

332754



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

a favor de TRIPLEX, S.p.A., de nacionalidad italiana, residente en MILAN (Italia), Via de Breme núm. 25,

por

"PERFECCIONAMIENTOS EN COCINAS DE GAS DE CHAPA METÁLICA".

Con prioridad de la Patente italiana núm. 16.234 de fecha 31 de Marzo de 1.966.

=====
=====

La presente invención tiene por objeto ciertos perfeccionamientos que permiten la obtención de una cocina de gas de chapa metálica.

Más particularmente, la invención concierne al plano de soporte de los quemadores, concebido de manera que comprende también los otros órganos necesarios para obtener la combustión del gas.

Es sabido que, en las cocinas de gas, es necesario disponer de dos planos separados y paralelos, uno superior, llamado también placa "recogegotas", y el otro, inferior e

5

10



interior, cuyo cometido es el de sostener las cabezas de los quemadores con los partellamas, los racores y las tuberías del gas.

15 Dichas tuberías comprenden las de llegada del gas desde la red de distribución, que atraviesa la cocina de atrás adelante, en correspondencia de las llaves, y las que llevan el combustible a los distintos quemadores, las cuales realizan un recorrido aproximadamente inverso al anterior.

20 Estas últimas tuberías, por su notable desarrollo total, resultan considerablemente engorrosas y, lo que es más importante, de soporte difícil y poco seguro.

25 En general, en las cocinas existentes, dichas tuberías están sostenidas por debajo del plano de los quemadores y hacen sumamente complicada la operación de limpieza de las distintas partes, así como la suya propia, todo ello además de los inconvenientes mencionados relativos a su soporte.

30 El fin principal de la presente invención es el de remediar los inconvenientes mencionados, incluso desde un punto de vista económico, mediante la adopción de una cocina de gas en la cual las tuberías de suministro de gas a los quemadores forman un conjunto con el plano de los quemadores, de modo que no estorban y hacen práctica y funcional la cocina, sobre todo en lo que concierne a las operaciones de inspección y de limpieza interior, así como desde el punto de vista de una simplificación de la construcción.

35 Estos y otros fines consigue la cocina de gas concebida según la presente invención, que se caracteriza por el hecho de que el plano de soporte de los quemadores está constituido por el acoplamiento de dos chapas metálicas conformadas de modo que alojan entre ellas todas las tuberías

40



45 que llevan el gas de las llaves de distribución a los distintos quemadores, estando sostenido dicho plano por medios adecuados para permitir su firme y rápida aplicación, así como su eventual desmontaje.

50 Las tuberías mencionadas son más precisamente las que comprenden los tubos "Venturi" y que terminan con un dispositivo de mezcla de gas y aire que, según la invención, ha sido concebido de manera completamente original con rendija y puentecillo de regulación regulable, fácilmente accesible para las operaciones de graduación necesaria.

55 En correspondencia de las cabezas de los quemadores, la chapa inferior del plano de quemadores se ensancha y tiene una conformación conveniente, mientras que la superior presenta un racor cónico, naturalmente perforada para que sea posible montar el quemador mismo, provisto a su vez de un extremo cónico que se apoya superiormente sobre el racor homólogo y previsto en la chapa superior.

60 Otras particularidades y detalles resultarán de la descripción siguiente, relativa a una forma de ejecución dada a solo título de ejemplo e ilustrada en los adjuntos dibujos, en los cuales:

65 La figura 1ª, representa a escala reducida la parte superior de una cocina por la línea 1-1 de la figura 3ª,

La figura 2ª, representa otra sección por la línea 2-2 de la figura 1ª,

70 La figura 3ª, representa en particular el plano de los quemadores con una vista en planta de arriba abajo, por la que se ve la disposición de las tuberías que afluyen a los quemadores; y

La figura 4ª, representa la correspondiente vista lateral por la línea 4-4 de la figura 3ª.



75 Con referencia a los adjuntos dibujos, se indica con (A) la envoltura exterior de la cocina -figuras 1ª y 2ª-, con (B1, B2 y B3) los quemadores, con (C) el plano de los quemadores concebido según la presente invención, y con (D) la placa portadora de las rejillas y recogegotas.

