



ESPAÑA

10	ES	11	NUMERO	12	Y
		21	<b>259308</b>		
		22	FECHA DE PRESENTACION		

**MODELO DE UTILIDAD**

16 ENE. 1982

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
	31	NUMERO			

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			F24 B1/w, 9/w

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"COCINA CALEFACTORA PERFECCIONADA"

71	SOLICITANTE (S)
	INDUSTRIAS HERGOM S.A.

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	Soto de la Marina (Santander)

72	INVENTOR (ES)

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	D. JUAN DEL VALLE Y SANCHEZ

1 La presente memoria descriptiva tiene como -  
fin la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el pri-  
vilegio de explotación industrial y comercial exclusivo en el -  
territorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la -  
5 vigente Legislación, que, como el enunciado indica, se trata de  
"COCINA CALEFACTORA PERFECCIONADA".

Las primitivas cocinas de leña y carbón se.  
constituían por un frente y una chapa superior de fundición o -  
material similar con los indispensables accesorios interiores, -  
10 determinándose el resto por obra de albañilería a base de ladril-  
los refractarios o normales dependiendo de las diferentes zonas  
y su posible temperatura. Esta constitución presentaba proble-  
mas, primero de instalación y segundo por su funcionamiento que  
no siempre era el adecuado al ser realizado el material interno  
15 por personas no expertas.

Una evolución posterior de este tipo de coci-  
nas fue la de constituirse como un cuerpo cerrado, totalmente -  
montado y que únicamente necesitaba el empalme a una chimenea.  
Estos nuevos y estudiados diseños aseguraban para cualquier con-  
20 dición un correcto funcionamiento de la cocina, pasándose poste-  
riormente a la adición de otros elementos complementarios, ta-  
les como calefacción, etc, siempre dentro del rígido funciona-  
miento, sin posibilidad de variación que ofrecen estas cocinas.

El Modelo preconizado es una cocina calefac-  
tora perfeccionada que constituida con un estudiado diseño per-  
25

16 ENE. 1982

1 mite un versatil funcionamiento de sus diferentes elementos o -  
utilidades, partiendo de una única cámara de combustión. Esta -  
cocina se constituye en un paralelepípedo cubierto por encima -  
por la chapa o encimera de la cocina y que en esencia se halla  
5 dividido verticalmente en unas zonas, de las que primeramente -  
a un costado y correspondiendo en el frente con la puerta de en-  
cendido y cenicero se halla la cámara de combustión, en el cen-  
tro, con la correspondiente puerta delantera de acceso, se ha-  
lla el horno, ocupando el resto una caja de humos, envolvente.  
10 de dicho horno, de modo que el humo sale hacia detrás por el -  
condueto de humos.

La cámara de combustión, cuya solera se forma  
por una rejilla de fundición para permitir el paso del aire,  
queda rodeada lateralmente, en tres de sus costados, por una  
15 paila que se configura por unas cámaras comunicadas que permi-  
ten el calentamiento de agua para calefacción o similar.

Se ha previsto asimismo el determinar esta zona  
por unas placas de fundición con un aislante, en el que quedan  
embebidas dichas placas, para el caso que no se desee utilizar  
20 la cocina como unidad calefactora, pudiéndose elegir libremen-  
te cualquiera de las dos formas puesto que las dimensiones de  
los paralelepípedos que componen la pila son las mismas que las  
de las placas con su aislante.

Sobre los costados de la paila existen unos te-  
25 tones que permiten la inclusión en la cámara de una placa incli

1 nada y una tapa superior de cierre, elementos estos que disminu-  
yen el volumen de la cámara de combustión con el objeto de poder  
emplear un combustible con mayor poder calorífico que la madera,  
tal como carbón o similar.

5 Con objeto asimismo de adecuar a los deseos -  
del usuario la combustión, ésta puede regularse fácilmente al va-  
riar el paso del aire primario de combustión que entra en el ho-  
gar, variación esta que se establece por el intermedio de una -  
ventana semicircular de la puerta del cenicero que puede abrir-  
se en mayor o menor grado a voluntad, para conseguir una combus-  
10 tión mas o menos viva.

El horno, constituido por un cajón paralelepi-  
pédico abierto por su parte frontal presenta en su cara supé-  
rior una placa de fundición que protege al conjunto de las al-  
15 tas temperaturas de los humos recién salidos del hogar. En esta  
placa existe un nervio central curvado que define dos posibles  
pasos para los humos de la combustión, el primero por la parte  
trasera comunica directamente con la zona posterior de la coci-  
na, en donde se halla la salida de humos; de manera que dichos  
humos no calientan practicamente el horno de la cocina.

20 El segundo canal de paso, discurre por la ca-  
ra superior del horno lo envuelve por su costado opuesto al ho-  
gar y por su fondo pasando despues a la parte trasera de la co-  
cina, por donde asciende hasta la salida. Esto es posible por -  
la conformación del horno que define una cámara hueca a todo su  
25

1. alrededor exceptuando el lateral en contacto con la parte del -  
hogar.

5 El paso de humos por uno u otro canal de la placa superior del horno viene gobernado por unas placas a modo de  
válvulas de mariposa giradas entre sí y solidarias con un eje -  
cuya maneta de accionamiento sobresale en el frente de la cocina,  
10 na, el giro de dicha maneta permite una fina regulación de los  
caudales que pasan por cada parte calentando o no el horno, de  
este modo facilmente y a voluntad puede regularse la temperatura  
de dicho horno, a la vez que se facilita el encendido en frio  
de la cocina.

15 Con objeto de que los gases de salida del hogar  
no produzcan una rápida corrosión en la conexión con la chimenea  
esta zona queda recubierta por una placa de fundición que  
le permite soportar las mas duras condiciones, sin alteración -  
alguna.

20 La cámara definida en el costado del horno opues  
to al hogar y en la que todavia los gases presentan una cierta  
temperatura presenta un recubrimiento formado por una chapa galvanizada  
o con tratamiento similar que tras ella incorpora un -  
aislante sólido, asimismo, el fondo de dicha cámara paralelo al  
fondo del horno se halla recubierto por un aislante depositado  
por un sistema de vertido final en estado semipastoso y que una  
vez solidificado logra el cierre estanco de todo el conjunto.

25 Tras las placas aislantes la cocina por sus la--

1 dos y fondo presenta unos paneles configurados por sendas cha-  
pas, la exterior esmaltada, que entre ellas incorporan una man-  
ta de aislante, tal como fibra de vidrio o similar. Estos pane-  
les laterales fijados entre sí y con el frente se hallan soli-  
5 damente unidos sobre un zócalo inferior de perfil laminado cons-  
tituyendo el armazón externo de la cocina calefactora.

De todo lo hasta ahora mencionado se aprecia -  
que el Modelo preconizado presenta unas características de ver-  
satilidad, eficacia y seguridad de funcionamiento que se concre-  
tan en los siguientes puntos principales:

- Una construcción estudiada, que la dota de sencillez y modularidad.
- Un perfecto aislamiento.
- Regulación de la combustión por aire primario y tamaño de la cámara de combustión.
- Regulación del funcionamiento del horno.
- Posibilidad de uso de calefacción o no, sin modificación general de la cocina.
- Máximo aprovechamiento del calor.
- Construcción protegida de la corrosión que se produce por los gases calientes.
- Funcionamiento de tiro asegurado por el estudiado diseño.

20  
25 Todo ello, unido a una multiplicidad de otras menores y complementarias características ventajosas que vere-

1 mos mas detalladamente a continuación distingue al Modelo pre-  
conizado de lo hasta ahora conocido, dotándole de una vida pro-  
pia de por sí.

5 Para comprender mejor la naturaleza del inven-  
to en el plano adjunto hacemos una representación esquemática  
de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y suscepti-  
ble por ello de las modificaciones accesorias que no alteren  
las características esenciales.

10 La figura 1 representa una vista en alzado de  
la cocina calefactora.

La figura 2 representa una vista en planta de  
la cocina.

15 La figura 3 representa una vista en perspectiva  
de la cocina desde su parte superior, habiéndose retirado la  
chapa superior para una visión completa del interior.

La figura 4 representa una vista en alzado de  
la paila para calefacción.

La figura 5 representa una vista en perfil de la  
paila, seccionada por un plano indicado en la figura anterior.

20 La figura 6 representa una vista en planta de la  
paila calefactora.

La figura 7 representa un alzado de una placa  
lateral del hornillo, cuando la cocina no se utiliza como cale-  
facción.

25 Las figuras 8 y 9 representan una vista en perfil

1 y planta respectivamente de la figura anterior, seccionada según los planos VIII-VIII y IX-IX respectivamente.

5 La figura 10 representa una perspectiva esquemática de los costados y fondo del horno cuando la cocina no se utiliza como calefacción.

La figura 11 representa una vista en perfil del hogar en la que se aprecian los elementos para la reducción de su volumen, mediante la correspondiente sección longitudinal.

10 La figura 12 representa en planta la figura anterior.

La figura 13 representa en alzado la defensa del horno, seccionada según XIII-XIII de la figura 15.

La figura 14 es una vista de perfil de la defensa del horno, seccionada según XIV-XIV de la figura 15.

15 La figura 15 es una vista en planta de la defensa del horno.

La figura 16 representa una vista en perfil en detalle de las válvulas de paso de humos.

20 La figura 17 representa una sección transversal según el plano indicado en la figura anterior.

La figura 18 es una vista en alzado de la maneta de regulación (41).

La figura 19 es una vista en alzado de la defensa (16) de la salida de humos.

25 La figura 20 representa una vista en perspectiva

de la puerta del cenicero con el sistema de regulación de aire.

La figura 21 es un detalle seccionado de la puerta de cenicero con un elemento de regulación.(indicado en fig.20)

Detalles aclaratorios

- 1.- Frente.
- 2.- Chapa.
- 3.- Arandelas.
- 4.- Puerta carga.
- 5.- Puerta cenicero.
- 6.- Regulador tiro.
- 7.- Puerta horno.
- 8.- Puerta deshollinado.
- 9.- Regulador.
- 10.- Paila.
- 11.- Hogar.
- 12.- Parrilla.
- 13.- Defensa techo.
- 14.- Nervio.
- 15.- Válvulas.
- 16.- Placa protectora.
- 17.- Cámara humos.
- 18.- Horno.
- 19.- Chapa lateral.
- 20.- Aislamiento.
- 21.- Panel.



