

REVISTA DE  
ARQUITECTURA

MARZO 1943

SOCIEDAD CENTRAL DE ARQUITECTOS  
CENTRO ESTUDIANTES DE ARQUITECTURA

EN LAS PRINCIPALES OBRAS QUE  
SE CONSTRUYEN EN LA ACTUALIDAD  
SE EMPLEA PROFUSAMENTE

BALDOSAS Y LADRILLOS DE VIDRIO

“GLAS - STENDHAL - MASLUZ”

CON GRAN VENTAJA PARA EL  
RESULTADO PRACTICO Y ESTETICO

# GLAS - STENDHAL - MASLUZ

Pisos de Vidrios  
“MASLUZ”

Tabiques Traslúcidos  
“STENDHAL”

Marquesinas de Cristal  
“GLAS”

Ventanales de Cemento  
“VIGARM”

Nuestros Ingenieros están a su disposición para el proyecto, el presupuesto y la construcción de tabiques

CRISTALERIAS PICCARDO S. A.

SECCION ARQUITECTURA

TUPUNGATO 2750

U. T. 61 - Corrales 3268 - 1651

# REVISTA DE ARQUITECTURA

ORGANO DE LA SOCIEDAD CENTRAL DE ARQUITECTOS Y CENTRO ESTUDIANTES DE ARQUITECTURA

DIRECCION Y REDACCION: JUNCAL 1120

U. T. 44, JUNCAL 3986

AÑO XXVIII

MARZO de 1943

Nº. 267

## S U M A R I O

### COMITE DE REVISTA

Director

Eduardo J. R. Ferrovia

Secretarios:

Evaristo de la Portilla  
y Adolfo Justo Estrada

Vocales:

Roberto A. Champion  
Jorge J. de Mattos  
Alejandro Maveroff  
Mauricio J. Repossini y  
Alfredo Villalonga

Delegado de la División  
Provincia de Córdoba  
Ernesto Arnoletto

Delegado de la División  
Provincia de Santa Fe  
Emilio Marcogliese

Delegados  
del Centro Estudiantes  
de Arquitectura

Jorge Ortíz  
Bernardo Frumkin

Editor:

Alberto E. Terrot

Suscripciones y Avisos

Administración:  
LAVALLE 310

U. T. 31, Retiro 2199  
Buenos Aires

Publicación mensual

Suscripciones (Rep. Arg.)  
por año, \$ 12.-; por semestre,  
\$ 6.-; Exterior \$ 15

- **BRONCE ALEGORICO QUE CORONA LA FUENTE UBICADA EN LOS JARDINES DE LOS LABORATORIOS DE YPF EN FLORENCIO VARELA**  
Por el Escultor Carlos de la Cárcova
- **ACERCA DE UNAS SANCIONES**  
Editorial
- **LABORATORIO INVESTIGACIONES "YPF" EN FLORENCIO VARELA**  
Oficina de Arquitectura del Departamento de Ingeniería YPF  
Por los Arquitectos: Jorge de la María Prins, Hugo M. Rosso, Jorge M. Verbrugge y Jorge Ros Martín
- **PREMIOS MUNICIPALES A LA ARQUITECTURA PRIVADA — AÑO 1941**  
Propiedad calle Canning 2910—Segundo Premio, Categoría "A"  
Por el Arquitecto Jorge Sabaté  
Propiedad Av. Quintana 384 y 386—Primer Premio, Categoría "B"  
Por los Arqs. Eduardo Casado Sastre y Hugo Armesto
- **CHALET EN ACASSUSO**  
Por el Arq. Arturo J. Dubourg
- **PROPIEDAD PRIVADA**  
Por los Arqs. Juan Antonio Dompé y Armando Ivitz
- **ALGUNAS OBRAS DE LA IVª EXPOSICION DE ARTES PLASTICAS REALIZADAS POR ARQUITECTOS EN LA S. C. DE A.**  
(Continuación)
- **NUEVOS ARQUITECTOS EGRESADOS DE LA ESCUELA DE ARQUITECTURA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS E. F. y N. DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BUENOS AIRES**
- **CONCURSO DE "LUMINOTECNIA" PREMIO CADE 1942**  
Tema: "El edificio de un diario"  
Primer premio por el Alumno Antonio C. Chiacchio
- **FICHERO DE LA SOCIEDAD CENTRAL DE ARQUITECTOS**

La Dirección no se responsabiliza por las opiniones emitidas en los artículos firmados  
Queda hecho el depósito de acuerdo ley 11.723, decreto 71.321 sobre propiedad  
científica, literaria y artística bajo el Nº 025774



Bronce alegórico que corona la fuente ubicada en los jardines de los Laboratorios de YPF en Florencio Varela.

Por el Escultor Carlos de la Cárcova

# ACERCA de UNAS SANCIONES

El Poder Ejecutivo ha aplicado por decreto, una multa de cien mil pesos "per capita" a cuatro fábricas de cemento, por infracción a la Ley 12.591, llamada de Control de Abastecimiento, comprobada plenamente — según se dice en el mismo — por la autoridad competente. Dispone, además, el decreto, que el Ministerio de Agricultura, por intermedio de la Dirección de Administración, intimará a las firmas mencionadas, al pago de la multa impuesta debiendo efectuarse el ingreso de la misma a la citada Dirección dentro del plazo perentorio e improrrogable de tres días, bajo apercibimiento de obtenerse su cobro por vía de apremio.

Muchas y graves razones indudablemente, debe haber tenido el Poder Ejecutivo, para llegar a la severa medida aplicada. En esta delicada materia no es siquiera admisible la más ligera sombra de improvisación, y, precisamente, la eficacia de la drástica medida adoptada, depende de lo justo de su aplicación, pues están en juego, por un lado los intereses legítimos de grandes empresas que desarrollan una indudable obra de progreso colectivo, y por otro los no menos legítimos y respetables del gremio que utiliza el producto fabricado, y que pone en marcha, el fecundo mecanismo de la industria de la construcción, con su obra de gran alcance social.

La Ley 12.591 instauró el régimen de los precios máximos con el objeto de preservar a nuestra economía de los efectos perturbadores de la guerra. No ha impedido, no obstante, como hemos tenido oportunidad de decirlo antes, el agio y la especulación. Pero si ello resulta, ni plausible ni justificable por cierto, pero de algún modo explicable dadas las dificultades de investigación en los artículos de importación, resulta, francamente absurdo en los artículos que, como el cemento, son de fabricación nacional.

La última alza del cemento parece estar explicada por los productores, en el hecho de que desisten parcial o totalmente de usar, por inconvenientes, los combustibles de origen vegetal, conectando, entonces, la variabilidad de los precios del cemento, al del "fuel oil", que se vuelve a utilizar.

El Poder Ejecutivo tiene todos los resortes necesarios para investigar el precio de costo de la producción del cemento, que es en realidad el nudo de la cuestión. Todo lo que se hiciese sin la determinación de ese elemento básico de juicio, podría hacer fracasar el propósito de bien público de poner límite a los precios, estatuido por la ley de referencia. No se debe olvidar, tampoco, en que extraordinaria medida, se ha protegido y se sigue haciendo, a la industria nacional, en desmedro de la extranjera que, en muchos casos, ha podido traer para el consumo, productos a precios más ventajosos que los argentinos. Ni ignoramos, que todo esto, forma parte de una política general tendiente al engrandecimiento de lo nuestro; política general que responde a concepciones de índole internacional en boga, que no la hemos inventado nosotros, y seguramente no está en nuestras manos exclusivamente, el mantenerla, abandonarla o corregirla. Pero dicha condición de privilegio de la industria nacional debe responder — cuando así lo exige el interés general — a las dificultades por que atraviesa el país, y vibrar a su tono. Si una interpretación cerradamente individualista de los productores, los lleva a desentenderse de aquella directiva, tócales a las autoridades adoptar, mediante el estudio honesto y profundo de las cuestiones, las soluciones que correspondan. La intervención excesiva del Estado — como hemos tenido oportunidad de decirlo otra vez — en general es debida a erróneos o aprovechados procedimientos de quienes menos la desean.

# LABORATORIO INVESTIGACIONES "Y P F" EN FLORENCIO VARELA

OFICINA DE ARQUITECTURA DEL DEPARTAMENTO DE INGENIERIA Y P.F.

Por los Arquitectos: JORGE DE LA MARIA PRINS, HUGO M. ROSSO, JORGE M. VERBRUGHE y JORGE ROS MARTIN

El incremento de la explotación petrolífera en la República Argentina y la intensificación de las investigaciones por modernos métodos exigían de Y P F la construcción de un laboratorio dedicado a investigaciones del petróleo que respondiera a tales necesidades.

El primer punto a considerar era la elección del terreno que debía reunir las siguientes condiciones: Hallarse relativamente alejado de centros industriales, fábricas, etc., a fin de evitar perturbaciones físicas eléctricas y otras de tal índole que pudieran perjudicar la exactitud de las investigaciones,— que se encontrara lo más cerca posible, dentro de la condición anterior, de la Dirección General y de la Destilería de La Plata y sobre una ruta firme de fácil acceso—que fuera de dimensiones adecuadas al vasto plan que había de desarrollar.

Estas condiciones y otras menores se vieron cumplidas en el terreno adquirido al efecto que se encuentra ubicado en el Partido de Florencio Varela, con frente a la ruta Nacional n° 2, Km. 23,500 y al camino afirmado de Buenos Aires a La Plata por el fondo. Un amplio solar servido por dos caminos firmes y ubicado entre La Plata y Buenos Aires, de dimensiones convenientes y en un lugar desprovisto de agentes molestos como los ya enunciados cumple el programa propuesto.

El edificio ha sido desarrollado en subsuelo, planta baja y cuatro pisos altos sobre una de las alas y su configuración responde a exigencias de orientación y circulación. El desarrollo se efectuó teniendo como base tres elementos principales; los Laboratorios, las dependencias de Administración y sociales y el Cuerpo de Taller y Plantas de Experimentación práctica.

Al frente y en planta baja se encuentra un gran hall central al que se accede por un amplio pórtico. A continuación y a la derecha el Museo y seguidamente el Salón de Actos. A la izquierda del hall que comunica en ambos sentidos por puertas vidrieras se extiende una galería cubierta que lleva al comedor de empleados distanciado expresamente a fin de lograr la necesaria independencia del mismo del resto del edificio. Este cuerpo cuenta con dicho comedor, la cocina y amplias dependencias para el mismo. En el piso superior se encuentra el comedor de jefes y la Sala de Reuniones, como también se halla en dicha ala el comedor de obreros.

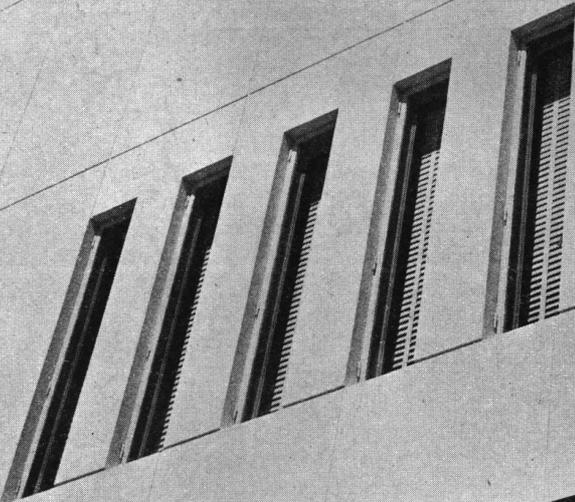
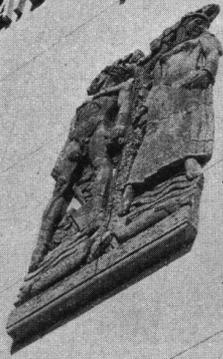
En un cuerpo del edificio se ubicaron los laboratorios que formados por unidades separadas ocupan una planta baja y 4 pisos altos. En cada planta hay 7 gabinetes, lo que totaliza 35 laboratorios. En el piso superior se previeron talleres menores para instrumental y reparaciones de los mismos. En este mismo cuerpo se encuentra la Biblioteca, Archivo y Depósito de la misma y su dependencia.

El tercer cuerpo del edificio lo constituye el taller y las plantas experimentales, unidas al conjunto por una galería cubierta cuyo arranque tiene lugar en el hall a donde desemboca asimismo la que lleva al comedor de empleados.

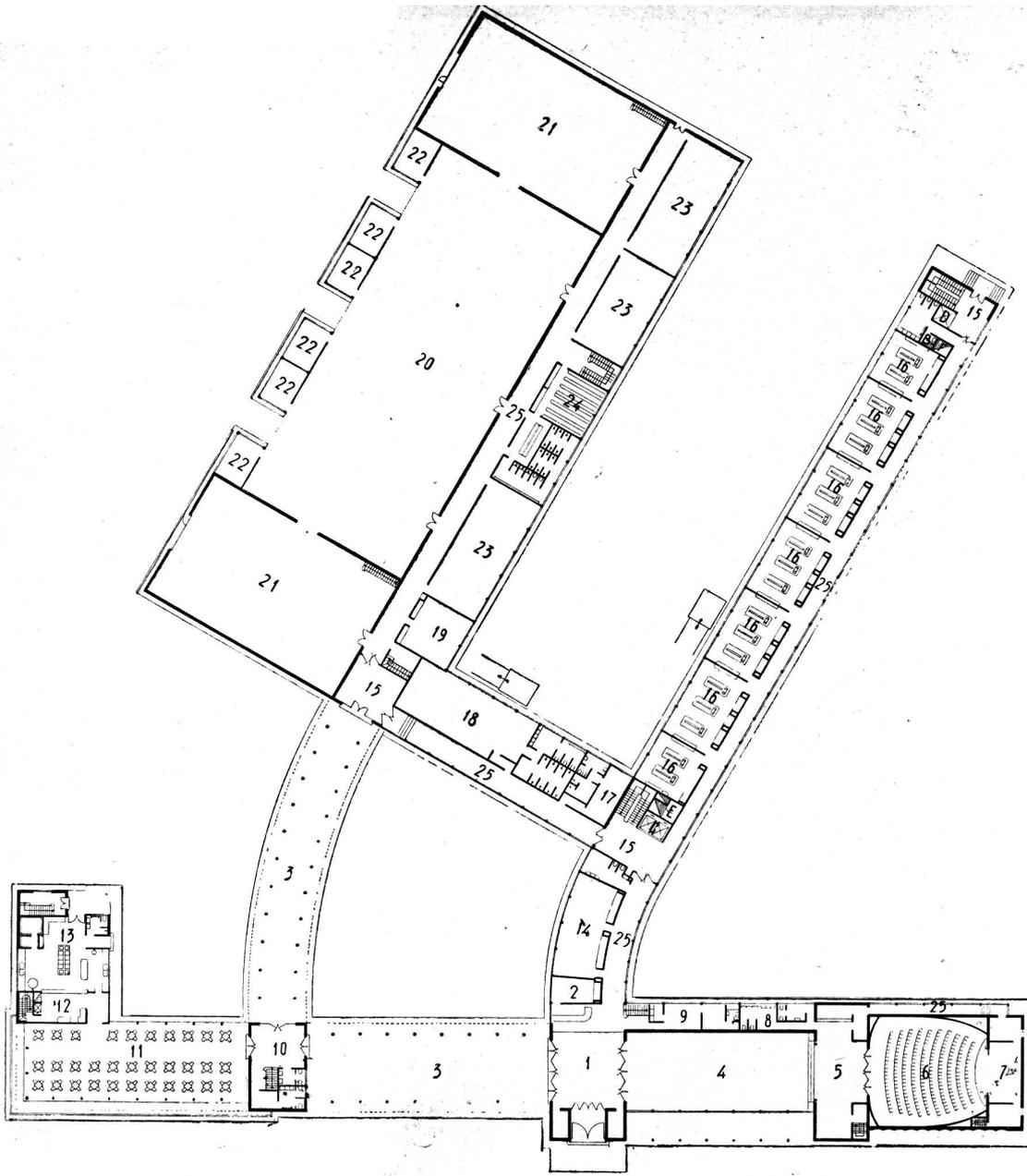
Los laboratorios han sido objeto de un cuidadoso estudio y son todos exactamente iguales contando con los mismos elementos. Cada uno de estos elementos se diseñó expresamente al efecto hasta en los menores detalles y

DETALLE DEL FRETE  
PRINCIPAL SOBRE LA  
ENTRADA

LABORATORIO DE INVESTIGACIONES  
P.P.F.



**PLANTA BAJA**

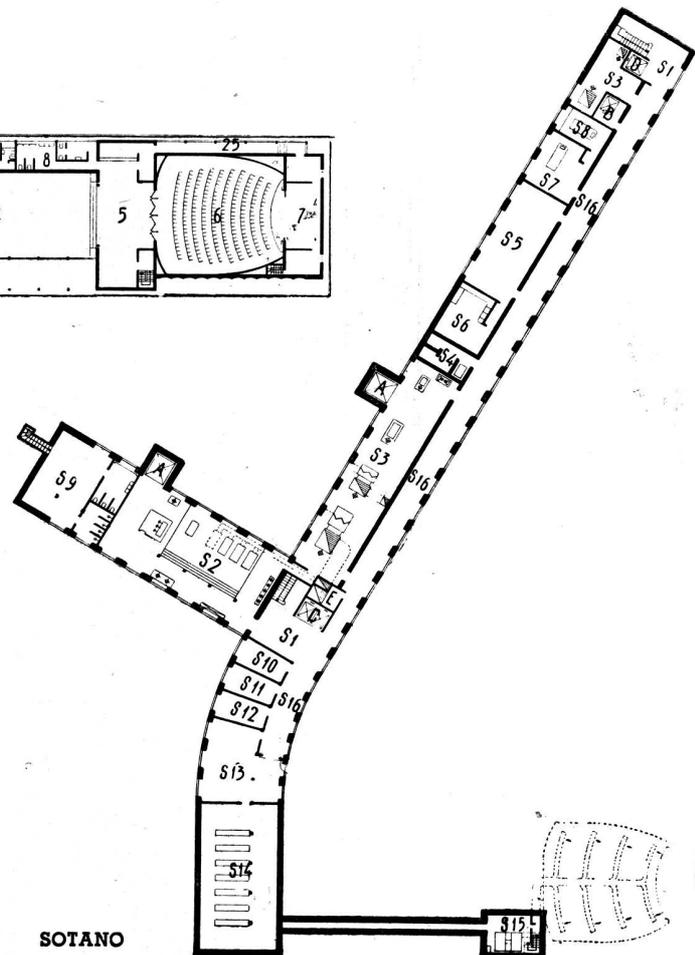


- 1—Hall principal
- 2—Oficina de contralor e informes
- 3—Galería
- 4—Museo
- 5—Hall del Salón de actos y guardarropas
- 6—Sala de actos
- 7—Estrado y Dependencias
- 8—Toilettes
- 9—Vivienda del Sereno
- 10—Hall del Comedor
- 11—Comedor de empleados y técnico
- 12—Office
- 13—Cocina y dependencias
- 14—Oficina
- 15—Hall
- 16—Laboratorios
- 17—Vestuarios y toilettes para damas
- 18— » » » hombre
- 19—Enfermería
- 20—Talleres
- 21—Plantas de experimentación
- 22—Oficinas
- 23—Oficinas
- 24—Vestuarios y toilettes
- 25—Circulación
- 26—Pórtico

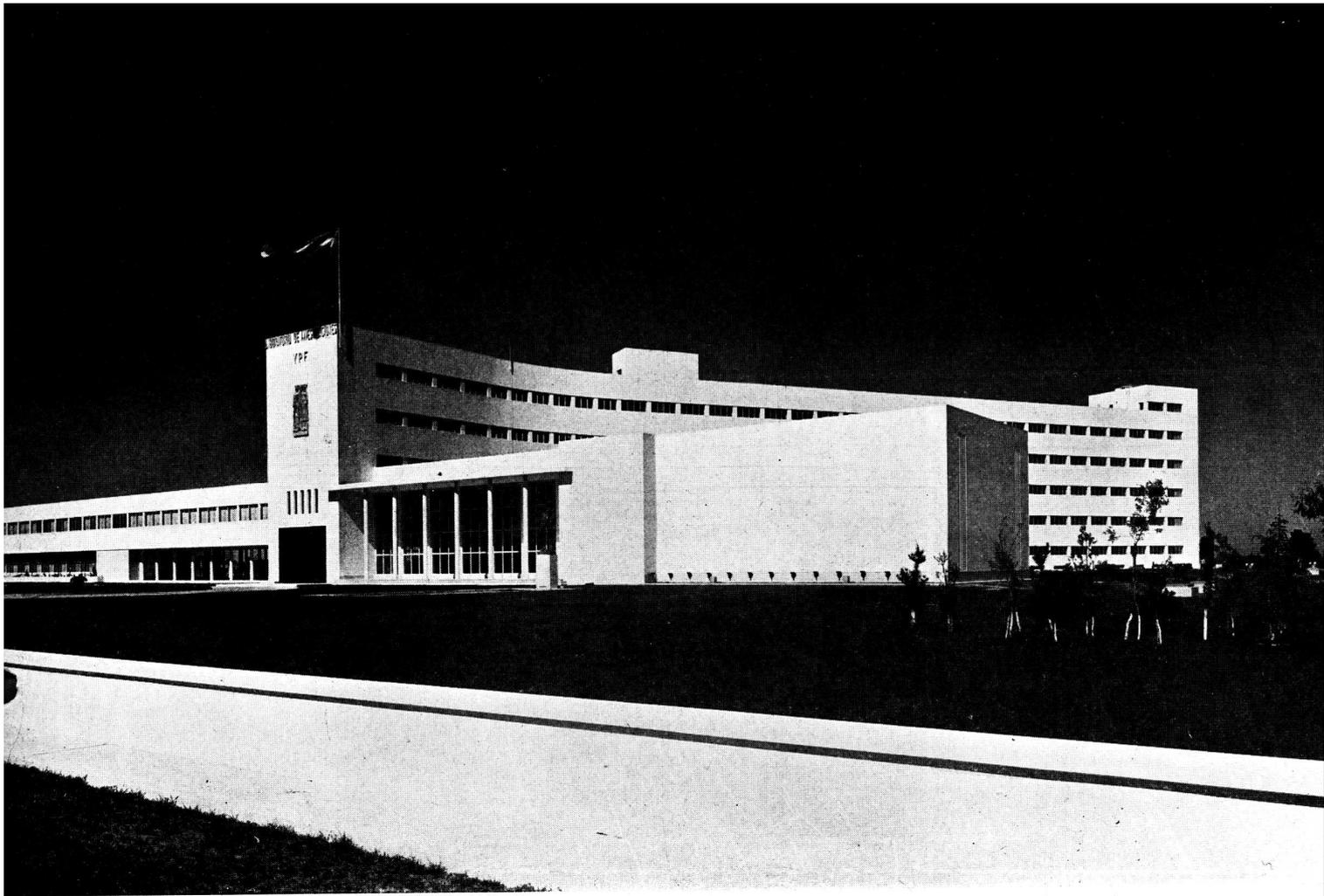
**PLANTA BAJA**

**SOTANO**

- S 1—Hall
- S 2—Sala de máquinas y calderas
- S 3—Sala de compresores y máquinas de ventilación
- S 4—Frigorífico
- S 5—Laboratorio fotográfico
- S 6—Cámara oscura
- S 7—Laboratorio de física
- S 8—Cámara oscura
- S 9—Vestuarios y toilette obreros
- S10—Central de tableros eléctricos
- S11—Baterías de acumuladores
- S12—Balanzas
- S13—Archivo
- S14—Anaqueles del archivo
- S15—Sala de máquinas del Salón de actos
- S16—Circulación
- A —Trampas para entrada de máquinas
- B —Incinerador de basuras
- C —Ascensores
- D —Montacargas
- E —Conductos de ventilación, chimenea y cañerías
- F. Conductos de extracción



