

| | | |
|-------------------------|-----------------------------------|--------|
| (19) ES (21) (22) | (11) NUMERO 296.234 | (10) Y |
| | FECHA DE PRESENTACION 14-11-85 | |



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

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

| | |
|--------------------------|---|
| (47) FECHA DE PUBLICIDAD | (51) CLASIFICACION INTERNACIONAL F24 B 13/00 |
|--------------------------|---|

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"COCINA DE COMBUSTIBLE SOLIDO PERFECCIONADA"

(71) SOLICITANTE (S)

INDUSTRIAS HERGOM, S.A.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

SOTO DE LA MARINA (Santander)

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. LUIS BUCETA FACORRO 338(7)

5.094

UNE A-4 Mod. 3204 -- Precio 2 pías.

UTILICESE COMO PRIMERA PAGINA DE LA MEMORIA

1 La presente memoria descriptiva tiene como fin la
declaración del objeto sobre el que ha de recaer el privilegio de
explotación industrial y comercial exclusivo en el territorio na-
cional de un Modelo de Utilidad, de acuerdo con la vigente Legis-
5 lación sobre Propiedad Industrial, que como el enunciado indica,
se trata de "COCINA DE COMBUSTIBLE SOLIDO PERFECCIONADA".

 Dentro de la amplia gama de versiones existentes
en la línea de cocinas de combustible sólido se conocen cocinas --
de características especiales, existiendo por ejemplo cocinas de --
10 tipo calefactor, de hogares con disposiciones especiales, de fue-
go continuo, etc. Sin embargo y básicamente todos los elementos --
conocidos presentan una estructuración básica coincidente, cam---
biando, además de ciertos aspectos técnicos ya comentados, única-
mente el estilo de los diferentes componentes que configuran la -
15 cocina, pero manteniendo invariables sus condiciones esenciales.

 En efecto, en la clasificación general de cocinas
para combustible sólido, tal como leña, carbón o similar, existen
las cocinas destinadas a su montaje en obra, es decir, las que se
determinan por un frente y una encimera, siendo los laterales y -
20 la trasera de la propia obra; a la vez que existen las cocinas --
que en sí mismas definen su cuerpo general, es decir, las que sin
necesidad de obra alguna pueden instalarse directamente en cual--
quier recinto. En ambos casos y desde el origen de las cocinas, -
su encimera se determina siempre por un cuerpo metálico.

25 En efecto, la encimera o superficie superior en -

1 donde se efectúa la transmisión de calor tanto a los aparatos de
cocina como al ambiente, desde los modelos mas primitivos se cons-
tituye en un elemento metálico, generalmente realizado en fundi-
ción de hierro o acero resistente al calor, que configura una pa-
5 red intermedia entre el hogar con sus llamas y la superficie del
exterior.

Las únicas variaciones que se han realizado desde
el origen de estas cocinas de combustible sólido, residen en as-
pectos tales como que la superficie de cocinado o encimera presen-
10 te un mayor o menor número de aberturas para acceder al hogar,
que sea de uno u otro material metálico, o bien que la disposi-
ción de dicha encimera sea amarrada formando un elemento más de -
los resistentes de la cocina o bien un elemento suelto apoyado --
simplemente en un armazón resistente.

15 Por otra parte, además no puede decirse que la en-
cimera metálica convencional sea el mejor elemento posible en su
utilización como superficie de cocinado ya que frente a sus inne-
gables ventajas como medio de calentamiento presenta algunas des-
ventajas entre las que cabe destacar:

20 Es un elemento que puede oxidarse, más aún con la
combinación de temperaturas procedentes del hogar y derrames de -
agua u otros líquidos procedentes del cocinado.

Para el gobierno de la combustión es frecuentemen-
te necesario el retirar las tapas de la encimera para poder obser-
25 var el desarrollo del fuego, teniéndose que mover también los uten

1 silios de cocina que se están calentando.

La superficie metálica de la encimera, como todo metal, sufre de importantes dilataciones con el incremento de temperatura, por un lado estas dilataciones merman la resistencia mecánica de la chapa, y por otro lado cuando existen diferencias importantes de temperatura los esfuerzos internos a los que se ve sometida la superficie de encimera pueden llegar a provocar incluso la rotura de ésta.

10 El objeto de la presente invención son unas mejoras introducidas en cocinas de combustible sólido, según las cuales se modifica por completo el concepto tradicional de la clásica chapa metálica de cocinado o encimera que permanece básicamente desde la mas primitiva cocina de combustible sólido, de manera que no es que se modifique en mayor o menor grado dicha encimera, si no lo que se hace es sustituirla por una solución insospechada dentro del campo de estas cocinas de combustible sólido, solución ésta que además, como veremos seguidamente, no solo elimina las precitadas desventajas, si no que le dota a la cocina de un concepto absolutamente nuevo y revolucionario en sus ventajas.