1  
5  
10  
15  
20  
25

1

22.- Placa interior.

23.- Manta.

24.- Placa esmaltada.

25.- Ramas.

5

26.- Ventana semicircular.

27.- Separador inclinado.

28.- Separador horizontal.

29.- Cámara fondo.

30.- Cámaras laterales.

10

31.- Pitones.

32.- Bocas.

33.- Apoyos.

34.- Placa.

35.- Bordes.

15

36.- Aislante.

37.- Fondo.

38.- Tope.

39.- Taladros.

40.- Eje válvula.

20

41.- Maneta.

42.- Resorte.

43.- Semicírculo.

44.- Asidero.

45.- Eje.

25

46.- Resorte.



1 47.- Tetón.

48.- Plancha de base o fondo.

49.- Tirador.

5 El objeto de esta invención es una cocina calefactora perfeccionada la cual se constituye en su totalidad en un elemento paralelepípedo independiente que puede ser conectado sin mas a una chimenea o conducto de humos para su funcionamiento. Esta cocina presenta un frente (1) del tipo tradicional en su forma general externa con una chapa o encimera superior (2) asimismo de material fundido que, con unas arandelas (3), permite el cocinado de alimentos sobre ella.

10 El frente (1), según puede apreciarse en la figura 1, se constituye según las soluciones tradicionales en tres partes diferenciadas relacionadas con diferentes elementos internos. Así en un lateral se hallan la puerta de carga (4) o encendido y bajo ella la puerta del cenicero (5) que de acuerdo con una particularidad de la presente invención, incorpora un regulador (6) para el tiro, relacionándose ambas con la cámara de combustión u hogar (11) interior de la cocina.

20 En la zona central del frente una amplia puerta (7), con picaporte de cierre, da acceso al horno de la cocina, situándose bajo ella una pequeña puerta de deshollinamiento (8), según se aprecia en la figura 1, en el costado del horno opuesto al hogar (11) se halla una cámara de humos (17) comunicada y continuada con una cámara inferior que a su vez lo está con una cámara trase

25

1 ra en donde se halla la salida de humos. Así pues puede verse -  
que el cuerpo del horno (18) salvo por su puerta (7) y por el -  
costado correspondiente al hogar, queda totalmente rodeado por  
la cámara de humos.

5 El hogar (11), según se aprecia en la figura -  
3, presenta en sus laterales, exceptuando el delantero, una pai-  
la (10) o cámara de agua, en donde ésta, por circulación natu--  
ral o forzada, toma calor de la combustión produciendo agua ca-  
liente para usos de calefacción, agua caliente sanitaria, o si-  
10 milar. La cámara de la paila (10) correspondiente al lado del -  
horno (18) presenta una menor altura con objeto de que los hu--  
mos de combustión puedan salir del hogar (11) que como toda la  
cocina se halla cubierto por la chapa (2).

15 Estos humos procedentes de la combustión lameñ-  
el techo del horno (18), calentándolo, de modo que para evitar  
su corrosión, sobre él existe una placa de defensa de techo (13)  
realizada en fundición inalterable a los gases de combustión --  
aún a elevadas temperaturas; esta defensa (13), según se apre--  
20 cia en la figura 3 presenta un nervio (14) curvado vertical, el  
cual, junto con la chapa (2) superior define un canal trasero -  
que comunica directamente con la salida, protegida asimismo con  
una placa de fundición (16) representada en la figura 19, y un  
canal delantero que comunica con la cámara de humos (17).

25 El paso de los gases de combustión del ho--  
gar (11) sobre uno u otro lado de la defensa del techo (13) vie

1 ne determinado por el accionamiento de un regulador (9) exte--  
rior que hace girar a sendas válvulas (15) interpuestas en la  
corriente de gases de ambos canales, válvulas (15) que presen-  
tan posiciones complementarias.

5 A fin de que los humos, todavía muy calientes  
tras atravesar la defensa de techo (13), no produzcan corrosio-  
nes ni pierdan su calor latente la cámara de humos (17) presen-  
ta una chapa lateral (19) con un baño protector y tras ella un  
bloque rígido de aislamiento (20) que impide toda pérdida de  
10 calor. Esta cámara (17) se cierra por su base, con una placa  
(48) que se halla recubierta por una mezcla a la vez aislante  
y selladora que cerrando hermeticamente el conjunto obliga a la  
totalidad de gases a su evacuación por la salida (16) posterior,  
tras rodear y calentar totalmente el horno (18).

15 Los laterales externos y el fondo trasero de  
la cocina, ver figura 3, se cierran por unos paneles (21) de  
medidas adecuadas. Cada uno de dichos paneles se configura por  
una placa interior (22), con unas alas vueltas, placa esta so-  
bre la que se dispone una placa esmaltada (24) exterior, alo-  
jando entre ambas a una manta (23) de material aislante tal co-  
mo fibra de vidrio o similar que dota al conjunto de un comple-  
20 mentario aislamiento a fin de que el calor de combustión sea -  
totalmente aprovechado y además que no afecte a elementos veci-  
nos de la cocina y que formen con ella el amueblamiento de la  
cocina o similar.

25

1 El frente (1) junto con los paneles se montan  
sobre un zócalo interno inferior preferentemente realizado en -  
material laminado con una configuración general de planta en --  
"U", de modo que sobre sus laterales y alma descansan los late-  
5 rales y fondo de la cocina, mientras que su abertura correspon-  
de con el frontis de fundición de la cocina que se extiende en  
toda la altura de la misma.

Este zócalo presenta los oportunos travesaños  
rigidizantes en el logro de un conjunto sólido y ligero que se  
10 traslada y monta como una única unidad que en si lleva todos -  
los elementos descritos.

La paila (10), ver figura 4, 5 y 6, se confi-  
gura como ya ha quedado mencionado por tres huecas y comunicá-  
das cámaras paralelepípedicas que son una de fondo (29) y dos  
15 cámaras laterales (30) la correspondiente a la pared contigua  
al horno (18) presenta una menor altura a fin de permitir por  
encima de ella el paso de los humos de combustión; estas cáma-  
ras (29) y (30) presentan entre sus paredes laterales unos pis-  
tones (31) internos que establecen la adecuada separación en-  
20 tre paredes rigidizándolas convenientemente a fin de evitar su  
pandeo, bien sea por la presión de agua o bien por esfuerzos -  
térmicos debido a las diferentes temperaturas existentes en di-  
ferentes puntos de la paila (10).

Sobre la parte exterior de la cámara poste-  
rior (29) y pudiendo existir optativamente sobre la correspon-  
25

1 diente cámara lateral (30), existen sendas bocas (32) para la -  
salida y entrada del agua caliente bocas situadas en la zona --  
superior e inferior a fin de lograr un máximo rendimiento del -  
intercambio calorífico. Por otra parte en la cara interior de -  
5 las cámaras laterales (30) de la paila (10) existen a diversos  
niveles unos apoyos (33) salientes que sirven para el apoyo de  
una parrilla (12) que es la solera del hogar (11).

De estos apoyos (33) los inferiores, tal y como  
se aprecia por ejemplo en las figuras 5, 7 y 11, definen supe-  
riormente un rebaje en media caña para el apoyo de unas barras  
10 que, en funciones de rodillos, facultan un selectivo agitado -  
de la parrilla (12).

En orden a establecer este agitado, y según  
una solución preferente, se ha previsto que en el frontis de -  
15 la cocina exista un tirador (49), ver figura 1, que se relacio-  
na, a través de un vástago acodado, con dicha parrilla (12), de  
modo que, actuando sobre el tirador (49) se establezca el selec-  
tivo agitado de la parrilla (12).

En el caso que donde se coloque la cocina cale-  
20 factora ya existía un sistema de calefacción montado o bien por  
cualquier otro motivo no se desee la existencia de la paila (10)  
para calentamiento de agua, ésta se sustituye, como paredes del  
hogar (11), por unas placas (34), ver figuras 7, 8, 9 y 10, de  
fundición que presentan unos bordes (35) que le dotan de un hi-  
25 potético grosor coincidente con el espesor de las cámaras (29)

1 y (30) de la paila (10); estas placas que coinciden en todas sus  
dimensiones con las mencionadas cámaras se hallan embebidas por  
su zona posterior en un aislante (36) rígido que impide de este  
modo la transmisión del calor producido en la combustión.

5 Según se muestra en la figura 10 tres placas --  
(34) de medidas coincidentes con las cámaras de la paila (10) --  
pueden sustituir a ésta en el caso de que no se desee la produ-  
cción de agua caliente, puede observarse asimismo que sobre la --  
cara de dichas placas (34) y mas concretamente sobre los latera-  
les existen asimismo unos apoyos (33) coincidentes en posiciona-  
10 miento y dimensiones con los de la paila (10) y que sirven para  
el apoyado de la parrilla (12) del hogar (11). De esta forma el  
cambio a una u otra versión es inmediato, sin necesidad de ~~ninguna~~  
ninguna modificación en la estructura general de la cocina. ....

15 Los apoyos (33) se constituyen principalmente  
en dos filas inferiores paralelas que sirven para la graduación  
en altura de la parrilla (12), y sendos apoyos inclinados que -  
se utilizan para el encajado entre ellos, ver figura 11, de un  
separador inclinado (27) de fundición con un ala superior hori-  
zontal sobre la que se apoya un separador (28) horizontal, todo  
20 ello con objeto de reducir las dimensiones del hogar (11), cuan-  
do se emplee un combustible de mayor poder calorífico tal como -  
carbón en lugar de leña; ambos separadores (27) y (28) están --  
realizados en fundición y debidamente nervados a fin de sopor-  
tar el calor y la corrosión procedente de la combustión, ver fi  
25

1 gura 12.

