

# Construcción de una cocina

Allan Yedlinsky

De: <http://www.modelshipwrightsdatabase.com/Articles/19GalleyStove.htm>

Un proyecto divertido y buenas prácticas en los detalles que mejoran la construcción de un modelo es, por ejemplo, la construcción de la cocina de a bordo. Las cocinas inglesas eran muy similares en los buques en la segunda mitad del S XVIII, tanto en diseño como en materiales. La cocina en este tutorial se ha tomado desde el diseño que se muestra en la *"Anatomy of a Ship series volume on the Pandora and David Antscherl's The Fully Framed Model"* para el "Triton". Los buques de mayor tamaño utilizaban el mismo diseño básico. Hay dibujos de estas cocinas en muchos planos de buques además del mencionado anteriormente. Necesitaremos los dibujos a escala de todas las partes. Tenga en cuenta que la cocina debe estar a su escala en relación al buque. Obtenga la escala exacta. La parte más importante en la cocina es la placa base, que es el último elemento a instalar. La hago en primer lugar para que me sirva para comprobar las dimensiones de la escala.

He utilizado madera, varilla de latón y mini clavos, acetatos y un pedazo de hilo negro (cobre o estaño). Además de pegamento, soldadura de plata, pavoneador "Blackin It", y pintura.

Comienzo con la base de la cocina.

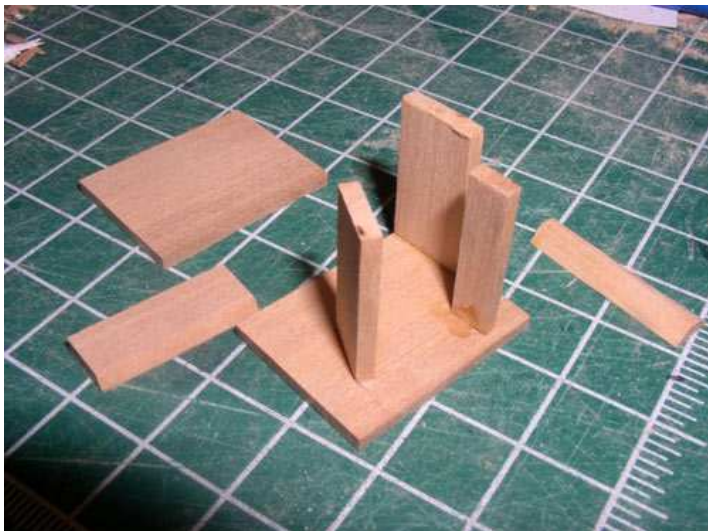


Foto 1 muestra las piezas de la base de la cocina. Algunos podrán elegir para hacer estas piezas en metal, pero me pareció más fácil de usar madera de boj en este caso. Una vez cortados, se pegaron con cola de carpintero.



Foto 2 muestra las esquinas realizadas en metal. El perfil metálico usado se puede encontrar en casi cualquier tienda de modelismo. Los extremos de las esquinas tienen que ser recortadas para que se puedan doblar y formar las patas. Tenga en cuenta que hay dos izquierdas y dos derechos. Las poleas de la foto se explicará más adelante donde corresponden.



Foto 3 muestra el depósito de ceniza y las puertas del horno, las de acceso y las bisagras. Estas fueron hechas de acetato blanco, ya que es rígido y con un espesor adecuado. Con unas tijeras y una buena hoja de cutter se pueden obtener cortes en una sola pasada.

Estas puertas y bisagras pueden hacerse de latón si su base está hecha de latón en lugar de madera. Tenga en cuenta que para ello necesitará soldadura de plata si se utiliza de latón. Opté por utilizar acetato ya que se pega fácilmente a la madera.

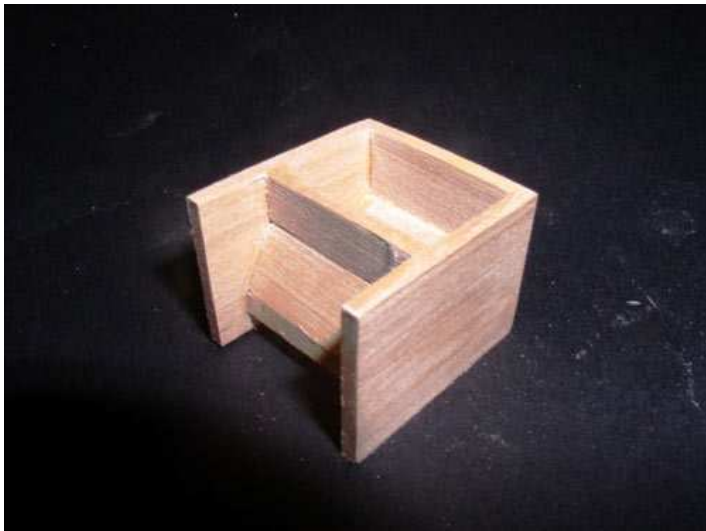


Foto 4 muestra el pegado de base. Se ha repasado con masilla y lija. Esto ayudará a ocultar el grano de la madera en la cocina una vez terminada.

