

317383



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

a favor de Don Antonio BARTOLINI, de nacionalidad italiana, residente en Rimini (Italia), calle Vía Brancaleoni, 78, por "PERFECCIONAMIENTOS EN HORNILLOS CON REJILLA-FOGON MOVIL".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un hornillo particular unido a un práctico sistema con el que se tiene la posibilidad de alzar o bajar la rejilla-fogón a fin de obtener las deseadas temperaturas de cocción típicas y reguladas tanto para carne como para pescado.

El hornillo, o la batería de hornillo es de preferencia de combustible sólido y, en particular de carbón de leña, con rejilla-fogón móvil para el movimiento de traslación vertical, o sea acercar o alejar, según los casos y las necesidades del momento, la fuente calorífica

317383



en particular respecto a la carne o al pescado, con un simple movimiento de una palanca puesta al lado del fogón.

5. A completar este invento contribuye un asador que en su realización hará más práctica la funcionalidad de la batería de hornillos que se ilustra más adelante como ejemplo práctico de realización en este invento.

10. Un aspirador accionado directamente por un motorcito eléctrico está incorporado en la cumbre interna de la campana de la chimenea, mientras un sistema apropiado de regulación de la abertura de la campana de aspiración mediante bandas móviles convenientes regula la afluencia de los gases producidos por los alimentos hacia la chimenea.

15. Estas bandas, por estar abisagradas en los lados de la campana de la chimenea, pueden abrirse por el centro, con abertura graduable por medio de un pequeño volante dispuesto en el lado de la citada campana.

20. La regulación de la abertura del orificio de la campana es apta para enviar a la chimenea, con ayuda del ventilador, cualquier gas originado y cualquier olor desagradable, no sólo impidiendo que éstos se esparzan, sino contribuyendo además a renovar el aire del propio ambiente.

25. Dada la estructura que así se realiza, el conjunto puede ser trasladado con la máxima facilidad gracias al carrillo situado debajo, con ruedecillas independientes y orientables en cualquier sentido.

Además de esto, se ha previsto aplicar un fogón en baterías con los otros hornillos, apto para contener, con oportunas disposiciones, una freidora de trabajo continuo

317383



para pescado, carne, patatas, dulces y otros alimentos en general.

5. Este hornillo se mantendrá en una posición constante respecto al nivel libre del aceite puesto en la "freidora", de modo que se caliente siempre una cantidad fija de aceite, mientras la parte restante del aceite permanece a temperatura baja.

10. Debajo de la capa de aceite se introducirá cierta cantidad de agua, la cual recogerá los sedimentos que se formarán al freir.

15. Las tablas de dibujos adjuntos muestran, a título de ejemplo, una modalidad, no limitativa, de realización del invento, que puede tener aplicación práctica en todos los sitios y de la que se pueden obtener resultados apreciables que consientan una rápida y bien contrada cocción de las carnes, comparable, a la de los sistemas perfeccionados de cocción por rayos infrarrojos.

20. En los dibujos aparece: En la figura 1 una vista en perspectiva del conjunto de una batería compuesta de cuatro hornillos, mostrando los espetones accionados por un asador puesto en la parte posterior; en la figura 2, una vista en perspectiva de la parte posterior, donde tienen asiento apropiado los órganos cinemáticos de transmisión del movimiento del asador y los asadores; en la figura 3 una vista del costado, con particular referencia al sistema de aspiración, que se comprenderá mejor con las figuras que siguen: en la figura 4 una vista en planta de la figura precedente; en la figura 5, una sección del cos-

25.

317383



- tado, y en la figura 6 una vista total del costado expuesto en la figura 5, en la figura 7 la perspectiva particular del conjunto de la rejilla-hornillo unida a la palanca de mando para la traslación vertical; y en la figura
5. 8 un detalle de la palanca de mando, con muescas de posición de dicha palanca para fijar la posición de la rejilla-hornillo que se desee de antemano; en la figura 9, la rejilla hornillo en posición, y en la figura 10 una sección de la figura precedente; en la figura 11 la sección de
10. la campana, para mostrar el medio de regulación del tiraje; en la figura 12 la planta de la campana, vista por debajo, con la parte superior en trozos; y la tabla -8- muestra, por orden de montaje de los elementos que componen el hornillo propiamente dicho; en la figura -13- la
15. perspectiva del borde del hornillo; en la figura 14, siempre en perspectiva, una rejilla para el hornillo que sigue; en la figura 15 el hornillo, ósea las paredes de contenimiento de las brasas, por ejemplo de carbón de leña, con las guías de deslizamiento; y en la figura 16, el
20. conjunto de la caja contenedora del hornillo, con las guías respectivas.

Otras características del invento se desprenderán de la descripción que sigue; conforme al ejemplo de realización representado en las figuras que se han descrito.

25.

El conjunto de este invento se realiza enteramente con chapa, que puede ser esmaltada o barnizada, o

317383



5. con chapa de acero inoxidable y consta de una campana capaz -1- sobre la cual, con objeto de favorecer la salida del humo de la combustión y los gases y olores que inevitablemente se producen al cocer carne, pollos, pescado, etc., se ha puesto el aspirador -3- mientras por dentro de ella, y en posición oportuna, se halla una lámpara -1- de visibilidad de inspección o de iluminación reflejada por el interior de la campana.

10. Debajo de la campana -1-, y sobre el costado de la pared de fondo, están en cambio dispuestas las presas -2- de sostén de los espetones -6- portacarne (pollo, pescado, etc), que, sostenidos en el lado opuesto por un caballete a propósito, atraviesan el hornillo -4-, el cual puede alzarse y bajarse por medio de una cómoda manecilla

15. -5- dispuesta a la altura que se quiera en la pertinente guía graduada -4- dispuesta en la pared frontal del conjunto y lateralmente a los respectivos ventanillos -8- de toma de aire, o eventualmente de un quemador, según la versión, si el fogón funciona con gas en vez de carbón

20. de leña como en el prototipo que se presenta.

Un soplador -9- que toma aire de un ventilador -11- puesto bajo el banco de los hornillos -12- y que es amovible como se quiera gracias al tubo flexible -10-, junto con el quemador -13- alimentado por un frasco o botella -14- favorecen en todo momento el encendido del

25. carbón de leña y la avivación de la llama.

Sobre el lado de la campana -1- está aplicado el pequeño volante -7- para gobernar la abertura gradual

317383



de las bandas de aspiración.

5. El cinematismo de movimiento para los espetones -6- pertacarne está dispuesto sobre la parte posterior del conjunto (véanse la tabla -2-) donde el grupo de relojería -6'' transmite el movimiento a las barras -6''' y éstas a su vez, a las insercciones situadas en las cajas derivadoras -6' '-.

10. Las paredes de fondo y laterales -15- pueden estar hechas de una red metálica idónea, con el fin de hacer más ligera la construcción de base, como se muestra en la figuras - (tabla 3) donde resulta también evidente la ubicación del aspirador -3-.

15. En la figura -4- muestra la posición del volante -7- mientras las dos vistas de costado de la tabla -4- presentan, en la figura 5, la sección que ilustra el sistema de transmisión de las presas -2- dispuestas en el fondo de la campana inferior -1''- y contenidas en la caja -6''-, y la disposición estructural del conjunto; y en la figura 6, además de la ubicación del volante -7- otros detalles secundarios.

20. Sobre la cumbre de la campana -1- está reunido el sistema de aspiración de los humos, realizado por medio del ventilador -3- mientras en la parte interna de la misma está situada la lámpara -1'-.