5 En cualquier caso, es decir tanto si se emplea la paila (10) como si se utilizan las placas (34) independientemente del tamaño del hogar (11), los gases de combustión pasan en su totalidad sobre la defensa (13) del techo del horno y en ella por medio de su nervio (14) se encaminan directamente hacia la salida (16) o bien envuelven al horno calentándolo; esta defensa (13) representada en las figuras 13, 14 y 15 se constituye por un elemento monopieza de fundición que presenta una pared de fondo (37) que junto con el nervio encarrila o conduce debidamente los gases calientes.

10 En dicho fondo (37), en el nervio (14), así como en una pared delantera, la defensa presenta tres taladros (39) horizontales que se hallan alineados de atrás hacia adelante. En dichos taladros (39) encaja con cierta holgura que permite su giro un eje de válvulas (40) según se aprecia en la figura 16. Sobre este eje (40) se fijan las válvulas (15) constituidas por placas rectangulares con una muesca semicircular longitudinal que permite un mejor asentamiento, ver figura 17.

15 Las válvulas (15), según se ve en la figura 16, se hallan angularmente desfasadas una respecto de la otra, de manera que cuando una está abierta la otra está cerrada con multitud posiciones intermedias complementarias entre sí que dirigen la totalidad o parte del flujo de humos calientes por la parte delantera y/o trasera de la defensa (13). Esta multitud de posi

20

25

1 ciones son reguladas desde el exterior por el frente (1) de la  
cocina, en donde el eje (40) sobresale incorporando una maneta  
(41) fijada por un pasador de aletas manteniéndose la posición  
elegida por la tensión de un resorte (42) concéntrico con di--  
5 cho eje (40), delimitando un tope (38) formado por un nervio -  
transversal, ver figura 13, al topar con la válvula (15) tra--  
sera, la posición de cierre para el canal trasero.

La maneta (41), según se aprecia en la figura.  
18, es el mando del elemento regulador (9) que sobresale en -  
10 el frontis de la cocina, dicha maneta (41) se constituye en un  
elemento monopieza de dos ramas (25) en ángulo con un alojamiento  
to para el eje (10) en su vértice y sendos pitones en sus ex--  
tremos libres que permiten su accionamiento; el cual acciona--  
miento tiene por objeto el desvío de la mayor o menor cantidad  
15 de gases calientes envolviendo al horno antes de evacuarse por  
la salida, con su protector (16), que tal y como se ve en la -  
figura 19 se forma en un elemento monopieza de fundición con -  
unas escotaduras para su fijación. De esta forma se puede regu-  
lar el calentamiento del horno y además se facilita el encendi-  
20 do de la cocina en frío.

La regulación de la combustión de esta cocina  
puede realizarse modificando el caudal de aire primario que pe-  
netra en el hogar (11), este regulador se halla sobre la puerta  
del cenicero (5), ver figura 20, la cual presenta un cierre de  
encaje por tetón (47), contra cualquier manipulación indebida,  
25

1 de modo que dicho tetón (47) penetra elásticamente en un aloja--  
miento recíproco.

Esta puerta (5) presenta una ventana semicircular  
(26) con un eje (45) hacia el interior en un punto central.

5 En dicho eje (45) se articula un semicírculo (43)  
nervado monopieza, sobre el cual puede girar; dicho semicírculo  
(43) presenta en un extremo un asidero (44) saliente que perm<sub>i</sub>  
te su manipulación, para que la posición escogida se mantenga  
perfectamente, un resorte (46) concéntrico con el eje (45) com--  
10 prime desde el interior del semicírculo (43) sobre la puerta --  
(5), de modo que el esfuerzo de rozamiento creado es suficiente  
para mantener cualquier posición relativa entre ambos elementos,  
posición esta determinante del caudal de aire primario y por lo  
tanto de la viveza de la combustión.

15 Por otra parte es de señalar que sobre el ya men  
cionado zócalo en "U", soporte de los laterales y del panel pos  
terior va dispuesta una plancha de base (48) que, como ya se ha  
citado, queda asimismo recubierta de un material aislante. Tal re  
cubrimiento se verifica con la cocina ya acabada y a través de  
20 la puerta de deshollinado (8), ver figura 3, vertiendo por ella  
en estado semipastoso de adecuada fluidez un material aislante  
que recubre dicha plancha de la base inmediatamente superpuesta  
al zócalo y establece incluso un sellado de las correspondien--  
tes juntas.

25 En otro orden, se ha previsto que una cocina como

1 la ya descrita pueda realizarse simplemente reduciendo sus dimen-  
siones, haciendo practicamente una cocina igual, pero que se po-  
dría denominar de sobremesa, es decir, de las destinadas a ir dis-  
puestas sobre un bastidor, a modo de marco con patas, o bien so-  
5 bre un alojamiento de albañilería.

En este caso, la sensible reducción dimensio-  
nal establece que por ejemplo, sin variar para nada la esencia-  
lidad constructiva y funcional de la presente invención, el fron-  
tis de la cocina se determine por una única pieza de chapa o  
10 fundición y que para la regulación exista una maneta frontal de  
actuación directa sobre la salida de humos.

Descrita suficientemente la naturaleza del --  
presente invento, así como su realización industrial, solo cabe  
añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible in-  
15 troducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto ta--  
les alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

El solicitante, al amparo de los Convenios In-  
ternacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho  
de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera po-  
20 sible, reivindicando la misma prioridad de la presente solicitud.

#### N O T A

El Modelo de Utilidad que se solicita como -  
nuevo en España por veinte años, de acuerdo con la vigente Legis-  
lación sobre Propiedad Industrial, deberá recaer sobre "COCINA -  
25 CALEFACTORA PERFECCIONADA", en todo de acuerdo con las siguientes

REIVINDICACIONES

1  
5  
10  
15  
20  
25

1.- Cocina calefactora perfeccionada caracterizada por constituirse en un conjunto paralelepípedo montado sobre un zócalo inferior interno, debidamente rigidizado, en el que se fijan unos paneles laterales y de fondo, paneles formados por sendas paralelas chapas encajadas que alojan entre ellas una manta aislante, así como un frente de fundición con la correspondiente puerta de horno central y sendas puertas laterales de cenicero y carga así como una central menor de deshoñado a la altura de una chapa de fondo horizontal con revestimiento aislante, quedando todo el conjunto cubierto superiormente por la respectiva encimera con su acceso al hogar cuyos laterales y fondo son opcionalmente una paila, constituida por tres cerradas cámaras paralelepípedicas comunicadas entre sí, que contiene agua para calentar y una rejilla de solera que se extiende entre ellas; dicho hogar comunica lateralmente sobre el techo del horno, en el que existe una defensa de fundición con un curvado nervio central que configura un canal trasero acodado que da directamente a una salida trasera central con una protección de fundición y un canal delantero continuado en una cámara lateral vertical contigua al horno que se continua por la parte inferior trasera de éste hasta la salida, existiendo sobre la defensa sendas válvulas que permiten la selectiva regulación de ambos caudales.

2.- Cocina calefactora perfeccionada, en todo

1 de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizada porque  
la paila formada por tres cámaras unidas puede ser sustituida -  
por tres placas de fundición con una nervadura periférica y em-  
bebidas por su interior en material aislante rígido de modo que  
5 presentan las mismas dimensiones de la paila a la que pueden sus-  
tituir opcionalmente sin alteración de la estructura general de  
la cocina.

3.- Cocina calefactora perfeccionada, en todo  
de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizada porque  
10 la defensa del techo del horno se constituye en un elemento de  
fundición monopieza con una corta pared de fondo, un curvado ner-  
vicio central y una pared de frente que presentan unos taladros -  
horizontales alineados en los que puede girar un eje transversal  
que asoma al exterior por el frente de la cocina rematando en -  
15 una maneta de manipulación y que conlleva interiormente, en des-  
fase angular, sendas placas rectangulares con un canal de fija-  
ción semicircular sobre el eje, placas estas que actúan como vál-  
vulas abriendo o cerrando en su giro los dos canales definidos  
sobre la defensa, giro delimitado por un nervio de poca altura  
20 transversal sobre dicha defensa con el cual topa la placa trasera.

4.- Cocina calefactora perfeccionada, en to-  
do de acuerdo con la primera y tercera reivindicación, caracte-  
rizada porque la maneta externa del eje de válvulas presenta -  
una configuración angular monopieza fijada por su vértice sobre  
25

1 dicho eje por medio de un pasador existiendo sobre su parte tra-  
sera un resorte helicoidal concéntrico con el eje que mantiene -  
en tensión al conjunto en la posición elegida.

5 5.- Cocina calefactora perfeccionada, en todo -  
de acuerdo con la primera reivindicación caracterizada porque -  
la puerta de cenicero, que presenta un tetón de redondeada cabe-  
za saliente para su cierre por encaje elástico en un alojamiento  
del frente, presenta una ventana semicircular obturada por una  
10 placa con asidero que sobresale hacia el frontis, y con posibili-  
dad de giro respecto a un eje interior; de manera que girándola  
se puede conseguir una mayor o menor abertura, manteniéndose  
en esta posición lo que determina la selectiva regulación del  
canal de aire primario.

15 6.- Cocina calefactora perfeccionada, en todo -  
de acuerdo con la primera reivindicación caracterizada porque  
la salida de humos queda protegida por una placa rectangular mo-  
nopieza de fundición que presenta una abertura circular central  
con unas pequeñas escotaduras radiales que permiten su fijación  
de modo que dicha salida queda totalmente protegida frente a los  
humos calientes que discurren por ella.

20 7.- Cocina calefactora perfeccionada, en todo -  
de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizada porque  
la cámara lateral de humos a continuación del horno presenta --  
una chapa con una adecuada protección y tras ella unos bloques  
aislantes internos rígidos que envuelven a dicha cámara hasta su  
25

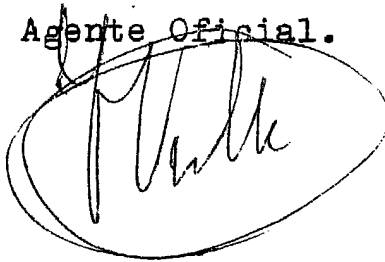
1 fondo, el cual está revestido de aislante sellador introducido -  
por la puerta de deshollinado, de modo que se obtiene una total  
protección de los elementos y un máximo aprovechamiento calorí-  
fico para el horno.

