

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 36 (1)

IZDAN 1. FEBRUARA 1924.

PATENTNI SPIS BR. 1703.

Franjo Bratina, industrijalac, Ljubljana.

Univerzalna peć za kuvanje, prženje i pečenje sa izoliranjem i akumuliranjem toplote.

Prijava od 17. februara 1923.

Važi od 1. maja 1923.

Predmet ovog pronalaska odnosi se na universalnu peć za kuvanje, prženje i pečenje sa akumulacijom toplote, koja je predstavljena na priloženom crtežu.

Sl. 1. pokazuje središnji presek peći po crti C-D sa sl. 2. u položaju loženja.

Sl. 2. pre-tavlja poprečni presek peći po crti C-D sa sl. 3.

Sl. 3. pokazuje središnji presek peći kao sl. 1 ali u zatvorenom položaju za prekuvanje ili pečenje.

Peć prema ovom pronalasku sastoji se iz limene stubline p sa sjajnom površinom, kakva najmanje propušta zračenje toplote. Ta stublina je iznutra obložena nesagorljivom izolacijom masom P , nanešenom u više slojeva, koji su pojačani kovinskim mrežama, koje imaju oblik prema stublini. Isto tako su izolirani zaklopac DL i dno BN . Između ovih i između stubline umetnut pojas a za zaprtivanje, na pr. od azbesta.

Na dnu BN su nameštene preklopljive noge S (tri četiri ili više) koje se na stublinu i rešetku m za loženje.

Naokolo na vrhu stubline p okačen je kotao k , koji ima prema dole konveksno dno i omotač od valovitoz lima, da ima veću površinu za primanje toplote. Sa strane dimnjaka ima kotao k ventil sigurnosti v .

U tečnosti nalivenoj u kotlu k postavljeni su odgovarajući lonci F i E .

Kad se hoće da upotrebi ova peć za kuvanje, prženje ili pečenje, onda se noge s rašire i osiguraju obručem r , na njima se na-

mesti stublina p , pa redom kotao k , u ovaj se sipa tečnost, te napunjeni lonci E i F i na svršetku zaklopac DL . Sad se na nastavak A navuče cev R za dimnjak i na rešetki m se zapali gorivo. Kad unutrašnjost u loncima zavre, vatra se iz m ukloni, noge se S prevale i dno BN se zatvori, kao što pokazuje slika 3. Isto tako se hermetički zatvori nastavak A , npr. azbestnim zapušačem. Da se peć drži čvrsto u zatvorenom položaju (prema sl. 3), da ne bi lonci E , F odigli zaklopac D , L , predviđena je naprava H za zakačivanje pomoću šarki.

Usled izolacije pomoću mase P na stublini P i vazduha između stubline p i kotla k , postiže se dugo sačuvanje toplote, sakupljene u tečnosti u kotlu k i međutim se zgotovi sadržina u loncima.

Za kuvanje je najpodesnija tečnost za kotao k , voda, jer se može posle da upotrebi za razne celji. Za pečenje ili prženje treba da se upotrebi tečnost koja vri pri višoj temperaturi, oko 300° , n. pr. parafin ulje i t. d.

Preimućstva peći po ovom pronalasku su ova:

1.) I oži se neposredno u izolovanoj peći, usled čega se iskorišćuje dobro, u sadržini tečnosti, stenama i t. d. toplota goriva.

2.) Najveća moguća izolacija, kombinirana slojevima mase, koja najteže propušta toplotu vazduhom i t. d.

3.) Lonci nisu u neposrednom dodiru sa plamenom nego su obloženi tečnošću, usled čega je isključeno da jelo pregori.

4.) Univerzalnost loženja, jer se može lako da zagreva gasom, elektricitetom, špiritusom, drvima i t. d.

5.) Mogućnost da se izradjuje ova peć u najmanjim i najvećim srazmerama.

6.) Mogućnost ogrevanje sobe takvom peći.

7.) Topla voda iz kotla može da se upotrebi za razne korisne celji, npr. umivanje, pranje i t. d.

