

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 36 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 15. DECEMBRA 1923.

PATENTNI SPIS BR. 1578.

Feodor F. Bogatirev i Djordje Vlasov, Beograd.

Pribor za kuvanje jela.

Prijava od 15. novembra 1922.

Važi od 1. marta 1923.

Pribor se sastoji iz jednog lonca A, koji je namenjan za kuvanje jela i sastoji se u tome, da ovaj lonac svaki put, kad se postavi na peć, služi kao produženje za dejstvo ognjišta ovake peći, zato što ovaj lonac može biti neposredno spojen sa dimnjakom dotične peći. Taj isti lonac može se tako isto upotrebiti za kuvanje jela i pomoću lampe sa alkoholom ili drugih sličnih pribora.

Pribor se još sastoji iz jedne specijalne male peći B, čije gornje postolje potpuno odgovara razmerama i obliku lonca, tako da ga lonac potpuno zatvara. Na taj način ceo pribor se sastoji iz dva odvojena dela: Prvi deo je specijalni lonac „A“, koji se postavlja na peć „B“ ali može da se upotrebi i zasebno.

Da bi se postiglo povećanje grejuće površine lonca — njegovo je dno izradjeno u obliku zasečenog konusa „a“ (fig. 1) ili u obliku polu-krugle „a“ (fig. 3). Sa ovim zasečenim konusom, prizmom ili polukrugom spojen je jedan čunak „b“ (fig. 1, 2 i 3), koji prolazi kroz lanac „A“ i ima kao produženje običan čunak „C“.

U cilju jačeg povećanja grejuće površine lonca mogu se takodje namestiti kroz konus, prizmu ili polukuglu cevi „d“ (vidi fig. 1, 2, 3).

Ove cevi „d“ mogu se namestiti takodje kroz čunak „b“ po njegovoj dužini (vidi fig. 1, 2 i 3). Sa spoljašnje strane ovaj lo-

nac ima protiv gubitka topote izolaciju „g“. Za izolaciju može se upotrebiti ~~hartsje~~ kork i druge vrste u tu svrhu namenjenih izolacija. Lonac ima svoj poklopac „e“, koji takodje izoliran na isti način.

Drugi je deo peć „B“, koja ima ognjište u obliku cilindra. Gornji deo ove peći ulazi u lonac. Peć ima rešetku „R“ (fig. 1), obična vratla „H“ (fig. 4) za foženje vatre i druga vrata „l“ za vazdug (fig. 4).

Peć „B“ je takodje izolirana sa svih strana. Za izolaciju „g“ (fig. 1, 2 i 3) upotrebljuje se azbest i drugi pogodni izolacioni materijal.

Isto tako mogu se spojiti dve, tri i više peći (fig. 4).

Blagodareći ovaj vrsti konstrukciji sve cevi, koje odvode goruće gasove prolaze kroz jelo tako, da se njihova topota ne gubi.

Patentni zahtevi:

1) Lonac za kuvanje jela naznačen tim što ima dno u obliku zasečenih konusa, prizme, polukugle i dr. figura sve sa čunkovima, koji prolaze kroz jelo.

2) Lonac za kuvanje jela po pat. zahtevu 1) naznačen tim, što u unutrešnjosti konusa, prizme, polukugle ili dr. figura kao i čunaka mogu biti nameštene cevi, koje jače povećavaju grejuću površinu.

3) Lonac za kuvanje jela, naznačen tim, što se može postaviti na jednu peć (B)

tako da svi gasovi, razvijeni gorenjem, prolaze pomoću cevi kroz jelo i daju mu neposredno veći deo svoje topote, ne gućći istu kroz obične sprovodnike na pećima ili zidovima lonca.

4) Lonac za kuhanje jela po pat. zahtevu 3) naznačen tim, što mu je dno tako udešeno da se može namestiti na

običan štednjak, da se može spojiti sa štednjakovim čunkom u kome slučaju gorči gasovi prolaze kroz čunkove, koji idu kroz jelo.