80 El gas afluye desde la red de distribución por la tubería (1a) que constituye el primer tramo -representado con líneas de puntos y guiones en la figura 2ª-, normal a la pared frontal (a1) de la cocina y que la atraviesa lateralmente de atrás adelante, y por un segundo tramo (1b) que forma 90º con el anterior y que se extiende paralelamente y en
85 proximidad de la pared delantera (a1) de la cocina, que presenta las conexiones para la unión a las llaves (2) accionadas mediante los botones (3).

Según un detalle característico de la invención, dicha tubería -dispuesta, como se ha dicho, a lo largo de
90 dos paredes de la cocina y por tanto de modo que no estorba- está sostenida por perfiles ligeros (4a) en el tramo (1a y 4b) en el tramo (1b); el primero de sección en forma de (Z) y el segundo con sección en forma de (C), sujetos al borde de la chapa (5) que se extiende superiormente al techo (6) del horno,
95 térmicamente aislado.

Como se ha dicho, la característica principal de la invención está constituida por la concepción del plano (C) de soporte de los quemadores, plano que está constituido por dos chapas (7a) superior y (7b) inferior, en contacto, pero
100 conformadas convenientemente para que entre ellas resulten las tuberías que llevan el gas desde las llaves (2) a los quemadores (B1 - B2 - B3). En la realización ilustrada por las figuras, se indican con (t1, t2 y t3) -figura 3ª- las tuberías que conducen respectivamente a los quemadores (B1,



105

B2 y B3).

110

Dichas tuberías comprenden un primer trecho (8) conformado a modo de tubo "Venturi", es decir con un amplio racor cónico entre dos partes cilíndricas (8a y 8b) -figuras 2ª y 3ª-, y un segundo trecho (9) que se empalma con una curvatura adecuada -más marcada y casi a modo de caracol para el quemador B2-, formando la cámara de los quemadores.

115

El primer trecho (8a) tiene sección circular, variable, en el trecho del tubo "Venturi" (8) que se obtiene previendo con contorno de sección semicircular las dos chapas (7a y 7b). El segundo trecho (9) presenta, por el contrario, una sección particular, más ensanchada y genéricamente más amplia, que se obtiene embutiendo las chapas (7a y 7b), como se muestra en la figura 1ª y parcialmente en la figura 2ª.

120

En correspondencia de los quemadores, la chapa superior (7a) presenta el agujero (10) -figura 1ª- con racor cónico-cilíndrico (11) que sobresale hacia arriba, de modo que es posible calzar sobre su contorno exterior los elementos tubulares (12) en cuya parte superior se calzan los collares de las cabezas (12a) de los quemadores provistos de rompellama.

125

El plano (C) de soporte de los quemadores, concebido según la invención, está sostenido a lo largo de su perímetro por estribos (13) -figuras 2ª y 4ª-.

130

El plano (D) recoge gotas presenta las aberturas (14) para el paso de los collares de las cabezas (12a) de los quemadores. Dicho plano (D) se sostiene sólo con los rebordes perimetrales (15) sobre la armadura (A) de la cocina y resulta completamente independiente del plano de soporte de los quemadores.

135

Las tuberías (t1, t2, t3), en correspondencia del



extremo (8a) -figuras 2ª y 4ª- que comunica con la correspondiente llave (2), presentan el dispositivo de mezcla de gas y aire obtenido también en el elemento (7a) del plano (C).

140

Dicho dispositivo comprende una rendija superior (16) cuya abertura puede ser regulada mediante un puentecillo (17) corredizo a modo de compuerta en guías especiales, y que puede ser fijado en la posición deseada, por ejemplo, mediante tornillos de sujeción -no visibles en los dibujos-, con lo cual se dosifica la cantidad óptima de aire requerida para obtener la mejor combustión.

145

Por lo anteriormente dicho se ve la gran simplificación de la construcción de la cocina, que permite una gran rapidez de montaje y desmontaje, y por tanto de inspección interior.

150

Hay que decir también que la disposición de los quemadores, empotrados y casi a nivel de los bordes de la placa portadora de rejilla, permite prever una tapa (18) de superficie llana, sin antiestéticos y poco prácticos salientes.

155

Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la presente invención, así como la forma en que la misma puede ser llevada a la práctica, se hace constar que en su realización podrán ser variables las formas, materiales y dimensiones, así como cuanto sea accesorio o secundario en la realización, siempre que ello no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto descrito.

160

Los términos en que queda redactada esta Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

165

La entidad solicitante se reserva el derecho de obtención de los oportunos Certificados de Adición complementa-



rios, por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivo pudiera aconsejar la práctica del mismo.

