

10 ES 11 21 22	NUMERO 266.063(6)	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION 23 Junio 1.982	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 JUN. 1983

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS	
------------------------------	----------	---------	--

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL <i>F24B 1/20</i>	
------------------------	--	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN COCINA CALEFACTORA.	
---	--

71 SOLICITANTE (S) D. ISAURO GOMEZ LEGAZPI
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE PONTEVEDRA, C/ Lourizan, s/n.

72 INVENTOR (ES) El solicitante.
--

73 TITULAR (ES) D. ISAURO GOMEZ LEGAZPI

74 REPRESENTANTE D. MANUEL FACORRO QUEIMADELOS
--

El objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad se refiere a una "COCINA CALEFACTORA" que aporta a su función esenciales características de novedad, eficacia y economía - constitutivas de notables ventajas sobre lo hasta ahora conocido y existente en el mercado.

5.-

Como es sabido, la carencia y consiguiente carestía de las materias energéticas que se acusan en la actualidad, esencialmente por lo que respecta al petróleo y sus derivados, obliga a que la población mundial se incline de nuevo hacia el uso de las fuentes de energía tradicionales de los combustibles sólidos, tales como la leña y el carbón, cuya combustión ha de realizarse de modo apropiado en hogares diseñados con tal fin, de acuerdo con los condicionantes térmicos del consumo de estas materias y con vistas al máximo aprovechamiento calorífico que las mismas producen.

10.-

15.-

La invención del Modelo de Utilidad que vamos a describir se centra precisamente en dicho aprovechamiento, evitando la pérdida de energía, que en este caso podrá ser utilizada adicionalmente para calentar al propio tiempo una masa de agua - que mediante elementos radiadores pueda distribuirse a una vivienda u otra clase de habitáculos.

20.-

25.-

Con tales premisas como norma a seguir se ha proyectado y realizado la cocina calefactora del enunciado, concebida para la combustión de materiales sólidos, que interiormente se compone, en su parte fundamental, de un haz tubular formando un hogar de tubería de acero estirado, sin soldaduras, integrando la parte superior del hogar una plancha que en su cara externa actúa de encimera, cuya plancha está formada por una chapa superior obtenida de acero inoxidable y otra inferior preferentemente de acero dulce, unidas entre sí por unos refuerzos trans

30.-

versales en forma de "U" taladrados por los laterales para permitir el paso del agua de calefacción y sin que tales refuerzos lleguen a los extremos de la encimera.

5.- Para el mejor aprovechamiento de la temperatura de salida de gases se ha previsto un colector compuesto de varios tubos asimismo de acero estirable, sin soldadura, en forma de "L" optativamente, que van unidos a la encimera y al hogar rodeando la parte derecha e inferior del horno. A este colector va acoplado el tubo de retorno del agua de calefacción, en tanto que el tubo de salida del agua hacia los radiadores se une a la encimera mediante soldadura.

10.- La cocina calefactora que propugnamos va provista, además, de un termómetro para medir la temperatura del agua de calefacción y de otro para conocer la del interior del horno, contando asimismo con un manómetro para saber en todo momento la presión del agua.

15.- Como accesorio complementario se ha dispuesto interiormente la inclusión de una parrilla de hierro fundido, regulable a dos alturas sobre unos soportes refrigerados.

20.- La cara frontal de la cocina calefactora se ha proyectado de acero inoxidable y en ella se hallan ubicadas la puerta del hogar, la del horno con indicador de temperatura interior, es decir, con uno de los termómetros antes aludidos, y otra puerta de registro, así como un recogedor de cenizas o cenicero con frente orientable para la regulación de la corriente de aire o tiro que controla el fuego.

25.- La cocina calefactora que nos ocupa, pese a sus características peculiarmente domésticas, ha sido calculada con amplio margen para soportar una presión de unos 4 Kgs. por centímetro cuadrado a una temperatura de 110 grados centígrados

30.-

ya que la presión de prueba se efectúa a 8 Kgs. de presión y a 120 grados de temperatura.

La descripción detallada que sigue la referiremos a las figuras adjuntas en las que a título de ejemplo y sin carácter limitativo alguna, por tanto, ya que la práctica puede aconsejar cualquier ligera modificación sin alterar la esencialidad de la invención, se ha representado la realización que consideramos idónea y de conformidad con el comentario que antecede.

