

10861



Grupo 1º, Clase 7ª.

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"MOLINO DE CAFE PERFECCIONADO, PARA USO DOMESTICO".

Solicitante: Don JOAQUIN BARRIO HEREDERO.

Residencia: BARCELONA, Vía Augusta, 276.

Nacionalidad: Español.

El objeto de la presente solicitud lo constituye un molino de café perfeccionado, para uso doméstico, que presenta sobre los conocidos hasta la fecha las importantes ventajas de un más cómodo manejo, de una fácil y amplia graduación del grado de finura de la molienda, de un sencillo desmontaje para su limpieza sin necesidad de herramienta alguna y de que el producto molido queda constantemente a la vista y, al propio tiempo, medido.

Se caracteriza este molino, esencialmente, porque el mecanismo molidor, constituido por un cono estriado helicoidalmente y un ánima también estriada correspondiente, que tiene diámetro interior menor en su parte media aproximadamente, está alojado en la parte infero-interior de un cuerpo tubular, que al propio tiempo sirve de depósito del granó a moler, estando dicho cuerpo combinado, por su parte superior, con una tapa encajable y, por la inferior, con un recipiente transparente de recogida del pro-



ducto molido acoplable al mismo y dotado exteriormente de graduación volumétrica.

Otras características y ventajas del molino de café, objeto de la presente solicitud, se deducirán de la siguiente descripción que se hace con relación a los dibujos adjuntos, en los cuales se representa esquemáticamente y a título de ejemplo, no limitativo, una forma de realización del mismo y en los que:

Fig. 1 es una vista en alzado, parcialmente en corte vertical, del molino de café perfeccionado;

Fig. 2 muestra un corte horizontal según II-II de la Fig. 1;

Fig. 3 representa un corte horizontal según III-III de la Fig. 1;

Fig. 4 es un corte horizontal, visto desde abajo, según IV-IV de la Fig. 1;

Fig. 5 ilustra en corte vertical y parcial, un detalle del acoplamiento del recipiente de recogida del producto molido con el cuerpo tubular, y

Fig. 6 es un corte parcial según VI-VI de la Fig. 1.

1 representa el cuerpo tubular del molino de café, 2 es la tapa desmontable del mismo y 3 el recipiente de recogida del producto molido. El mecanismo molidor se compone de un cono estriado helicoidalmente 4, solidario de un árbol 5 que a través de un orificio previsto en la tapa 2 sale al exterior y lleva encajada en su extremo una manivela desmontable 6 para su accionamiento, y de un ánima 7, también estriada helicoidalmente, que descansa sobre un escalón interior 8 del cuerpo 1 del molino y que queda impedida de girar mediante unas nervaduras longitudinales 9 del propio cuerpo 1 que encajan en ranuras correspondientes del ánima (véase Fig. 3). El cono 4 descansa sobre el extremo puntiagudo de un tornillo de graduación 10, atornillado

# 10861



llado en una pieza transversal o puente 11 encajado en la parte inferior del ánima 7 y en cuya cabeza 12 puede hacerse encajar la manivela 6 cuando el recipiente 3 está desconectado, para su apriete o aflojamiento. El tornillo de graduación 10  
50 puede estar combinado o nó con una contratuerca 13. El recipiente de recogida del producto molido va dotado en su boca de dos o más ranuras angulares 14 que en combinación con un número correspondiente de topes o salientes fijos 15, previstos por la parte interior de la boca inferior del cuerpo tubular 1, permiten su acoplamiento y desmontaje instantáneos. 16 es un travesaño encajado en el cuerpo tubular 1 y que tiene por objeto sujetar el árbol 5 por su parte superior.

Para moler café u otros granos con el molino descrito, se desencajan la manivela 6 y la tapa 2 y se vierten en el cuerpo  
60 l los granos a moler. Seguidamente se vuelven a colocar en su lugar las referidas tapa 2 y manivela 6 y sosteniendo el cuerpo 1 con una mano en cualquier posición que sea, se actúa con la otra la manivela 6. El producto molido va cayendo al interior del recipiente 3 y como éste es de un material transparente,  
65 como queda dicho, y dotado de graduación volumétrica, por ejemplo por dosis determinadas de café, se puede apreciar en todo momento la cantidad molido. Una vez terminada la molienda, se coge con una mano el recipiente 3 mientras que con la otra se continúa sosteniendo el cuerpo 1 y con un ligero giro se desacopla uno de otro, pudiendo así extraerse el producto molido.  
70 Para variar el grado de finura de la molienda, se encaja la manivela 6 en la cabeza 12 del tornillo de graduación 10 cuando el recipiente 3 se halla desacoplado, y apretándolo o aflojándolo se obtiene una molienda más o menos fina. El tornillo 10  
75 puede asegurarse en toda posición mediante la contratuerca 13.

10861

2 D



Cuando el mecanismo molidor haya de limpiarse, puede sacarse todo él por la boca superior del cuerpo 1, operación que puede hacerse por toda persona por estar sujetas unas piezas en otras solamente por encaje y no requerirse herramienta alguna para  
80 ello.

Se hace constar que el invento descrito puede estar sometido a variaciones de detalles sin que por ello se salga de la esfera del mismo.

