



10 su principal adaptación en las nuevas construcciones de viviendas, por reunir todas las ventajas de la clásica cocina económica, y al mismo tiempo las ventajas del gas, destacando la estética de líneas, por la armónica distribución de todos sus elementos.

15 Presenta la novedad de la disposición especial de un calderín debajo del horno, y tiene la ventaja sobre el comúnmente empleado sistema de paila, de reducir considerablemente el coste de adquisición para la obtención de agua caliente. Aparte de la ventaja económica, prácticamente en caso de cualquier avería o anormalidad, puede extraerse sin el menor contratiempo, tan solo con quitar
20 una tapa exterior debajo del horno y soltar los tubos de entrada y salida de agua. El calentamiento se efectúa al contacto del fuego que partiendo del hogar, hace la trayectoria indicada por las sucesivas flechas representadas en los dibujos, hasta el tiro de la chimenea.
25

Para el calentamiento del horno por medio del gas, se ha dispuesto de un quemador especial situado entre el horno y el depósito de agua, pudiendo calentarse indistintamente con carbón o gas.

30 Los quemadores o mecheros de gas están diseñados como puede observarse en los planos correspondientes, de forma que al mismo tiempo que permite una perfecta combustión, el entretenimiento requerido para las operaciones de limpieza es mínimo, al quedar sustituidos los
35 clásicos agujeros de salida, por una serie de canales radiales.

Las llaves para el paso de gas, van provistas de un dispositivo de seguridad, que permiten una perfecta



- 3 - 276188

regulación de su consumo, mediante un espárrago regulador
que determina el tope de giro.

Entre los fuegos de carbón y el espacio que
contiene las llaves de paso y tubos de conducción de gas,
se ha dispuesto un perfecto aislamiento, para evitar
anormalidades que podría dar lugar en el funcionamiento
de los quemadores, al ser absorbido el aire que debe
mezclarse con el gas, por el tiro de la chimenea.

Al objeto de facilitar la comprensión de las
descripciones que efectuamos seguidamente, hemos creído
conveniente acompañar a la presente memoria descriptiva,
dos hojas de dibujos, en las cuales hemos representado
un caso de realización práctica, bien entendido, que por
haber sido diseñados a título de ejemplo, los dibujos en
cuestión, han de interpretarse con amplio criterio y sin
carácter limitativo alguno.

Las figuras representadas en las hojas de di-
bujos que se acompañan, son las siguientes:

Fig. 1.- Sección transversal total de la cocina.

Fig. 2.- Vista en alzado en proyección vertical de
la misma.

Fig. 3.- Vista en planta del quemador para el horno.

Fig. 4.- Vista en alzado del quemador para el horno.

Fig. 5.- Sección longitudinal total de una llave
para el paso de gas.

Fig. 6.- Proyección lateral izquierda de la figura 5.

Fig. 7.- Sección de la disposición general de una
llave de paso de gas con su correspondiente
tubo de conducción y quemador.

Fig. 8.- Vista de un quemador de gas por la parte
inferior.



70

A fin de que sea mas cómoda la localización de las distintas partes de que se compone la cocina que nos ocupa, de acuerdo con las descripciones que de ellas hacemos a continuación, hemos dispuesto acotaciones en las mismas, y así vemos que -1- es la caja general de la cocina que en su parte superior lleva situada una placa -2- en la que quedan situados los fogones de carbón.

75

En la parte frontal de la cocina, se observa la portilla -3- para la extracción de las escorias o residuos desprendidos del enrejado -4- sobre el cual se encuentra el fuego de carbón, y el calor que se desprende de él, efectua el recorrido indicado por las flechas -5-, calentando el horno -6- cuya puerta -7- está situada asimismo en la parte frontal de la cocina, pasando acto seguido a calentar el calderín -8- en forma de prisma romboidal con los cantos redondeados, pasando finalmente por el orificio -9- al tiro de la chimenea.

80

85

El calderín -8- para agua caliente, estará dispuesto frontalmente a la portilla -10-, y llevará un tubo para la entrada del agua -11- y otro para la salida -12-, resultando muy fácil y cómoda su extracción de la cocina para la limpieza y mantenimiento, bastando únicamente con desprender los tubos -11- y -12- mediante las tuercas -13- para ser extraído por el orificio que cubre la portilla -10- situada en la parte frontal de la cocina.

