



280205

*Memoria Descriptiva*

*para*

una Patente de Invención  
por veinte años en España

*a favor de*

Don Giovanni BELLO

(súbdito italiano)

*residente en*

Turín (Italia), 76, Via Aosta

*por:*

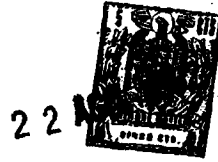
"MEJORAS EN LA CONSTRUCCION DE HORNOS PARA LA  
COCCION DE ALIMENTOS, CON FUNCIONES MULTIPLES"

P R I O R I D A D

nº Pv. 15.611 del 12 de Febrero de 1962

Patentes italianas

nº Pv. 15.639 del 14 de Febrero de 1962



280205

El presente invento se refiere a mejoras en la construcción de hornos para la cocción de los alimentos, es decir a los hornos de cocina para el servicio doméstico o industrial, y tiene por objeto un horno de este género, caracterizado por una concepción particular, gracias a la que está en condiciones de poder efectuar la cocción según los diferentes métodos de cocción en uso, a saber: cocción ordinaria, en la que la fuente de calor está situada debajo del recipiente, en el que está colocado el alimento a cocer; - cocción por reverberación según la cual la fuente de calor está dispuesta encima del recipiente, en el que está situado el alimento; y finalmente, cocción por fuente de calor lateral, según la que el alimento es soportado por un espetón giratorio o un órgano equivalente.

Esta horna consiste esencialmente en la combinación de una fuente de calor en forma de panel o tablero, que puede ser desplazado alrededor del alimento a cocer de manera que el calor sea irradiado sobre el mismo por debajo, por arriba y lateralmente; y en medios para encerrar, sostener y presentar el alimento a cocer al efecto térmico de esa fuente de calor en forma de panel.

El invento se refiere también a un horno que presenta la característica indicada, comprendiendo en combinación con dicha fuente de calor en forma de panel, un cuerpo solidario de esta fuente y pudiendo girar



280205

con ella, un soporte para sostener de una manera giratoria a este cuerpo, estando este último previsto de lo menos un panel en forma de puerta o de tapa.

5 El invento prevé además un diafragma, que divide el cuerpo del horno paralelamente a la fuente de calor, y que sirve de soporte a los recipientes para la cocción de los alimentos.

10 El invento prevé además una parrilla, rotativa a la manera de un espetón de asar y fermada por dos cuadros paralelos y articulados por charnelas, circundando y soportando a dos parrillas entre las que se aprieta el alimento a asar.

15 Finalmente el invento prevé en las paredes de la cabeza del cuerpo del horno unos soportes con asientos múltiples para montar dicha parrilla, o un espetón o semejante, a una distancia variable respecto a la fuente de calor perpendicularmente a la cual puede girar dicho espetón, parrilla o semejante.

Los detalles y otras particularidades del invento aparecerán en la presente descripción, redactada haciendo referencia a los dibujos adjuntos, que muestran un ejemplo no limitativo de realización.

20 En este ejemplo está previsto, como aplicación preferida, el utilizar una fuente de calor en forma de un panel radiante de oxidación catalítica de gas o de vapores combustibles, que se estima que es la forma de realización para la cual el horno dará los mejores resultados, puesto que es evidente que el elemento calentador del horno puede consistir, en lugar de una placa o panel de oxidación catalítica, en una placa de llamas múltiples o a incandescencia, por ejemplo, eléctrica, de una manera general en  
25 cualquier elemento térmico en forma de panel.

La figura 1 muestra el horno en alzado, en vista terminal;



22

# 280205

La figura 3 es otro alzado del horno, visto de lado, e interrumpido perpendicularmente a un plano paralelo al plano de simetría.

La figura 3 es una sección vertical transversal, hecha según un plano paralelo al plano de interrupción de la figura 1, mostrando el horno en la posición de cocción ordinaria, es decir con su fuente térmica situada debajo del recipiente de cocción.

