

URZĄD PATENTOWY



F246, 3/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

№ 1354.

Kl. 36 a 17.

Rich. Klinger Gesellschaft m. b. H.,  
Gumpoldskirchen (Austria).

**Oszczędnościowy piecyk do gotowania.**

Zgłoszono: 21 czerwca 1920 r.

Udzielono: 10 stycznia 1925 r.

Pierwszeństwo: 6 lipca 1918 r. dla zastrz. 1—4; 9 stycznia 1919 r. dla zastrz. 5—10 (Austria).

Przedmiot wynalazku dotyczy piecyka oszczędnościowego, wzgl. piecyka do gotowania, dla stałego paliwa, który można przyłączyć do istniejącego paleniska z kominem, jak np., do pieca kuchennego, i za pośrednictwem tegoż do kominu domowego. Od innych urządzeń tego rodzaju odróżnia się ten piecyk do gotowania w myśl wynalazku tem, że składa się z otwartej po obu stronach oprawy i nieco płytszej, u dołu zamkniętej, u góry zaś otwartej komórki paleniskowej z rusztem, ponad której górną krawędzią, niżej leżącą, odpływają gazy spalinowe bezpośrednio pod powierzchnią, która ma być ogrzewana, przechodząc przez pierścieniową przestrzeń między komorą paleniskową a oprawą piecyka, tak, że powierzchnia, mająca być ogrzewana, jest na całej rozciągłości prze-

kroju oprawy piecyka wystawiona na bezpośrednie działanie gazów spalinywych. Celowem jest wygięcie, wzgl. ukształtowanie, górnej krawędzi wstawialnej komory paleniskowej w kierunku odpływających gazów w ten sposób, żeby powstały powierzchnie kierownicze, rozciągające się nieco niżej od górnej krawędzi piecyka poziomo wzgl. równolegle do powierzchni ogrzewanej i skierowujące gazy spalinowe wprost na powierzchnię ogrzewaną. W porównaniu do znanych urządzeń piecyk ten ma tę zaletę, że odpływające gazy spalinowe okrążają, przy całkowitem wyzyskaniu przekroju piecyka jako powierzchni ogrzewczej, komorę paleniskową, chronią ją przez to od ochładzania się, i że przez wycięcie w oprawie piecyka poniżej rusztu, służące dla dopływu powietrza, uży-

skuje się dostęp do popielnika od zewnątrz.

Według wzoru wykonania, uwidocznionego na fig. 1 i 2, piecyk do gotowania składa się z oprawy *a*, sporządzonej najlepiej z blachy lub t. p. materiału i otwartej u góry i u dołu. W niej umieszczona jest komora paleniskowa *b* z blachy, wygiętej w kształcie litery *U*, zamknięta poniżej rusztu *c* ścianką *d*. W ścianie oprawy *a* znajduje się poniżej rusztu *c* wygięcie wzgl. otwór *f*, służący dla przewiewu. Górna krawędź ściany *b* komory paleniskowej leży nieco głębiej, niż górna krawędź oprawy *a*, na którą stawia się naczynie *g* w celu ogrzania go. Celowem jest wygięcie górnej krawędzi komórki paleniskowej *b* poziomo, aby powstały powierzchnie kierownicze *j*, które skierowują wypływające gazy spalinowe tuż pod dno ogrzewanego naczynia i prowadzą je równolegle do tegoż dna.

Do komory paleniskowej wkłada się kilka drewniek i nieco drobnych węgli. Następnie nasadza się piecyk do gotowania na otwór *h* w blasze *i* pieca kuchennego, wyjawszy jeden lub kilka pierścieni, poczem zapala się znajdujące się na ruszcie *c* paliwo. Naczynie *g*, które ma być ogrzane, zamyka wewnętrzną przestrzeń piecyka do gotowania od góry tak, że piecyk podlega ciagowi komina domowego. Wskutek tego następuje bardzo intensywne palenie się węgli, przyczem gazy grzejne płyną w kierunku strzałek, skierowują się pod działaniem powierzchni kierowniczych *j* ku spodniej powierzchni naczynia i stykają się z nią. Rozumie się samo przez się, że piecyk do gotowania można zamknąć od góry także kilkoma pierścieniami zamiast naczyniem ogrzewanem, przyczem da się to tak urządzić, że możnaby używać pierścieni, wyjętych z blachy pieca kuchennego.

Według wzoru wykonania, uwidocznionego na fig. 3 i 4, otwarta u dołu i u góry np. walcowata oprawa *a* piecyka do gotowania jest zaopatrzona w dwa wycięcia, wzgl. otwory *b*, znajdujące się naprzeciwko siebie w jej zewnętrznej ścianie, przez które wchodzi powietrze, potrzebne do palenia.

