

312777

9 AGO 1957



MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

5. Correspondiente al registro de Patente de Introducción que, por diez años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de la firma "MAQUINARIA EUROSTELERA, S.A.", residente en Barcelona, calle de Navas de Tolosa, nº 296, - - - - -

p o r

"PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE HORNOS ELÉCTRICOS"

10. Gracias a los perfeccionamientos objeto de la invención, se logran obtener unos hornos eléctricos en los que tanto pueden ser utilizados como asadores de volátiles y demás viandas, como permite la cocción de platos tales como canalones u otros.

15. Para una perfecta interpretación se describe a continuación un caso de realización práctica, a título de ejemplo, no limitativo, de un aparato según estos perfeccionamientos,

316301

9 AGO 1961



acompañándose de una hoja de dibujos en la que:

En la figura 1, se representa en alzado, con la mitad longitudinal en sección de un horno según la invención.

En la figura 2, una proyección ortogonal de la figura 1.

5.

En las figuras 3, 4, 5, 6 y 7, son detalles de armazones diferentes de sustentación de los alimentos y platos a cocinar.

10.

En las figuras 8 y 9, es un aparato en alzado y planta provisto de armazón tostador de pan.

15.

Consiste la invención en que el horno está constituido por un cuerpo paralelepípedo (1), que la pared delantera (2) es de material transparente, tal como vidrio resistente al fuego y al calor, siendo esta pared de quita y pon para facilitar la introducción de los alimentos y platos a cocinar, habiendo en la base o peana (3) del aparato un alojamiento (4) que en su interior se coloca el motor (5) accionador de un eje vertical (6) a través de la oportuna reducción (7) y a los lados adyacentes de dicho frontis transparente,

20.

se colocan unas resistencias eléctricas (8) blindadas, las cuales se prolongan por la parte superior del aparato y quedan dichas prolongaciones situadas debajo mismo de la tapa (9) del aparato, también de quita y pon, quedando la boca de esta abertura superior con un estrechamiento para permitir la colocación encima de la misma, una vez

25.

se ha retirado la tapa (9), de las cazuelas, platos, sartenes y demás, para hacer platos de comida, o mantener calientes los ya cocinados.

30.

La retención del frontis transparente (2) del aparato se logra por medio de dos muelles laminares (10) y (11)

316301

9 AGO. 1961



5. afianzados por los propios tornillos (12) de sujeción de las resistencias eléctricas (8) dispuestos en el interior de la cámara (4) del fondo o peana (3) del aparato, el extremo de cuales muelles laminares (10) y (11) emergen por uno de sus extremos hacia arriba y aprietan contra el extremo inferior del cristal (2) retirándolo contra las pestañas salientes (12) en los bordes de los costados previstos para este efecto.

10. La tapa (9) de la boca superior del aparato está provista de un pomo de asido (13) de material termoaislante.

En el interior del aparato, se disponen armazones (14) de sustentación de los alimentos y platos que se deban cocinar.

15. El armazón de sustentación de platos está formado por un marco rectangular, vertical, con travesaños horizontales (15), en los que en cada uno de ellos hay unido, en su centro, un aro (16) que sirve de piso de sustentación de los aludidos platos y demás artículos de cocción de base circular.

20. Dicho armazón (14) se ensarta en el extremo del vástago giratorio (6), prolongación del rotor del motor (5) y se mantiene verticalmente a través del tetón central (17) dispuesto hacia abajo y que parte del travesaño horizontal inferior (15).

25. El armazón, igualmente adopta la forma de un vástago central aguzado (18), con una pluralidad de vástagos (19) también aguzados de menor altura que lo circundan, en cuales vástagos aguzados se ensartan, en el mayor central (18), las aves y alimentos de mayor tamaño a cocinar y en los menores (19) las salchichas y embutidos o panecillos que con-

30.



316301

vengan.

5. El armazón, asimismo, tiene una forma de cesta, sin vástago central, constituido por una pluralidad de varillas (20), dobladas hacia arriba, con buje central (21), en el que se ensarta la prolongación (6) del vástago del rotor y cual cesta es para colocar en ella las viandas a cocinar y los extremos aguzados facilitan la sujeción de dichos alimentos en la cesta al ensartarse total o parcialmente en ellos.
10. El armazón también adopta la forma de un aro (20) provisto de múltiples radios (23) con su correspondiente manguito ventral o cubo (24) que se ensarta en el vástago central (6), giratorio, de la prolongación del rotor del motor, en cuyos radios (23) se posan las rebanadas de pan a tostar,
15. cuyo tueste se efectúa mientras la rueda horizontal (22) con radios (23) gira lentamente en el interior del horno y cuando la misma ha dado una vuelta completa, al volver a aparecer por el frontis del aparato cuya tapa (2) se ha retirado para dicha operación, entonces se van sacando las
20. rebanadas por estar éstas ya tostadas.
- Sobre de la peana del aparato se disponen bandejas colectoras (24) de los jugos de los alimentos que se condimentan.
25. En la parte delantera de la peana (3) del aparato hay los oportunos mandos (25) de accionamiento de las resistencias (8) y motor de accionamiento (5) de los armazones (14) giratorios y de sustentación dispuestos en el interior del aparato así como la oportuna luz piloto (26) de funcionamiento del mismo.
30. Para facilitar la refrigeración del motor (5), en la

316301

9 AGO 1951



propia peana (3) del aparato hay las oportunas aberturas de aireación (27).

5. Habiéndose descrito ampliamente la naturaleza del invento, así como su realización en la práctica, se hace constar que el mismo es susceptible de variaciones de detalle, sin que por ello se altere su principio fundamental que constituye la esencia de la invención.

N O T A

10. Descrito el objeto y utilidad de la invención, lo que se declara como no divulgado ni practicado, ni puesto en ejecución en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

15. 1ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, caracterizados por el hecho de que el horno está constituido por un cuerpo paralelepípedo, que la pared delantera es de material transparente, tal como vidrio resistente al fuego y al calor, siendo esta pared de quita y pon para facilitar la introducción de los alimentos y platos a cocinar, habiendo en la base o peana del aparato un alojamiento que en su interior se coloca el motor accionador de un eje vertical a través de la oportuna reducción y a los lados adyacentes de dicho frontis transparente, se colocan unas resistencias eléctricas blindadas, las cuales se prolongan por la parte superior del aparato y quedan dichas
20. prolongaciones situadas debajo mismo de la tapa del aparato,
25. también de quita y pon, quedando la boca de esta abertura superior con un estrechamiento para permitir la colocación encima de la misma, una vez se ha retirado la tapa, de las cazuelas, platos, sartenes y demás, para hacer platos de co-

316301

9 AGO 1961



mida, o mantener calientes los ya cocinados.