5 8.-"COCINA CALEFACTORA PERFECCIONADA".

Según queda sustancialmente descrito en la.-  
presente memoria descriptiva que consta de veinticuatro hojas me-  
canografiadas por una sola cara acompañada de sus correspondien-  
tes dibujos.

10 Madrid, 3 JUN 1904

El Agente Oficial.



15

20

25

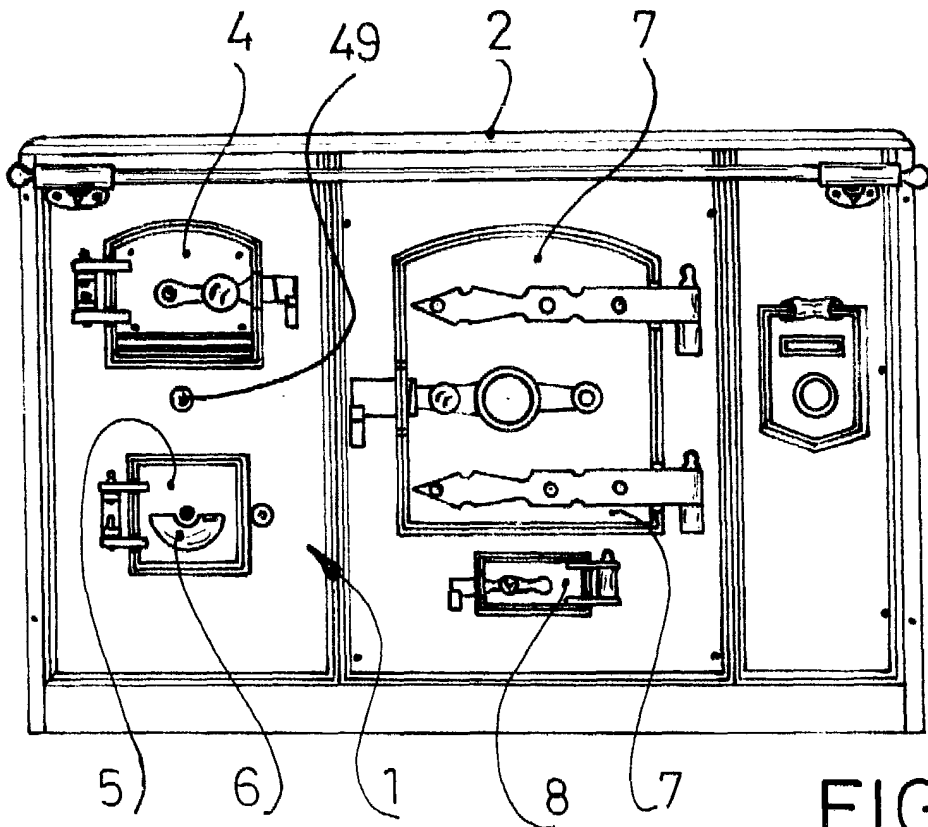


FIG. 1

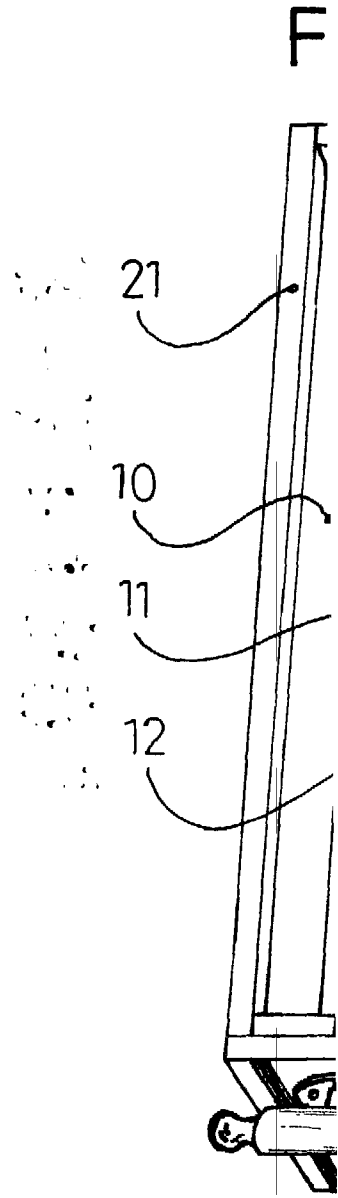
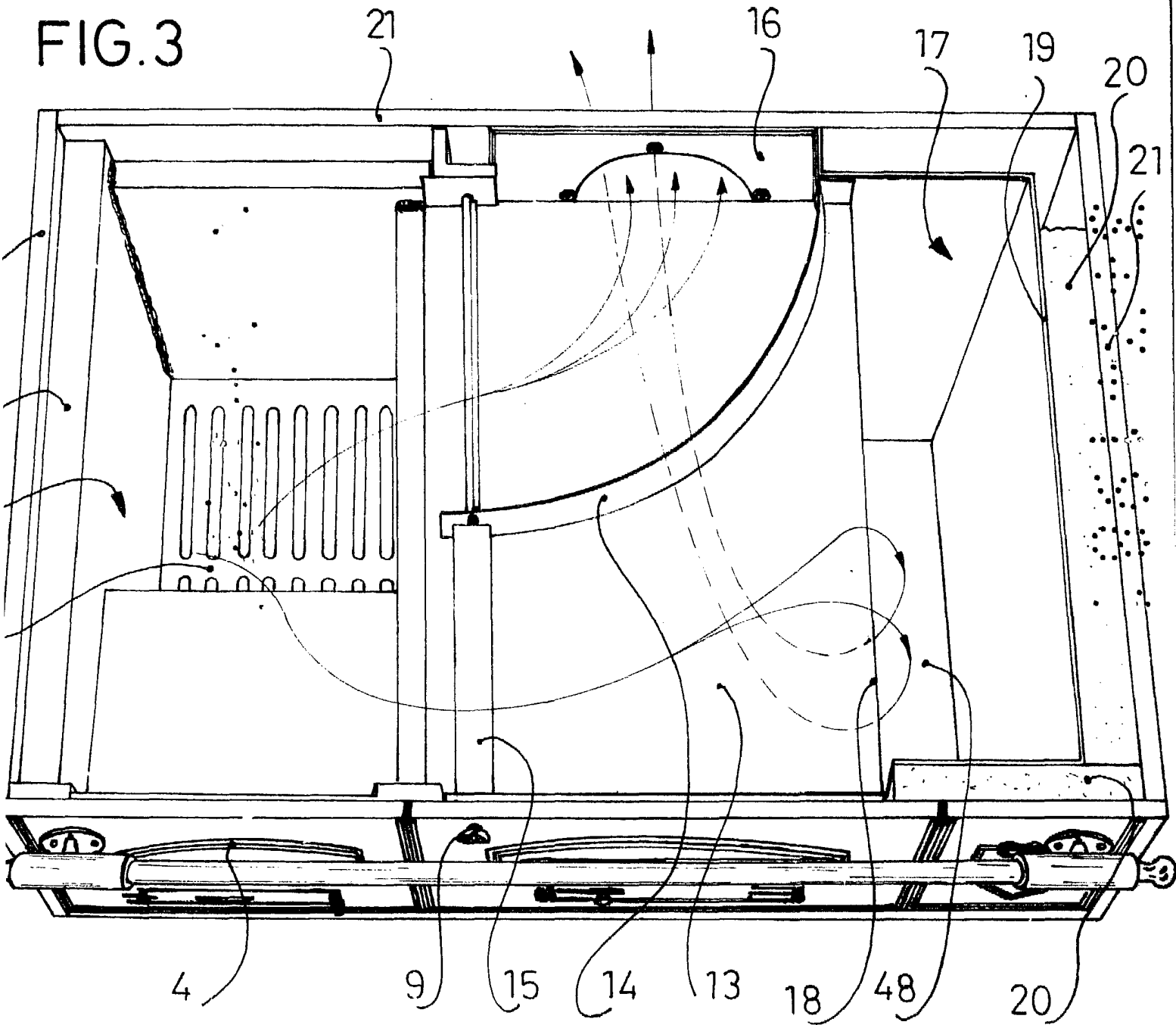


