

229636
229636

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a una PATENTE DE INVENCION, cuyo registro se solicita por veinte años.

A favor de

D. Juan GARRIGA PALAHI, de nacionalidad española.

Residente en BARCELONA.-Valldoncella, 40.

p o r :

"HORNO DE COCER PAN Y PASTELERIA, CON PUNTO DE APOYO CENTRAL Y TIRO DIRIGIDO".



229636

Tiene por objeto esta memoria el presentar un nuevo tipo de horno para cocer pan y pastelería en general, que lleva soporte de apoyo central y una disposición de tiro dirigido especialmente estudiada.

5.- Mediante el horno que nos ocupa se consigue reducir el consumo de combustible a causa de la estudiada dirección del fuego y por lo tanto, aumentar el rendimiento del horno.

Otra ventaja inherente al mismo consiste en la mayor facilidad para su manejo y operación, principalmente por el menor roce, puesto que su punto de apoyo es central. Este punto de apoyo central puede ser múltiple o simple, es decir, de una sola bola o de varias, pero siempre con apoyo central.

10.- Para mejor describir las características y novedades principales que presenta esta invención, seguidamente, en la parte expositiva de la memoria se hace referencia a las figuras del plano adjunto, que, corresponden a una forma de realización industrial, a título de ejemplo, con carácter informativo y sin que ello suponga limitación alguna en el objeto de la patente.

15.- La figura 1 muestra una sección frontal del citado horno. La figura 2 corresponde a una vista en planta superior de la cúpula del horno.

La figura 3, por su parte, indica una vista de la parte posterior, en alzado, del horno.

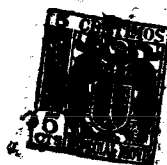
20.- La figura 4 representa la planta del horno en vista superior.

La figura 5 corresponde a una vista en alzado del frente del horno.

La figura 6 indica un detalle del punto de apoyo del soporte central.

25.- Por último, la figura 7 es un detalle del equipo de nivelación y rodamiento de la pista del horno.

30.- Haciendo referencia a dichas figuras, se observa en ellas



229636

la siguiente disposición de piezas y partes principales:

- 35.- (1).-Obra de revestimiento del horno.
- (2).-Puerta de enornaje.
- (3).-Entrada del quemador o fuego.
- (4).-Plataforma giratoria del horno.
- (5).-Cono de refuerzo.
- 40.- (6).-Eje central de apoyo.
- (7).-Bola de acero donde se apoya el eje central.
- (8).-Base de apoyo de la bola del eje.
- (9).-Orificio de salida del fuego a la cámara inferior, lado A (izquierda del horno) a la chimenea.
- 45.- (10).-Chimenea de comunicación de la cámara inferior del lado A con la cúpula.
- (11).-Orificio de entrada del fuego a la cámara de fuego de la cúpula.
- (12).-Cámara de fuego de la cúpula.
- 50.- (13).-Orificio de salida del fuego de la cámara de la cúpula hacia la cámara inferior del lado B.
- (14).-Chimenea de comunicación de la cámara de la cúpula con la cámara inferior del lado B.
- (15).-Orificio de entrada del fuego en la cámara inferior del lado B.
- 55.- (16).-Orificio de salida del fuego de la cámara inferior del lado B hacia la chimenea de expulsión al exterior.
- (17).-Chimenea de expulsión al exterior.
- (18).-Llave reguladora del tiraje de expulsión.
- 60.- (19).-Llave reguladora de la temperatura de la cámara de cocción.
- (20).-Volante y piñón para accionar el movimiento de rotación de la plataforma de la cámara de cocción.
- (21).-Oremallera de la plataforma.
- 65.- (22).-Nivelador de la plataforma.



229636

(23).--Boya de acero para facilitar el deslizamiento de los niveladores de la plataforma sobre la gufa.

(24).--Gufo en ángulo para los niveladores de la plataforma.

70.- (25).--Bóveda de separación entre la cámara de cocción y la de fuego. (lado A, parte interior).

(26).--Plancha de separación entre la cámara de cocción y la de fuego (lado B, parte interior).

75.- (27).--Cámara de separación entre la cámara de cocción y la de fuego (lado A.)

(28).--Cámara de separación entre la de fuego y la de cocción (lado B).