20 En efecto, de acuerdo con la invención ahora preconizada este nuevo elemento que se constituye en superficie de cocinado es una encimera de naturaleza plana de pequeño espesor - comparado con su superficie que se constituye en un material sintético de naturaleza cerámico-vítrea preferentemente translucido
25 o transparente que es además un buen conductor del calor. Esta en

1 cimera de cocina puede ir formando una sola placa o bien varias -
con objeto de facilitar su manejo y el acceso hacia el hogar.

5 El montaje de la nueva encimera cerámico-vítrea,
que puede quedar inscrita en el marco de la cocina o bien sobresá
lir de ella en voladizo por uno o varios de sus costados se reali
za de manera que la superficie inferior de la placa quede simple
mente apoyada en la estructura resistente de la cocina, según un
montaje "flotante" de manera que las diferentes dilataciones en
10 tre el cuerpo de la cocina, generalmente metálico, y la encimera
no ocasionen roturas de cualquiera de estos elementos. Se ha pre
visto que la zona de contacto entre la encimera y la cocina esté
provista de un material con relativa flexibilidad y adaptabilidad
que por un lado permita un deslizamiento sin problemas y que por
15 otro lado establezca un apoyo continuo y además un sellado del ho
gar que evite la salida de humos o la entrada de corrientes de --
aire párasitas hacia la zona de combustión y chimenea, permitien
do con ello una buena regulación de combustión por medio de otros
elementos como registros de apertura variable y similares.

20 Como un ejemplo de realización no limitativo de
unión tipo "flotante" entre la encimera y la cocina se podría pen
sar que la cocina en su estructura define como elemento superior
en el que va a apoyar la encimera un marco, de material metálico
o similar, cuyo perfil seccionado define un alojamiento en "U" --
que configura de modo continuo un canal, en el cual puede quedar
25 alojado un cordón de amianto o material similar con resistencia -

1 al calor y flexibilidad, sobre el cual, apoya la encimera sin tomar prácticamente contacto con el marco resistente, de modo que no existe problema en cuanto a dilataciones diferenciales y efectos similares.

5 Evidentemente la utilización de una encimera cerámico-vítrea no solamente queda limitada a cocina sino que también puede ser empleada con los mismos principios en otros elementos que utilicen combustibles sólidos como fuente de energía tanto para cocinado como para calefacción y también unidades mixtas, pudiéndose incluso llegar a elementos que presenten no solamente la encimera sino otros de sus componentes realizados en material cerámico-vítreo.

10 Como ya se ha mencionado el elemento de encimera o placa cerámico-vítrea será bien, translucido o transparente, pudiendo tener además diferentes tonos para adecuarse a las diferentes necesidades estéticas de los diversos estilos decorativos existentes en cocinas; también podrá presentar diferentes dibujos, indicaciones de funcionamiento, etc., incluso incorporar, con las correspondientes escalas, elementos indicadores de temperatura incluidos en la propia placa que por cambio de color indiquen al usuario de una manera muy precisa el punto de temperatura para los diferentes alimentos cocinados.

20 Las ventajas de esta invención frente a todo lo existente hoy en día son evidentes, entre ellas cabe destacar las siguientes:

1 La naturaleza translúcida o transparente de la --
placa cerámico-vítrea permite la visión del desarrollo de la com-
bustión sin incidir en la apertura de placas y el movimiento de -
los recipientes de cocinado, se evita con ello un funcionamiento
5 discontinuo, excesivos calentamientos de la comida, aprovechando
en consecuencia de un modo más preciso y mejor el calor generado
por la combustión y contribuyendo a un ahorro de combustible para
el usuario.

10 La naturaleza perfectamente lisa y translúcida de
la placa permite conseguir acabados finales de cocina no logrados
hasta el momento permitiendo la integración de la cocina en cual-
quier ambiente decorativo.

15 La luminosidad generada durante la combustión se
comunica por la placa al exterior de la cocina, creando alrededor
de este elemento un grato y cálido ambiente con una visión del --
fuego totalmente segura.

20 El perfecto acabado pulido de la placa junto con
la resistencia de la cerámica frente a cualquier agente exterior,
hace que ésta conserve siempre su acabado inicial, siendo además
su limpieza una labor que se realiza con gran facilidad, no permi-
tiendo la superficie perfectamente lisa ninguna acumulación de --
restos de comida, evitando así malos olores y mejorando la hicie-
ne del conjunto.

