

(19) ES	(11) NUMERO 280311	(10) Y
	(21) 280311	
	(22) FECHA DE PRESENTACION	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

16 ENE. 1985

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL F24B 7/04
--------------------------	---

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN "COCINA PERFECCIONADA DE COMBUSTIBLE SOLIDO"
---

(71) SOLICITANTE (S) INDUSTRIAS HERGOM, S.A.
---

DOMICILIO DEL SOLICITANTE SOTO DE LA MARINA (Santander)
--

(72) INVENTOR (ES)
--------------------

(73) TITULAR (ES)
-------------------

(74) REPRESENTANTE D. JUAN DEL VALLE Y SANCHEZ
---

1.818 MV/bg/em

1           La presente memoria descriptiva tiene como fin -  
la declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privile-  
gio de explotación industrial y comercial exclusivo en el te-  
rritorio nacional de un Modelo de Utilidad de acuerdo con la -  
vigente Legislación, que, como el enunciado indica, se trata -  
5 de "COCINA PERFECCIONADA DE COMBUSTIBLE SOLIDO".

La primitiva estructuración de las cocinas de --  
combustible sólido únicamente incluía como elementos metálicos  
esenciales, el frente de la cocina, la superficie superior pa-  
10 ra cocinar, y el horno, estos elementos se colocaban sobre un  
armazón de ladrillo o similar realizado en el mismo punto de -  
la instalación, armazón éste en el que descansaban los elemen-  
tos metálicos y que constituía a su vez los conductos de humos  
y otros detalles. Esta estructuración requería de una complica-  
da instalación realizada por personal experto, pues era fre-  
15 cuente el caso de que una colocación defectuosa crease proble-  
mas de tiro, etc...

Actualmente se conoce ya la realización de las -  
cocinas de combustible sólido constituyéndose por un cuerpo --  
20 completo que únicamente requiere de su conexión en el punto  
de instalación con una chimenea. Sin embargo la formación de -  
estas cocinas modernas es similar en su idea a las primitivas  
cocinas, ya que los diferentes elementos que la componen fren-  
te, laterales, fondo, etc., constituyen a modo de paneles que  
25 mediante atornillado, remachado o similar, son simultaneamente

1 elementos de sustentación y de vista, es decir, que los dife-  
rentes paneles que configuran la cocina una vez unidos entre  
sí forman una estructura rígida que es entonces y sólo enton-  
ces autoportante.

5 Esta realización implica una importante problemá-  
tica en la fase de montaje, ya que hay que ir asociando elemen-  
tos de la cocina, hasta llegar a una estructura que sea auto-  
portante y dado el tamaño y el peso de estos elementos, su ma-  
nejo y sustentación; mientras se va produciendo la unión entre  
10 sus diferentes partes requiere, del concurso de varios opera-  
rios y de unos altos tiempos de montaje.

Así mismo, en esta estructuración de cocinas de  
combustible sólido se presenta, a la hora de su funcionamiento,  
otra problemática, dado que hay que tener en cuenta que en una  
15 cocina se realiza un proceso de combustión que puede alcanzar  
temperaturas muy elevadas y que dicho proceso se realiza en un  
hogar que está siempre descentrado dentro de un mueble metáli-  
co que es la cocina. Este descentramiento produce tensiones di-  
ferenciales de dilatación que sobre una estructura rigidizada  
20 por la propia unión de sus elementos componentes pueden tener  
resultados negativos.

El modelo ahora preconizado es una cocina perfec-  
cionada de combustible sólido que se constituye en esencia por  
un armazón sustentante interior a modo de esqueleto resistente,  
25 que ya de por sí está perfectamente rigidizado. Sobre este arma-

1 zón se colocan los diferentes elementos vistos de la cocina --  
como pueden ser frente, laterales, fondo y tapa superior, es--  
tos elementos exteriores se unen por atornillado o similar en  
unos puntos determinados que configuran a modo de moyús rosca-  
5 dos, que sobresalen ligeramente de la estructura general de la  
cocina.

