

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO 278.042	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 8-3-1984	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 NOV. 1984

(30) PRIORIDADES	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
------------------	-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 47 J 37/01

(64) TITULO DE LA INVENCIÓN

"HORNO PARA ALIMENTOS, DE CALFACCION INDIRECTA".

(71) SOLICITANTE (S)

HERMANOS ARAYA, S.C.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Cruce de Tarajalejo, nº 10 TARAJALEJO-TUINEJE (Fuerteventura).

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

DON JOSE LOPEZ CORTES.-



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

En la presente memoria descriptiva y en los dibujos complementarios que se acompañan, vamos a tratar de referirnos a un nuevo horno para alimentos que actúa por combustión indirecta, obteniendo una cocción indirecta por convención-conducción, utilizando combustible sólido como leña, carbón y otros, siendo su tiro directo constituyendo una evidente novedad en el mercado, con la ventaja fundamental de que los alimentos con éste horno son cocidos por un igual en todas sus partes, presentando unas características estructurales y constitutivas que difieren notablemente de los distintos hornos para alimentos actualmente conocidos, por cuyas razones unidas a sus cualidades de novedad y utilidad práctica, se estima con fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita, en lo referente a su fabricación y venta por la Empresa titular en España, como consecuencia del presente registro de Modelo de Utilidad al que se acoge.

Este horno para alimentos de calefacción indirecta en su funcionamiento, la cámara de combustión con puerta normal, permite ser alimentado por cualquiera de los combustibles sólidos, normalmente leña de desecho o carbón vegetal y con un tiro forzado por chimenea. La llama producida da directamente al sobrefondo de la cámara de cocción, con una cámara intermedia de



aire que calienta por convección la bandeja o milana de los alimentos, aún cuando para mejorar el tiro o la cocción, es más conveniente colocar una milana con agua en el fondo de la cámara de cocción, lo cual mantiene una humedad precisa.

5 Normalmente, con la salida al exterior de la chimenea, no tiene retroceso en el tiro, el combustible utilizado puede ser barato como leña de desecho o tortas de serrín y papel, permitiéndose en poco tiempo guisar abundante comida.

10 El horno para alimentos de calefacción indirecta objeto del presente registro, está construido preferentemente en plancha de acero y con perfiles normalizados, pudiendo fabricarse en varios tipos o modelos con mayor o menor volumen según las necesidades en cada caso.

15 En lo que sigue, nos referiremos a la hoja de dibujos que se acompaña, en la cual se ha representado gráficamente expuesto, un caso de realización práctica del horno para alimentos que nos ocupa, haciendo constar, que dada la condición eminentemente informativa de los dibujos en cuestión, las figuras diseñadas en los mismos, deberán ser examinadas con el más amplio criterio y sin carácter limitativo alguno.

20 Las figuras representadas en la lámina de dibujos adjunta, exponen como a continuación se especifica:

Figura 1.- Proyección general en alzado del horno con media sección, quedando proyectados en el eje vertical, la chi-



menea y el sombrero, observándose la cámara de cocción alojada en el interior del cuerpo cilíndrico constitutivo del horno o quemador.

5 Figura 2.- Sección diametral en planta de la figura 1, por la cámara de cocción, observándose la puerta practicable de acceso para el alojamiento de los alimentos, quedando la cámara de cocción interiormente concéntrica a la cámara de fuego del horno.

 Figura 3.- Vista frontal de la puerta de la cámara de cocción con las bisagras, cierre y asa para su manejo.

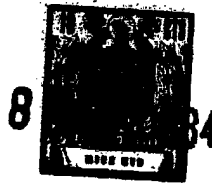
10 Figura 4.- Vista frontal de la parrilla sobre la que se depositarán los alimentos para su cocción.

 Figura 5.- Vista frontal de la bandeja intermedia de aire que calienta por convección, mejorando el tiro y la cocción situando una milana con agua en el fondo de la bandeja, al objeto de mantener una humedad precisa.

15 Figura 6.- Vista de perfil en alzado de la bandeja de la figura 5, quedando en primer término el asa para su extracción y manejo.

20 Figura 7.- Planta de la base sobre la que se dispone el horno objeto del presente registro, provisto de patas de apoyo contra el suelo.

