

24 maja 1928 r.

F24 3' w



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 6638.

Kl. 36 a 17.

Leopold Lechner
(Bogumin, Czechosłowacja).

Piecyk oszczędnościowy, wpuszczony w płytę kuchenną.

Zgłoszono 13 listopada 1925 r.
Udzielono 24 grudnia 1926 r.

Przeznaczeniem niniejszego wynalazku jest otrzymać wygodny, szybko i tanio dający się użyć piecyk, we wszystkich tych wypadkach, gdzie ze względów bezpieczeństwa lub oszczędności brak do szybkiego gotowania gazu, spirytusu, nafty lub tym podobnych palnych materiałów. Cel ten osiąga się przez możliwie największe zbliżenie ognia, względnie bryły żarzącej się, do powierzchni naczynia gotującego, a piecyk ten daje się użyć przy każdym zwykłym używanym kamiennym lub żelaznym piecu do gotowania z kominem do odprowadzania dymu, którego płyta do gotowania posiada zwykły przez pierścienie dający się zakrywać otwór.

Istota wynalazku polega na tem, że piecyk zapuszcza się w otwór płyty do gotowania, a składa się on z dwóch współrod-

kowo lub mimośrodowo wzajemnie wsuniętych naczyń, pomiędzy które doprowadzone jest powietrze do podstawy naczynia wewnętrznego, która to podstawa wykonana jest jako usuwalny ruszt. Naczynia posiadają w pobliżu ich górnej krawędzi będące z sobą w związku otwory odprowadzające, przez które płomienie wydostają się i przeciągają poniżej płyty pieca. Zamiast zewnętrznego płaszcza można zastosować kanały doprowadzające powietrze.

Na rysunku przedstawiony jest schematycznie przedmiot wynalazku wykonany jako przykład, mianowicie fig. 1 przedstawia przekrój poprzeczny (lewa strona), względnie inny częściowy przekrój poprzeczny (prawa strona), zaś fig. 2 — widok z góry, przyczem w części lewej górna płyta do gotowania jest odjęta.

Przyrząd składa się z wewnętrznego naczynia 1 z lanego żelaza, względnie wyłożonego materiałem ogniotrwałym, którego dno wykonane jest jako ruszt 2. Ruszt ten umieszczony w dolnej części naczynia 1 daje się łatwo wyjmować, względnie wymieniać. Wpobliżu górnej krawędzi naczynia 1 znajduje się kilka kanałów 3, np. trzy. Naczynie 1 zakryte jest płytą do gotowania 4, która składa się ze zwyczajnych pierścieni.

Drugie większe naczynie (płaszcz) 5 wykonane z blachy lub tym podobnego materiału otacza naczynie 1, tak że pomiędzy obydwoma naczyniami pozostaje odpowiednio wielka, pusta przestrzeń 6, przez którą powietrze może zgóry dopływać i dostaje się poniżej rusztu 2 do wewnętrznego naczynia 1. Naczynia mogą być współśrodkowo albo też mimośrodkowo wzajemnie do siebie wsunięte.

Płaszcz może być zaniechany, jeżeli jeden lub kilka kanałów odlanych razem z wewnętrznym naczyniem 1 doprowadza z zewnątrz od góry powietrze do rusztu.

Odpowiednio do otworów 3 naczynia 1 posiada naczynie 5 otwór 7, którego dolna krawędź służy za podstawę kanału 3, tak że naczynie 1 może być wsunięte do płaszcza 5, a zapomocą dolnej ściany kanału 3 w nim się trzyma.

Dolna część, względnie dno płaszcza 5 zaopatrzone jest w klapy 8, które jako dwuramiennie dźwignie dają się obracać dokoła czopa 9. Te klapy 8 są w ten sposób wykonane, że ich krótsze ramię jest nieco obciążone, wskutek tego następuje zrównoważenie płytek dźwigni. Skoro spadający przez ruszt 2 popiół opadnie na klapy 8, przekręcają się one dokoła czopa 9, popiół zsuwa się z klap, poczem znowu powracają one do pierwotnego położenia. Zbytnie przechylanie się klap 8 jest uniemożliwione przez wypusty 10.

Krawędź zewnętrznego naczynia 5 jest wykonana w kształcie kołnierza, który spo-

czywa na płycie pieca 11, przyczem wysokość piecyka jest taka, że po wpuszczeniu go do otworu płyty dno płaszcza 5 zaopatrzone w klapy 8 wystaje jeszcze powyżej rusztu pieca. Do płaszcza 5 jest nadto przytwierdzona rękojeść 12, którą można piecyk w otwór płyty pieca wpuścić, względnie z niego wyjąć.

Pierścieniowa pusta przestrzeń 6, która powstaje między zewnętrznym płaszczem 5 i wewnętrznym naczyniem 1, zasłonięta jest pierścieniową zasuwką 13, przez przesunięcie której można regulować dostęp świeżego powietrza. W tym celu posiada ta pierścieniowa zasuwka wystające płytki 14, które przy odpowiednim przesunięciu zasuwki zamykają w całości lub częściowo przestrzeń między obydwoma naczyniami 1 i 5. Przesuwanie zasuwki dokonywuje się ręcznie zapomocą czopowatej rękojeści 15.

Przy użyciu piecyka wpuszcza się go zapomocą rękojeści 12 do zwyczajnego okrągłego otworu płyty pieca do gotowania tak daleko, aż wspomniany kołnierz płaszcza 5 spocznie na obniżonej krawędzi płyty tego pieca.