N O T A :

=====

170

La PATENTE DE INVENCION que se solicita, deberá recaer precisamente, sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

175

1ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, c a r a c t e r i z a d o s por el hecho de que el plano de soporte de los quemadores está constituido por el acoplamiento de dos chapas metálicas, conformadas de modo que resultan entre ellas todas las tuberías que llevan el gas de las llaves de distribución a los distintos quemadores, descansando dicho plano sobre medios adecuados para permitir una firme y rápida aplicación, así como eventual remoción, con respecto a la armadura de la cocina.

180

2ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, según la reivindicación 1ª, caracterizados por el hecho de que las tuberías que forman parte del plano de los quemadores comprenden el tubo "Venturi" precedido de un trecho cilíndrico, un conducto cilíndrico de sección circular y el racor sucesivo, generalmente curvo, con la cabeza del quemador, teniendo dicho racor una sección generalmente aplastada.

185

190

3ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizados por el hecho de que las tuberías son obtenidas conformando las chapas de modo que su contorno presente en correspondencia una parte embutida igual o casi igual, de sección trans-



195 versal semicircular, o bien a modo de canal en general.

4ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, según la reivindicación 1ª, caracterizados por el hecho de que, para la unión y el soporte del quemador la chapa superior del plano de soporte, presenta un agujero provisto de racor cónico-cilíndrico, alrededor del cual se calza el elemento tubular de sección circular sobre cuyo extremo libre se calza a su vez el collar de la cabeza del quemador.

5ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizados por el hecho de que el extremo de las tuberías, en correspondencia de la llave de distribución del gas, está provisto de un dispositivo de mezcla de aire y de gas, obtenido también en el cuerpo del plano de soporte de los quemadores.

6ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, según las reivindicaciones 1ª, 2ª y 5ª, caracterizados por el hecho de que el dispositivo de mezcla de aire y gas está constituido por una rendija practicada en la chapa superior que contribuye en la formación del plano de los quemadores, y por un puentecillo corredizo a modo de compuerta, que puede regular la abertura de dicha rendija y, por tanto, la llegada de aire.

7ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, según la reivindicación 1ª, caracterizados por el hecho de que la tubería que lleva el gas desde la res de distribución a las llaves se extiende a corta distancia de dos paredes perimetrales de la cocina y está sostenida por perfiles sujetos sobre el plano inferior que constituye el techo del horno de la cocina.

8ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de chapa metálica, según la reivindicación 1ª, caracterizados por el



26

hecho de que el plano de los quemadores descansa sobre es-
tribos sujetos interiormente a la armadura de la cocina.

230

9ª.- Perfeccionamientos en cocinas de gas de cha-
pa metálica, según la reivindicación 1ª, caracterizados por
el hecho de que la placa portadora de rejillas se sostiene
sola con sus propios rebordes perimetrales que descansan so-
bre la armadura de la cocina, y es completamente independien-
te del plano de los quemadores.

235

10ª.- "PERFECCIONAMIENTOS EN COCINAS DE GAS DE CHA-
PA METÁLICA". Con prioridad de la Patente italiana núm.16.234
de fecha 31 de Marzo de 1.966.

Todo según queda expuesto en la presente Memoria,
que consta de nueve hojas foliadas y mecanografiadas por una
sola cara y dos hojas de dibujos que se acompañan.

MADRID, 26 de Octubre de 1.966.

P. A.

Modesto Polo
P. P.