 Figura 8.- Vista en alzado del conjunto formado por la base de sustentación del horno y las patas de apoyo.



Siempre refiriéndonos a los dibujos que se acompañan, hay que hacer constar que en las figuras diseñadas en los mismos, se han incorporado acotaciones numéricas relacionadas con las descripciones que de sus características y funcionamiento se realizan a continuación, facilitando de éste modo su inmediata localización, siendo -1- el cuerpo cilíndrico exterior del horno construido con plancha de acero, llevando montado el piso -2-, junto al cual, se ha practicado la puerta -3- para la entrada del combustible para obtener la cocción.

Dentro del cuerpo cilíndrico -1-, se dispone la cámara de cocción -4- fijada por medio de los tirantes -5- quedando en posición centrada y flotante, llevando inferiormente la cámara -4-, el piso -6- de la propia cámara de cocción, mientras que en sus laterales, se han montado las guías angulares -7- sobre las que se disponen los alimentos, con los medios oportunos, comprendiendo superiormente, un remate en forma cónica -8-, finalizada en el tubo -9- para la evacuación de los gases procedentes de los alimentos.

La cámara de cocción -4-, tendrá acceso a través de la puerta -10- que se monta articuladamente por las bisagras -11-, llevando en el lado opuesto, el cierre -12- así como el asa -13- para permitir su maniobrabilidad.

Sobre las guías angulares -7-, se situará la bandeja



-14- provista de las asas -15-, cuya bandeja podrá llevar una milana con agua para facilitar la cocción, incorporándose superiormente, la parrilla -16- provista de las asas -17-, sobre cuya parrilla se situarán los alimentos para su cocción.

5 En el extremo superior del cuerpo del horno -1-, se acopla la chimenea -18- rematada por el sombrero -19- y soporte con abrazadera -20-, por la que se fija a la chimenea -18-.

10 Todo el conjunto del horno con la cámara de cocción y chimenea, irá montado sobre la base -21- provista de las patas -22-, quedando la cámara de fuego a cierta altura del suelo, al objeto de que la puerta -3-, quede perfectamente accesible para el usuario para suministrarle combustible.

15 Estimando ámpliamente descritas todas y cada una de las partes que constituyen el horno para alimentos de calefacción indirecta objeto de la invención, solamente nos resta consignar la posibilidad de que sus diferentes partes puedan fabricarse en variedad de materiales, tamaños y formas, pudiendo igualmente introducirse en su constitución, aquellas variaciones de tipo constructivo que la práctica aconseje, siempre y cuando las mismas, no sean capaces de alterar los puntos esenciales, de que es
20 objeto el presente registro de Modelo de Utilidad.



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

= = = = =

5 1ª.- Horno para alimentos de calefacción indirecta, esencialmente caracterizado por comprender un cuerpo cilíndrico hueco construido de plancha de acero, en cuya base se encuentra una puerta o acceso para el combustible, quedando montado el cuerpo cilíndrico del horno, sobre una base en forma de plataforma provista de patas de apoyo sobre el suelo, disponiéndose en el interior del cuerpo cilíndrico del horno y a cierta altura, una cámara de cocción montada concéntricamente y fijada a través de tirantes, manteniéndose en forma suspendida, llevando ésta en su parte superior cónica y centradamente, un conducto tubular para la evacuación de los gases procedentes de los alimentos, quedando éste conducto tubular, en el interior y concéntricamente a la chimenea del horno para provocar su tiro.

15 2ª.- Horno para alimentos de calefacción indirecta, esencialmente caracterizado porque la cámara de cocción según la anterior reivindicación, presenta una puerta de acceso al exterior provista de bisagras, cierre y tirador disponiéndose en el interior de ésta cámara de cocción y a ambos lados de su puerta de acceso, unas guías angulares solidarias, que actúan de soporte para una bandeja extraíble con asas provista o no de una milana con agua para facilitar el tiro y cocción prestando el grado de humectación requerido, incorporándose en la parte su-

20



perior de la bandeja mencionada, una parrilla con asas sobre la que se situarán los alimentos para su cocción, siendo perfectamente desmontables todas estas partes para su limpieza y reposición.

