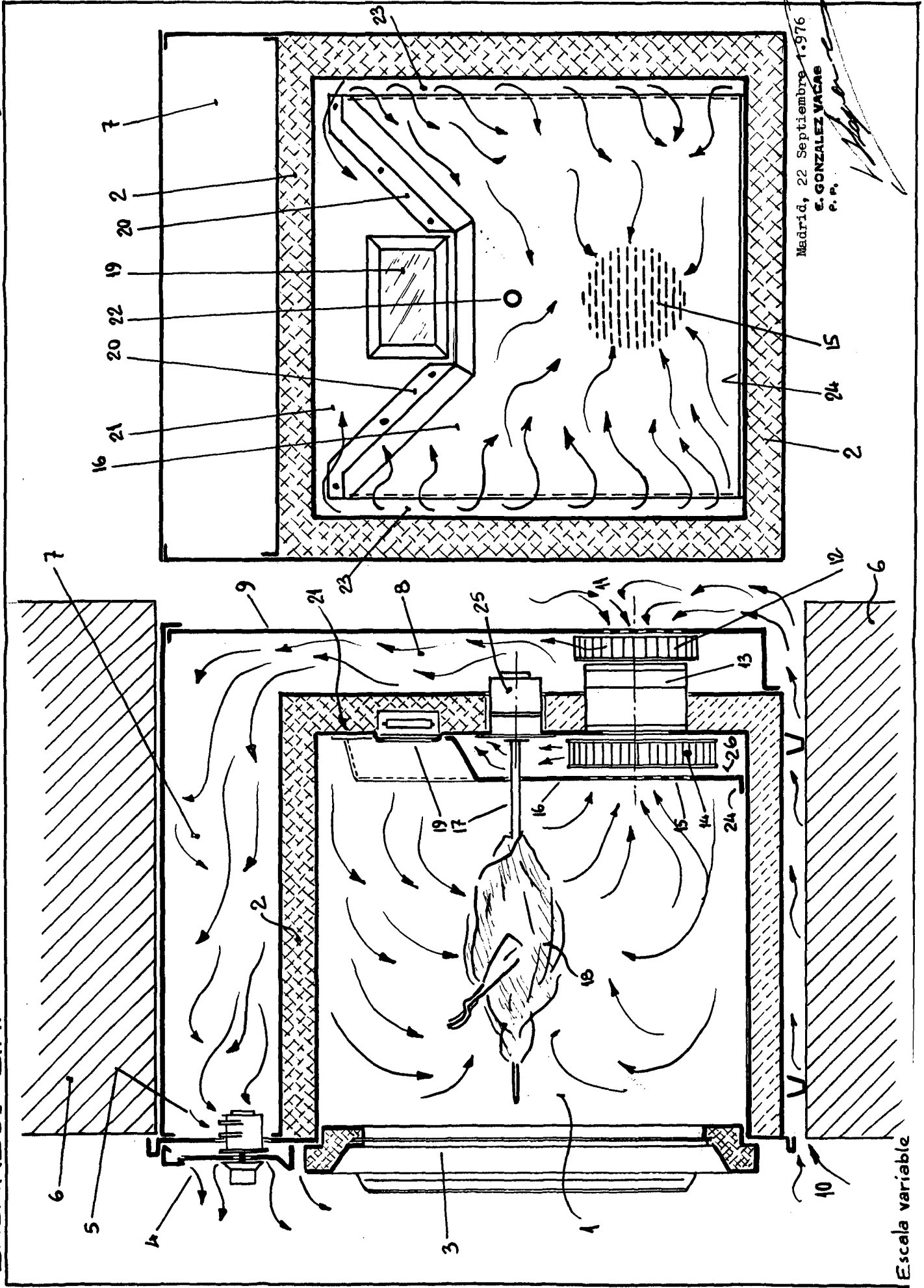
MESTICA.

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de OCHO hojas, escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

Madrid, 22 de Septiembre de 1.976

E. GONZALEZ VACAS
P. P.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'E. Gonzalez Vacas', written over a diagonal line that extends from the signature area towards the bottom left of the page.



Madrid, 22 Septiembre 1976
 E. GONZALEZ VACAÑO
 P. P.