

302 253



JUL. 1964

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por "HORNO DE PASTELERIA DE CALDEAMIENTO ELECTRICO", a fa-
vor de Don André Carrier, de nacionalidad francesa, residen-
te en Nimes Gard (Francia), Rue des Marronniers, nº 23. - - -

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El objeto de la invención consiste en la realización de
un horno de pastelería o panadería, de funcionamiento eléc-
trico.

5 Está caracterizado por los medios puestos en práctica,
tomados, tanto en su conjunto como separadamente y más en par-
ticular porque los elementos de bóveda y suelo llevan una en-
volvente exterior que contiene las resistencias mantenidas en
posición por una masa pulverulenta, tal como de arena, que
constituye un acumulador del calor, llevando cada resistencia
10 un reostato y un interruptor que aseguran su marcha indepen-
diente o conjunta a una determinada temperatura, por combina-
ción con un termostato, siendo preciso que cada horno aislado,
pueda funcionar de un modo apropiado y que su volumen y di-
mensión corresponda a la potencia de las resistencias.
15 En los dibujos adjuntos, se representa una de las formas de
realización del objeto de la invención, dada a título de ejem



302253

plo no limitativo.

La Fig. 1, muestra vista en perspectiva una placa del horno.

5 Las Figuras 2, 3, representan en distintas dimensiones la colocación de las resistencias y de los absorbedores de vapor.

La Fig. 4, representa el esquema eléctrico de los mandos.

10 La Fig. 5, es una vista en alzado y en sección de un horno.

El suelo está constituido de materia conductora, formando la envolvente -1- (Fig. 1).

15 Las resistencias en grupo de tres -2-, -3- y -4-, están empotradas en la arena -5-, que constituye a la vez un espaciador y un acumulador de calor.

Estas resistencias -6-, -7- (Fig. 2), están situadas lo más cerca posible de la envolvente -8-, con el fin de que la radiación sea más rápida y las pérdidas reducidas.

20 Las placas -5- (Fig. 5), están situadas de modo que formen los suelos -9-, -10- y las bóvedas -11-, -12-.

Las bóvedas -11- (Fig. 3), llevan unas cavidades -13-, -14-, en las cuales se sitúan eventualmente absorbentes anti-vapor o un colector cualquiera.

25 Las resistencias -15-, -16-, -17-, están provistas cada una de interruptores -18-, -19-, -20-, y de reostatos -21-, -22-, -23 (Fig. 4).

30 Los hornos -24-, -25- (Fig. 5), son de dimensiones estrictamente proporcionales a la fuerza de las resistencias, estando prevista una estufa -26-, así como un aislamiento -27-, entre los hornos.

El funcionamiento de este dispositivo se comprende así fácilmente.



302253

La puesta en marcha se efectúa por los interruptores -18-, -19-, -20-, y la temperatura se regula por los reostatos -21-, -22-, -23-, combinados con termostatos según procedimientos conocidos.

5 De esta forma, es posible calentar un solo horno -24- ó -25-, y dejar uno de ellos en paro, asegurando el tabique aislante -27-, la solución de continuidad en la transmisión de calor.

10 Las resistencias están situadas (Fig. 1), a una distancia mínima de la placa envolvente, pero pueden igualmente enrasarla (Fig. 2). Sin embargo, después del paro, la masa de arena -5-, constituye un acumulador de calor de enfriamiento diferido. Este calor acumulado es utilizable, después del calentado para ciertos productos, o bien en el curso del calentado como
15 estabilizador para asegurar una continuidad en la emisión de calorías.

Por el dispositivo seleccionador con interruptor se puede utilizar una, dos o tres resistencias.

20 Los hornos -24-, -25-, son de un tamaño que corresponde exactamente a la potencia de las resistencias y sus paredes están igualmente aisladas, de modo que con un consumo extremadamente reducido, es posible obtener un rendimiento máximo, con una gama considerablemente extensa de potencia y de rapidez de caldeoamiento.

25 Descrito suficientemente el objeto de la invención, es de hacer notar que al ser llevado a la práctica, podrán variar las formas, dimensiones y disposición de los distintos elementos, así como los materiales utilizados, sin que por ello se altere, ni modifique, su esencialidad.

30

- N O T A -

Se reivindica como objeto de la presente Patente de invención:



302253

1º.- Horno de pastelería de caldeoamiento eléctrico, que se caracteriza porque las resistencias están rodeadas por una envolvente y empotradas en una masa de arena o equivalente, que constituye un espaciador y un acumulador de calor.

5 2º.- El propio horno, según la reivindicación anterior, caracterizado porque las resistencias están situadas en los suelos y bóvedas por grupos de tres, teniendo cada una su reostato e interruptor.