5. 2ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según la anterior reivindicación, en los que la retención del frontis transparente del aparato se logra por medio de dos muelles laminares afianzados por los propios tornillos de sujeción de las resistencias eléctricas dispuestos en el interior de la cámara del fondo o peana del aparato, el extremo de cuales muelles laminares emergen por uno de sus extremos hacia arriba y aprietan contra el extremo inferior del cristal retirándolo contra las pestañas salientes en los bordes de los costados previstos para este efecto.

15. 3ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que la tapa de la boca superior del aparato está provista de un pomo de asido de material termoaislante.

20. 4ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que en el interior del aparato, se disponen armazones de sustentación de los alimentos y platos que se deban cocinar.

25. 5ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que el armazón de sustentación de platos está formado por un marco rectangular, vertical, con travesaños horizontales, en los que en cada uno de ellos hay unido, en su centro, un aro que sirve de piso de sustentación de los aludidos platos y demás artículos de cocción de base circular.

30. 6ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que dicho armazón se ensarta en el extremo del vástago gi-

316301



ratorio, prolongación del rotor del motor y se mantiene verticalmente a través del tetón central dispuesto hacia abajo y que parte del travesaño horizontal inferior.

5. 7ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que el armazón, igualmente adopta la forma de un vástago central aguzado, con una pluralidad de vástagos también aguzados de menor altura que lo circundan, en cuales vástagos aguzados se ensartan, en el mayor central, las aves y alimentos de mayor tamaño a cocinar y en los menores las salchichas y embutidos o panecillos que convengan.

10. 8ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que el armazón, asimismo, tiene una forma de cesta, sin vástago central, constituido por una pluralidad de varillas, dobladas hacia arriba, con buje central, en el que se ensarta la prolongación del vástago del rotor y cual cesta es para colocar en ella las viandas a cocinar y los extremos aguzados facilitan la sujeción de dichos alimentos en la cesta al ensartarse total o parcialmente en ellos.

20. 9ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que el armazón también adopta la forma de un aro provisto de múltiples radios con su correspondiente manguito central o cubo que se ensarta en el vástago central, giratorio, de la prolongación del rotor del motor, en cuyos radios se posan las rebanadas de pan a tostar, cuyo tueste se efectúa mientras la rueda horizontal con radios gira lentamente en el interior del horno y cuando la misma ha dado una vuelta completa, al volver a aparecer por el frontis del aparato

25

30.

316301



cuya tapa se ha retirado para dicha operación, entonces se van sacando las rebanadas por estar éstas ya tostadas.

5. 10ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que sobre de la peana del aparato se disponen bandejas colectoras de los jugos de los alimentos que se condimentan.

10. 11ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que en la parte delantera de la peana del aparato hay los oportunos mandos de accionamiento de las resistencias y motor de accionamiento de los armazones giratorios y de sustentación dispuestos en el interior del aparato así como la oportuna luz piloto de funcionamiento del mismo.

15. 12ª.- Perfeccionamientos en la construcción de hornos eléctricos, según las anteriores reivindicaciones, en los que para facilitar la refrigeración del motor, en la propia peana del aparato hay las oportunas aberturas de aireación.

13ª.- PERFECCIONAMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN DE HORNOS COCINA.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva, que consta de ocho hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 9 de Agosto de mil novecientos sesenta y cinco.

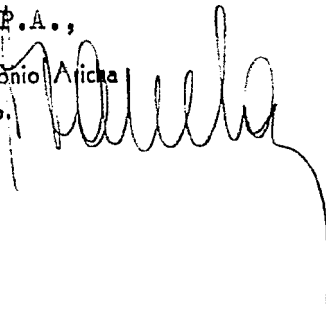
P.A.,
Antonio Aicha
P. P. 