3ª.-"HORNO PARA ALIMENTOS DE CALEFACCION INDIRECTA".

5

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.

10

Esta memoria consta de OCHO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

Madrid, 8 MAR. 1984.

Por autorización de la interesada.

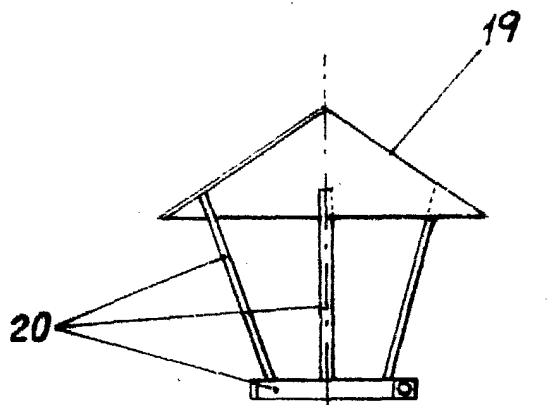


Fig. 1

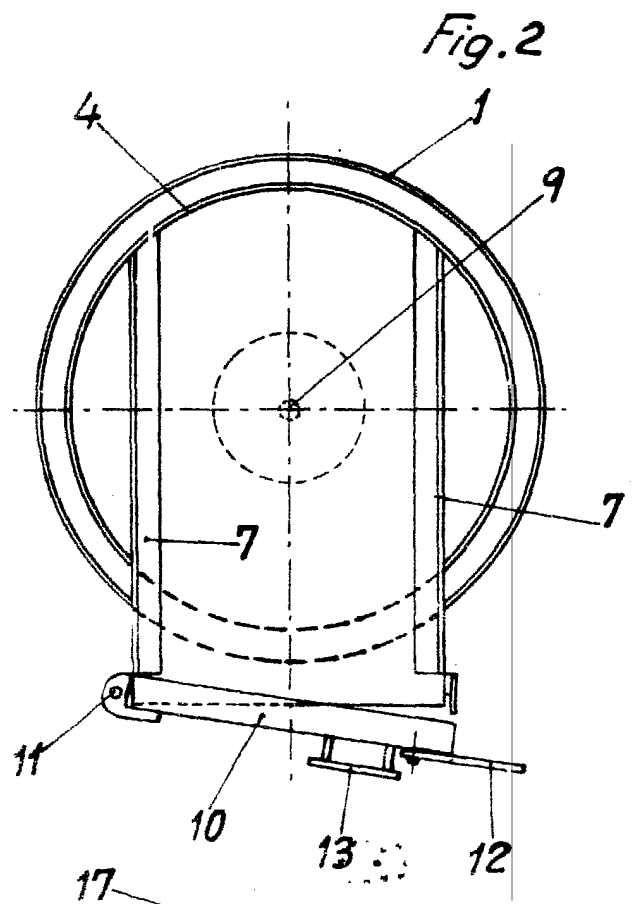
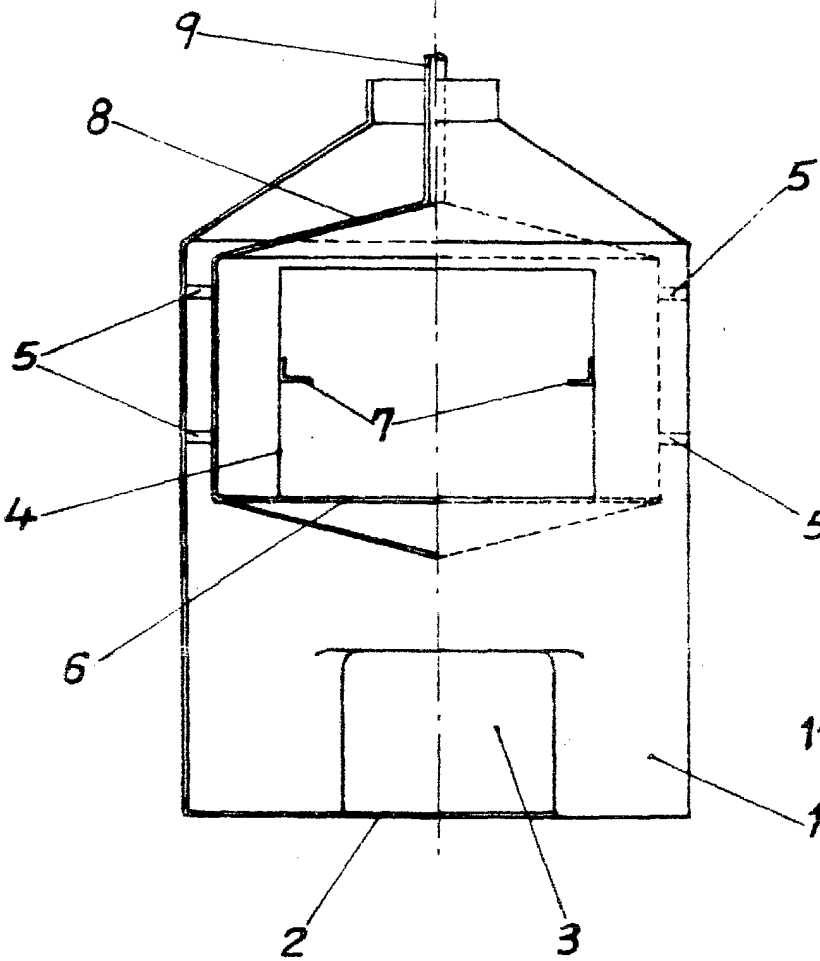
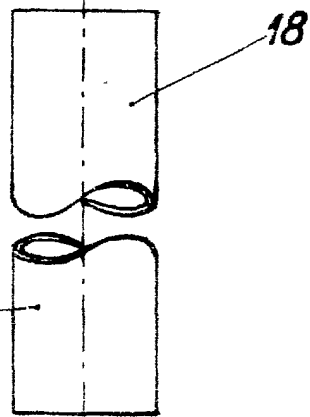