5) Lonac za kuhanje jela po pat. zahtevu 1) naznačen tim, što je zajedno sa svojim poklopcom izoliran da može da služi kao termofor.

PATENTI SPS BR. 1528.

Fedor E. Bessellera i Doriće Vanea, Beograd

Pravo je pravne lege

Spis Br. 1528. Stan. 1. bo 1923.

Prava je 15. novembra 1923.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

Patentni saopštav:

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

U ovom spisu se opisuje jedan novi i jednostavni način kuhanja jela, u kojem je uvedena novost u obliku štednjaka, u kojem su ugradjeni dve cevi, preko kojih se gorči gasovi mogu direktno ući u hrano, bez potrebe da se hrana pretvara u tekućinu, u koju bi se potom uključile i drugi sastojci.

Fig. 1

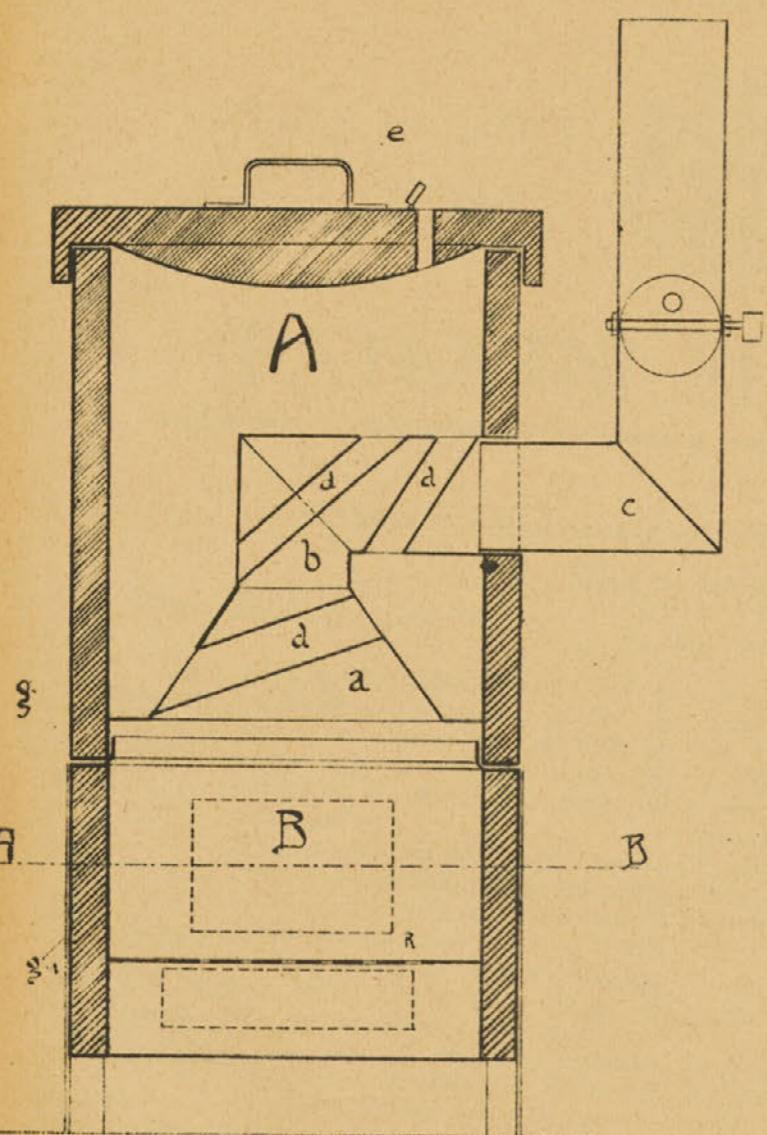


Fig. 2

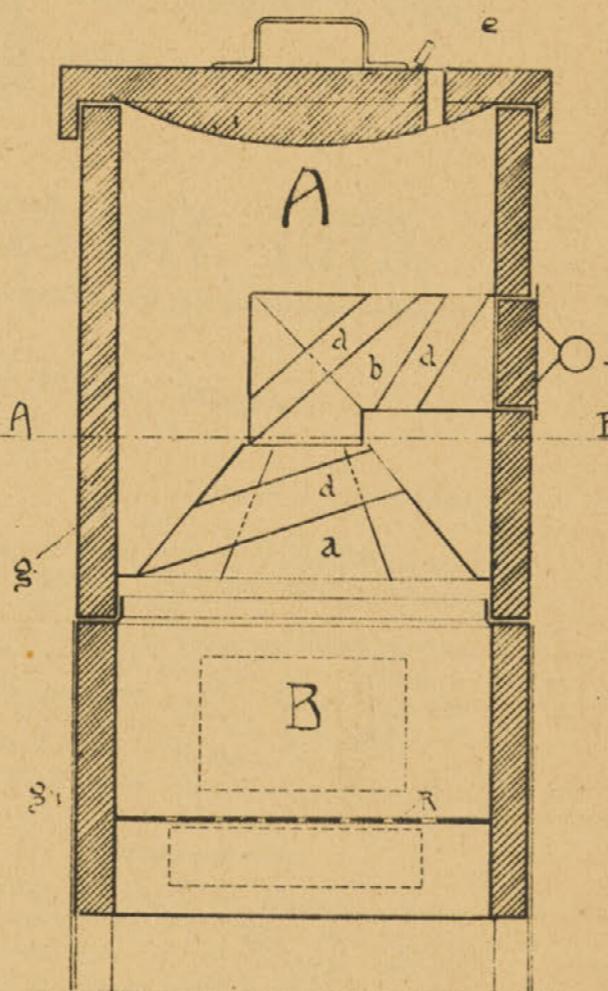


Fig. 3.