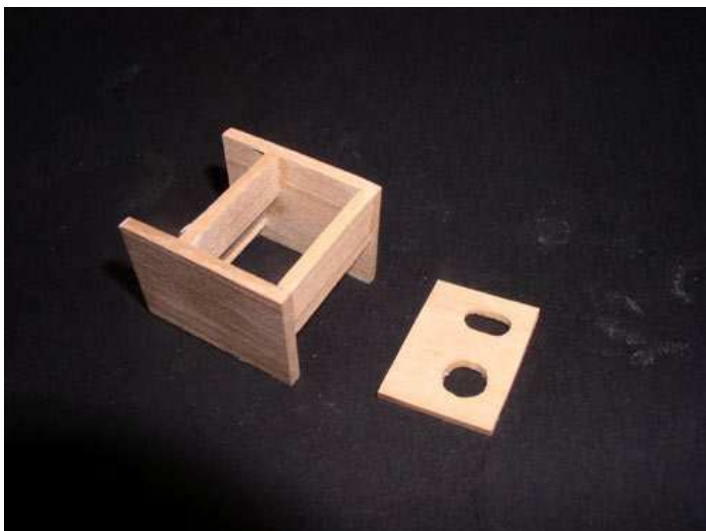
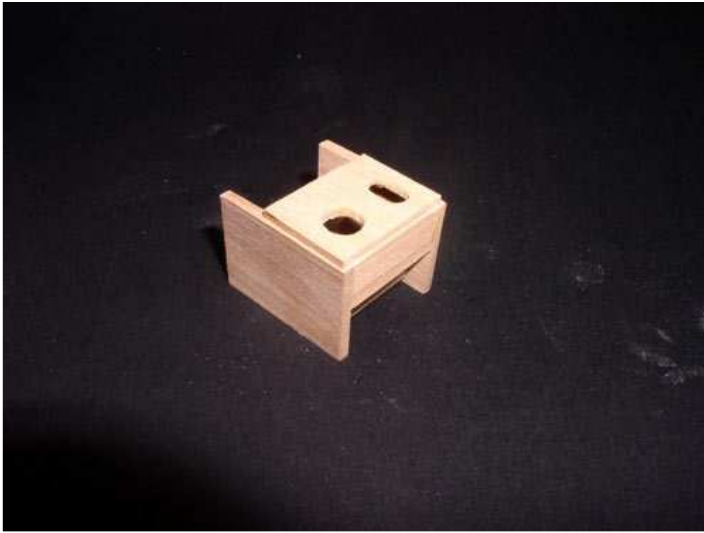


Foto 5 muestra la base de nuevo con la pieza superior. Tenga en cuenta que la pieza superior no se extiende hasta el borde de la base, es decir, que no encaja, tal como puede verse en la Foto 6.



Fotos 7 y 8 muestran todas las piezas ensambladas y la primera capa de pintura. Se hacen tapas y se pegan en su lugar. En algún momento de la segunda mitad del SXVIII, las ollas de hierro sustituyeron a las ollas de cobre en muchos buques británicos. Las tapas están hechas de madera con asas de latón. En esta foto se puede ver claramente el ángulo de hierro en las esquinas. Pequeños clavos de bronce fueron utilizados para fijar las esquinas a la base, pero he utilizado alambre de latón para los pernos en el pasador.

La pieza redonda y pequeña que hay entre las tapas es donde encajará el tubo de la chimenea.



Foto 9 muestra las distintas partes de la campana y chimenea. He utilizado varilla de latón torneada para hacer las tres piezas que se muestran en la foto de esta cocina.



Foto 10 muestra los apoyos y agarraderas de la parrilla que están a los lados de la cocina, que hice de latón, aunque se pueden hacer también con acetato.



Foto 11 muestra el tubo de la chimenea ya soldado con plata con su correspondiente ángulo en la parte superior. También se muestra la tapa de la chimenea, que la he hecho de latón.