Fig. 1

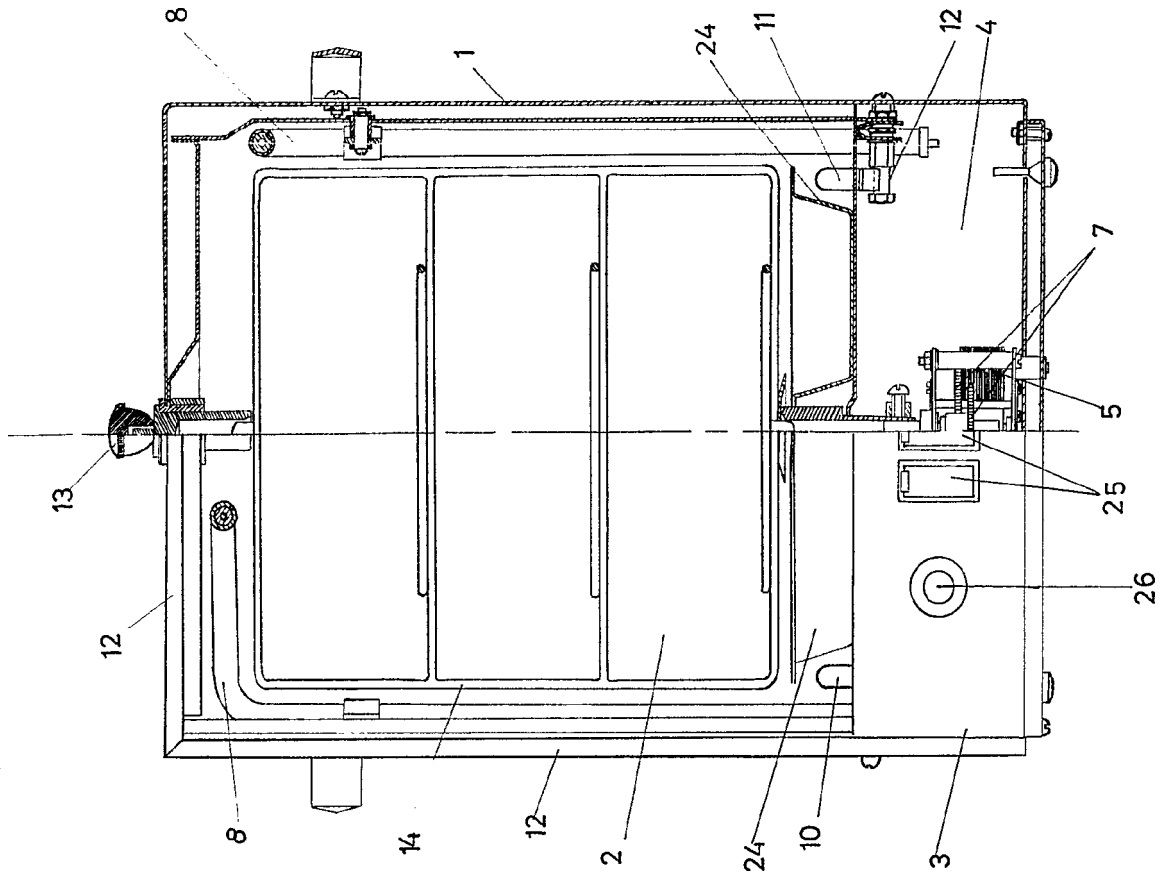
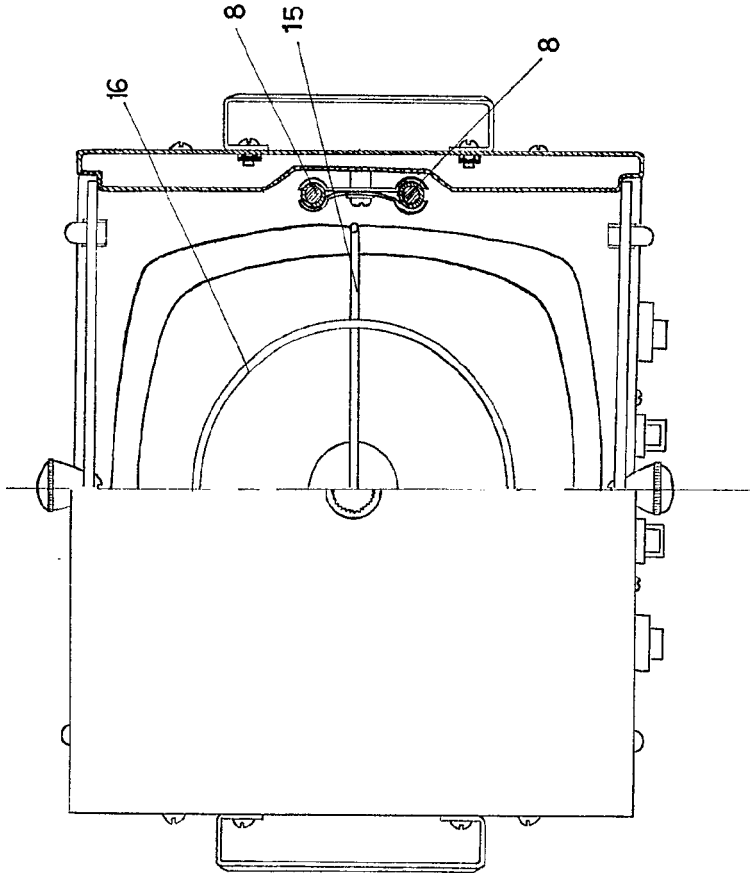


Fig. 2



Madrid a s de Agosto de 1965

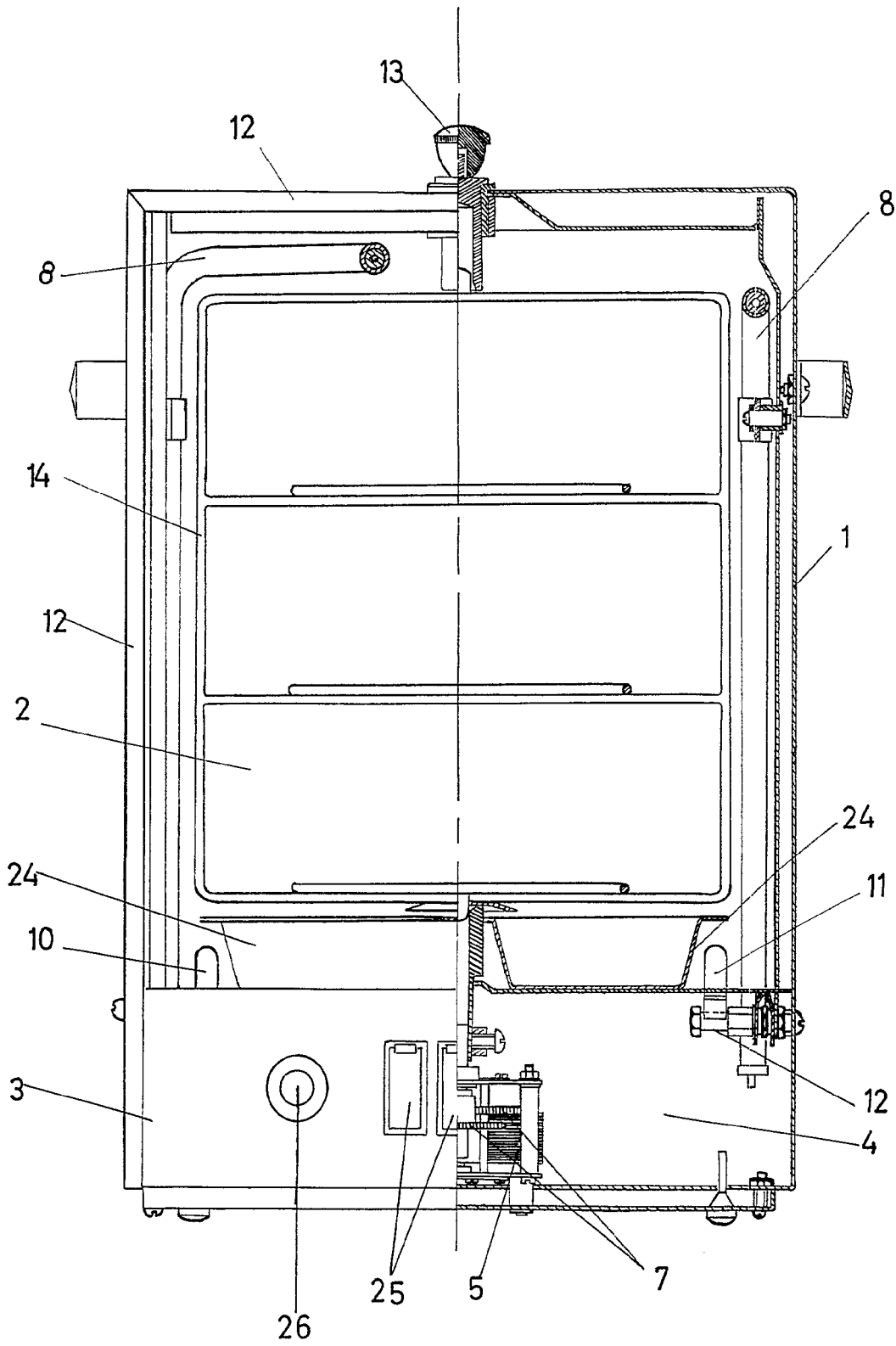
P. P.