Wstawka *c* z wygiętej blachy w kształcie litery *U* przytwierdzona jest swemi końcami do wewnętrznej powierzchni walcowatej oprawy piecyka *a* w ten sposób, że obejmuje oba prostokątne otwory *b*. W tej wstawce umieszczone jest palenisko. Jest to wstawka *d* z wygiętej stosownie w kształcie korytka blachy z nachyleniem nieco do pionu bocznymi ścianami. Boczne ściany wstawki *d* w pobliżu górnej krawędzi zaopatrzone są w guzikowate wypuklenia *f*, przylegające do wstawki *c*, tak, że korytko *d* można wyjmować, a między bocznymi ścianami wstawki *c* i wstawki *d* pozostają wąskie szpary *e*, któremi część powietrza potrzebnego do palenia może płynąć ku górze. Dno korytka *d* posiada podługowate otwory *g*, tak, że służy ono równocześnie jako ruszt. W bocznych ścianach korytka *d*, powyżej rusztu, znajdują się małe dziurki *h*, przez które dopływa do paleniska dodatkowe powietrze, potrzebne do palenia. Górna krawędź ścian bocznych wstawki *c* jest poziomo odgięta, tak, że powstają powierzchnie kierownicze *i* kształtu odcinka koła, które zmuszają wypływające ze wstawki *d* gazy spalinowe do płynięcia tuż pod dnem ogrzewanego naczynia i równolegle do niego.

Na wewnętrznej stronie oprawy piecyka *a*, umieszczone są dwie skośne powierzchnie kierownicze *k*, które skierowują gazy spalinowe ku wstawce *c*, tak, że płynące w niej do góry powietrze, potrzebne do palenia, podgrzewa się.

Sposób użycia piecyka do gotowania jest następujący:

Na dno korytkowatej wstawki *d* kładzie się np. kilka drewniaków, które przykrywa się warstwą stałego paliwa, najlepiej małymi kawałeczkami węgla. Nasadziwszy piecyk do gotowania na otwór w blaszce pieca kuchennego, zapala się drzewo np. zapomocą wetkniętego do otworu *b* kawałka płonącego papieru, którego płomień przechodzi przez ruszt.

Przez zaznaczone strzałkami na fig. 1 prowadzenie powietrza, potrzebnego do palenia, i przez ciąg gazów spalinowych, powietrze, przepływające obok bardzo gorących ścian komórki paleniskowej *d* i wstawki *c*, znacznie się podgrzewa, a przez doprowadzanie części powietrza do wystrzelających z komórki paleniskowej płomieni następuje całkowite spalanie się cząstek paliwa, ułatwiających się w innym razie w postaci sadzy, wskutek czego osiąga się nie tylko jak najdalej idące wyzyskanie wartości opałowej paliwa, lecz także mało dymiące palenisko. Skutkiem tego naczynia do gotowania, wystawione wprost na płomień piecyka, mogą się tylko bardzo nieznacznie zanieczyszczać sadzami.

Powierzchnie kierownicze *i* przyczyniają się do znacznego wyzyskania paliwa nie tylko przez korzystne prowadzenie gazów spalinowych, lecz także przez to, że bardzo szybko się rozżarzają i następnie intensywnie oddają ciepło przez promieniowanie.

#### Zastrzeżenia patentowe.

1. Oszczędnościowy piecyk do gotowania dla stałego paliwa, znamieny otwartą z obu stron oprawą (*a*) wraz z nieco płytszą, u dołu zamkniętą, u góry zaś otwartą paleniskową wstawką (*b*) z rusztem (*c*), ponad której górną krawędzią, leżącą niżej niż krawędź oprawy piecyka, odpływają gazy spalinowe bezpośred-

nio pod dnem ogrzewanego naczynia do gotowania *g*, przechodząc do przestrzeni między wstawką a oprawą piecyka, tak, że powierzchnia ogrzewanego naczynia wystawiona jest na całej rozciągłości przekroju piecyka na bezpośrednie działanie gazów spalinowych.

2. Piecyk do gotowania według zastrz. 1, tem znamieny, że przy górnej krawędzi wstawki (*b*) są urządzone ścianki kierownicze (*j*), najlepiej tworzące razem ze wstawką całość i skierowane poziomo tuż poniżej górnej krawędzi oprawy piecyka w kierunku odpływających gazów spalinowych i skierowujące je ku dnu ogrzewanego naczynia.

3. Piecyk do gotowania według zastrz. 1 i 2, tem znamieny, że zewnętrzna oprawa jego tworzy jedną część ściany komórki paleniskowej i posiada poniżej rusztu wycięcie, które służy dla dopływu powietrza, potrzebnego do spalania.

4. Piecyk do gotowania według zastrz. 1 — 3, tem znamieny, że wstawka (*b*), zawierająca palenisko, utworzona jest na kształt litery *U*.

5. Piecyk do gotowania według zastrz. 1, tem znamieny, że palenisko rozciąga się w poprzek całej jego oprawy (*a*), w celu osiągnięcia równomiernego i intensywnego ogrzewania całej powierzchni dna naczynia do gotowania.

