

252455

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

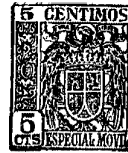
por V E I N T E años
a favor de INDUSTRIAS ZALA S.L.
de nacionalidad española
residente en Zaragoza, Coruña 59
por:

"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN COCINAS DE GAS BUTANO"

M e m o r i a d e s c r i p t i v a

5.- El presente registro de Patente de Invención, concierne como su enunciado indica, unos perfeccionamientos introducidos en las cocinas de gas butano, de acuerdo con la descripción detallada que de los mismos se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

Para mejor comprensión de este objeto, se adjuntan a



la presente memoria descriptiva, dos hojas de planos en las que a título de ejemplo, se representan todas y cada una de las partes y relación que guardan entre sí.

En las citadas hojas de dibujos, se aprecian las siguientes

5.- referencias:

FIGURA PRIMERA.- La misma representa una vista frontal-oblicua del conjunto de cocina.

En la misma tenemos:

1.- Cobertura del conjunto, de material, forma y dimensiones convenientes, que aloja y contiene todos los elementos funcionales

10.-

2.- Bandeja recogecaldos, constituida por una placa conveniente, que se aloja por la parte anterior de la estructura de la cocina y en posición plana horizontal.

Dicha bandeja, presenta la doble finalidad de recoger las materias residuales y al propio tiempo independiza la zona de combustión, con la cámara inferior que contiene la botella metálica del gas.

15.-

Dicha bandeja está accionada por un tirador conveniente, que permite por tracción el arrastre de la bandeja receptora.

20.- 3.- Cajeadado practicado en la parte superior de la superficie frontal de la coina.

Este cajeadado permite la introducción de la mano del usuario para la apertura y cierre de la botella del gas.

25.- 4.- Tapa o medio de cierre de la ventanilla citada anteriormente que va montada sobre un medio articulado o basculante que por su propio peso cierra la ventanilla.

5.- Zócalo de la cocina, dotado de una guarnición protectora constituida por una placa perfilada de aluminio, que evita la destrucción del esmalte del mueble, por posible golpeo.

30.- 6.- Placa del asador, situado en el fuego central. Los deta-



lles ampliatorios de la misma serán descritos en la figura correspondiente.

En esta figura primera, se aprecian los detalles complementarios de la cocina y que son los siguientes:

- 5.- a.- Tapa encimera que cubre los fuegos, comportando un tirador de material termicamente aislante.

Esta tapadera va articulada posteriormente por medio de dos bisagras convenientes, cerrando completamente el conjunto.

La tapa citada se presenta esmaltada a fuego y en blanco.

- 10.- B.- Servicio de fuegos, en número de tres, dos laterales normales y uno de características nuevas.

c.- Manetas de accionamiento, control y regulación del paso del fluido, previstas en diversas posiciones correspondientes a intensidades caloricas.

- 15.- FIGURA SEGUNDA.- La misma representa una vista frontal oblicuada de la cocina.

En la misma tenemos:

- 1.- Cobertura del mueble.
3.- Ventanilla.
20.- 4.- Tapa de la misma.
7.- Ruedas orientables, en número de cuatro y situadas en los angulos inferiores respectivos. Estos rodamientos permiten el fácil arrastre del conjunto, para facilitar el recambio o simplemente para cambiar su emplazamiento.
25.- 8.- Perfiles metálicos, en número de dos y previstos en sentido de fondo y entre si paralelos, que forman el medio de sujeción de la botella metálica de gas.

En esta figura, se presenta seccionada la cara anterior de la cocina, para permitir examinar la colocación de la botella y soporte correspondiente asi como las ruedas orientables.

- 30.-



La tapa de cierre posterior aparece abatida cerrando los fogones.

FIGURA TERCERA.- La misma corresponde a una sección del elemento de fuego central.

5.- En la misma tenemos:

6.- Bandeja propiamente dicha que actua de asador, presentando su superficie nervada longitudinalmente.

9.- Base de acoplamiento de la misma.

10.- Quemador longitudinal, dotado de doble hilera de fuegos laterales, por cuyas perforaciones al salir el gas y ser este inflamado, se produce la combustión, que actua sobre la superficie inferior de la bandeja de asados.

11.-Cámara de combustión del fuego del asador.

15.- Los detalles del perfil, estan proyectados para su acoplamiento en el fuego correspondiente, portando las tomas de gas y zonas de ajuste.

FIGURA CUARTA.- La misma representa en sección longitudinal una vista del suplemento que sustituye la la placa de asados.