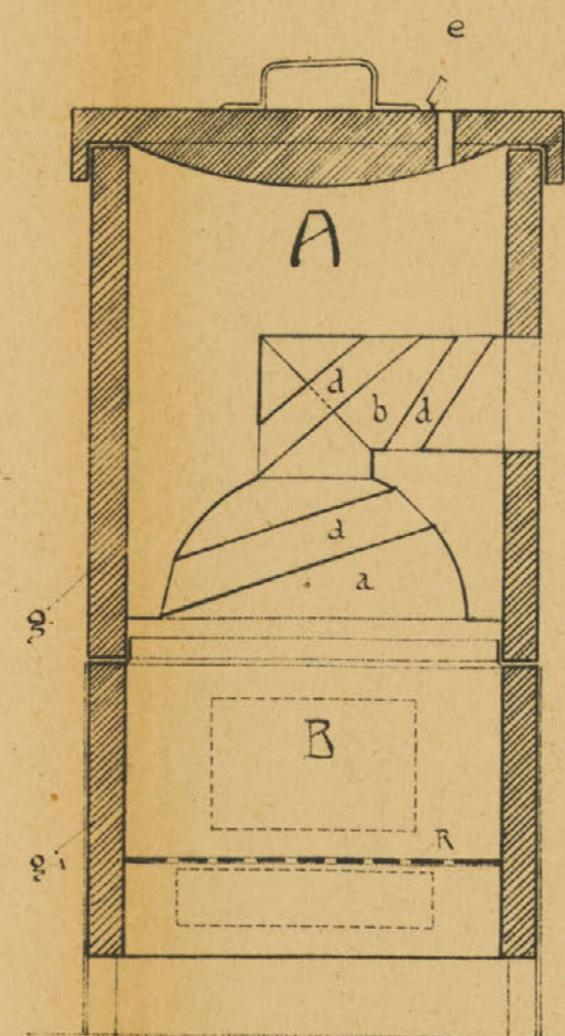
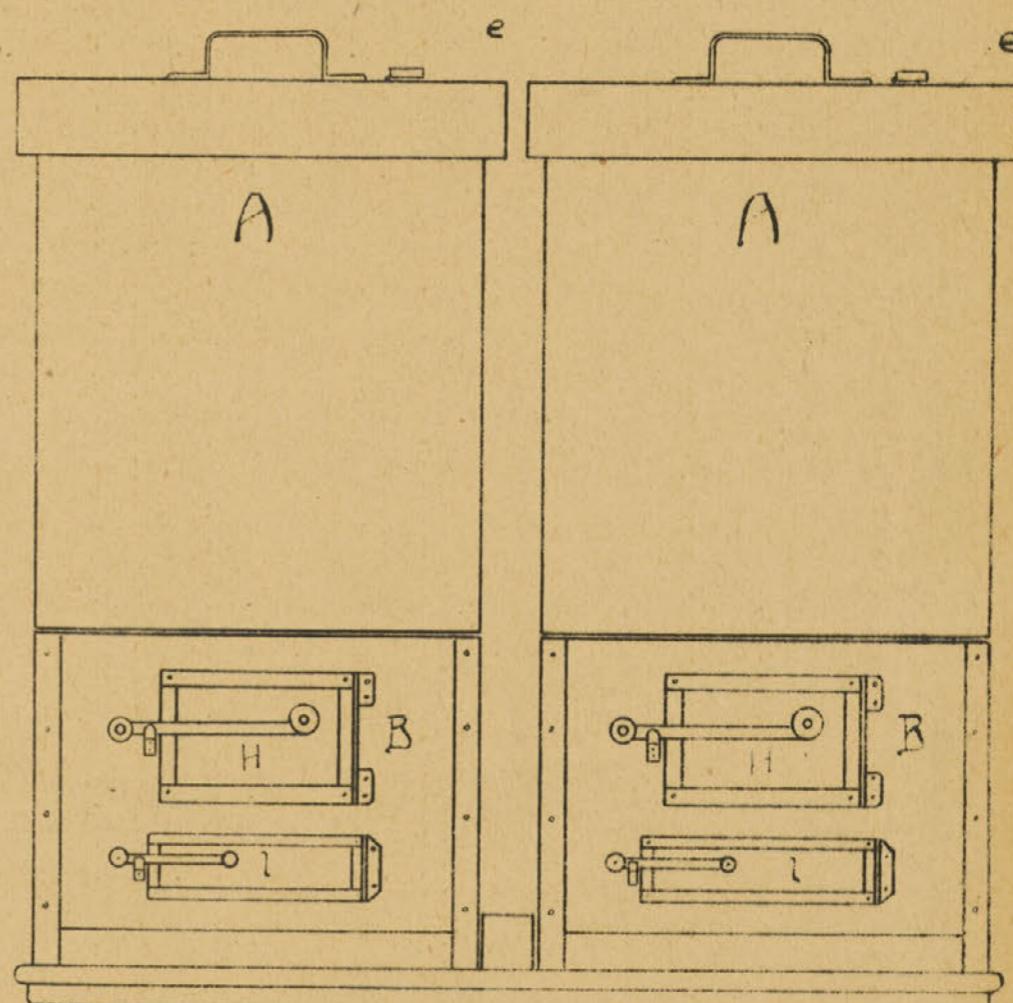
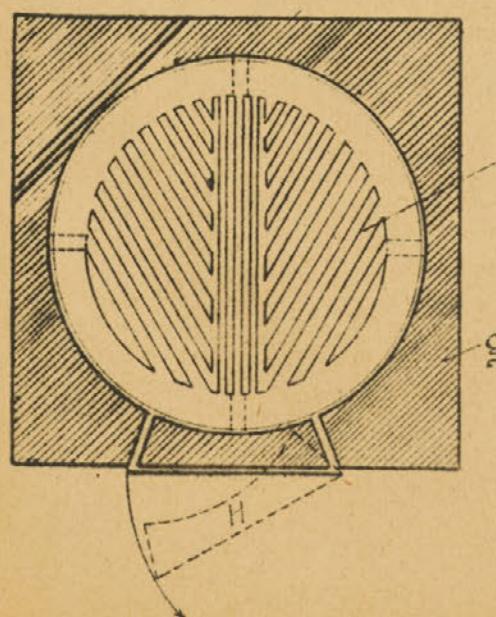


Fig. 4.



A-B



A-B