332 44



332754

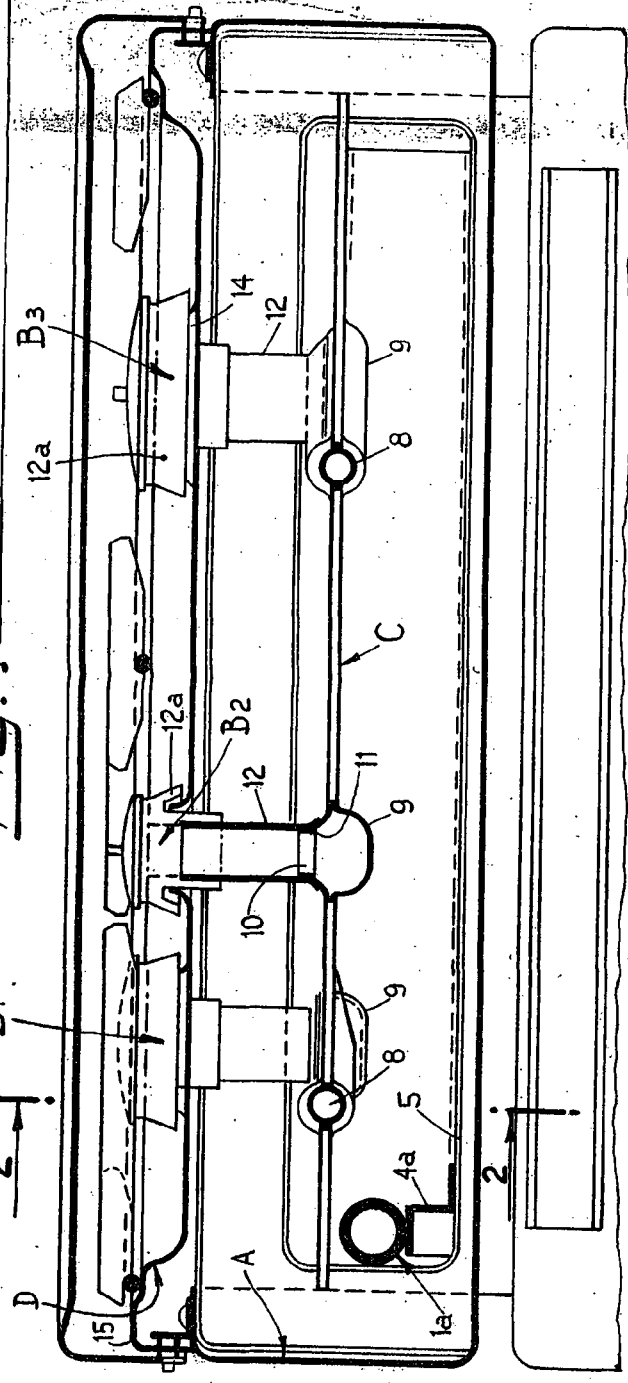
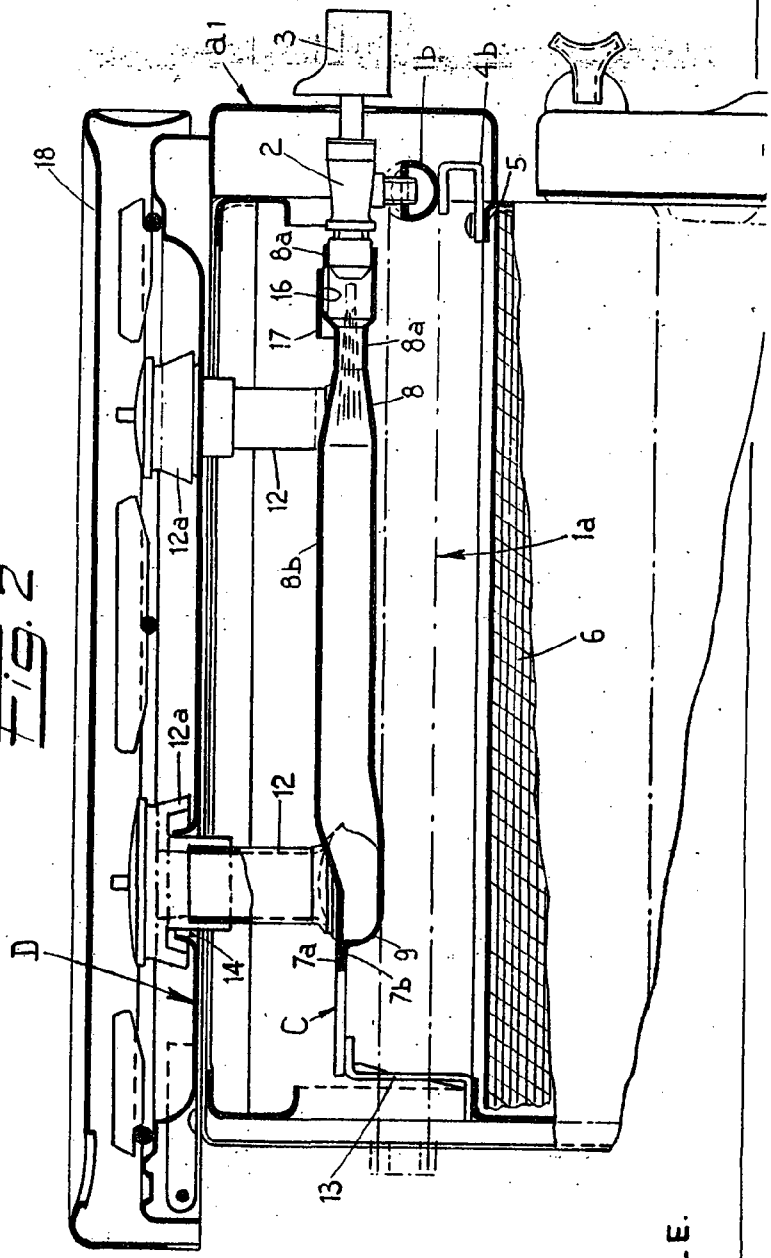