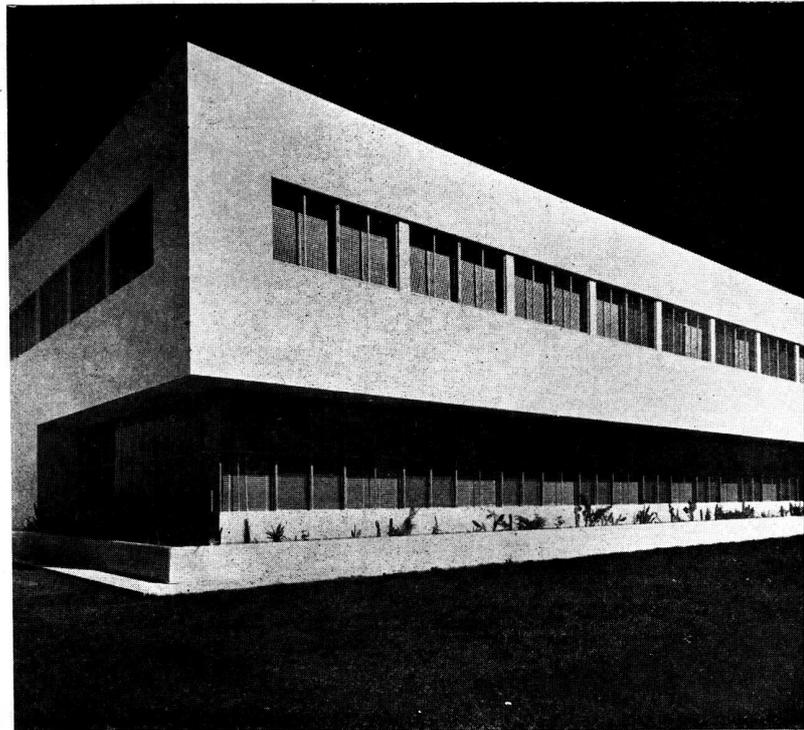
**SOTANO**



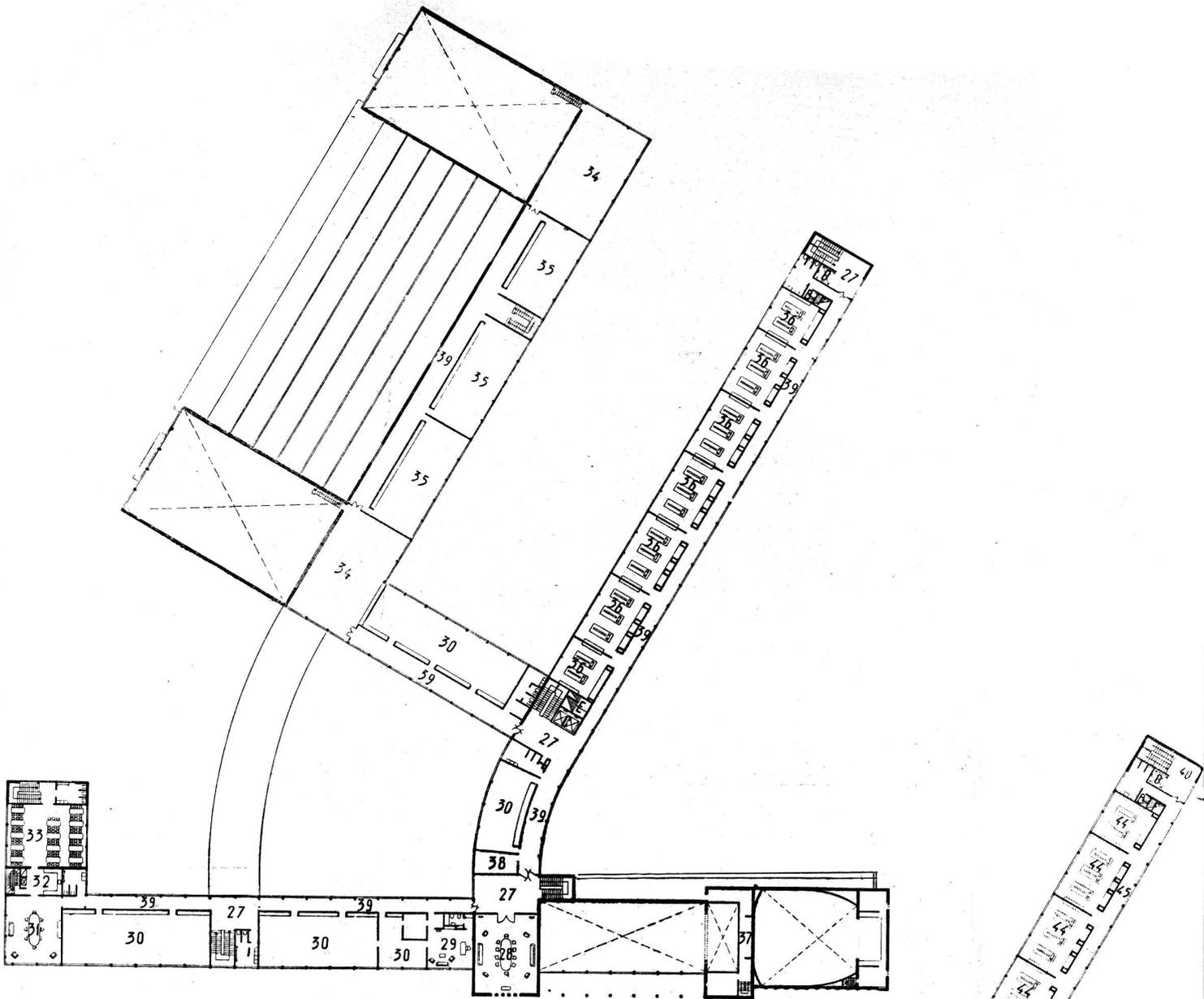
FACHADA

se construyó un modelo de las mesas de trabajo y disposición interior para estudiar prácticamente su eficiencia. Cada gabinete, con excepción de los extremos que son algo menores en su dimensión pero igual en las características, cuenta con los siguientes elementos: 3 mesas de trabajo, dos campanas para ensayos y pileta con mesa entre ambas, pupitre escritorio corrido bajo ventanas y dos armarios vitrinas en ambas paredes cabeceras. Completan el equipo una ducha infuga química y porta-manta de protección en la pared.

Las mesas son de madera, colocadas sobre patines de vidrio contruados y dibujados de exprofeso, con cubierta de madera pintada, inalterable, un estante central recubierto de ambos lados y sobre los que se encuentran los picos de salida para aire comprimido, agua fría y caliente, vapor, gas y toma corriente para electricidad de dos voltajes (220 V. monofásicas y 380 V. trifásicas. En un extremo de la mesa una pileta y escurridero y en el centro un cajón de cada lado. Las llaves de paso de los picos se han colocado en el borde inferior de la mesa, bajo la tapa para comodidad



FACHADA EXTREMO SUD—VENTANALES DE COMEDORES

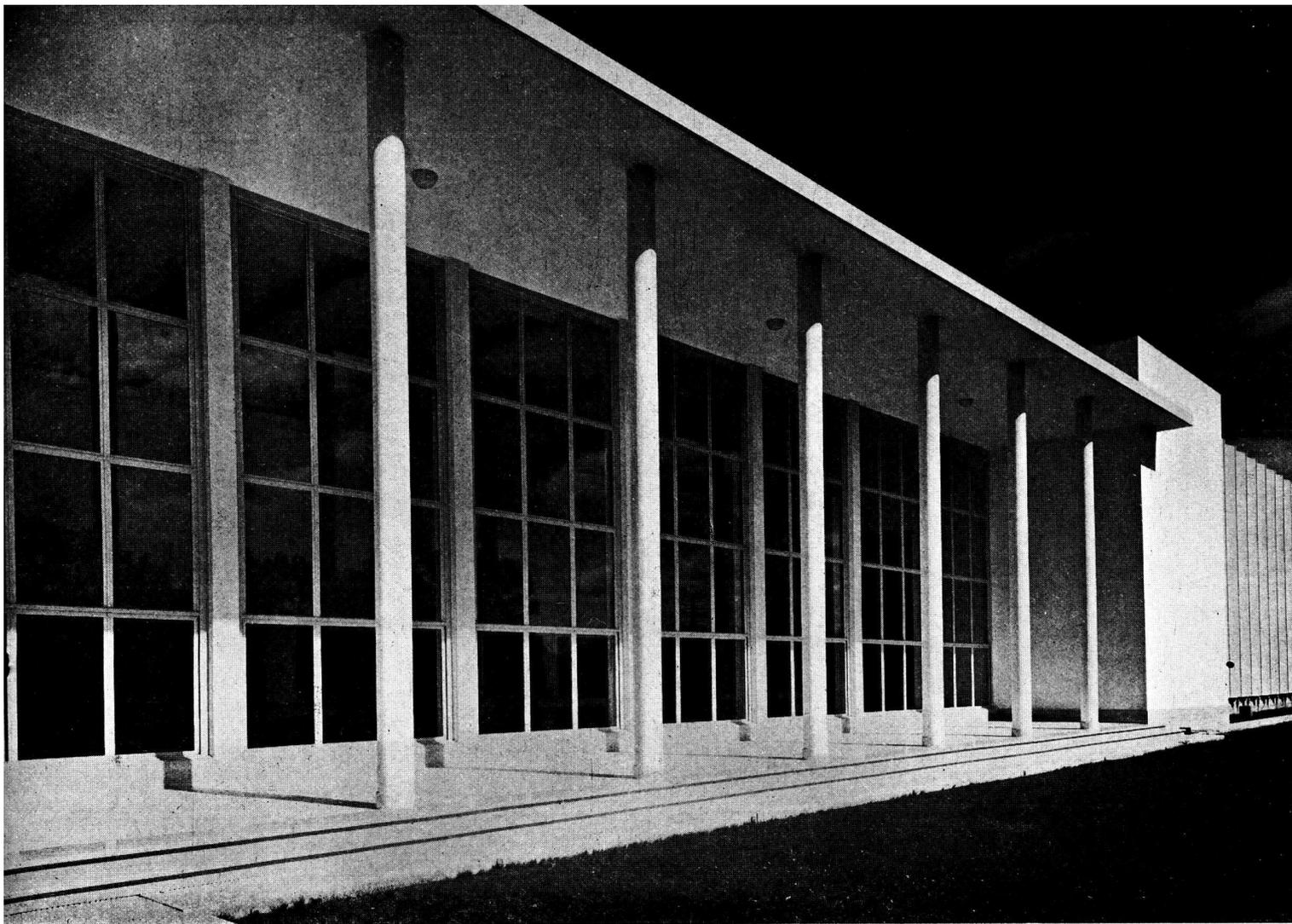


**PRIMER PISO**

- 27—Hall
- 28—Sala de reuniones
- 29—Despacho del jefe y dependencias
- 30—Oficina
- 31—Comedor de personal Superior
- 32—Office
- 33—Comedor de obreros
- 34—Estudio
- 35—Oficinas
- 36—Laboratorios
- 37—Cabina de proyecciones y dependencias
- 38—Central telefónica
- 39—Circulación

**SEGUNDO PISO**

- 40—Hall
- 41—Biblioteca y Sala de lectura
- 42—Bibliotecario
- 43—Oficina
- 44—Laboratorios
- 45—Circulación



PORTICO DEL FRENTE Y VENTANAL DEL MUSEO

en el manejo. Son de forma diferente para ser reconocidas por el operador al simple tacto. Llevan en cada extremo un extinguidor de fuego y una papelería respectivamente.

Las campanas están constituidas por mostrador con recubrimiento de baldosas cerámicas y cerradas en su totalidad por ventana guillotina con vidrio a prueba de explosión. Cuenta en el interior con escurrido para desagües y picos con todas las mismas instalaciones que las mesas. Han sido dotadas de extracción de gases pesados y livianos separadamente en la parte inferior y superior respectivamente. La parte posterior de las campanas da al pasaje de circulación y esta parte es desmontable encontrándose en su interior todas las cañerías de alimentación con fácil acceso para inspección, localización de pérdidas, etc.

Las cañerías que alimentan los picos de las mesas, como los desagües y drenajes, han sido instalados en trincheras bajo el piso y el recubrimiento de las mismas es quitable lo que permite futuras ampliaciones, reparaciones, etc.



FACHADA  
LATERAL DEL  
ALA DE LA-  
BORATORIOS



**HALL PRINCIPAL Y VISTA HACIA EL MUSEO**

Los pisos son de mosaico granítico de 0,50x0,50 m. y zócalo del mismo material. Las paredes pintadas al aceite y la carpintería metálica practicable.

Completan las instalaciones dos estanterías vitrinas, busca-personas por sistema luminoso y de chicharra y reloj mural eléctrico.

El taller y plantas experimentales constituyen un cuerpo de edificio con servicios generales completos. De altura adecuada, la estructura del techo es de hierro, con cubierta de fibrocemento, tipo Shed con una de las pendientes de vidrio armado. Se estudió detenidamente la orientación del Shed de manera de lograr buena luz cenital sin rayos solares en el interior con excelente resultado, tanto en luz como en temperatura ambiente. Los pisos son de entarugado de madera dura y se ha dotado al taller de una completa instalación de maquinarias, tales como tornos, perforadoras, etc.

Las Dependencias: El Museo de vasta proporción ofrece como principales características la totalidad de su frente constituido por grandes vidrieras que abarcando desde el techo hasta el piso son completamente escamoteables en el mismo, quedando en tal caso abierto al exterior donde se encuentra un amplio pórtico cuya vista se halla en el frente principal. En el exterior columnas de líneas simples completan la arquitectura y efecto del pórtico mencionado. Seguidamente al Museo un pequeño hall sobreelevado con dos escalones destaca la entrada al Salón de Actos.

El Salón de Actos de líneas sencillas ofrece un aspecto elegante dentro de un agradable marco de sobriedad. Su capacidad es para 185 personas sentadas y ha sido dotado de cómodas butacas, ubicadas sobre gradas escalonadas. Un escenario adecuado con iluminación preparada para escenografía y cabina de proyecciones cinematográficas completan el salón. Un detalle interesante y eficiente es el de la iluminación del ambiente por medio de cielorraso armado con gar-



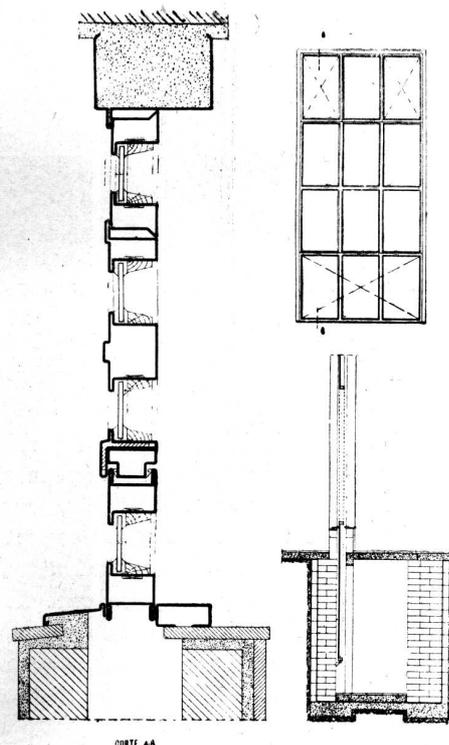
VISTA HACIA LA ENTRADA DEL SALON DE ACTOS

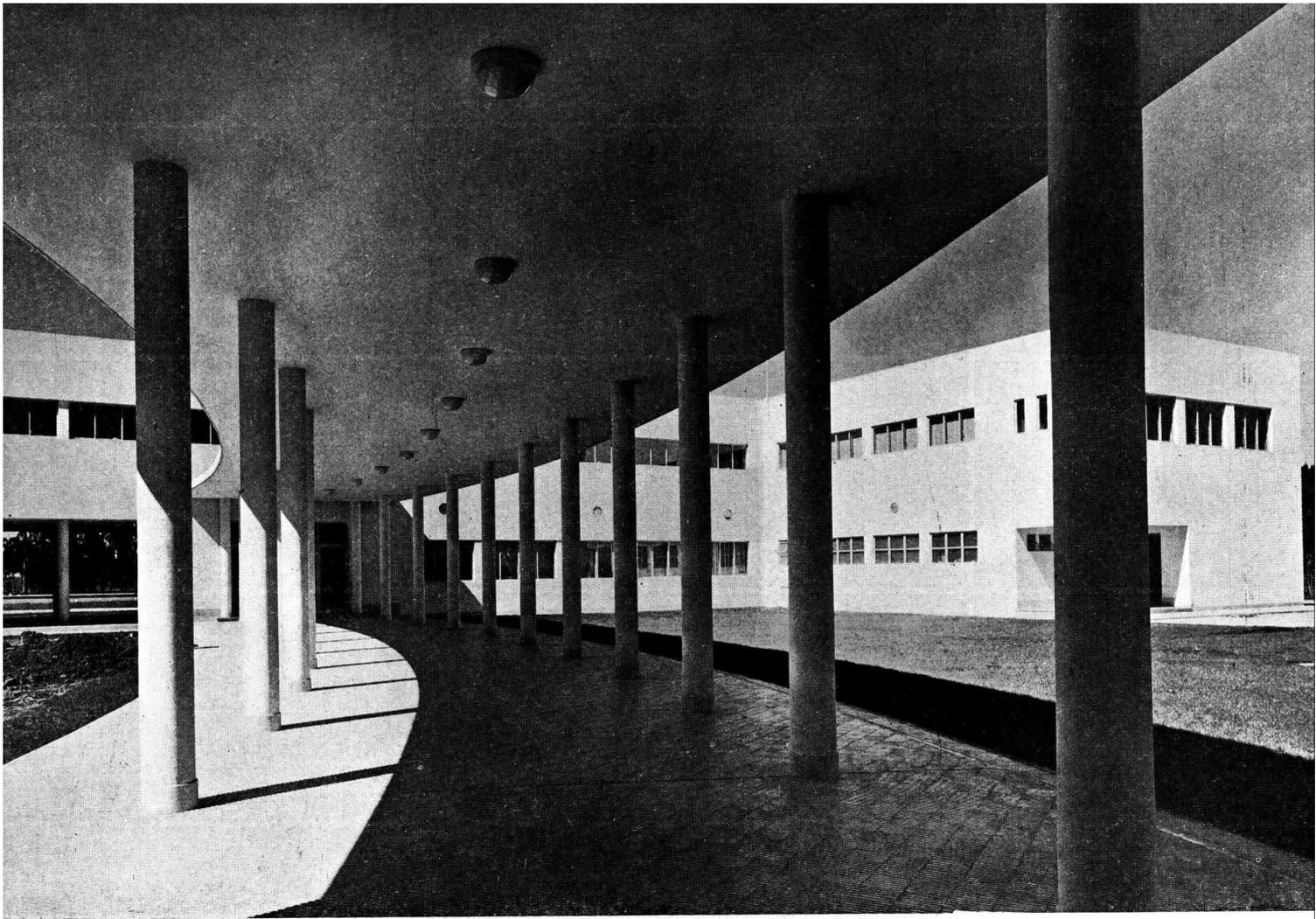
gantas de luz difusa sin sombra. Telones, cortinados y pisos de parquet son otros detalles del Salón.

El Comedor de Empleados ubicado al frente tiene una amplia vista hacia los jardines de la entrada y al Camino Nacional a Mar del Plata. Las principales características del mismo las ofrecen: los ventanales corridos sobre dos muros, con carpintería metálica practicable y cortinas americanas de chapa de acero color blanco, colocadas interiormente. El piso de linoleum azul, el cielorraso revestido con material acústico que ofrece en su cuadrículado biselado y perforado un efecto atrayente unido a su condición principal de amortiguador del ruido.

El revestimiento total de todos los muros con madera de roble entelada lustrada color natural. Se colocaron caleventiladores para aumentar el rendimiento de la calefacción.

CORTE DE UN VENTANAL





**GALERIA DE COMUNICACION ENTRE DOS ALAS DEL EDIFICIO**

Las mesas para cuatro personas construidas en madera de roble americano con cubierta de linoleum azul igual al del piso y los silloncitos tapizados en cuero rojo.

El Comedor de Jefes presenta características similares al de empleados, siendo iguales el piso, ventanas, cortinas, revestimientos de cielorraso y muros. El mobiliaje consiste en una gran mesa ovalada enchapada en roble lustrado color natural y sillones tapizados en cuero de igual color que el piso.