- 5.- La figura 1 comprende una vista en perspectiva del conjunto integrante de la cocina calefactora.
- La figura 2, las distintas vistas de los colectores de tubos en los que se realiza el calentamiento del agua.
- La figura 3, los detalles constitutivos de la plancha de la cocina.
- 10.- Conforme a la figura 1, se aprecia la cara frontal de la cocina calefactora, con la puerta - 2 - del fogón, la del horno - 3 - con indicador de temperatura - 4 - en su interior, la puerta de registro - 5 - y el cenicero - 6 - con mecanismo regulador de tiro. En el espacio derecho superior de dicha cara frontal se contempla la ubicación del manómetro - 7 - y del termómetro - 8 - para las lecturas de la presión y de la temperatura del agua en el interior. En el lateral visible se aprecia el colector de tubos horizontales que rodean el hogar en que se desarrolla la combustión de las materias sólidas empleadas, y superiormente la encimera - 10 - de la cocina calefactora, con la inclusión de una pareja de placas - 11 - de diferentes diámetros para la utilización del fuego.
- 15.-
- 20.-
- 25.-
- 30.- Con la figura 2 apreciamos en el primer dibujo una sección

de la cocina en la que cabe destacar esencialmente el detalle de que dos de los tramos de tubos están dotados de un total de ocho soportes refrigerados - 12 - para la colocación de una parrilla de hierro fundido, a dos alturas. El haz de tubos - 13 -, de análogas características que el primero comentado, ocupa las zonas lateral derecha e inferior de la cocina y aprovecha el calor del aire que circula en torno al horno, teniendo todas las tuberías mencionadas su origen y final en el colector general - 14 -, que a su vez está comunicado con la plancha superior - 15 - de la cocina por tres puntos diferentes.

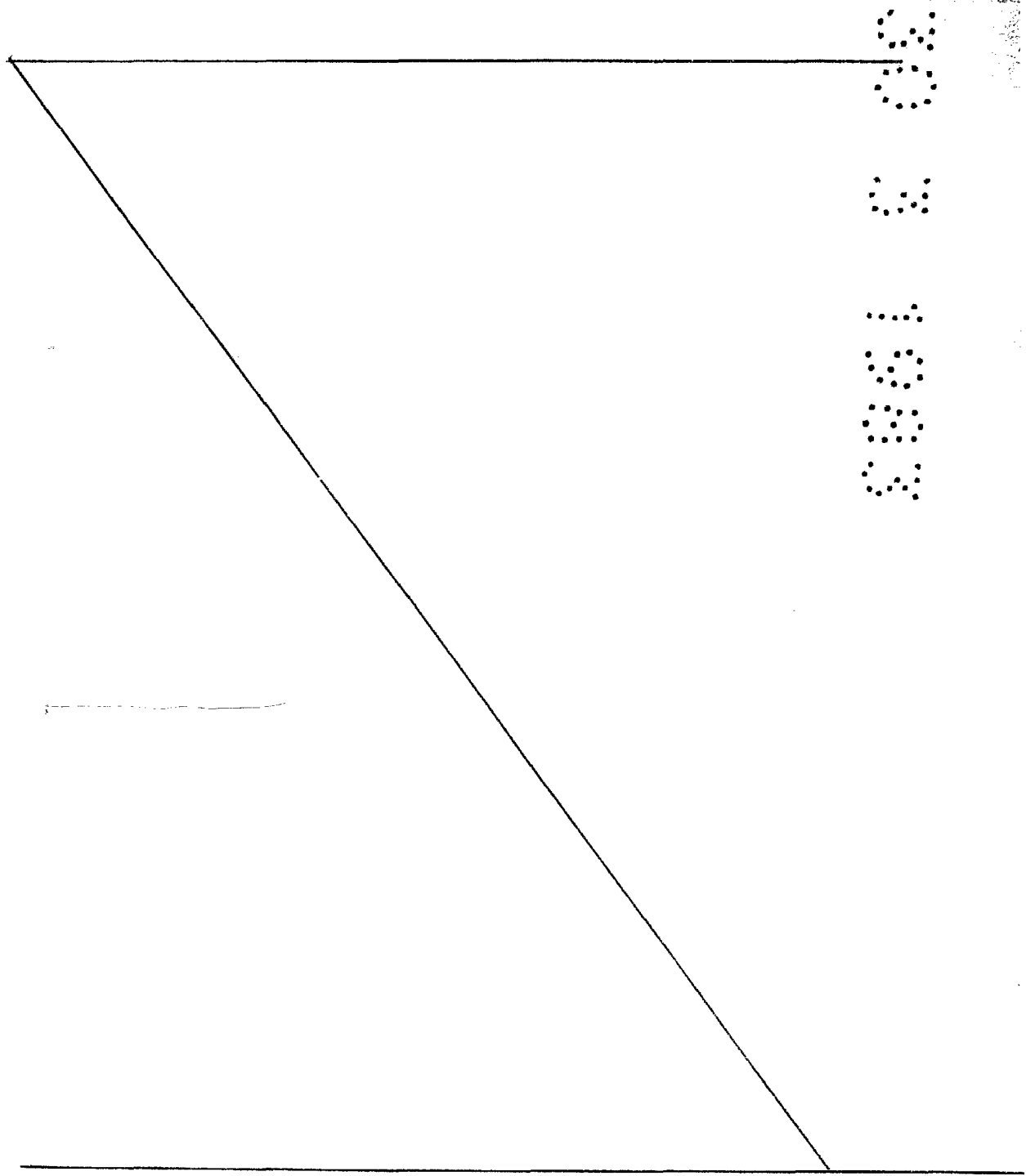
Con el segundo dibujo de la misma figura se observan los colectores de tubos horizontales y verticales con indicación del colector - 16 - de retorno del agua y el de salida - 17 - del agua caliente.