De esta forma, frente a las realizaciones conven-  
cionales, en las que los distintos componentes de la cocina se  
iban asociando y uniendo entre sí hasta formar el cuerpo gene-  
10 ral autoportante, ahora se preconiza, en la presente invención  
el estructurar la cocina por un cuerpo base, que ya es autopor-  
tante de por sí, cuerpo éste que se forma por un armazón o es-  
queleto resistente, sobre el cual se van montando los diferen-  
tes elementos que componen el acabado exterior de la cocina.

15 Con ello se simplifica enormemente el montaje de  
la cocina, ya que este armazón interior resistente, al quedar  
finalmente cubierto por los elementos exteriores, se determina  
por la unión soldada de sus distintas partes, de manera que el  
montador recibe ya acabado este armazón y sólo tiene que ir po-  
20 niendo sobre él los elementos tales como el frontis, latera-  
les, encimera, puertas, etc., en una operación simple y rápida

Además y de esta manera, se logran unas importan-  
tes ventajas adicionales, ya que por un lado, las condiciones  
resistentes están confiadas al propio armazón, que las cumple  
25 así perfectamente por su propio concepto estructural, y las --

1 uniones del frontis, laterales, encimera, etc., tan sólo deben  
cumplir la misión retenedora de estos elementos. Asimismo, las  
condiciones de hermeticidad que aporta el armazón resistente -  
son inigualables frente a las que se lograban en las soluciones  
5. anteriores.

Por otro lado, la solución ahora preconizada per  
mite unificar modelos reduciendo stocks y procesos ya que un -  
mismo armazón interior resistente puede ser utilizado para --  
disponer sobre él elementos exteriores, tales como frontis, en  
10 cimera, laterales, etc., con distinto acabado, logrando así -  
diferentes modelos con un mismo interior.

Asimismo es de señalar que en la colocación, por  
ejemplo, del frente y de los laterales, los moyús de atornilla  
do son los únicos puntos, de muy pequeña superficie, en los --  
15 que estas placas exteriores contactan con el armazón caliente  
de la cocina, de este modo la transmisión por conductividad es  
mínima frenándose la transmisión de calor por radiación y con-  
vección por una delgada lámina de aire que circula entre los -  
elementos envolventes y el armazón interior de la cocina, eva-  
20 cuando así el calor e impidiendo que las placas exteriores al-  
cancen una temperatura que pueda provocar quemaduras en el usu-  
ario, así como dilataciones importantes del material, pudiendo  
utilizar para estos exteriores materiales que hasta ahora esta-  
ban vetados en su uso.

25 Este tipo preconizado de estructuración compues-

1 ta permite también incorporar con toda sencillez y en puntos -  
conflictivos de unión, tales como por ejemplo las esquinas, —  
elementos de cubrición o adornos que quedan atrapados por unas  
solapas de los paneles o cualquiera otra disposición similar,  
5. de manera que pueden conseguirse unos tipos de acabado de gran  
sencillez constructiva y de montaje a la vez que de gran belle  
za de líneas, lo cual abre una multiplicidad de caminos a —  
otros nuevos tipos de cocinas sin frenar al diseño moderno.

10 Hay que destacar también que en los tipos de co-  
cina calefactora convencionales la paila de calentamiento de -  
agua constituía un elemento accesorio de pequeña superficie y  
por tanto bajo rendimiento, superpuesto dentro de una realiza-  
ción autoportante; ahora con el nuevo modelo preconizado la es-  
15 tructura de soporte puede constituirse en sí misma en una gran  
paila hueca con una gran superficie de absorción de calor, as-  
pecto éste que presenta una gran importancia pues permite au-  
mentar grandemente tanto la posible potencia calorífica emiti-  
da por una cocina como su rendimiento.

20 En definitiva, como puede verse por todo lo hasta  
aquí mencionado, el modelo que ahora se preconiza presenta una  
pluralidad de ventajas de orden estético, funcional y construc-  
tivo que le distinguen claramente de todo lo hasta hoy conoci-  
do, teniendo en consecuencia una vida propia de por sí.