La figura 4 es una sección semejante a la figura 3, pero mostrando el horno abierto.

La figura 5 es también una sección análoga, pero estando invertido el horno, es decir con su fuente térmica situada encima del recipiente de cocción (sistema de cocción por reverberación).

La figura 6 muestra, siempre en sección, el horno girado por 90° para la cocción según el sistema de asader.

La figura 7 es un detalle visto por delante de una parrilla de asar representada en sección transversal a la figura 6.

La figura 8 es una vista en planta del horno.

La figura 9 es su sección según el plano IX-IX de la figura 7, pero mostrando la parrilla en posición abierta.

En estos dibujos, 1 designa un soporte, en el que está montado, a rotación según un eje horizontal, el cuerpo del horno, comprendiendo una caja más o menos prismática 2, provista de una tapa o puerta 3, que puede abrirse.

En el interior de esta caja (fig. 3) está dispuesta la fuente térmica 4 que, en este caso, es una placa radiante de oxidación catalítica de gas. Encima de la placa radiante 4 está dispuesto un diafragma 5 abatible sobre unas charnelas 5', presentando este diafragma una abertura 6 para meter por ella el recipiente de cocción 7.



## 280205

Por la disposición del horno según esta figura 3, la cocción tiene lugar según el método clásico, siendo calentado el recipiente 7 por su fuente térmica 4 dispuesta debajo, es decir de una manera análoga a la de un horno con medios térmicos constituidos solamente por su piso calentador.

La cocción se produce en una capacidad casi enteramente cerrada pero si se prefiere proceder a una cocción más o menos abierta, es suficiente levantar más o menos la tapa 3, hasta la posición vertical, (la figura 4 muestra que la cocción tiene lugar con el recipiente 7 descubierto).

En el conjunto de la figura 5, el cuerpo 2 está invertido por rotación de 180° respecto al soporte 1, y en este caso la cocción se hace por reverberación a horno cerrado, pero siempre con la posibilidad de apertura más o menos amplia, por la maniobra de la tapa 3.

En el ejemplo de la figura 6, se ve el cuerpo 2 girado por 90° de tal suerte que la placa radiante 4 esté vertical. El diafragma 5 es abatido a su posición horizontal para dejar enteramente libre la capacidad del cuerpo del horno 2, y la tapa 3 está entreabierta.

Los dos extremos 8 del cuerpo 1 presentan del lado interior de la caja, agujeros o asientos 9, en los que puede montarse un espetón de asar de un tipo conocido, o incluso de un tipo especial. Debajo de este espetón está dispuesta una grasera de asador, también de un tipo conocido, no ilustrada.

La multiplicidad de los agujeros-soportes 9 permite colocar el espetón a una distancia variable respecto a la placa radiante, según el tamaño del alimento a cocer.

Según el invento (fig. 5) el espetón puede tener una forma bastante diferente de los espetones conocidos, es decir que el mismo



280205

adopta la forma de una parrilla que rodea al alimento a asar, análoga a las parrillas para bifeck, con la diferencia fundamental de que es rotativa a la manera de un asador y extensible para poder recibir alimentos de dimensiones y formas muy variables.

5                   En efecto, las parrillas para bifeck conocidas pueden funcionar solamente para alimentos de espesor reducido y más bien regular como en el caso de un bifeck o filete bien cortado, y pueden encerrar varias piezas a la vez, solamente cuando estas piezas sean todas de espesor igual.

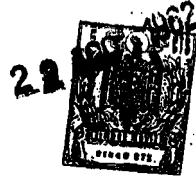
10                   La parrilla según el invento se compone de dos elementos dispuestos a la manera de un libro, y los elementos de parrilla propiamente dichos son extensibles de tal suerte que la pieza a apretar es agarrada de una manera elástica, y cada elemento de parrilla es independiente de los otros, de tal manera que la variación de las dimensiones de la pieza quede  
15 sin influencia sobre el apriete de las diferentes partes de esta pieza.