20.- Este complemento, esta constituido por un fuego directo, dotado de un quemador en miniatura, de proyección especial para vasijas pequeñas.

El intercambio de estas piezas es sencillo, ya que solamente estan encajados en sus respectivos alojamientos y ambos quemadores se regulan por la misma llave central.

25.- Los quemadores normales, según se ha detallado en la figura 1ª, estan situados en los laterales de este fuego de doble finalidad.

En esta figura 4, queda representado:

30.- 12.- Soportes para el recambio de la bandeja por el quemador que se acondiciona en el mismo perfil fijo en la cocina.

13.- Quemador propiamente dicho, de configuración circular



dotado de las salidas de gas correspondientes, agrupadas para la combustión.

- 14.- Puntos de apoyo para la vasija, en número, forma y disposición conveniente.
- 5.- Con preferencia todos los accesorios de aluminio, están anodizados en color blanco y hacen con el esmaltado del mueble, un conjunto armonioso, pero en la práctica podrán adaptarse otros colores o medios decorativos, no alterando ello la esencialidad de la invención.
- 10.- Esta cocina, presenta con respecto a otras, ventajas importantes, cual son:
- Facilidad de desplazamiento, por medio de sus cuatro ruedas.
 - Protección completa de los servicios de fuego, por la tapa de cobertura.
- 15.- Doble utilización, de asador, y fuego para vasijas pequeñas, estos entre si recambiables fácilmente.
- Protección completa del zócalo inferior por la adaptación de la placa perfilada.
 - Facilidad de controlar la botella desde el exterior, por medio de su ventana y tapa correspondiente.
- 20.- Resistencia máxima el peso de la botella y medios deslizantes para la misma.
- Cómoda, práctica, higiénica, económica, decorativa.
- 25.- Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, se hace constar expresamente que cualquier modificación de detalle que se introduzca en la misma, tanto en formas, dimensiones, clase de material empleado o disposición de elementos, se considerara incluida dentro de esta protección en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.
- 30.-



Por último, se declaran de novedad y propia invención, las siguientes:

REIVINDICACIONES

- 1ª.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, caracterizados esencialmente porque se establece una
- 5.- bandeja para la recogida de residuos, en la parte superior y debajo de los fuegos, accionada por un asa conveniente y que determina al propio tiempo el medio de separación de la cámara de contención de la botella de gas, con los servicios de quemadores.
- 10.- 2ª.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, caracterizados esencialmente porque se adapta una tapa superior de cobertura que cierra todo el servicio de quemadores en forma hermética, estando montada dicha tapa por medios basculantes y dotada de un asa de accionamiento manual.
- 15.- 3ª.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, caracterizados según las anteriores reivindicaciones, esencialmente porque en la superficie anterior de la estructura básica, se practica un cajeadado provisto de una tapa basculante de cierre y apertura y que permite la regulación desde el exterior de la botella del fluido.
- 20.- 4ª.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, caracterizados esencialmente porque, se acondicionan en la parte inferior del zócalo y en los ángulos correspondientes, unos juegos de ruedas orientables, para el desplazamiento
- 25.- del conjunto.
- 5ª.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, caracterizados según las anteriores reivindicaciones, esencialmente porque se establecen en la parte inferior de la cámara receptora de la botella metálica, unos soportes desli-
- 30.- zantes, previstos en sentido de profundidad y montados paralela-

252455



mente para el desplazamiento del recipiente de fluido.

6^a.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, según las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque el fuego central, se le dota de una bandeja de asados, constituida por una placa nervada que inferiormente presenta un quemador longitudinal y cuya combustión calefactua la superficie inferior de la bandeja por medio de una cámara de combustión conveniente.

7^a.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, según las anteriores reivindicaciones, caracterizados esencialmente porque con carácter recambiable con la bandeja de asados, se acondiciona un fuego cnetral de reducidas dimensiones para su aplicación en vasijas pequeñas y dotado de soportes para los recipientes sometidos a su acción.

8^a.- Perfeccionamientos introducidos en cocinas de gas butano, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados esencialmente porque como medio de contención de todos los elementos funcionales, se dispone una estructura metálica resistente, de forma y dimensiones convenientes, dotada de un zócalo inferior de apoyo y que presenta dicha base en su parte anterior una placa perfilada para protección del esmaltado.

9^a.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN COCLNAS DE GAS BUTANO".

Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de esta memoria, que consta de SIETE hojas escritas por una sola de sus caras y planos que la ilustran.

Madrid, 3 de Octubre de 1.959



Fig. 1.

