

229487

229487



MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Correspondiente a la solicitud de registro de Patente de In
vención que, por veinte años, se solicita para España y sus
Colonias, a favor de Don Andrés INVARATO ROMERA, de naciona
lidad española, residente en Madrid, Raimundo Fernández Vi-
llaverde número 8,-----

p o r

" PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS DE PANADERIA "

=====

Los hornos actualmente conocidos para la cocción de --
pan, pastelería y otros empleos semejantes, presentan va---
rios inconvenientes de todos conocidos, para evitar los cua
les se ha estudiado detenidamente la cuestión para dotar a
tales hornos de perfeccionamientos que presenten ventajas -
que eliminen dichos inconvenientes o les doten de mayores -

27 JUN



220487

comodidades, economía y perfección de trabajo.

10 El resultado ha sido un horno tipo mufla que, con los perfeccionamientos ideados, resulta termo-continuo, automático y giratorio, del cual se representa en los dibujos ad-
junto una de sus posibles formas de realización, dada como simple ejemplo sin caracter limitativo, para hacer más clara la explicación de los perfeccionamientos que constituyen el objeto de la presente Memoria descriptiva.

15 La Fig. 1ª es una sección vertical de un horno, con los perfeccionamientos incorporados del tipo indicado.

Y la Fig. 2ª es el alzado del mismo.

20 El horno representado está esencialmente constituido por una obra de fábrica (1) que sirve de base al conjunto formado por las tres cámaras de humos (2), de caldeo (3) y de cocción (4), teniendo en su parte inferior el hogar (5) y el cenicero (6), con sus correspondientes bocas de carga (7) y de descarga (8), e interpuesta entre ellas y la fábrica (1) va una capa de fibra vegetal aislante (14).

25 Las cámaras de humos (2) y de calor (3) están provistas de sendas chimeneas (9) y (10), la primera para la salida de los mismos y la segunda para la regulación del calor. - Intercalado en la cámara de humos (2) vá un depósito de agua (11).

30 El fondo de la cámara de calor (3) presenta unos apoyos que forman ventanas (12) comunicantes con la cámara de cocción (4), lo que permite que el calor rodee completamente ésta.

35 Sobre el fondo de la misma va dispuesta una plataforma giratoria (13) montada sobre un eje (15) que apoya sobre un cojinete (16) y atraviesa las paredes de las cámaras mediante prensa-estopas (17).



229487

40 El eje (15) engrana con un sinfín (18) que recibe el movimiento de un juego de poleas desmultiplicadoras (19) que, a su vez lo reciben de un motor (20), estando calculada la desmultiplicación de tal modo que el número de revoluciones por minuto irá disminuyendo desde el motor al eje (15), con las tres poleas representadas, por ejemplo, de 750 150 - 30 - 6 - 1, velocidad suficiente de la plataforma giratoria (13) para que todo el pan reciba suficiente cantidad de calor en forma igual y regular.

45 En el alzado de la Fig. 2ª se aprecia la disposición de la boca del horno (21), provista de la mirilla (22) y del volante de cierre (23), a cada lado de la cual se encuentran los dispositivos de iluminación del interior (24-24'). Sobre la boca aparece un tubo ahorquillado con un manómetro (25) y una válvula (26) y entre los brazos de la horquilla se encuentra dispuesto un termómetro (27), que permiten un riguroso control de la cochura y garantizan una perfecta seguridad.

55 Con el horno perfeccionado descrito se consiguen las siguientes ventajas:

a) Un cocido uniforme de toda la carga del horno.
b) Aislamiento del pan de las materias nocivas procedentes de la combustión.

60 c) Conservación del calor de hornada a hornada, lo que supone aumento del rendimiento y economía, por mayor aprovechamiento del tiempo y del combustible.

65 d) Utilización indistinta de combustibles sólidos o líquidos.

e) Fácil carga y descarga del horno por su sistema de automatismo.

f) Constante control de la cochura desde el exterior y

- 4 - 27
229487



g) Calor constante y la igual temperatura en el horno.

70

Claro es que el ejemplo de realización descrito y re--
presentado podrá ser alterado en detalles secundarios de ma--
teria, forma y dimensiones, para su mejor adaptación a las
necesidades de cada caso, sin por ello separarse de los per--
feccionamientos que le son característicos, según quedan ex--
presados.

75

N O T A

EN RESUMEN: La Patente de Invención que, por veinte --
años, se solicita para España y sus Colonias, ha de recaer
sobre las siguientes reivindicaciones:

80

1ª:- " PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS DE PANADERIA ", --
que se caracterizan porque sobre la obra de fábrica y aisla--
das por una capa de fibra vegetal, se dispone una cámara de
humos, por la que circulan los procedentes de la combustión
rodeando una cámara de calor, provista de una chimenea de --
regulación de temperatura, en cuyo fondo descansan unos ---
apoyos de la cámara de cocción, que queda totalmente rodea--
da por la de calor y comunica con el exterior por la corre--
pondiente boca de carga con la puerta provista de mirilla --
para apreciar la marcha de la cochura, a cuyo efecto la cá--
mara está convenientemente iluminada.