N O T A

85 El modelo de utilidad que se solicita recae sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Molino de café perfeccionado, para uso doméstico, caracterizado porque el mecanismo molidor, constituido por un cono estriado helicoidalmente (4) y un ánima también estriada  
90 correspondiente (7), con diámetro interior menor en su parte media aproximadamente, está alojado en la parte infero-interior de un cuerpo tubular (1) que al propio tiempo sirve de depósito del grano a moler, estando dicho cuerpo (1) combinado por su parte superior con una tapa encajable (2) y, por la inferior,  
95 con un recipiente transparente (3) de recogida del producto molido, acoplable al mismo y dotado exteriormente de graduación volumétrica.

2ª.- Molino de café perfeccionado, para uso doméstico, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el ánima (7) del mecanismo molidor, encajada en el cuerpo tubular (1), descansa  
100 sobre un escalón interior (8) de éste y queda impedida de girar mediante una o varias nervaduras longitudinales (9) del propio cuerpo que encajan en ranuras correspondientes del ánima.

3ª.- Molino de café perfeccionado, para uso doméstico, según  
105 reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el cono estriado

10861



(4) del mecanismo molidor es solidario de un árbol (5) que a través de un orificio previsto en la tapa (2) sale al exterior y lleva encajada en su extremo una manivela desmontable (6) para su accionamiento, descansando el citado cono sobre el extremo puntiagudo de un tornillo de graduación (10) atornillado en una pieza transversal o puente (11) encajado en la parte inferior del ánima (7) y en cuya cabeza (12) puede hacerse encajar la referida manivela de accionamiento (6) para su apriete o aflojamiento, y yendo este tornillo de graduación (10) combinado o nó con una contratuerca (13).

4.- Molino de café perfeccionado, para uso doméstico, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el recipiente de recogida del producto molido (3) puede ir dotado en su boca de dos o más ranuras angulares (14) que en combinación con un número correspondiente de topes fijos (15) previstos por la parte interior de la boca inferior del cuerpo tubular (1) permiten su acoplamiento y desmontaje instantáneos.

5.- MOLINO DE CAFE PERFECCIONADO, PARA USO DOMESTICO, tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de cinco hojas mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos adjuntos.

Madrid 2 de diciembre de 1944.

JOAQUIN BARRIO HEREDERO.

Por Poder de J. GOMEZ ACEBO

10861

Fig. 1

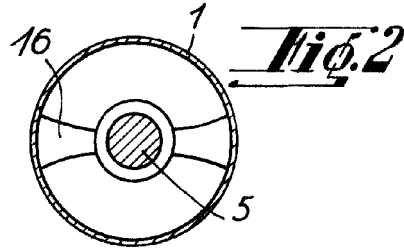
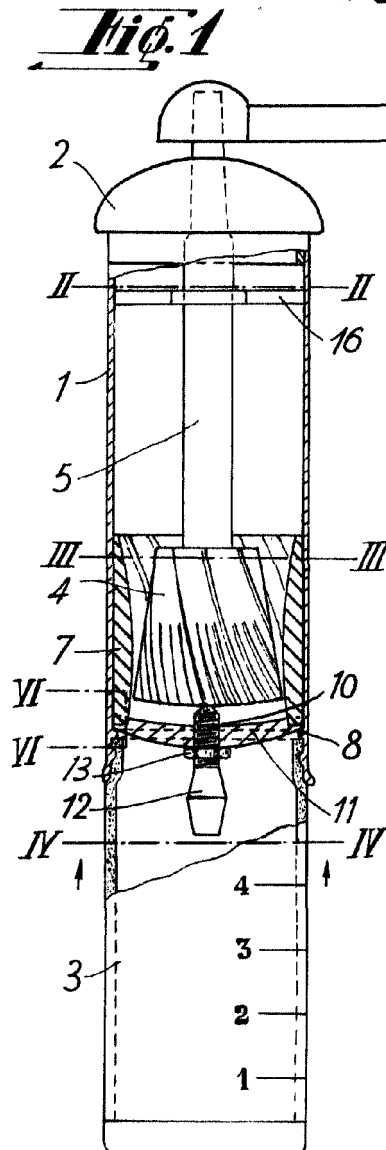


Fig. 2

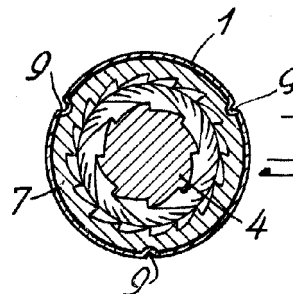


Fig. 3

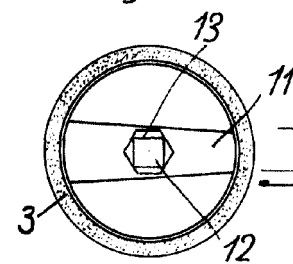


Fig. 4

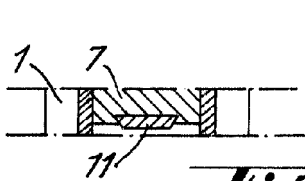


Fig. 6

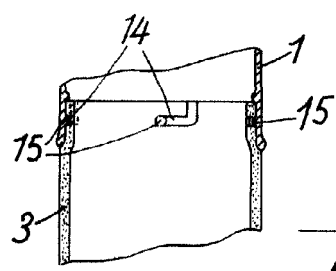


Fig. 5



IMPRESO EN LA OFICINA DE ESTAMPACION DE 1944.  
Por Poder de J. G. 10861