



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 065 673**

⑫ Número de solicitud: U 200701128

⑮ Int. Cl.:
A21B 1/00 (2006.01)
F24B 1/26 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **23.05.2007**

⑦ Solicitante/s: **Nelida Díaz Aguiar**
Lg. Casanova, 6
27840 Goiriz, Lugo, ES

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **16.10.2007**

⑧ Inventor/es: **Díaz Aguiar, Nelida**

⑩ Agente: **No consta**

⑭ Título: **Horno de leña perfeccionado.**

ES 1 065 673 U

DESCRIPCIÓN

Horno de leña perfeccionado.

Objeto de la invención

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un horno de leña perfeccionado, que aporta a la función a que se destina innovadoras características, que se describirán en detalle más adelante, que suponen una destacable mejora a lo ya conocido en este campo.

De forma más concreta, el objeto de la invención consiste en un horno de leña, del tipo aplicable a la cocción artesanal de alimentos tales como pan, empanadas, asados, etc., destinado a ser instalado preferentemente al aire libre, tanto para uso particular como para uso en establecimientos de restauración y similares.

Antecedentes de la invención

En la actualidad y como referencia al estado de la técnica, debe mencionarse que son conocidos diversos tipos de hornos de leña del tipo que aquí concierne, los cuales, sin embargo, suelen presentar el inconveniente, en el aspecto constructivo, de precisar constantes reparaciones en su estructura externa, a causa de la configuración de la misma, y a que ésta suele estar constituida por un recubrimiento de barro.

En este sentido, debe mencionarse que el propio peticionario es ya titular de un modelo de utilidad relativo a un horno de leña cuyas características técnicas y de configuración dan solución a la problemática planteada, siendo dicho horno susceptible de ser mejorado en determinados aspectos, de forma que se pueden mejorar sus ventajas estructurales así como optimizar tanto su construcción como su eficacia, siendo este el principal objetivo de la presente invención, sobre la cual cabe señalar, que se desconoce la existencia de ninguna otra que presente unas características técnicas, estructurales y de configuración semejantes.

Explicación de la invención

Así, el horno de leña que preconiza la presente invención, que tal como se ha mencionado anteriormente está especialmente diseñado para la cocción artesanal de alimentos tales como pan, empanadas, asados, etc., presenta una constitución estructural que mejora sustancialmente la de otros hornos de leña actualmente conocidos en el mercado.

El horno que se describirá, por su constitución estructural y utilidad, resulta, además, de una gran fiabilidad, resultando notablemente económico por su sencillez constructiva, sin que por ello presente ninguna dificultad ni peligro en su uso.

Para ello, de forma concreta y de acuerdo con la invención, el horno en cuestión está esencialmente constituido a partir de una estructura, adecuadamente resistente, la cual se configura por medio de perfiles en U soldados entre sí, de forma que definen un cerco cuadrangular constituyente de la base del horno, estando soportada en sus vértices por cuatro patas regulables en altura.

Sobre dicha base el horno presenta una placa circular de hormigón, realizada a base de cemento, arena fina, gravilla y mallazo de hierro, enmarcada perimetralmente por una platina que hace de borde exterior.

Sobre dicha capa de hormigón, el horno presenta otra capa de plaquetas de cerámica unidas entre sí con cemento especial fundido y chamota (arena especial ya cocida), y sobre la que se disponen, formando una

bóveda circular, los ladrillos refractarios curvos, especiales para hornos, igualmente unidos entre sí mediante cemento fundido y chamota, dejando una abertura lateral en la que se incorpora la puerta del horno, la cual puede opcionalmente ser de hierro o cristal e incorporar termostato de temperatura.

Finalmente, el horno dispone de una chimenea acoplada sobre dicha puerta, la cual, opcionalmente, puede ser acoplada en la parte posterior incrustada en la propia bóveda del horno.

El horno descrito puede estar acabado tal cual, es decir, sin recubrimiento exterior, para colocar en obra o acabado en chapa galvanizada o en piedra.