Esta disposición es particularmente útil para la cocción del pescado, de pájaros pequeños, que no sería ya práctico safiar sobre un espetón de tipo conocido.

20                   La parrilla comprende dos cuadros 11'-11'' articulados uno a otro por charnelas 12 ó unidos de cualquier otro modo, de manera que puedan abrirse como un libro, uno respecto al otro.

En el lado de los cuadros, opuesto al que lleva las charnelas, se encuentran medios de agarre 3 que pueden ser quitados fácilmente.

25                   El suparrillado propiamente dicho está formado por una pluralidad de elementos extensibles 14, que, en el ejemplo, tienen la forma de resortes aplanados en zig-zag, cuyos extremos 14' se enganchan de una manera amovible en asientos formados en los cuadros 11' - 11''.



220205

La pieza a asar (un pescado por ejemplo) es introducida y dispuesta entre las dos parrillas, abriendo los dos cuadros, y seguidamente se les cierra. Como se ve claramente en el dibujo adjunto, en las figuras 9, 10, 11 y 12, el pescado a asar es apretado por los elementos extensibles 14, cada uno de los cuales se adapta a la sección del pescado que le corresponde, de tal suerte que el pescado es apretado perpendicularmente a una pluralidad de sección, sin que la tensión de cada elemento tenga influencia sobre los otros.

5

Huelga decir que esta parrilla puede servir tal como es de parrilla para bifeck.

10

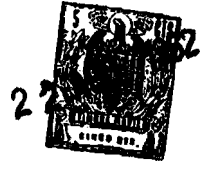
Cuando tiene que servir de asador, en sustitución de un espetón de tipo conocido, la misma será montada por sus extremos de eje 15 en los asientos 9, más o menos alejados de la placa radiante.

15

Uno de los extremos de eje sobrepasa el asiento y está unido a un motor propulsor de asador, también de cualquier tipo conocido y por consiguiente no ilustrado.

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*



280205

**N O T A**  
\*\*\*\*\*

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

5

1.- Mejoras en la construcción de hornos para la cocción de alimentos, con funciones múltiples, caracterizadas porque comprende en combinación una fuente de calor, en forma de panel, que puede ser desplazado alrededor del objeto a cocer, de manera que le dirija su radiación de calor por debajo, por arriba o lateralmente, y medios para encerrar y presentar, al efecto radiante de dicha fuente, los alimentos a cocer.

10

2.- Mejoras según la reivindicación 1, caracterizadas porque comprende en combinación con dicha fuente de calor en forma de panel, un cuerpo solidario de esta fuente de calor y que gira con la misma alrededor del alimento a cocer, un soporte para sostener en rotación este cuerpo, estando provisto éste de lo menos un panel que forma tapa o puerta.

15

3.- Mejoras según la reivindicación 1 y 2, caracterizadas porque la capacidad del cuerpo está dividida por un diafragma, paralelo a la fuente térmica, y que sirve de soporte al recipiente de cocción destinado a recibir los alimentos a cocer.

20

4.- Mejoras según la reivindicación 3, caracterizadas por que el diafragma está unido al cuerpo por articulaciones, que permiten hacer bascular de la posición paralela, a la fuente de calor hasta una posi-



1952

280205

ción más o menos perpendicular y próxima a una pared del cuerpo.

5  
5.- Mejoras según las reivindicaciones precedentes, caracterizadas porque el cuerpo presenta extremos, cuyas paredes interiores están provistas de asientos múltiples, vecinos unos de otros, destinados a recibir el eje de un asador o análogo, al que podrá colocarse más o menos alejado de la fuente térmica que tiene la forma de una placa radiante.

10  
6.- Mejoras según la reivindicación 5, caracterizadas por que una parrilla para bifeck está provista de dos extremos de eje para colocarla en un par de asientos múltiples de los extremos del cuerpo, para utilizarla en sustitución del espetón propiamente dicho.