25 Estas importantes ventajas y otras de menor enti-
dad hacen de la invención preconizada una verdadera revolución en

1 el mundo de las cocinas de combustible sólido adaptando a éstas a
nuevos estilos de vida y gustos que los elementos existentes no
podían lograr.

5 Para comprender mejor la naturaleza del invento,
en los planos adjuntos representamos, a título de ejemplo mera-
mente ilustrativo y no limitativo, una forma preferente de reali-
zación industrial, a la que nos remitimos en nuestra descripción,
sobre dichos planos.

10 La figura 1 muestra, como un posible ejemplo no
limitativo de realización práctica a la cocina provista de la en-
cimera que preconiza la presente invención.

Detalles aclaratorios

- 1.- Encimera.
- 2.- Enmarcamiento.
- 15 3.- Cuerpo general de la cocina.

De acuerdo con la presente invención, el objeto -
de la misma se centra en las cocinas de combustible sólido, tal -
como carbón o leña.

20 En la figura 1 se ha representado esquemáticamente
una de estas cocinas, como un posible ejemplo no limitativo de
realización práctica, ejemplo que versa sobre una cocina que no -
requiere obra civil para su instalación, aunque evidentemente y -
sin alterar en nada la esencia de la presente invención, podría -
tratarse de una cocina de las instalables en obra.

25 El cuerpo general (3) de la cocina define en su -

1 zona superior un enmarcamiento (2) dentro del cual queda ubicado
un cuerpo aplanado (1) o encimera propiamente dicho, que, de ac-
cuerdo con la solución ahora preconizada, se determina por un ma-
terial sintético, preferentemente de naturaleza cerámico-vítrea -
5 que presenta, como cualidades fundamentales: la de ser resistente
a las temperaturas de combustión que se originan dentro de la co-
cina y la de ser de naturaleza translúcida o transparente.

De esta manera, una vez iniciada la combustión --
dentro de la cocina, a través de su encimera (1) se verán las llama-
10 mas de dicha combustión y además, a través de dicha encimera (1),
se permitirá el paso de la luminosidad inherente de tal combus-
tión.

Para compensar posibles dilataciones diferencia--
les entre la encimera (1) y el cuerpo general de la cocina se ha
15 previsto recurrir a un montaje "flotante" de aquella, es decir a
su disposición apoyando sobre un cordón de amianto o material si-
milar ubicado en el correspondiente acanalado de alojamiento.

Evidentemente no alteraría en nada la esencia de
la presente invención el hecho de que la encimera (1) ocupe prac-
ticamente la totalidad de la superficie superior de la cocina, o
bien tan solo una o unas partes de la misma, pudiendo incluso de-
terminarse dicha encimera (1) en varias partes. Asimismo, la re--
presentación del plano adjunto no es limitativa en cuanto a que -
la encimera (1) quede remetida, rodeada por el enmarcamiento ----
20 (2), que puede quedar enrasada con el contorno de la cocina o in--
25

1 cluso sobresalir respecto de dicho contorno.

5 Se ha previsto dotar a la encimera de las figuras e indicaciones precisas que grabadas o dispuestas sobre ella, colaboren con el ama de casa en un mejor uso de la cocina. Asimismo se ha previsto que en relación con la encimera vayan los medios de regulación y control correspondientes, tal como es el caso de medios termostáticos que actúen si en la combustión se alcanzan temperaturas que superen una cota preestablecida, reduciendo dicha combustión y por consiguiente el nivel calorífico, bien mediante actuaciones, por ejemplo, sobre las entradas del aire de 10 combustión, bien desplegando incluso medios a modo de pantallas protectoras intermedias.

15 Es de señalar que la actuación de las propias llamas de la combustión contra la parte inferior de la encimera (1) establecen una auto-limpieza de esta última. Ello no obstante, por su propia naturaleza constitutiva, la encimera (1) presenta un peso mucho mas reducido que las tradicionales encimeras metálicas, de manera que podría ser levantada por la propia ama de casa, basculándola respecto de uno de sus bordes, para establecer operaciones de limpieza general. En este caso, se ha previsto dotar a 20 la encimera (1) de las correspondientes formas de asido y medios que faciliten su basculamiento y su retención temporal en la posición de levantada.