PATENTNI ZAHTEVI :

1.) Univerzalna peć za kuvanje, pečenje i prženje sa izoliranjem i akumuliranjem toplote, naznačena time, što se sastoji iz stubline (p) od lima sa sjajnom površinom, što rdjavo sprovodi toplotu, a stublina i njen zaklopac i dno obloženi su iznutra kovinjskim mrežama pojačanim slojevima (p) nesagorljive mase za izoliranje, a u unutrašnjosti te stubline namešten je kotao (k) ispunjen tečnošću za akumuliranje toplote, a koji ima valovit omotač da bolje prima toplotu, u tom kotlu leže obloženi tečnošću lonci za jelo itd.

2.) Peć po zahtevu 1, naznačena time, što

se njen zaklopac i njeno dno mogu da odvoje, ali spojeni sa glavnim delom peći izoliraju toplotu pomoću izolirajućih pojaseva od azbesta ili sličnog, i izolirajućih obloga, kao da su jedna celina.

3.) Peć po zahtevu 1 i 2 naznačena time što se zagrevanje peći vrši u samoj peći, kad je jelo ili slično već u peći.

4.) Peć po zahtevima 1, 2 i 3 naznačena time, što njeno dno ima preklopljive noge (S) koje za vreme loženja drže gornji deo peći, sa stublinom za izoliranje, sa loncima za jelo ili slično, i sa zaklopcem, a kad jelo provre, mogu da se preklope, tako, da onda dno hermetički zatvara peć.

5.) Peć po zahtevima 1—4 naznačena time, što se u kotlu za akumuliranje toplote upotrebljava kao tečnost za akumuliranje, pri kuvanju voda, a pri pečenju ili prženju tečnost sa višom tačkom vrenja (oko 300° C) npr. parafin, ulje i t. d.

6.) Peć po zahtevima 1 do 5, naznačena time, što se u zatvorenom položaju učvršćuje napravom (H) za zakačivanje pomoću šarki.