Drzwiczki paleniskowe pieca i popielnik należy zamknąć, uwolniwszy uprzednio ruszt z resztek popiołu. Po zdjęciu górnej płyty do gotowania 4, względnie pierścieni, zapala się na ruszcie 2 od góry w zwykły sposób ogień papierem, drewniakami lub podpałką i podtrzymuje się go małymi kawałkami węgla. Po zamknięciu płyty 4 następuje natychmiast proces żywego spalania, albowiem przez pierścieniową, pustą przestrzeń 6 między obydwoma naczyniami 1 i 5 dopływa świeże powietrze do rusztu 2, a spalone gazy mogą przez kanały 3, względnie otwory 7 przechodzić poniżej płyty ogniska. Już po krótkim czasie staje się płyta do gotowania 4 przyrządu na tyle gorąca, że posiada taki sam efekt, jak przy aparatach gazowych lub zwyczajnych piecykach szybko gotujących. Zu-

życie materiału opałowego jest w stosunku do wydajności palenia bardzo małe, albowiem ogień, względnie żarzące się węgle znajdują się tuż poniżej płyty do gotowania 4. Zapomocą pierścieniowej zasuwki 13 można dopływ powietrza w rozległej mierze zmieniać i w miarę potrzeby regulować. Przytem nietylko rozgrzewa się odpowiednio właściwa płyta do gotowania 4, lecz nadto ogrzewa się także część płyty pieca 11, która jest w styczności z płomieniami, wydobywającymi się z kanałów 3.

Wskutek samoczynnej działalności klap 8 na popiół, uzyskuje się pewne i szybkie usuwanie spadającego z rusztu 2 popiołu i w ten sposób zapewniony jest stale pożądaný dopływ powietrza do rusztu 2. Popiół spada przy przechyleniu się klap 8 na ruszt popielnika pieca.

Przy zastosowaniu tego piecyka jest zgóry zupełnie wykluczone zanieczyszczenie płyty pieca, wytwarzanie się kurzu i t. d., nieuniknione przy dotychczas znanych podobnych małych piecykach do wkładania, tak, że piecyk ten może wskutek swoich zalet te inne przyrządy do gotowania w zupełności zastąpić, a nawet o ile chodzi o wygodę i czystość, a w szczególności szybkość, skuteczność palenia i ekonomiczne zużycie materiału opałowego, to z tych względów znacznie je przewyższa.

Ponieważ dalej piecyk ten wpuszcza się tylko do otworu płyty pieca, a reszty przestrzeni płyty nie zajmuje, może być ta płyta pieca w całej rozciągłości użyta. Jest to dalsze wykorzystanie wytworzonego ciepła, albowiem piecyk ten rozgrzewa dostatecznie także przylegającą część płyty.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Piecyk oszczędnościowy, wpuszczany w płytę kuchenną, znamieny tem, że składa się z dwóch współśrodkowo lub mimośrodkowo wzajemnie wsuniętych naczyń (1, 5), między które dopływa powietrze do dna wewnętrznego naczynia (1), które to dno wykonane jest jako dający się zdejmować ruszt.

2. Piecyk według zastrz. 1, znamieny tem, że oba naczynia (1, 5) zaopatrzone są w bliskości ich górnej krawędzi w otwory odprowadzające (3,7), będące w związku ze sobą, przez które wychodzą płomienie i przechodzą poniżej płyty ogniska (11).

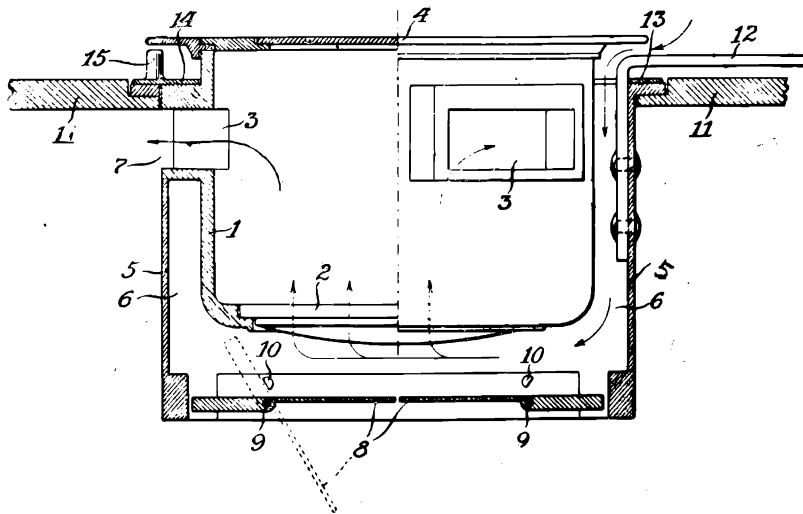
3. Piecyk według zastrz. 1 — 2 znamieny tem, że przestrzeń między obydwoma naczyniami (1, 5), służąca do doprowadzania powietrza, zasłonięta jest od góry zasuwką pierścieniową (13), którą można dopływ powietrza odpowiednio regulować.

4. Piecyk według zastrz. 1 — 3, znamieny tem, że dno zewnętrznego naczynia (5) zaopatrzone jest w samoczynnie zamykające się kłapy (8), które spadający popiół samoczynnie otwiera.

5. Postać wykonania piecyka według zastrz. 1 — 3, znamienna tem, że w naczyniu (1) znajdują się kanały, doprowadzające powietrze zgóry do przestrzeni poniżej rusztu, przez co płaszczyzna zewnętrzny (5) może być zaniechany.

Leopold Lechner.
Zastępca: M. Goldwasser;
adwokat.

1.



2.

