

302 254

20 JU



P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN HORNOS DE PANADERIA,
PASTELERIA Y SIMILARES", a favor de Don André Carrier, de na-
cionalidad francesa, residente 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

La presente invención hace referencia a ciertos perfec-
cionamientos aportados a los hornos utilizados en panadería,
pastelería, charcutería, en hoteles, restaurantes, etc., o
cualquier otra industria en la que pueden encontrar aplica-
ción.

5

Estos perfeccionamientos consisten esencialmente, dejadas
aparte otras disposiciones que serán descritas más adelante,
en una circulación particular de los gases calientes antes de
su evacuación por la chimenea.

10

La invención podrá de todas formas, ser bien comprendi-
da con ayuda de la descripción complementaria que sigue a
continuación, y de los dibujos adjuntos, cuya descripción y
dibujos se dan, bien entendido; tan solo a título de indica-
ción.

15

La Fig. 1, es una sección vertical según el eje longitu-



302254

20 JUL.

dinal del horno.

La Fig. 2, es una sección vertical según 2-2 de la Fig. 1.

La Fig. 3, es un corte horizontal según 3-3 de la Fig. 1.

La Fig. 4, es un corte horizontal según 4-4 de la Fig. 1.

Las Figuras 5 a 10, se refieren a una variante de ejecución y representan respectivamente:

La Fig. 5, una sección vertical, según el eje longitudinal del horno que realiza el objeto de la variante.

La Fig. 6, es un corte vertical según 6-6 de la Fig. 5.

Las Figuras 7, 8, 9 y 10, son cortes horizontales, según 7-7, 8-8, 9-9 y 10-10, respectivamente, de la Fig. 5.

Según la invención, el horno que está provisto de un revestimiento calorífugo y revestimiento refractario apropiado, se compone esencialmente de un hogar a, con cámaras de cocción superpuestas b, c.- En cada cámara de cocción y a una cierta altura encima del suelo d, está dispuesto paralelamente a este suelo, un suelo intermedio -d'-, destinado a recibir los artículos que se deban someter a cocción. Gracias a esta disposición de un suelo intermedio, los artículos sometidos a la cocción están calentados uniformemente por encima y por debajo.

Los gases calientes, que provienen del hogar, en el que se puede utilizar cualquier combustible sólido, líquido o gaseoso, ascienden por el canal -e-, convenientemente inclinado y pasan por el orificio -f-, para penetrar, en el espacio -g- encima de la bóveda de la segunda cámara. Al llegar a la parte delantera, los gases descienden por los orificios -h-, al espacio -i-, bajo el suelo de la segunda cámara. Al llegar a su término, los gases que pasan por el orificio -j-, penetran en el espacio -k-, encima de la bóveda de la primera cámara que atraviesan hasta la parte delantera, para pasar por

302254

20 JUN



5 los orificios -l-, al espacio -m-, bajo el suelo de la primera cámara. En este espacio -m-, se encuentran los tabiques -n- (ver Fig. 4), que obligan a los gases a seguir el trayecto indicado por las flechas para ir a parar a la chimenea de evacuación -o-.

En la parte inferior del horno, al lado y al nivel del hogar, se encuentra un espacio empleado como estufa que utiliza el calor de radiación del hogar, así como el de los gases que salen por la chimenea.

10 Un registro -q-, permite modificar el trayecto inicial de los gases, tomando sobre el conducto vertical -e-, una derivación que permite al gas llegar por el espacio -k-, sobre bóveda de la primera cámara para ir a parar por los orificios -l-, en el espacio -m-, bajo el suelo y continuar el
15 trayecto colindante al orificio -o-, de evacuación por la chimenea. El trayecto de los gases es entonces análogo para las dos cámaras.

En la variante de ejecución, mostrado en las Figuras 5 a 10, de los dibujos, la circulación de los gases es diferente a la indicada para el ejemplo de las Figuras 1 a 4. En el
20 presente caso, los gases que llegan por el orificio -j-, penetran en el espacio -k-, sobre la bóveda de la primera cámara y descienden por los orificios -l-, al espacio -m-, bajo el suelo de esta cámara. Posteriormente pasan por el orificio -r-, a dos conductos verticales situados a cada lado
25 del conducto vertical -e-, y llegan al espacio -i-, bajo el suelo de la segunda cámara por los orificios -s-. Los gases pasan a continuación bajo la bóveda de la segunda cámara, pasando por los orificios -h-, al espacio -g-. A este lugar,
30 como lo muestra la Fig. 10, los tabiques apropiados -n-, obligan a los gases a volver sobre si mismos para pasar a la chimenea o por el orificio -v-.