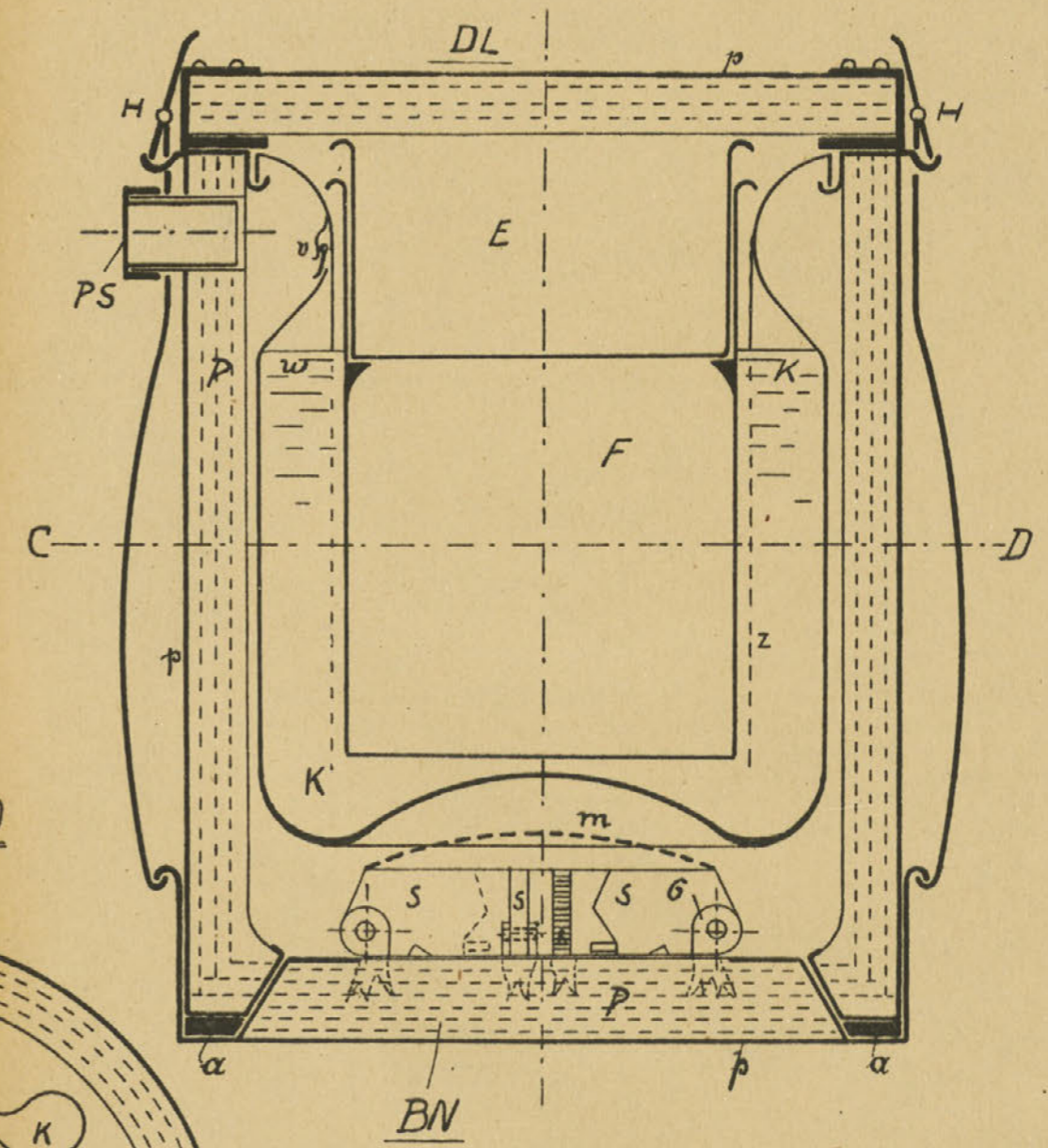
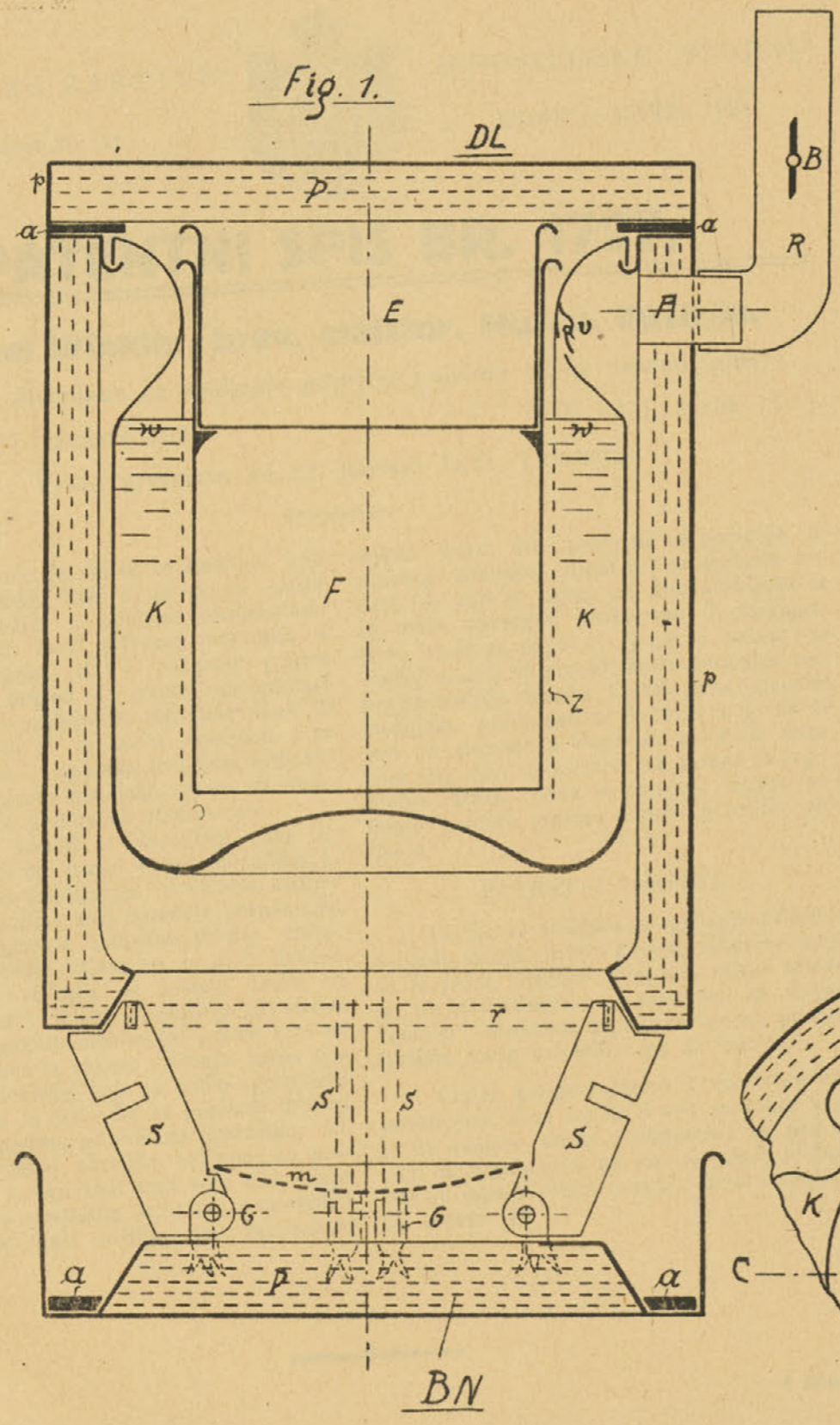