25 Para comprender mejor la naturaleza del presente  
invento en el plano adjunto hacemos una representación esquemá

1 tica de su utilización, no siendo en absoluto limitativa y susceptible por ello de las modificaciones accesorias que no alteren las características esenciales.

5 La figura 1 representa en perspectiva una vista explosionada de todos los elementos componentes de la cocina.

La figura 2 representa una vista en planta y parcialmente seccionada del armazón interior rígido(1) de la cocina para el tipo de cocina calefactora.

10 La figura 3 muestra un detalle de la unión mediante los moyús(6), en una de las esquinas.

Detalles aclaratorios.-

1.- Armazón de soporte

2.- Frente

3.- Lateral

15 4.- Encimera

5.- Esquinera

6.- Moyús

7.- Reborde

8.- Ala

20 9.- Pie regulable

10.- Paila

11.- Salida humos trasera

12.- Rebordeado periférico

13.- Salida de humos inferior

25

El modelo objeto de esta invención es una cocina

1 perfeccionada de combustible sólido cuya estructuración se for  
ma a partir de un armazón de soporte(1) interior y autoportan-  
te, el cual recibe los elementos externos que definen la coci-  
na por métodos de atornillado o similares. El armazón(1), tal  
5 y como puede apreciarse en las figuras 1 y 2, presenta una for-  
ma paralelepípedica con unas dimensiones muy próximas a las de  
la cocina a montar, en dicho armazón se define el hogar, las -  
diferentes aberturas de acceso, así como las salidas de humos.

10 Sobre el armazón de soporte(1) se fijan por atornillado o similar los distintos elementos exteriores de la co-  
cina, tales como puedan ser el frente(2), unos laterales(3) y  
un fondo, que constituyen a modo de paneles monopieza fabrica-  
dos aparte. Encima del armazón(1) se coloca una encimera(4) o  
15 placa de cocinado, que puede tener diferentes formas y acceso-  
rios. La colocación de la encimera(4) según una solución prefe-  
rente, no presenta ningún punto de unión con el armazón(1) ocu-  
pando así, esta encimera(4), una posición flotante que permi-  
te dilataciones diferenciales sin producir tensiones y también  
un fácil desmontaje para permitir las operaciones de limpieza  
20 de hogar, conductos de humo, etc. Esta encimera(4) define un -  
reborde periférico(12) que cumple funciones autoposicionantes  
y de cubrición.

25 La fijación de los diferentes paneles verticales  
sobre el armazón(1) se realiza por atornillado, pero no direc-  
tamente, es decir, no poniendo en contacto las caras de los --

1 elementos sino a través de unos elementos sobresalientes exis-  
tentes en el armazón(1) que se definen a modo de pequeños mo-  
yús(6) con un taladro roscado. Esta disposición permite esta-  
blecer entre el frente(2) y los laterales(3) respecto del arma-  
zón(1) una delgada lámina de aire que evita el transpaso de ca-  
5. lor entre los elementos metálicos componentes de la parte inte-  
rior y exterior de la cocina. De este modo aún en pleno régi-  
men de funcionamiento de la cocina los elementos exteriores --  
permanecen siempre relativamente fríos evitando con ello dis-  
10 torsiones del montaje inicial, provocadas por dilataciones, --  
así como también quemaduras y manejos incómodos para el usua-  
rio.

Con este método de estructuración seguido por --  
la cocina preconizada pueden conseguirse acabados, como por --  
15 ejemplo en las esquinas, que eran de imposible obtención ante-  
riormente y así en las zonas de confluencia de paneles vertica-  
les pueden posicionarse esquineras(5) a modo de columnas u con  
cualquier otra disposición que mejoran sensiblemente el acaba-  
do del conjunto. Estas esquineras(5) configuran unos bordes --  
20 planos o alas(8) que pueden ser atrapados durante el montaje -  
del frente(2) y de los laterales(3), a través de unos rebordes  
(7) de estos, quedando ya sin más unido todo el conjunto.