90

95

Para aislar la parte de la cocina a gas de la de carbón, se ha situado una plancha -14- convenientemente ajustada por medio de la doblez -15- con un aislante -16-, al vértice inferior del resalte -17- de la placa -2- en dirección descendente, en evitación de que el aire absor-



100 bido por los quemadores de gas proceda del tiro de la
chimenea de carbón, evitando así anomalías en el
funcionamiento de los mismos, puesto que el aire proce-
dente de la chimenea, como es lógico, será portador de
partículas extrañas, tales como hollín, brea, etc, que
105 dificulten el buen funcionamiento de los quemadores.

Los soportes -18- de los quemadores de gas -19-,
irán montados sobre la plancha -20-, convenientemente
montada y fijada por sus extremos -21- sobre la placa -2-,
encontrándose dicha plancha -20- completamente estanca,
110 para evitar que los derramamientos de comida desprendida
de los utensilios que la contienen, y depositada sobre
la citada plancha, pueda filtrarse al interior de la co-
cina y sobre los mecanismos situados en su interior.

En la parte superior de la cocina y en el lugar
115 correspondiente a los quemadores de gas, se ha situado
una parrilla -22-, siendo ésta desmontable, sobre la cual,
quedarán depositadas las vasijas que contienen las comi-
das, y sin apoyarse en los quemadores.

Circundando la caja -1- de la cocina y en su
120 parte superior, e inmediatamente debajo de la placa -2-,
se observa una chapa -23-, convenientemente curvada ac-
tuando de embellecedor y para disimular la entrada -24-
de aire del exterior de la cocina a las entradas de gas.

Las llaves para el paso de gas están constitui-
125 das por una maneta -25- con un vástago central interior
-26- que se introduce en la ranura -27- practicada en el
eje de giro -28-, cuyo extremo interior se apoya sobre
el muelle -29-, situado en la pieza cónica -30- en la que
se ha situado por el extremo opuesto al que se encuentra

270188



130 la maneta, una boquilla -31- de salida del gas procedente del tubo -32-, el cual se encuentra fuertemente embridado al cuerpo -33- de la llave de paso, por medio de la ple- tina -34- y los tornillos -35-, y con un casquillo de entrada -36- al orificio -37- y de allí, a la boquilla.

135 Entre el tubo -32- y el cuerpo -33- de la lla- ve y en el lugar correspondiente a la entrada de gas por el casquillo -36-, se ha situado una plancha aislante -38-, para efectuar un cierre estanco en evitación de posibles escapes de gas.

140 La fijación del conjunto de la llave a la caja -1- de la cocina, se efectua mediante una tuerca -39-, roscada sobre una parte -40- del cuerpo -33-, después de pasada por el orificio de la caja.

145 En el eje de giro -28-, se ha situado un tor- nillo prisionero -41-, que sobresale del cuerpo -33-, y al efectuar su movimiento de giro, tropezará finalmente en el espárrago -42-, siendo éste graduable con la con- tratuerca -43- y estando fijado en un saliente -44- del cuerpo -33-, dispuesto en diagonal.

150 El tubo -45- de conducción de gas procedente de la boquilla con el aire absorbido, presenta un salien- te -46-, que se acopla a una ranura situada a tal efecto en el cuerpo -33- de la llave, llevando este saliente -46- por sus lados, unas dobleces -47-, en evitación que el tubo -45-, pueda deslizarse lateralmente. En esta par- te del tubo -45-, se encuentra el casquillo -48- con el prisionero -49-, a fin de que, mediante su deslizamiento y posterior fijación en el punto preciso, absorba el aire necesario, de acuerdo con el gas utilizado.

- 7 - 276188



160

En una parte intermedia del tubo -45-, se ha situado una argolla -50-, para la fijación del tubo sobre la plancha -14-, quedando montado el extremo superior del tubo -45- en la parte inferior interna del soporte -18-, que sobre todo el perímetro de la arista superior -51-, soporta el quemador -19-, el cual, presenta por su cara interna, un resalte cónico -52-, para la mejor distribución del gas por su perímetro lateral, compuesto de ranuras radiales -53- perfectamente distribuidas y espaciadas.

165

170

El quemador para el horno, consta de dos tubos -54- dispuestos paralelamente y cerrados por un extremo con la pletina angular -55-, yendo comunicados por su extremo oponente, mediante sendas prolongaciones de tubo acodadas -56-, con un tercer tubo -57- dispuesto en la intersección de los tubos -56-, que se utilizará para la entrada del gas, presentando este tubo -57-, dos escotaduras laterales -58-, para la absorción de aire y mezcla con el gas procedente de la boquilla -59-, y del tubo -60- cuya acción se efectúa por su correspondiente llave de paso.