En los dibujos restantes de esta figura, los tercero y cuarto, con vista posterior y en planta, respectivamente, se aprecia la disposición de los mismos elementos ya comentados.

En la figura 3 puede observarse la constitución de la plancha de la cocina, integrada por dos chapas: la superior - 18 - de acero inoxidable y espesor adecuado, y la inferior - 19 - de mayor grosor, obtenida de acero dulce, mediando la separación necesaria entre ambas, para lo cual se ha previsto la inclusión de perfiles en "U" - 20 - dispuestos en sentido transversal, soldados a las caras internas de las placas para evitar la deformación de éstas. Lógicamente, para no impedir la libre circulación del agua por el interior de la plancha, los refuerzos no alcanzarán toda la anchura de la misma, quedando unos 50 mm. de los extremos, disponiendo además estos refuerzos de taladros - 21 - distribuidos longitudinalmente. En

el último de los dibujos de la misma figura se aprecia en planta la forma de la encimera - 10 - con las placas - 11 - antes referidas.

5.-



- 7 -

R E I V I N D I C A C I O N E S :

= = = = =

Hecha la descripción del presente invento, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España comprende las reivindicaciones siguientes:

5.-

1.-COCINA CALEFACTORA, que se caracteriza por haber concebida para la combustión de materiales sólidos, tales como leña y carbón, y se compone fundamentalmente de un haz tubular formando un hogar con tubería de acero estirado, sin soldaduras, e integrando la parte superior del hogar una plancha que en su cara externa cumple funciones de encimera, cuya plancha se halle formada por una chapa superior obtenida de acero inoxidable y otra inferior preferentemente de acero dulce, unidas entre sí por unos refuerzos transversales en forma de "U", taladrados por los laterales para permitir el paso del agua de calefacción y sin que estos refuerzos lleguen a los extremos de la encimera.

10.-

15.-

20.-

25.-

2.-COCINA CALEFACTORA, según la reivindicación 1, que se caracteriza porque con objeto de conseguir el óptimo aprovechamiento de la temperatura de salida de gases, se ha realizado un colector compuesto de varios tubos, de análogas características que el descrito en el párrafo precedente, asimismo de acero estirable, sin soldadura, en forma de "L" optativamente, que van unidos a la encimera y al hogar rodeando la parte derecha e inferior del horno, acoplándose a este colector el tubo de retorno del agua de calefacción, en tanto que el tubo para la salida del agua hacia los radiadores se une a la encimera mediante soldadura.

30.-

3.-COCINA CALEFACTORA, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza porque, como elementos de medida, lleva acoplados

plados un termómetro para conocer en todo momento la temperatura del agua de calefacción y otro para vigilar la del interior del horno, contando, asimismo, con un manómetro para observar la presión del agua.

5.- 4.-COCINA CALEFACTORA, según las reivindicaciones 1 a 3, - que se caracteriza porque como accesorio complementario se ha dispuesto interiormente la inclusión de una parrilla de hierro fundido, regulable a dos alturas, que se apoya en unos soportes refrigerados.

10.- 5.-COCINA CALEFACTORA, según las reivindicaciones 1 a 4, - que se caracteriza porque la cara frontal se ha proyectado preferentemente de acero inoxidable y en ella se ubican la puerta del hogar, la del horno con indicador de temperatura interior mediante uno de los termómetros aludidos en la reivindicación 3, más otra puerta de registro, así como un recogedor de cenizas o cenicero propiamente dicho con frente orientable para la regulación de la corriente de aire o tiro controlador del fuego.