15  
7.- Mejoras según la reivindicación 6, caracterizadas por que la parrilla está formada por dos cuadros reunidos por charnelas en dos de los lados, estando provistos los lados opuestos de medios de enganche fácilmente separables, estando provistos estos cuadros de parrillas elásticas para retener los alimentos a cocer.

8.- Mejoras según la reivindicación 7, caracterizadas por que las parrillas elásticas están formadas cada una de elementos extensibles más o menos paralelos e independientes.

20  
9.- Mejoras según la reivindicación 8, caracterizadas por que los elementos extensibles de las parrillas están constituidos por resortes planos en zig-zag.

25  
10.- Mejoras según las reivindicaciones precedentes, caracterizadas porque los medios térmicos del horno de cocción consisten en una placa radiante a oxidación catalítica de un combustible gaseoso o gasificado.

11.- Mejoras en la construcción de hornos para la cocción de alimentos, con funciones múltiples.

22 AGO



28.255

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los planos reglamentarios que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de diez hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 22 AGO. 1962

CARLOS ROEB

*[Handwritten signature]*

5

Con.



Fig. 2

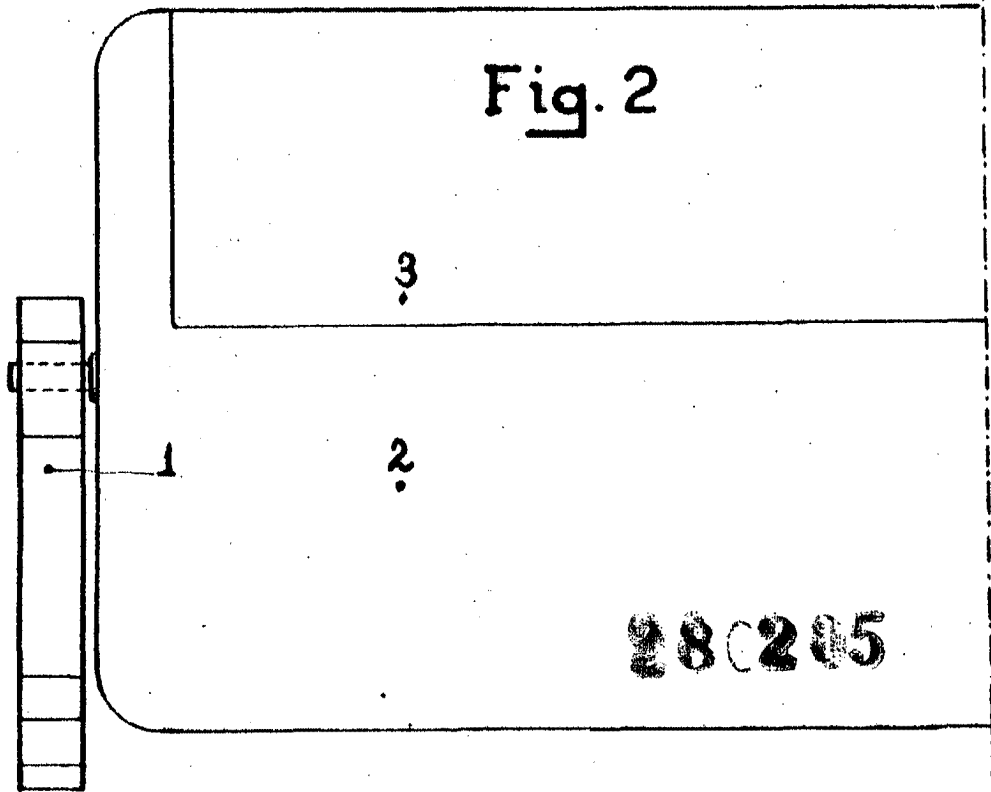
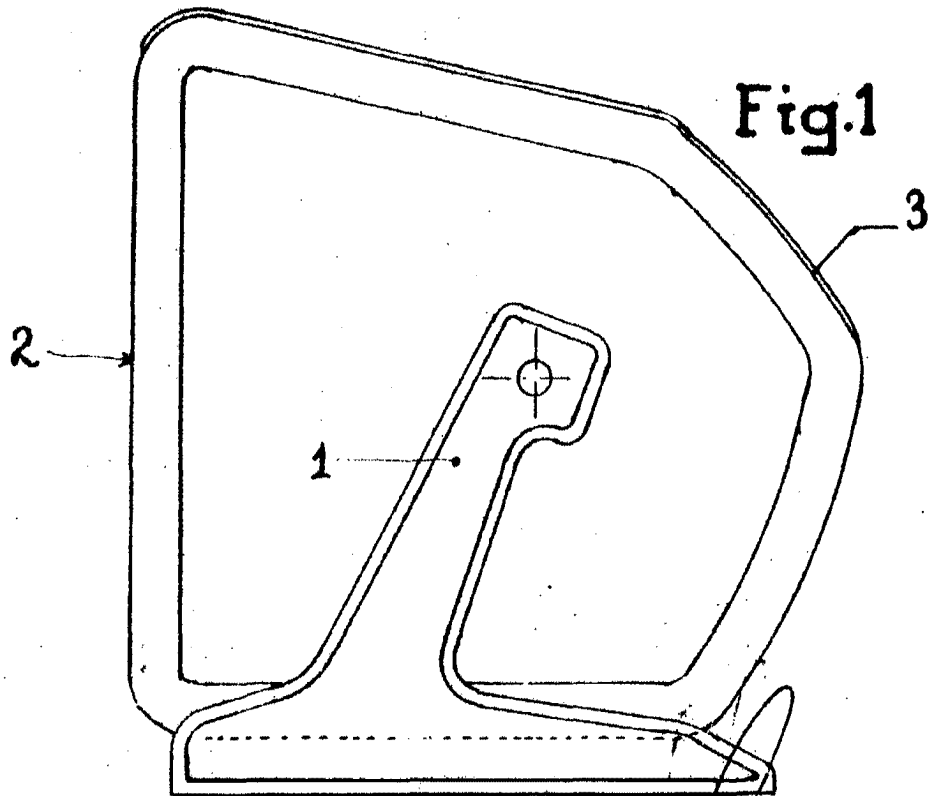