Con posterioridad al montaje del frente(2) y los  
laterales(3) sobre el armazón(1), se colocan los diferentes com-  
25 plementos que presenta una cocina, tales como puedan ser barra

1 superior, puertas del hogar, cenicero y horno, registros de --  
limpieza, etc. para la fijación de estos pequeños elementos --  
tanto el frente(2) como los laterales(3) presentan los adecua-  
dos taladros fileteados o soluciones análogas debidamente posi-  
5. cionadas que permiten una unión perfecta así como una total in-  
tercambiabilidad entre diferentes piezas, permitiendo ello un  
montaje en serie con elementos estandarizados que constituyen  
también repuestos en caso de futuras roturas o sustituciones.

10 El armazón de soporte(1) presenta en sus cuatro  
esquinas inferiores unos pies regulables(9) independientes por  
medio de los cuales puede conseguirse una perfecta nivelación  
en cualquier lugar, este armazón(1) paralelepípedo constitu-  
ye en el modelo de cocina simple, una estructura metálica rebu-  
lta interiormente de material refractario. Sin embargo en el  
15 modelo de cocina calefactora el armazón(1) se define en su to-  
talidad, exceptuando las diferentes aberturas, por una cámara  
hueca a modo de gran paila que con una gran superficie de adap-  
tación de calor logra resultados excepcionales en cuanto a ren-  
dimiento y capacidad calorífica.

20 Entre los diferentes elementos que presenta el -  
armazón(1) hay que señalar la existencia, además de la salida  
de humos trasera(11) la situación de una salida de humos(13) -  
opcional, en el fondo de la cocina bajo el horno; esta disposi-  
ción permite situar la cocina en el centro de una sala sin sa-  
25 lidas de humos visibles.

1                    Descrita suficientemente la naturaleza del pre-  
sente invento así como su realización industrial, sólo cabe --  
añadir que en su conjunto y partes constitutivas es posible in-  
2                    troducir cambios de forma, materia y disposición, en cuanto --  
5                    tales alteraciones no supongan variación sustancial del mismo.

                  El solicitante al amparo de los Convenios Inter-  
nacionales sobre Propiedad Industrial, se reserva el derecho --  
de extender esta demanda a los países extranjeros, si fuera po-  
sible reivindicando la misma prioridad de la presente solici-  
10                    tud.

N O T A

                  El Modelo de Utilidad que se solicita como nuevo  
en España por veinte años de acuerdo con la vigente Legisla-  
15                    ción sobre Propiedad Industrial, deberá recaer sobre "COCINA -  
PERFECCIONADA DE COMBUSTIBLE SOLIDO", en todo de acuerdo con -  
las siguientes

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

1.- Cocina perfeccionada de combustible sólido,  
caracterizada porque, frente a las soluciones tradicionales en  
20                    las que la cocina se determinaba por la asociación de una plu-  
ralidad de elementos independientes que en sus sucesivas soli-  
darizaciones iban adquiriendo posiciones rígidas y conformando  
así la estructuración general de la cocina, ahora para la de-  
terminación de la cocina se parte de un armazón ya rígido de --  
25                    por sí y previamente constituido, que, a modo de chásis resis-

1           tente, recibe sobre él una placa constitutiva del frontis de -  
la cocina, sus laterales, puertas y demás elementos precisos,  
en un montaje rápido y sencillo que tan solo requiere del ama-  
rre por atornillado o similar de estos elementos directamente  
5.           al armazón chásis general resistente, para que la cocina quede  
ya constituida, con la particularidad de que el amarre de es--  
tos elementos tan sólo precisa aportar su sujeción y no la ri-  
gidización de la cocina al dotarle ya de esta cualidad su pro-  
pio armazón o chásis resistente.

10                           2.- Cocina perfeccionada de combustible sólido,  
en todo de acuerdo con la anterior reivindicación, caracteriza  
da porque según una solución preferente este armazón o chásis  
resistente adopta una configuración general paralelepípedica -  
en relación con la que debe ofrecer la cocina en su acabado fi  
15           nal, definiendo él mismo las correspondientes aberturas para -  
las puertas y accesos de la cocina, así como unas soluciones -  
de amarre polivalentes que permitirán, con un mismo armazón o  
chásis resistente, el amarre a él de distintos elementos. exte-  
riores y el logro así de cocinas con un diferente acabado exte  
20           rior.