Antonio P. P.

[Handwritten signature]

310301
1965
19 AGO 1965

Fig. 1



Escala variable

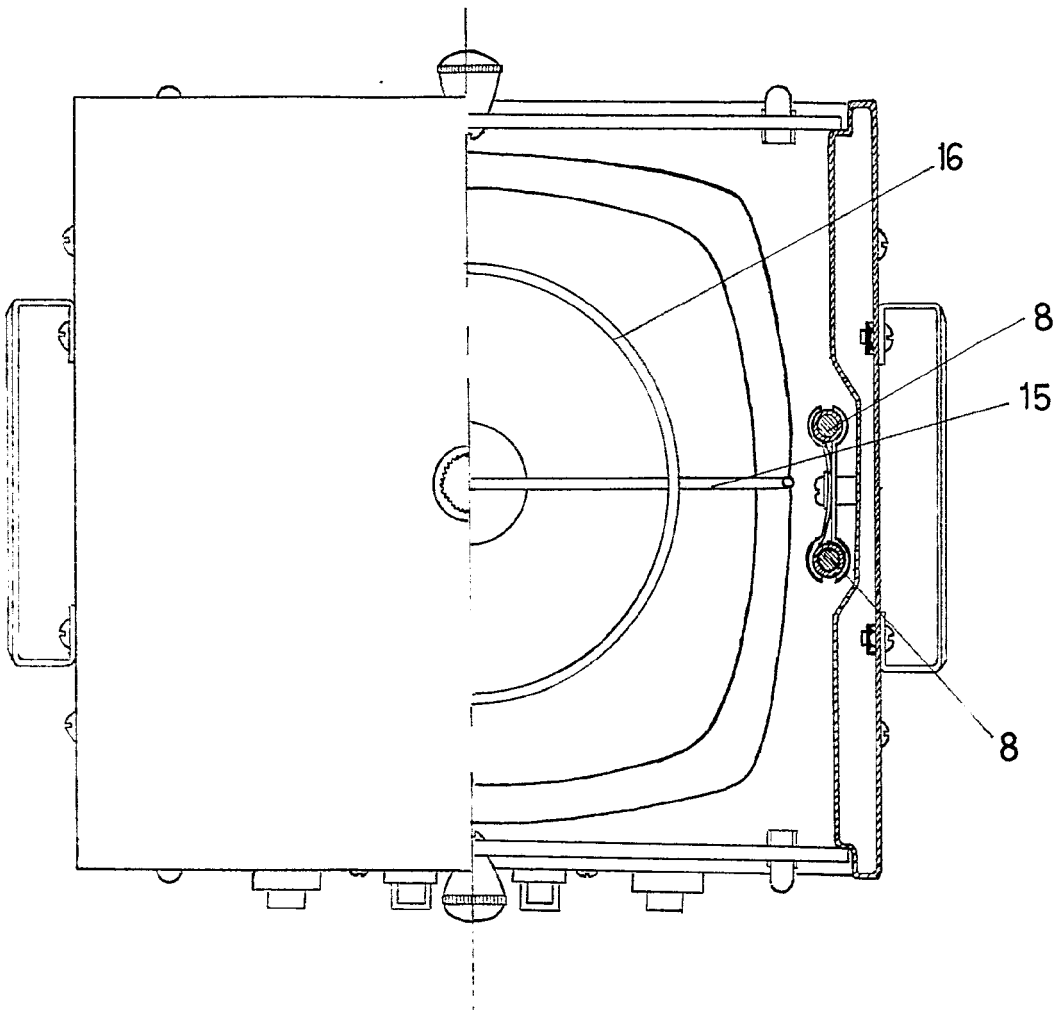


3.5304 9 AGO 1965



Fig. 2

8



11

12

4

Madrid a s de Agosto de 1965
p. p.

Antonio Ariche

[Handwritten signature]

