



ESPAÑA

24 FEB 1977

**PATENTE DE INTRODUCCION**

ES

11

21

22

NUMERO
FECHA DE PRESENTACION

10

A3

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL H05B
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCION <b>PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS INDUSTRIALES DE GRAN CAPACIDAD.</b>
--

69 PATENTE EXTRANJERA U OTRA FUENTE DE INFORMACION <b>Esta invención no se ha dado a conocer en España, se viene ejecutando en Inglaterra, por la firma Moorwood-Vulcan Limited.</b>
---

71 SOLICITANTE (S) <b>F. VALLES, S.A.</b>
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE <b>Isla de Jamaica, 10 FUENCARRAL (Madrid-34)</b>
--

72 INVENTOR (ES)
------------------

73 TITULAR (ES)
-----------------

74 REPRESENTANTE <b>ELEUTERIO GONZALEZ VACAS.</b>
--

**POOR  
QUALITY**

La presente memoria se relaciona con recipientes para preparar productos comestibles, y de modo más concreto concierne a la descripción de ciertos perfeccionamientos introducidos en los hornos industriales de gran capacidad, igualmente destinados para cocinar alimentos.

5.-

Como es suficientemente conocido, desde hace bastante tiempo se vienen utilizando hornos y otros recipientes de gran capacidad, en aquellos lugares en que se precisa preparar alimentos para un gran número de personas. Es-

10.-

tos recipientes se constituyen generalmente en chapa de acero pintada, esmaltada o de inoxidable, con bandejas donde deben ser soportados los recipientes que contienen los productos a condimentar.

15.-

Todos ellos están dotados de medios caloríficos necesarios para realizar la función específica del aparato que es asar, cocer, en general condimentar los alimentos, bien eléctricamente, bien a gas o con cualquier otro sistema de energía.

20.-

La idea inventiva de la presente patente de Introducción, radica esencialmente en sugerir, que los hornos industriales de gran capacidad, presenten posibilidad de circulación de aire forzado, para permitir un mejor recibimiento de calor por parte de los alimentos, y por tanto se condimenten en mucho menos tiempo que en los hornos que no disponen de este sistema.

25.-

Como materialización de las posibilidades constructivas existentes, se provee que los recipientes lleven alojado en su interior un ventilador, con lo que se consigue la circulación forzada de aire en circuito cerrado dentro del mismo sistema.

30.-

Para aumentar la eficacia del mismo, se preve la posibilidad de dotar al horno de un sistema programable de tiempo, lo que permite un funcionamiento automático del mismo.

5.- Otros detalles que se relacionan con los beneficios y con la economía del invento se irán poniendo de manifiesto en el transcurso de esta memoria.

10.- Una idea más completa del objeto que constituye la actual Patente de Introducción, la proporciona la descripción siguiente al hacer referencia a los dibujos, que se acompañan en los que, de manera un tanto esquemática y exclusivamente por vía de ejemplo, se representan los conjuntos y los detalles más característicos de la idea del invento al hacer referencia a un posible caso de realización práctica.

15.- En los dibujos:

La Figura 1ª, es un esquema correspondiente al equipo y disposiciones previstas para el horno de convección que la actual patente propone.

20.- La Figura 2ª, representa esquemáticamente un horno industrial de gran capacidad al que se ha dotado de los perfeccionamientos que aquí se preconizan.

25.- Comentando ahora los dibujos, se hace la aclaración de que, el horno en cuestión está organizado en una carcasa general -1- cuyo interior se encuentra dividido, al menos, en dos compartimientos, separados por un tabiquillo intermedio, uno de los cuales constituye el recinto del horno y el otro se destina para alojar los distintos elementos de control y/u otros que en esta disposición intervienen. Facultativamente, entre ambos compartimientos pueden disponerse medios adecuados de aislamiento térmico con objeto de evitar -

30.-

pérdidas indeseables de calor en el recinto del horno y también para evitar la transmisión perjudicial de calor a los dispositivos de gobierno y control instalados en el segundo compartimiento.

5.- El número -2- señala la zona de circulación de aire forzado, indicándose con detalle las líneas de corriente -4- que envuelven su interior, proporcionando de esta forma una completa y muy uniforme distribución del calor en todo el interior del recinto.

10.- Con preferencia, pero no exclusivamente, a la parte derecha se aprecia la zona -3- destinada para el alojamiento del electromotor y otros elementos, siendo -5- el equipo de resistencias destinadas para el caldeo del horno.

15.- Los números -6 y 7- corresponden a sendos pilotos de señalización visibles en el tablero de mandos; el nº -9- señala un elemento termostático y -10- un programador. El nº -11- indica el electromotor que impulsa el ventilador, siendo -12- un mando para el pulverizador de agua -13-. Finalmente el nº -14- señala una placa de conexión para las resistencias eléctricas -5-.

20.- El sistema además podrá incorporar los filtros necesarios para una mayor purificación del aire en su interior y así disponer en el interior del horno de un ambiente limpio de grasa.

25.- Otra característica del sistema puede ser la posibilidad de introducir agua en su interior por medio de un inyector -13- para conseguir un grado de humedad idóneo a los alimentos condimentados en el recipiente.