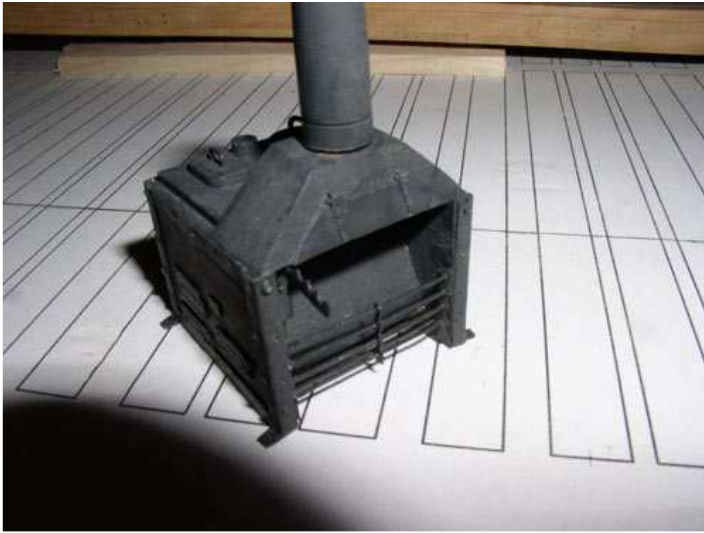


Foto 12 muestra los grills instalados. Lo que no se puede ver claramente son varias barras que se encuentran cerca de la parte inferior que se encuentran en un plano horizontal. Estos se encuentran justo detrás del bastidor vertical. He instalado estas barras en primer lugar taladrando los agujeros a cada lado y poniendo las barras en su lugar. Todas las barras, con una sola excepción, son 0,020 de diámetro. Todas las piezas planas de latón son de 0,010 con excepción de las poleas y la tapa de la chimenea, que se tornearon. La bandeja de drenaje se hizo de 0,005 hojas de latón. Para los que no tienen un torno, pueden hacerse con madera contrachapada, ya que serán pintadas de todos modos.

Además de los grills, se puede ver la puerta de campana y sus bisagras, que se hicieron con acetato y clavitos para el pasador de la bisagra.



Foto 13 muestra las válvulas de desagüe. Hice estas en el torno. El tubo de salida hice un pequeño agujero perforado en el lado de tomar la válvula.



Foto 14 muestra las diversas partes para el asador incluido el apoyo a nivel de múltiples brazos, las poleas y ejes. Creo que se utilizaba para colgar "cosas" y luego podría ser oscilado para acercar o alejar del calor.



Foto15 muestra el soporte. Había cuatro, uno en cada esquina. He visto estos situada hacia la parte inferior de la cocina y hacia la parte superior de la base en diversos planos.



Foto 16 muestra el lado poleas y raíles de colgado. Estos son instalados con carácter temporal antes de ennegrecimiento. Pinté la mayoría de piezas de latón.



Foto 17 muestra la bandeja de drenaje que se encuentra en la base de la parrilla. Es de 0,050 de hoja de latón como se mencionó anteriormente. La foto muestra una pieza que aún no se puede doblar, y el segundo muestra la doblada y soldada.

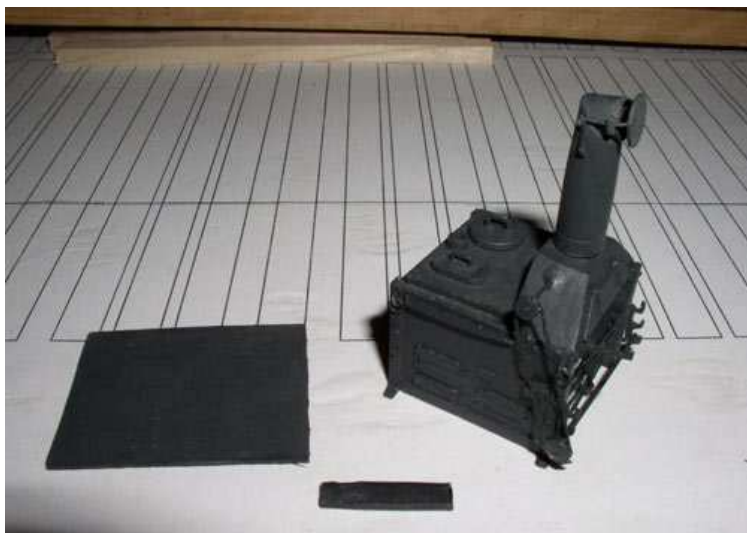


Foto 18 muestra el asador y la polea de cadena en su lugar. También puede ver la base ennegrecida por el goteo, que está hecho de madera contrachapada para modelismo.



Foto 19 se terminó el proyecto listo para instalar a bordo.