FIG. 2

FIG.3



Escala variable

Madrid

El Agente Oficial

3 JUL 1981

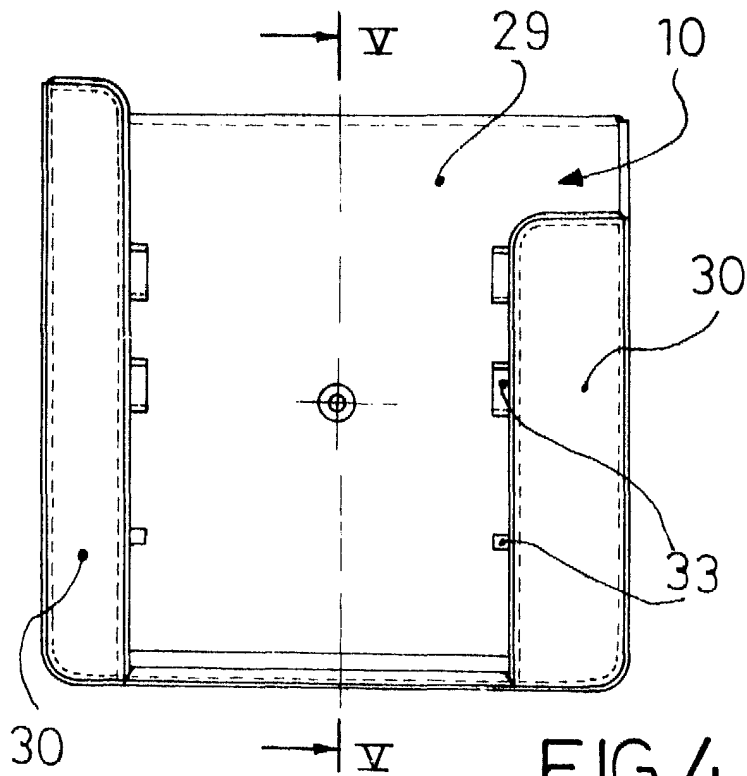


FIG. 4

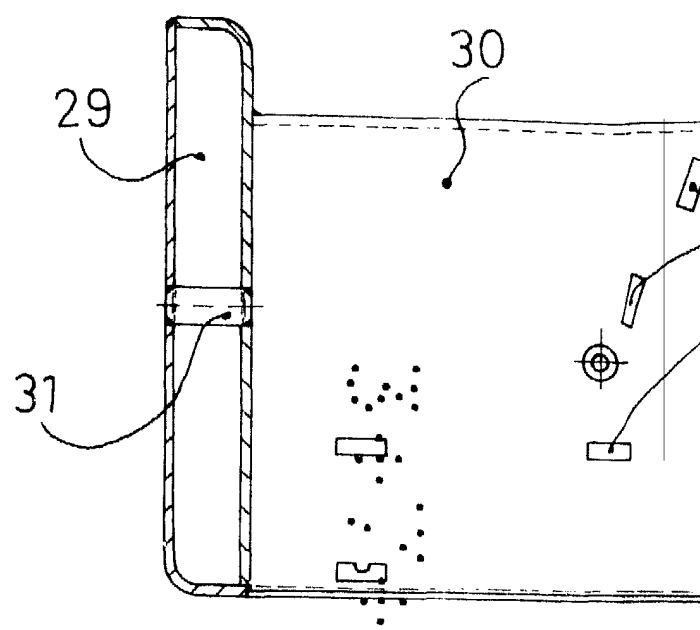


FIG. 5

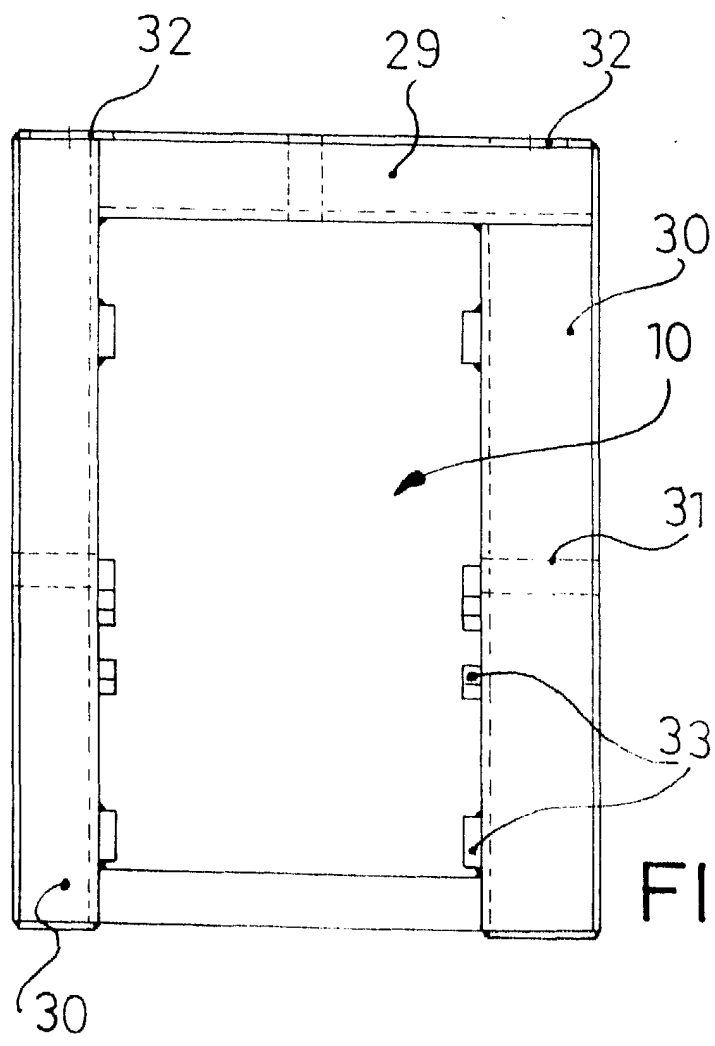
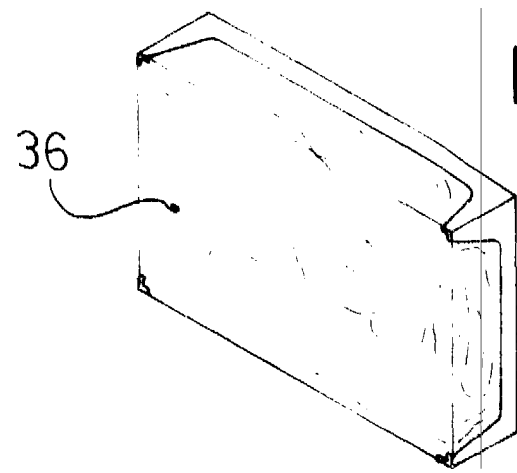
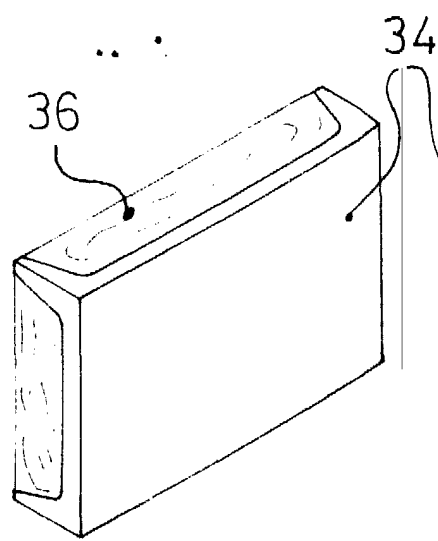
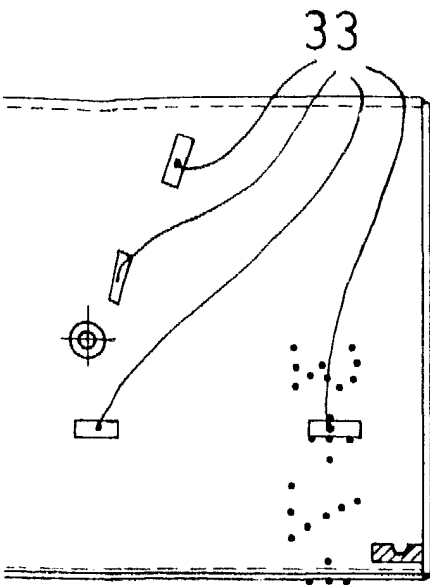


FIG. 6





G.5

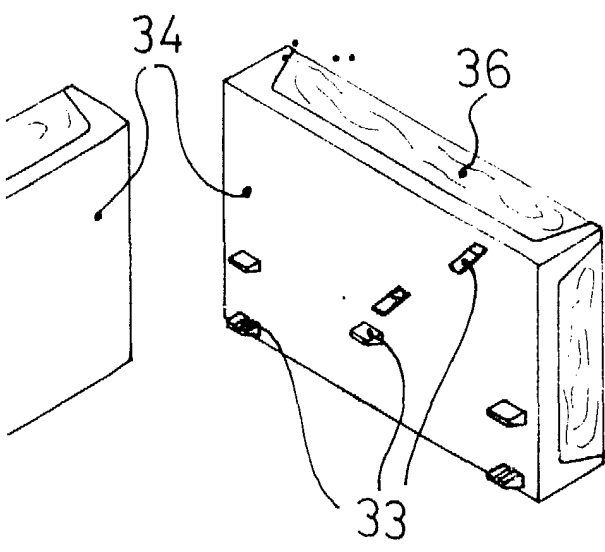


FIG. 10

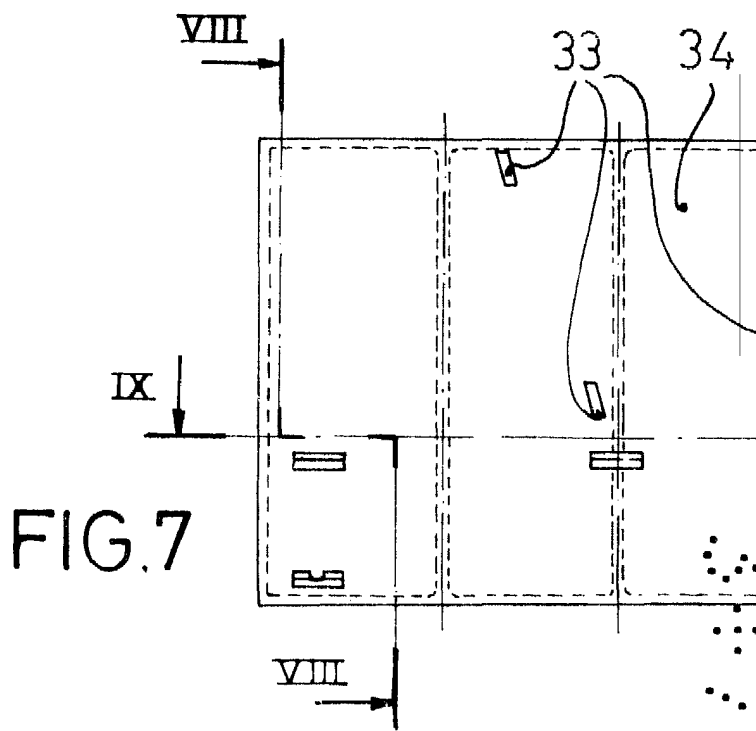
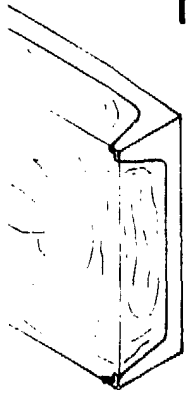