A.-Parte izquierda del horno.

B.-Parte derecha del horno.

80.- X.-Cámara de cocción.

Y.-Muro o tabique en posición y longitud igual a la del radio de la cámara de la cúpula, obligando a que la dirección del tiro del fuego recorra toda la cúpula.

85.- Z.-Muro central que separa en dos cámaras la parte interior del horno y sirve de sostén al punto de apoyo del eje central de la plataforma giratoria.

90.- Como fácilmente se aprecia del examen de las figuras, y de la descripción de su parte expositiva, se comprende que la plataforma giratoria (4) del horno se encuentra reforzada mediante un cono central (5) dispuesto en su base inferior y que se soporta mediante su eje central (6) de apoyo que gira sobre una bola de acero (7) soportada por el cojinete o base inferior (8).

95.- El mecanismo descrito se aprecia en detalle mediante la figura 6 y en la que están claramente representados los elementos dispuestos, aparte de figurar parte de la bóveda de separación (25) la plancha de separación entre la cámara de



cocción y la de fuego (26) la cámara de separación (27) y la cámara también de separación (28).

100.- El dispositivo de nivelación y arrastre de la plataforma está claramente representado en detalle por la figura 7 y en ella se aprecia la disposición de la cremallera (21) en la parte inferior tangencial de la plataforma (4) así como el manubrio con su eje (20) y piñón dentado.

105.- El equipo nivelador (22) se soporta sobre un rodamiento de bola (23) y lleva en la parte superior su regulación, descansando todo ello sobre un guía en ángulo en forma de carril circular (24).

110.- El quemador de gas-oil, o en general, de combustible, se aplica sobre la boca (3) y mediante el orificio de salida (9) comunicado por la chimenea (10) y el orificio (11) que le da entrada a la cámara de fuego de la cúpula (12).

115.- Por el orificio (13) sale el fuego hacia la cámara inferior, lado B por medio de la chimenea de comunicación (14) y de los orificios de entrada y salida (15 y 16) para pasar a la chimenea de expulsión con el exterior (17) en la que va dispuesta la llave reguladora de tiro (18).

Mediante la llave de regulación (19) se gradúa la temperatura en la cámara de cocción (X).

120.- Mediante el muro (Z) que separa en dos cámaras la parte inferior del horno, se logra apoyar el sostén del eje central de la plataforma giratoria.

125.- Mediante el muro (Y) en posición y longitud igual a la del radio de la cámara de la cúpula, se obliga a que el fuego recorra esta, uniformemente y en su totalidad.

De la descripción anterior se deduce con facilidad la importante reducción que permite lograr en el consumo de combustible del quemador (3) debido principalmente a la marcha dirigida que sigue el fuego en el interior de las cámaras



229636

130.- del horno.

La mayor facilidad en el manejo de la plataforma queda claramente expuesta mediante los mecanismos descritos, con ayuda del apoyo central y también el equipo de nivelación.

135.- La capacidad de la cámara de cocción y en general, la del propio horno no se ven limitadas, así como sus formas constructivas, en ningún caso por la aplicación de los conceptos descritos cuyas notas características se reivindican seguidamente.

REIVINDICACIONES

140.- 1ª).-HORNO DE COCER PAN Y PASTELERIA, CON PUNTO DE APOYO CENTRAL Y TIRO DIRIGIDO" caracterizado por la disposición de un muro central que separa en dos cámaras la parte inferior del horno y sirve de soporte al punto de apoyo del eje central de la plataforma giratoria que lo hace sobre un rodamiento a bola de carácter simple o múltiple.

145.- 2ª).-HORNO DE COCER PAN Y PASTELERIA, CON PUNTO DE APOYO CENTRAL Y TIRO DIRIGIDO" según la reivindicación anterior, caracterizado por la disposición de un muro tabique en posición y longitud igual a la del radio de la cámara de la cúpula forzando la dirección y tiro del fuego en el recorrido íntegro de ésta, de forma direccional.

150.- 3ª).-HORNO DE COCER PAN Y PASTELERIA, CON PUNTO DE APOYO CENTRAL Y TIRO DIRIGIDO" según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por una plataforma giratoria reforzada mediante un cono central dispuesto en su base inferior sustentado el conjunto por un eje central de apoyo que gira mandado mediante un dispositivo de cremallera acoplado a un piñón y eje exterior con manubrio o automatismo de mando.