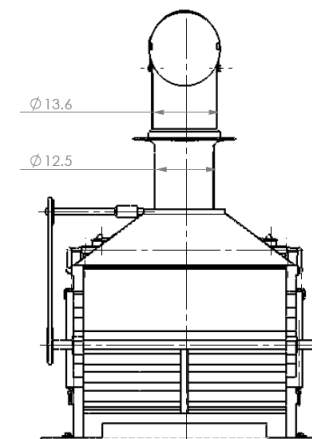
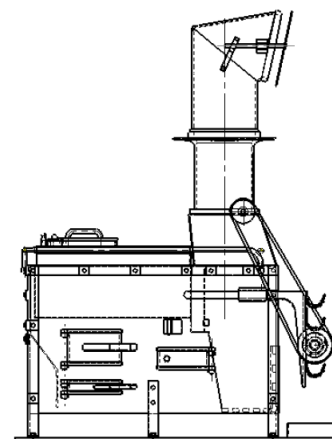
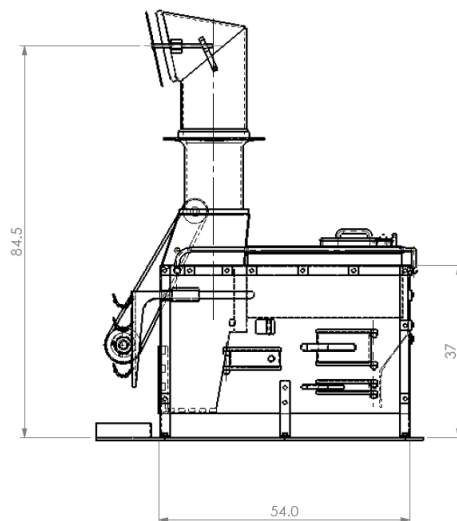
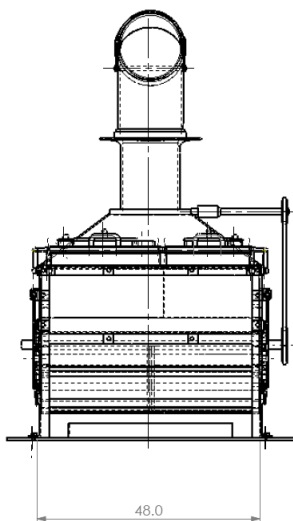
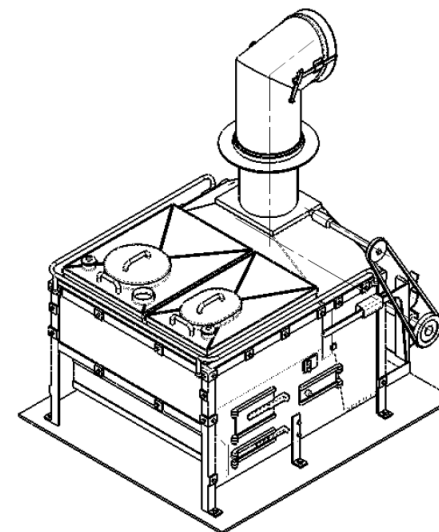
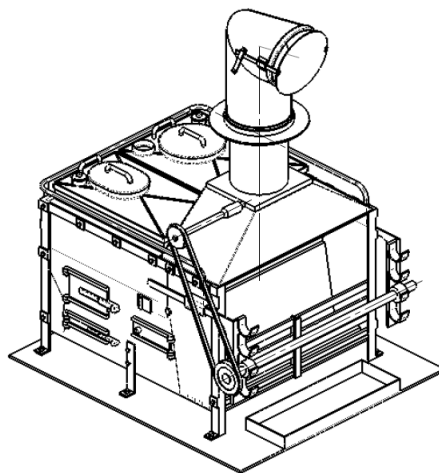
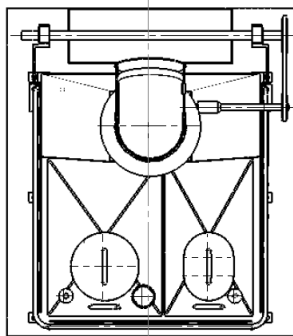
©Allan

A continuación se pone el plano de la cocina. Para mejor calidad y detalle, se pueden descargar los planos en el PDF "Plano de cocina de a bordo", del listado de PDF's.

Compsición, traducción y adaptación: Maese PD-Fiero Zocu. Para "La Cuaderna Maestra"



The iron stove was introduced about 1750 and became the preferred choice by the early 1770's . Before that the stoves were brick affairs. The stove was improved and called the Brodie stove in 1781, then improved and patented by Lamb and Nicholson in 1811. Their version was used to about the late 1940's



SHEET 1 OF 1

# **GALLEY STOVE ARRANGEMENT**

© COPYRIGHT MSW

SCALE:1:12

**A3**