15.- 6.-COCINA CALEFACTORA, según las reivindicaciones 1 a 5, - que se caracteriza porque, no obstante sus aplicaciones peculiarmente domésticas, ha sido calculada con amplio margen para soportar una presión de unos 4 Kgs. por centímetro cuadrado a una temperatura de 110 grados centígrados, ya que la presión de prueba se lleva a efecto a 8 Kgs. de presión y a 120 grados de temperatura.

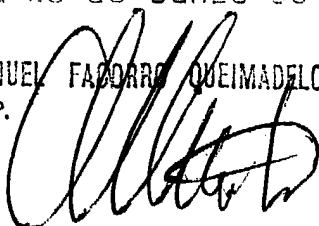
20.- 7.-COCINA CALEFACTORA.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de 8 hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de láminas de dibujos que la ilustran.

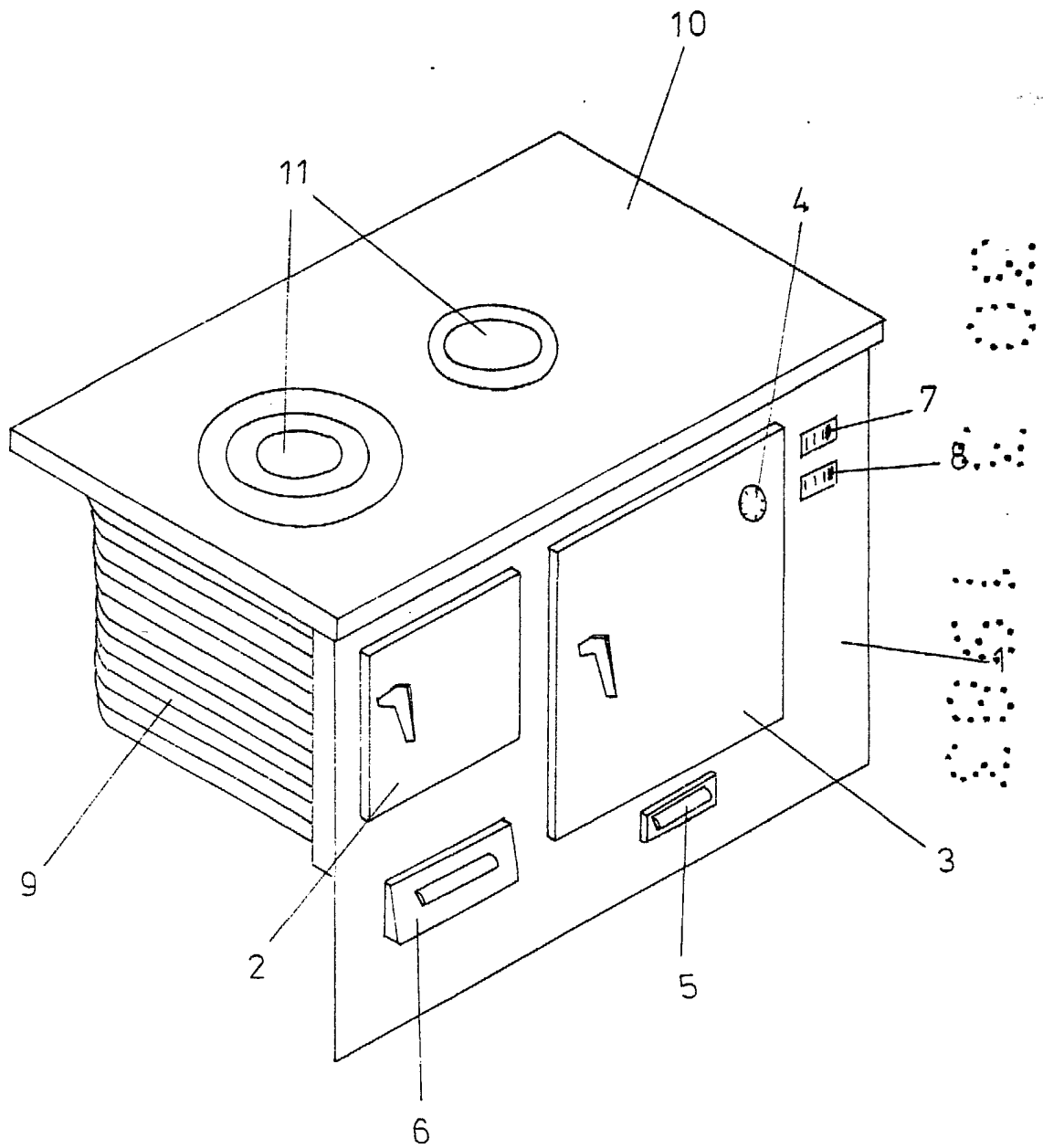
MADRID, a 23 de Junio de 1.982.