155.- 4ª).-HORNO DE COCER PAN Y PASTELERIA, CON PUNTO DE APOYO CENTRAL Y TIRO DIRIGIDO" según las reivindicaciones ante-

160.-



16 riores, caracterizado por un equipo nivelador soportado sobre un rodamiento de bola que descansa en una guía de perfil angular en forma de carril circular, disponiendo del sistema de regulación en la parte superior.

165.- 5).-HORNOS DE COCER PAN Y PASTELERIA, CON PUNTO DE APOYO CENTRAL Y TIRO DIRIGIDO* según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la comunicación del hogar inferior a través de una chimenea de conducción con la cámara de fuego de la cúpula superior, retornando a través de un orificio

170.- de salida y puente de comunicación para ser expulsado por una chimenea exterior provista de llave reguladora de tiro; disponiendo en un lateral del horno de un equipo regulador de la temperatura en la cámara de cocción.

175.- 6).-HORNOS DE COCER PAN Y PASTELERIA, CON PUNTO DE APOYO CENTRAL Y TIRO DIRIGIDO*.

La presente memoria descriptiva consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de ciento setenta y ocho líneas, incluidas éstas.

Madrid, 5 de Julio del 1956

ANTONIO ESCRIBANA

P. P.

1/2

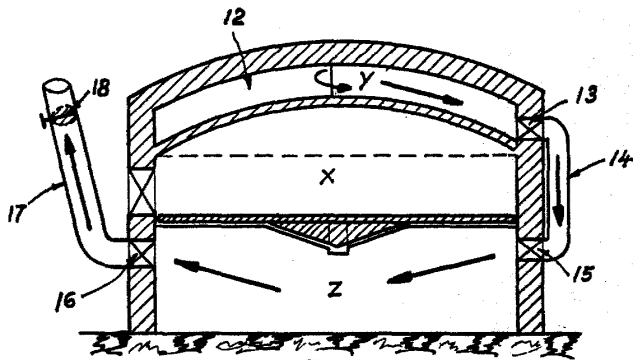


Fig. 1

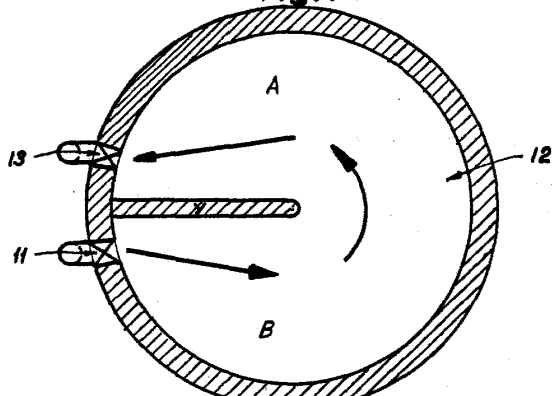


Fig. 2

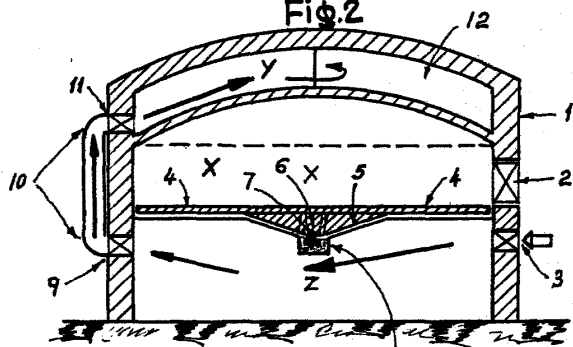


Fig. 3

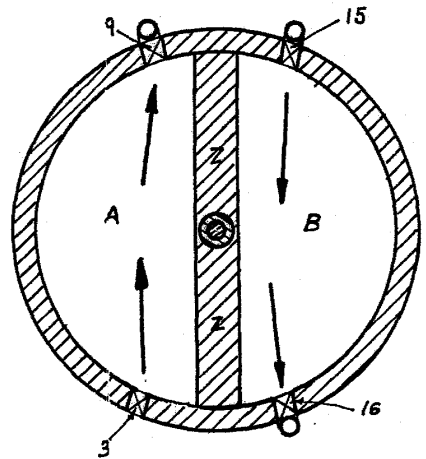


Fig. 4

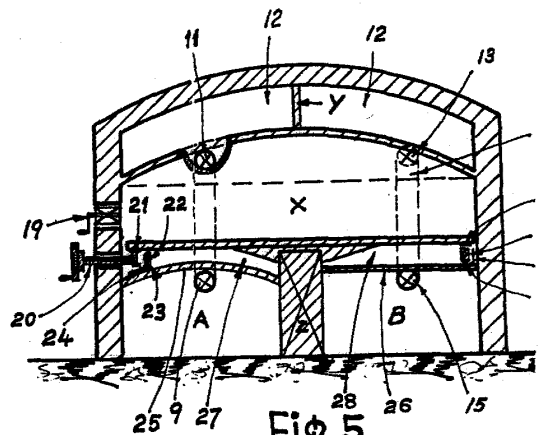


Fig. 5

Escalas variable

Ma

2/2

229686

Hoja única

990686

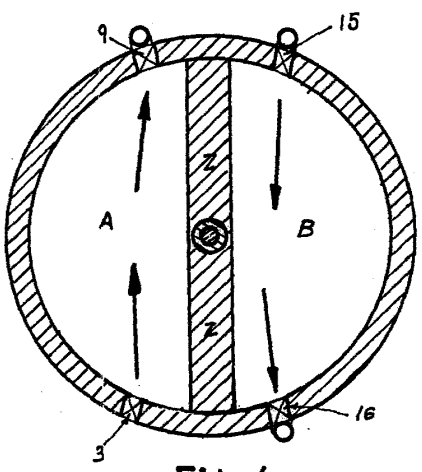
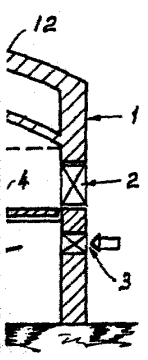
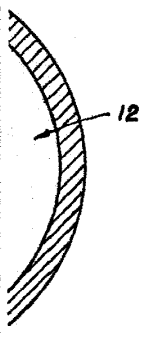
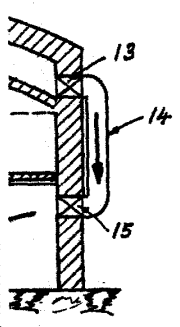


Fig. 4

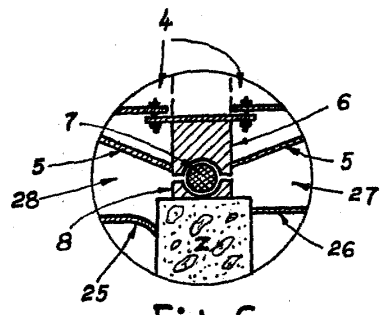


Fig. 6

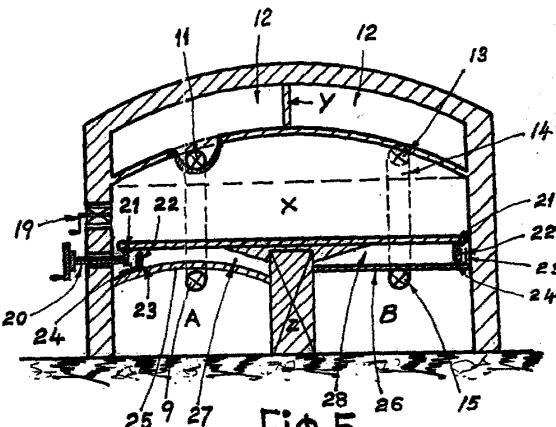


Fig. 5

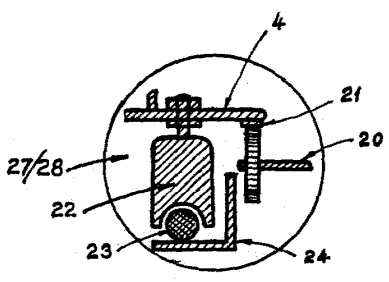


Fig. 7

Madrid, 5 de Julio de 1956