Fig. 3

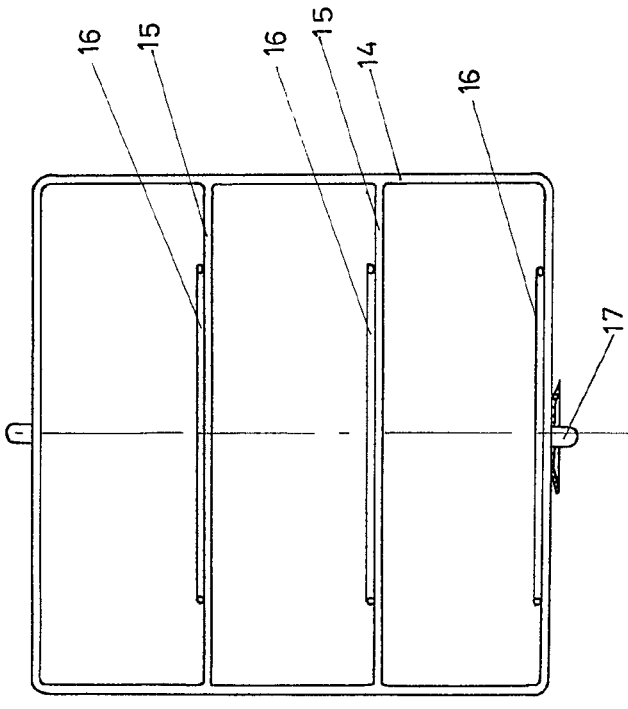


Fig. 5

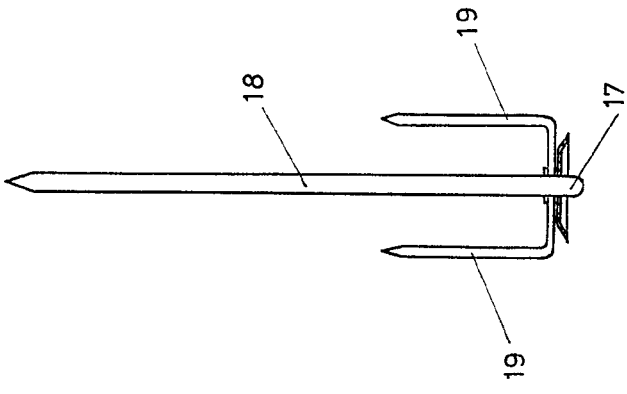


Fig. 4

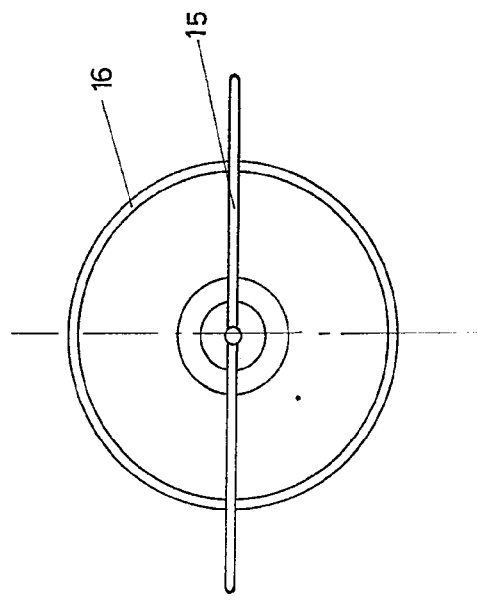


Fig. 7

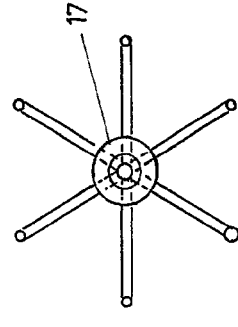
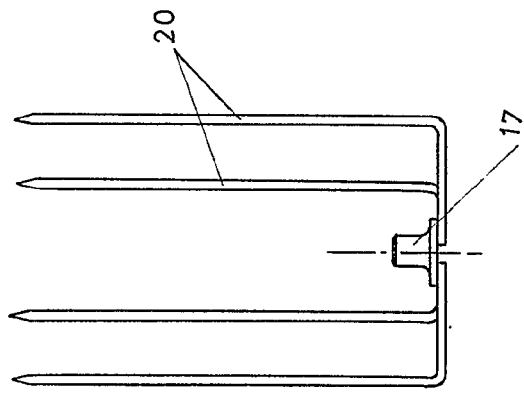


