

249118

249118

Memoria

de

Patente

30 AB



249118

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de patente de introducción por diez años, para España y sus Posesiones, por PERFECCIONAMIENTOS EN COCINAS ELECTRICAS CON CALENTADORES DE INFRARROJO Y PARRILLA MOVIL, a favor de don Pedro Ranz Lafuente, y don Francisco Galea de Pekary, de nacionalidades española y alemana, respectivamente, y residentes en Madrid, Avda. José Antonio nº 12, y Melilla, Plaza de Jaén nº 1.

Todas las cocinas eléctricas conocidas hasta la fecha, sin excepción, consisten en una base que sustenta una o más placas que se calientan por resistencias eléctricas normales, disponiéndose o no, según los casos, un termotato para regulación de la temperatura.

5

Estas cocinas obedecen todas ellas en su concepción, a una ejecución convencional completamente arcaica, pues es evidente que, en primer lugar, el calor producido por la corriente eléctrica alimentando resistencias normales, es relativamente débil, y por ello su acción es lenta; y en segundo lugar, el sistema de aplicar calor exclusivamente a la base inferior de un recipiente, no es el más indi-

10

30 Abr.



249118

15

cado para lograr una efectividad completa, y si lo estudia-
mos bien, veremos que este sistema de aplicación de calor a
la base de un receptáculo, se basa en el concepto primitivo
de aplicar fuego directo que, naturalmente, había que hacerlo
debajo de un recipiente.

20

El objeto de la presente invención aporta unas grandes
ventajas en cuanto a cocinas eléctricas se refiere, ya que
el sistema de calor producido por placas de infrarrojo, tie-
ne ventajas enormes, tanto por la mayor efectividad de esta
irradiación calórica, como por su economía; y al propio tiem-
po, se ha dado a la cocina una ejecución revolucionaria, que
es mucho más racional que las convencionales.

25

Para ilustrar la presente descriptiva, se acompaña
una hoja de planos que muestra una ejecución preferente de
la invención, citada a título de ejemplo meramente explica-
tivo, sin carácter limitativo, porque caben variantes de
realización sin que se altere el espíritu de la invención.

30

En dichos planos,

La fig. 1 es una vista en alzado, por la parte late-
ral, de la cocina.

La fig. 2 es una planta de la fig. 1.

La fig. 3 es el soporte-parrilla móvil.

35

La fig. 4 es una vista del cuerpo inferior de la co-
cina, en plano superior.

La fig. 5 es un corte vertical de una ejecución de
dicha cocina.

40

La cocina, según la invención, está formada por una
caja metálica, que consta de dos cuerpos, uno superior (A)
y otro inferior (B) unidos por su parte posterior y separa-
dos por los lados y por la parte frontal, dejando entre sí
una boca amplia, tal como se vé claramente en la fig. 1.

La cara inferior del cuerpo superior (A) y la cara

249118

30A



45 superior del cuerpo inferior (B) que forman las paredes su-
 perior e inferior de la boca antes citada, se han previsto
 unas placas (5) y (8) de irradiación de infrarrojo, debida-
 mente conectadas a la red de alimentación (R); La apertura
 de toma de corriente y la regulación de intensidad de la mis-
 50 ma se gobierna independientemente desde dos botones de man-
 do (3) y (4) situados en la cara frontal de la cocina. Para
 evitar una irradiación calórica excesiva al exterior, las
 placas de infrarrojo llevarán en las caras opuestas, una
 protección por ejemplo de amianto, siendo factible, además,
 55 intercalar unas placas metálicas ranuradas o perforadas (X)
 ó (Y) entre el techo y la base de la cocina, para permitir
 un grado adecuado de refrigeración o ventilación.