175

180

185

En el punto donde se inicia el paralelismo de los tubos -54- y el acodamiento de los tubos -56-, se ha situado un tubo -61-, con una prolongación -62- en sentido ascendente y en su centro, para la salida del gas para su encendido y aplicación de calor al horno, observándose además en los lados externos de los tubos -54-, unos orificios axiales -63- en la misma dirección que los tubos -54-, para establecer mediante su encendido, un calor uniforme al horno.



190

El quemador para el horno, se encuentra cerrado entre las chapas -54-, observándose únicamente el orificio -65- para su encendido y el orificio -66- al exterior, para la admisión de aire a mezcla con el gas.

195

Suficientemente descritos los perfeccionamientos en las cocinas objeto del presente registro, solo nos resta consignar que sus distintas partes podrán ser fabricadas en variedad de materiales, tamaños y formas, pudiéndose introducir en su constitución cuantas variaciones de detalle aconseje su fabricación, siempre y cuando éstas, no sean capaces de alterar su esencialidad, la cual, queda reflejada en la siguiente

200

N O T A
=====

205

En la presente Patente de Invención, se reivindicán como nuevos y de propia invención, los siguientes puntos:

210

1º.- Perfeccionamientos en las cocinas mixtas para gas y carbón, consistentes en la disposición en la parte inferior de las cocinas y debajo del horno, de un calderín para agua caliente, preferentemente en forma de prisma romboidal, aunque puede adoptar otra forma, cualquiera que presenta dos acoplamientos para los tubos de entrada y salida del agua en sus partes inferior y superior respectivamente, siendo fácilmente desmontables del calderín, a fin de que éste pueda cómodamente ser extraído de la cocina por su parte frontal y mediante una portilla, para su limpieza y conservación.

215

2º.- Perfeccionamientos en las cocinas mixtas para gas y carbón, consistentes en la fijación a la cocina de las llaves de paso del gas, mediante una tuerca rosca-



220 da a un resalte circular del bloque de la llave de paso,
después de introducido en el orificio dispuesto en la
caja de la cocina, llevando en su parte superior, un re-
baje semicircular, para el acoplamiento y fijación del tu-
225 bo portador del gas desde el exterior, mediante un embri-
daje por tornillos y pletina entre ambos, presentando el
tubo citado, por su parte inferior, un orificio coinci-
dente con otro en el bloque de la llave para la entrada
del gas a la boquilla, con un perfecto aislamiento estan-
co en evitación de escapes; por la parte del bloque co-
230 rrespondiente a la boquilla, y en un punto superior a
ésta, se ha practicado una ranura para la introducción
de una prolongación de la parte superior del tubo de con-
ducción del gas con el aire absorbido, observándose en
los laterales de esta prolongación, unas dobleces en evi-
235 tación de posibles deslizamientos laterales del tubo que
conduce al quemador, ya que el centro de la boquilla, de-
be coincidir con este tubo.

3º.- Perfeccionamientos en las cocinas mixtas
para gas y carbón, consistentes en la formación de los
240 quemadores mediante un cuerpo circular ligeramente abom-
bado por su parte superior, teniendo por su parte inferior
y en su centro, un saliente cónico para que el gas proce-
dente de las llaves, se distribuya uniformemente por su
perímetro circular a fin de que pueda fácilmente salir
245 por una serie de canales radiales equidistantes entre sí,
de forma que al mismo tiempo que permite una perfecta com-
bustión, el entretenimiento requerido para su limpieza es
mínimo. Y