20 JUN 1954



302254

Un registro -q-, de regulación permite cerrándolo, de-
tener la circulación de los gases alrededor de la primera cá-
mara. Estando abierto el registro -q-, el caldeamiento se es-
tablecerá directamente alrededor de la cámara -c-.

5 Los diferentes cortes o secciones horizontales indican
claramente por medio de las flechas, el sentido de circula-
ción de los gases a los diferentes niveles del horno.

Las cámaras de cocción están cerradas por las puertas
-t-, amovibles.

10 Por otra parte, los canales verticales -h- y -l-, situa-
dos a una y otra parte de las bocas -t-, engendran en este
lugar una aportación suplementaria de calor para compensar
las pérdidas de calorías producidas por las aberturas frecuen-
tes de dichas bocas.

15 Finalmente, como se ha dicho y como se deduce por otra
parte de lo que antecede, la invención no se limita solamen-
te a las dos únicas formas de realización mencionadas ante-
riormente, ni tampoco a algunas de sus diversas partes, sino
que abarca por el contrario todas las variantes de realización
20 que representen la aplicación de disposiciones similares.

- N O T A -

Se reivindica como objeto de la presente Patente de in-
troducción:

25 12.- Perfeccionamientos introducidos en hornos de panade-
ría, pastelería y similares, caracterizados por la disposición
de dos (o más) cámaras de cocción superpuestas en las cuales,
los gases circulan de tal manera que, partiendo del canal de
conducción del hogar, pasan en primer lugar por encima de la
bóveda de la segunda cámara de cocción, descendiendo a conti-
30 nuación para pasar bajo el suelo de la citada cámara para, pos-
teriormente, después de haber pasado encima de la bóveda de

302254

20 JUL



la primera cámara, pasan bajo el suelo de la mencionada cámara, donde por unos tabiques apropiados son dirigidos hacia la chimenea de evacuación.

5 22.- Los propios perfeccionamientos, según la reivindicación anterior, que se caracterizan además, por la disposición de un suelo intermedio situado paralelamente encima del suelo propiamente dicho de cada cámara, cuyo suelo intermedio está destinado a recibir los artículos que deban ser sometidos a cocción, que están gracias a este suelo intermedio, sometidos
10 a una temperatura uniforme tanto por encima como por debajo.

 32.- Los propios perfeccionamientos, según las precedentes reivindicaciones, caracterizados porque los gases pasan del hogar al horno por un canal muy débilmente inclinado respecto a la vertical.

15 42.- Los propios perfeccionamientos, según las reivindicaciones anteriores, según los cuales por el accionamiento de una llave de regulación que acciona un registro apropiado, es posible modificar la temperatura en la primera cámara sin influenciar la que reina en la segunda.

20 52.- Los propios perfeccionamientos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados también por contar con unos canales verticales que sirven para la circulación de los gases, los cuales están situados sobre su pared anterior a una y otra parte de las bocas del horno, engendrando en este lugar una aportación de calor, que compensa las pérdidas de calorías producidas a causa de la frecuente abertura de dichas
25 bocas.

 62.- Los propios perfeccionamientos, según las precedentes reivindicaciones, que se caracterizan además, porque el
30 hogar de combustible líquido, sólido o gaseoso, está situado lateralmente con respecto a la fachada del horno, o también sobre la cara trasera del citado horno.

30 2254 20 JUL 1964



5 72.- Los propios perfeccionamientos introducidos en hornos, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados porque en la parte delantera y al lado del hogar, se encuentra una estufa que utiliza el calor de radiación del hogar y el de los gases que pasan por la chimenea.

10 82.- Los propios perfeccionamientos, caracterizados porque en una variante de ejecución, el horno según las reivindicaciones 1ª a la 7ª, presenta las mismas características excepto la circulación de los gases que es diferente, los cuales procedentes del hogar, pasan en primer lugar sobre la bóveda de la primera cámara, después bajo el suelo de esta última, a continuación bajo el suelo de la segunda cámara, y después sobre la bóveda de dicha cámara, donde unos tabiques apropiados los dirigen hacia la chimenea, lográndose por un
15 juego de registros, interrumpir el caldeamiento de la primera cámara, permitiendo el caldeamiento de la segunda.