10 3º.- El propio horno, según las anteriores reivindicaciones, que se caracteriza también, por la disposición en los elementos de bóveda, de alojamientos destinados a recoger los vapores.

15 4º.- El propio horno, según las reivindicaciones precedentes, que se caracteriza porque el aislamiento de los hornos permite asegurar su marcha independiente y a diferentes temperaturas.

20 5º.- El propio horno, según las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza también, porque las dimensiones de los hornos están proporcionadas a la potencia de las resistencias.

6º.- HORNO DE PASTERIA DE CALDEAMIENTO ELECTRICO.

Madrid, de Julio de 1964.-

D. ANDRÉ CARRIER

Hoja única

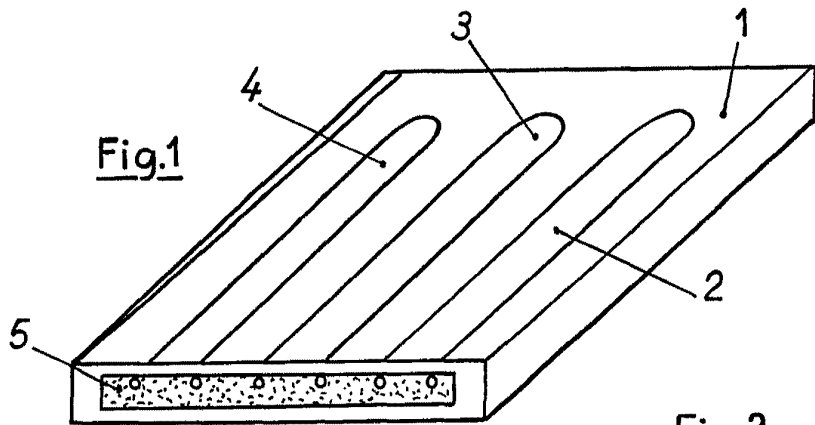


Fig. 1

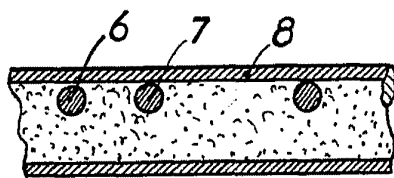


Fig. 2

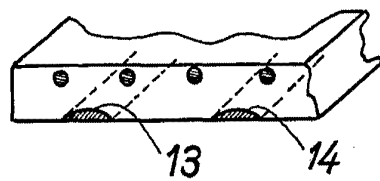


Fig. 3

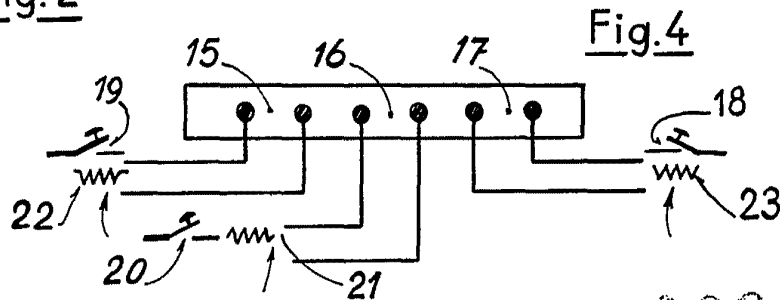


Fig. 4

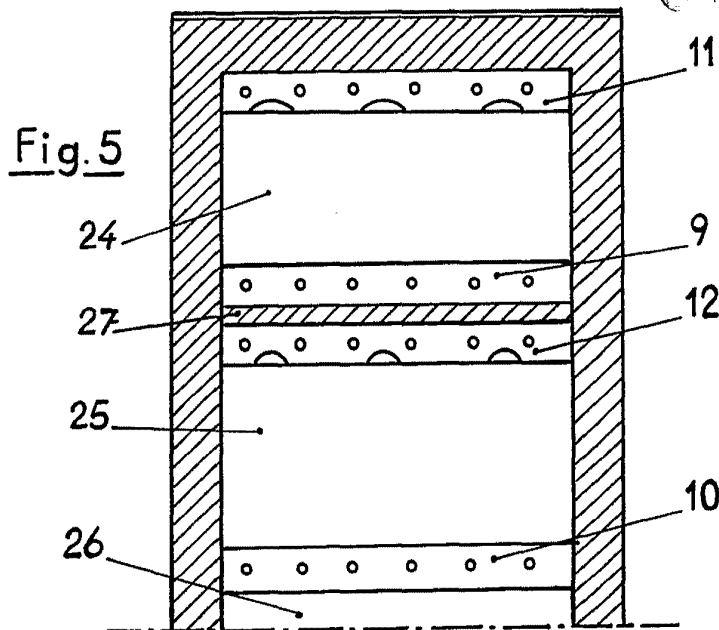


Fig. 5

302253

RA.
Fernando Pereira

ESCALA VARIABLE