Fig. 1

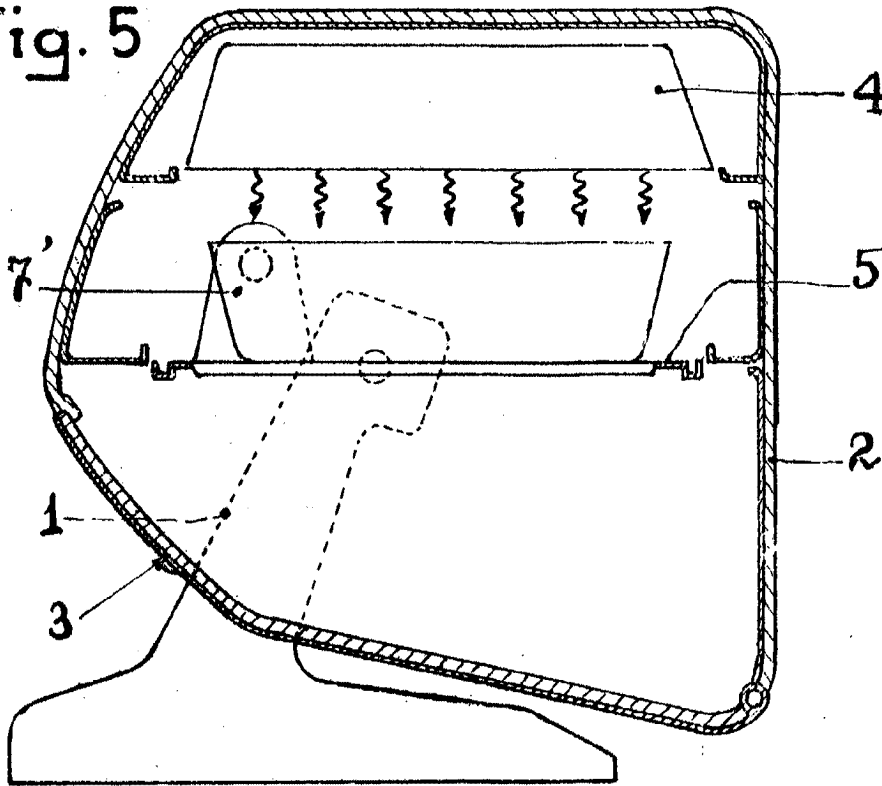


**ESCALA VARIABLE**

CARLOS ROEB  
P. R.