92.- PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN HORNOS DE PANADERIA, PASTELERIA Y SIMILARES.

Madrid, 20 de Julio de 1964.-

Fig.1

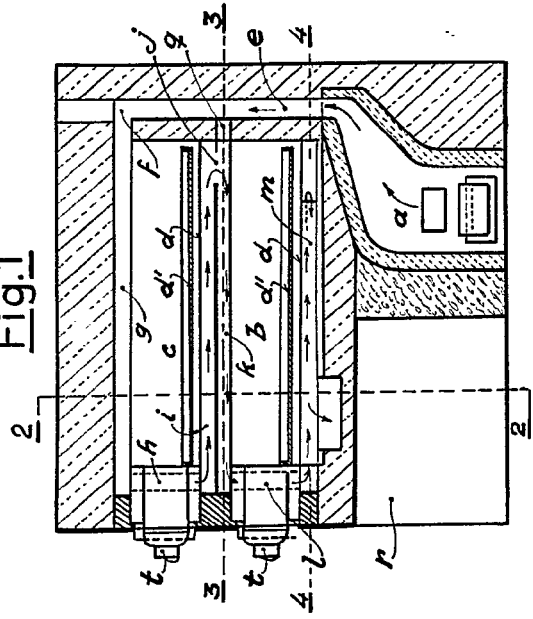


Fig.3

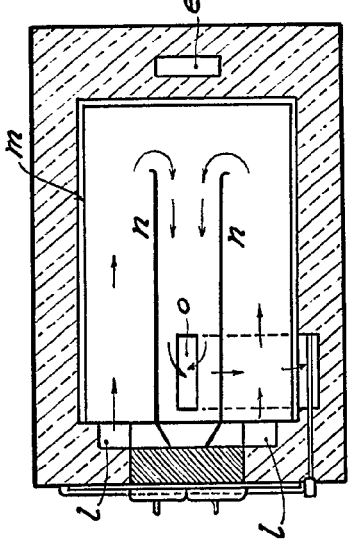
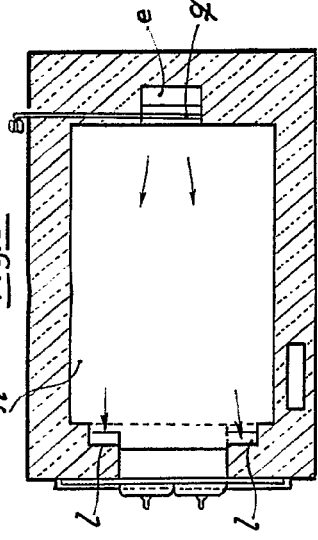