Fig. 2. C-D

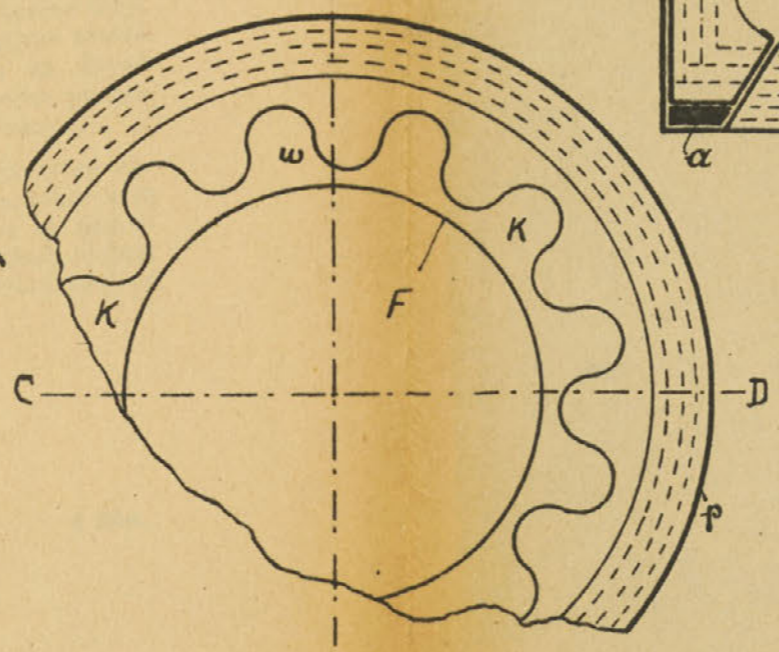


Fig. 3.