                          3.- Cocina perfeccionada de combustible sólido,  
en todo de acuerdo con la primera reivindicación, caracteriza-  
da porque se ha previsto que las soluciones de amarre que en -  
sí mismo incorpora el armazón o chásis resistente, al menos pa  
25           ra la placa de frontis y las placas laterales de la cocina se

1 determinen por unos moys roscados que establecen una inter--  
separación entre estas placas y el armazón resistente de mane  
ra que se determina una disipación de temperatura, no entrañan  
do riesgo alguno para el usuario el contacto directo con el --  
5 frontis o los laterales de la cocina.

4.- Cocina perfeccionada de combustible sólido,  
en todo de acuerdo con la primera reivindicación, caracteriza-  
da porque según una solución preferente se ha previsto que la  
encimera de la cocina descansa directamente sobre el armazón -  
10 interior y elementos a él asociados, según un montaje "flotan  
te", en el que la propia encimera define un reborde periféri-  
co en funciones autoposicionadoras y de cubrición.

5.- "COCINA PERFECCIONADA DE COMBUSTIBLE SOLIDO"

15 Según queda sustancialmente descrito en la pre--  
sente memoria descriptiva que consta de trece hojas mecanogra-  
fiadas por una sola cara, acompañadas de sus correspondientes  
dibujos.

Madrid, a 29 JUN. 1984

El Agente Oficial.