4º.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS COCINAS MIXTAS



- 10 270188

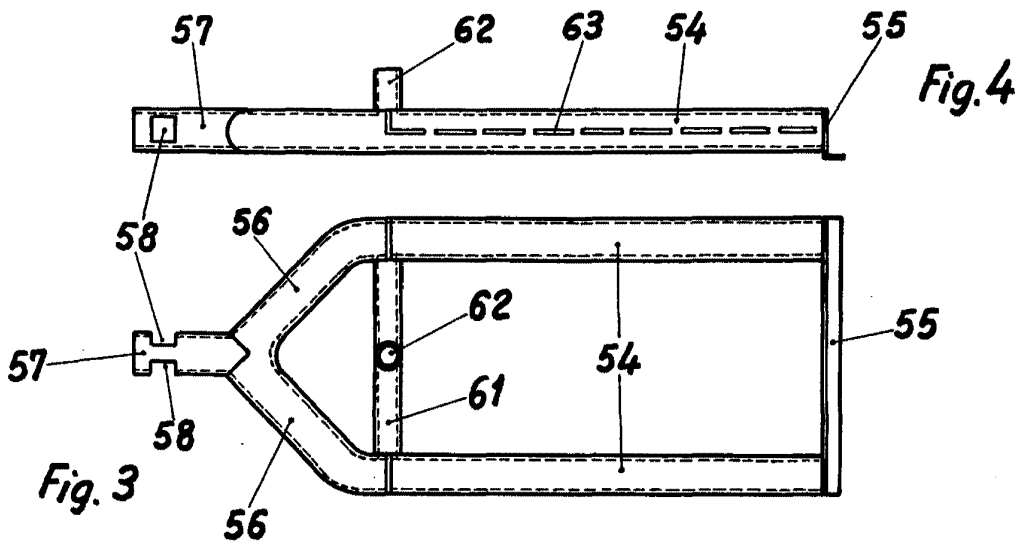
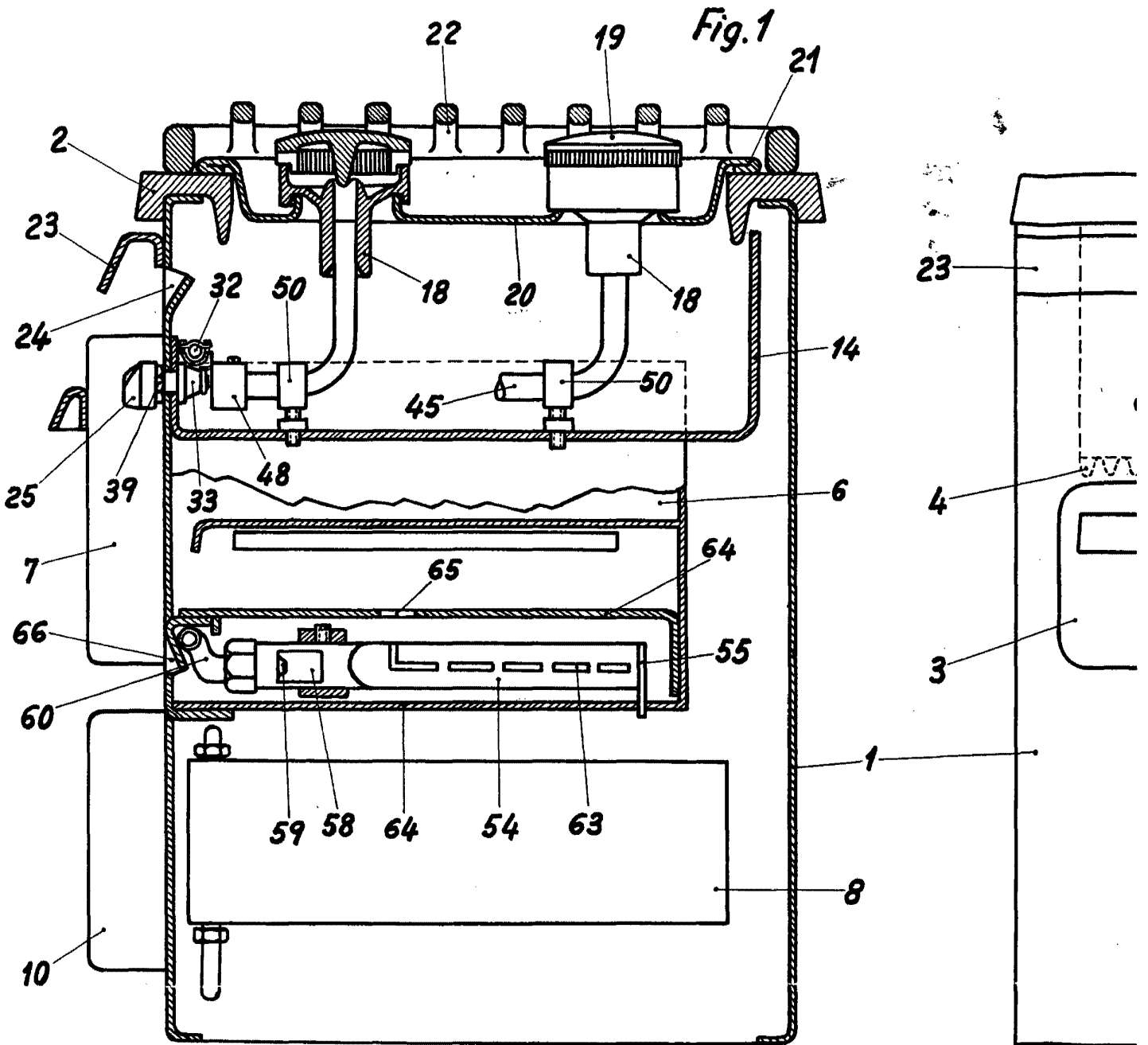
E 250