30.- Igualmente, la temperatura en el interior del horno es o puede ser regulada por un termostato, lo que hace -

posible el evitar la vigilancia continua de la condimentación pudiendo contribuir particularmente al servicio automático del horno.

5.- Otra ventaja de la actual patente sobre hornos industriales de gran capacidad, se debe a que al disponer de una corriente de aire forzada, se consiguen unos tiempos de condimentación mucho menores que en los hornos conocidos hasta ahora, lo cual conduce a un gran ahorro de energía en la preparación de un alimento y por tanto, un menos costo de éste.

10.-

Mediante los perfeccionamientos conectados se consigue en el interior del horno una mejor y más uniforme distribución del calor, logrando unas condiciones de condimentación muy favorables para efectuar la operación de asado, o cualquiera otra dentro del horno.

15.-

Los detalles que anteceden, corresponden esencialmente a las características más destacadas del actual invento el cual no queda limitado rigurosamente a las realizaciones exactas expuestas en esta memoria, por cuanto que, al ser llevado el invento a la práctica, podrán introducirse en él, todas aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias aconsejen siempre y cuando que con las variantes que se introduzcan no se cambie, altere o modifique la esencialidad de los perfeccionamientos descritos.

20.-

25.-

Se comprende fácilmente, que el actual invento proporciona un nuevo sistema de recipientes de gran capacidad, en particular para hornos industriales, cuyos recipientes, pueden ser construidos con facilidad a un costo favorable, detalle éste de gran importancia si se considera en los términos de una producción en escala considerable.

30.-

- Descrita convenientemente la naturaleza de la actual Patente de Introducción, como así mismo la forma de poder -- llevarla a la práctica para convertirla en la realidad industrializable, se hace constar, que en la misma serán susceptibles de introducir todas aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar siempre y cuando que con las variantes que se introduzcan no se cambie, altere o modifique la esencialidad del objeto descrito.
- 5.-
- 10.- Esta invención no se ha dado a conocer en España, se viene ejecutando en Inglaterra, por la firma Moorwood-Vulcan Limited.

NOTA

- Se declara como novedad para todo el territorio español el contenido de las siguientes:
- 15.-

REIVINDICACIONES


- 1ª.- Perfeccionamientos en hornos industriales de gran capacidad, del tipo que incluye medios caloríficos incorporados de acuerdo con cuyos perfeccionamientos, se incorpora en dichos hornos una disposición impulsora del aire para establecer, en el recinto del horno, una circulación de aire forzado, estando constituida tal disposición por un rotor provisto de un número de paletas radiales.
- 20.-
- 2ª.- Perfeccionamientos en hornos industriales de gran capacidad, según reivindicación 1ª, que se caracteriza por el hecho de dotar al horno de un inyector pulverizador que en los momentos prefilados, permite introducir agua en el recinto proporcionando en su ambiente un grado de humedad idóneo para los productos que se han de tratar en él.
- 25.-
- 3ª.- PERFECCIONAMIENTOS EN HORNOS INDUSTRIALES DE
- 30.-

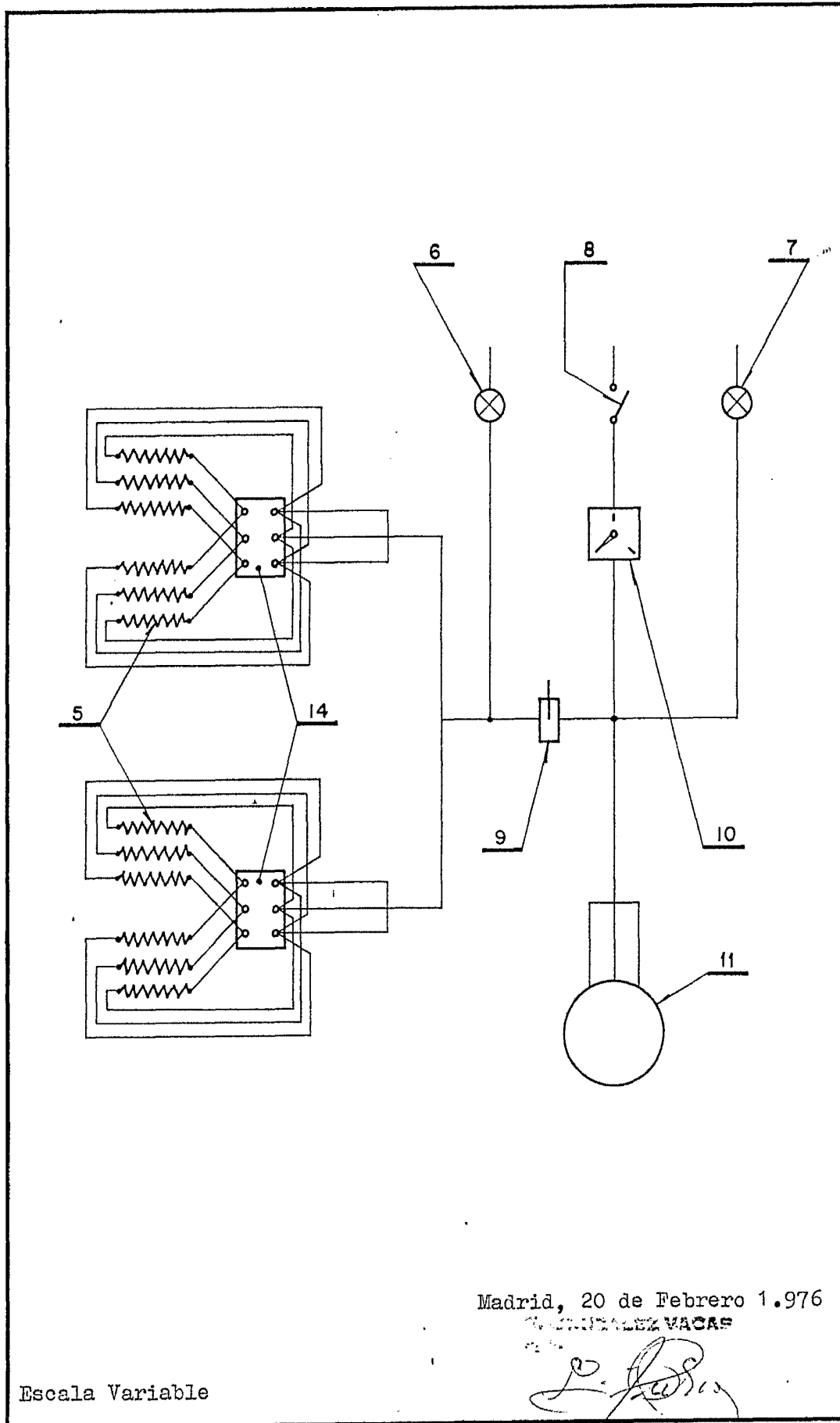
GRAN CAPACIDAD.

