

10493

. 10493



MEMORIA DESCRIPTIVA que forma parte integrante del MODELO DE UTILIDAD cuyo registro en el de la Propiedad Industrial, se solicita en España a nombre de Don MANUEL DE LUCHE Y BASTIS, residente en Jerez de la Frontera, por: "UNA MAQUINILLA PARA PREPARACION DE CAFE U OTRAS INFUSIONES"

5 En la preparación del café se ha tenido siempre el cuidado de evitar la ebullición, por entenderse era perjudicial para su mejor preparación, pese a la práctica de hervirlo en algunas circunstancias, entendiéndose que la mejor forma de prepararlo era la adición del café al agua en el momento de su ebullición, pero sin que esta continúe, una vez en contacto con el polvo de café.

10 Desde hace muchos años, se idearon varios sistemas de maquinillas para preparación del café sobre dicha base, unas que por inversión, en el momento de hervir el agua y separadas ya del fuego, hacían pasar dicha agua por un depósito o compartimento donde entre discos agujereados, se tenía colocado el polvo de café; y otras, más sencillas consistían en un simple depósito que en su parte inferior tenía el café, siendo la base agujereada y presionado ese café con otro disco agujereado también. En el depósito se echaba el agua que se había hecho hervir aparte y colocado sobre el recipiente que había de recibir la infusión ya preparada, por simple filtración, se obtenía dicha infusión.

20 Estas maquinillas, generalmente individuales, siguen aun en uso, por su ^{gr} sencillez y por permitir la preparación en las mejores condiciones, sin pérdida de aroma y sin hervir la mezcla, pero presentan el inconveniente de que usualmente al hundirse el polvo de café, ofrece fuerte resistencia al paso del agua, lo que motiva el que no caiga totalmente o lo haga con tal lentitud que por enfriamiento de ella, cuando pasa

//.



10493

-2-

. 10493

ya no puede extraer todo el rendimiento que el café podría dar, u obliga a remover el polvo del café, todo ello con pérdida de sus condiciones.

5 Modernamente, en la preparación del llamado café expreso se utiliza la presión que el vapor del agua hirviendo produce y se logra así una presión que vence esa resistencia que queda mencionada.

10 Sin embargo las cafeteras fundadas en este principio, aun las pequeñas, son muy costosas y se hacia preciso hallar un medio de facilitar en las modestas y económicas maquinillas aludidas el medio de evitar los inconvenientes apuntados sin encarecimiento y de manera fácil.

A ello tiende el modelo de utilidad objeto de esta solicitud.

15 Consiste este modelo en una maquinilla, que puede ser de cualquier forma y material, estando constituida por un depósito para el agua, en cuya parte inferior se practican orificios para salida de la infusión, disponiendose un alojamiento de la capacidad suficiente para la cantidad de polvo de café que haya de utilizarse, segun tambien la cantidad de tazas o raciones individuales que se trate de obtener, colocando sobre dicho polvo de café otro disco agujereado, o chapa de la forma correspondiente a la que tenga el depósito. Se provee a este de una tapa que ajustará a rosca o a presión, 20 y en su parte superior se dispone una pera de goma o un émbolo, con lo cual una vez echada el agua y tapado el depósito la opresión de la pera o émbolo origina una presión de la masa de aire en ellos contenida que actuando sobre el agua colocada en el depósito, la obliga a pasar con la rapidez que se desee, recogiendo en el recipiente dispuesto al efecto. 25 30

El dibujo adjunto muestra un ejemplo de ejecución de este modelo.

35 Se ha dibujado la maquinilla de tipo generalmente conocido, lo que no excluye el poder ejecutarse con maquinilla de otra forma, en tanto obedezca al mismo principio de fun-



cionamiento.

La figura 1 muestra esa maquinilla, en su forma usual y la figura 2 muestra un detalle de cómo puede ejecutarse el modelo de utilidad, utilizando el émbolo en sustitución de la pera de goma dibujada en la figura 1.

Como queda dicho puede construirse de cualquier material apto para los fines que se destina, así como puede utilizarse este modelo de utilidad en la preparación de otras infusiones que hayan de serlo en forma análoga al café.

REIVINDICACIONES.

1ª- Una maquinilla para preparación de café u otras infusiones, caracterizada por el hecho de utilizarse la disposición de la maquinilla llamada individual o de café filtro, provista de un depósito para el agua caliente con alojamiento para el polvo de café en su parte inferior.

2ª- Una maquinilla según reivindicación 1ª, caracterizada por el hecho de disponerse la tapa del depósito del agua en ajuste a resaca o a presión, de forma que su resistencia sea mayor a la que oponga el polvo del café o sustancia de que se haya de obtener la infusión, al paso del agua.

3ª- Una maquinilla según reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de disponerse en la tapa una pera de goma o un émbolo que originando al actuarlo una presión de la masa de aire que contenga, sobre el agua que se habrá vertido en el depósito, facilite el que esta masa de agua atraviese el polvo de café o sustancia empleada, venciendo su resistencia, y recogiendo la infusión ya preparada, en el recipiente adecuado colocado bajo el depósito.

4ª- Una maquinilla según reivindicaciones anteriores, caracterizada por el hecho de emplearse cualquier forma de maquinilla, de cualquier tamaño y construida de cualquier material apto obedezca al principio de funcionamiento citado y al del llamado café filtro, con depósito para el agua caliente y fondo agujereado para el paso de la infusión.

5ª- Una maquinilla para preparación de café u otras infusiones.

10493

-4-

. 10493

Consta esta memoria de cuatro hojas foliadas, mecanografiadas y escritas por una sola cara, adjuntandose a la misma una hoja de dibujos, reivindicandose el modelo de utilidad referida tal y como queda descrito y aparece de dichos dibujos.

Madrid 6 de Septiembre de 1.944.



MANUEL DE LUQUE Y DASTOS

P.A.

Manuel de Luque y Dastos

10493