PARA GAS Y CARBON", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta memoria consta de DIEZ hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 253 líneas.

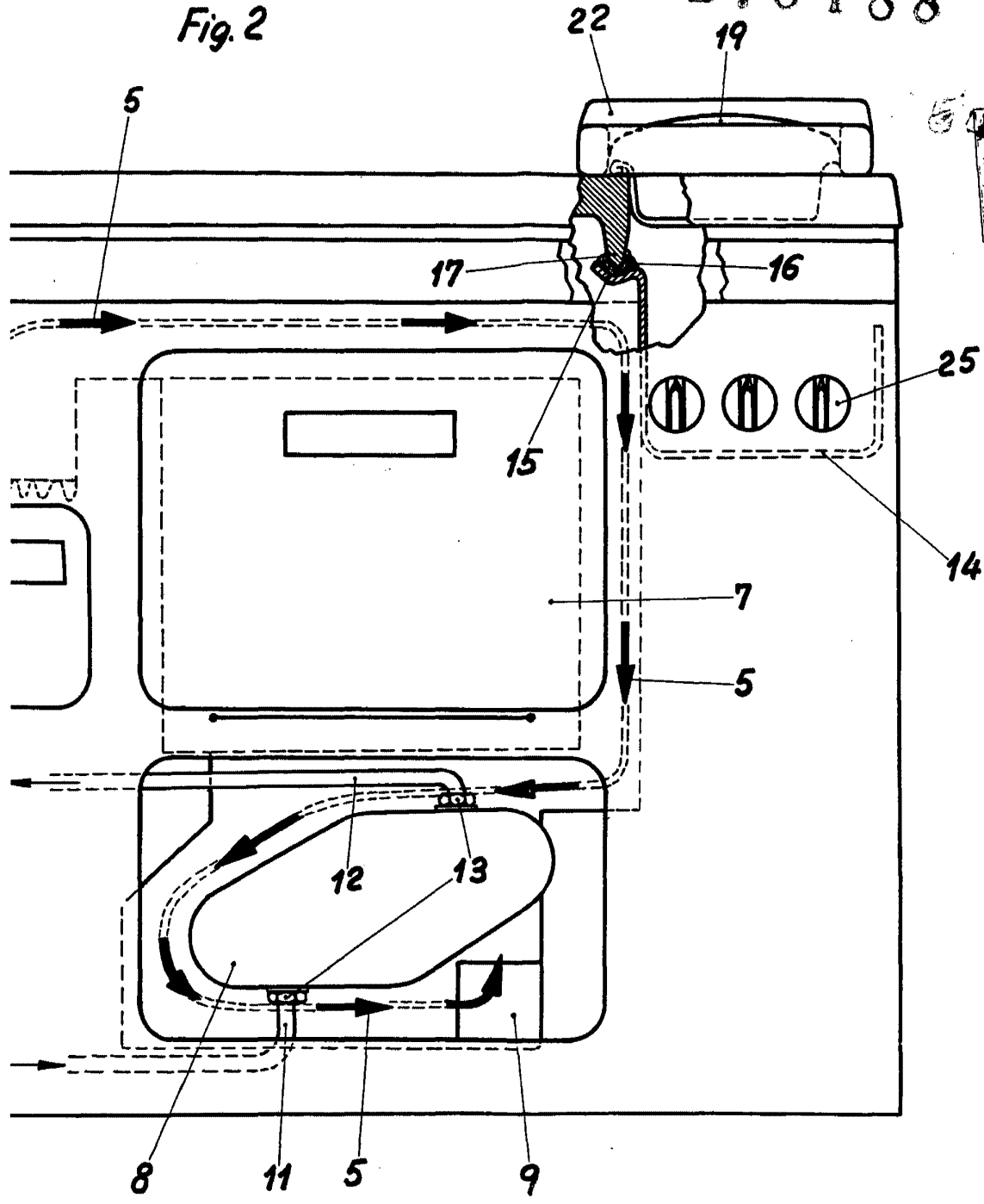
Madrid, 9 de marzo de 1962

Por autorización del interesado.-



276188

Fig. 2



Escala variable
Madrid, Marzo 1962

P.A.