A los lados de la placa (5) de la parte o cuerpo in-
 ferior, (B), se han previsto dos ranuras alargadas (6-7) que
 60 hacen de guías a un dispositivo formado por dos varillas pa-
 ralelas entre sí (1-1') unidas por su parte delantera por
 un asidero de material no conductor de calor, cuyos vari-
 llas, por su extremo posterior, presentan una doble esoda-
 dura que determina una plataforma o bandeja provista de unos
 65 travesaños de refuerzo (2), que sirve para depositar en la
 misma, bien los alimentos, o bien una bandeja adecuada para
 los mismos (no representada). Este dispositivo está acoplado
 al cuerpo inferior de la cocina, de manera corrediza, de
 manera que los tramos verticales del soporte de la bandeja
 70 salgan por las ranuras (6-7) al exterior, las cuales hacen
 de guía para permitir el deslizamiento de esta bandeja ha-
 cia dentro o hacia fuera de la boca de la cocina, bien sea
 para introducir los alimentos en la misma, o bien sea para
 sacarlos cuando ya estén condimentados, evitándose así te-
 75 ner que utilizar pinzas, palas, etc.

249118

30 AB



Finalmente, se hace constar que esta cocina podrá tener cualquier forma exterior que se estime adecuada, y podrá realizarse en toda clase de materiales y dimensiones adecuadas, sin limitación.

80

NOTA. - Descrito suficientemente lo que antecede, sólo resta consignar que lo que se declara propio y no practicado en España, de los solicitantes, es lo contenido en las siguientes:

85

REIVINDICACIONES

1 - Perfeccionamientos en cocinas eléctricas con calentadores de infrarrojo y parrilla móvil, caracterizados por el hecho de haberse previsto una caja metálica que consta de dos cuerpos, uno superior y otro inferior, unidos entre sí, de manera desmontable, por su parte posterior, y dejando una separación en cada lado y por la parte frontal, constituyendo la boca de la cocina.

90

2 - Perfeccionamientos, según reivindicación 1ª caracterizados porque la cara inferior del cuerpo superior, va dotada de una placa de irradiación de infrarrojo, protegida por su parte superior por una placa de material termoisolante sobre el que se coloca una placa de ventilación con ranuras o perforaciones.

95

3 - Perfeccionamientos, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizados porque la parte superior del cuerpo inferior lleva otra placa de irradiación de infrarrojo con análoga protección a la existente en la placa superior.

100

4 - Perfeccionamientos, según reivindicaciones de 1 a 3, caracterizados porque ambas placas tienen medios de conexión a la red de alimentación, a través de dos interruptores y reguladores de intensidad térmica independientes,

105



249118

que se gobiernan mediante dos botones, a simismo independien-
tes, situados en la parte frontal del cuerpo inferior de la
cocina, antes citado.

110 5 - Perfeccionamientos, según reivindicaciones de 1
a 4, caracterizados porque a cada lado de la placa del cuer-
po inferior, van abiertas dos ranuras guías.

115 6 - Perfeccionamientos, según reivindicaciones de 1
a 5, caracterizados porque la cocina consta de un dispositi-
vo de alimentación para llevar a la boca de la misma los
alimentos a condimentar, y retirarlos de ella, constituido
por dos varillas paralelas entre sí, unidas en su parte de-
lantera por un esidero termoisolante, cuyas varillas tienen
en su parte posterior una doble acodadura que constituye una
120 bandeja, dotada de travesaños de refuerzo y sostén.

125 7 - Perfeccionamientos, según reivindicaciones de 1
a 6 caracterizados porque los tramos verticales de este dis-
positivo, pasan a través de las ranuras guías del cuerpo in-
ferior, antes descritas, y las varillas con su esidero, que-
dan al exterior de la parte frontal de la máquina, teniendo
este conjunto movimiento de corredera, a fin de que la ci-
tada bandeja, que queda contrada entre las dos placas de la
boca de la cocina, antes descritas, pueda entrar entre ellas
o ser retirada automáticamente.

130 8 - PERFECCIONAMIENTOS EN COCINAS ELÉCTRICAS CON CA-
LENTADORES DE INFRARROJO Y PARRILLA MOVIL.

Todo según queda descrito en esta memoria, que consta
de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una cara, con
ciento treinta y cuatro líneas, y planos anexos.

Madrid, 30 abril, 1959

P.a.

