



ESPAÑA

19 ES	21	NUMERO	20 Y
	22	FECHA DE PRESENTACION	

269416

MODELO DE UTILIDAD

1 JUL. 1983

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NUMERO		

47 FECHA DE PUBLICIDAD	81 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 21 B 1/44

54	TITULO DE LA INVENCIÓN	
	HORNO GIRATORIO DE SOLERA REFRACTARIA.	

71	SOLICITANTE (S)	
	D. Andrés ARNAU LLABINES	

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
	BARCELONA, Ctra. del Carmel, 6 àtic 1a.	

72	INVENTOR (ES)	

73	TITULAR (ES)	

74	REPRESENTANTE	
	D. Ignacio PONTI GRAU	

La presente invención se refiere a un horno giratorio de solera refractaria para la cocción de pan, especialmente indicado para conseguir una cocción más perfecta de las piezas depositadas en él.

5 Son conocidos hornos destinados a la cocción de pan, dotados de una cámara en la que penetra un armario rodante provisto de bandejas perforadas sobre las que están depositadas las piezas a cocer, cuyo armario es sometido a un giro a velocidad controlada para conseguir la cocción uniforme de las
10 piezas.

En este tipo de hornos las piezas no se cuecen a la perfección, debido a que el carro portador de las piezas y que es introducido en el horno, está frío y tarda un tiempo en adquirir la temperatura adecuada. A pesar de que las bandejas
15 donde están situadas las piezas son perforadas, no es posible someter las piezas al empuje calórico imprescindible para una cocción adecuada. Las piezas cocidas con este tipo de hornos carecen de altura, no suben lo suficiente debido a esta falta de empuje calórico inicial.

20 Por este motivo se ha ideado el horno objeto de la invención que tiene todas las ventajas del horno de soleras refractarias fijas, pero con la particularidad de que es rotatorio.

El horno en cuestión se caracteriza por el hecho de
25 que está dotado de una plataforma giratoria sobre la cual está montado un armario solidario de la plataforma y que no se extrae del horno. Este armario comprende una pluralidad de bandejas a distintas alturas, formadas por un marco bastidor,

una rejilla y un recubrimiento refractario o solera, que pueden desmontarse con facilidad.

Ventajosamente la plataforma del fondo de la cámara de cocción del horno es giratoria libremente y en la parte superior del armario hay un eje accionado por un motor situado fuera de la cámara de cocción.

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria, se acompañan unos dibujos en los que, tan solo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización del horno descrito.

En dichos dibujos la figura 1 es una vista en sección longitudinal de la cámara de cocción del horno, en cuyo interior está situado el armario giratorio; la figura 2 es una vista en perspectiva de un despiece de una de las bandejas del armario; y la figura 3 es un detalle a mayor escala en sección longitudinal de una de las bandejas.

El horno descrito consta en los dibujos de una cámara de cocción -1-, en el fondo de la cual hay una plataforma giratoria libremente alrededor del eje -2a- sobre la que están ancladas las patas de un armario -3-, por medio de pernos -4-

El armario -3- está dotado de una pluralidad de guías -5- situadas en lados opuestos, en las cuales se hallan dispuestos unos estantes o bandejas a distintas alturas, que constan de un marco rígido -6-, una rejilla -7- y una solera refractaria -8- compuesta de una o múltiples piezas.

La parte superior del armario -3- está dotado de un eje -9- coaxial respecto al eje -2a-, accionado por un motor-reductor -10-, montado en la parte exterior de la cámara -1-.

Como se deduce fácilmente de todo lo descrito, el horno en cuestión dispone de una pluralidad de soleras situadas por pisos, de naturaleza refractaria, que cuando se calienta el horno alcanzan la temperatura general de la cámara -1- con lo cual, en el momento en que se sitúan las piezas a cocer sobre las soleras -8-, éstas reciben un empuje calórico elevado y se calientan a la temperatura de cocción, de forma súbita, tal como se requiere para conseguir una cocción inmejorable.

Además, el horno por pisos con soleras superpuestas, tiene la ventaja de que el armario -1- con las soleras, es sometido a la acción giratoria necesaria para obtener la cocción uniforme:

Serán independientes del objeto de la invención los materiales empleados en la construcción de los distintos componentes del horno, formas y dimensiones de los mismos y cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

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

1. Horno giratorio de solera refractaria, caracterizado por el hecho de que está dotado de una plataforma giratoria sobre la cual está montado un armario solidario de la plataforma y que no se extrae del horno, el cual es accionado por medio de un motor que le comunica un giro programado durante la cocción, cuyo armario está dotado de una pluralidad de soleras refractarias a distintas alturas a modo de pisos.