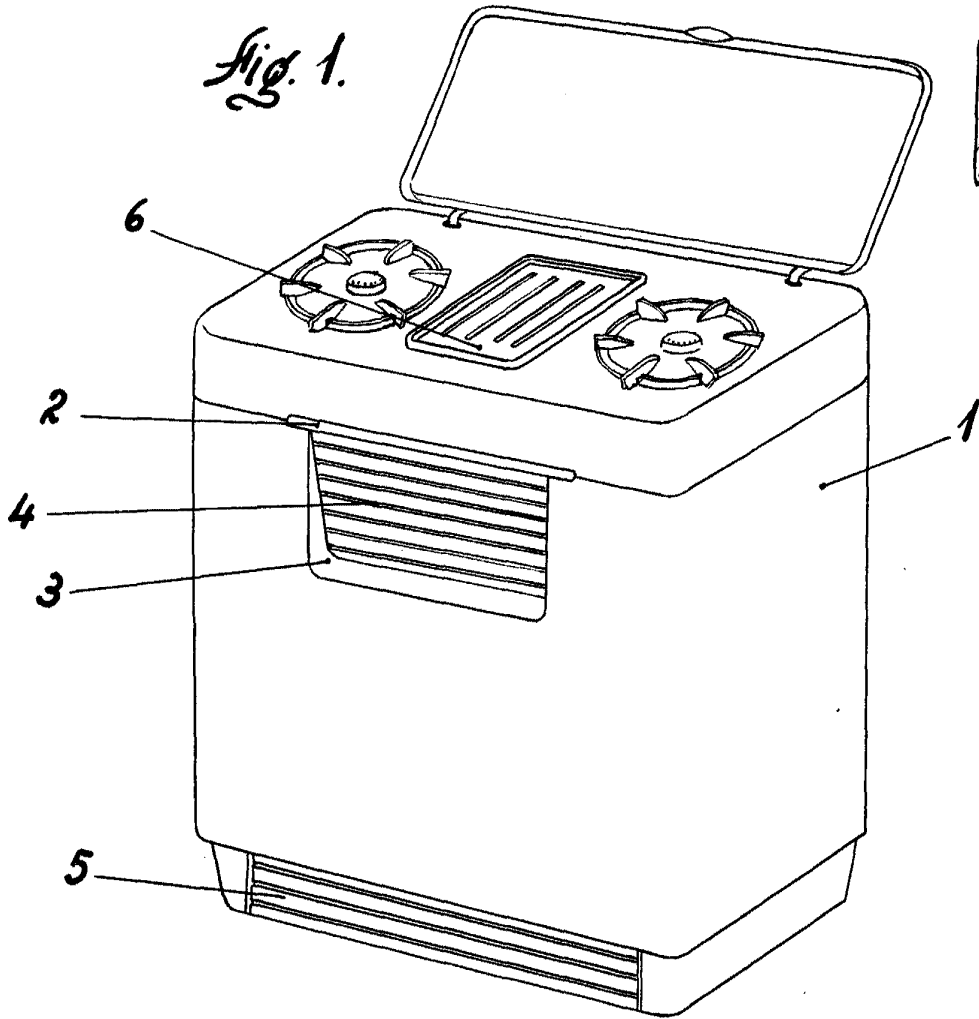
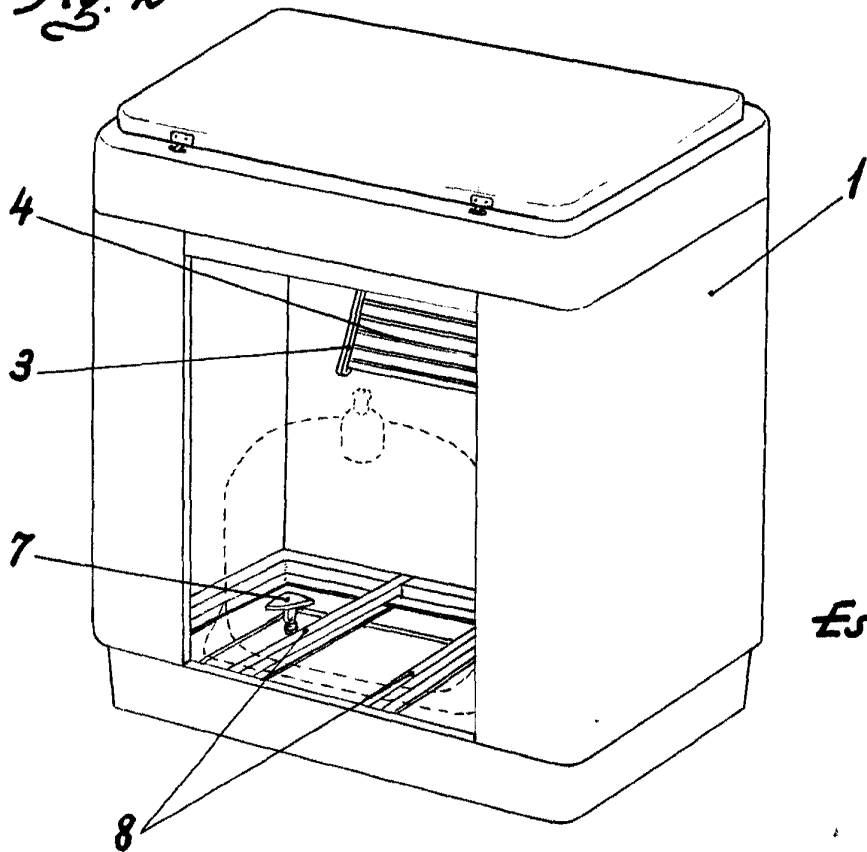