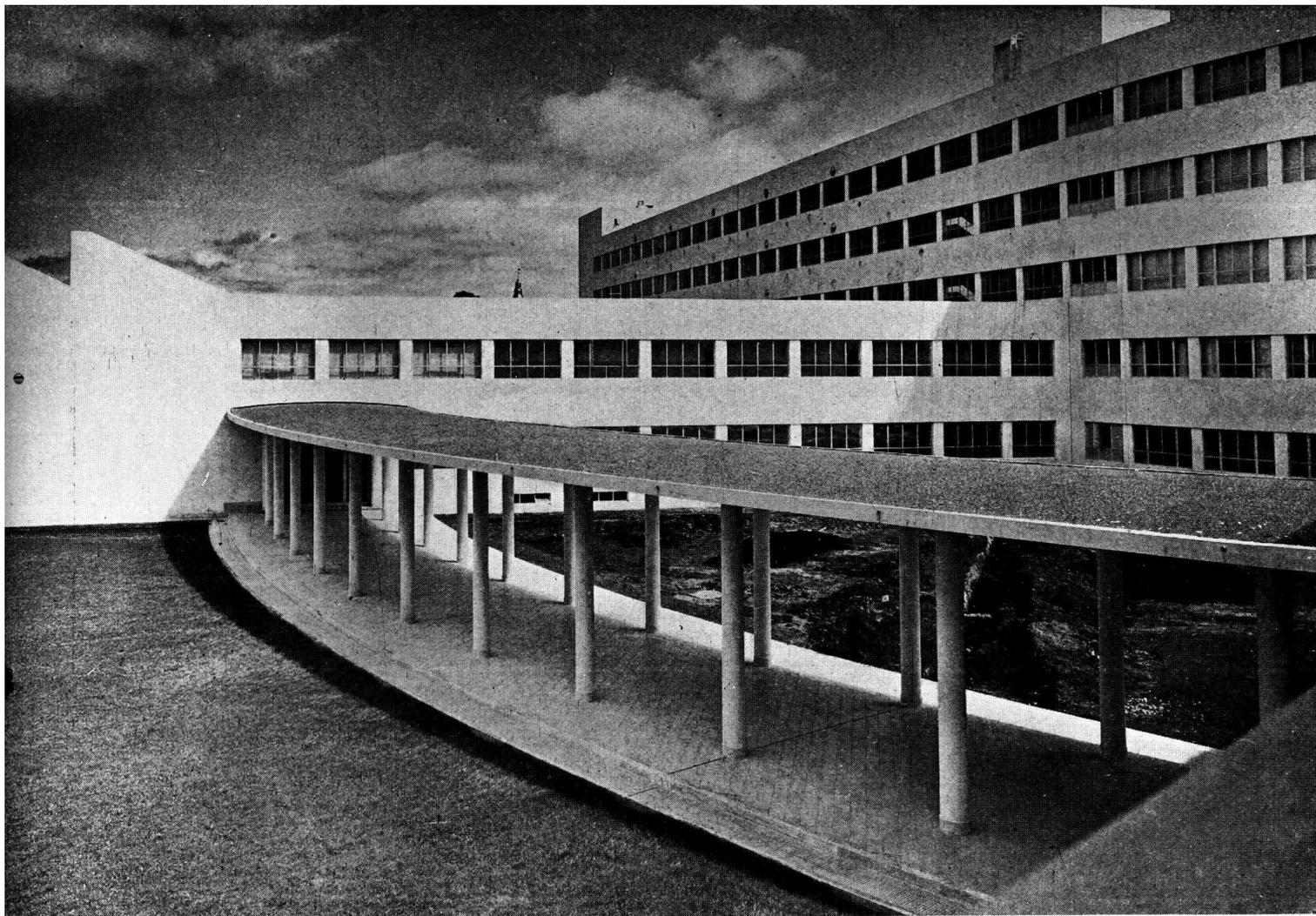
La Sala de Reuniones logra dentro del mismo marco de sobriedad que impera en todos los locales un efecto de estética y confort adecuado. El piso es de baldosas de parquet de roble encastrado natural y el revestimiento de las paredes de madera de roble entelada. El cielorraso tratado con material acústico proporciona la iluminación por medio de tres paneles con gargantas de luz difusa. El mobiliario comprende una mesa ovalada enchapada en nogal de Italia y las bu-

tasas de igual material tapizadas en cuero verde con regatones en las patas de bronce simil-oro. Sofá, sillones y dos sillas de igual terminación. Un porte-manteaux, mesa para teléfono y otra para revistas hacen juego con los demás muebles.

La biblioteca reúne las condiciones que exige su finalidad y como detalle interesante cabe destacar el revistero que abarca todo un muro y que permite ofrecer en las tapas de cada sección un ejemplar de los contenidos, para facilidad y rapidez de la búsqueda.

En general, tanto las oficinas como los despachos de Jefes y del señor Administrador han sido tratados en forma similar a los locales mencionados, habiéndose colocado en todos estos ambientes material acústico en los cielorrasos y cortinas americanas en las ventanas.

Otro ambiente que ofrece todos los adelantos exigibles es la cocina que cuenta con amplias instalaciones, refrigerador, frigorífico, etc.



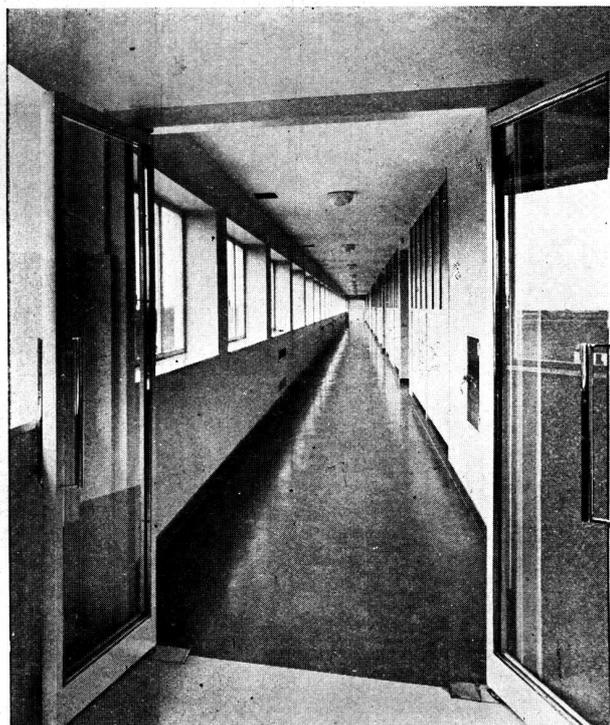
VISTA DEL PATIO Y GALERIA HACIA LOS LABORATORIOS. COSTADO SUD

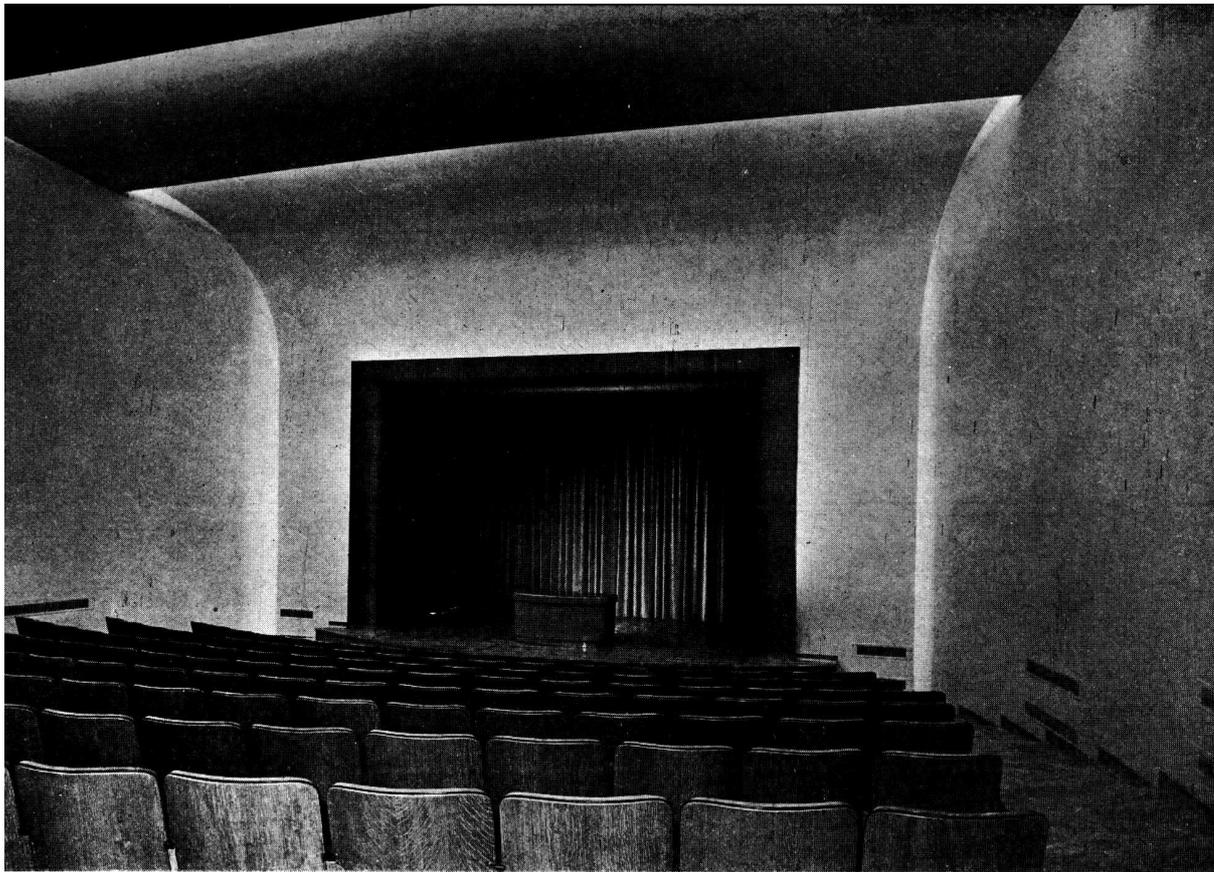
Entre las instalaciones generales merecen citarse la calefacción central por radiadores de vapor, la renovación de aire por conductos en todos los ambientes, la completa dotación de teléfonos, timbres de llamada, busca-personas y montabrics instalado entre la biblioteca y oficinas de la misma.

El terreno circundante al edificio ha sido tratado en forma de amplios jardines con caminos de hormigón que sirven a los distintos cuerpos del mismo y que parten de un rond point central que se encuentra frente a la entrada principal. Esta entrada se encuentra sobre el camino principal ya mencionado.

Como notas destacables del edificio debemos referirnos a las esculturas murales que se encuentran en el frente y a un bronce ubicado en el jardín con una fuente, obras ambas del escultor Arq. Carlos De La Cárcova.