25. Sobre la embocadura de la campana -1- están dispuestas las bandas -17- que, por medio de la palanca -18- gobernada por el volantillo -7- pueden crear la apertura que se desee en la boca de aspiración.



Sobre el plano de los hornillos está la rejilla-fogón -4-, accionada, en sus traslaciones verticales, por la palanca -20- y la bieleta -19-.

5. La toma de aire de alimentación, es particular para el carbón de leña, se realiza por medio del ventanillo -8- situado como de costumbre encima de la puerta -12- del hornillo situado debajo.

10. A fin de facilitar el traslado de todo el conjunto ya sea para la necesaria limpieza, ya sea por otros motivos, el conjunto está montado sobre ruletas apropiadas -16-, orientables en cualquier sentido.

15. El fogón característico ilustrado en la tabla -5- muestra, en la figura 7, la caja externa -4''- de conteni- miento, con la abertura -8''- de toma de aire, dentro de la cual puede alzarse o bajarse el fogón -4- por medio de la palanca de mando externa -21-, con empuñadura -5- que, transmitiendo una porción de giro a la varilla -22-, ha- ce que la palanca -20- por medio de la bieleta -19- pueda subir o bajar, como se ha dicho, el fogón -4-.

20. La palanca con empuñadura -5- puede fijarse en la posición que se quiera por medio de la varilla gradua- da dispuesta en la caja -4''- (veáse la figura 8).

25. La palanca -21- alzada (veáse la tabla 6, fig. 9) fuerza el alzamiento de las dos palanquitas -20- fijas, en la varilla -22-, con las bielas -19- (véase la fig. 10) articuladas debajo de la rejilla -22- y por consiguiente alza todo el fogón -4- de encima del apoyo -4''-, que se mantiene siempre paralelo en sus movimientos de traslación

317383



vertical.

Tal estabilidad se debe a las guías -24-, que se deslizan junto a las contraguías -23- fijas a la caja -4''-:

5. La abertura y el cierre, o mejor la regulación de la aspiración de la campana -1- (véase la tabla -7-) se obtienen por medio de un pequeño volante -7-, que, valiéndose de la varilla -18'- mueve las bandas -17'- con charnela lateral -17'- (véase la figura 11 y la 12).
10. Los detalles constructivos del fogón se presentan en la tabla -8- donde aparece la composición cronológica de montaje.

El cordón angular -4 ''''- de la figura 3 se fija mediante tornillos sobre el borde de la caja de contenido -4''- de la figura 16, que lleva al reborde de umbral -4''''- y las contraguías de deslizamiento -24- para las guías -23- del fogón -4- de la figura -15- dentro del cual halla aplicación fija la rejilla -25- (véase la figura 14).
15. El cordón angular -4 ''''- de la figura 3 se fija mediante tornillos sobre el borde de la caja de contenido -4''- de la figura 16, que lleva al reborde de umbral -4''''- y las contraguías de deslizamiento -24- para las guías -23- del fogón -4- de la figura -15- dentro del cual halla aplicación fija la rejilla -25- (véase la figura 14).
20. En definitiva, con el fogón aquí expuesto se obtiene la facultad de preparar platos típicos y cocer biftecs con perfecta concepción, tanto con un sólo fogón como con batería de fogones, que deja la carne rosado por dentro mientras el carbón ardiente, alejado o acercado a la carne, según las necesidades y la habilidad del cocinero,
25. habrá formado en las dos caras del biftec una costra muy oscura, casi acaramelada.

317383



- Siempre en virtud de este invento, y empleando carbón de leña como combustible preferido, se puede cocer también pescado, que será ensartado por espetones individuales, de modo que se podrá prender el pescado como en una pinza de pared doble y se le volteará y volverá a voltear por medio del "asador" hasta dorarlo en toda su superficie, sin peligro de despedazarlo. Del mismo modo puede tratarse el pollo, al cual, siempre en virtud de la traslación del fogón, se acercará éste más o menos, o más exactamente, se mantendrá a la distancia necesaria según las exigencias de la cocción, para ser luego alzado o bajado a fin de obtener una sección más o menos prolongada formando sobre toda la superficie una sabrosísima costra dorada, no asequible con los medios normales conocidos, salvo que se recurra a aparatos de cocción con rayos infrarrojos.
- 5.
- 10.
- 15.

- De todos modos, es sabido que el pollo, los biftecs, el pescado y tantos otros alimentos semejantes resultan perfectos únicamente si se cuecen sobre carbón de leña, y sobre este sistema versa el invento aquí expuesto, con la innovación de regularse la traslación vertical del fogón que contiene el carbón de leña ardiente, a fin de obtener una vasta gama de características y cocciones típicas.
- 20.

- Es obvio por lo demás, que este invento no se limita en absoluto a las disposiciones precisas que se han descrito y representado, sino que, sin excederse de su principio, podrá experimentar todas las variantes que las circunstancias de la práctica y sus exigencias pudiesen hacer juzgar necesarias y ventajosas.
- 25.

317383



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de introducción:

5. 1. Perfeccionamientos en hornillos con rejilla-fogón móvil, caracterizados por el hecho de que se concreta en una rejilla-fogón, completada por guías y medios de traslación vertical que aseguran el ascenso y el descenso de todo el fogón que contiene el carbón ardiente, manteniéndolo siempre en posición paralela.
10. 2. Perfeccionamientos en hornillos con rejilla-fogón móvil, según la reivindicación 1, caracterizados por el hecho de que el fogón, que comprende la rejilla de aspiración del aire primario de alimentación del combustible sólido, de preferencia carbón de leña, está completado oportunamente por otros elementos de guía y de unión para la traslación vertical, a fin de subir y bajar la fuente calórica con el objeto de regular la conción de carnes, bifecs, pescado, pollos, caza en general y demás, con el resultado de que se obtiene una conción rápida y bien controlada, de las características deseadas previamente.
15. 3. Perfeccionamientos en hornillos con rejilla-fogón móvil, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizados por el hecho de que este fogón, acoplado con otros, puede constituir una cocina propia y verdadera; apta para grandes albergues, para pensiones, para restaurantes y locales análogos, en cuya pluralidad de elementos de cocción está in-
- 20.
- 25.

317383



- tercalado un fogón con particularidades aptas para contener una freidora de trabajo continuo para pescado, carne, patatas, dulces y otros alimentos en general, que de modo particular, requieren una cocción bien dorada en aceite manteniéndose y regulándose tal fogón, en una posición constante respecto al nivel libre del aceite puesto en la freidora, de modo que se caliente siempre una cantidad fija de aceite, mientras la parte restante de éste permanece a temperatura baja; y debajo de la capa de aceite se introducirá cierta cantidad de agua, la cual recogerá los sedimentos, carbonos o no, que puedan formarse al freir, de tal modo se obtendrán frituras que no adolecerán nunca del sabor del aceite cocido o quemado.
- 5.
- 10.
- 15.
- 20.
- 25.
4. Perfeccionamientos en hornillos con rejilla-fogón móvil según las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado por el hecho de que, debajo de los fogones, y sobre la pared frontal, debajo de la campana, surgen presas, para la aplicación a ellas de espetones, barrillas, pinzas, rejillas y otros utensilios aptos para asar y ceder de cualquier modo y en las características típicas previamente deseadas, carnes, caza, pescado en general, pollos, dulces y demás con el resultado de obtener en cada caso cocciobes singulares y perfectamente controladas, sólo realizables con estructuras de rayos infrarrojos; y por el hecho de que están estas presas accionadas, en su movimiento continuo o intermitente, por uno o más asadores a propósito, aplicados sobre la parte posterior de la campana inferior, lo que completará la funcionalidad de la cocción.