FIG. 7

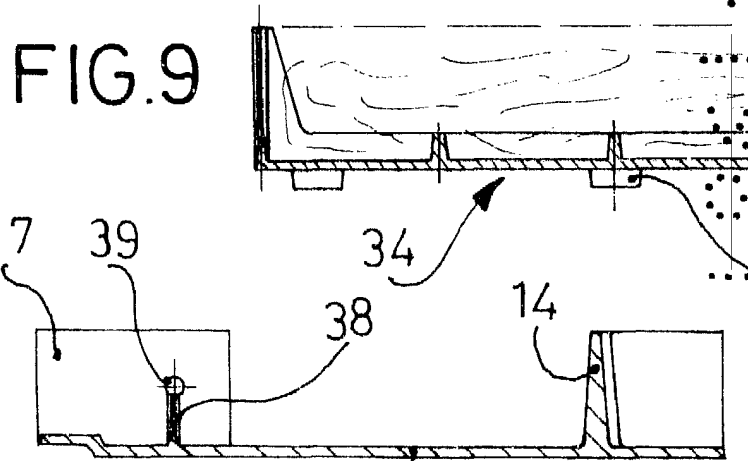


FIG. 9

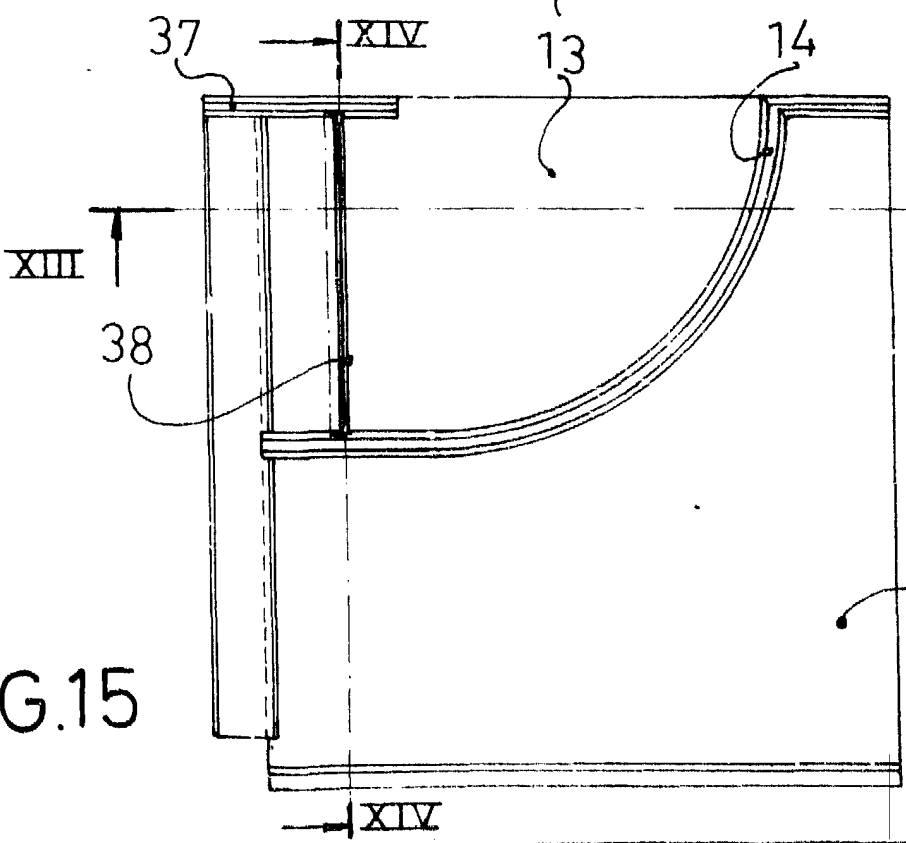


FIG. 15

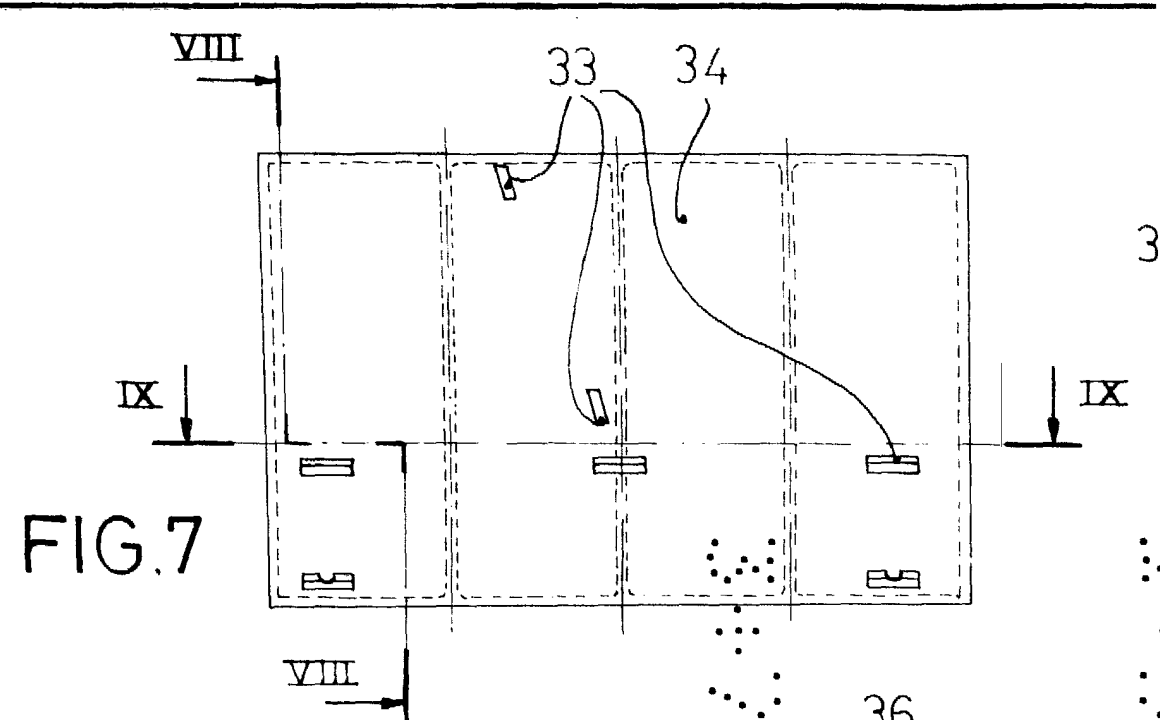
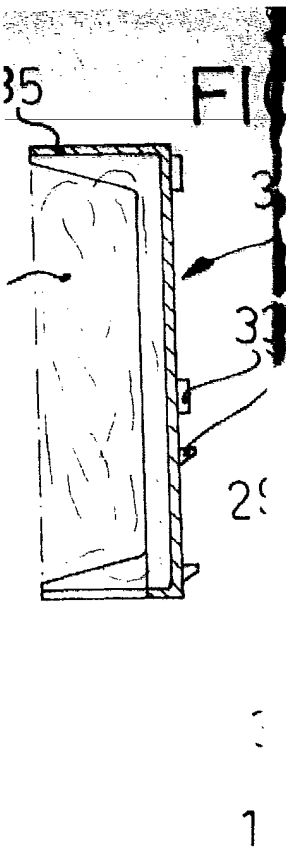