30.-

MANUEL FARRERO QUEIMADELOS
P. P.



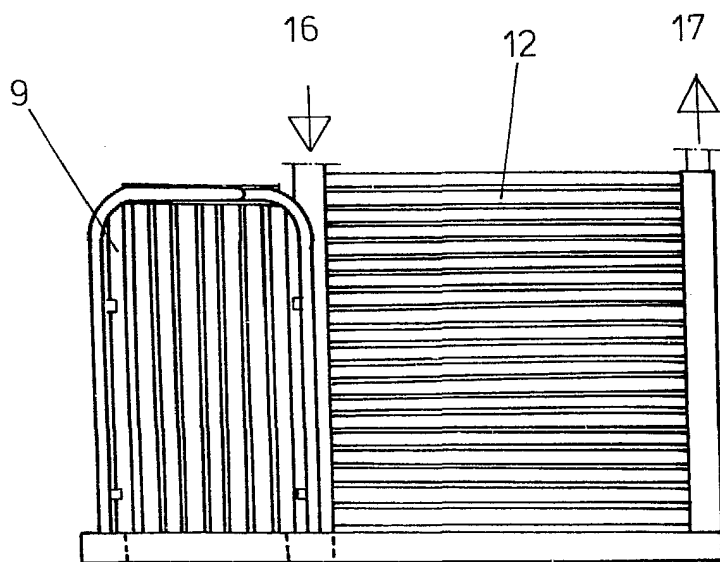
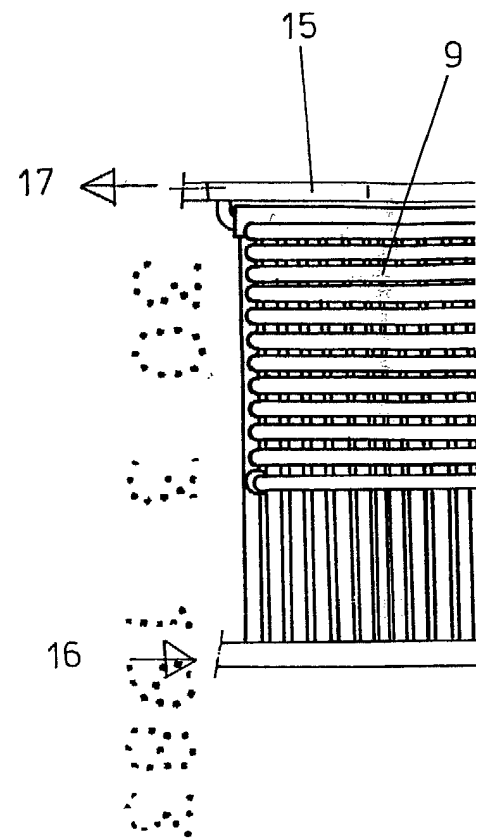
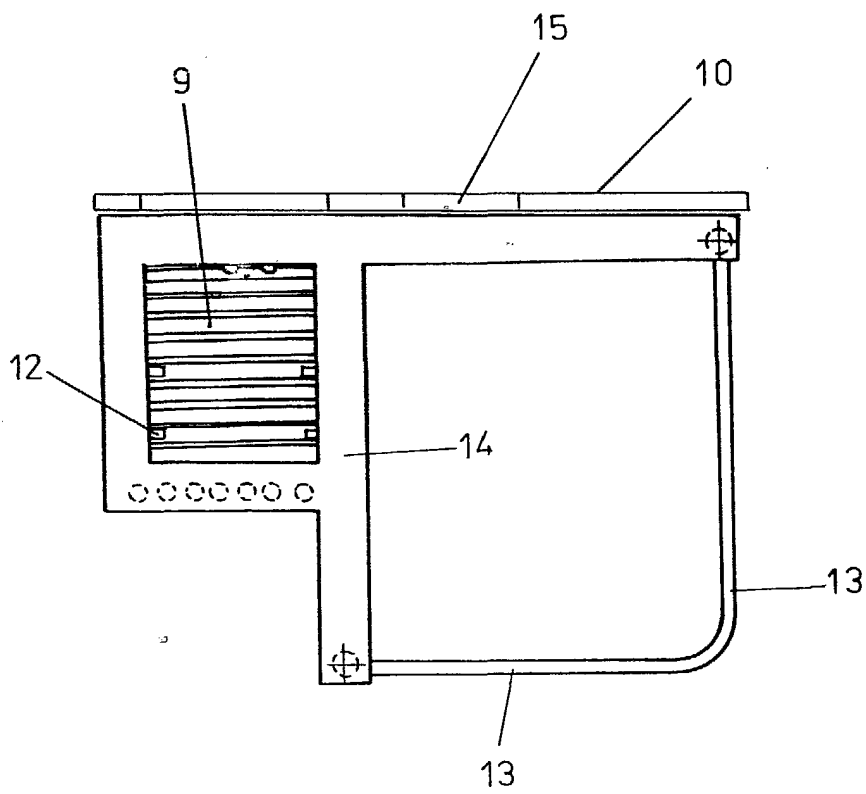
Fdo.: Alejandro Martínez Delso