Fig. 6



Madrid a 9 de Agosto de 1965

P.P.
de
n.º 1110
de
1965

Fig. 3

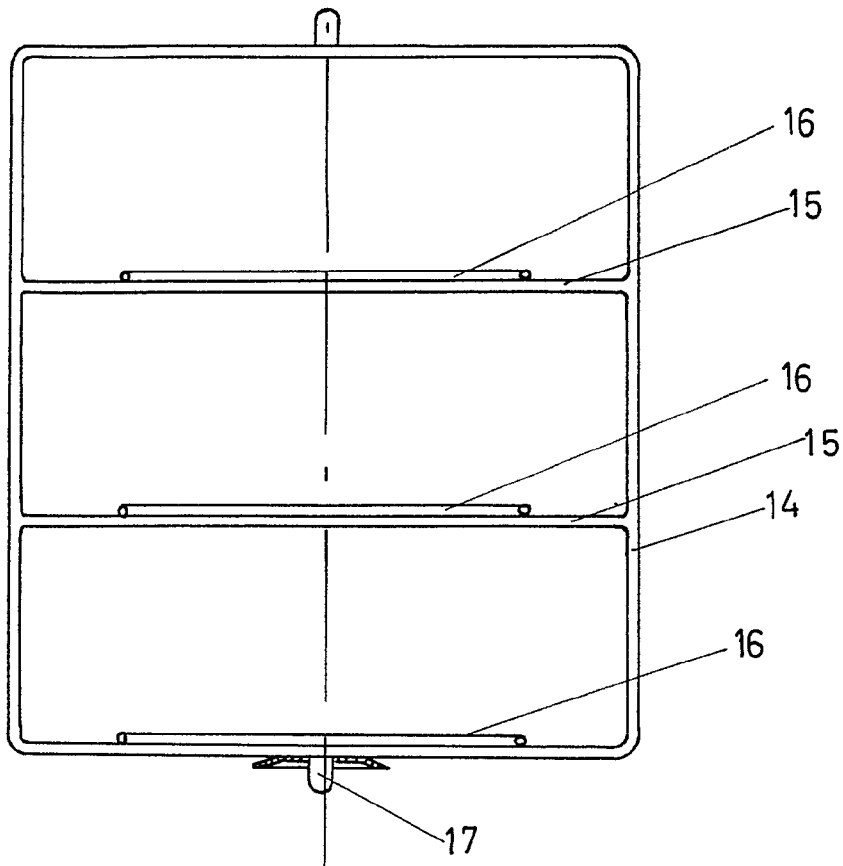


Fig. 5

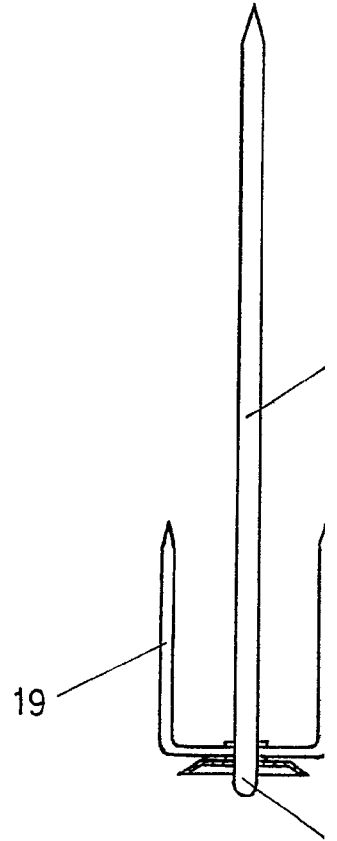


Fig. 4

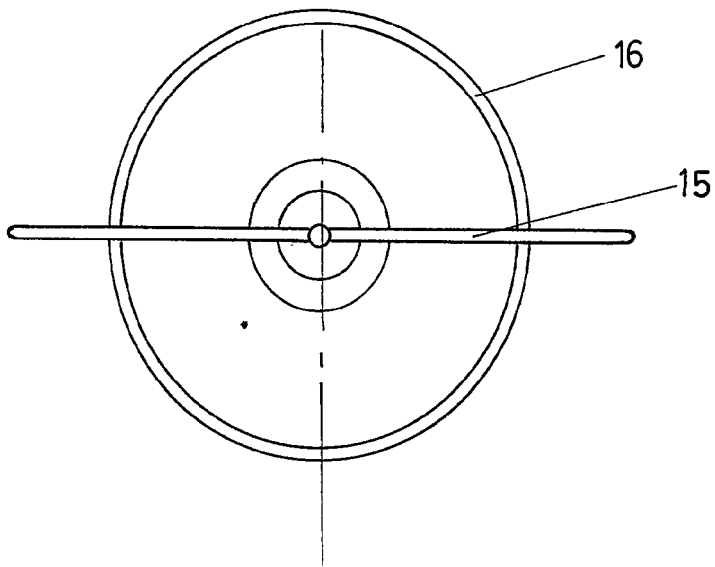
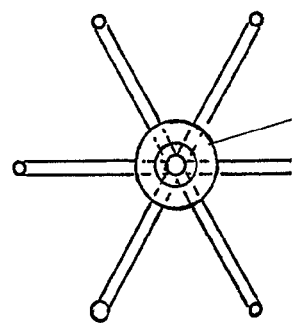


Fig. 7



Escala variable

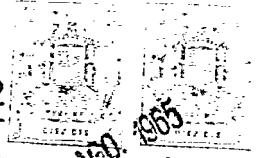


Fig. 5

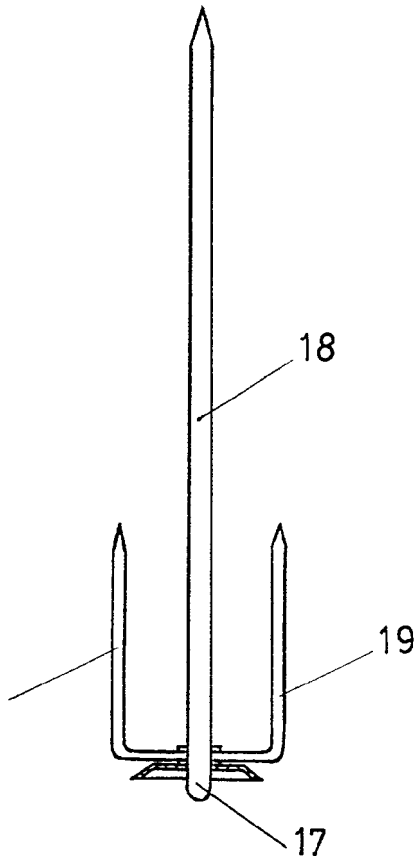


Fig. 6

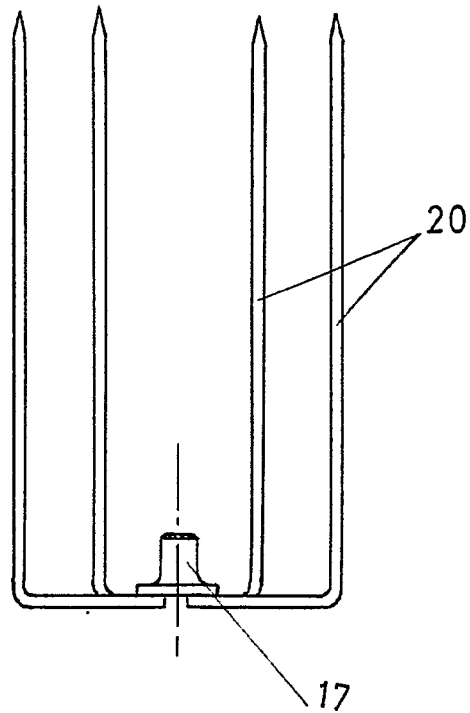
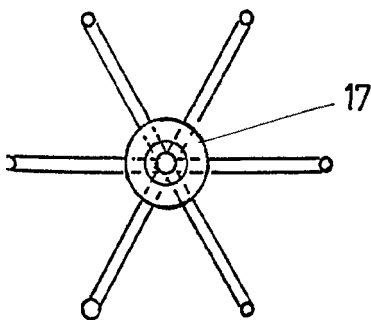


Fig. 7



Madrid a 9 de Agosto de 1965
p.p.

Antonio Mascha
p.p.