UNO DE LOS PASAJES DEL PABELLON DE LABORATORIO

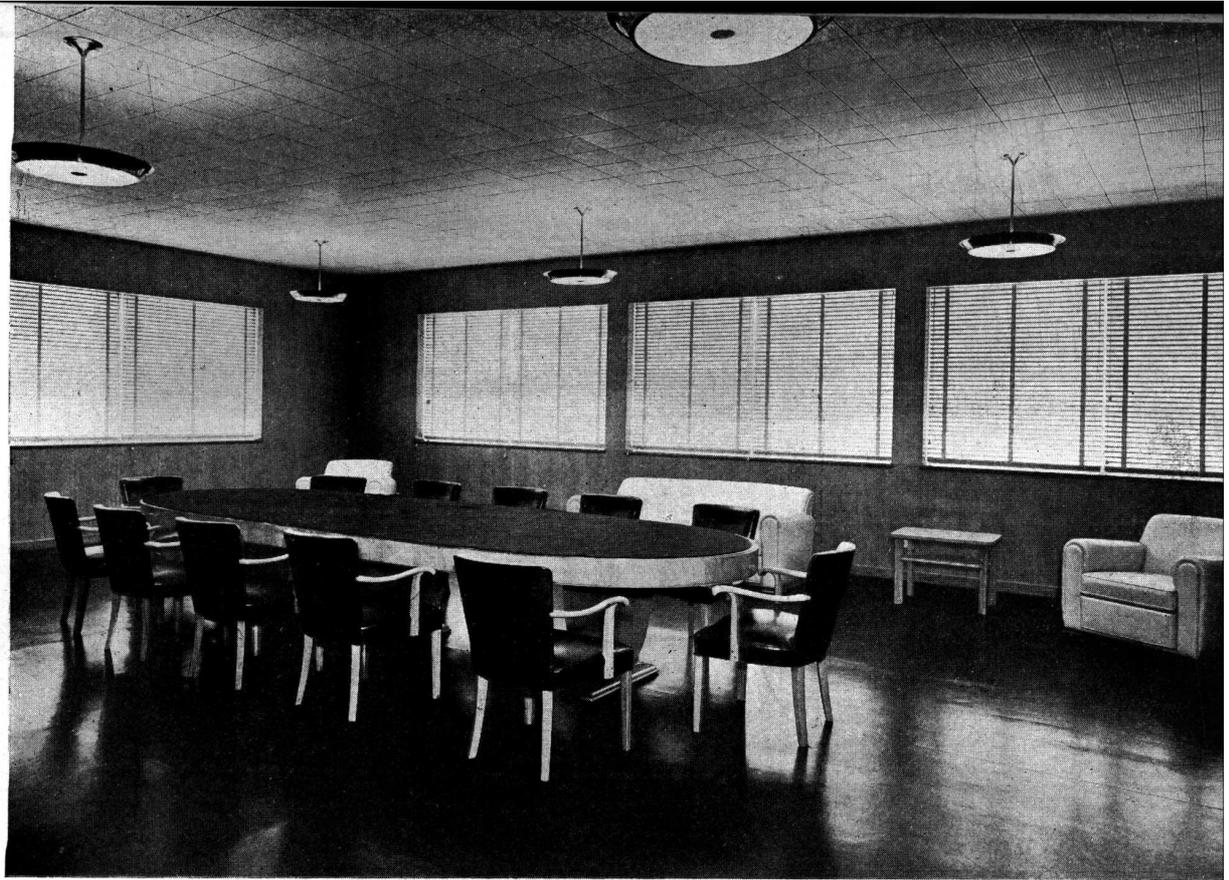




SALON DE ACTOS



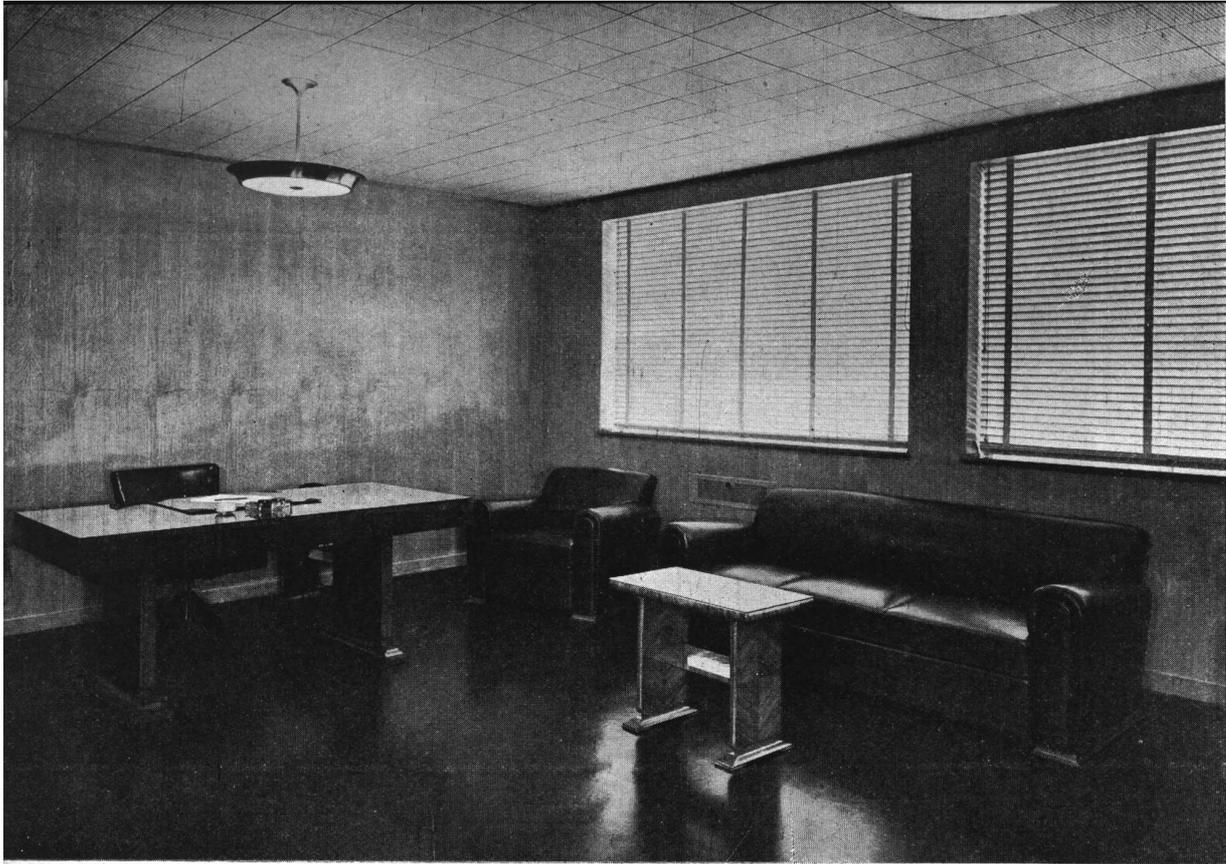
SALA DE REUNIONES



COMEDOR DEL PERSONAL SUPERIOR



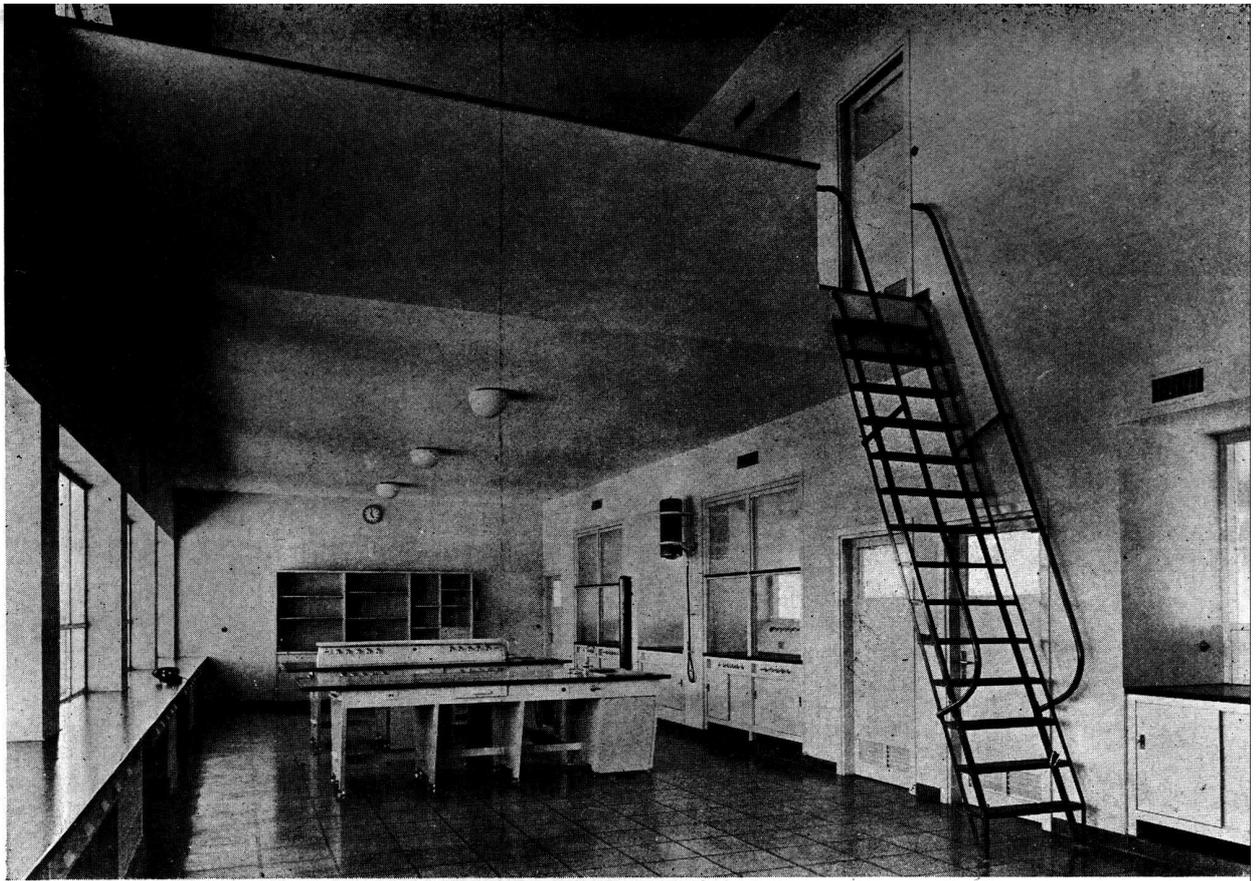
COMEDOR DE EMPLEADOS



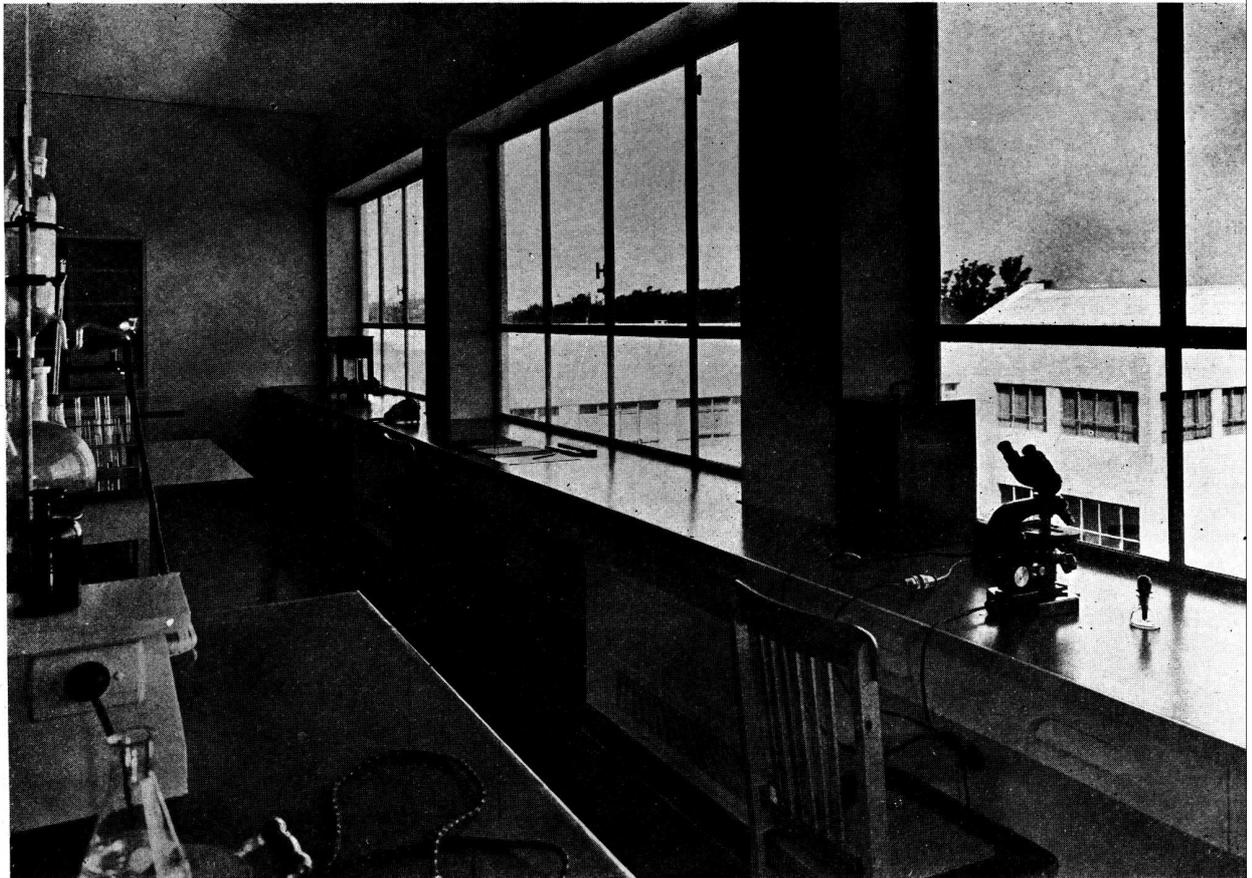
DESPACHO DEL JEFE



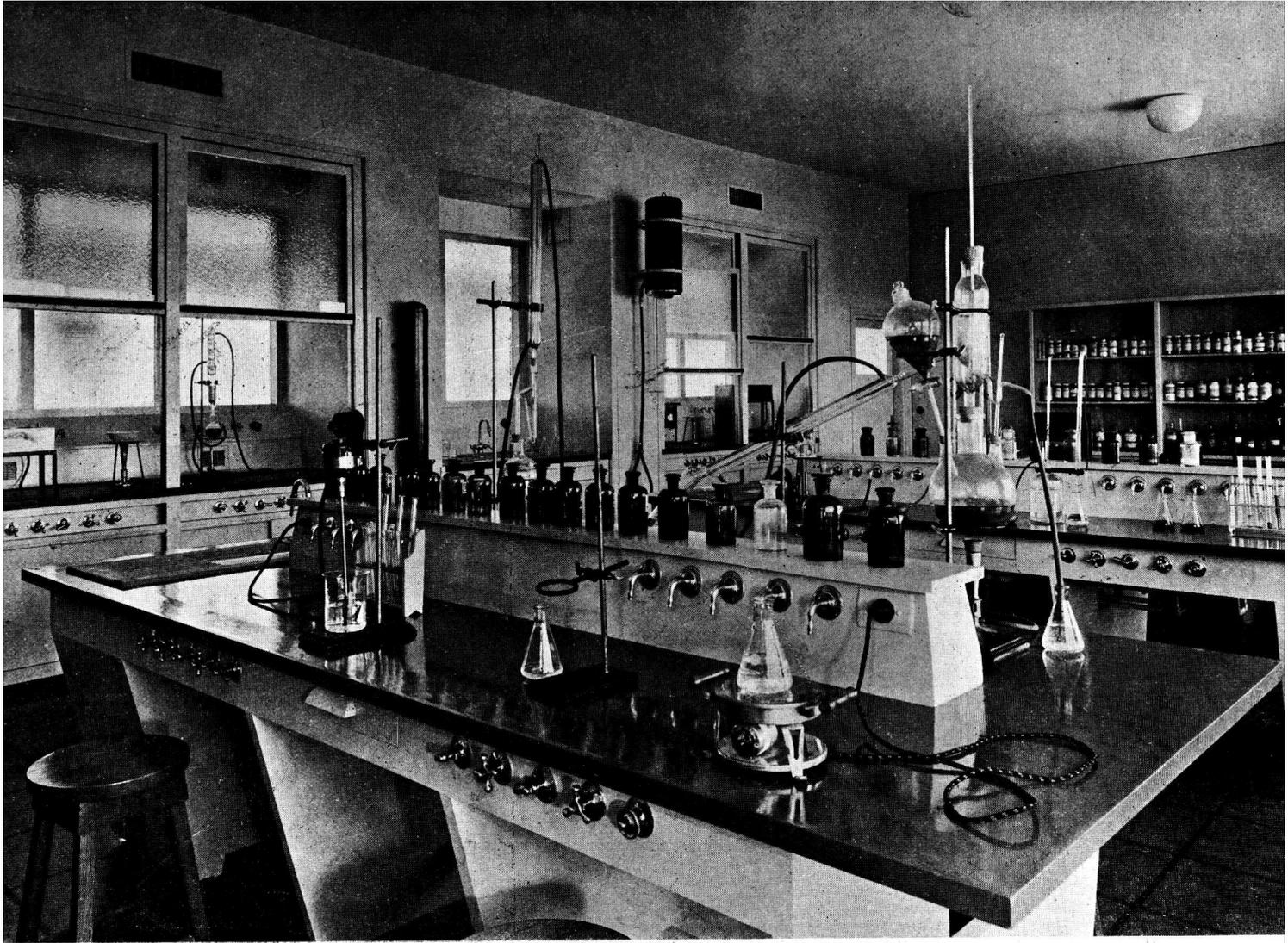
TIPO DE OFICINA



LABORATORIO DE DOS PLANTAS

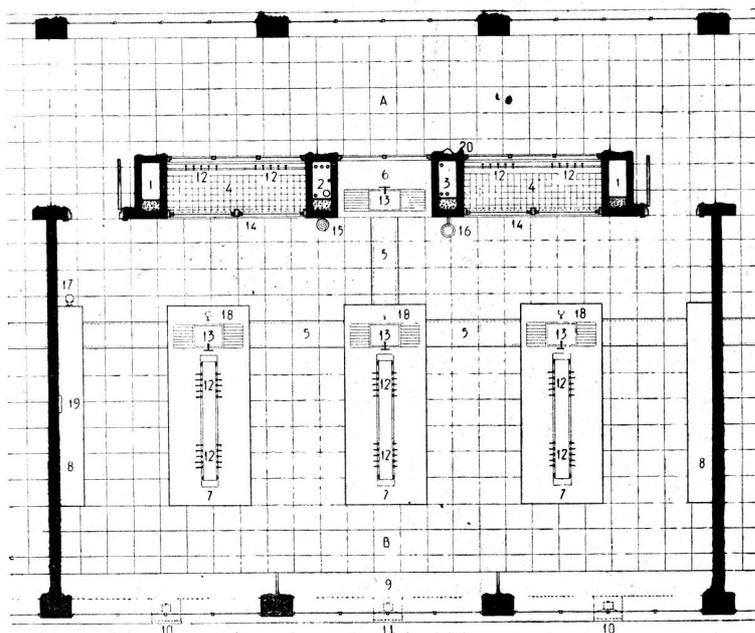


LABORATORIO TIPO—VISTA DE PUPITRES



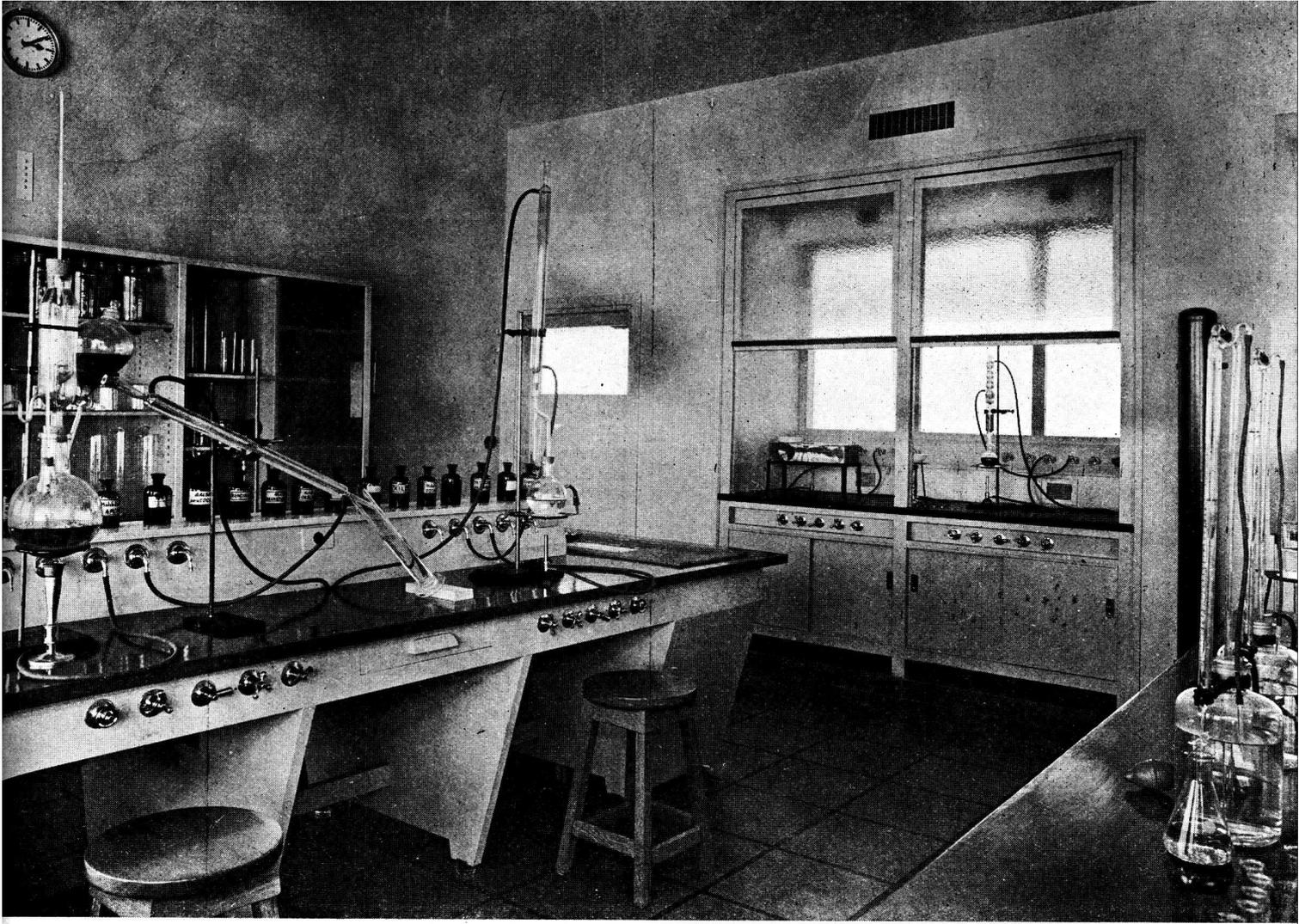
LABORATORIO TIPO Y MESAS DE TRABAJO

PLANTA DE UN LABORATORIO TIPO A

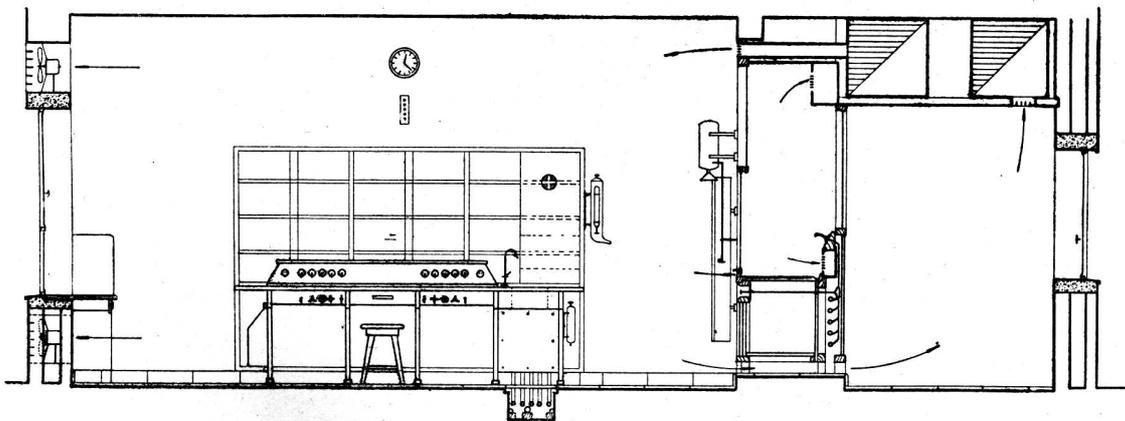


REFERENCIAS

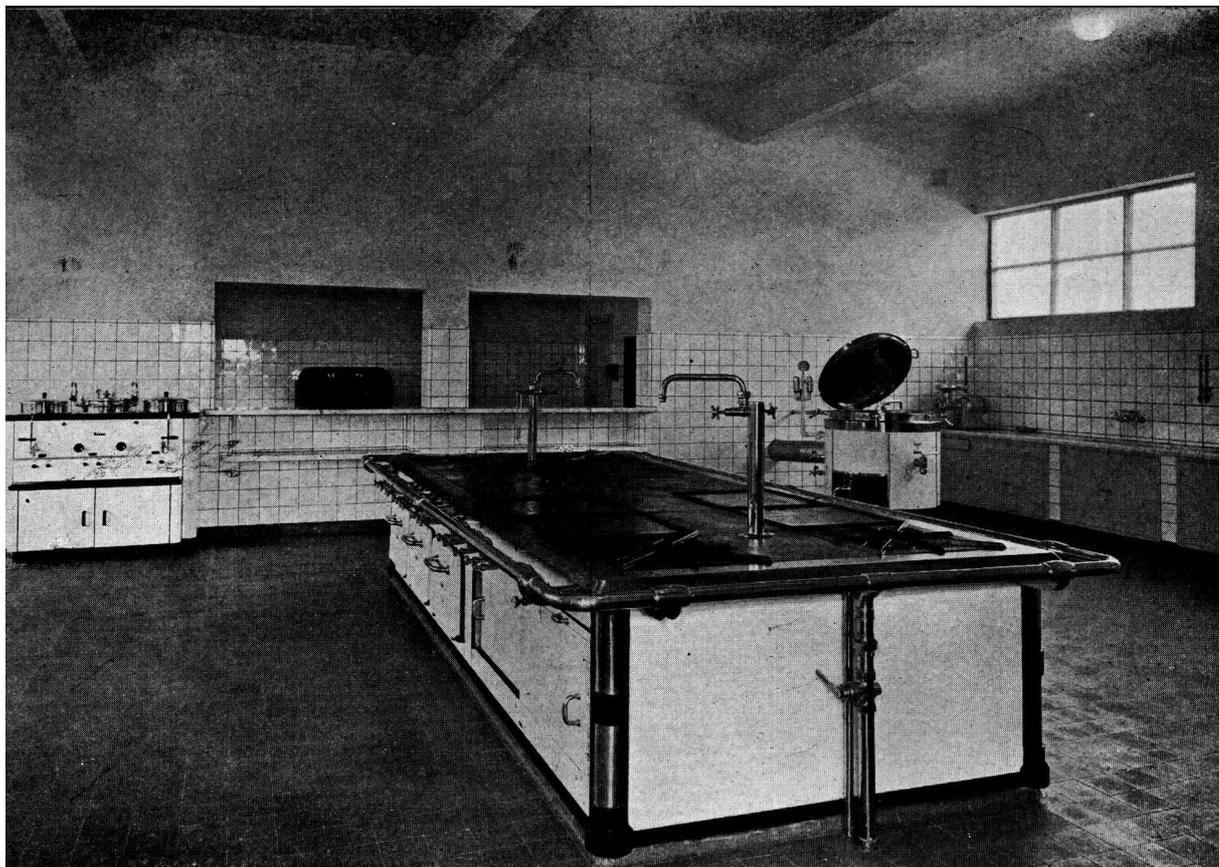
- A—Circulación
- B—Laboratorio
- 1—Conducto extracción de gases de campanas
- 2— » cañerías fluidos fríos y cables eléctricos calientes
- 3— » » » calientes
- 4—Campanas
- 5—Trincheras con tapa móvil para paso de cañerías
- 6—Mesa de lavado
- 7—Mesas de experimentación
- 8—Armarios
- 9—Pupitres
- 10—Extractores eléctricos de gases pesados
- 11—Extractor eléctrico de gases livianos.
- 12—Grifería de fluidos (aire comprimido, supergás, agua fría, agua caliente, vapor)
- 13—Piletas
- 14—Compuertas a guillotina de las campanas
- 15—Manta para auxilio de quemados
- 16—Ducha para auxilio de sarpicadura de ácidos
- 17—Matafuego anhídrido carbónico
- 18—Matafuego a tetracloruro de carbono
- 19—Reloj
- 20—Buscapersonas