85

90

2ª:- " PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS DE PANADERIA ", --
según reivindicación 1ª, caracterizados porque el fondo de
la cámara de cocción es giratorio, estando montado sobre un
eje que atraviesa las paredes de las cámaras mediante pren--
saestopas y engrana en la parte superior con un sinfín hori--
zontal que recibe el movimiento de un juego de poleas des--
multiplicadoras, destinadas a reducir el número de revolu--
ciones del motor a una solamente en el árbol vertical del --
fondo giratorio, merced a lo cual la carga va recibiendo su

95



229487

100 cesiva y regularmente la temperatura de todos los puntos --
del horno para producir una cochura uniforme.

3ª:- Por último, se reivindica como objeto sobre el --
que ha de recaer la Patente de Invención que, por veinte --
años, se solicita para España y sus Colonias,-----

105

p o r

" PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS DE PANADERIA "

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria
descriptiva que consta de cinco hojas escritas a máquina -
por una sóla cara y dibujos que se acompañan.

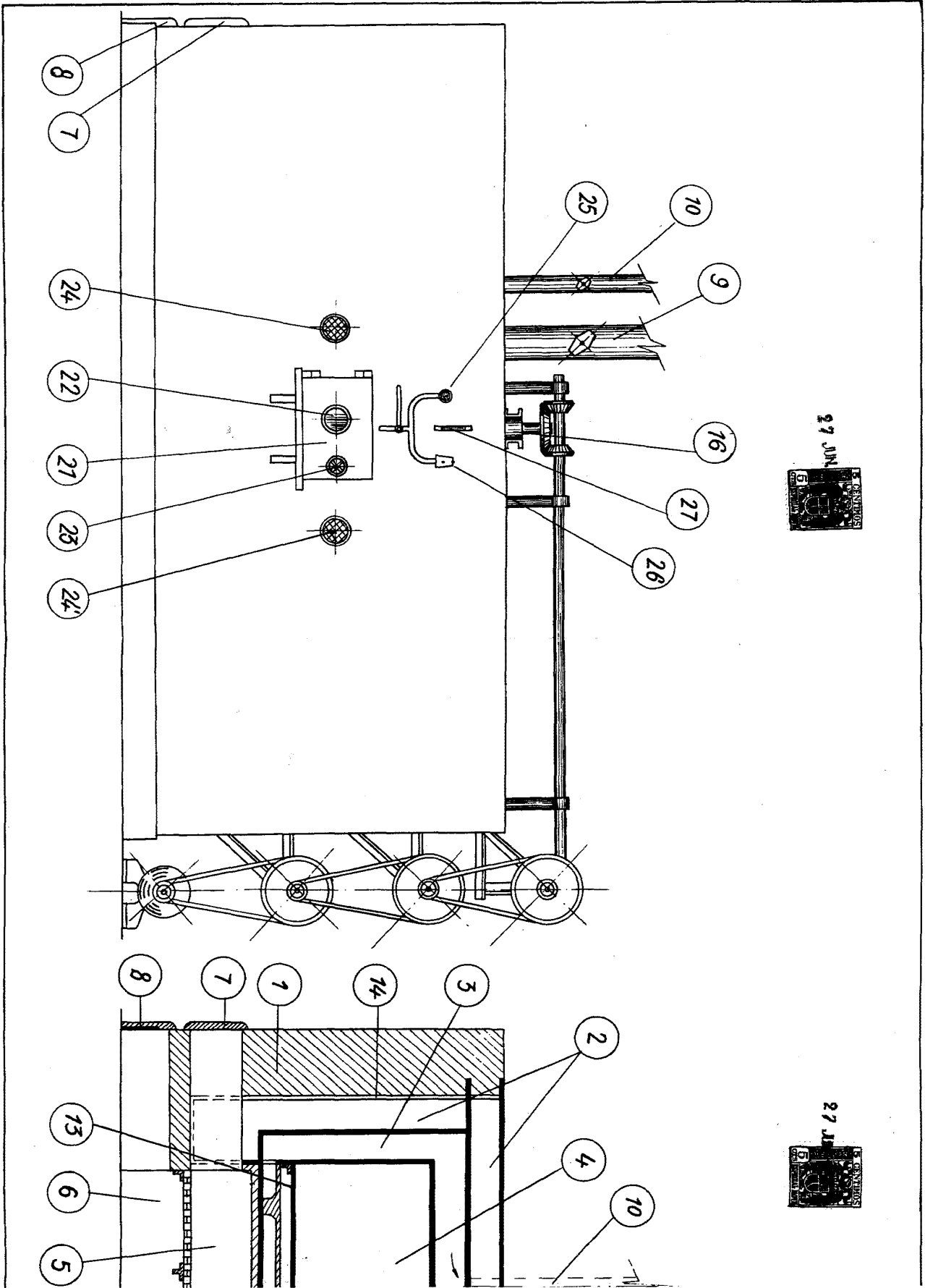
110

Madrid, 27 de Junio de 1.956.

