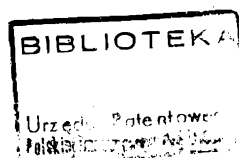


4 maja 1926 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY F 246, 3/00

Nr 3349.

Kl. 36 a 20.

Stanisław Stuba
(Poznań, Polska).

Piecyk do gotowania i ogrzewania.

Zgłoszono 21 marca 1921 r.

Udzielono 3 listopada 1925 r.

Dotychczas przy urządzeniach pieców kuchennych ogień przechodził kierując się ku kominowi poziomo, przyczem tylko część jego mogła ogrzewać ustawione na piecu naczynia. Traciło się przytem niepotrzebnie bardzo wiele opału.

Przez zastosowanie piecyka według niniejszego wynalazku z wewnętrzną przeponą wyzyskuje się ciepło bardziej produkcyjnie, nadając płomieniom kierunek pionowy wprost pod ustawione naczynia i odprowadzając dopiero później gazy do komina, co zmniejsza w znacznym stopniu zużycie opału.

Na załączonym rysunku uwidoczniony jest piecyk według niniejszego wynalazku.

Fig. 1 przedstawia rzut poziomy, a fig. 2 — przekrój przez A — B (fig. 1).

Piecyk niniejszy kształtu zwykłego

garnka z dwoma uszkami, składa się z dwóch cylindrów, mianowicie: zewnętrznego *a* i nieco niższego wewnętrznego *b*, który może być przynitowany do pierwszego lub też razem z nim odlany. Cylinder wewnętrzny dzieli się na 2 komory: komorę *c* do opału, która rusztem *d* oddzielona jest od komory *e*, służącej do popiołu. Otwór *h* służy do wkładania drewna, a otwór *k* do wyjmowania popiołu, przyczem oba te otwory posiadają zamknięte drzwiczki.

Po wstawieniu niniejszego piecyka do otworu w płycie pieca kuchennego aż do występu *m*, kładzie się na wierzch kołnierza krążki kuchenne, w ilości stosowanej do wielkości używanego naczynia. Ogień, który się rozpala w komorze *c*, wznosi się w górę, ogrzewając wprost ustawione na-

czynnie i dopiero później zwraca się ku dołowi do komina. W celu zmniejszenia ciągu i powolniejszego spalania opału, można na występy *t*, pomiędzy ścianą zewnętrznego i wewnętrznego cylindra założyć płytę *p* z otworami *s*.

Piecyk do gotowania i ogrzewania może mieć również kształt inny niż cylindryczny, na przykład skrzynkowy. Również przepony wewnętrzne, oddzielające komorę do ogrzewania, mogą się składać ze ścian prostych.

Podobny piecyk jest w użyciu gospodarczym bardzo praktyczny, gdyż nietylko przyspiesza gotowanie, lecz zaoszczędza bardzo wiele opału i służy jednocześnie do ogrzewania.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Piecyk do gotowania i ogrzewania, znamienny tem, że wewnątrz pieca prze-

dziela przepona, składająca się z pionowej ściany, kończącej się nieco niższej od ścian zewnętrznych pieca (*b*), oddzielająca dymnicę (*x*) od paleniska (*c*), wewnątrz którego płomienie wznoszą się w górę równolegle do przegrody pionowej (*b*).

2. Piecyk do gotowania i ogrzewania według zastrz. 1, znamienny tem, że przegroda (*b*) pieca walcowego tworzy osadzony wewnątrz pieca walec (*c*), w którym mieści się palenisko.

3. Piecyk do gotowania i ogrzewania według zastrz. 1 i 2, znamienny tem, że w celu zmniejszenia ciągu i bardziej powolnego spalania opału, zakłada się pomiędzy ścianki dymnicy i paleniska płytę (*p*) z otworami (*s*).

Stanisław Stuba.

Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.

Fig. 1

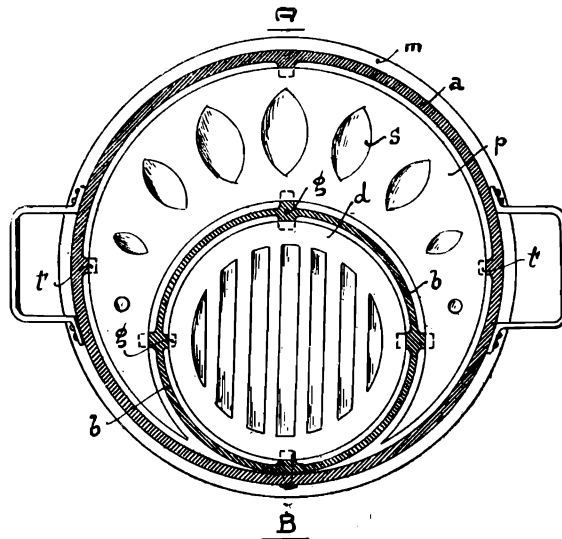


Fig. 2

A-B.