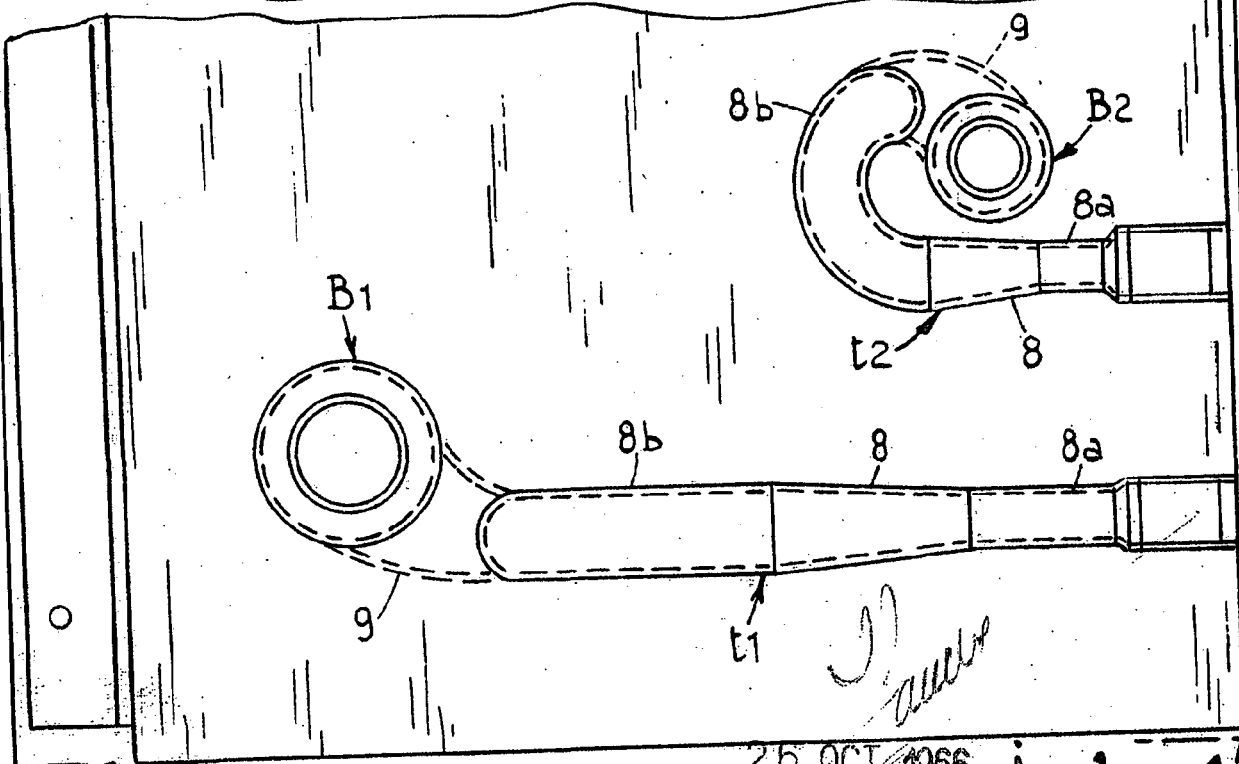
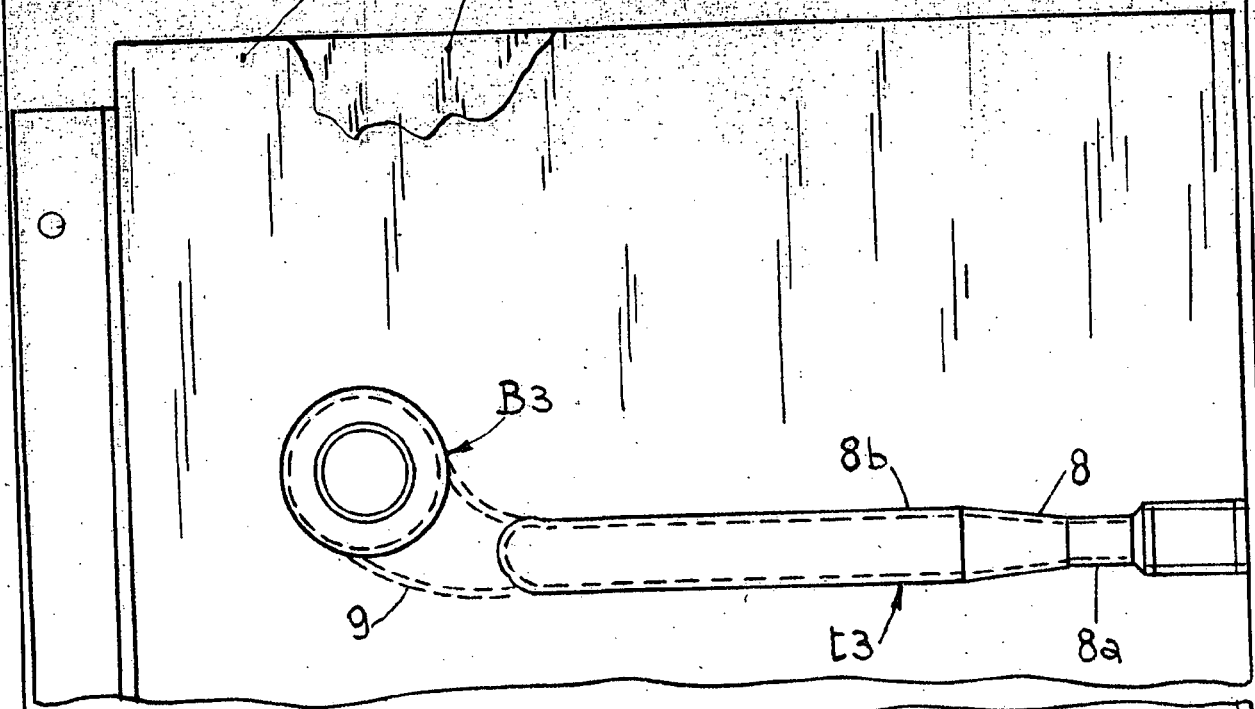
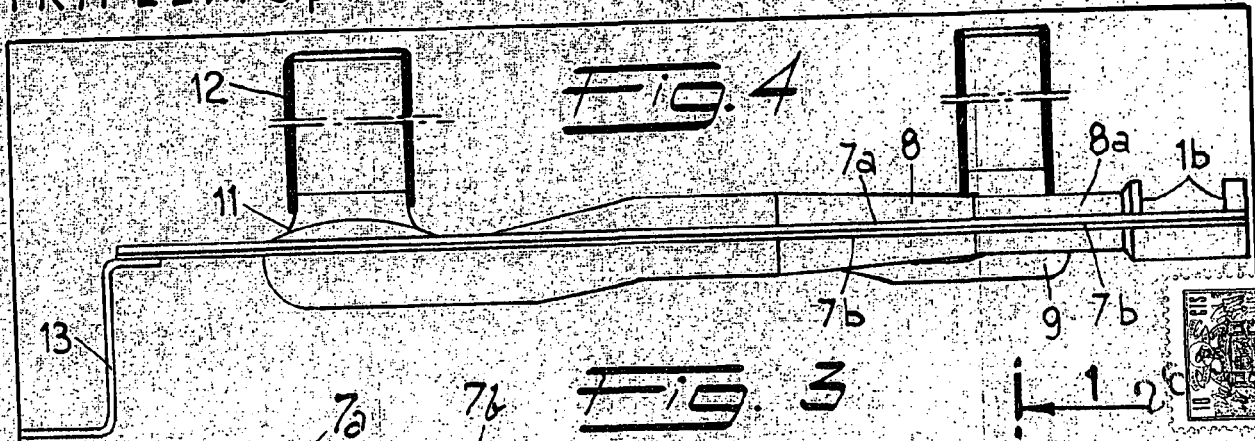


FIG. 2



Madrid, 26 OCT. 1966
Machado y Mañá
P.P.P.

ESCALA VARIABLE.



4 ESCALA VARIABLE.

Madrid. 26 OCT. 1966. Modesto Polo

1 4