P.A.,

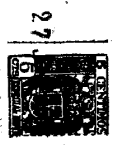
1/2

D. ANDRES INVARTATO ROMERA.

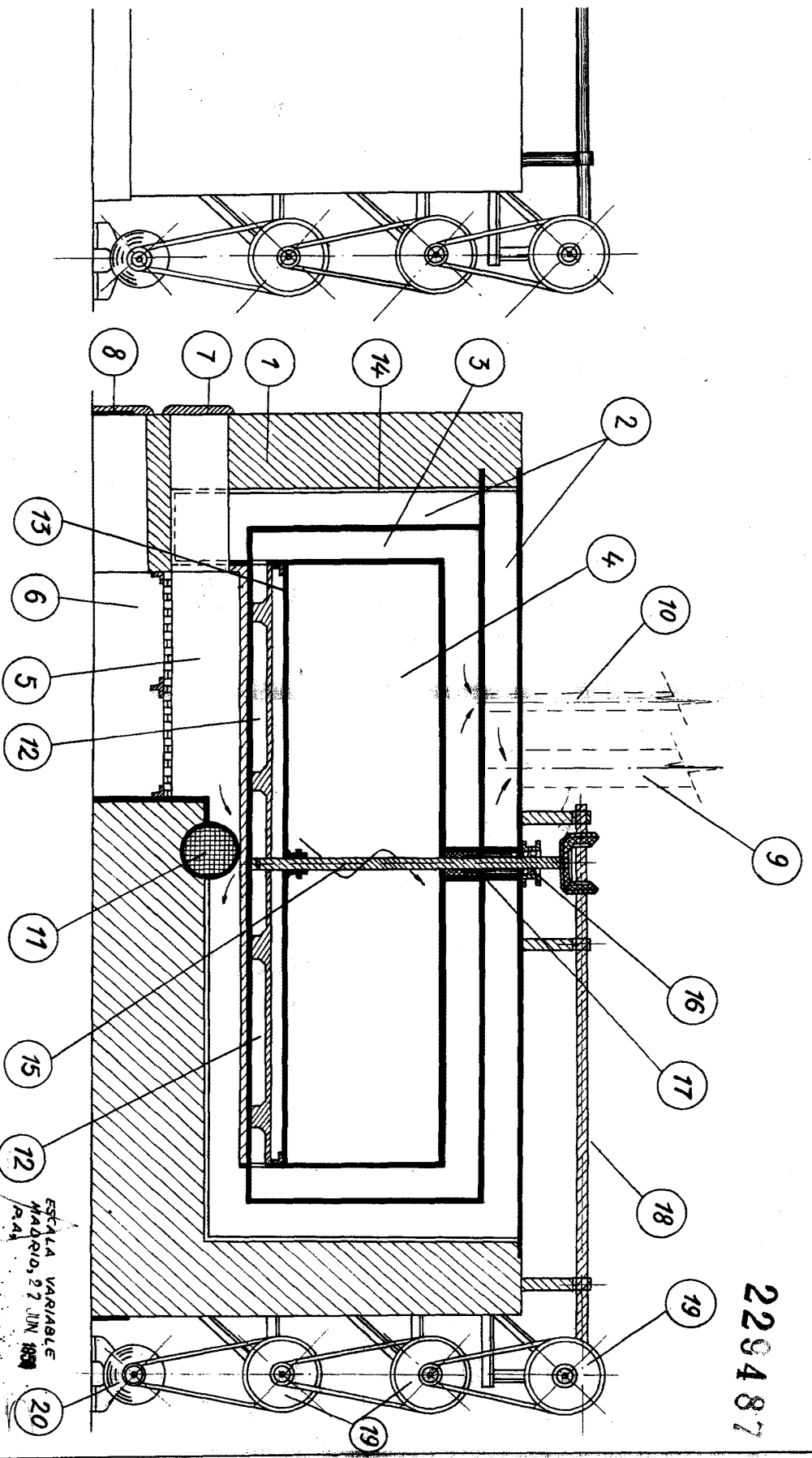


2/2

229487 HOJA UNICA.



229487



ESCALA VARIABLE
MAGNIFICO 27 JUN 1954
P.A.A.