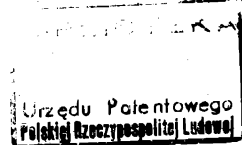


Warszawa, 14 stycznia 1937 r.

URZĄD PATENTOWY



F2469/02

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 24096.

Kl. 36 a, 20.

Mikołaj Węgrzyn
(Rohatyn, Polska).

Piec z komorą wodną do ogrzewania, gotowania i pieczenia.

Zgłoszono 13 marca 1933 r.
Udzielono 6 listopada 1936 r.

Wynalazek dotyczy ulepszanego pieca z blachy, który nie ochładza się szybko i długo zachowuje gorącą wodę na potrzeby domowe, nagrzaną podczas zwykłego gotowania lub pieczenia.

Na rysunku jest przedstawiony przekład wykonania pieca według wynalazku.

Główną część pieca stanowi skrzynia prostokątna (fig. 1) metalowa 1, napełniona wodą, z paleniskiem 2, na którego sklepieniu umieszczony jest piekarnik 3.

Palenisko 2 jest zaopatrzone w ruszt wygięty 4, pod którym znajduje się wysuwany popielnik 5. Kanał spalinowy 14 posiada postać dwóch połączonych ze sobą stożków ściętych o wylocie 6, w który jest wpuszczona idąca od góry rurka bezpiecz-

nikowa 7, odprowadzająca parę w przypadku powstania w piecu nadciśnienia.

Wodę wlewa się do pieca po wysunięciu w bok górnej przykrywy 9. Po wlewniu wody do pieca przykrywą 9 zasuwa się napowrót. Woda otacza całe palenisko 2, kanał spalinowy 14 oraz piekarnik 3. Kurek 10 nad piekarnikiem 3 służy do wypuszczania gorącej wody np. do mycia, na herbatę i t. d. Piec przy rozpaleniu ognia winien zawierać wodę na wysokości kilkunastu centymetrów ponad kanałem 14. Przez mniejsze lub większe otwieranie zasuwiki popielnika 5 reguluje się siłę ognia, jak we wszystkich piecach. Zupełne wypuszczenie wody z pieca odbywa się zapomocą kurka 11, umieszczonego tuż przy samem dnie pieca, po-

nżej popielnika 5. Palenisko 2, przymocowane odpowiednio do przedniej i tylnej ściany pieca, opiera się o dno pieca na wspornikach 12. Przegroda blaszana 13 w górnej poziomej części kanału 14 tuż nad otworem jego części dolnej 14 przedłuża drogę spalin. Tylne wygięcie 15 rusztu 4 zapewnia powolniejsze stygnięcie nagromadzonego żaru przez powstrzymanie dopływu większej ilości powietrza oraz umożliwia bezpośrednie zetknięcie się wody z dolną ścianką paleniska i jej szybsze ogrzanie. Piekarnik 3 może służyć do gotowania potraw w naczyniach; w razie potrzeby wypieku np. chleba wkłada się do niego osobne dno 16, grubości 2 — 4 cm, wypełnione wewnątrz żółtą gliną, zmieszaną ze żwirem (fig. 2).

Piec według wynalazku może być również przewoźny.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Piec z komorą wodną do ogrzewa-

nia, gotowania i pieczenia, znamieny tem, że nad jego paleniskiem (2) przechodzi część kanału spalinowego (14), w którego wylocie (6) jest umieszczony koniec rurki bezpiecznikowej (7), odprowadzającej parę z górnej części (8) pieca (1), w przypadku powstania w komorze wodnej nadciśnienia.

2. Piec według zastrz. 1, znamieny tem, że jego ruszt (4) posiada tylne wygięcie (15), służące do powolniejszego spopielenia nagromadzonego paliwa, wskutek niedopuszczania do niego większej ilości powietrza i umożliwiające bezpośrednie zetknięcie się wody z dolną częścią paleniska, w celu szybszego jej ogrzania.

3. Piec według zastrz. 1 i 2, znamieny tem, że jest zaopatrzony w piekarnik (3), umieszczony na górnym sklepieniu paleniska (2), i zaopatrzony w osobne wymowane dno (16), zawierające glinę, zmieszaną ze żwirem.

Mikołaj Węgrzyn.