1965

5. Perfeccionamientos en hornillos con rejilla-fogón móvil, según las reivindicaciones 1, 2, 3 y 4 caracterizado por el hecho de que un aspirador, situado de preferencia en la cúspide de la chimenea, garantiza la perfecta aspiración de los gases, de los humos y de los olores, que sin esto se esparcerían por el ambiente, mientras un sistema apropiado de regulación de la abertura de la campana de aspiración, mediante bandas móviles adecuadas, asegura y regula la afluencia hacia la chimenea de los gases producidos en la cocción de los alimentos, y una lamparita puesta en posición apropiada dentro de la campana, permite la visibilidad inmediata, sobre todo en el caso de inspecciones, entretenimiento, etc.

15. 6. Perfeccionamientos en hornillos con rejilla-fogón móvil.

La presente memoria consta de doce hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 4 de septiembre de 1965.

Antonio BARTOLINI

p.a. I. PONTI

D. ANTONIO BARTOLINI

317383

Seis hojas
hoja n.º 1

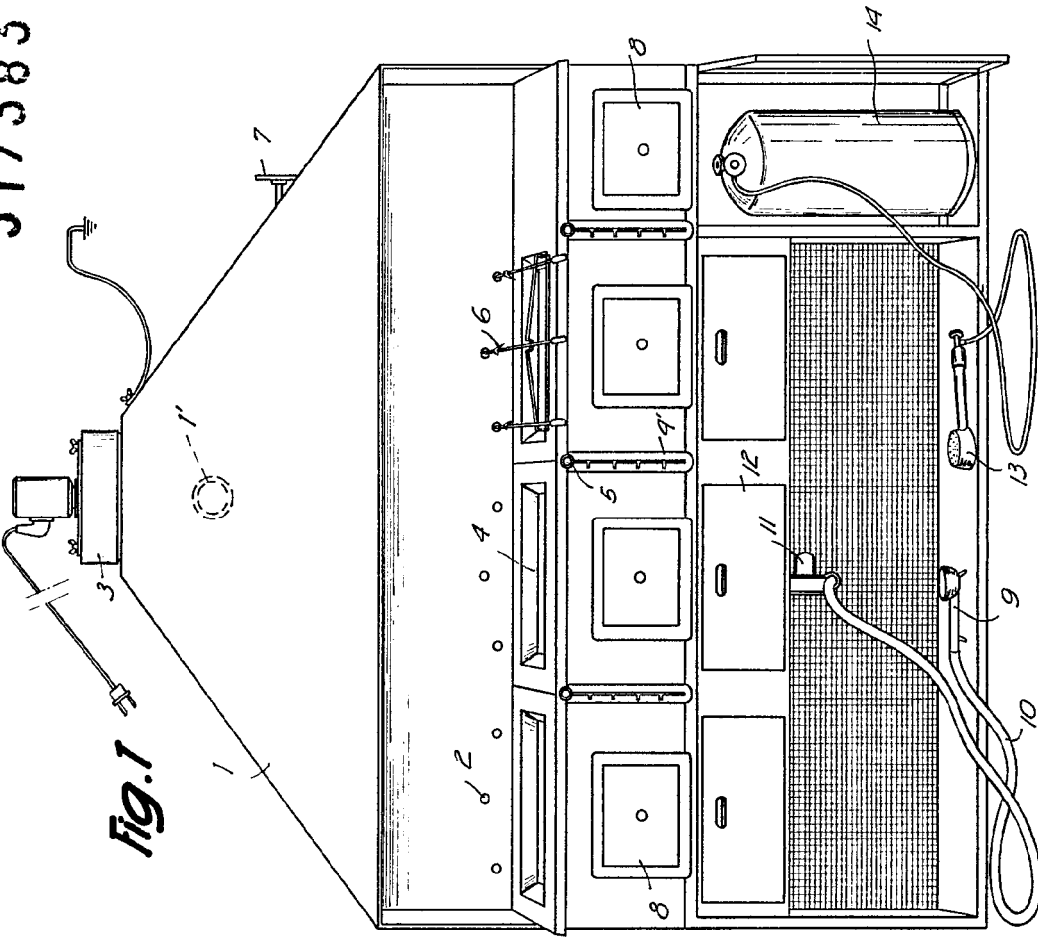
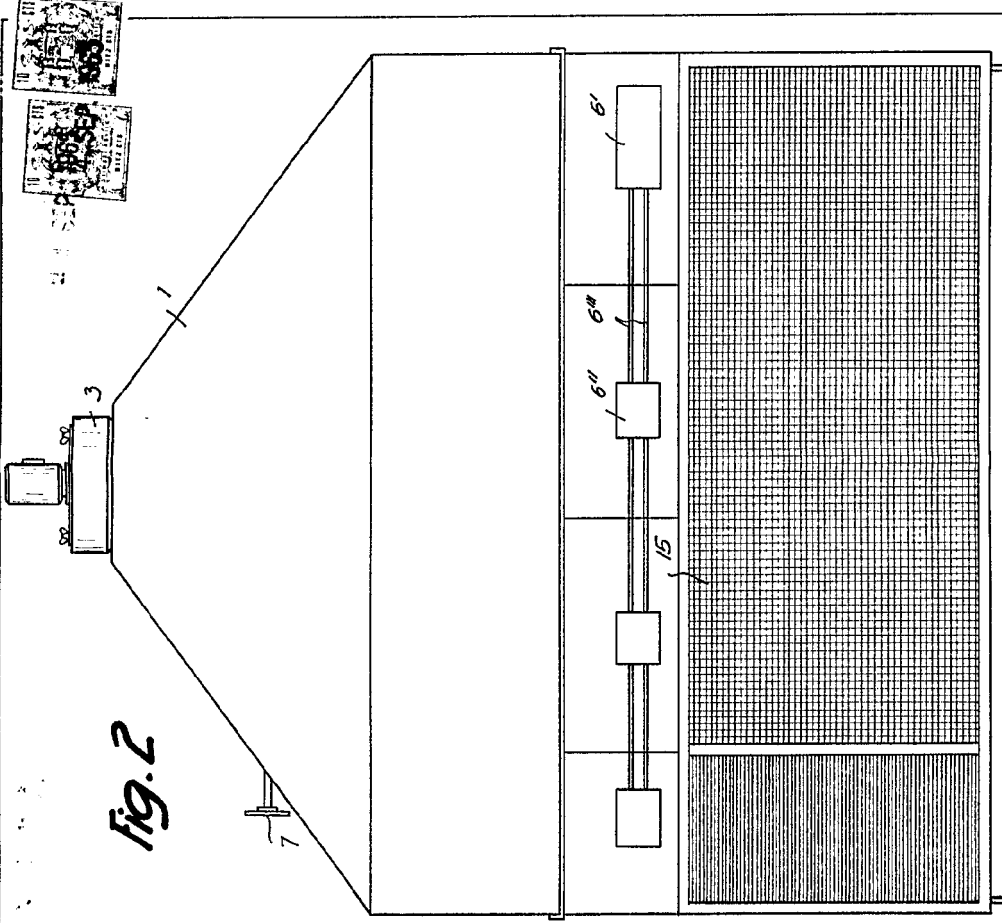