Fig. 5

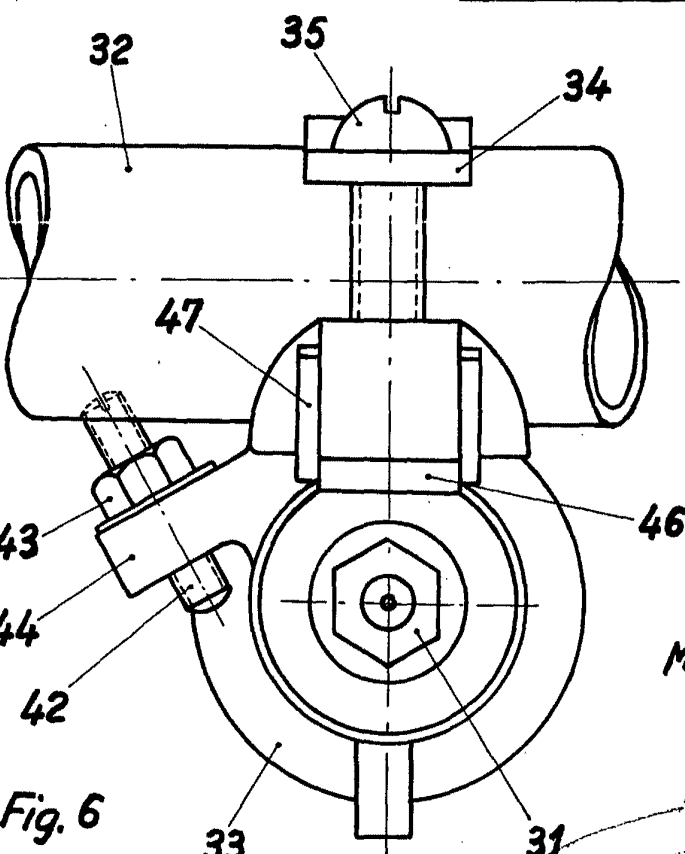
