

ESTADO DE ESPAÑA
SECRETARÍA DE FOMENTO
13 DICIEMBRE 1968

273348



1968

273348

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a la solicitud de registro de una Patente de Invención que, por veinte años, se reivindica para España, a favor de D. Rafael TELLO SALVATIERRA, de nacionalidad española, residente en Zaragoza, Agustina de Aragón, 20 - - - - -

p o r

"PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCION DE HORNOS ELECTRICOS"

=====

5 Se reivindica la protección jurídica prevista en el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial para unos perfeccionamientos introducidos en la construcción de hornos eléctricos para utilización en panaderías, pastelerías, fábricas de galletas, restaurantes, etc., los cuales suponen una gran mejora con relación a cuanto se conoce en la actualidad, siendo por tanto, acreedor al privilegio de explotación exclusiva por veinte años que reconoce y otorga el mencionado cuerpo legal.

10 Con dichos perfeccionamientos se obtiene ventajas, singularmente, una notable reducción del espacio normalmente ocupado por esta clase de instalaciones, máxima limpieza y absoluta seguridad en el manejo y funcionamiento del aparato.



275348

15 A fin de facilitar el transporte y reparación del horno se ha previsto una construcción metálica totalmente desmontable. Las cámaras son completamente independientes entre sí, aplicándose en las mismas un sistema térmico que proporciona calor en el techo y suelo, también independientes entre sí, con cuatro graduaciones de calor. Estas cámaras van provistas asimismo de alumbrado interior y salida de vapor graduable.

20 Las cámaras de fermentación van dotadas de calefacción independiente y aisladas en su totalidad para evitar pérdidas de calorías. Las resistencias eléctricas, instaladas en las cámaras correspondientes, son blindadas y de fácil extracción para facilitar su reposición en caso de avería.

25 Estas y otras ventajas se detallarán más concretamente en la exposición constructiva del horno, que se hará a continuación y, a fin de aclarar en lo posible la redacción de esta memoria, en la hoja de planos anexa se representa un posible caso de realización en la práctica, el cual se cita a título de enunciación y sin carácter limitativo alguno.

30 Haciendo referencia a la numeración convencional dada en la hoja de planos a los diferentes elementos y piezas componentes del objeto industrial de esta Patente de Invención, a continuación se detalla su construcción y características.

35 Se trata de un horno eléctrico del tipo expuesto, en el cual quedan previstas una o varias cámaras de cocción (1) superpuestas e independientes, pudiendo accionar una o varias a la vez. Los elementos calefactores van colocados interiormente en las cámaras, uno en el techo y otro en el suelo. Las resistencias eléctricas están constituidas de aleación cromo-níquel, en forma de alambre enrollado en espiral y montados en caja o bandeja metálica, sobre piezas aislantes de esteatita. La conexión de estos elementos calefactores

40



273348

45 nes que van a la caja de conexiones colocada en la parte posterior del horno, con lo que se facilita en caso de avería el desmontaje de estos elementos. Por medio de cables debidamente aislados se lleva la corriente a esta caja de conexiones desde el cuadro de mandos (2) colocado en un costado del horno en el cual y en número de dos por cámara, lleva instalados los conmutadores de mando, uno para el elemento de calefacción del suelo y otro para el del techo. 50 Estos conmutadores accionan los elementos de calefacción en tres formas de calor diferente y puesta a cero. También van colocados en este cuadro de distribución unas luces piloto (3) para indicación de funcionamiento del horno. Las soleras (4) de las cámaras son extraíbles para facilitar la labor de colocación del género a cocer. Para que esta labor se realice con suavidad estas soleras 55 llevan unas rodillos metálicos que deslizan sobre unas guías colocadas en los laterales del interior de las cámaras. En el interior de las cámaras lleva unas luces eléctricas (5) debidamente protegidas, que iluminan la solera, lo que permite ver la marcha de la cocción por las mirillas (6) que las puertas de estas cámaras llevan dispuestas a este fin. En el fondo de estas cámaras lleva unas salidas para facilitar el escape de los gases producidos en la cocción siendo esta salida graduable a voluntad desde el exterior, por medio de mandos (7) colocados en el exterior del horno. Las puertas 60 de estas cámaras colocadas en el frente del horno, son de cierre hermético, para lo cual llevan en su parte interior una junta o purlete de amianto u otro material. Los cierres (8) de tipo de pasador, en número variable, accionados por palanca y unidas éstas en una barra (9) cromada para facilitar su manejo. La puerta, al abrirla, bascula sobre bisagras corridas colocadas en la parte inferior de las puertas. En la parte exterior estas puertas llevan alrededor un marco o cerco cromado y en la parte superior lleva una visera (10) para pretejer el frente del escape de vapor que al abrir las puer-