Fig. 2

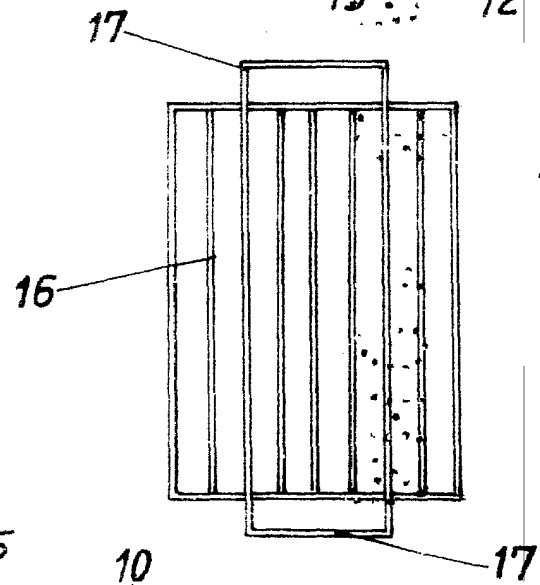


Fig. 4

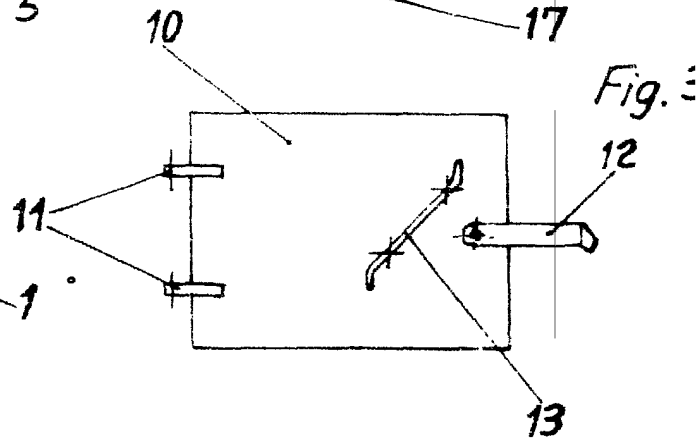
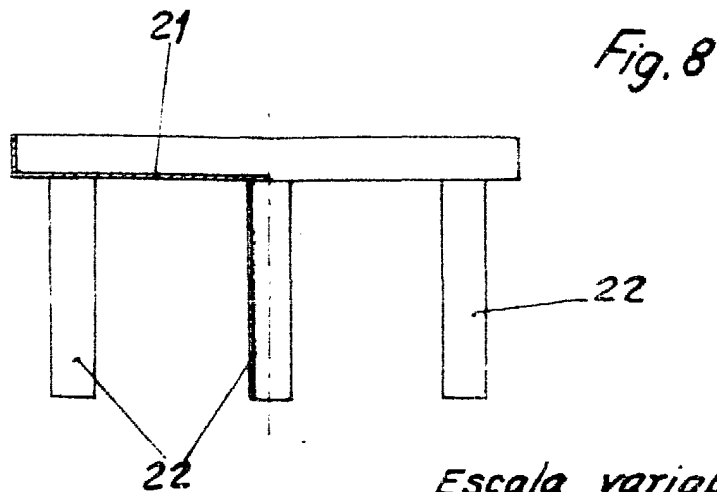
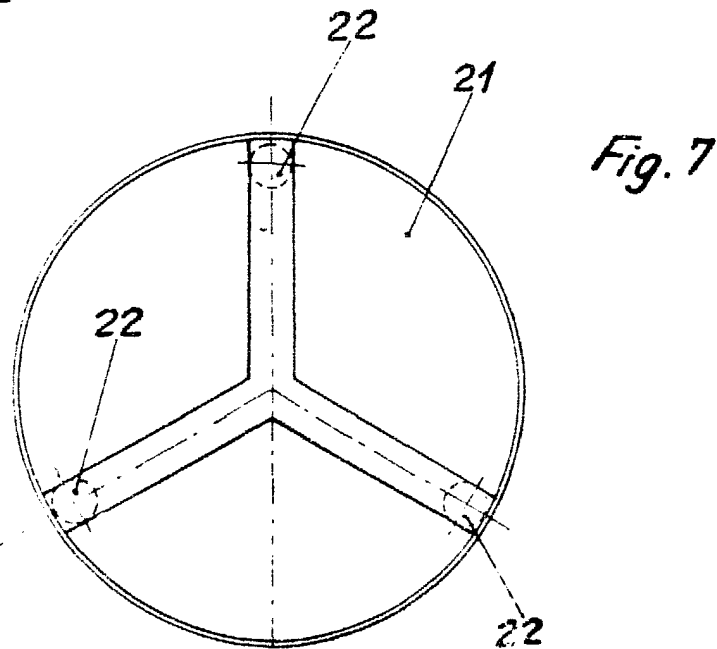