FIG. 7

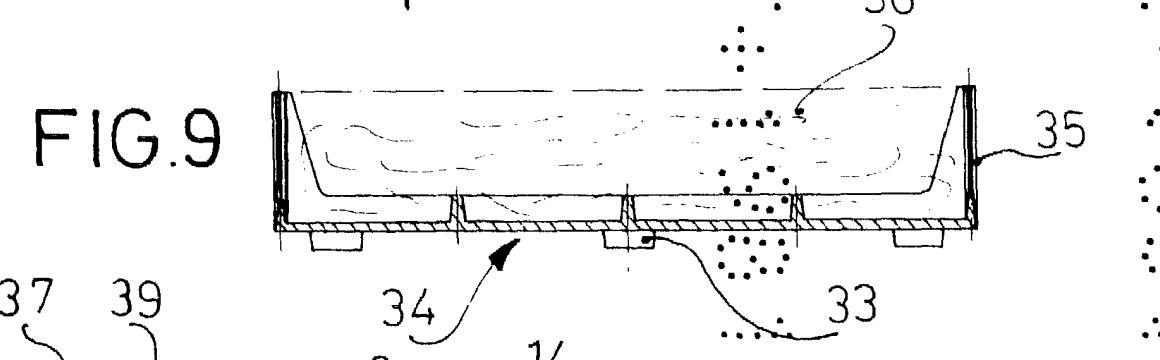


FIG. 9

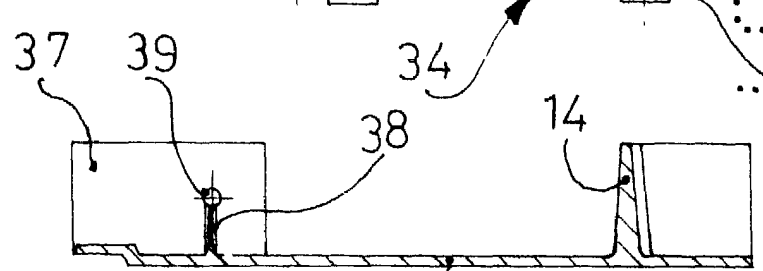


FIG. 13

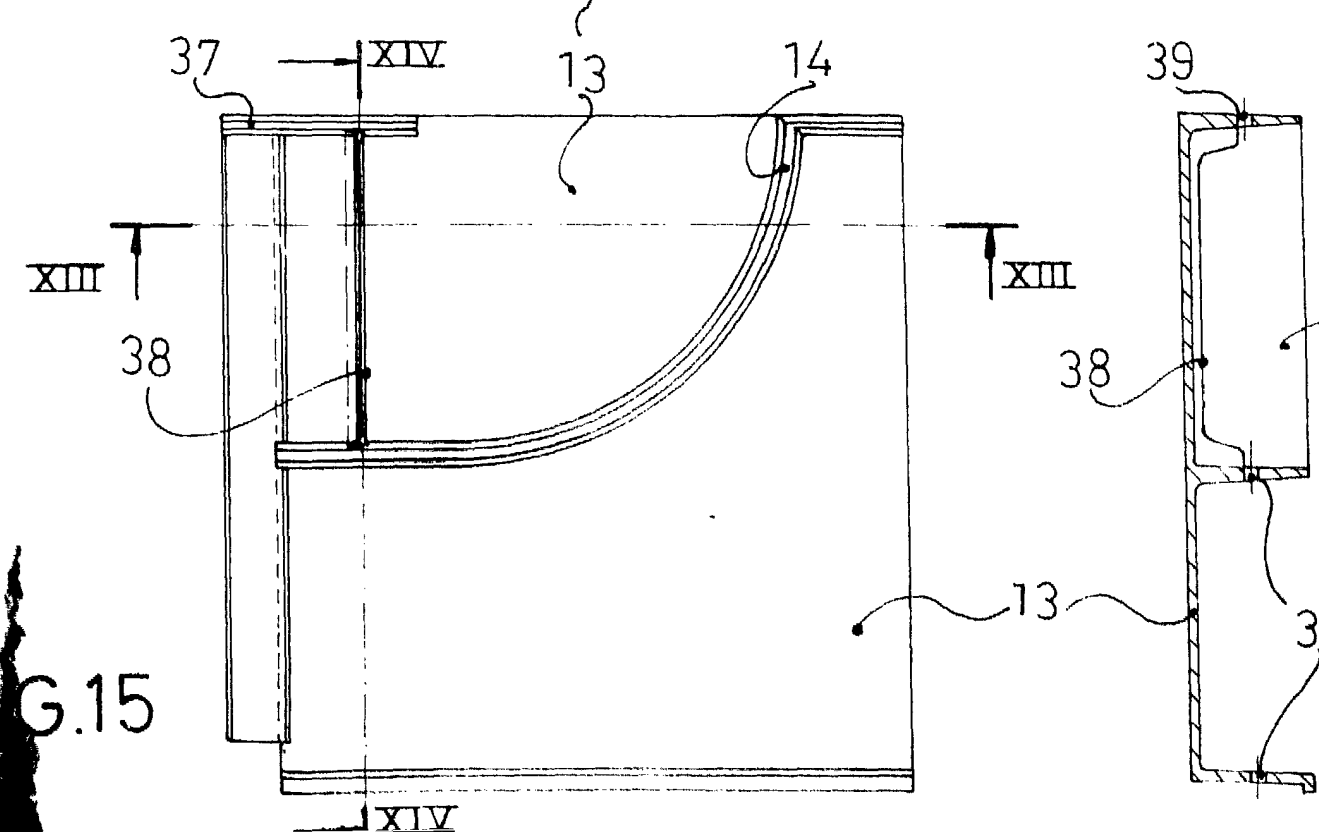


FIG. 14

FIG. 15

FIG.8

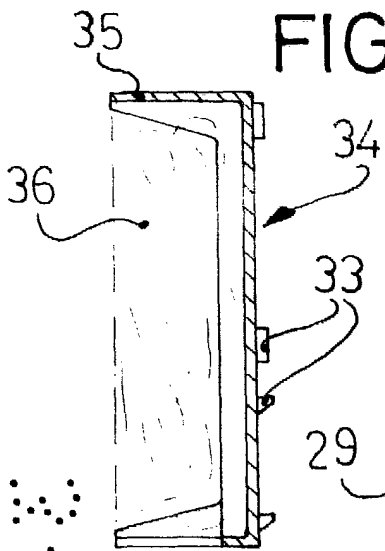


FIG.11

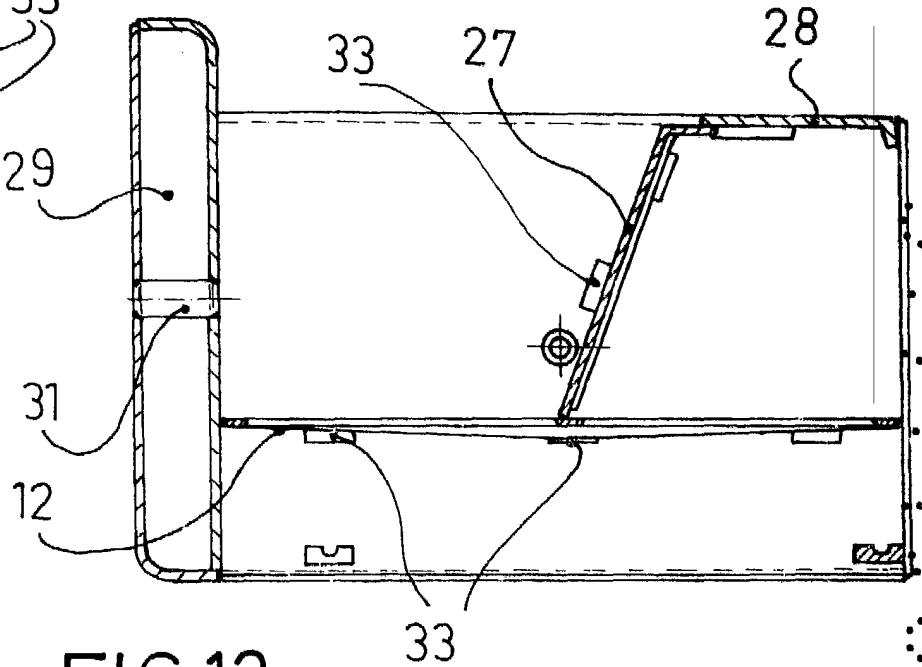


FIG.12

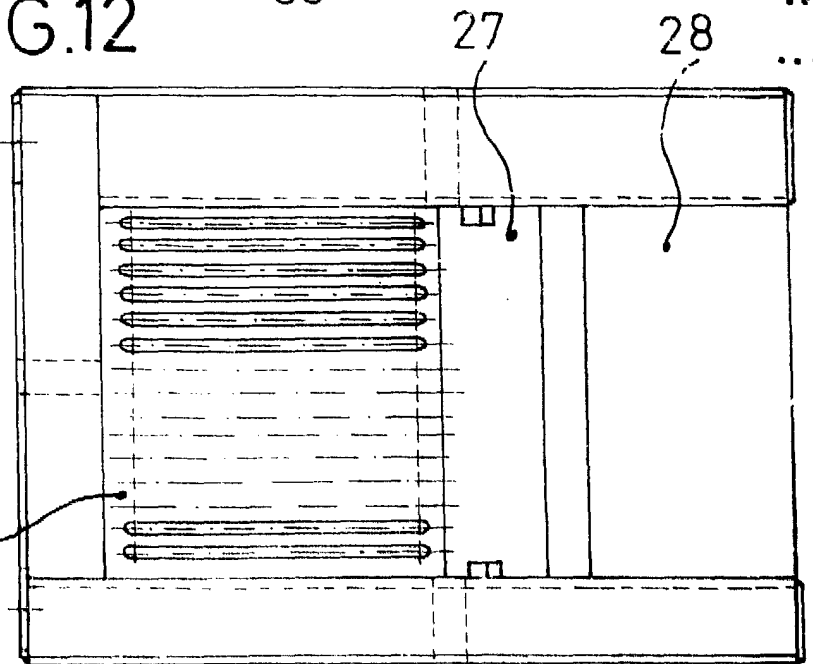
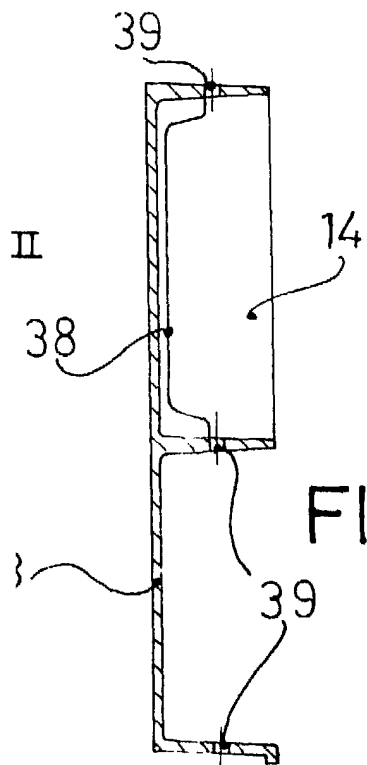