20 JUAN DEL VALLE SANCHEZ  
P. P.  
José Izquierdo Faces

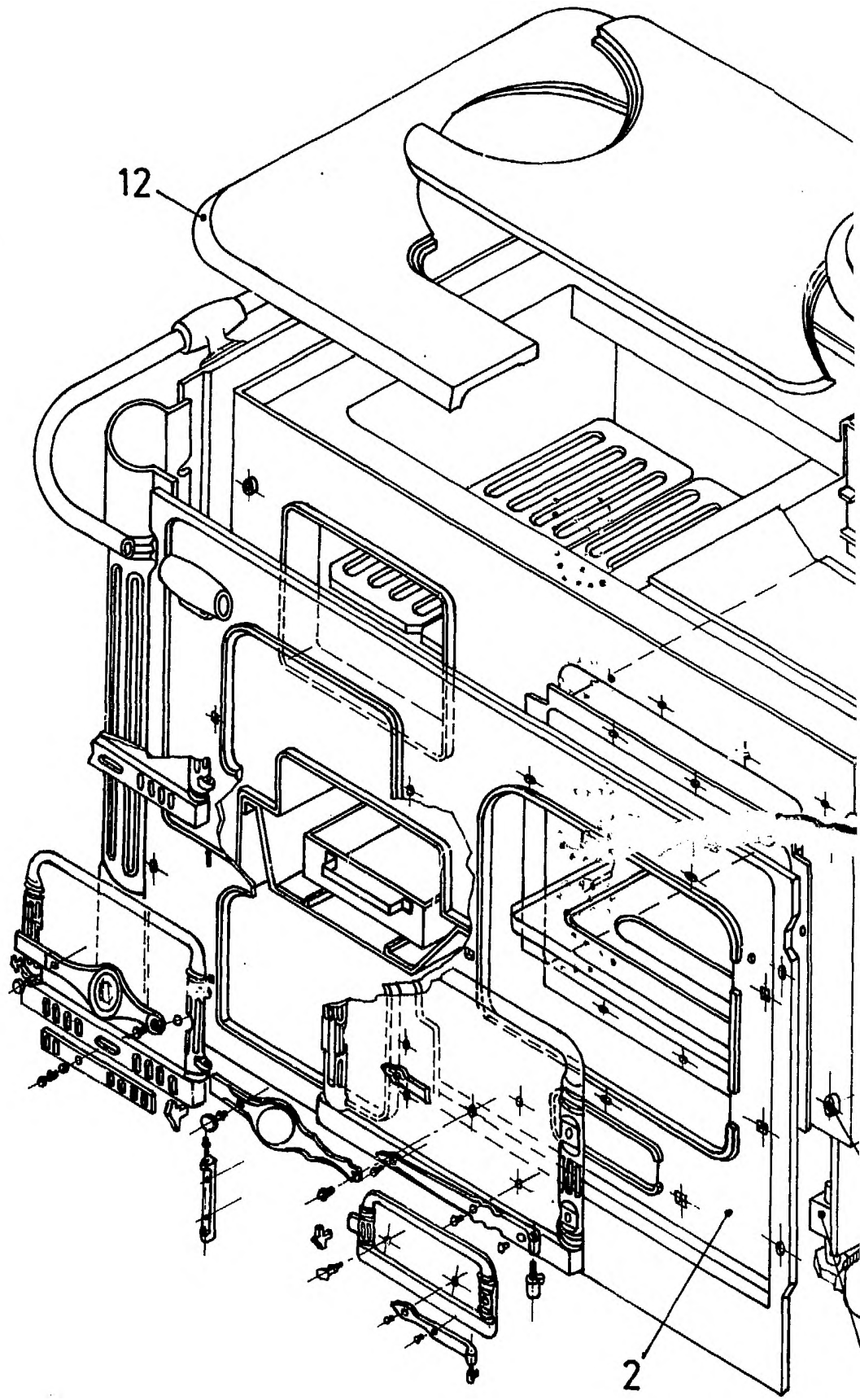