Fig. 2

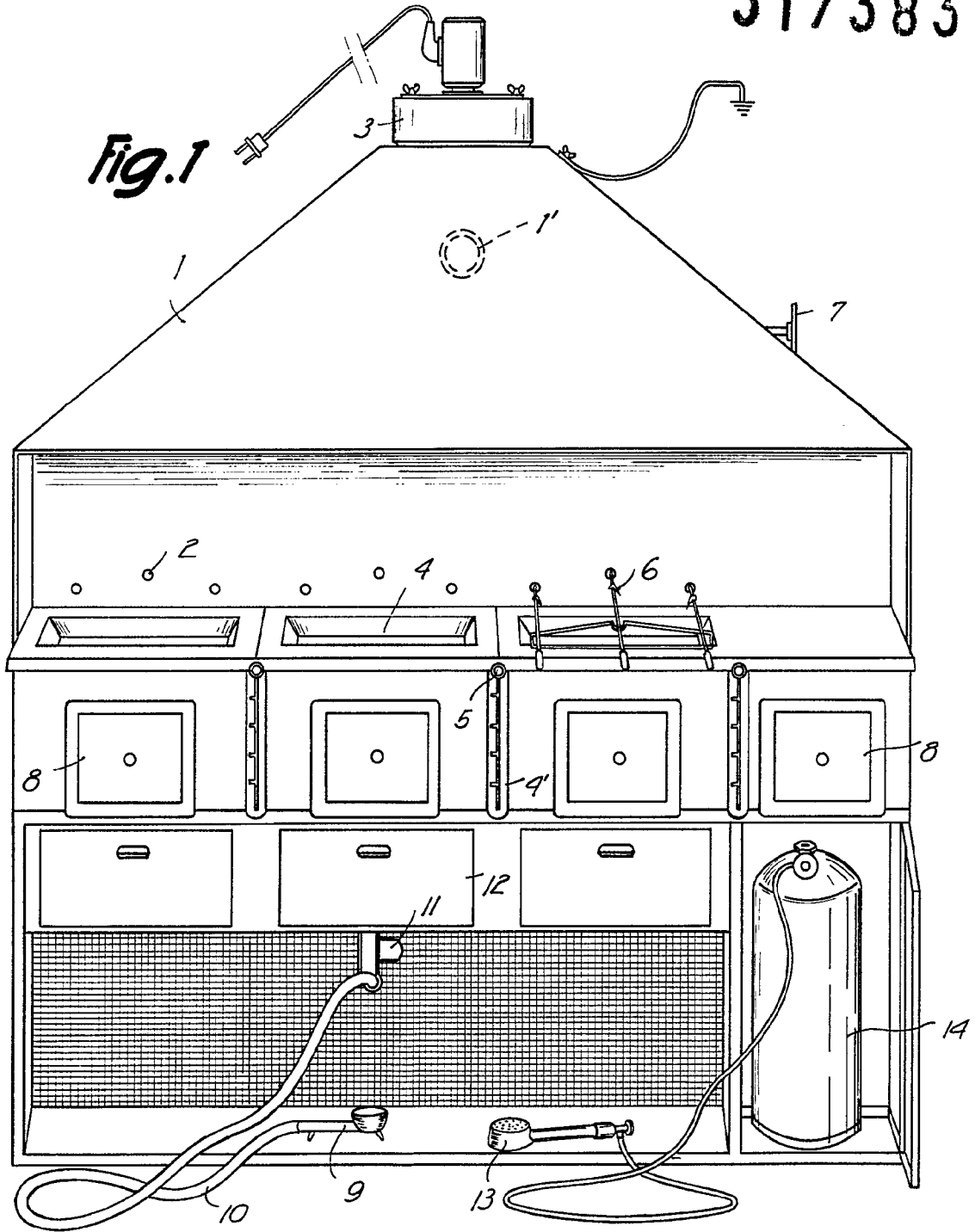


4 SEP 1965
Barcelona,
Antonio Bartolini
p.a. I. FONEL
E-17

D. ANTONIO BARTOLINI

317383

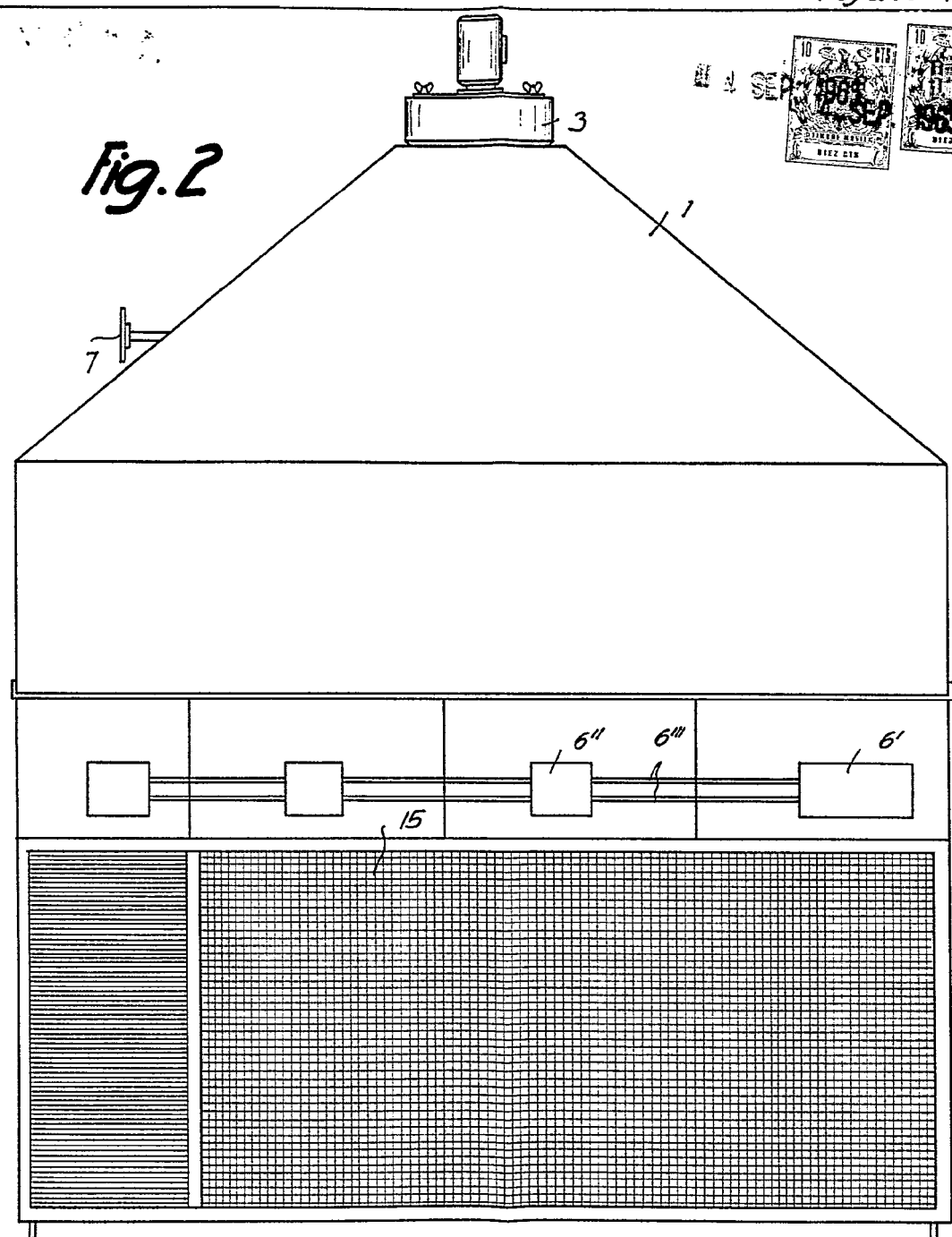
Fig. 1



14-016

Seis hojas
hoja n.º 1

Fig. 2



Barcelona, 1 SEP. 1965
Antonio Bartolini
p.a. I. PONER
P.P.