2. Horno giratorio de solera refractaria, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que las soleras constan de un marco montado en el armario, una rejilla base unida al marco y una capa de naturaleza refractaria superpuesta sobre la rejilla.

3. Horno giratorio de solera refractaria.

La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

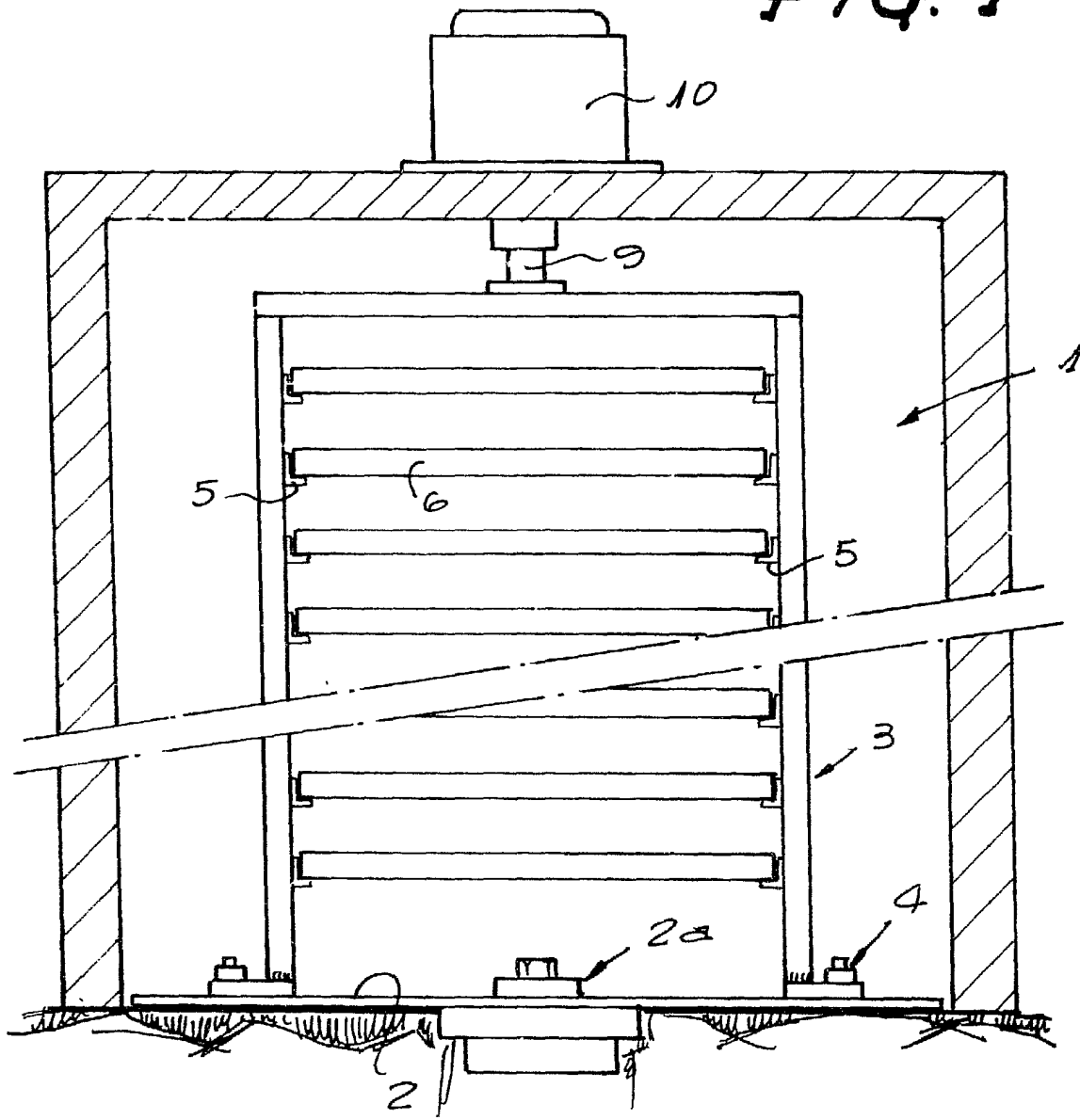
Barcelona, a 27 de diciembre de 1982

Andrés ARNAU LLABINES

p.a.