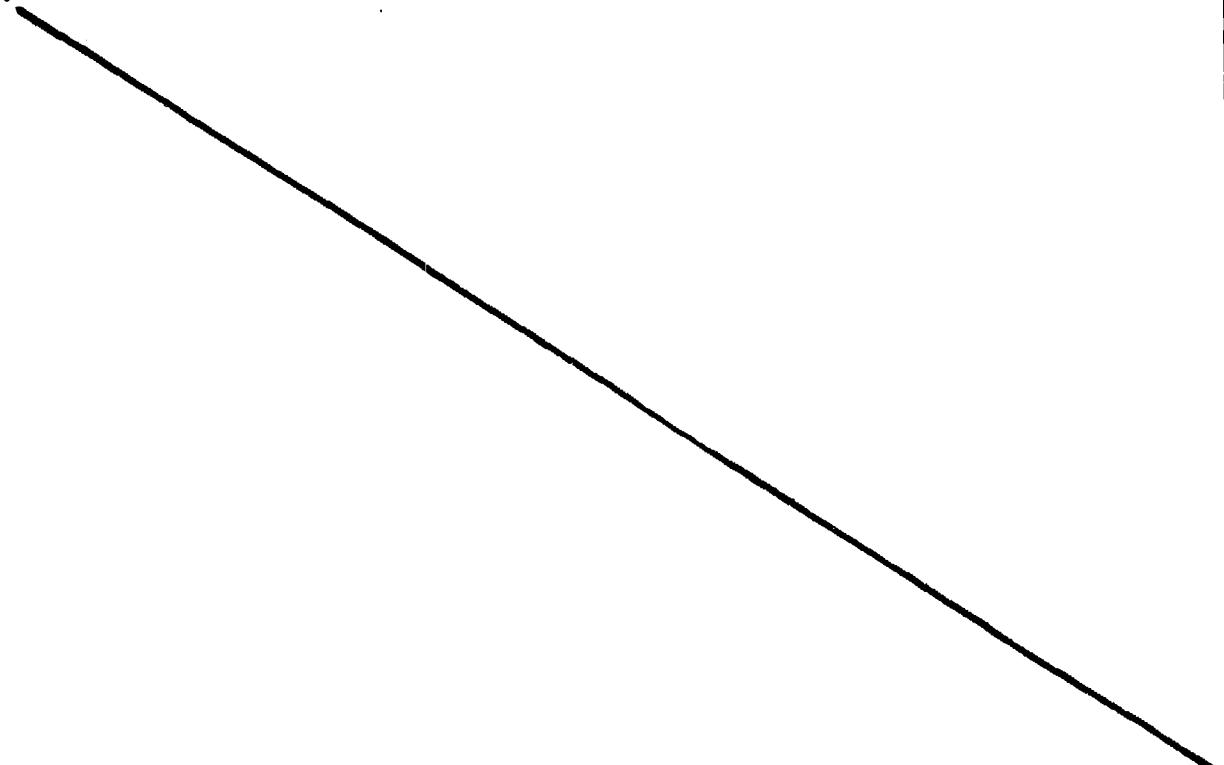
25 Descrita suficientemente la naturaleza del presente invento, así como su realización industrial, sólo cabe añadir

1 que en su conjunto y partes constitutivas es posible introducir -
cambios de forma, materia y disposición, sin salirse del cuadro -
del invento, en cuanto tales alteraciones no desvirtúen su funda-
5 mento.

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

N O T A

El Modelo de Utilidad que se solicita por veinte
años como nuevo en España, de acuerdo con la vigente Legislación
sobre Propiedad Industrial deberá recaer sobre "COCINA DE COMBUS-
15 TIBLE SOLIDO PERFECCIONADA", en todo de acuerdo con las siguien-
tes:



20

25

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

1
5
10
15
20
25

1.- Cocina de combustible sólido perfeccionada, caracterizada porque su encimera se constituye por un cuerpo unⁱforme, a modo de placa, de constitución tal que ofrece la particularidad de ser translúcido y/o transparente permitiendo apreciar visualmente y de un modo directo a través de él, el estado de la combustión.

2.- Cocina de combustible sólido perfeccionada, en todo de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizada porque la encimera translúcida y/o transparente se constituye en un material sintético de alto coeficiente de transmisión de calor tal como un material de naturaleza cerámico-vítrea.

3.- Cocina de combustible sólido perfeccionada, en todo de acuerdo con la anterior reivindicación, caracterizada porque se ha previsto que la placa o placas de material sintético translúcido y/o transparente que constituyen la encimera de una cocina irán instaladas sobre el cuerpo general de esta última mediante un montaje flotante, establecido, por ejemplo, mediante su apoyo, preferentemente periférico, sobre un cordón de material resistente al calor que va interpuesto entre la placa y el cuerpo general de la cocina, para permitir así dilataciones diferenciales entre estos elementos.