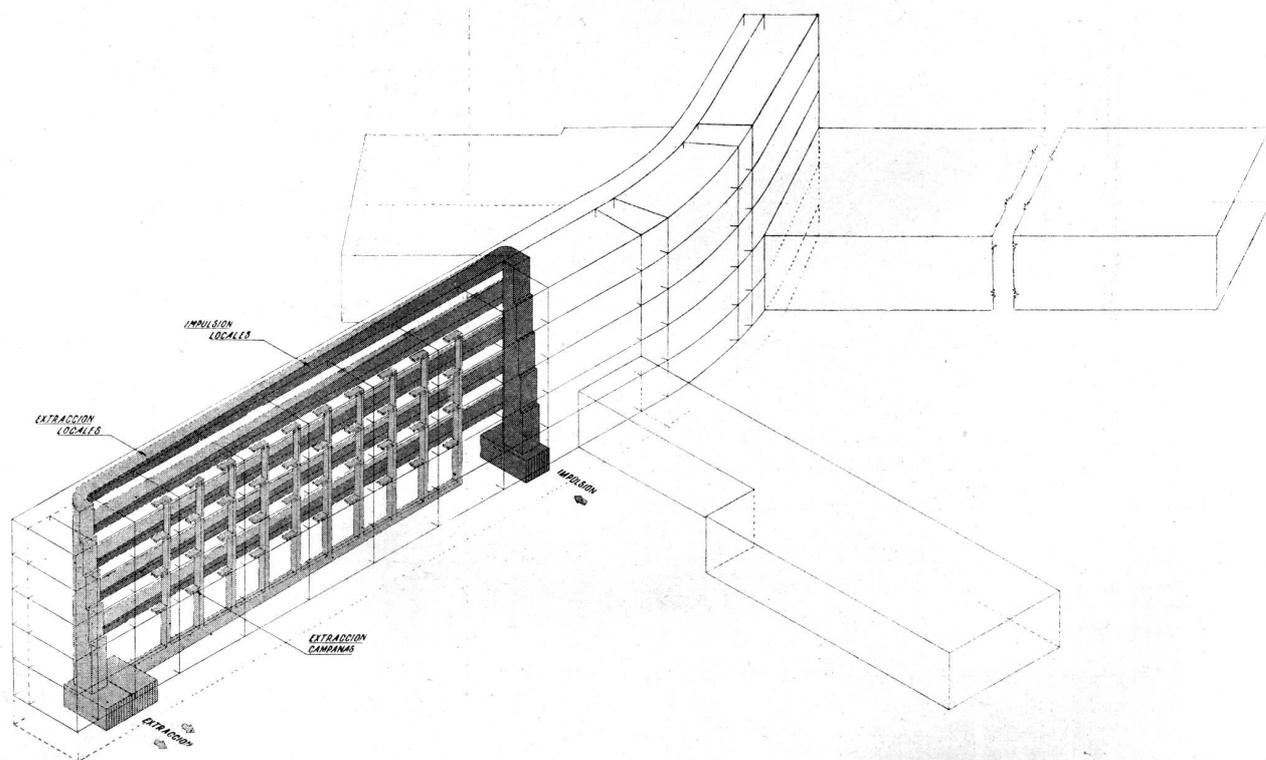
LABORATORIO TIPO Y VISTA DE UNA CAMPANA



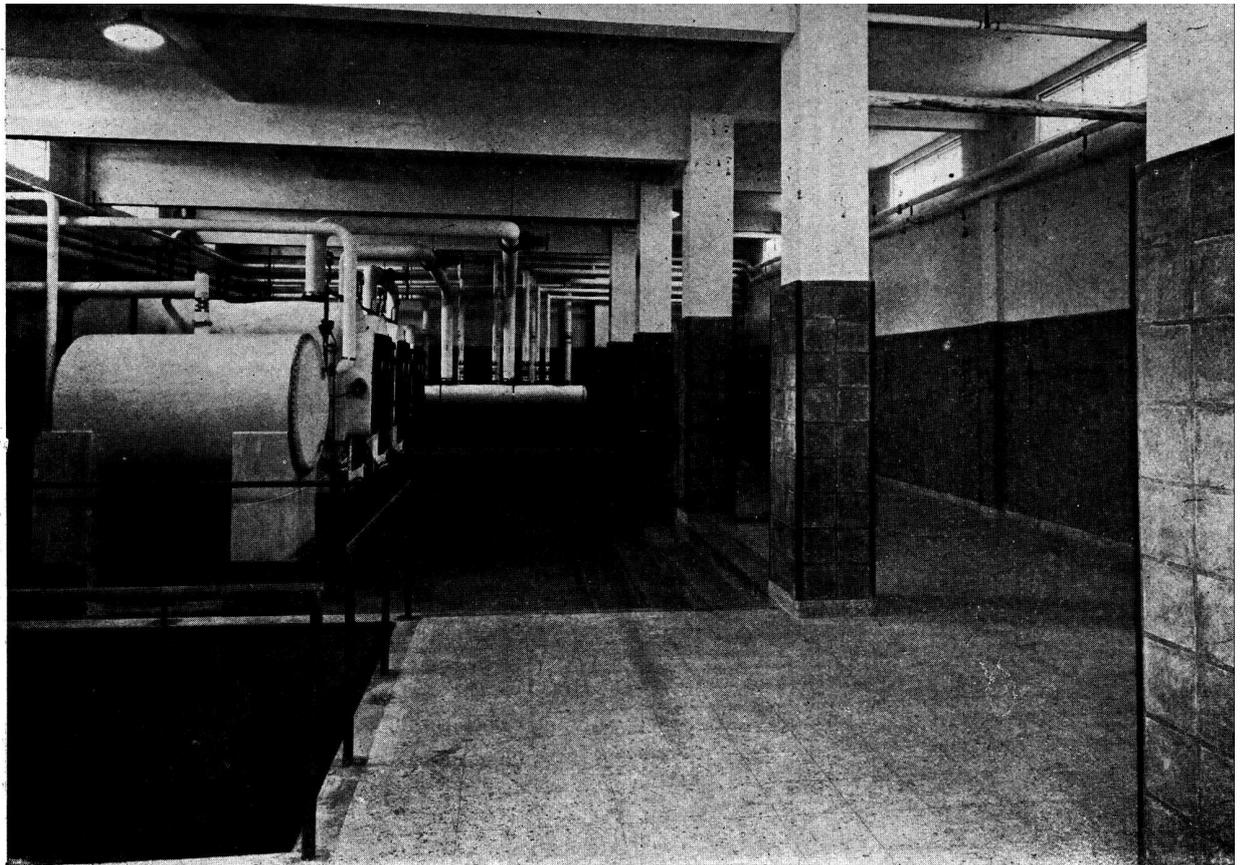
CORTE



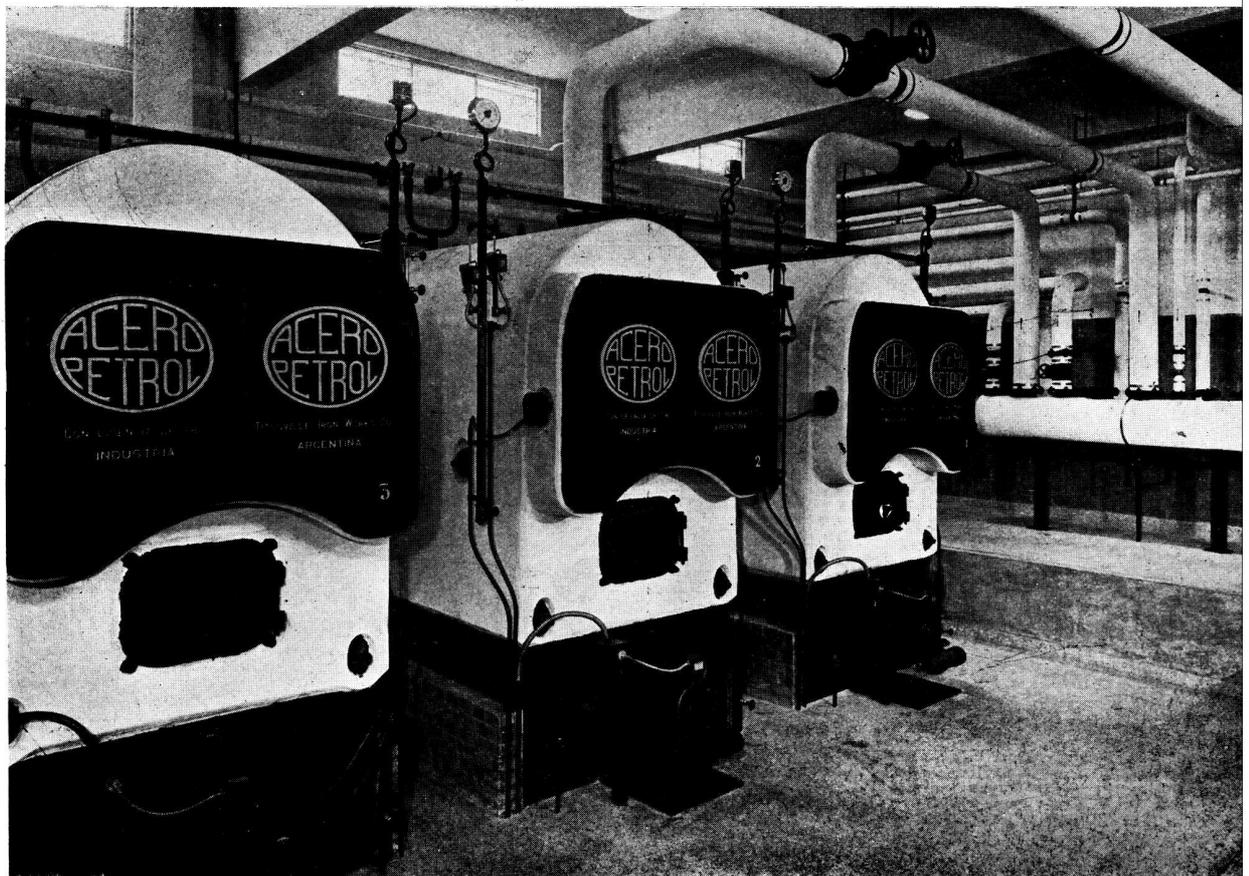
COCINA



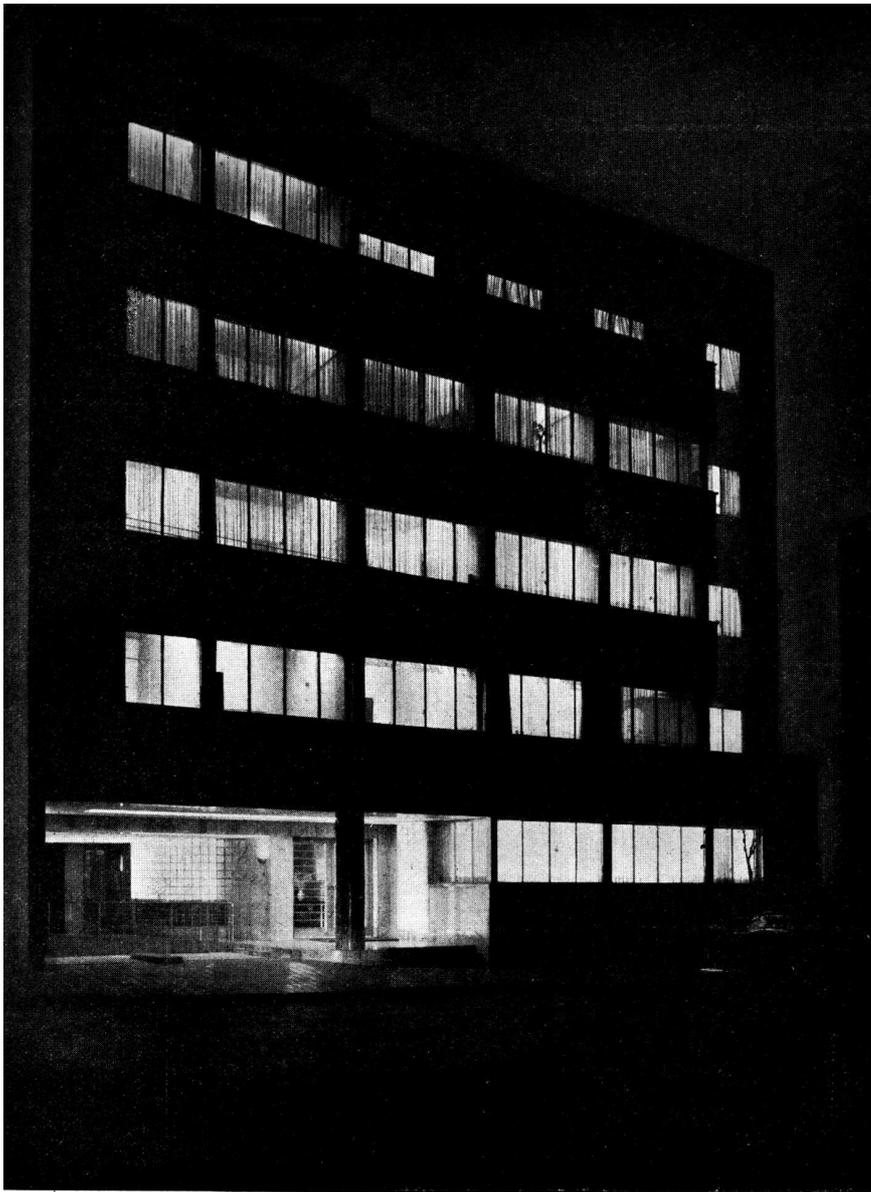
ESQUEMA DE LA INSTALACION DE CIRCULACION DE AIRE



SALA DE MAQUINAS



CALDERA DE CALEFACCION Y PRODUCCION DE VAPOR



CATEGORIA «A»

(La mejor fachada)

SEGUNDO PREMIO

Arquitecto Jorge Sabaté

Propiedad calle Canning 2910

VISTA DIURNA Y NOCTURNA



## PREMIOS MUNICIPALES A LA ARQUITECTURA PRIVADA AÑO 1941

El Jurado que tuvo a su cargo la adjudicación de los premios a la Arquitectura Privada, Año 1941, de acuerdo a la Ordenanza 1992 de fecha 10 de Mayo de 1927, compuesto por los Arquitectos Héctor G. Peña, Alfredo Villalonga, Bartolomé M. Repetto y Mario Bidart Malbrán, Sr. Pío Collivadino, Ing. José Allarria y doctor Cibils Aguirre, actuando como Secretario el Arquitecto Carlos Galcerán Espinosa, ha otorgado los premios en las categorías establecidas de la siguiente forma:

CATEGORIA "A" (La mejor fachada)

1er. Premio: Declarado desierto.

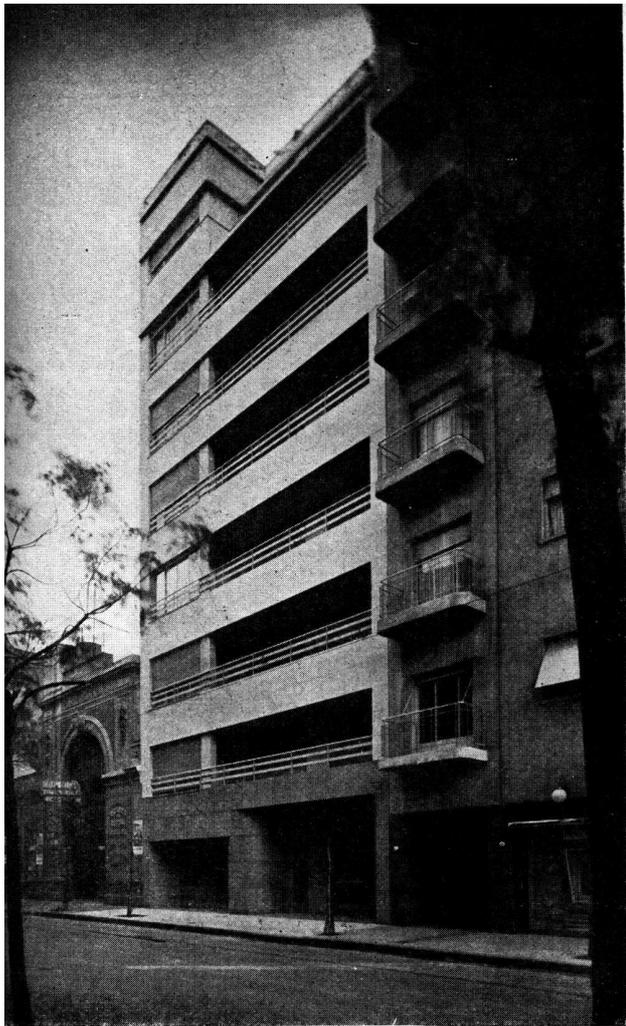
2do. " : Por unanimidad al Arquitecto Jorge Sabaté, por la fachada del edificio sito en la calle Canning 2910.

CATEGORIA "B" (La casa colectiva que reúna las mejores condiciones de distribución e higiene).

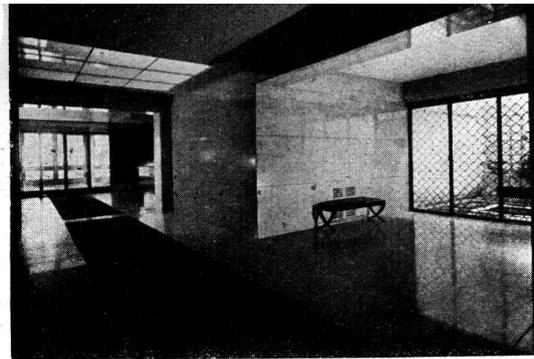
1er. Premio: A los Arqs. Eduardo Casado Sastre y Hugo Armesto, por la propiedad sita en la Av. Quintana 384/86.

2do. " : Declarado desierto.

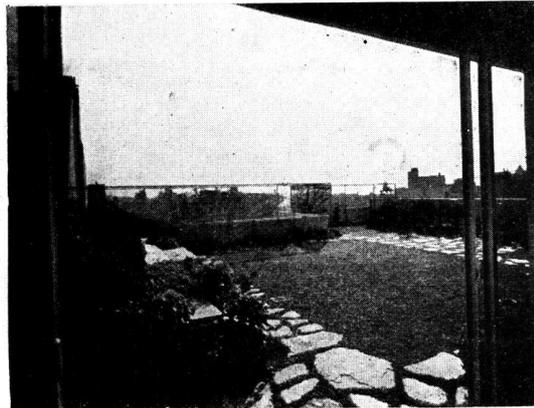
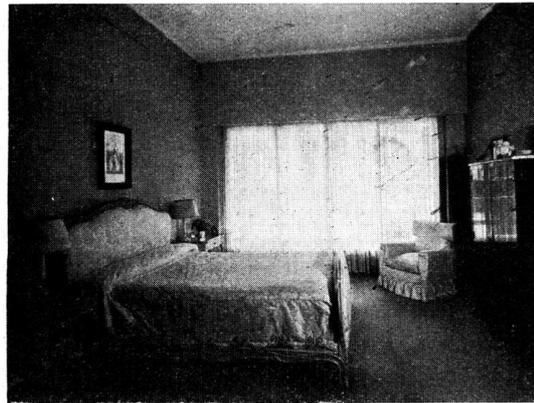
CATEGORIA "C" (El mejor tipo de casa económica individual cuyo costo no deberá exceder de \$ 10.000). En esta categoría no hubo inscriptos.



HALL DE ENTRADA  
PLANTA BAJA



UNO DE LOS DORMITORIOS PRINCIPALES, HACIA LA CALLE

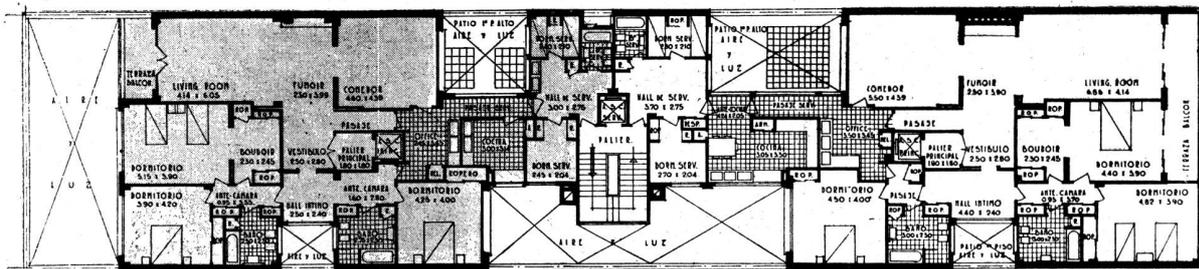


CATEGORIA «B»  
(La casa colectiva que reúne las mejores condiciones de distribución e higiene)

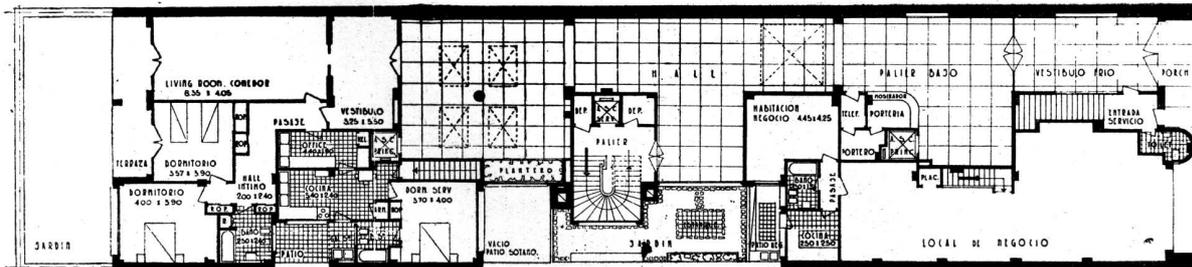
PRIMER PREMIO  
Arquitectos Eduardo Casado Sastre y Hugo Armesto  
Propiedad Av. Quintana 384 y 386

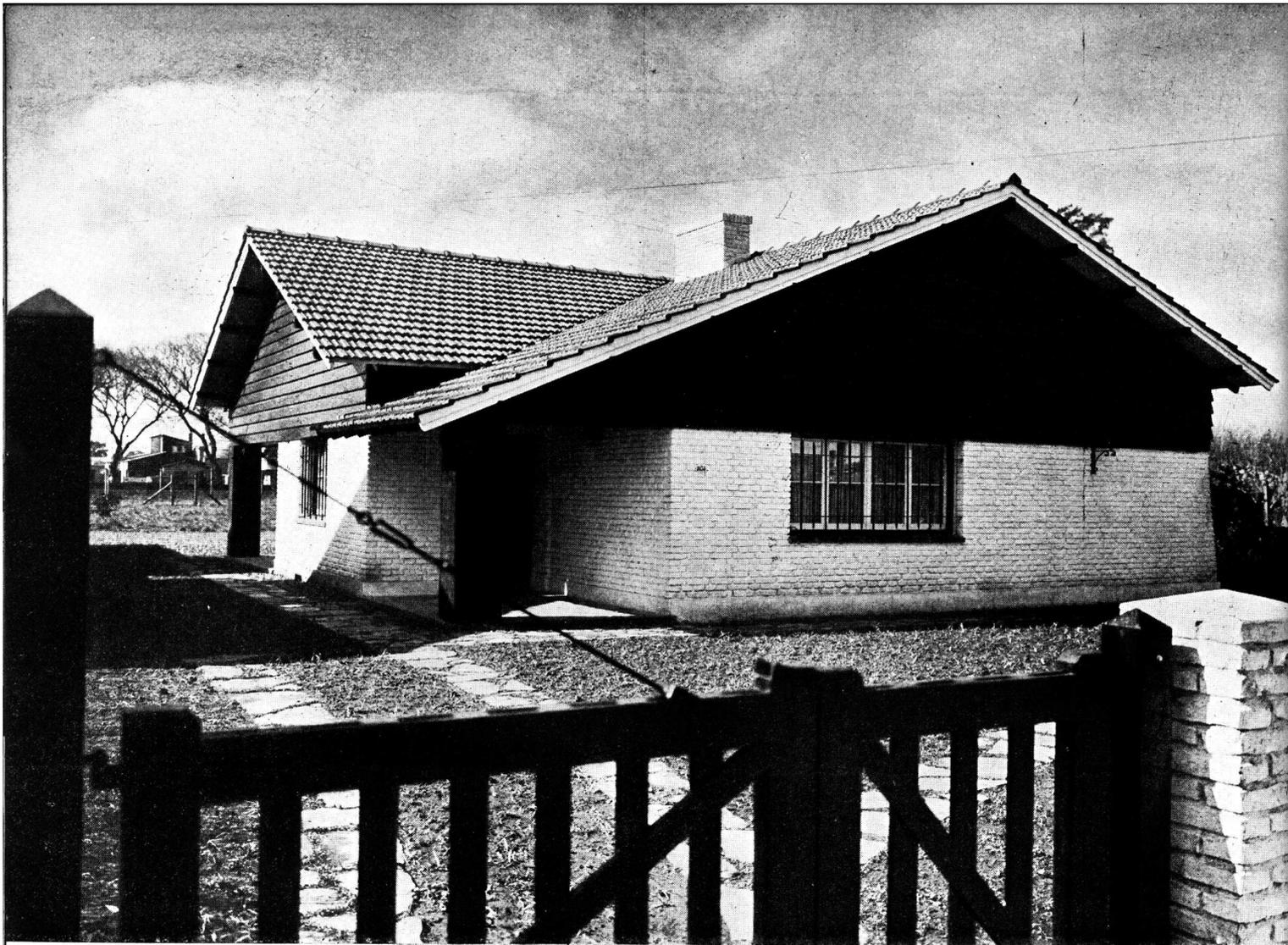
JARDIN EN EL 8º PISO

PLANTA DE LOS DEPARTAMENTOS TÍPICOS



PLANTA BAJA





## CHALET EN ACASSUSO

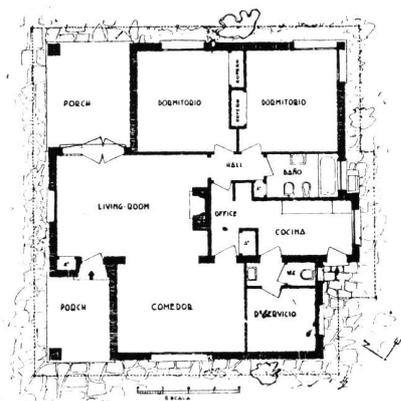
Propiedad del señor Arturo Cordeyro Echagüe  
Calle Arenales 1034

Arquitecto: ARTURO J. DUBOURG



DETALLE DE  
LA  
FACHADA

RINCON DEL  
LIVING-ROOM



PLANTA



DETALLE DE  
LA CHIMENEA  
DEL LIVING  
ROOM Y VISTA  
DEL COMEDOR





# PROPIEDAD PRIVADA

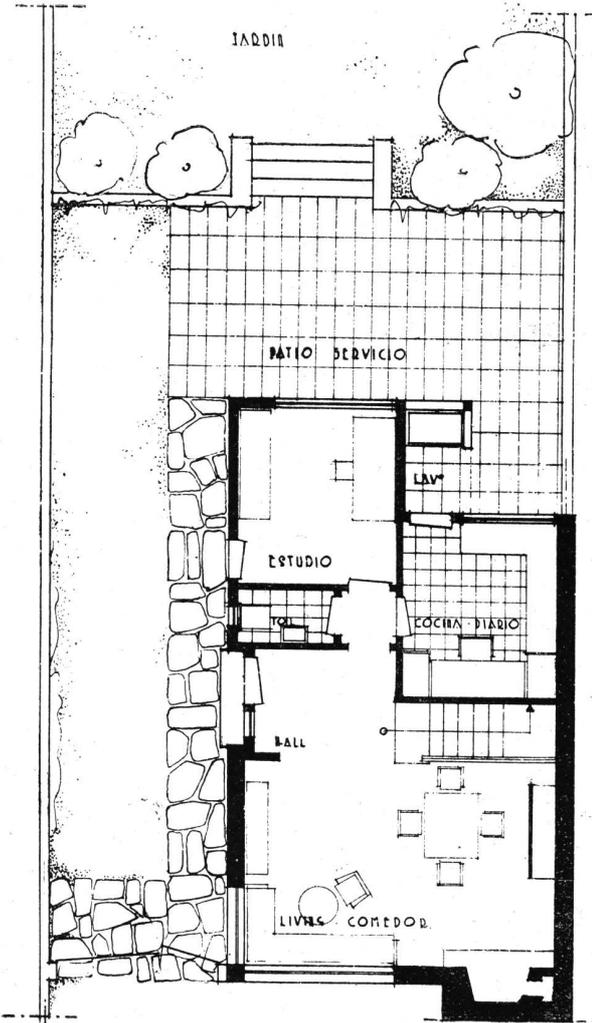
Del señor Francisco Giuliano

Calle Vírgenes 1480

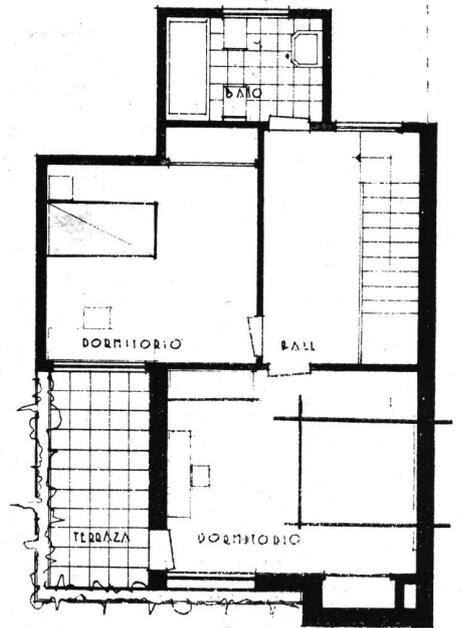
Arquitectos :