317383

Seis hojas
hoja n.º 2

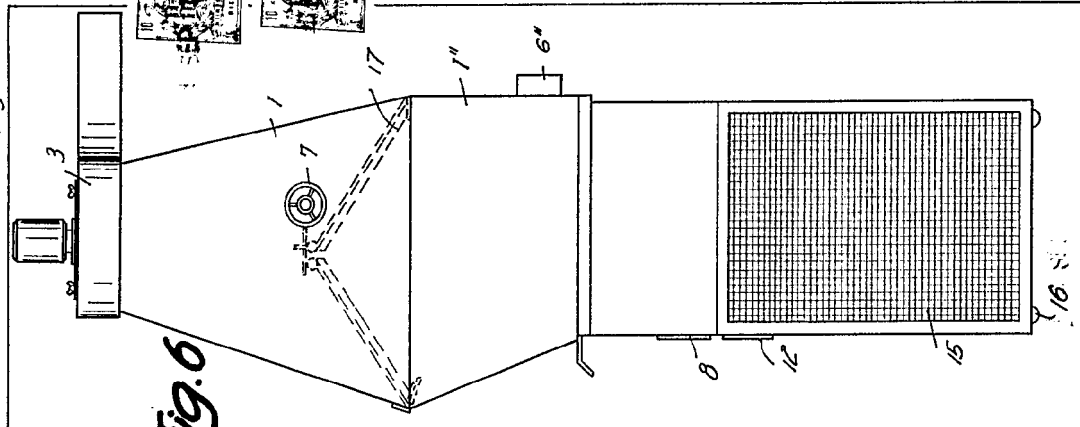


Fig. 6

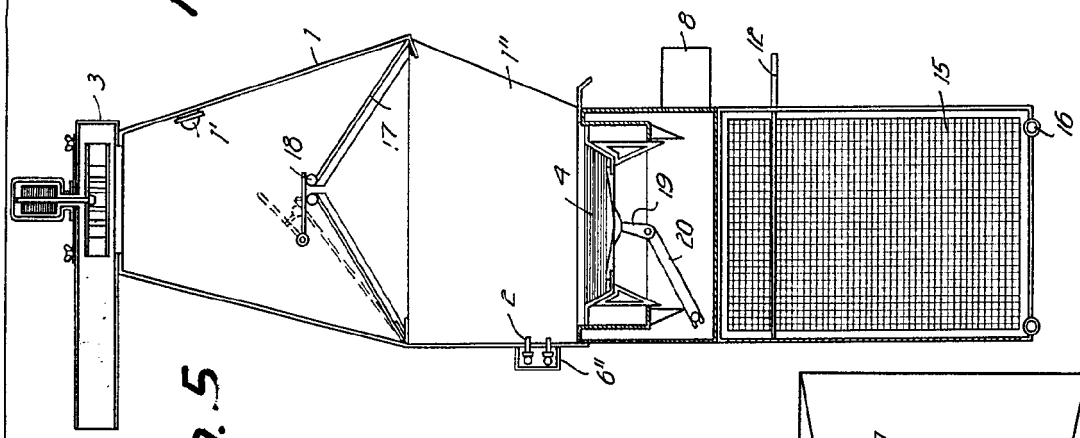


Fig. 5

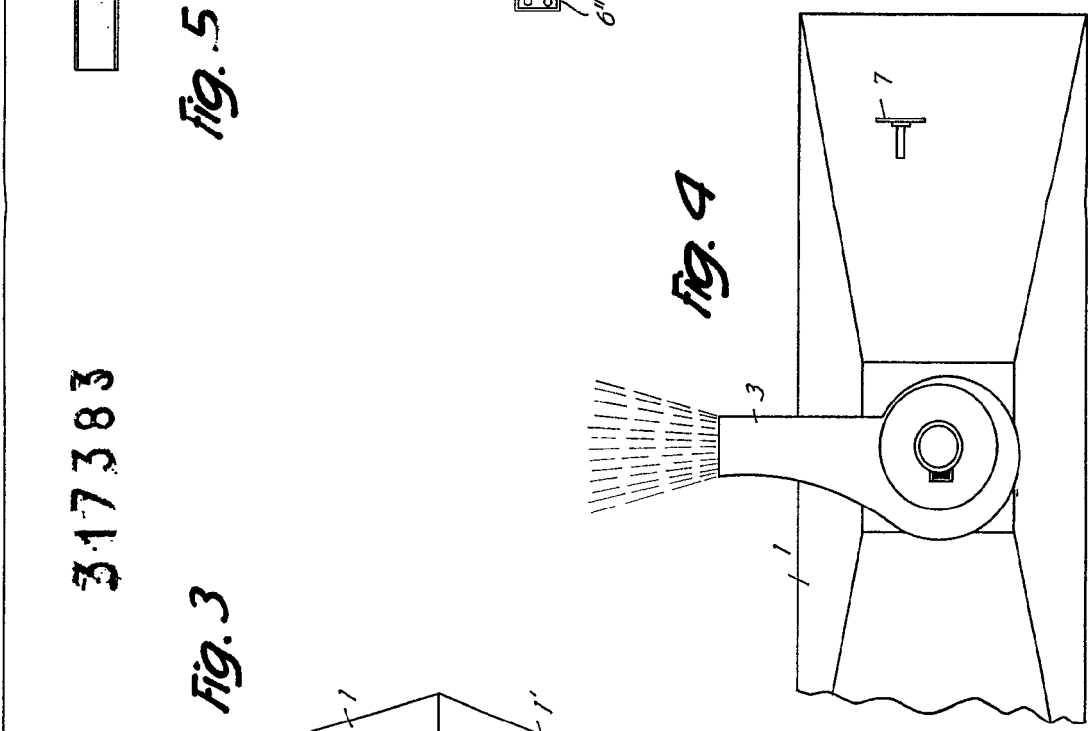


Fig. 4

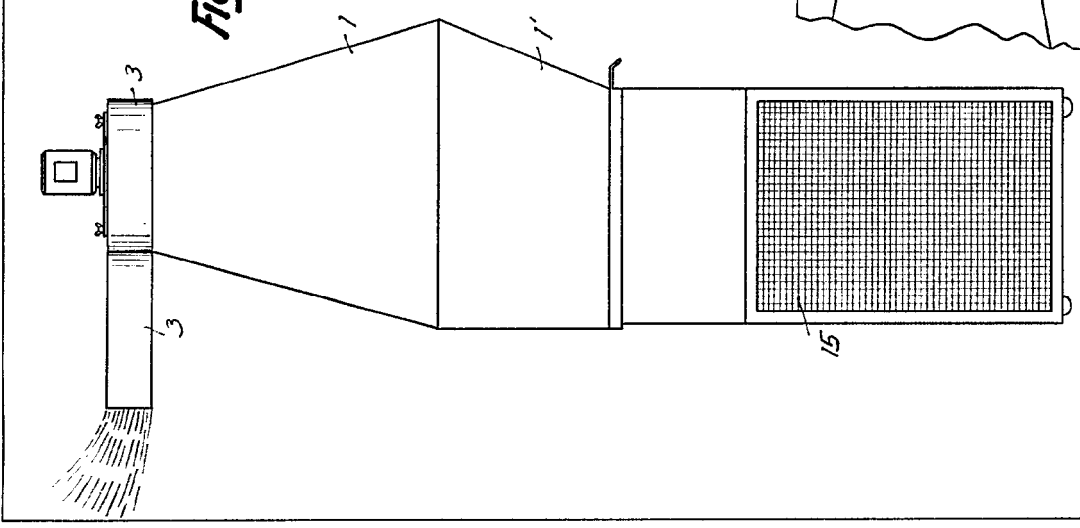


Fig. 3

317383

D. ANTONIO BARTOLINI

Barcelona,
Antonio Bartolini