MANUEL FACERRO QUEIMADELOS
P. P.

FIG. 1

Fdo.: Alejandro Martínez Delso



12

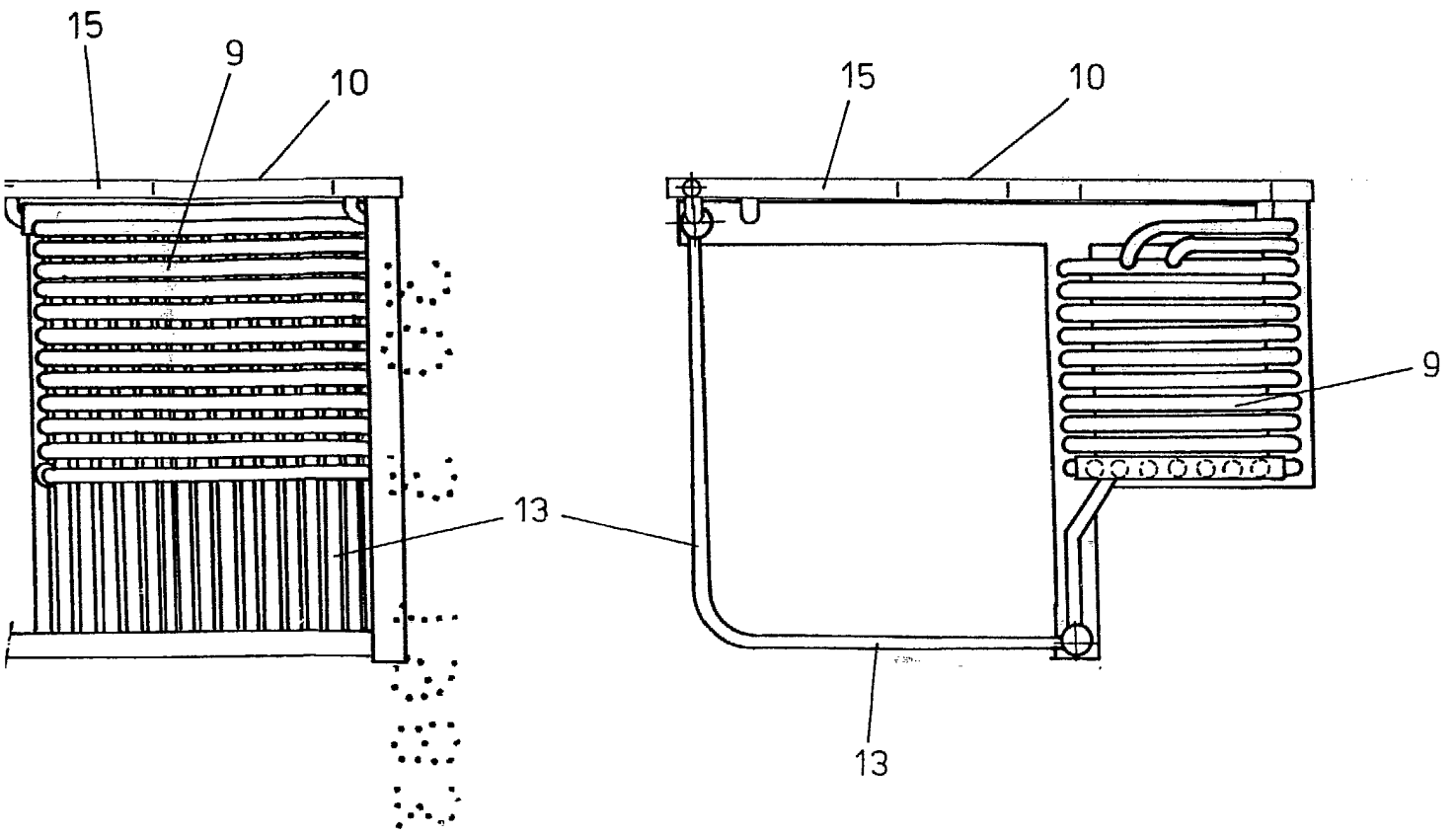
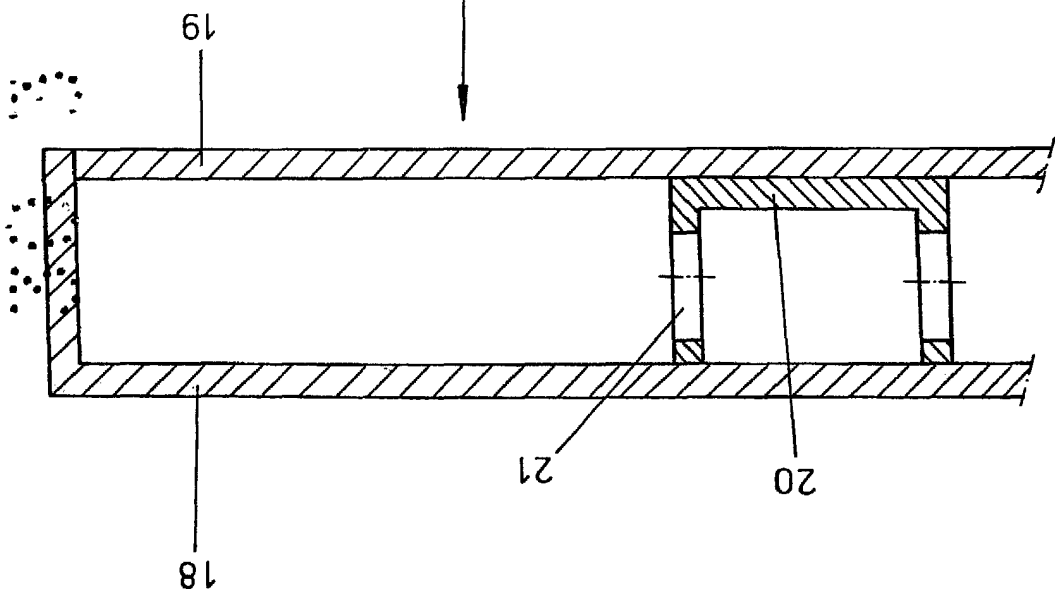