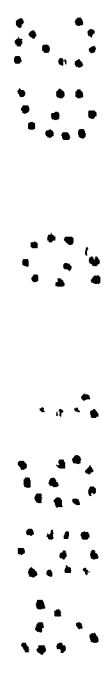
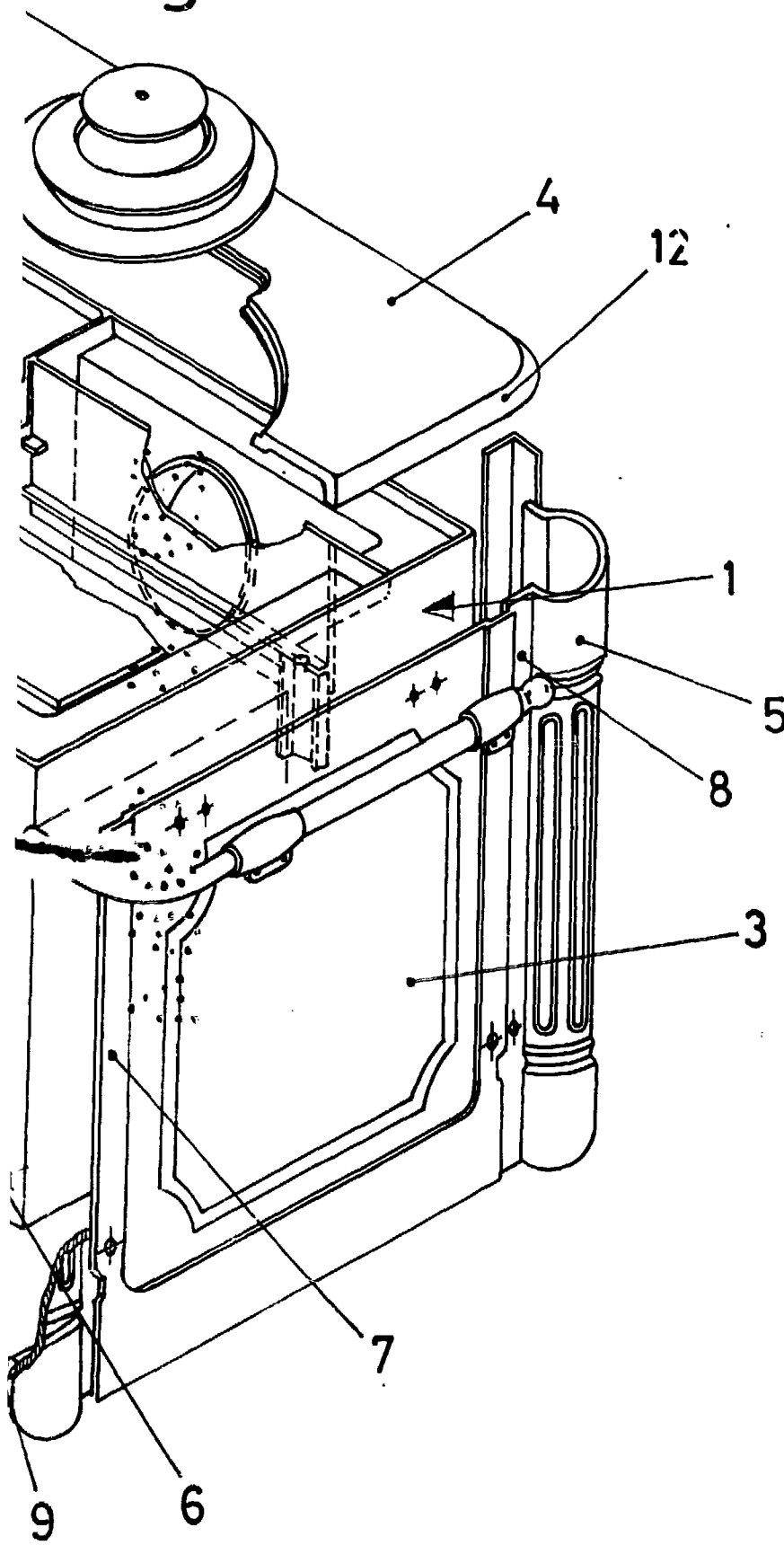