Fig.4

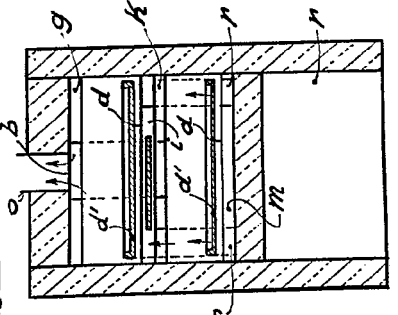


Fig.6

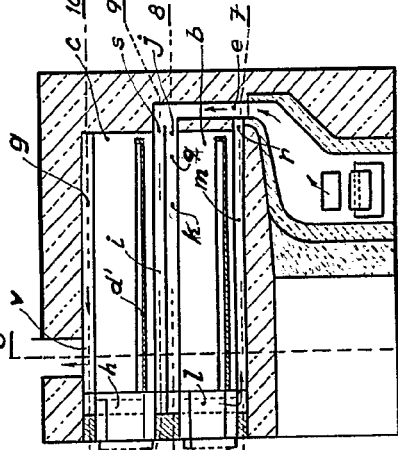


Fig.5

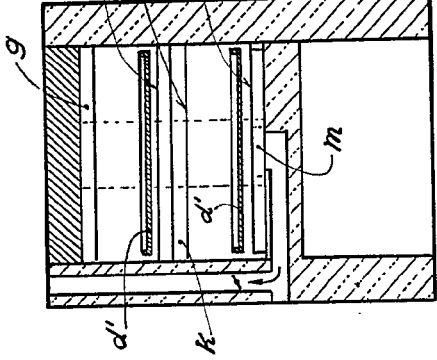


Fig.2

Fig.7

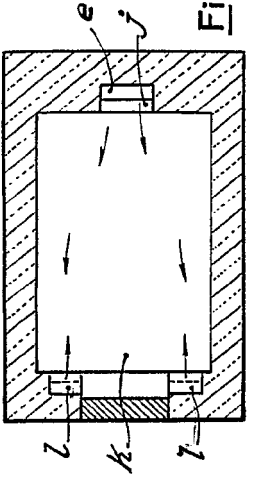
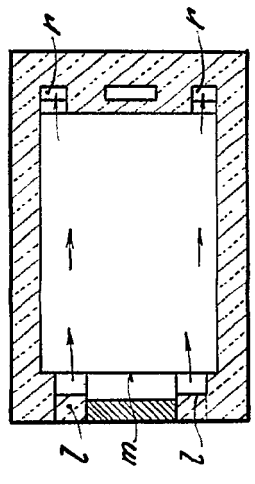


Fig.8