El nuevo horno de leña perfeccionado representa, por consiguiente, una estructura innovadora de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora para tal fin, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

Las figuras número 1 y 2.- Muestran sendas vistas esquemáticas, en planta y alzado frontal respectivamente, de un ejemplo de realización del nuevo horno de leña, según la invención, en las que se aprecian las principales partes y elementos que comprende, así como la configuración y disposición de los mismos.

Las figura número 3 y 4.- Muestran otras vistas esquemáticas, igualmente en planta y alzado respectivamente, del horno de la invención con un acabado exterior de chapa, apreciándose en este caso la disposición de la chimenea que incorpora.

La figura número 5.- Muestra un detalle en perspectiva de la chimenea.

Realización preferente de la invención

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo de realización preferente del nuevo horno de leña perfeccionado, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación, habiéndose designado en todas ellas las mismas referencias para las mismas partes.

Así, tal como se aprecia en dichas figuras, el horno (1) de la invención comprende una base cuadrangular (2), constituida a partir de perfiles en U (3) soldados entre sí, de cuyos vértices dimanar vertical y solidariamente ángulos (4) e inferiormente tubos (5), destinados éstos a acoger los extremos superiores de las patas regulables (6) sobre las que se asienta el horno (1).

Sobre la descrita base (2), el horno (1) incorpora una pletina (7) que enmarca perimetralmente una placa circular de hormigón (8), realizada a base de cemento, arena fina, gravilla y mallazo de hierro, sobre la que existe una capa de plaquetas de cerámica (9), unidas entre sí con cemento especial fundido y chamota (arena especial ya cocida).

Sobre dicha capa (9) el horno presenta una bóveda circular (10), realizada con ladrillos refractarios curvos, especiales para hornos, igualmente unidos entre sí mediante cemento fundido y chamota, disponien-

do de una abertura lateral (11) en la que se incorpora la puerta (12) del horno, la cual puede opcionalmente ser de hierro o cristal e incorporar termostato de temperatura.

Opcionalmente, el horno (1) puede incorporar un recubrimiento exterior de piedra o, tal como se aprecia en las figuras 3 y 4, de una chapa galvanizada (13), para lo cual dispondrá de pletinas (14), a las que se fija perimetralmente dicha chapa (13), y un cerco cuadrangular (15) conformado a partir de perfiles en U, pudiendo incorporar además, fijados a dicho cerco (15), sendos enganches (16) que facilitarán su transporte.

Finalmente, el horno dispone de una chimenea (17), acoplada sobre la puerta (12), constituida, tal como se aprecia en la figura 5, a partir de un cuerpo trapecial (18), provisto de una tapa frontal abisagra-

da (19) que permitirá ampliar la abertura de acceso al interior del horno, y sobre el que se acopla un cuerpo tubular (20) de salida de gases.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia tenga suficiente información para que comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan así como para poder proceder a la reproducción de la misma, haciendo constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1. Horno de leña perfeccionado, del tipo aplicable a la cocción artesanal de alimentos tales como pan, empanadas, asados, etc., **caracterizado** por el hecho de comprender una base cuadrangular (2), constituida a partir de perfiles en U (3), de cuyos vértices dimanen vertical y solidariamente ángulos (4) e inferiormente tubos (5), destinados éstos a acoger los extremos superiores de patas regulables (6) sobre las que se asienta, incorporando una pletina (7) que enmarca perimetralmente una placa circular de hormigón (8), sobre la que existe una capa de plaquetas de cerámica (9), unidas con cemento fundido y chamota, y sobre ésta una bóveda circular (10), realizada con ladrillos refractarios curvos, igualmente unidos entre sí mediante cemento fundido y chamota, disponiendo de una abertura lateral (11) en la que se incorpora una puerta (12) y de una chimenea (17).

2. Horno de leña perfeccionado, según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que la chi-

menea (17), se halla acoplada sobre la puerta (12), estando constituida a partir de un cuerpo trapecial (18), provisto de una tapa frontal abisagrada (19), y sobre el que se acopla un cuerpo tubular (20).

3. Horno de leña perfeccionado, según las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** por el hecho de que, opcionalmente, incorpora un recubrimiento exterior de piedra.