65

70



273348

75 tas exista. Lleva en cada cámara un termómetro (11) con indicación exterior, de la temperatura del interior de la cámara. También
lleva un dispositivo (12) para producir en el interior, vapor de
agua consistente en unos recipientes que introducen el agua en el in-
terior por gravedad abriendo las válvulas de retención, para las
80 labores en que esta es necesaria. La construcción de estos aparatos es totalmente metálica y de fácil montaje y desmontaje. El exterior va esmaltado a guco con cierres, herrajes, etc., cromados. Para evitar las pérdidas de calor se dispone un hueco entre las cámaras y el exterior y entre las cámaras entre sí, el cual va re-
85 lleno de material aislante calorífugo. En la parte inferior del horno va colocada otra cámara de fermentación (14), la cual lleva resistencias colocadas en la parte inferior o suelo y en las mismas condiciones que los de cocción. También esta cámara va accionada por un conmutador instalado en el cuadro de distribución general.
90 En esta cámara van dispuestos varios estantes o aparadores extraíbles como las soletas de las cámaras de cocción.

Descrito y representado el objeto industrial que constituye el objeto de la presente memoria descriptiva, se declara de propia invención, y como no practicada ni divulgada en España, ha-
95 ciéndose la expresa salvedad de que los detalles de forma, tamaño y dimensiones, así como los materiales utilizados en su construcción son de naturaleza accesoria, en que su variación o alteración desvirtúa la esencialidad que caracteriza y distingue a la presente invención.

100

N O T A

RESUMEN: La presente Patente de Invención que, por veinte años, se solicita para España, ha de recaer sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA COKCACION DE LOS ALIMENTOS", caracterizados por comprender una o varias cámaras de cocción su-

105



perpuestas e independientes, elementos calefactores en techo y suelo de cada una de ellas, una caja de conexiones desmontable en la parte posterior del horno y dos cuadros de mandos por cámara situados en un costado que comprenden a su vez, luces piloto de funcionamiento y conmutadores independientes para los calefactores de suelo y techo, cuyos conmutadores proporcionan tres grados diferentes de temperatura interior en el horno y puesta a "cero".

110

2ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE HORNOS ELECTRICOS", según la reivindicación anterior, caracterizados porque las soleas de las cámaras son móviles sobre rodillos y éstas situadas en los laterales del interior de dichas cámaras; yendo en el interior de éstas luces protegidas para iluminación de las soleas.

115

3ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE HORNOS ELECTRICOS", según las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque las cámaras están cerradas con puertas de cierre hermético, provistas de cierres de tipo de pasador accionados por palancas unidas por una barra transversal; girando dichas puertas sobre bisagras situadas en la parte inferior de las puertas, hallándose estas enmarcadas en un cerco metálico provisto de una visera protectora; presentando finalmente las repetidas puertas unas mirillas de verificación de la cocción.

120

125

4ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE HORNOS ELECTRICOS", según las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque en el fondo de las cámaras quedan previstas salidas para escape de gases interiores del horno, controlado por mandos colocados en un costado exterior, en los que quedan previstos asimismo termómetros de indicación exterior de la temperatura interna y unos dispositivos generadores de vapor de agua en el interior de las cámaras consistentes en unos recipientes de paso de agua por gravedad mediante apertura de correspondientes válvulas de retención.

130

135

5ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE HORNOS ELECTRICOS", según las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque en la



273348

140

parte inferior del horno queda prevista otra cámara de fermentación provista de resistencias eléctricas en suelo, accionadas por conmutador independiente situado en el cuadro de mandos citado en la reivindicación primera; quedando provistos finalmente en su interior varios estantes móviles.

145

6ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCION DE HORNOS ELECTRICOS" según las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque tanto las cámaras de cocción como de fermentación van aisladas del exterior y entre sí por medio de espacios intermedios huecos rellenos de material aislante calorífico.

150

7ª.- Por último, se reivindica como objeto sobre el que ha de recaer la protección jurídica de la presente Patente de Invención que, por veinte años, se solicita para España,

p o r

"PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCION DE HORNOS ELECTRICOS"

155

Todo conforme queda expresado en la presente memoria descriptiva que consta de seis folios escritos a máquina por una sola cara y una hoja de planos que se acompaña,

Madrid, 30 DIC. 1961

P.A.

PEDRO FELIX MARRA

273348



Escala variable
Madrid,

PEDRO FELIX BARRA
S.A.

Merced