P.O. S. PONTI

D. ANTONIO BARTOLINI

317383

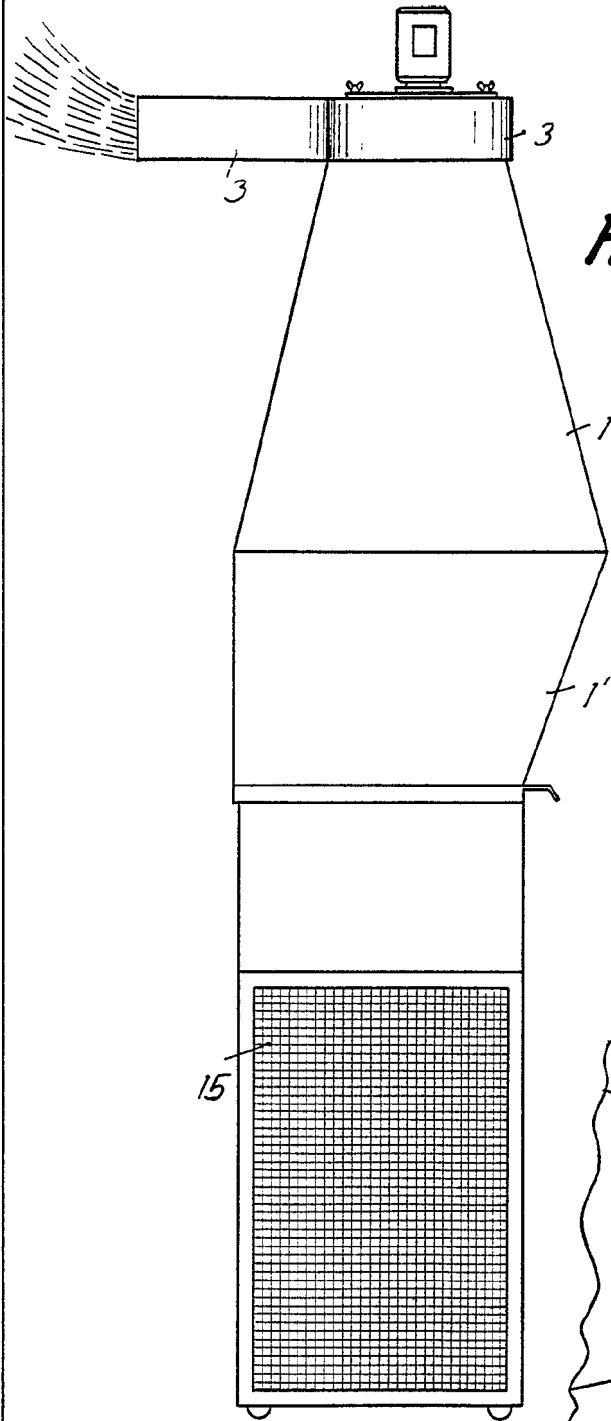


Fig. 3

Fig

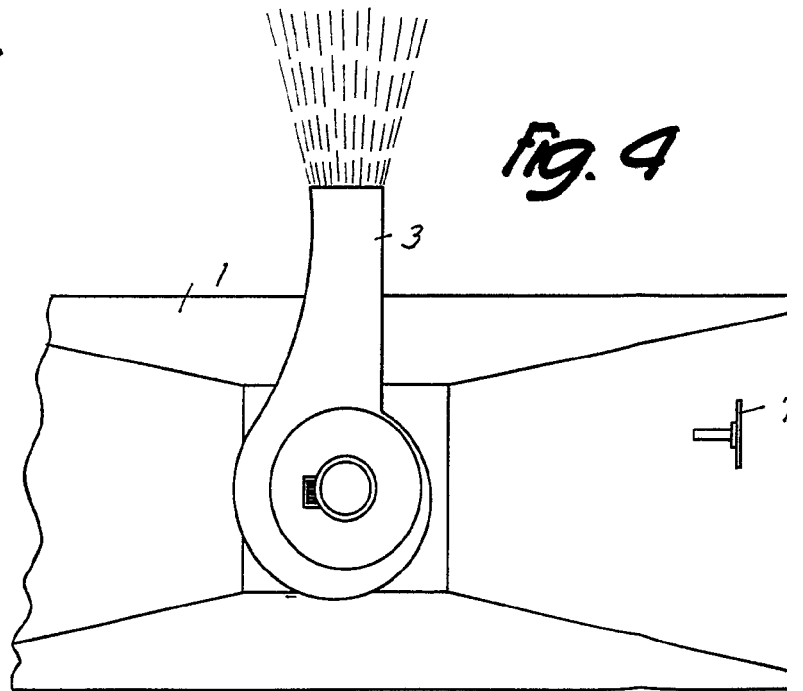


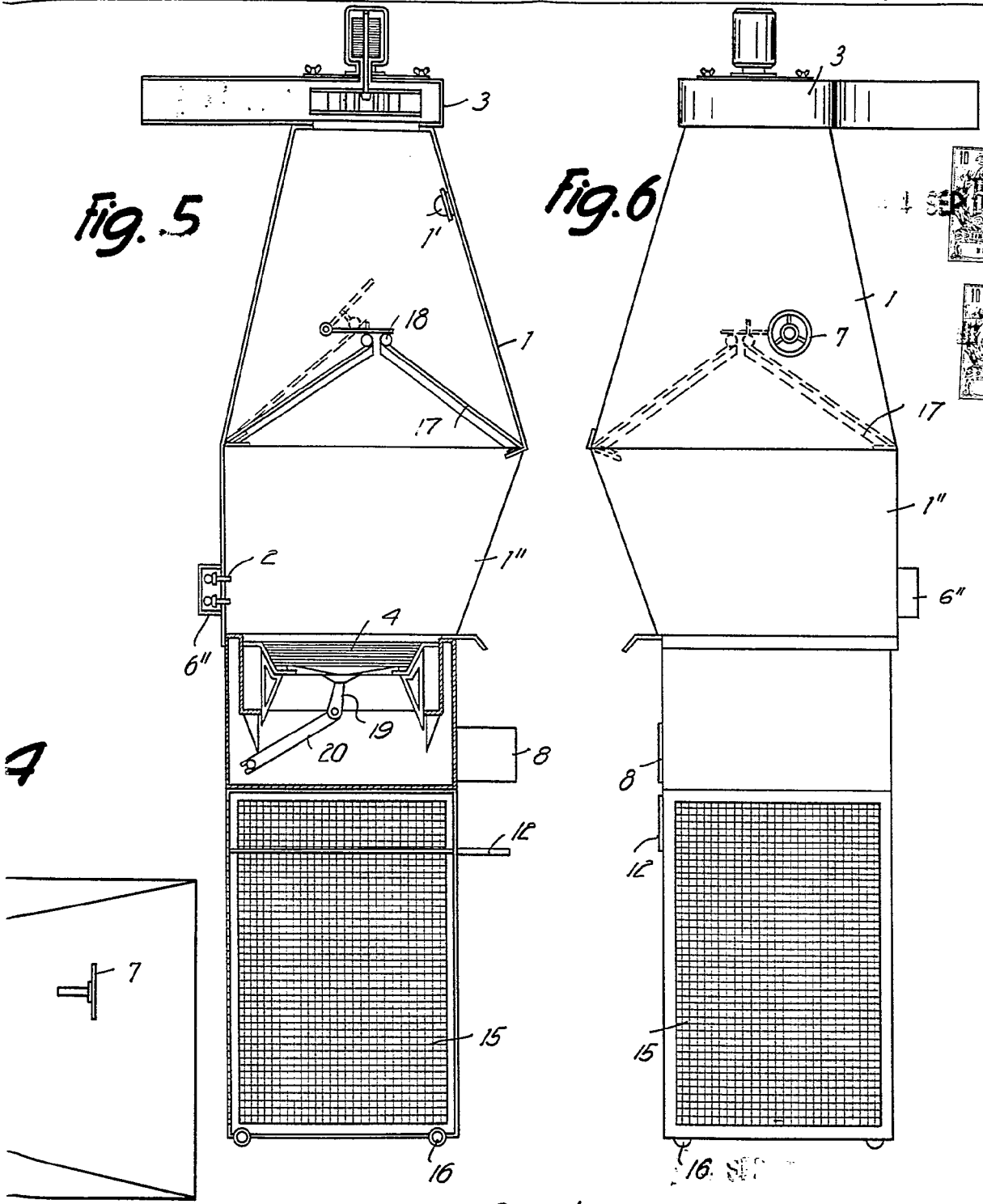
Fig. 4

12014

317383 Seis hojas
hoja n.º 2

Fig. 5

Fig. 6



Barcelona,
Antonio Bartolini
p.a. I. PONTI

12812