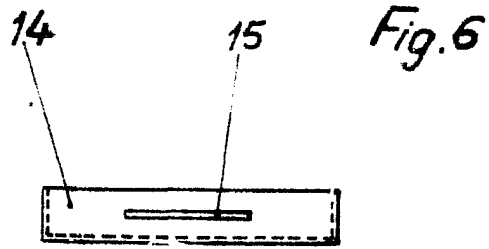
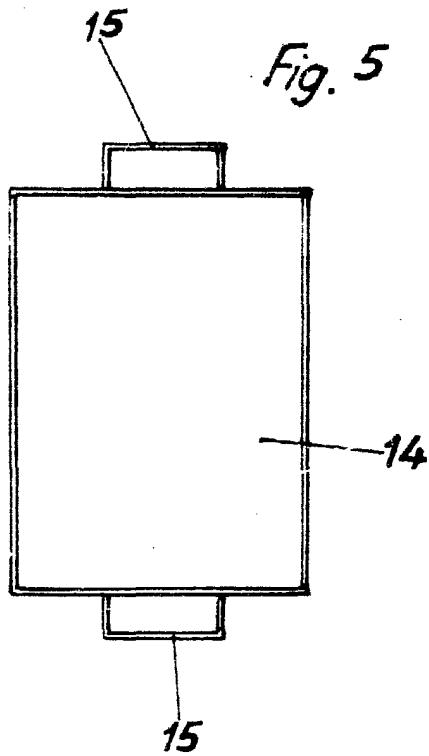


Fig. 3

8 MAR



Escala variable
MADRID 8 MAR 1984

Fig. 4

7

2

Fig. 3

2