Fig. 8

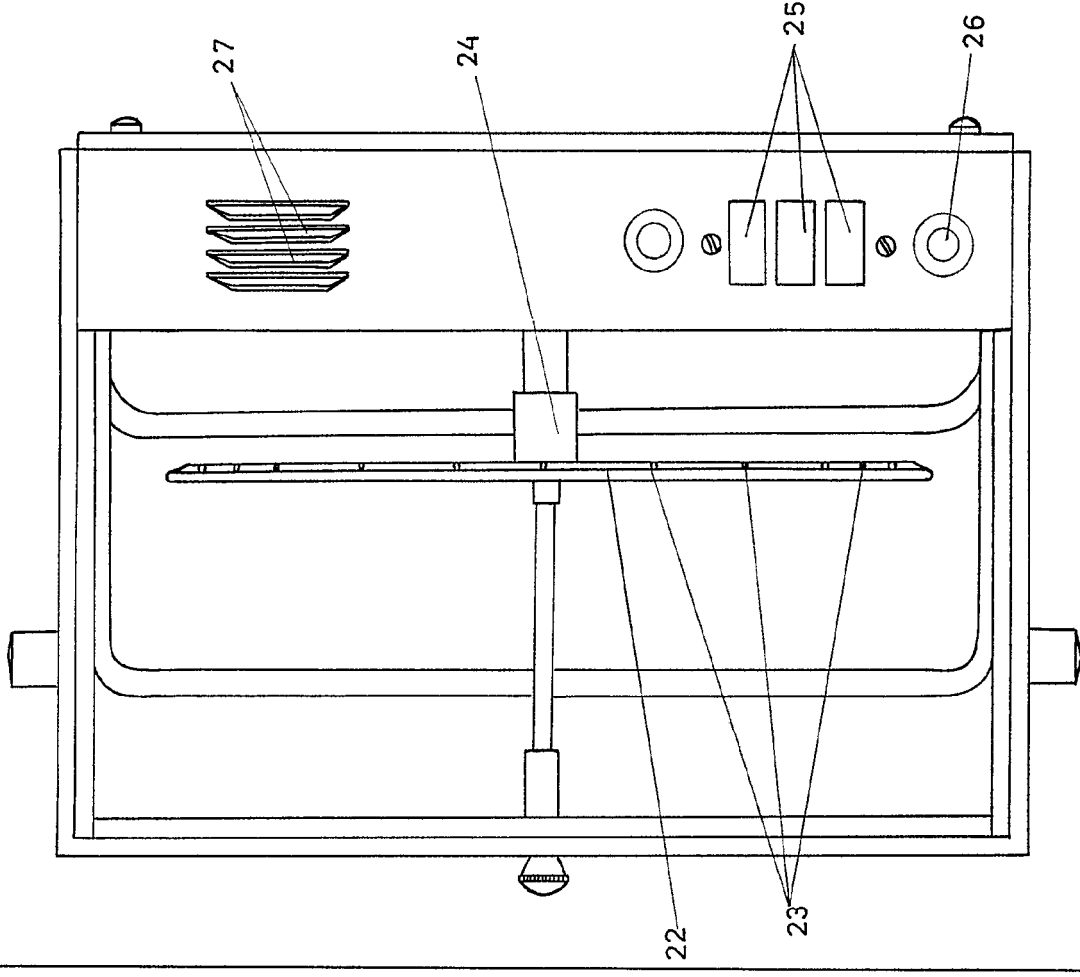
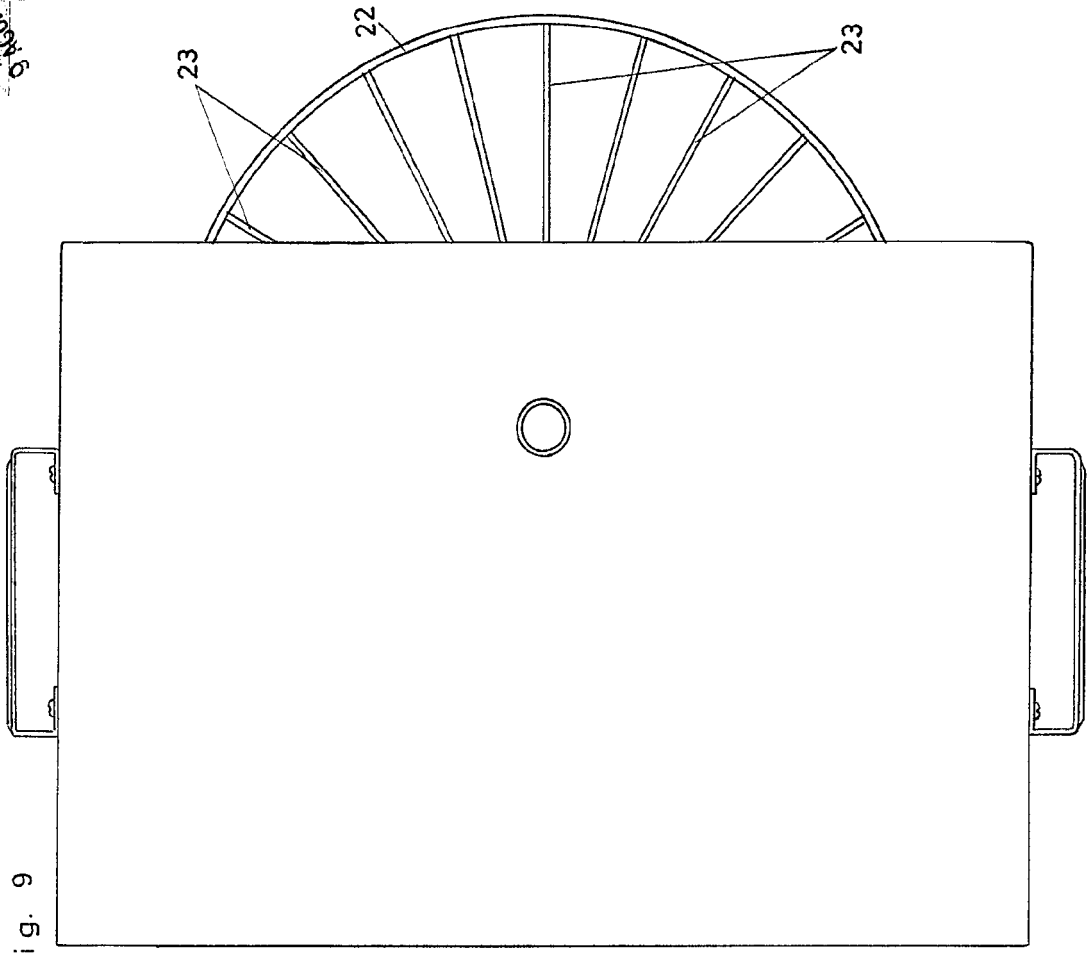