Fig. 7

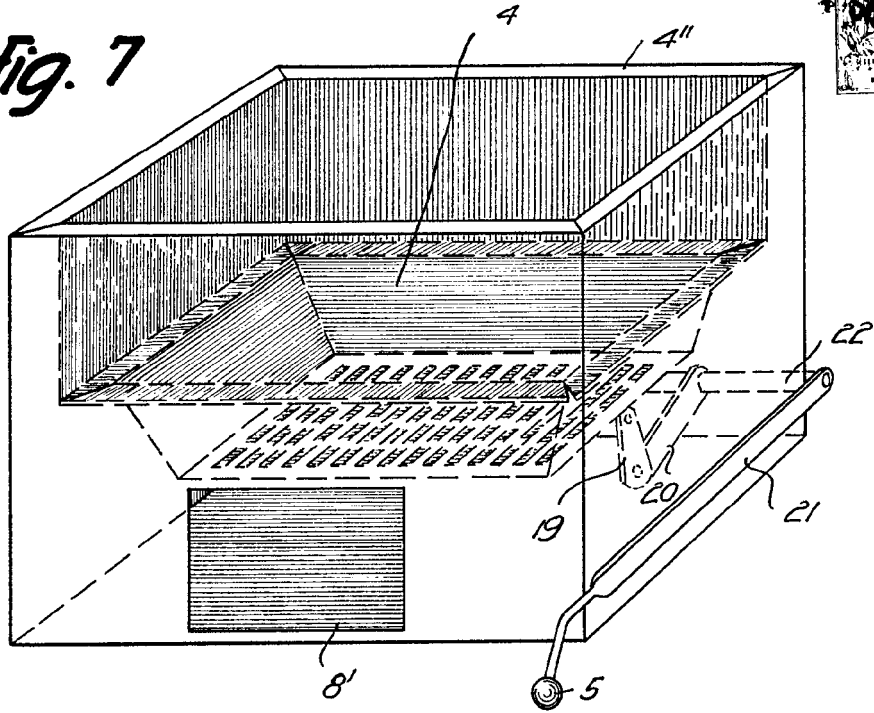
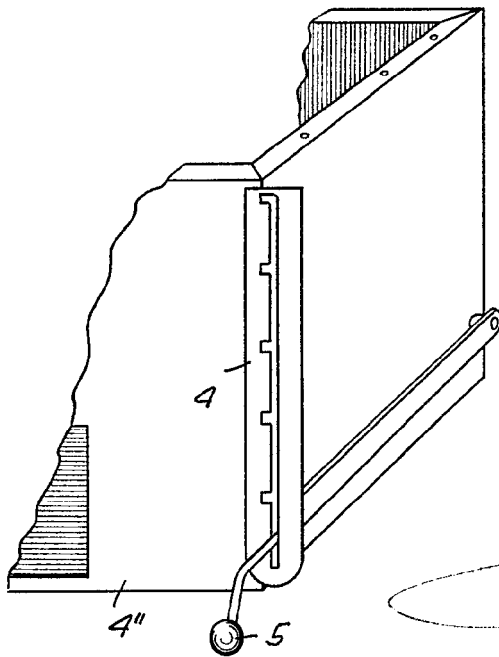


Fig. 8



Barcelona,
Antonio Bartolini
p.a.

E. FONDI

10 1865



Fig. 9

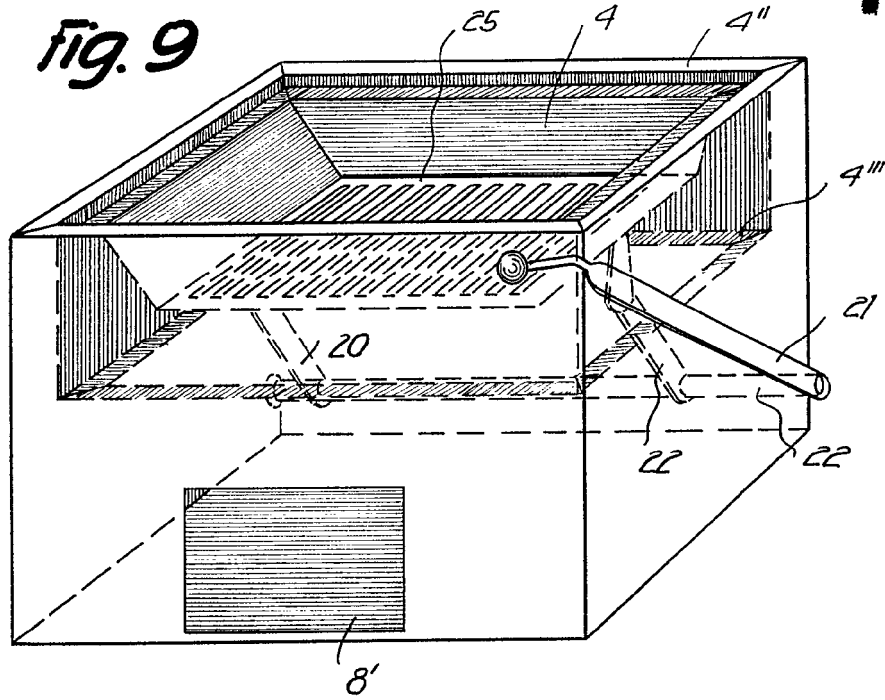
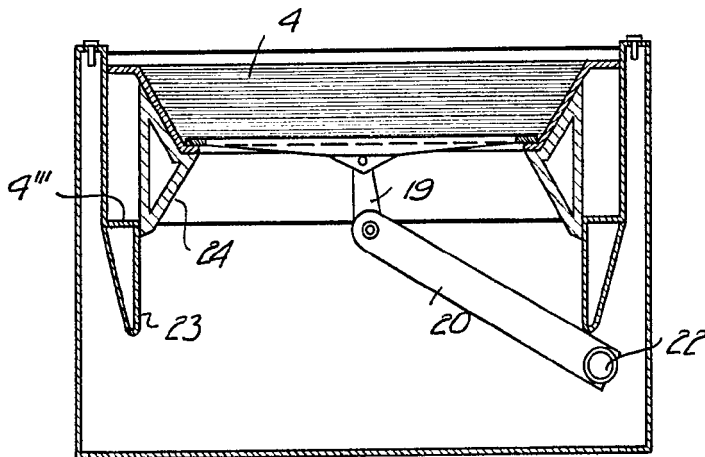


Fig. 10



Barcelona,
Antonio Bartolini
p.a.