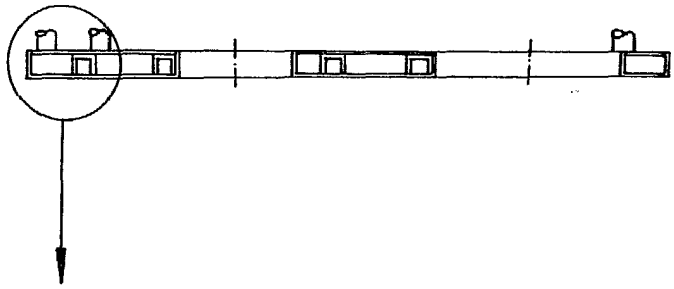
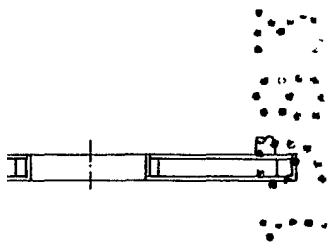
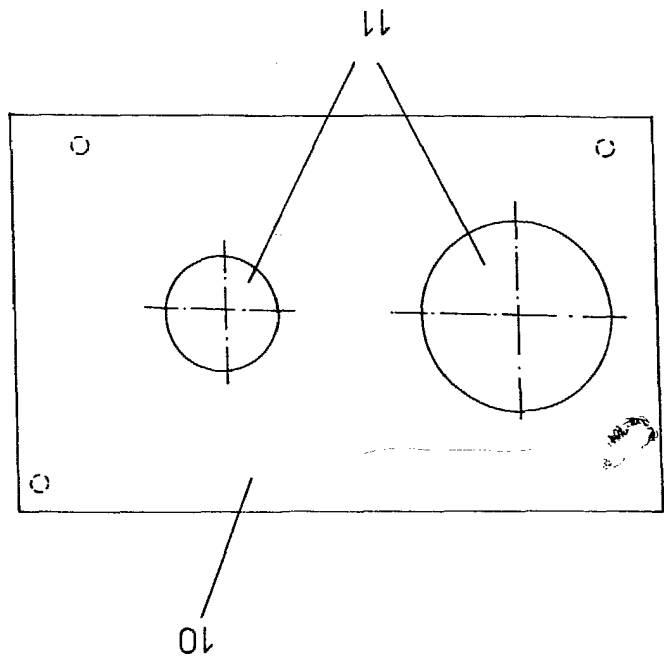


FIG. 2

MANUEL FACORO OCEIMADELOS
P. P.