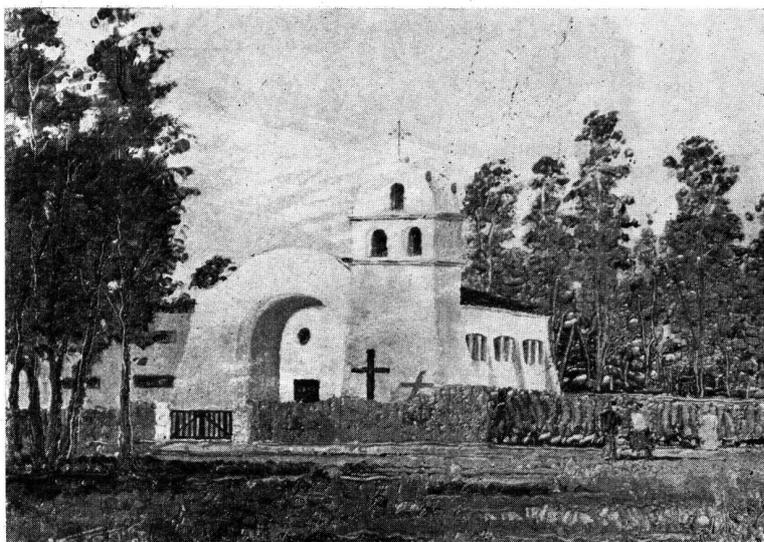
JUAN ANTONIO DOMPE y ARMANDO IVITZ

FRENTE



PLANTAS  
BAJA ALTA





**ALGUNAS OBRAS  
DE LA IV.ª EXPOSI-  
CION DE ARTES  
PLASTICAS REALI-  
ZADA POR LOS  
ARQUITECTOS  
EN LA S. C. de A.**

(CONTINUACION)

**CAPILLA EN MAR DEL PLATA (Oleo)**

Por el Arquitecto Abelardo J. Fatmir



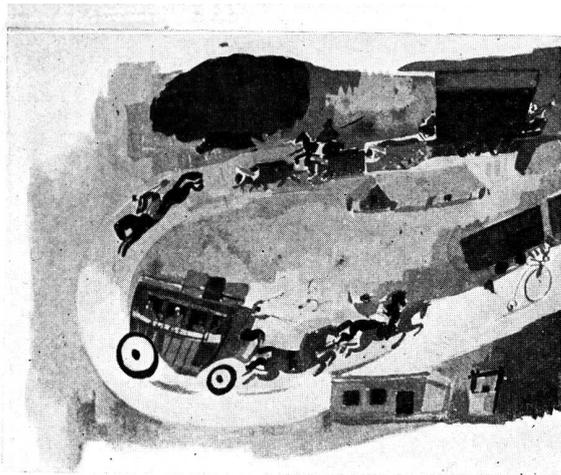
**VIEJA CANTERA (Oleo)**

Por el Arquitecto Antón Gutiérrez y Urquijo



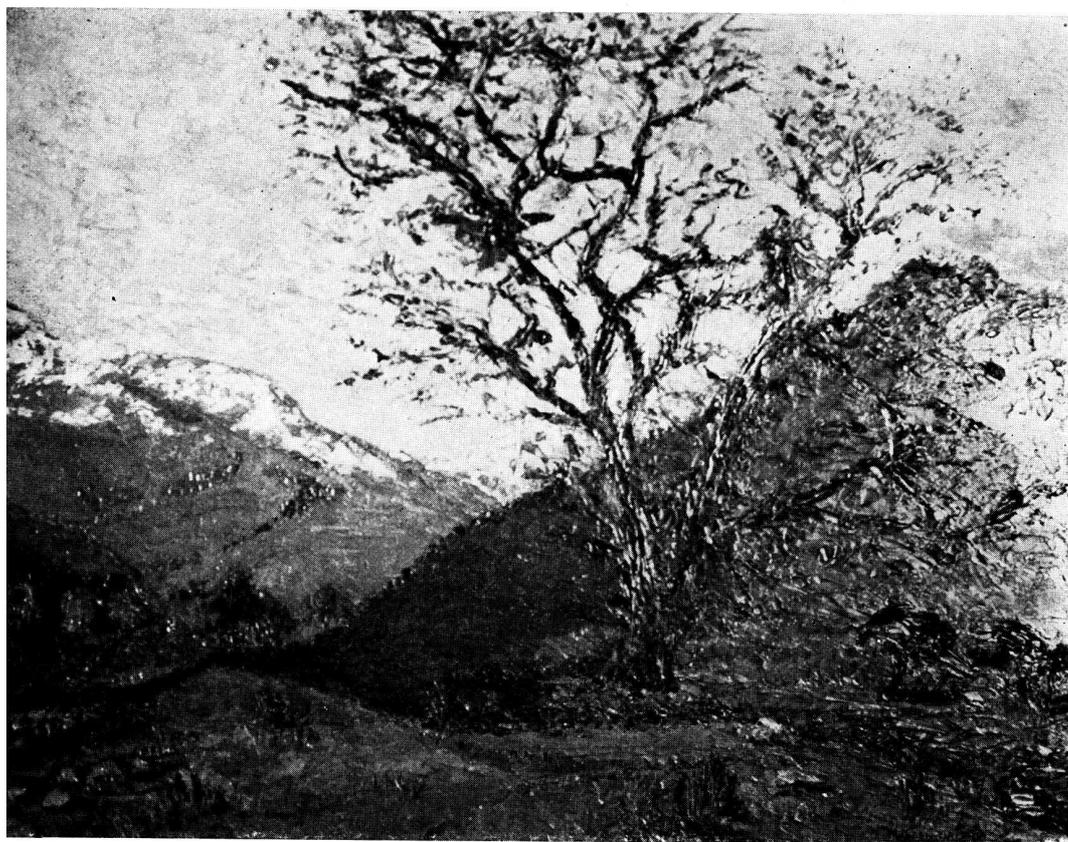
**SENDA (Oleo)**

Por el Arquitecto Manuel Levingston



EL CAMINO—Panel decorativo (Témpera)

Por el Arquitecto Evaristo de la Portilla

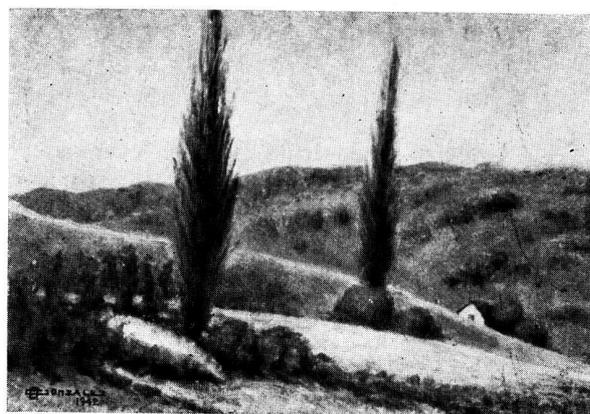


PAISAJE DE SALTA (Oleo)

Por el Arquitecto Rafael Orlandi

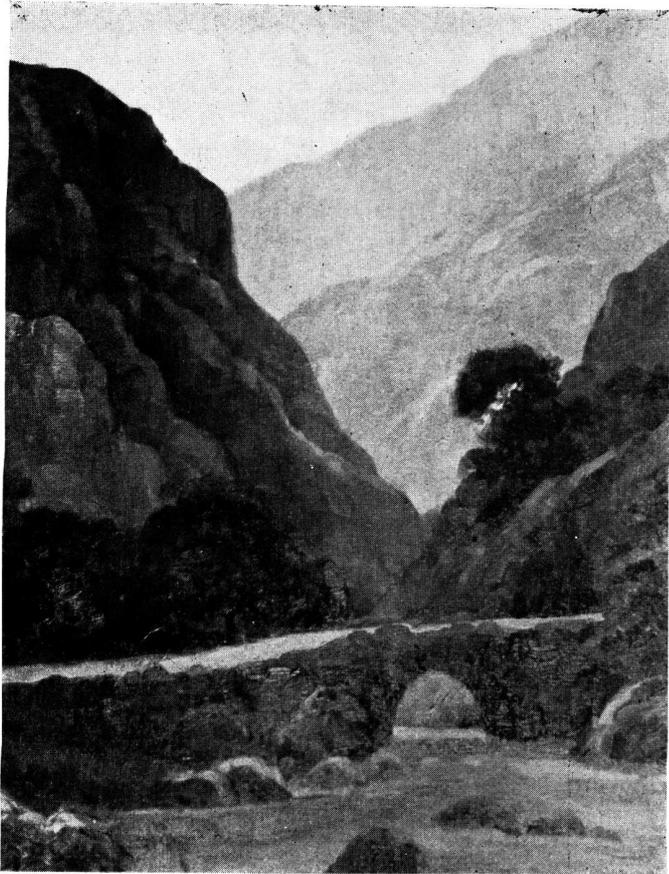


BOCETO PARA UN FRESCO (Fresco)  
Por el Arquitecto Juan Carlos Castagnino

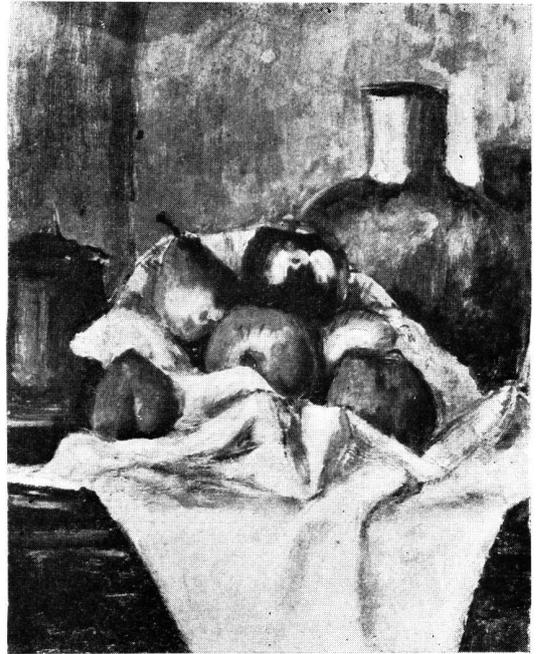


ATARDECER EN LA SIERRA DE CORDOBA, Paisaje (Oleo)  
Por el Arquitecto Oscar González

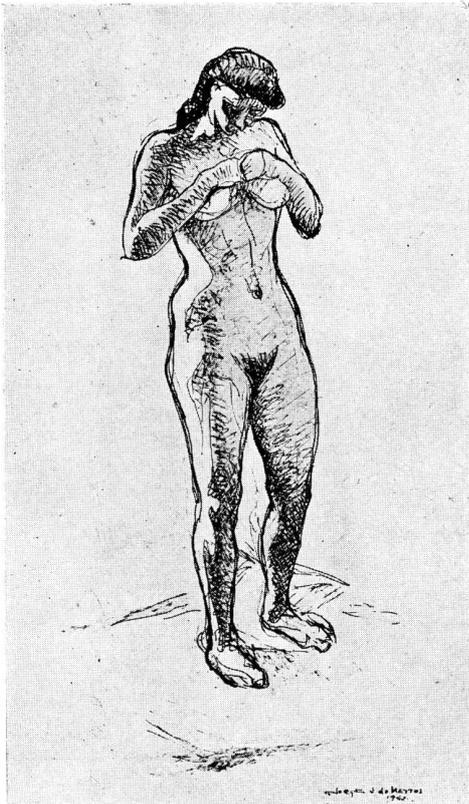
ALINEKAM DIA COUTOS



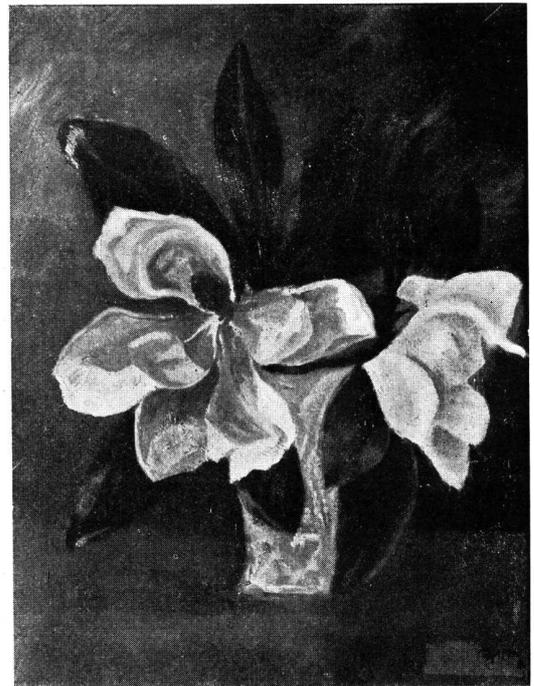
AMANE CER—Pirineos (Oleo)  
 Por el Arquitecto Raúl R. Rivera



NATURALEZA MUERTA (Oleo)  
 Por el Arquitecto Luis J. Fourcade



LA CADENITA  
 DE ORO  
 (Apunte directo.  
 a pluma)  
 Por el Arquitecto  
 Jorge J. de Mattos

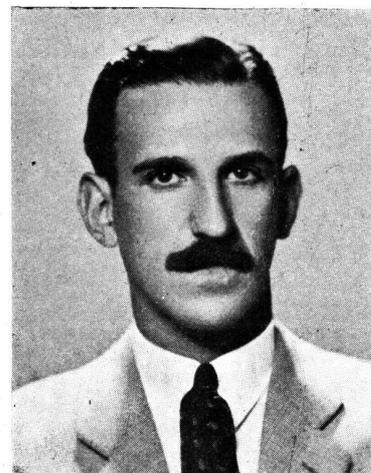


FLORES (Oleo)  
 Por la Arquitecta Graciela V. Lamarque

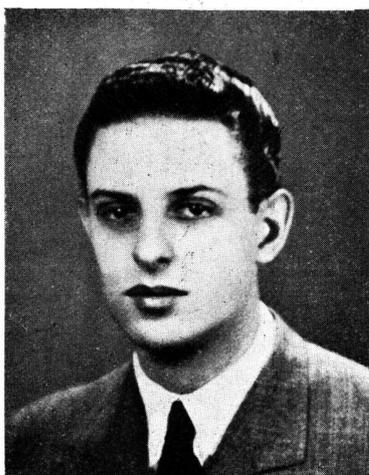
NUEVOS ARQUITECTOS EGRESADOS DE LA ESCUELA  
DE ARQUITECTURA  
DE LA FACULTAD DE  
CIENCIAS E. F. Y N.



Arquitecto:  
**PABLO F. BAUMANN**



Arquitecto:  
**LEOPOLDO EISENSTEIN**



Arquitecto:  
**HERIBERTO M. FORTE**



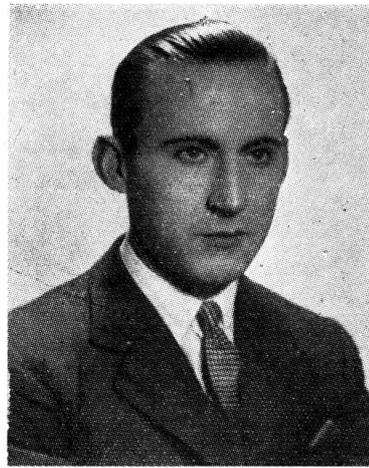
Arquitecto:  
**ALFREDO F. LONGOBARDI**



Arquitecto:  
**RAUL L. PAILLOT**



Arquitecto:  
**OSCAR J. STORTINI**



Arquitecto:  
**HECTOR UGARTE**



Arquitecto:  
**PALMIRO VICENTE**

# CONCURSO DE "LUMINOTECNIA" PREMIO CADE 1942

TEMA: "EL EDIFICIO DE UN DIARIO"

PRIMER PREMIO: ALUMNO ANTONIO C. CHIACCHIO

**D**ió lugar a un interesante acto la inauguración de la 7ª exposición de trabajos premiados en el Concurso de Luminotecnia «Premio Luz Cade» realizado entre los alumnos de 5º año de la Escuela, que organiza anualmente la Compañía Argentina de Electricidad con los auspicios de la Facultad de Ciencias Exactas.

El tema propuesto este año fué «El edificio de un diario».

Su solución arquitectónica y simultáneamente el estudio de sus problemas de iluminación fueron realizados por once participantes en esquiso previo. De estos once trabajos el Jurado formado por cuatro profesores de la Facultad y un representante de la CADE, seleccionó los cinco mejores para que fueran completados y detallados en un plazo de dos semanas. Nuevamente reunido el Jurado adjudicó el primer premio al trabajo del alumno Antonio C. Chiacchio; el segundo premio lo obtuvo el proyecto del alumno Jorge G. Heinzmann y el tercer premio se le otorgó a Mario C. Bertelotti. Asimismo obtuvieron menciones los proyectos de los alumnos Bernardo Frumkin y José Carracedo.

Para la reunión inaugural de la Exposición y entrega de premios se congregó en el salón de actos del Edificio Volta una selecta y nutrida concurrencia.

El Director General de la CADE, Ingeniero René Brosens, en nombre de la Compañía, pronunció un concipioso discurso que fué largamente aplaudido.

Seguidamente hizo uso de la palabra el Decano de la Facultad, Ing. Luis M. Ygartúa cuyos conceptos fueron igualmente recibidos con viva simpatía.

Finalmente se procedió a la entrega de sus distinciones a los cinco alumnos premiados.

## PROGRAMA:

El edificio del diario se levantará en la esquina de dos avenidas (de 40.— metros de ancho) y se proyectará, en esta parte principalmente, en forma exterior algo llamativa, de día como de noche, para fin de propaganda.

La composición, objeto del concurso, comprenderá una parte solamente del edificio, destinada principalmente para entrada y hall del público; su desarrollo se limitará a un cuadrado de 50.— metros de lado, y responderá al siguiente programa:

**Subsuelos:** Locales de servicio, depósitos de pape y talleres.

**Piso bajo:** (algo elevado sobre el nivel de vereda para facilitar la iluminación del subsuelo). Entrada o entradas, sobre una de las avenidas, sobre las dos avenidas o sobre la ochava, escalinatas; gran hall del público, con mostradores para suscripciones, avisos, caja, etc., rodeado en partes por locales de administración; accesos o arranques de circulaciones hasta ascensores y escaleras.

**Primer piso alto:** Salas para Directorio, sala de reunión de Administradores, despacho del Director, secretario general, etc.; salas de espera, toillettes, etc., vacío del hall.

**Otros pisos altos:** Locales para administración y salas de redacción.

La dimensión de 6.— metros para la ochava será considerada sólo como minimum; se aprovecharán las vidrieras exteriores, de planta baja, para presentación de informaciones, noticias, etc.

Se tratará de conseguir con la luz artificial los mejores efectos, tanto exteriores como interiores, estudiándose especialmente la ubicación de las fuentes de luz para iluminación por proyección, reflexión o difusión, en las partes principales del edificio.

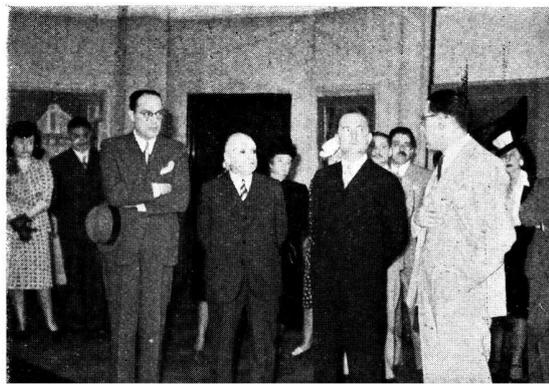
Las disposiciones previstas se indicarán por medio de una breve memoria y por anotaciones en el margen de los dibujos.

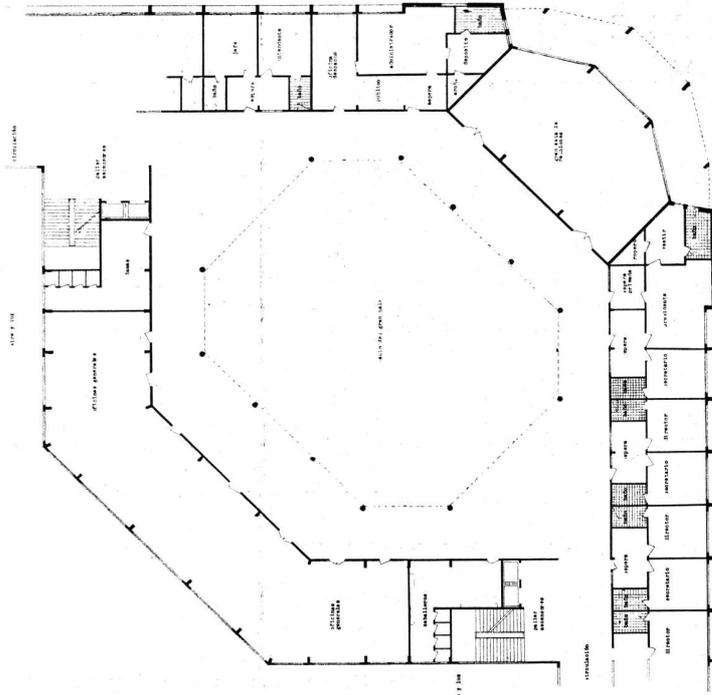
Se harán:

**Para el esquiso:** a la escala de 1/200, la planta del piso bajo, la fachada principal, el corte perpendicular con la fachada y una vista interior del hall.