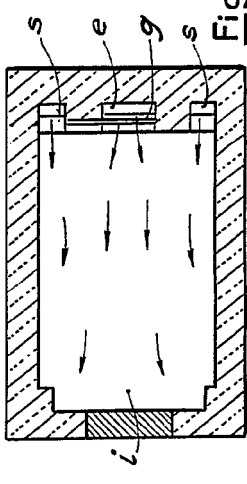


Fig.9

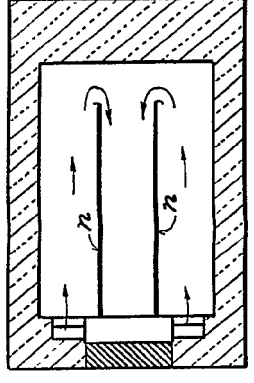
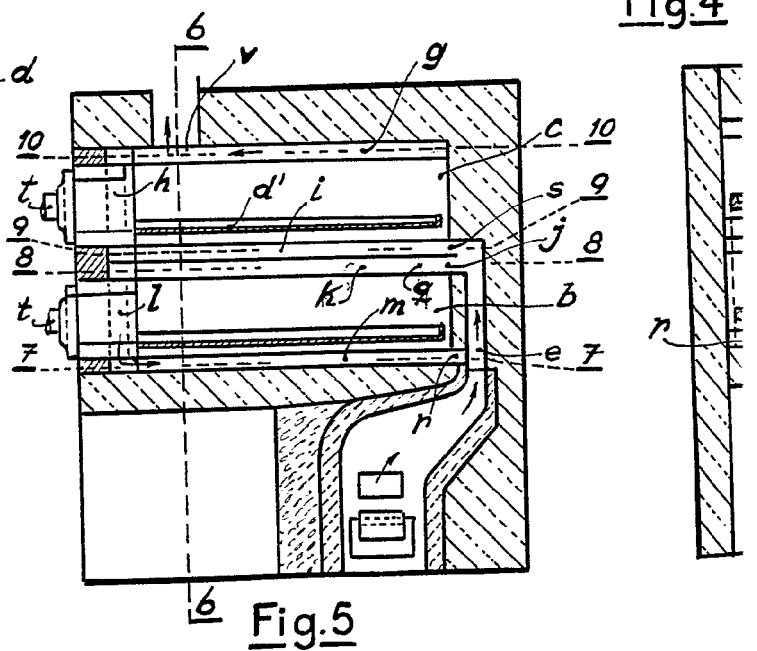
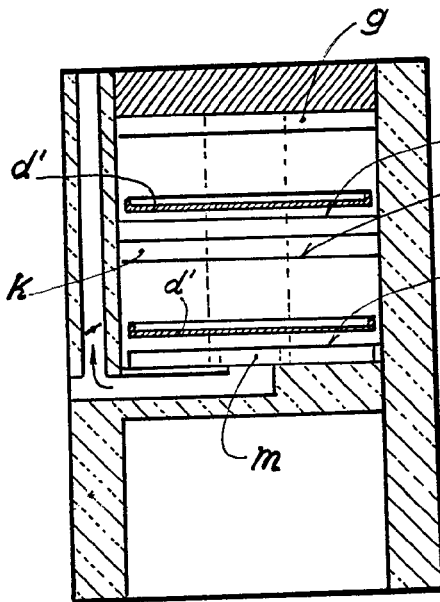
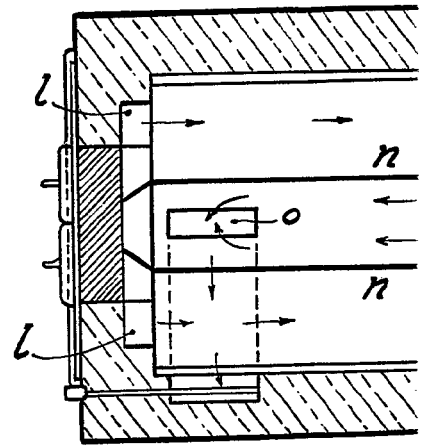
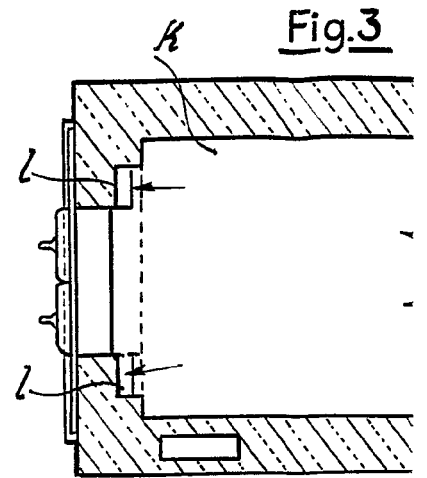
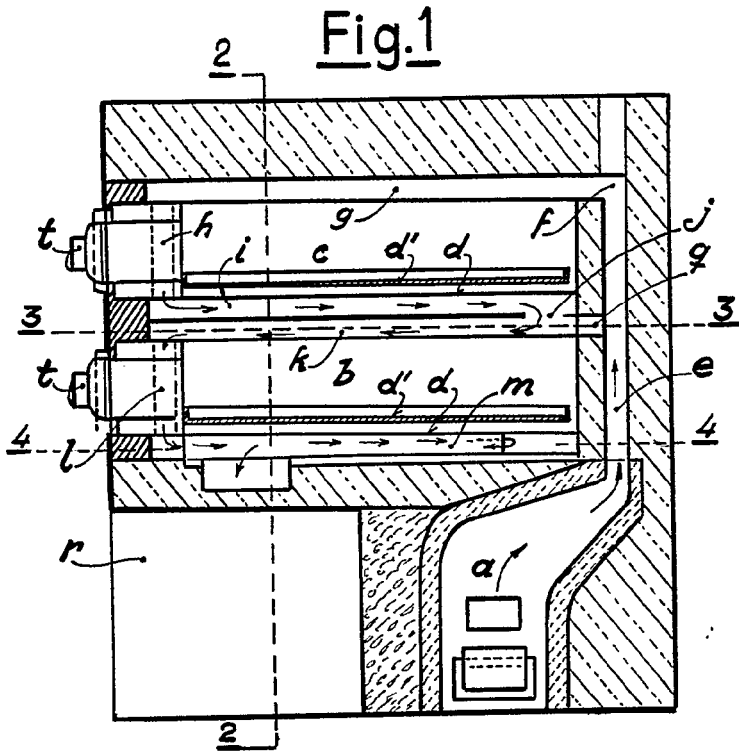