Fdo.: Alejandro Martínez Delso



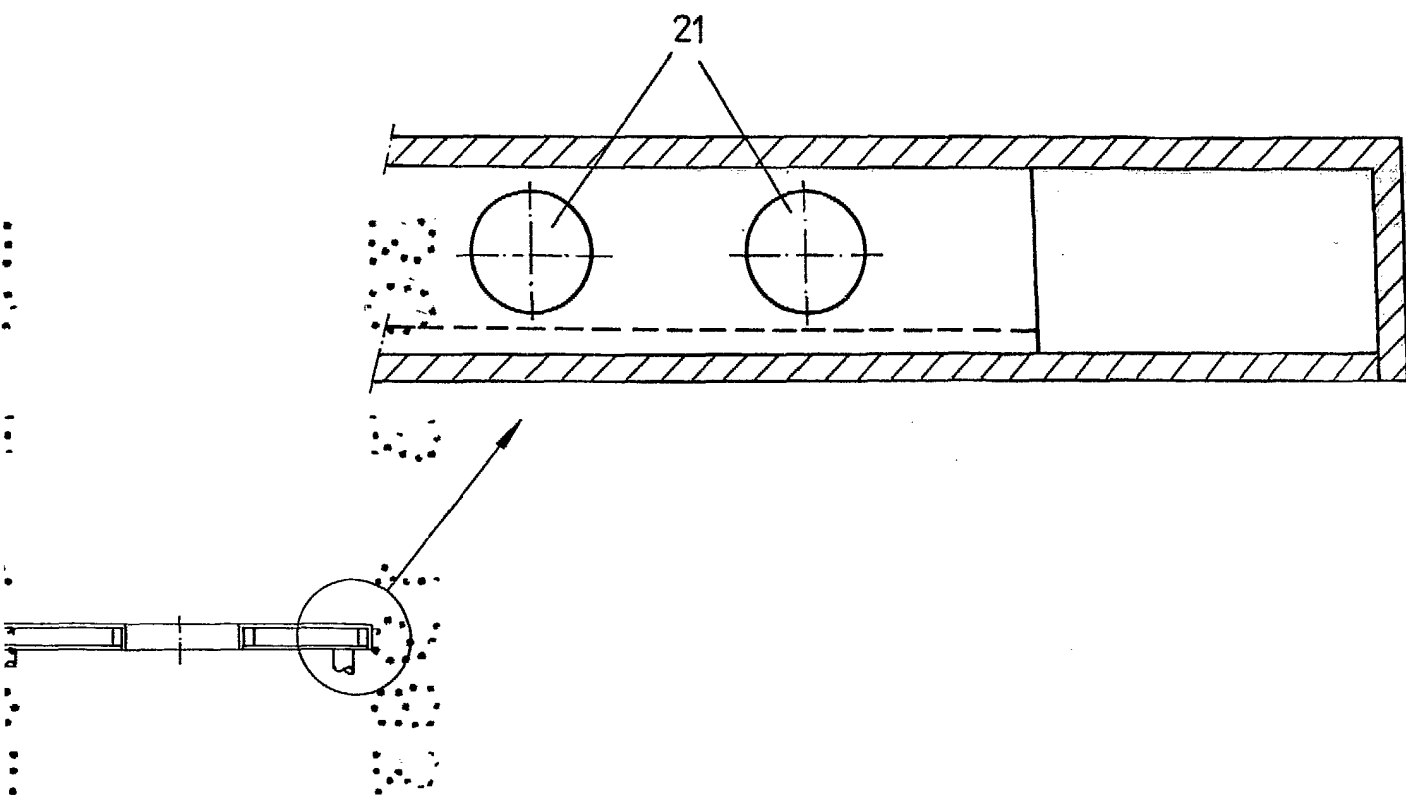


FIG. 3

MANUEL FACORRO QUEIMADELOS
P. P.

Fdo.: Alejandro Martínez Delso