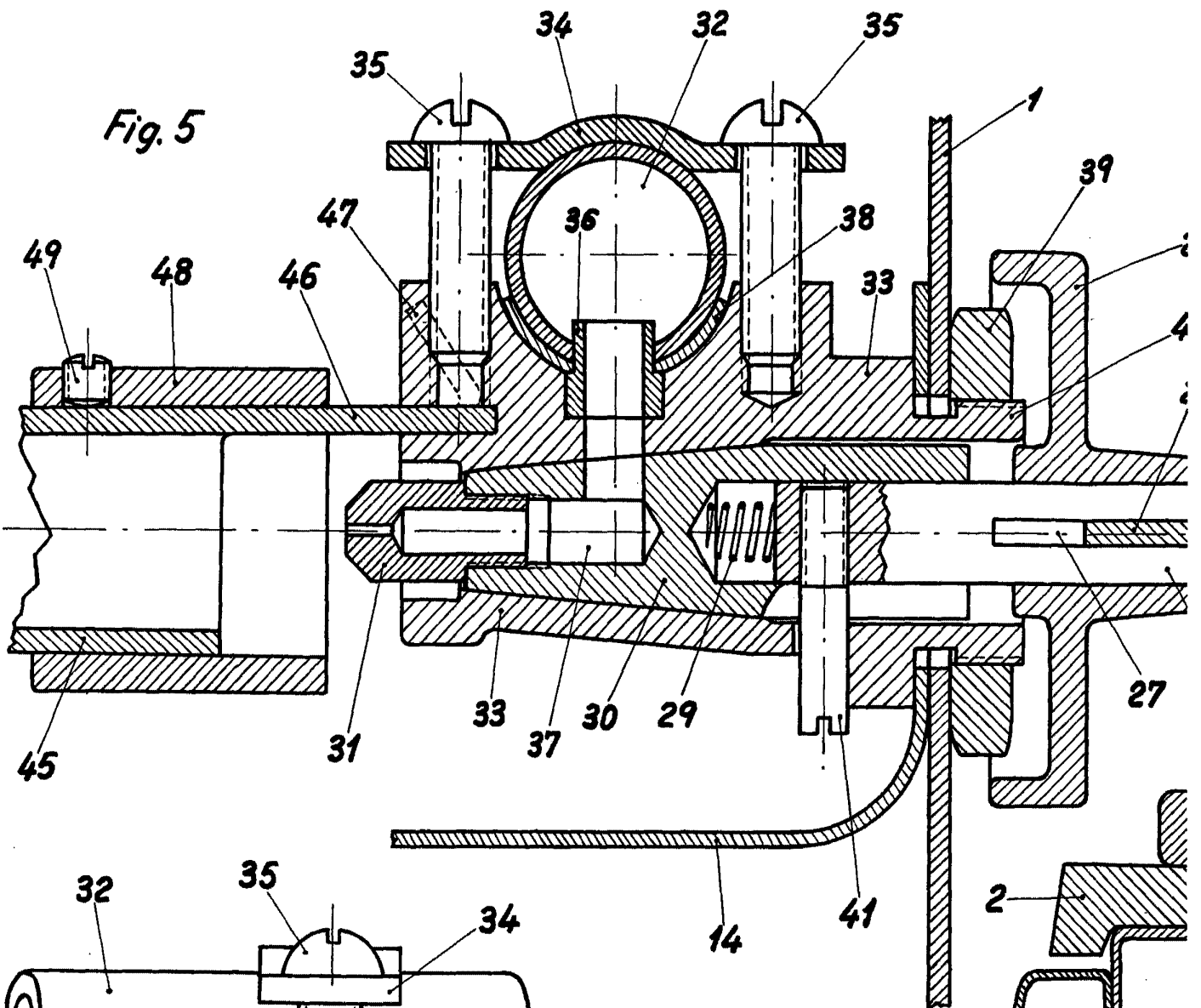
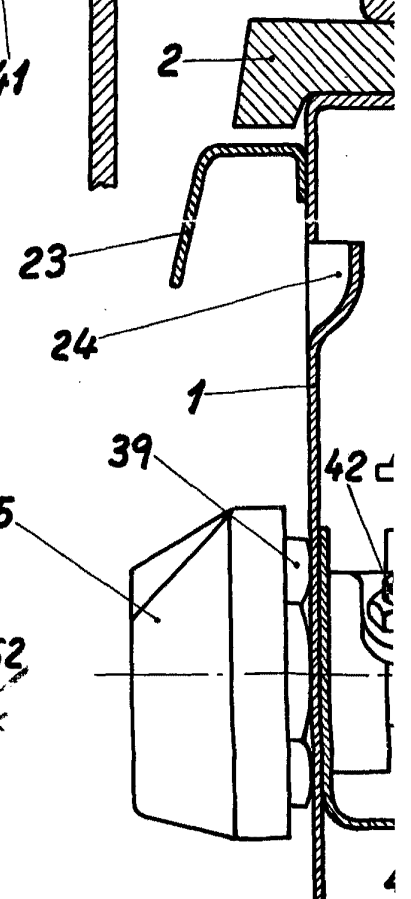