Fig.10

R.A.
Fernando Peraire

ESCALA VARIABLE

30227
D. ANDRÉ CARRIER



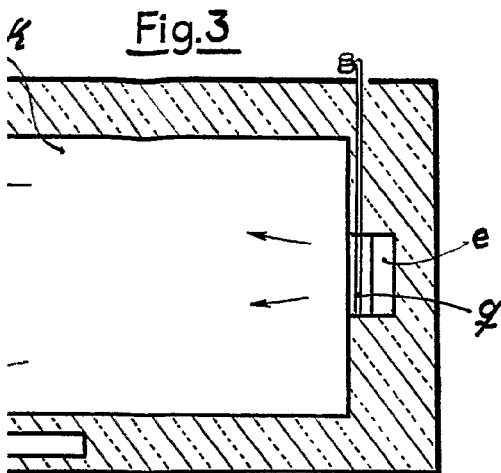


Fig. 3

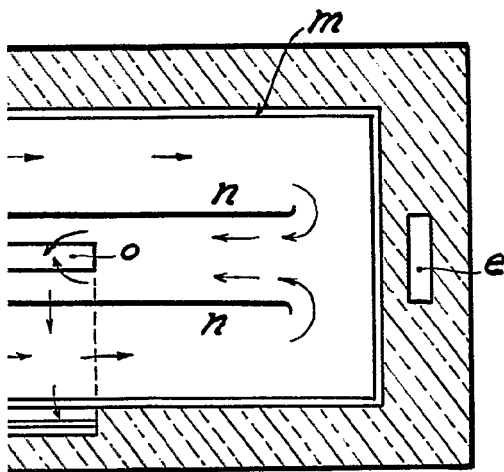


Fig. 4

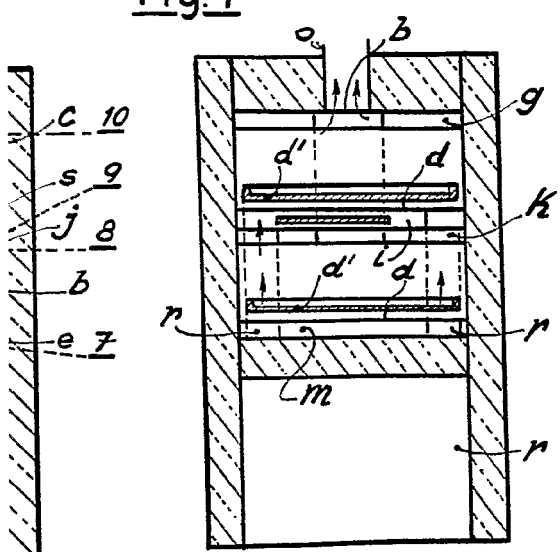


Fig. 6

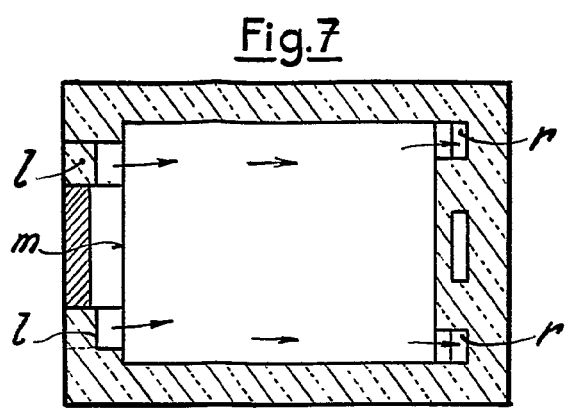


Fig. 7

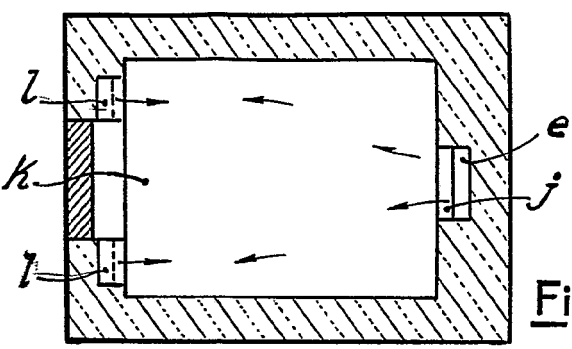


Fig. 8

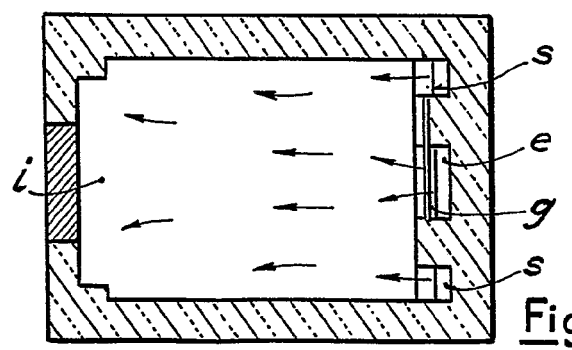


Fig. 9

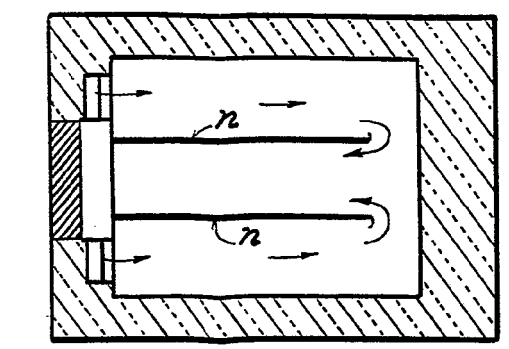
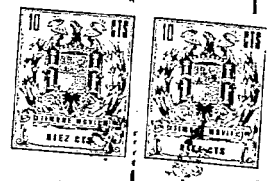


Fig. 10



P.A.
Fernando Peraire

ESCALA VARIABLE