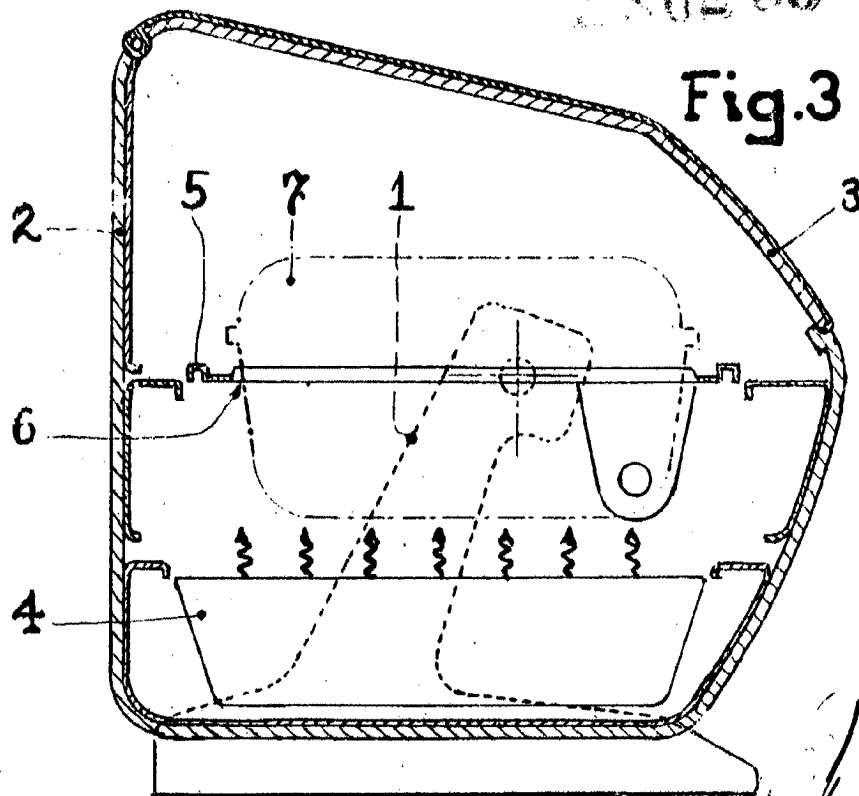


Fig. 5



290205

Fig. 3

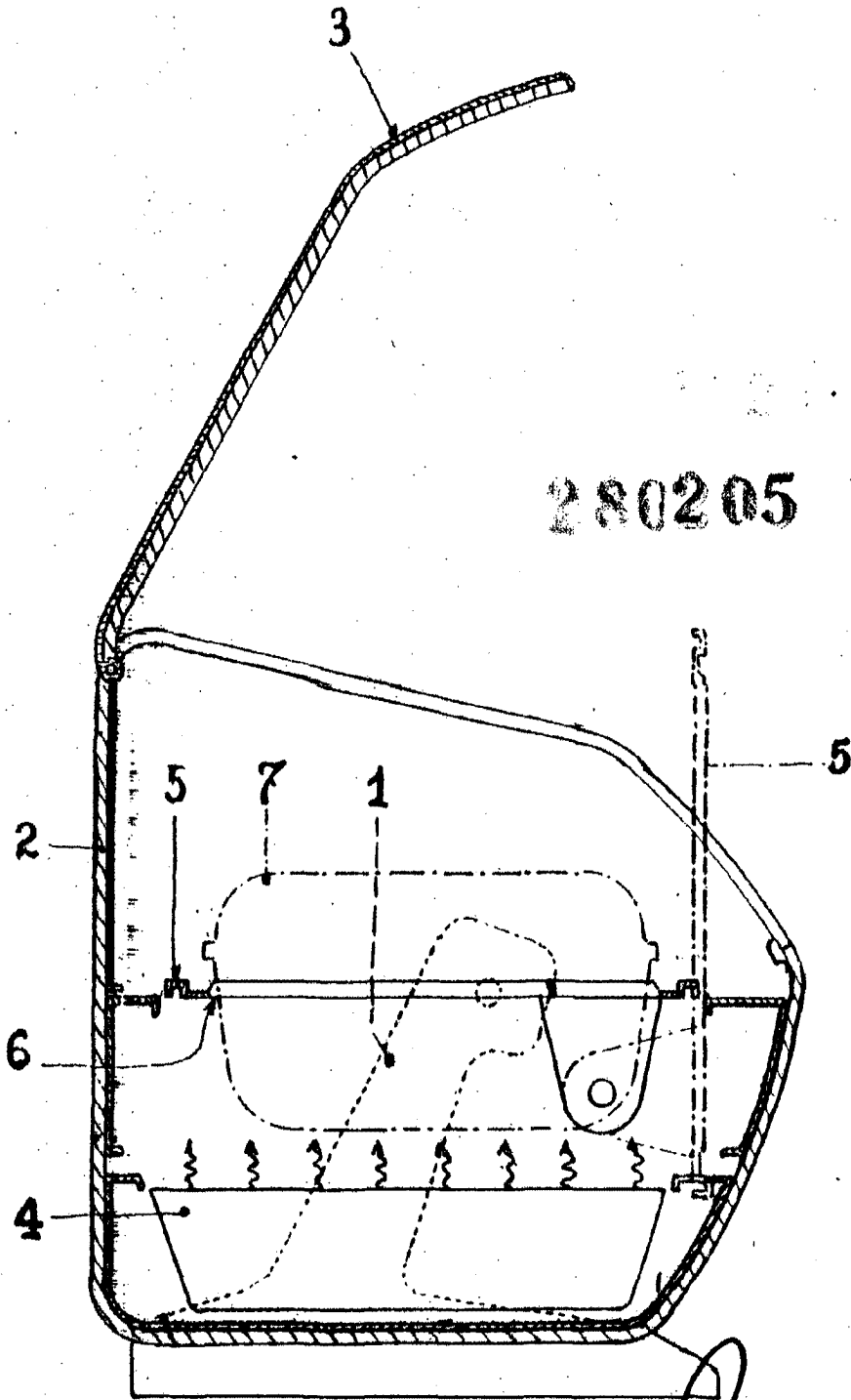


ESCALA VARIABLE

*[Handwritten signature]*