4.- "COCINA DE COMBUSTIBLE SOLIDO PERFECCIONADA".

Según queda sustancialmente descrito en la pre-

1 sente memoria descriptiva que consta de treces hojas mecanogra--
fiadas por una sola cara, acompañadas de sus correspondientes di
bujos.

Madrid, a 14-11-85

5 El Agente Oficial.

LUIS BUCETA FACORRO

P. P. *José Domingo García Amador*
José Domingo García Amador

10

15

20

25

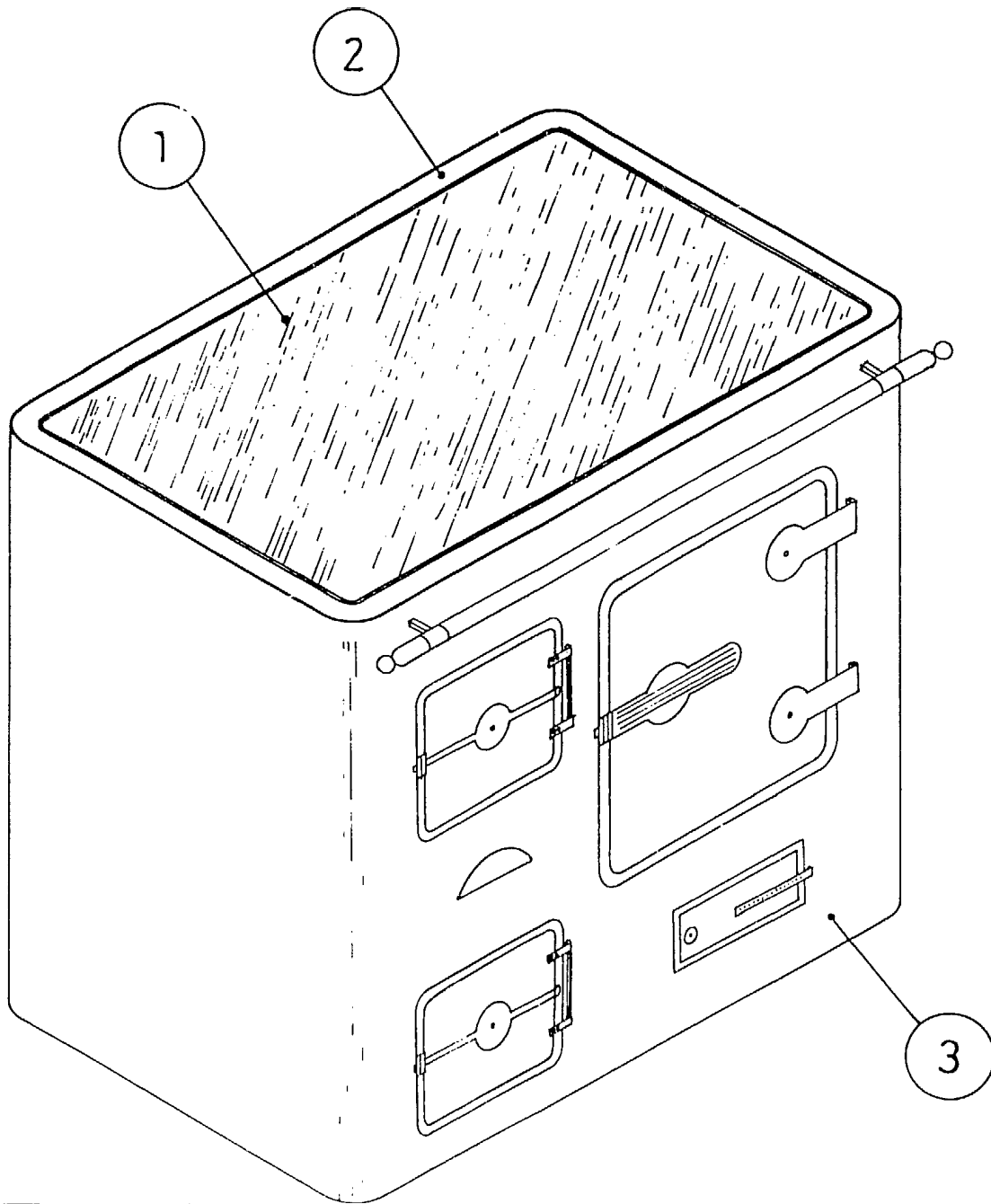


FIG. 1

Escala variable

Madrid 14 NOV. 1985

El Agente Oficial
LUIS BUCETA FACORRO
P. P. *[Signature]*
José Domingo García Amador