4. Horno de leña perfeccionado, según las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** por el hecho de que, opcionalmente, incorpora un recubrimiento exterior de una chapa galvanizada (13), disponiendo de pletinas (14), a las que se fija perimetralmente dicha chapa (13), y un cerco cuadrangular (15) conformado a partir de perfiles en U.

5. Horno de leña perfeccionado, según la reivindicación 4, **caracterizado** por el hecho de que incorpora, fijados al cerco (15) destinado a sujetar la chapa galvanizada (13) de recubrimiento exterior, sendos enganches (16).

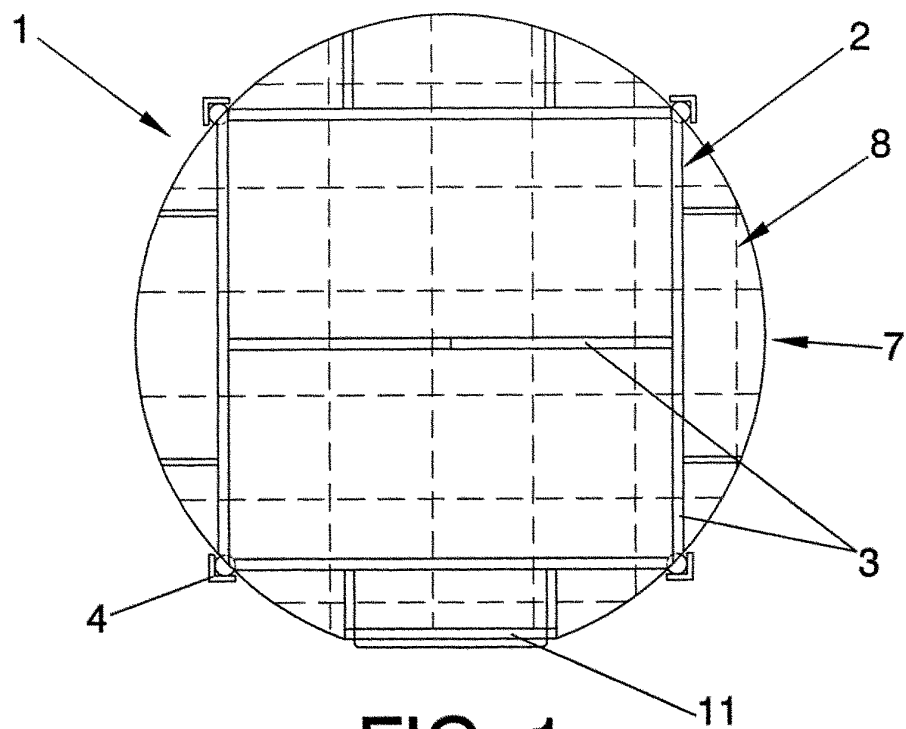


FIG. 1

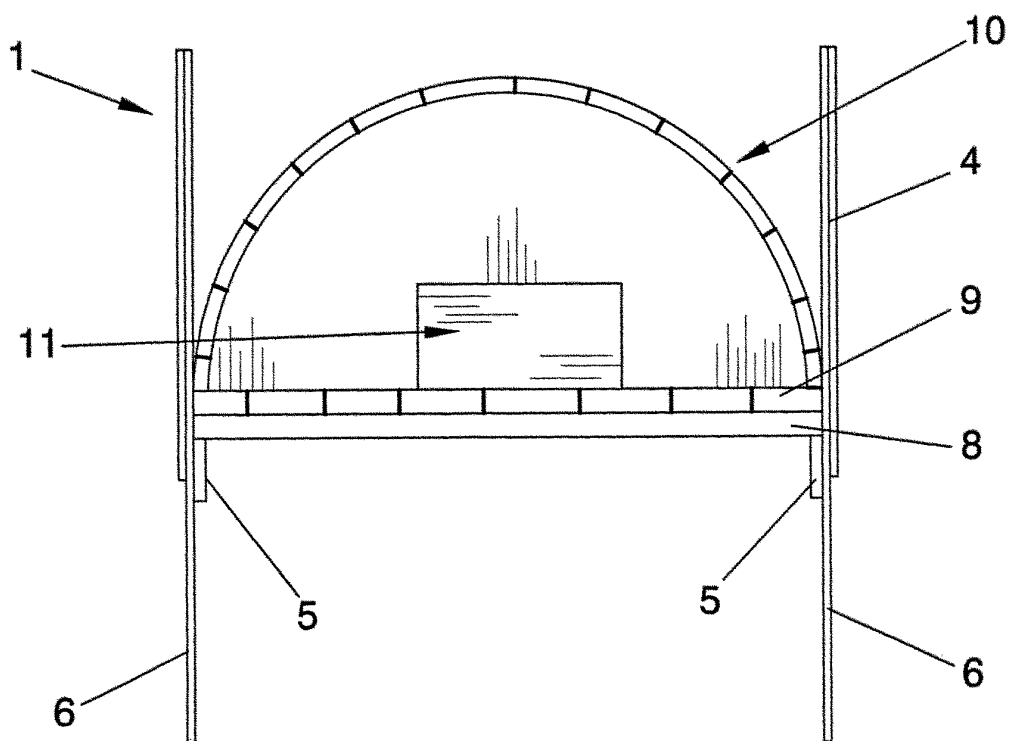


FIG. 2

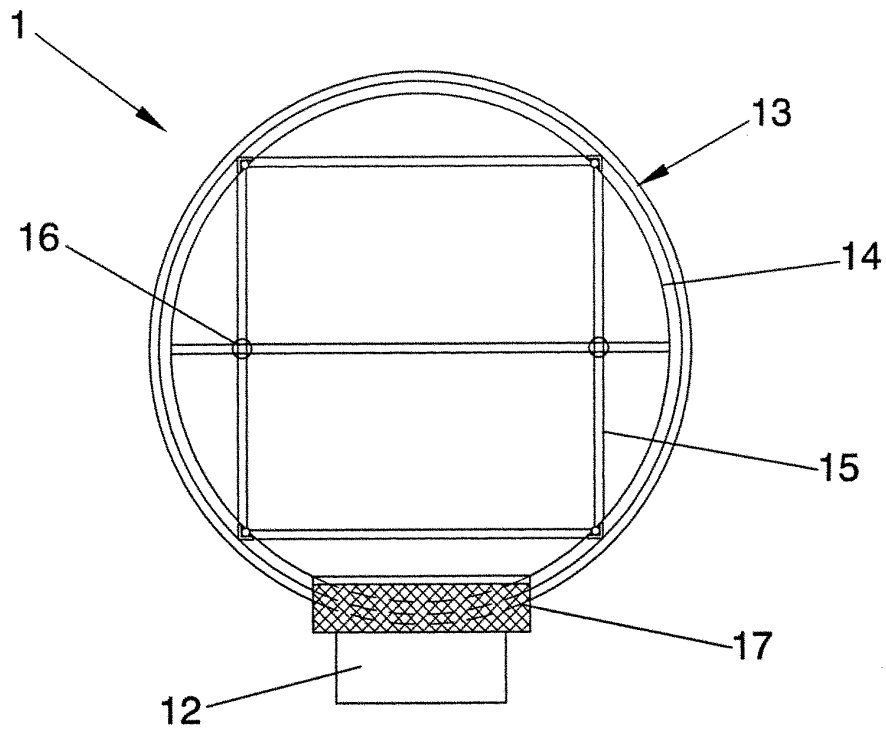


FIG. 3

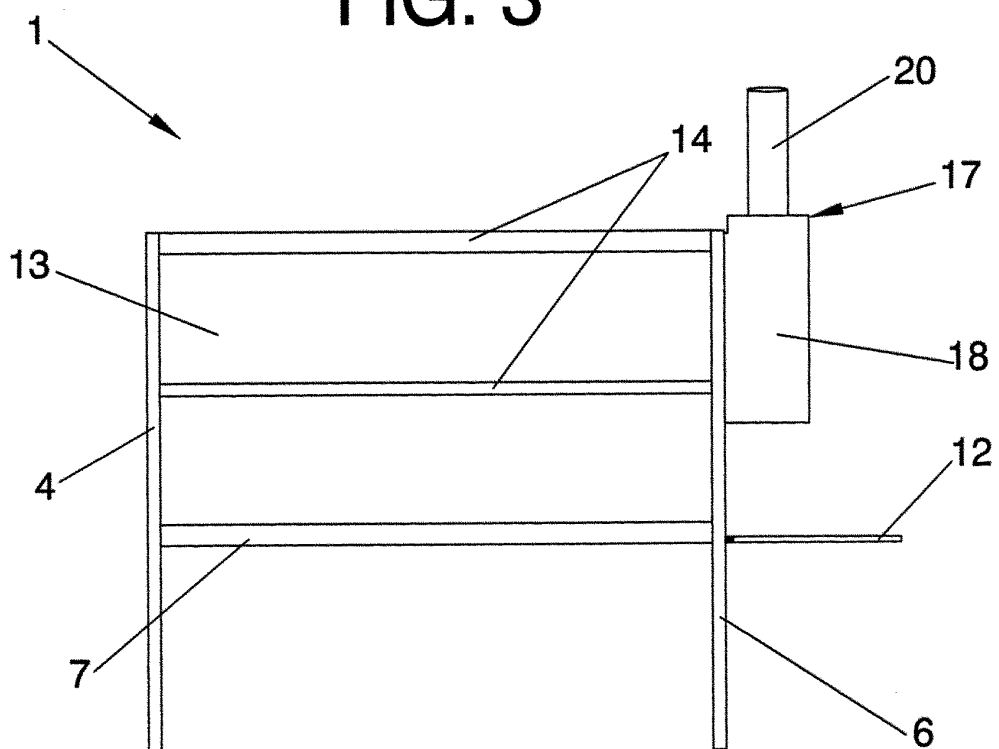


FIG. 4

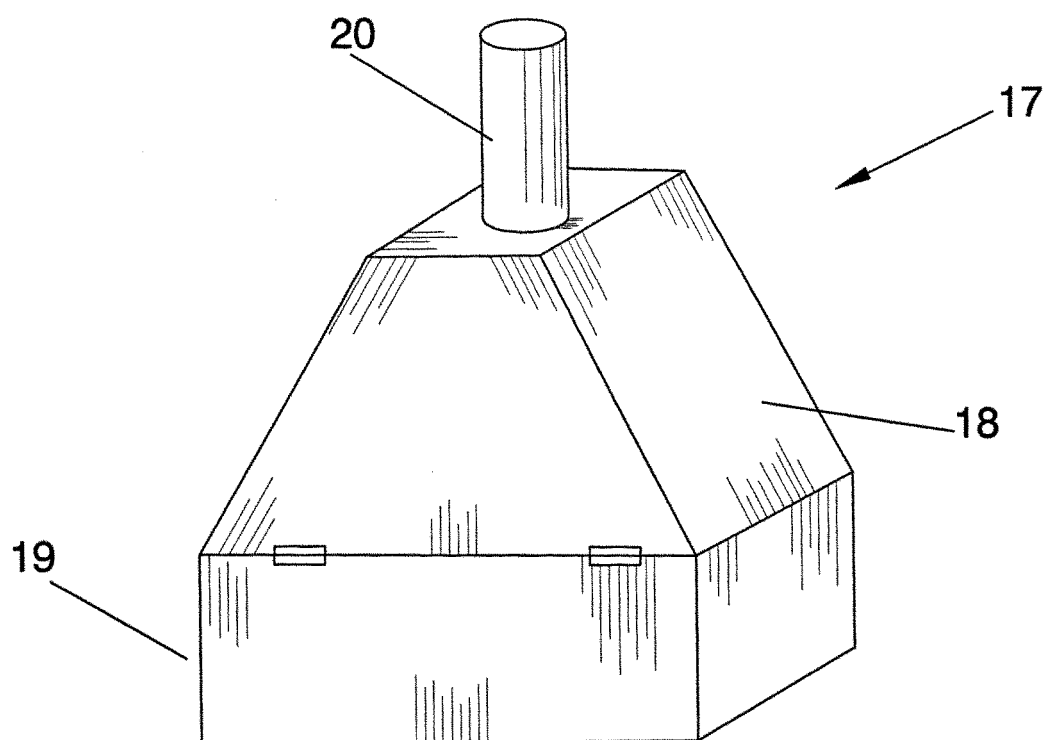


FIG. 5