Fig. 9

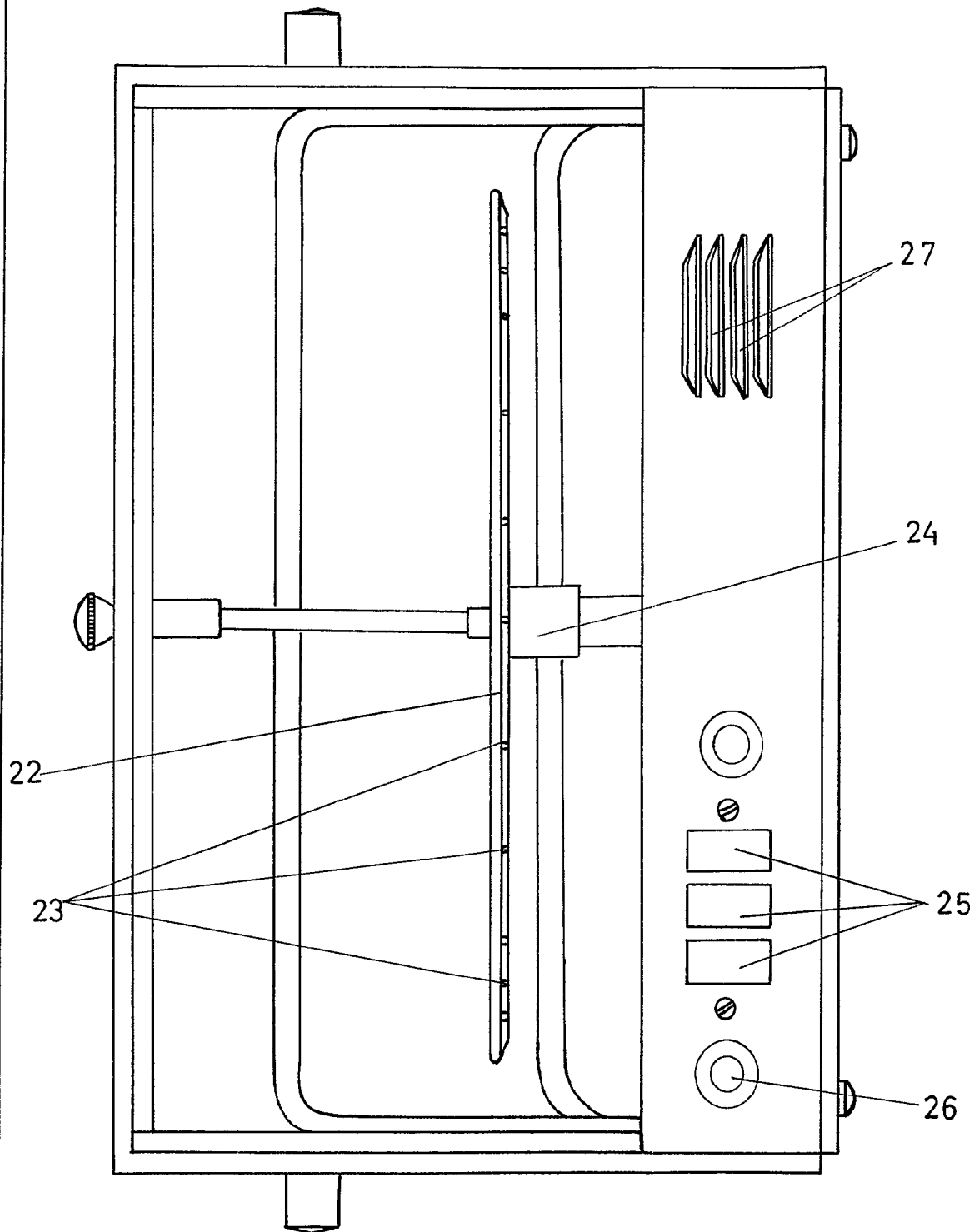


Madrid a 3 de Agosto de 1965
P. P.

[Handwritten signature]

Fig. 8

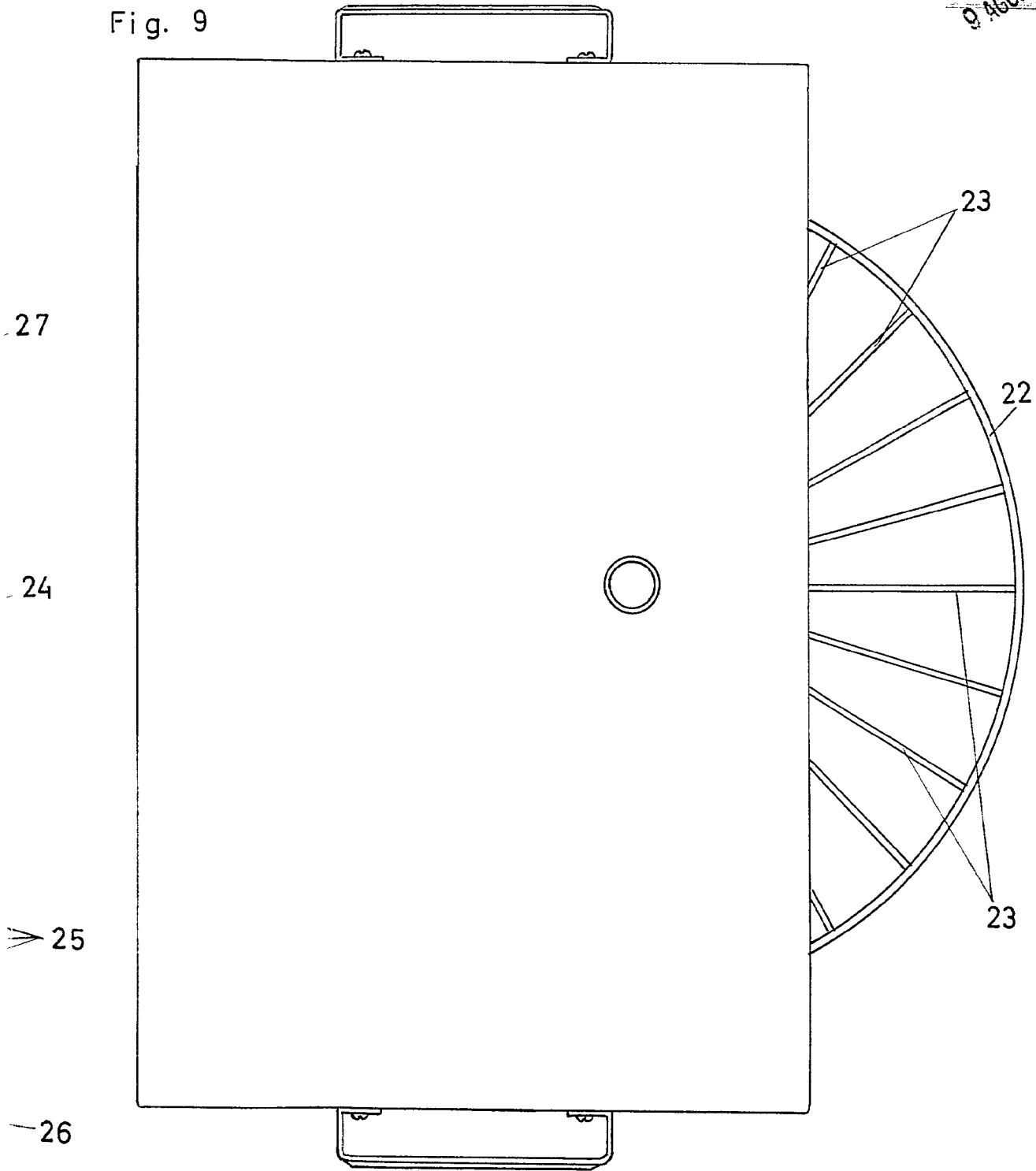
Fig. 9



Escala variable

9.160.1965

Fig. 9



Madrid a 9 de Agosto de 1965
p. p.

Antonio P. Fichera