D. PEDRO RANZ LAFUENTE

D. FRANCISCO GALER DE PEKARY

Hoja 1 de 2

249118

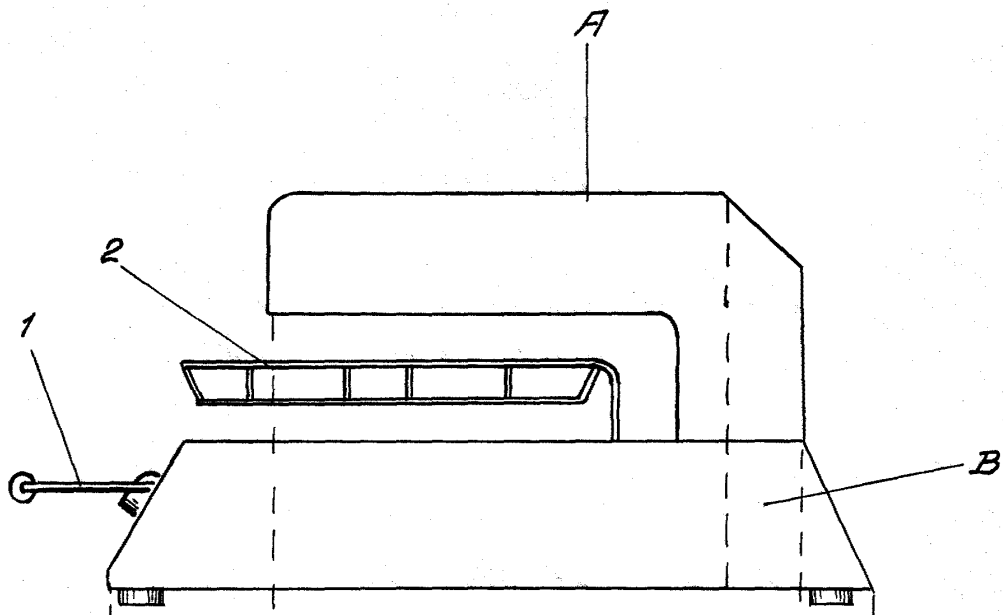


FIG. 1

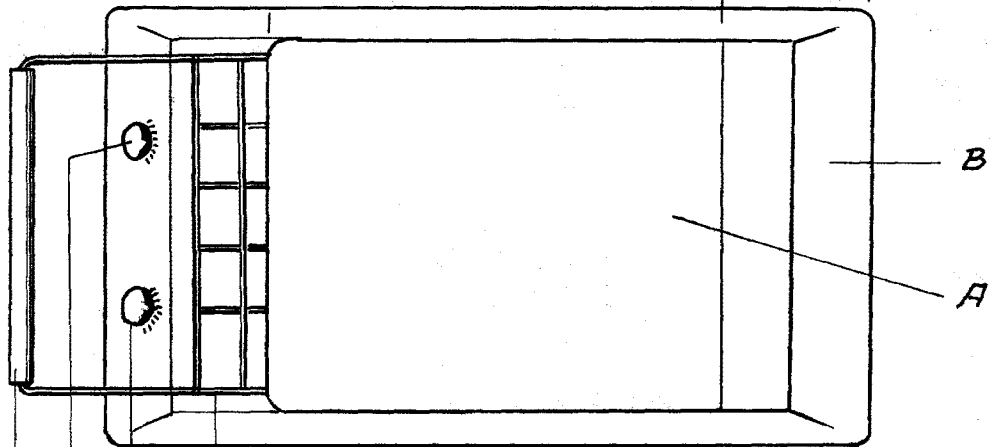


FIG. 2

1
4 3 2

ESCALA VARIABLE

MADRID 30 ABRIL 1959

Handwritten signature

D. PEDRO RANZ LAFUENTE