6. Piecyk do gotowania według zastrz. 5, tem znamieny, że komora paleniskowa (*c*) przylega swymi końcami w dwóch przeciwnych miejscach do jego oprawy (*a*).

7. Piecyk do gotowania według zastrz. 5 i 6, tem znamieny, że część powietrza, jako podgrzane dodatkowe powietrze, doprowadza się przez wolną przestrzeń między komorą paleniskową a wstawką (*c*) i przez otwory (*h*) w komorze paleniskowej do tej komory tuż ponad warstwą spalania.

8. Piecyk do gotowania według zastrz. 5, tem znamienny, że palenisko tworzy wstawka (*d*), mająca kształt litery *U*, wraz z dnem rusztowem, a dająca się wyjmować z wstawki (*c*).

9. Piecyk do gotowania według zastrzeżenia 7, tem znamienny, że część podgrzanego powietrza dodatkowego, przepływająca między wstawkami (*c*, *d*), może przepływać wyżej ponad komorą

paleniskową i mieszać się z gazami spalinowemi, celem całkowitego spalania nie-spalonych jeszcze cząsteczek.

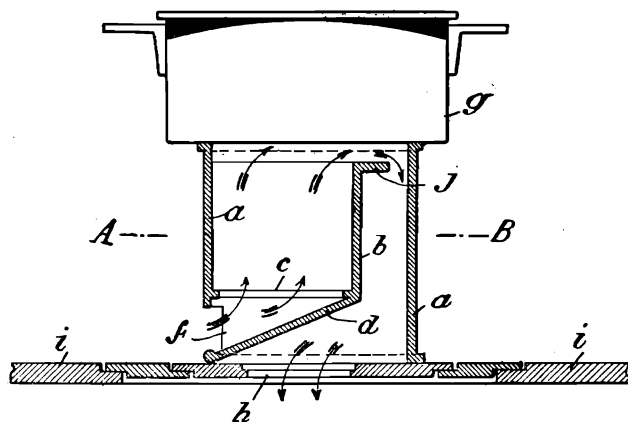
10. Piecyk do gotowania według zastrzeżeń 5—9, tem znamienny, że w jego oprawie (*a*) znajdują się powierzchnie kierownicze (*k*), które skierowują uchodzące gazy spalinowe ku wstawce (*c*), aby w danym razie płynące w niej ku górze powietrze, potrzebne do palenia, podgrzewało się.

**Rich. Klinger Gesellschaft m. b. H.**

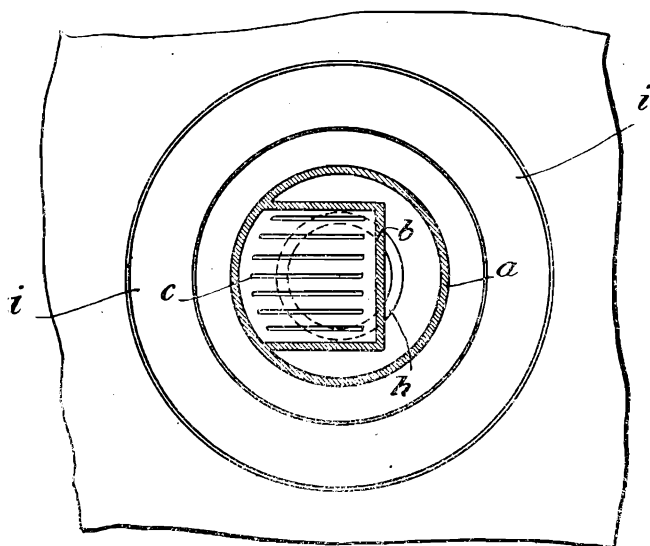
Zastępca: J. Schek,

adwokat.

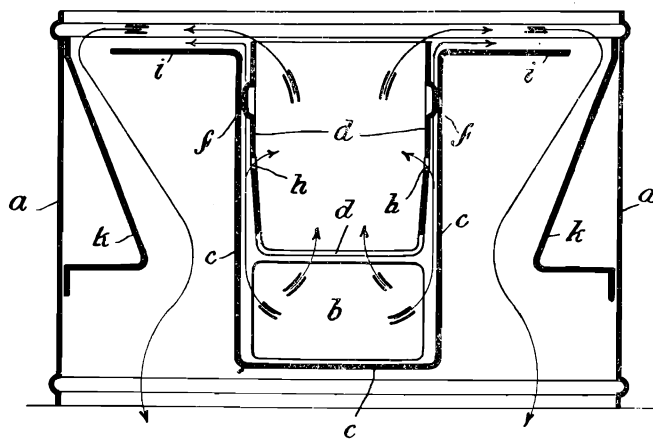
*Fig. 1*



*Fig. 2*



*Fig.3*



*Fig.4*