FIG.14



Escala variable  
 Madrid 3 JUL 1981  
 El Agente Oficial

*[Handwritten signature]*

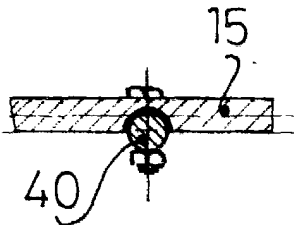


FIG. 17

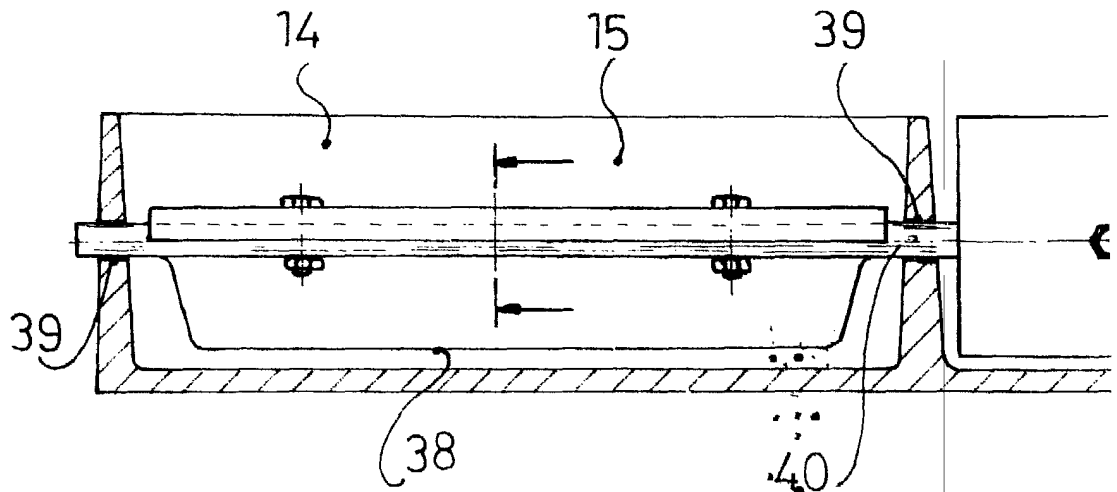


FIG. 16

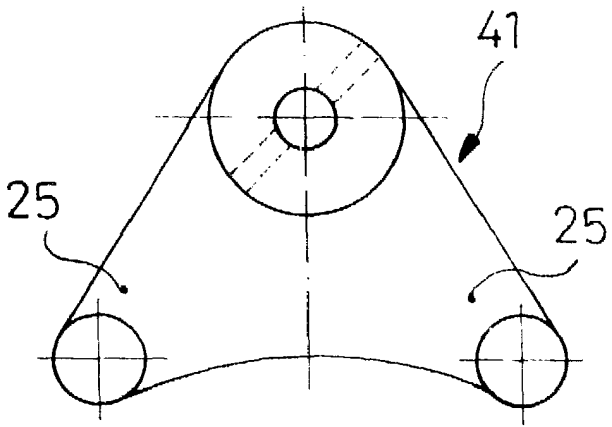


FIG. 18

FIG. 19

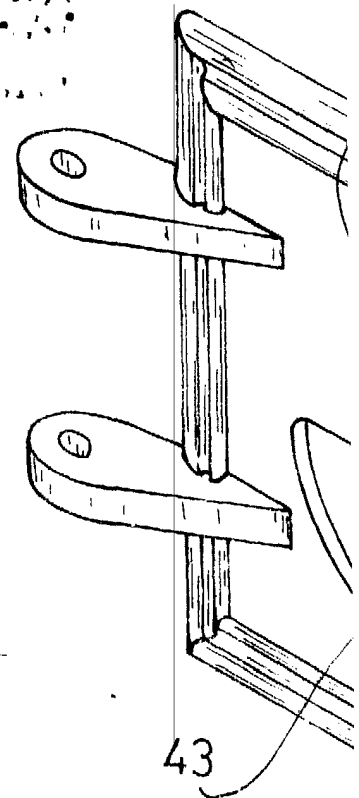
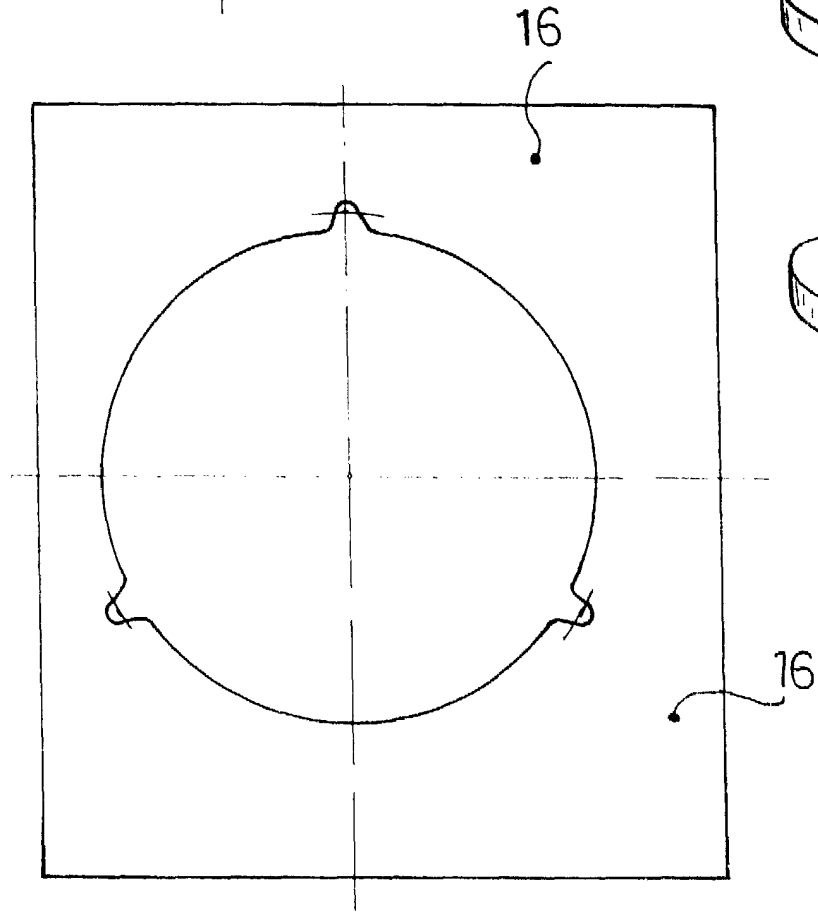


FIG. 20

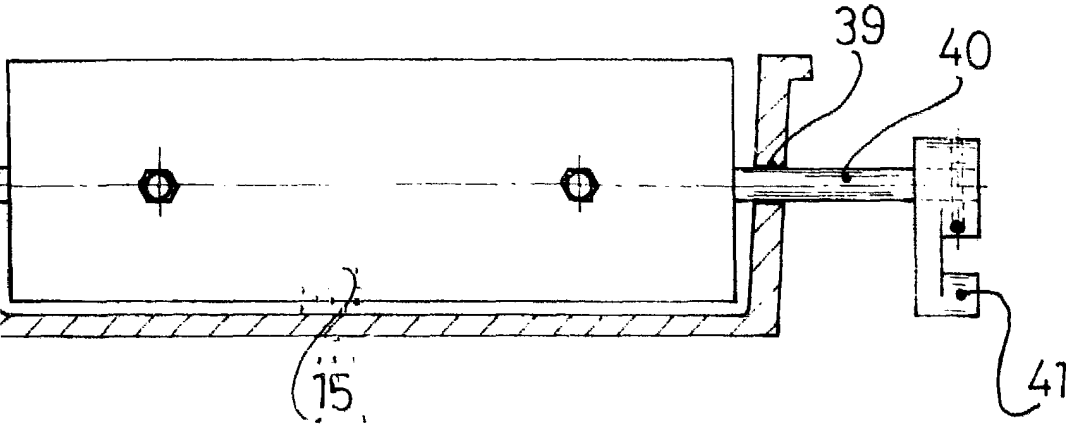


FIG. 16

FIG. 21

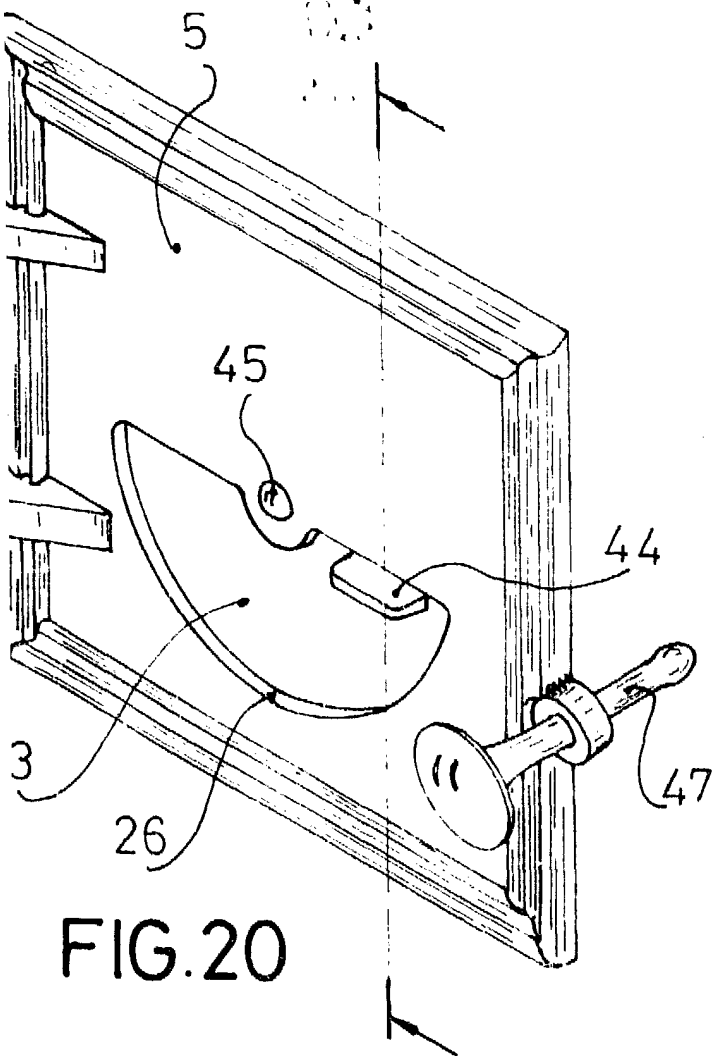
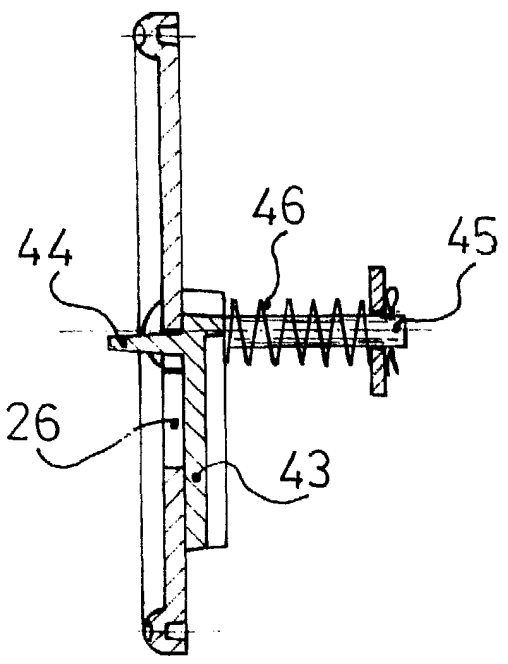


FIG. 20

Escala variable  
Madrid, 3 JUL. 1981  
El Agente Oficial