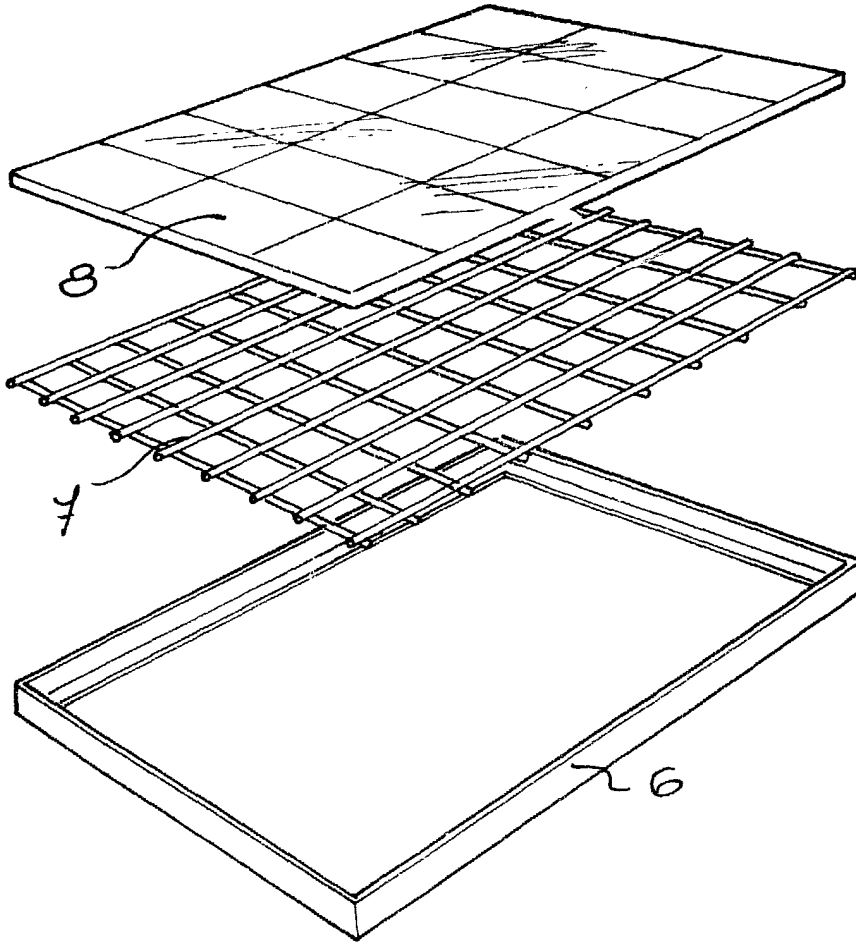
FIG. 1



32472/2

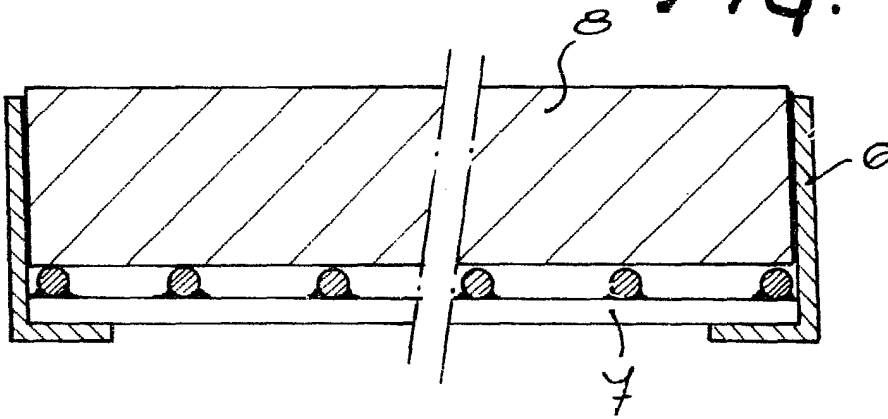
Barcelona, a 27 de diciembre de 1982
p.a.

FIG. 2



32472/2

FIG. 3



Barcelona, a 27 de diciembre de 1982
p.a.

A large, stylized handwritten signature or scribble in black ink, located below the text.