Fig. 6



Escala variable
Madrid, Marzo 1962
P.A.

276 188

Fig. 8

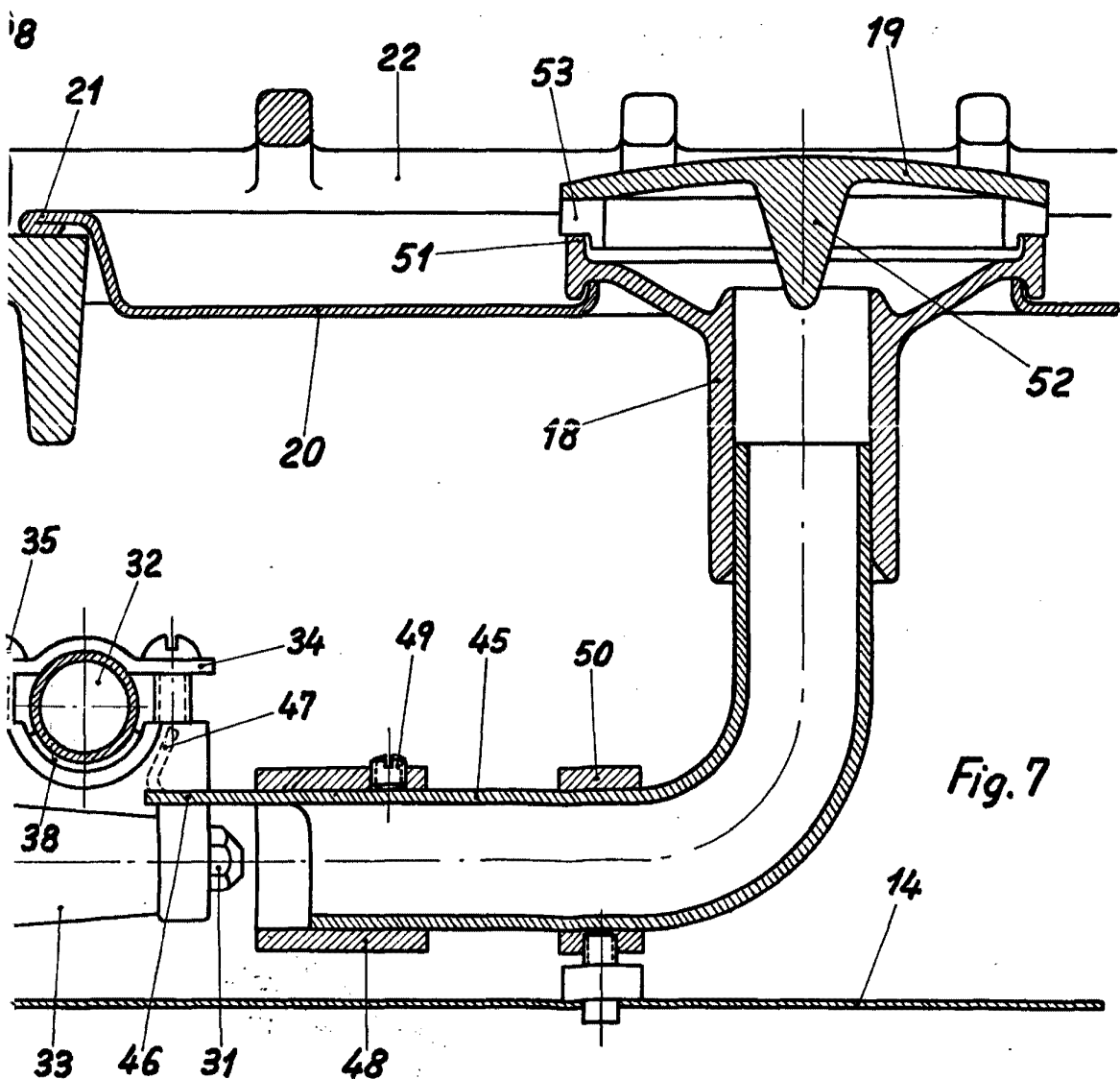
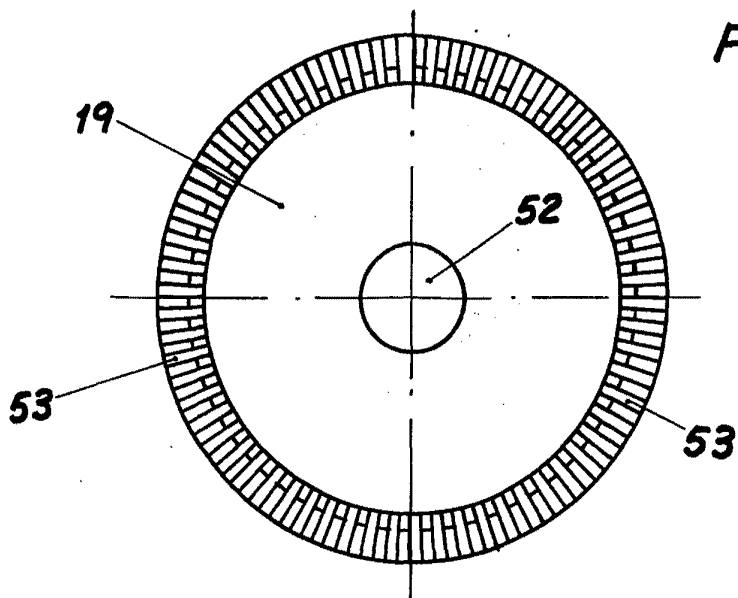


Fig. 7