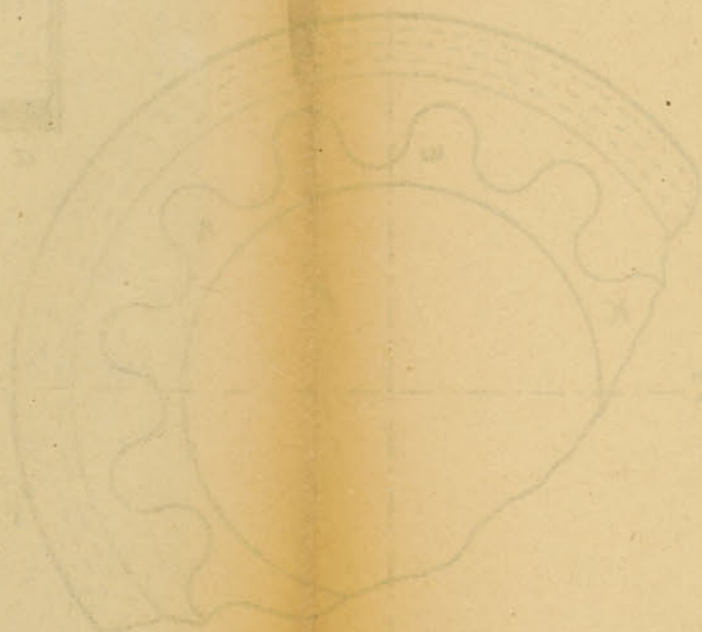
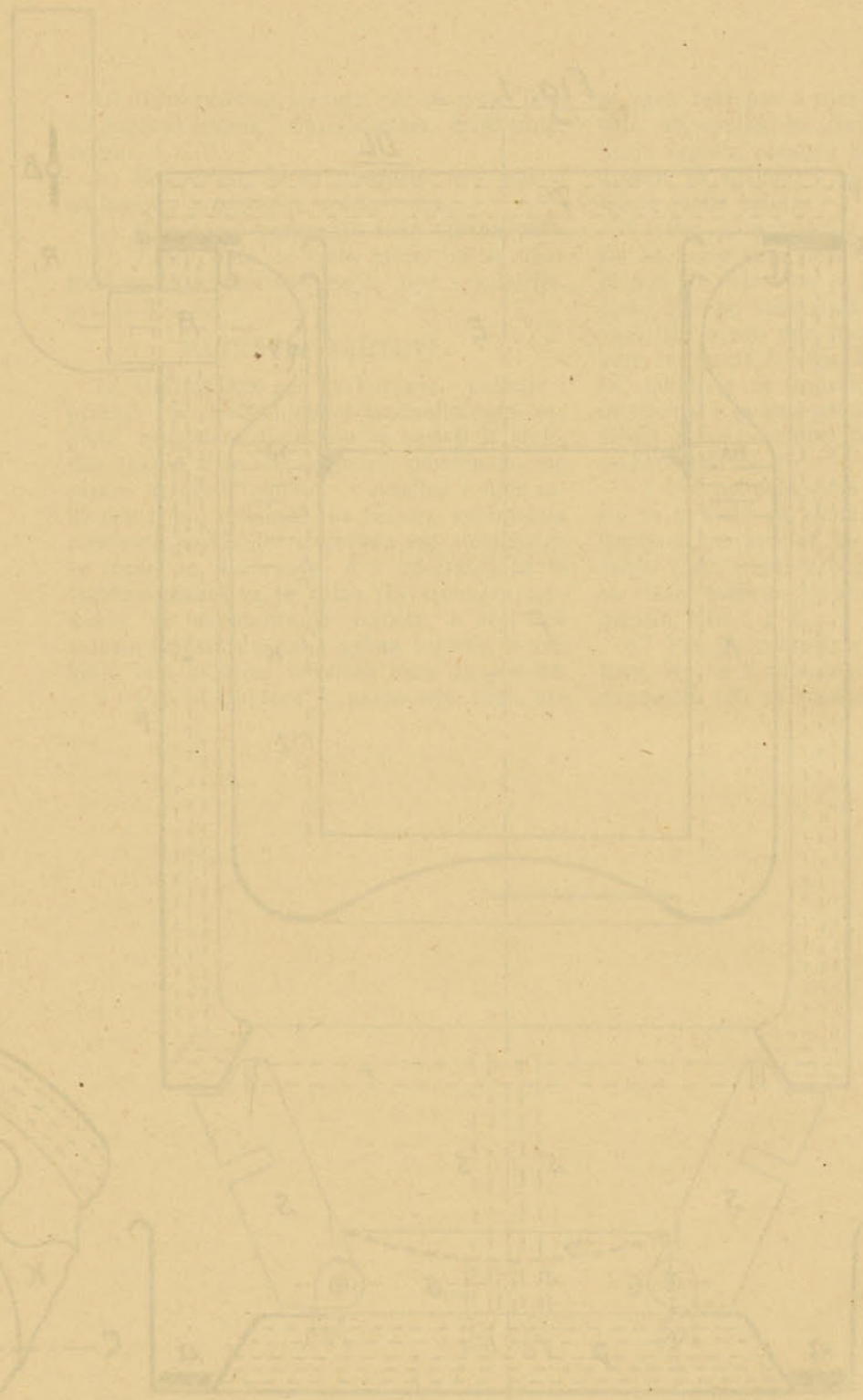