Todo ello, conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de SIETE hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y dibujos que la ilustran.

Madrid, 20 FEB 1976

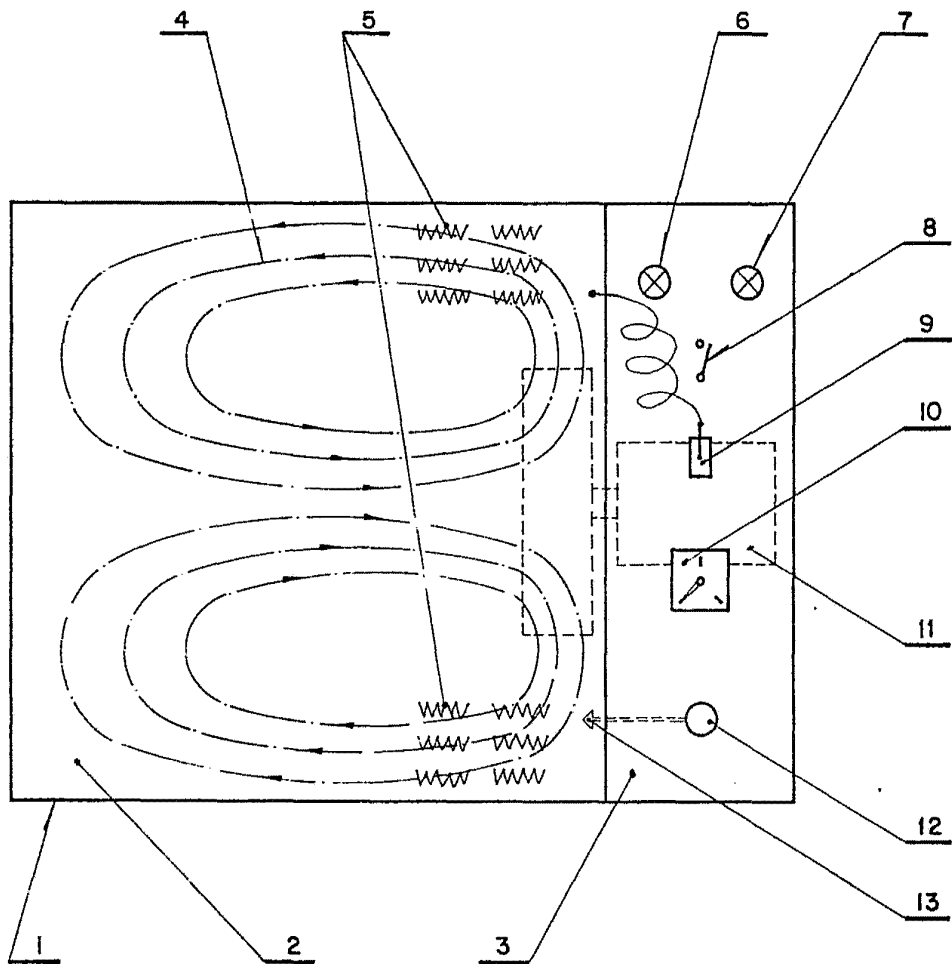
E. GONZALEZ VACAS





Madrid, 20 de Febrero 1.976  
F. VALLES VACA

Escala Variable



Madrid, 20 de Febrero de 1.976

Escala Variable