Fig 1



Escala variable

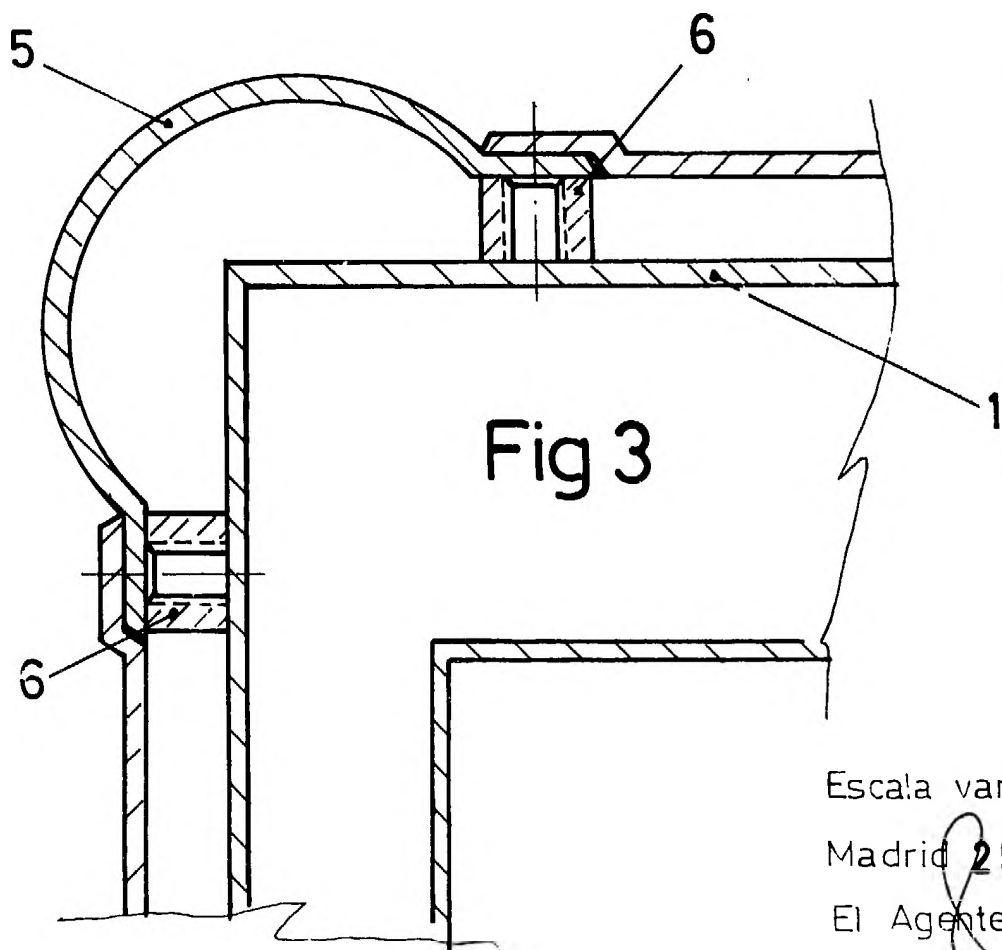
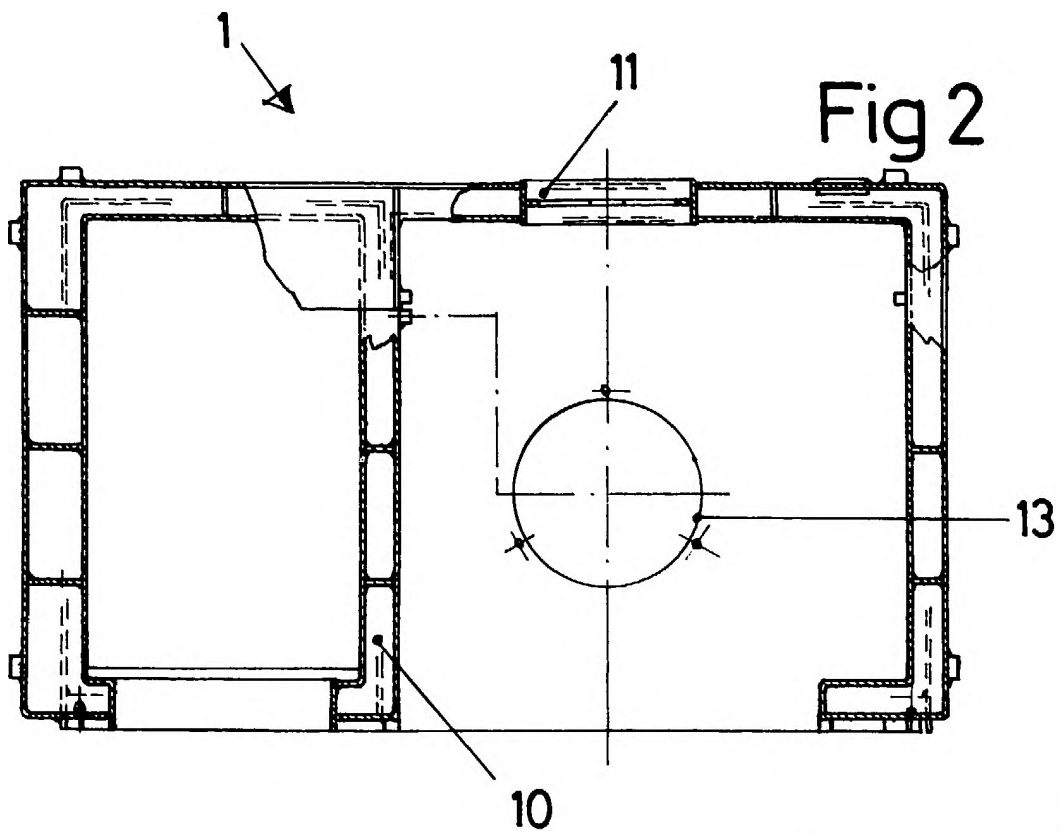
Madrid 29 JUN. 1984

El Agente Oficial

JUAN DEL VALLE SANCHEZ

P. P.

José Izquierdo Faces



Escala variable

Madrid 29 JUN. 1984

El Agente Oficial

JUAN DEL VALLE SANCHEZ

P. P.

José Izquierdo Faces