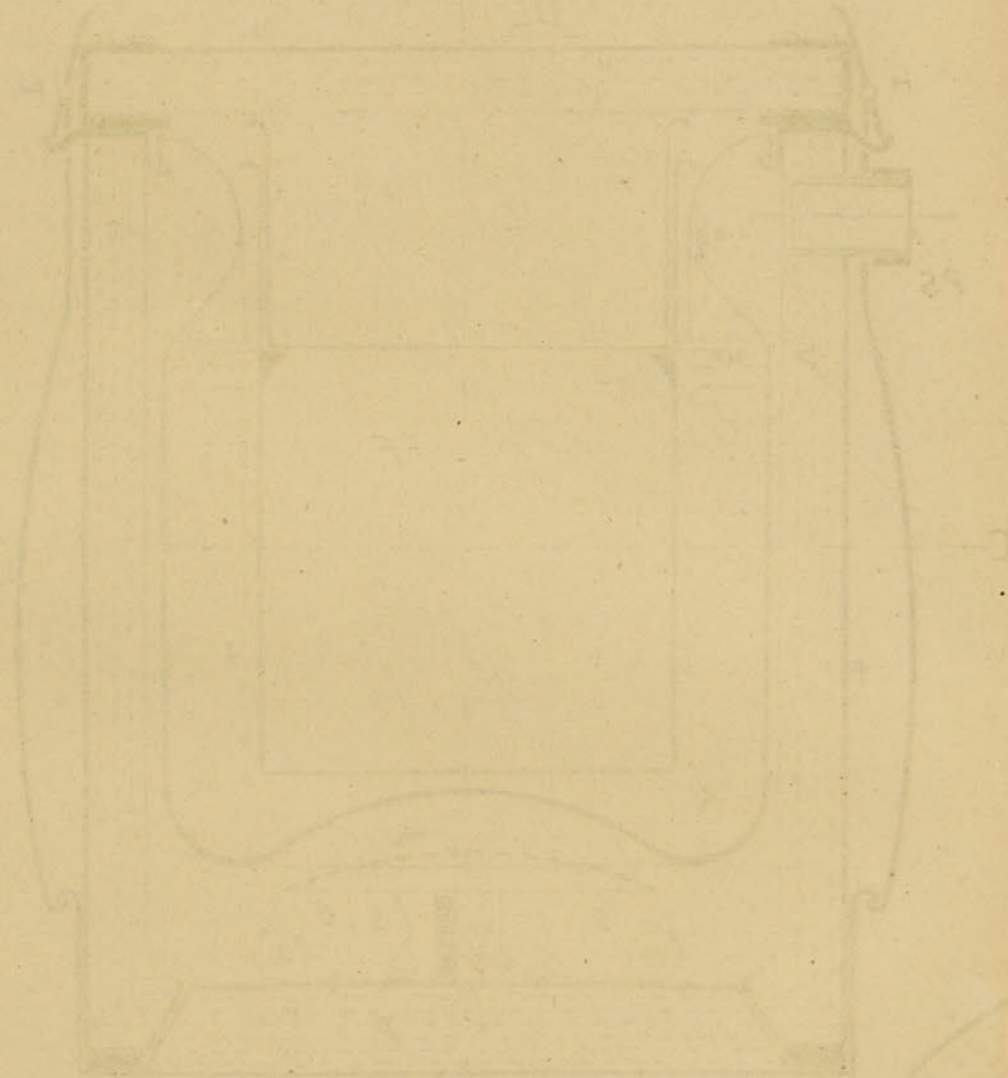


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5