L. PONTI
v.p.

12812

Fig. 11

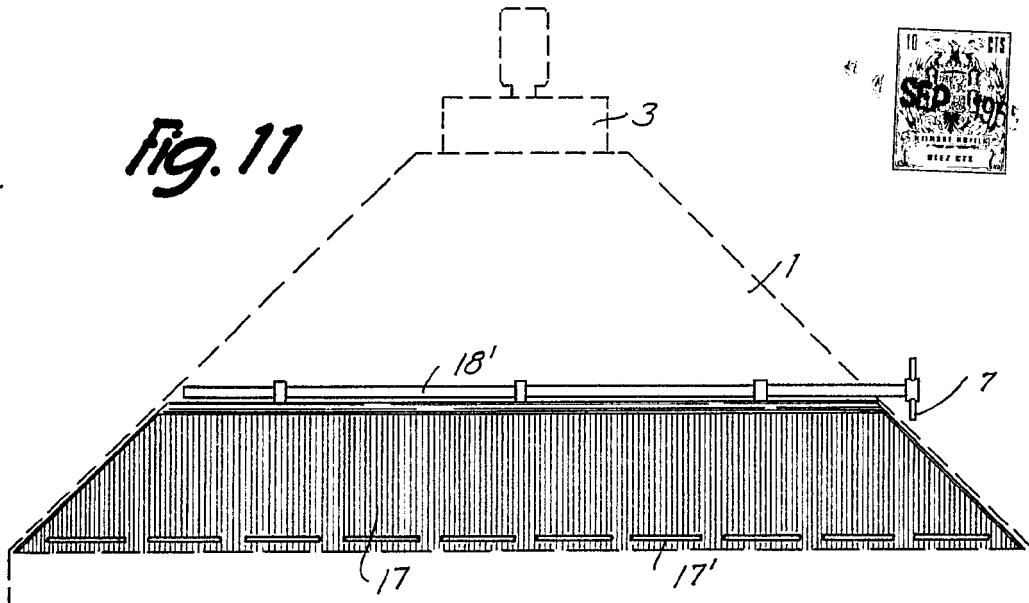
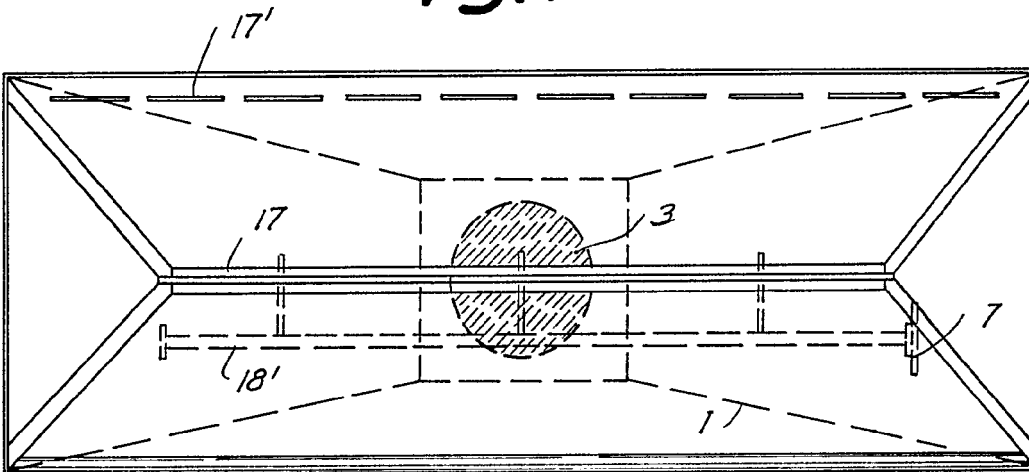


Fig. 12



Barcelona,
Antonio Bartolini
p.a.

E. FONTE

48

12812

Fig. 13

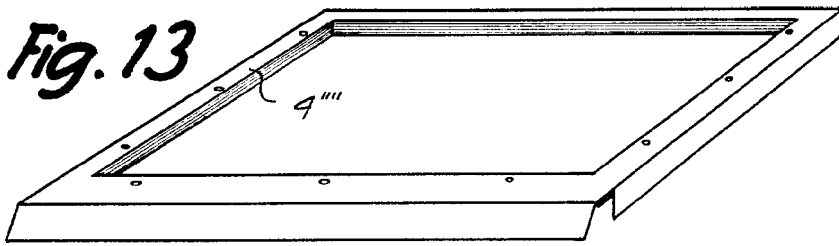


Fig. 14

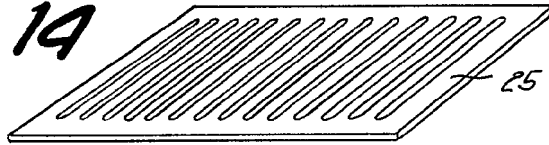


Fig. 15

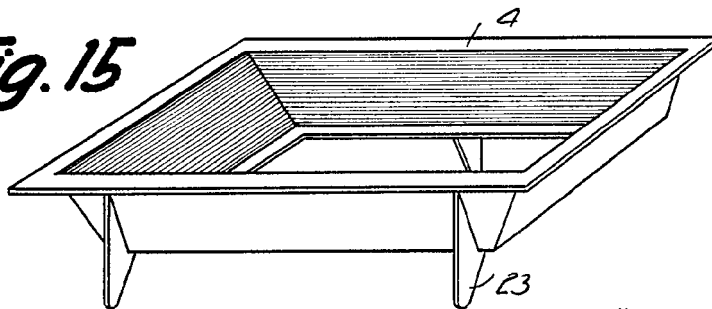
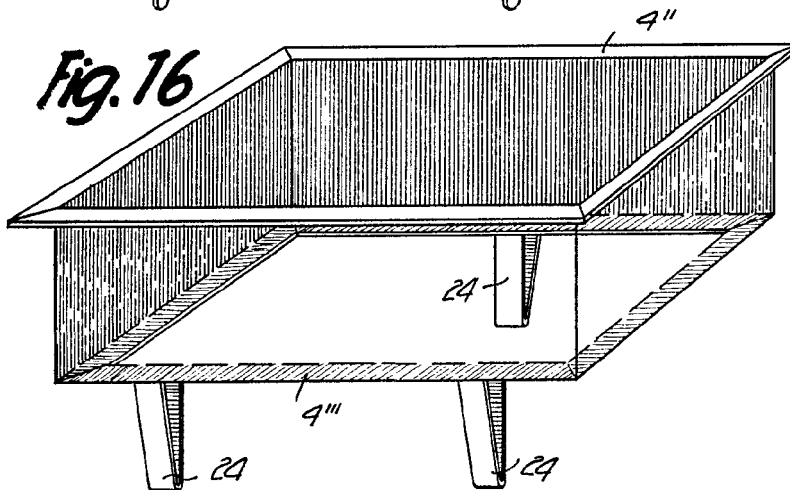


Fig. 16



Barcelona,
Antonio Bartolini
p.a. L. FONSI

12812