Fig. 2



Escala variable



Fig. 3.

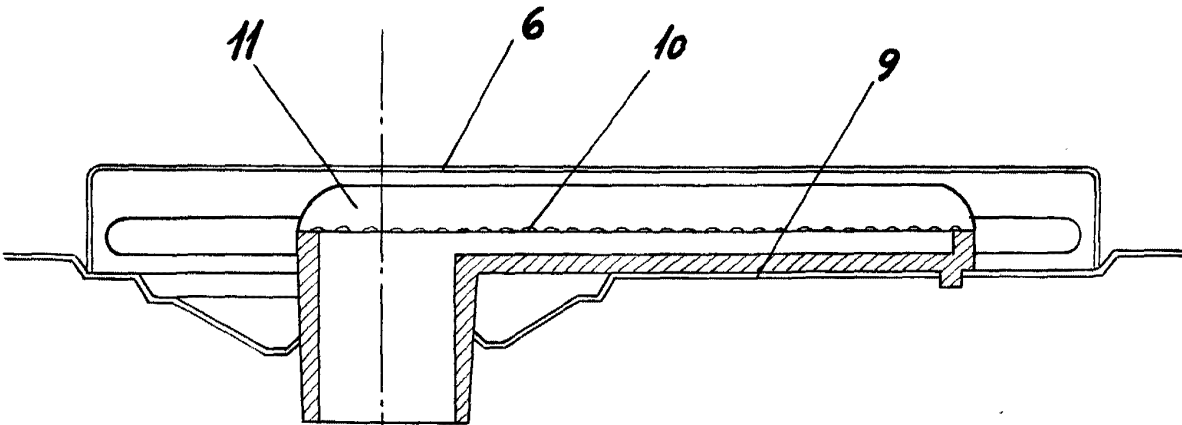
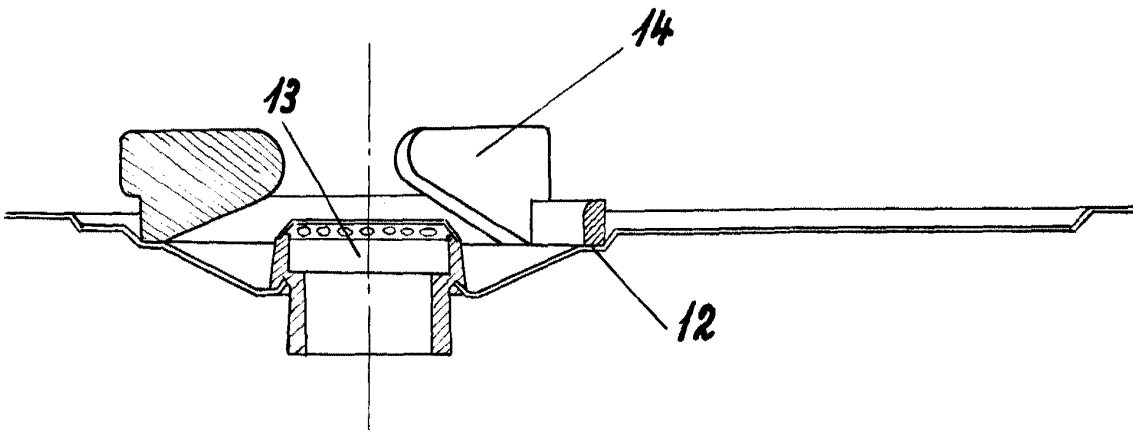


Fig. 4.



Escala variable