D. FRANCISCO GALEA DE PEKARY

3/01A 2ª de 2

249118

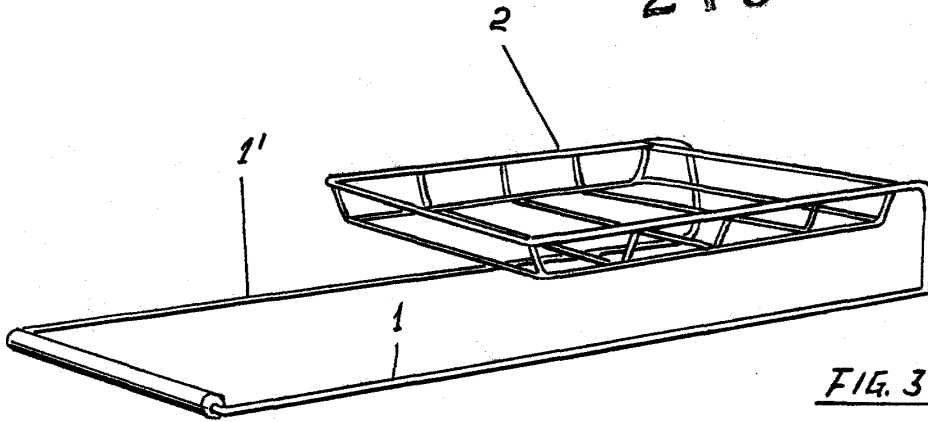


FIG. 3

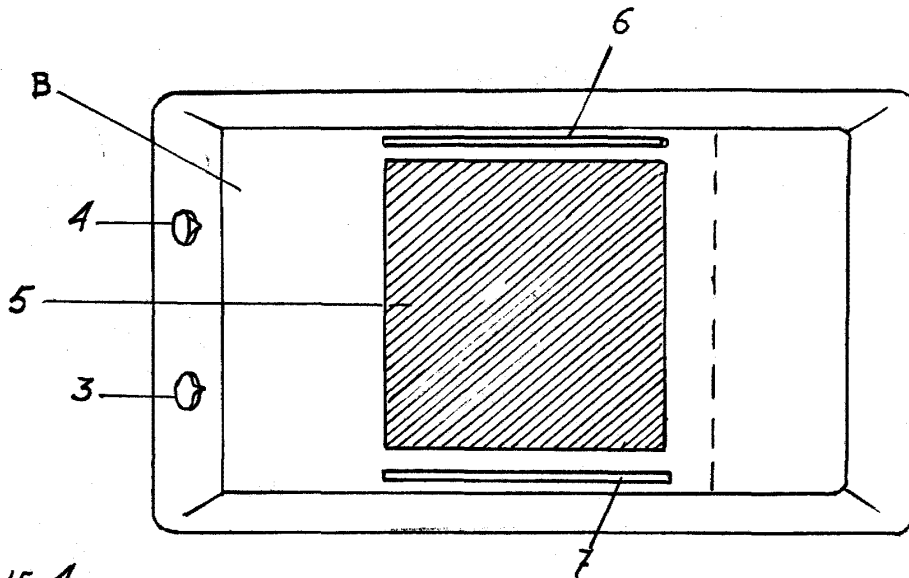


FIG. 4

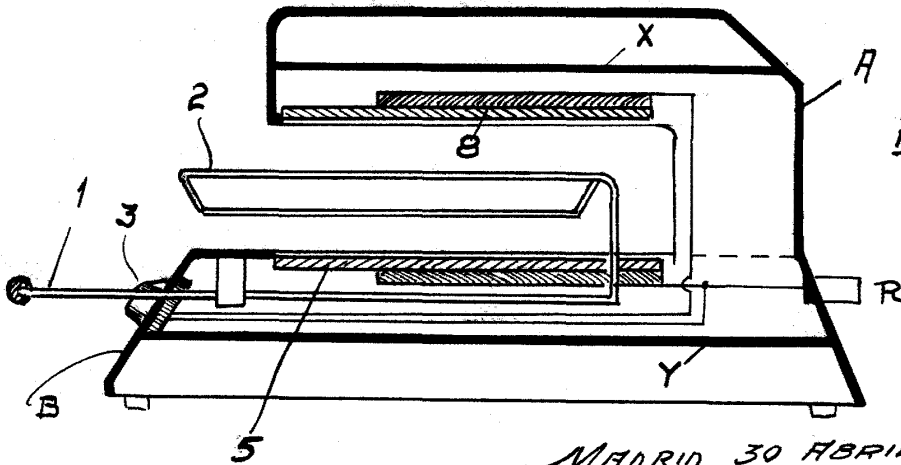


FIG. 5

ESCALA VARIABLE

MADRID 30 ABRIL 1959
C. W. Peckay's