Fig. 4



280205

**ESCALA VARIABLE**  
CARLOS ROE  
S. A.

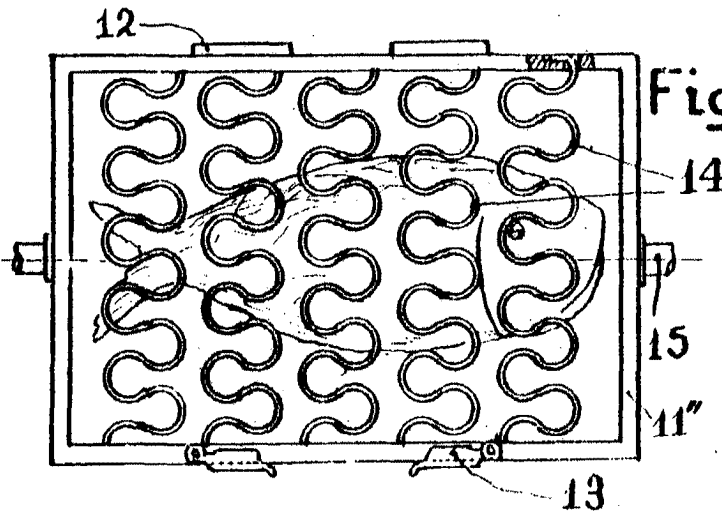


Fig. 7

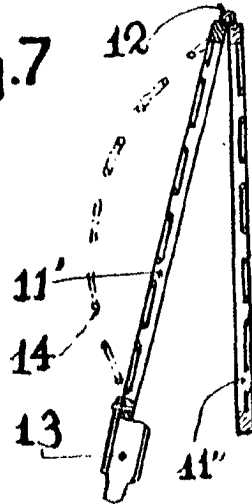