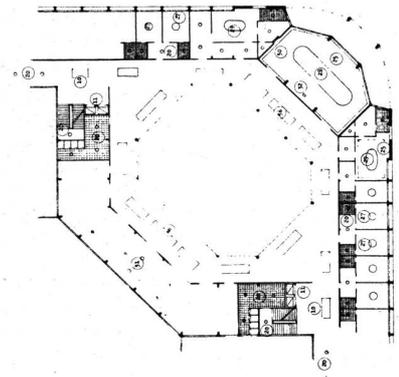
**Para el proyecto:** a la escala de 1/100, las plantas del piso bajo y del primer piso, las fachadas sobre una avenida y sobre la ochava y dos cortes perpendiculares; a la escala de 1/50, cortes parciales de interiores y todos detalles útiles o perspectivas complementarias.

El Ing. Luis M. Ygartúa, decano de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, en el momento de pronunciar su discurso.

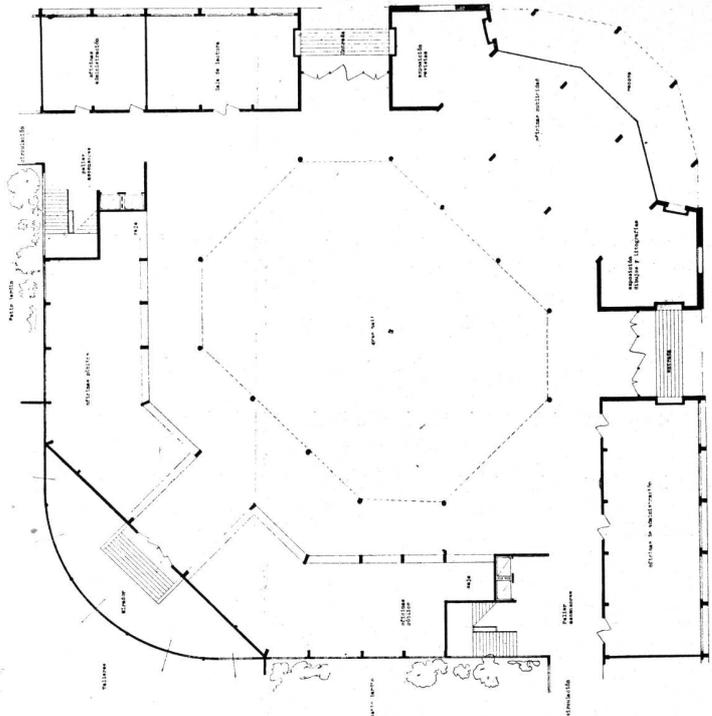




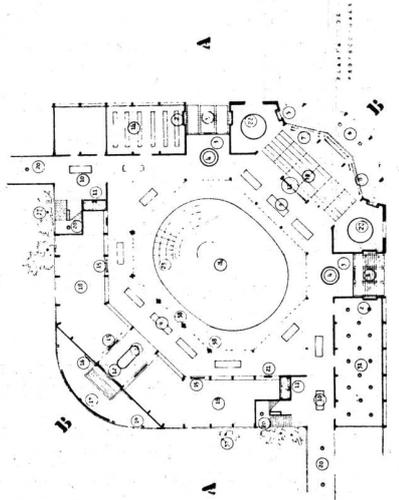
P. P I S O



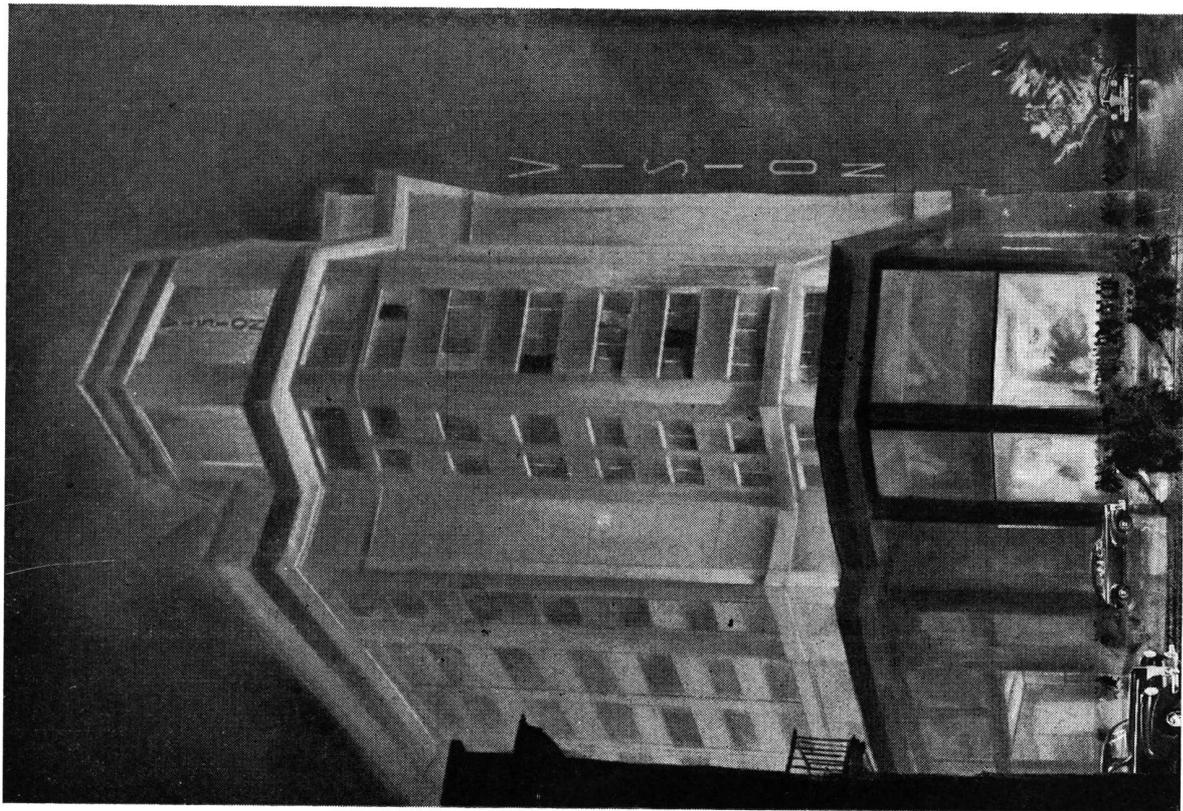
PLANTA PRIMER PISO Y PLANTA DE PROYECCIONES



P. B A J A



PLANTA BAJA Y PLANTA DE PROYECCIONES

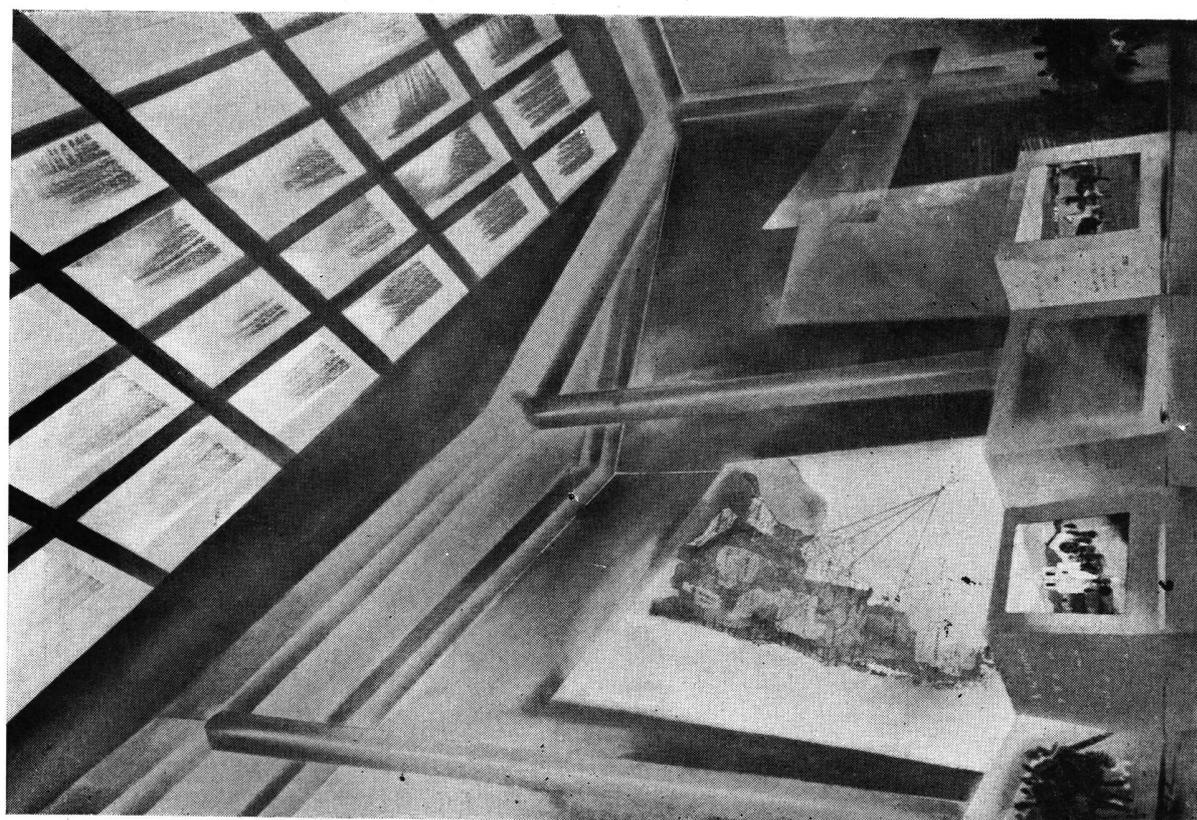


VISTA NOCTURNA

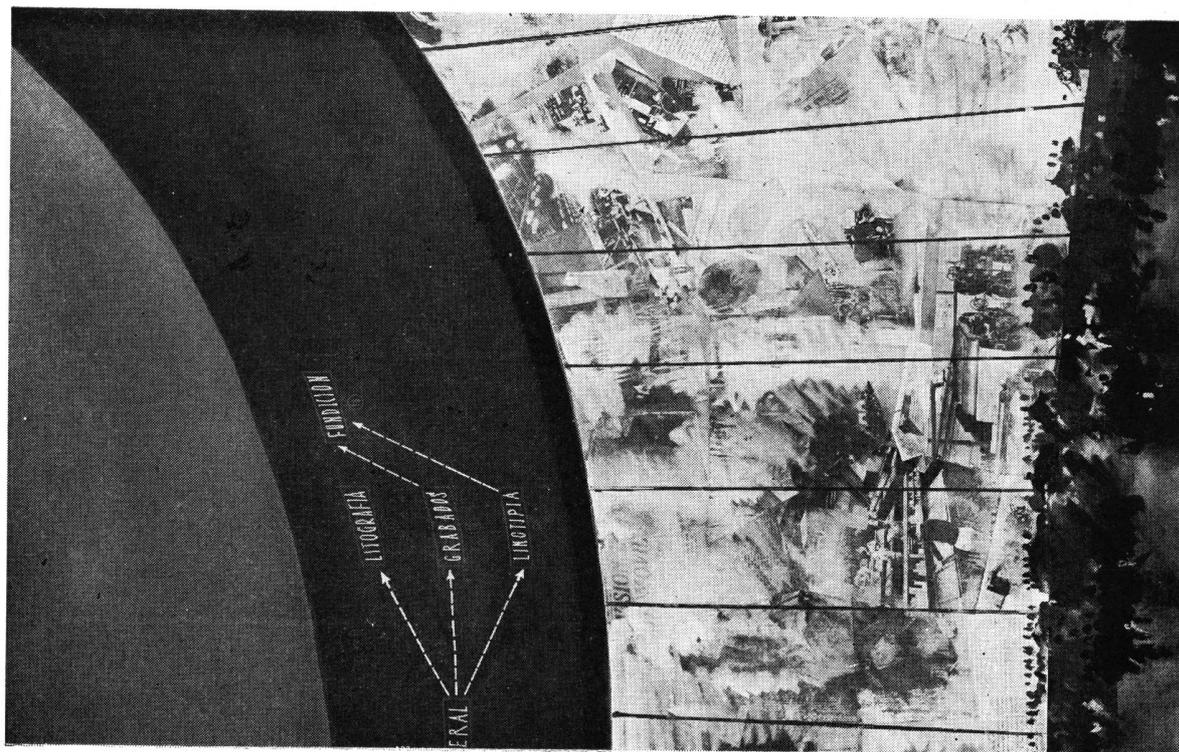


OCHAYA



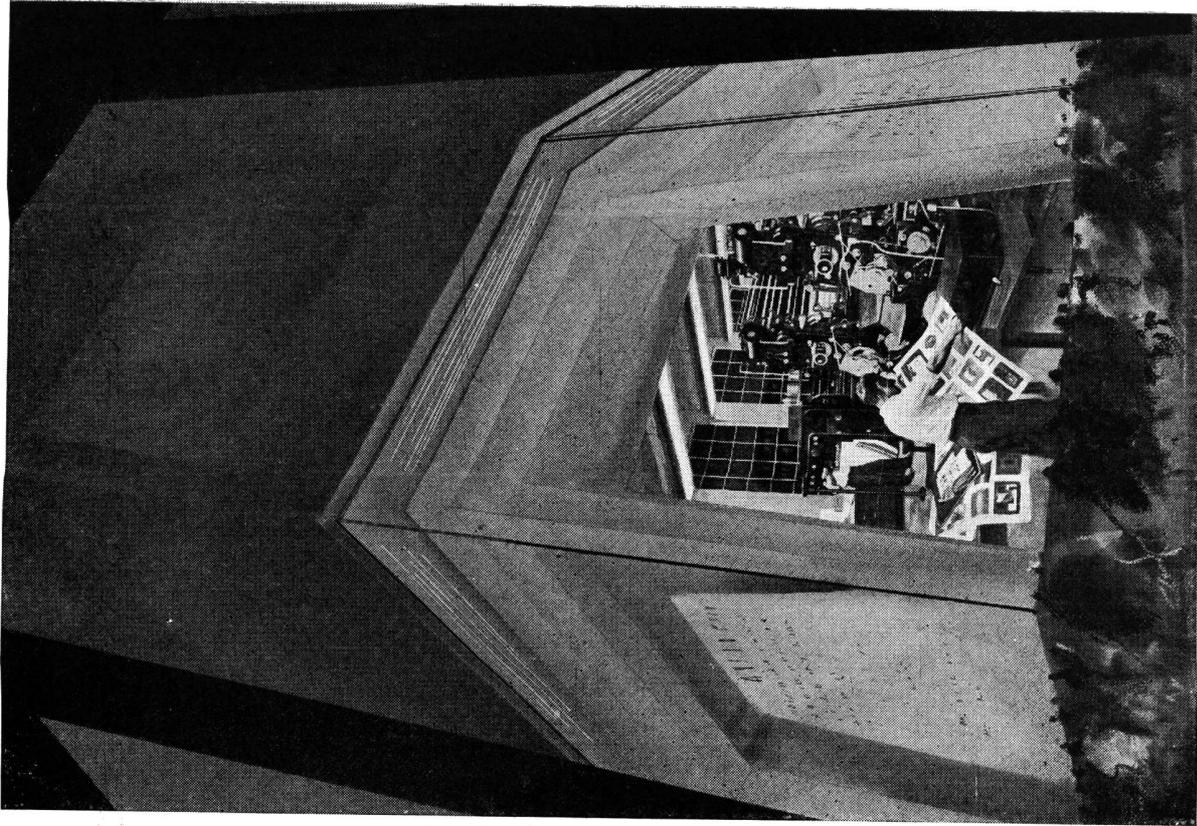
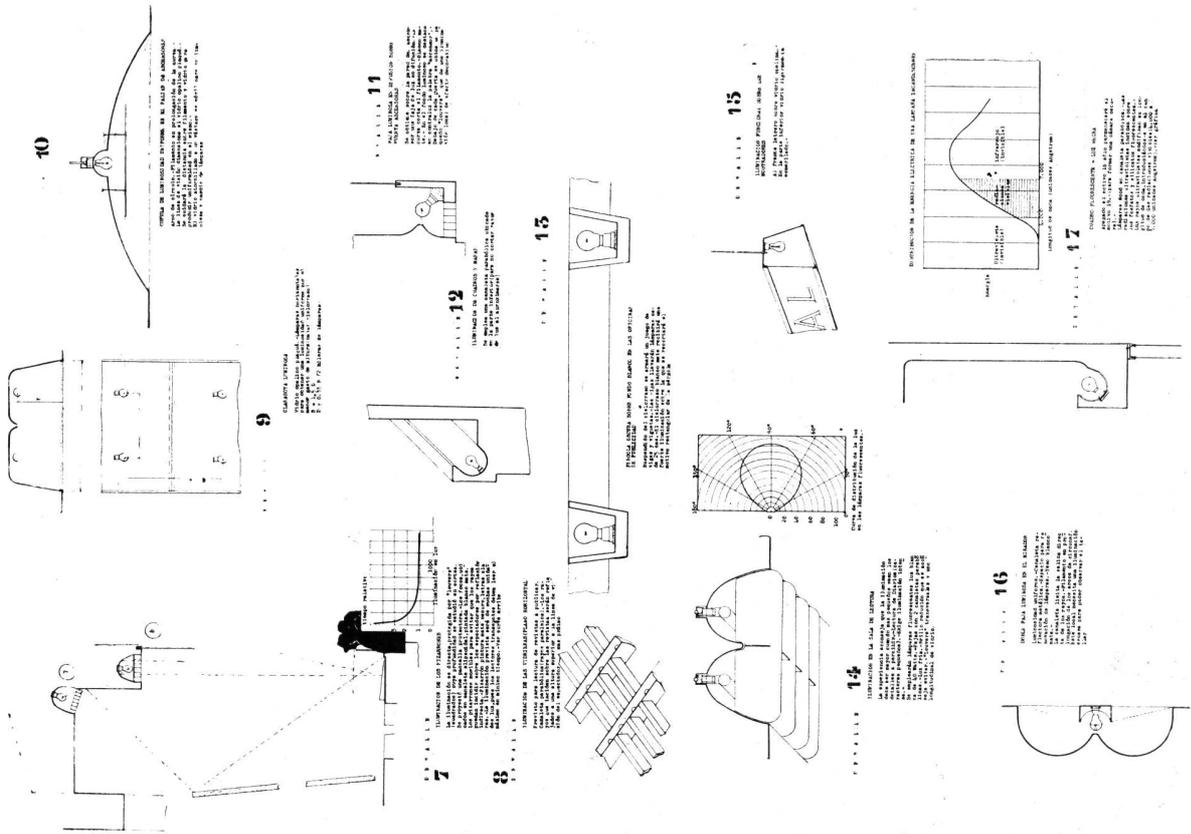


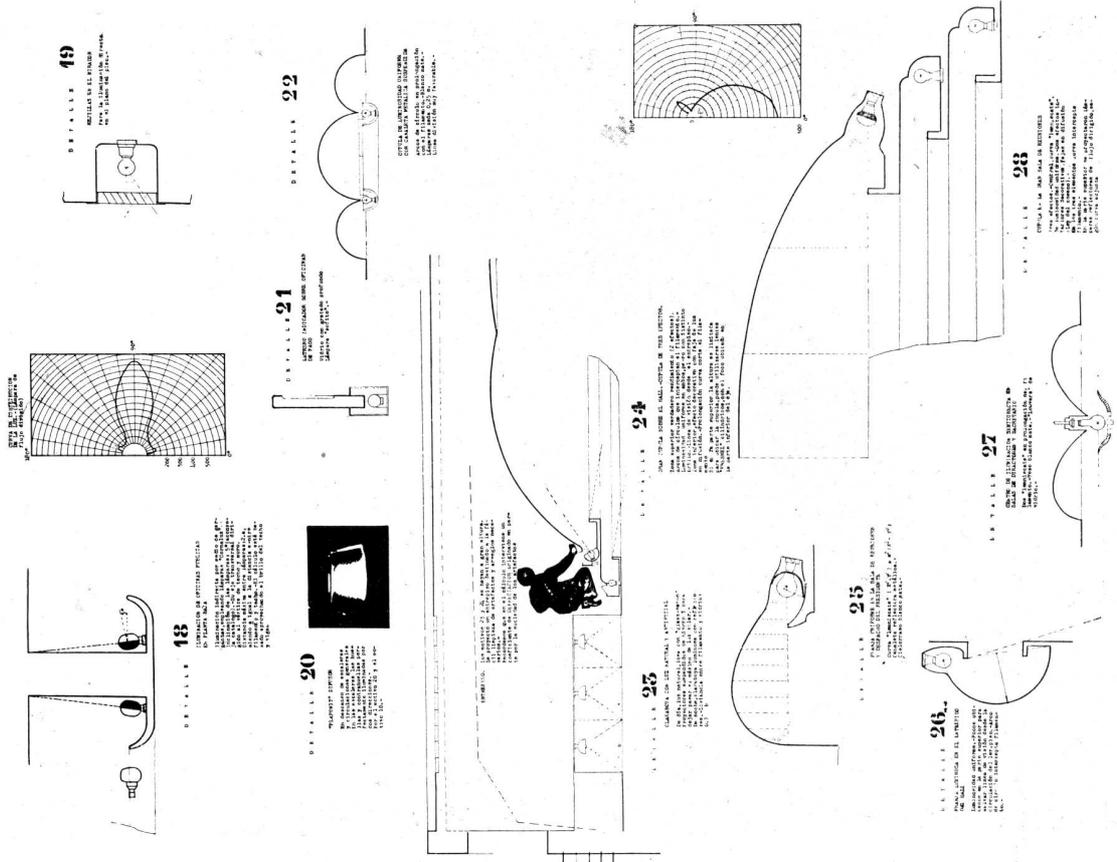
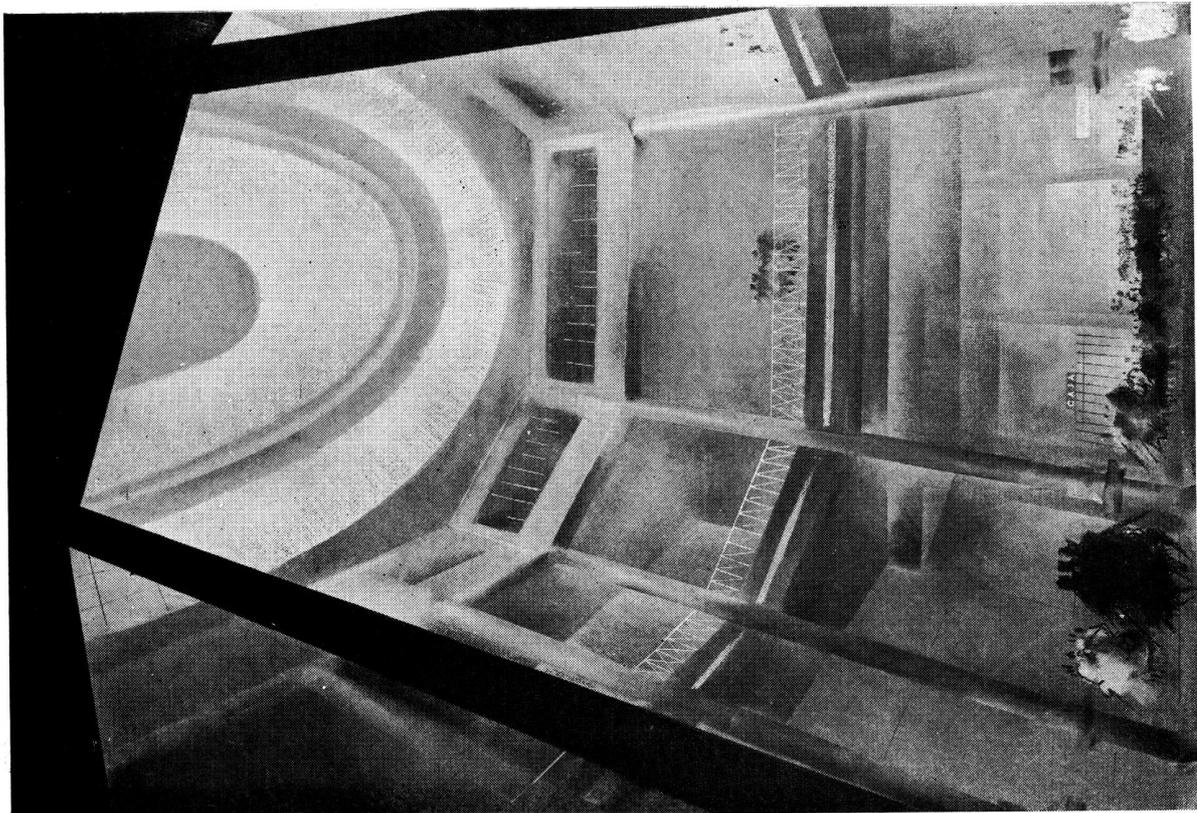
OFICINA DE PUBLICIDAD — Detalles 12 y 13



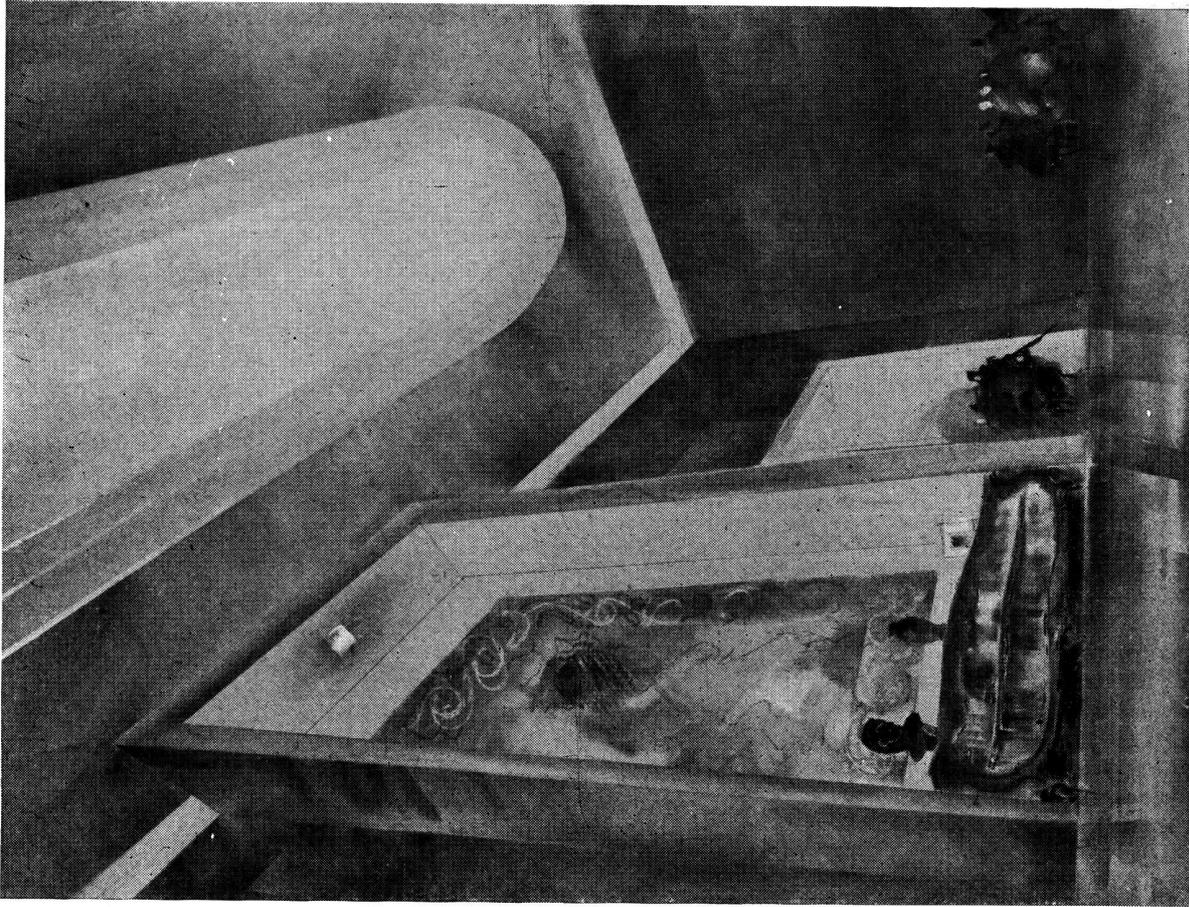
MIRADOR — Detalles 16-17 y 19



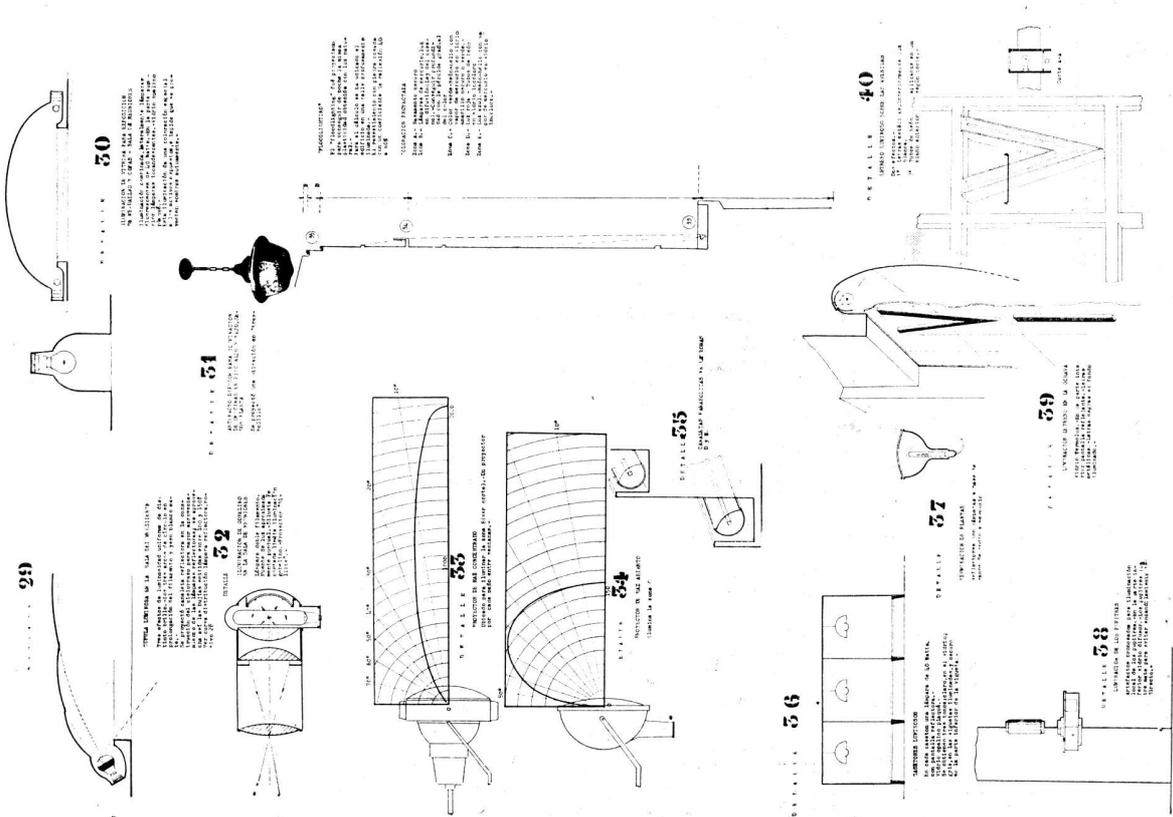




GRAN HALL — Detalles cúpula y ciaraboya 23 y 24



SALA DE REUNIONES — Detalles 25-28 y 32



ABLANDADORES DE AGUA

LOCKWOOD & CIA.

ACCESORIOS PARA CALDERAS.

FEBO. ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES.

ACCESORIOS PARA CALFACCION

COMPANIA SUDAMERICANA DE CALEFACCION Y REFRIGERACION

ACCESORIOS PARA CANERIAS

JUAN B. ISTILART Ltda.

PIAZZA HOSE. S. R. L.

ACCESORIOS PARA REFRIGERACION

COMPANIA SUDAMERICANA DE CALEFACCION Y REFRIGERACION

ACCESORIOS PARA REFRIGERACION

SIDO

AC

F  
FICHERO DE MATERIALES  
de la SOCIEDAD CENTRAL DE ARQUITECTOS  
Juncal 1120 - U.T. 42-2375  
Buenos Aires

AC

BATE

DE. R. LTDA.

ADHES

SON.

COLIBR

MIENTOS DE "CASA ORTKRAS"

DELLAZO

COMERCIAL

AEREA

OS O CERRADOS

LOCKWOOD & CIA.

AERODROMOS (Iluminacion de)

COMPANIA STANDARD ELECTRIC ARGENTINA

AIRE ACONDICIONADO.

Agar, Cross C°

BERNASCONI & CIA. A.

BROMBERG & CIA.

FEBO. ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES.

AISLACIONES ACUSTICAS

VIDRIERIA ARGENTINA S. A. "V.A.S.A."

AISLACIONES HIDROFUGAS.

JOHNS - MANVILLE BOLEY. LTDA.

AISLACIONES SONORAS.

IGGAM S. A. "Acousti Celotex"

JOHNS - MANVILLE BOLEY LTDA

# LA NUEVA COCINA ELECTRICA DEL JOCKEY CLUB

Por el Ingeniero CARLOS L. DUNCKEL

Desde hace cierto tiempo se observa una tendencia cada vez más pronunciada, por parte de los administradores de hoteles, restaurantes y establecimientos importantes en general, a modernizar sus cocinas. Están cambiando de aspecto muchas instalaciones anticuadas de nuestra Capital, que no permitían alcanzar un rendimiento satisfactorio y en las cuales el personal trabajaba en deficientes condiciones de higiene. Es particularmente interesante considerar al respecto, el rápido incremento que está tomando la adopción de la energía eléctrica como medio de producir calor para la cocción de alimentos. Las múltiples ventajas que ofrece desde el punto de vista de la colocación y explotación de instalaciones nuevas o a transformarse, justifican plenamente el interés que despertó en los círculos profesionales la cocción a electricidad.

Al proyectar la instalación de una cocina, cualquiera sea el sistema adoptado, se procura dotarla de condiciones que permitan obtener comidas de alta calidad y que la preparación de las mismas esté de acuerdo con los principios de la economía y la higiene. Para obtener esos resultados se requiere en cada caso un estudio especial, de acuerdo con las circunstancias, y una estrecha colaboración del arquitecto con el ingeniero especialista en calefacción y el cocinero experto.

Dicho estudio se hace aun más necesario al considerar que el aspecto general del problema puede variar fundamentalmente con la clase de combustible o medio de calefacción empleado, pues en el caso de una cocina a carbón, por ejemplo, tanto su instalación como su ubicación están supeditadas a la disposición y distribución arquitectónica del edificio. No así la cocina eléctrica que puede ser instalada en la parte del edificio donde más convenga para su eficiente explotación.

Al hacer comparaciones de carácter económico, hay que tomar en consideración, entonces, además de los

costos de adquisición y de explotación, los gastos originados por la instalación y manutención de locales y dispositivos adicionales, como ser depósitos de combustibles, chimeneas, conductos de ventilación, tanques, bombas, etc.

Los problemas que hay que resolver al proyectar instalaciones nuevas, se presentan naturalmente también cuando se trata de transformar cocinas existentes. Es preciso realizar averiguaciones a fin de determinar en qué forma y hasta qué grado se adapta cada sistema de calentamiento a las condiciones prefijadas.

Para eso es necesario, ante todo, estar penetrado de la diferencia que existe entre la cocción a combustible y la cocción a electricidad. En ambos casos los alimentos son sometidos a la acción del calor, provocando aquellas modificaciones químicas que transforman los alimentos crudos en platos comestibles.

Sin embargo, para obtener resultados óptimos, la intensidad y la duración del calor tienen que ser bien controladas. Ahora bien, ningún alimento necesita una **temperatura** superior a 250°C para ser cocinado. En muchos casos no se debe llegar ni a esa temperatura si se quiere evitar el peligro de quemarlo. Cada alimento empero, requiere para su cocción una determinada **cantidad de calor**, y esto es algo muy distinto.



Figura 1 — LA INSTALACION ANTIGUA



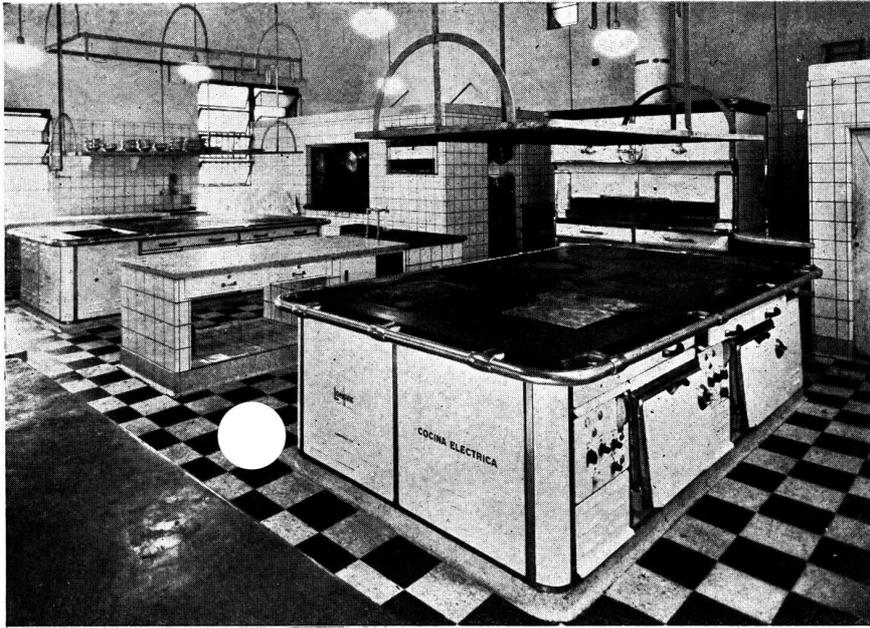


Figura 3—COCINA PRINCIPAL

necesidades del servicio. La figura 1 muestra la instalación antigua.

La nueva planta fué proyectada de tal modo que las distintas secciones, — cocina principal, fiambrería, pastelería y cafetería —, puedan despachar sus productos independientemente, en sus respectivos mostradores. Estos fueron colocados al fácil alcance de los mozos. El de la cocina principal está provisto de calefacción, para poder mantener calientes las fuentes ya preparadas, hasta el momento de su entrega. Del mismo modo el lavadero de platos, vasos, fuentes y cubiertos forma una sección aparte, con mostradores adecuados, donde los mozos depositan la vajilla usada. El lavadero de ollas se ubicó dentro de la cocina principal, separado de la misma por un tabique de dos metros de altura. En la figura 2 aparecen la nueva planta de la cocina y sus dependencias.

La cantidad de comidas servidas diariamente en el restaurant varía entre 250 y 300. Hubo que prever además la posibilidad de preparar simultáneamente comidas de banquete para un número de asistentes que puede variar entre límites muy amplios, y de cocinar para el personal, que se compone de 120 personas.

Para cumplir con estas exigencias, se instalaron, como elementos principales de cocción, dos cocinas centrales de 3 metros de

largo por 1,6 metros de ancho cada una. En sus caras superiores están colocadas, en grupos de a tres, las placas de calentamiento. Cada grupo de placas se compone de una placa central de potencia elevada, para la cocción rápida, y de dos placas que la rodean, de potencias moderadas, destinadas a la cocción lenta. Cada una de las placas está regulada separadamente por llaves interruptoras que permiten conseguir tres distintas intensidades de calentamiento. Debajo de cada grupo de placas se encuentra un horno. Su regulación automática reduce la vigilancia a un mínimo y permite mantener el horno a cualquier temperatura elegida entre

100 y 300 °C. Una de las cocinas lleva además, en su cara superior, un baño-maría, mientras que la otra está provista de dos discos de 55 cm. de diámetro y de una potencia apropiada para calentar las grandes ollas pesadas. Se instaló también una salamandra, que sirve para exponer ciertos platos ya preparados, durante algunos instantes, a la acción de una radiación intensa de calor, a fin de dorarlos o gratinarlos. Su puesta en marcha es sumamente rápida y por intermedio de una llave especial o palanca se consigue dos distintas intensidades de calentamiento. Complementan el grupo de aparatos, en la cocina principal, una parrilla y los ya mencionados mostradores caldeados, con armarios en la parte inferior. La figura 3 muestra este grupo de aparatos.

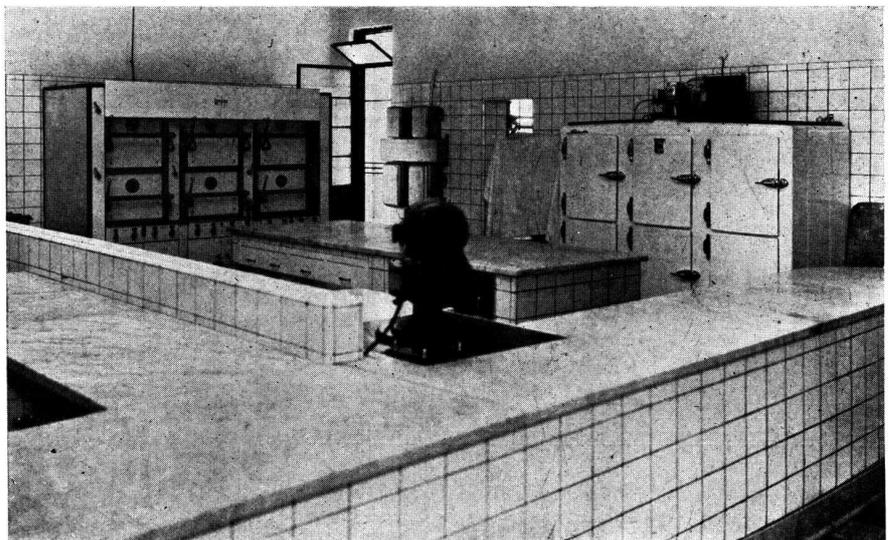


Figura 4 — PASTERIA



Figura 5 — VISTA GENERAL DE LA INSTALACION NUEVA

Para la preparación de la pastelería, se ha instalado en la sección correspondiente un horno de 6 cámaras de cocción y 3 de fermentación, teniendo las 3 cámaras de cocción superiores, según puede observarse en la figura 4, una altura mayor que las 3 inferiores. El sistema a guillotina permite manejar las puertas con comodidad y representa además una economía en el consumo de energía por el hecho de que al levantar las mismas se deja únicamente la abertura necesaria para introducir o retirar las bandejas, evitando de esta manera un mayor enfriamiento de la cámara. Las cámaras de fermentación en la parte inferior del horno sirven también para mantener caliente en caso de necesidad, la repostería ya preparada.

La cafetería se compone de una máquina especial con recipientes para preparar café, leche y té, y de un tostador de pan. Su ubicación es tal que los mozos pueden retirar las cosas pedidas, sin tener que entrar en la cocina propiamente dicha.

La potencia eléctrica de los aparatos de cocción instalados es en total de 180 kW. La energía

necesaria para su funcionamiento es conducida por un cable armado trifilar, desde la toma principal en el subsuelo, hasta dos tableros que se encuentran en la cocina situada en el último piso del edificio. Uno de éstos, ubicado en la pared de separación entre la pastelería y la cafetería, está provisto de llaves desde las cuales parten los circuitos individuales de los aparatos de estas dos secciones. Desde el otro tablero, instalado en un pequeño compartimento, se distribuye

la energía al resto de los aparatos de cocina, teniendo cada uno, como en el caso anterior, un circuito aparte con su correspondiente interruptor en el tablero.

La instalación se compone de aparatos fabricados localmente, y el hecho de que no se haya producido contratiempo alguna, demuestra que pueden ser comparados con cualquier similar de fabricación extranjera. La figura 5 corresponde a la vista general de la instalación nueva. Comparándola con la figura 1, resalta a simple vista el excelente resultado obtenido en lo que a las condiciones higiénicas del trabajo se refiere. Este cambio aporta notables ventajas para los comensales, por cuanto, con la supresión de los olores y gases que desprenden los combustibles y que son tan desagradables al olfato como al paladar, los platos preparados resultan más sabrosos y libres de dejos extraños. Se beneficia asimismo el personal de la cocina, que trabaja ahora en un ambiente sano, de temperatura agradable y cumple cómodamente con su tarea, aún en los momentos de mayor movimiento.

## *E. G. Gibelli y Cia.*

Proteger la Industria Nacional es aumentar la riqueza colectiva,  
proporcionar trabajo a nuestra población y abaratar el costo de producción.



**MEXICO 3241**

**U. T. 45, LORIA 0309**

**BUENOS AIRES**