Fig. 9

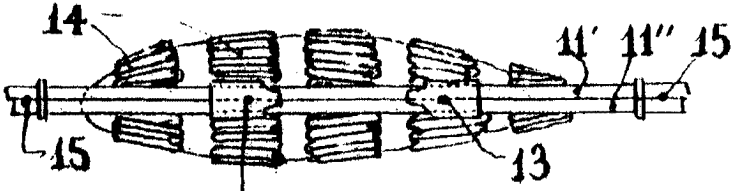


Fig. 8

280205

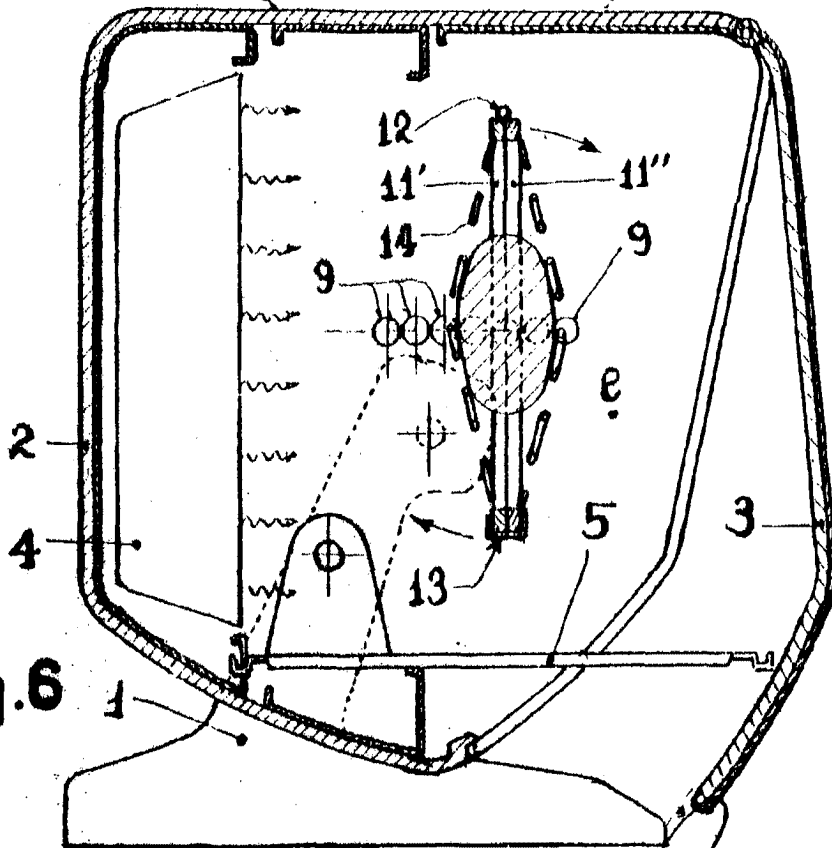


Fig. 6

ESCALA VARIABLE

CARLOS ROEE