

11195

D. Juan B. BARBARA Domingo y D. Domingo HUGAS Oliva, residentes en Santa Coloma de Gramanet (Barcelona), Avda. del Caudillo nº 2, y en Barcelona, calle Concepción Arenal nº 101, respectivamente, solicitan registrar un modelo de Utilidad por 20 años para España y sus Colonias por: "APARATO PARA LA TORREFACCION ELECTRICA DEL CAFE" Clase 64, Grupo 7º.-

- - - - -

Para la torrefacción del café, que se expende en las tiendas de comestibles, o bien el que se consume en los cafés y bares se utiliza, por lo general, unas máquinas tostadoras accionadas a mano, en las cuales el calor es suministrado mediante fuego de leña, o bien por mecheros de gas.-

En el primero de dichos casos la gran cantidad de humo producido por la combustión de la leña resulta molesta y algunas veces influencia sobre el sabor del café tostado.-

Como sea que, tanto si se emplea el fuego de leña como si se utiliza el gas, el foco calórico actúa sobre una determinada parte del bombo o esfera que contiene el café, resulta que, al ser removido éste por la rotación del bombo, solo está bajo la acción directa del calor un determinado tiempo, que nunca sobrepasa a una vuelta del depósito, por lo que la operación de tostar resulta muy lenta.-

El rendimiento térmico de los aparatos de este género, hasta ahora conocidos, es muy mediocre, debido a que el calor suministrado solo se aprovecha en parte y teniendo en cuenta que el fuego actúa desde fuera del bombo o esfera, la cantidad de café que se puede tratar en cada operación ha de ser bastante reducido, sino se quiere correr el peligro de que ciertas porciones queden más tostadas que otras.-



-6

10

15

20

25

En vista de las anteriores observaciones y para simplificar y perfeccionar la operación de tostar el café, se ha ideado el nuevo aparato eléctrico torrefactor, que constituye el objeto de la presente solicitud de modelo de utilidad.-

30

En líneas generales el nuevo torrefactor eléctrico, que se describe a continuación, consiste en un depósito cilíndrico, montado entre dos soportes unidos a una base, el cual gira movido manualmente, sobre un tubo fijo horizontal, en cuyo interior se alojan las resistencias eléctricas que producen el calor necesario para la torrefacción del café.- El calor es pues suministrado directamente al interior del aparato de manera que se distribuya en forma radial y uniforme en todos los sentidos, por cuya razón la torrefacción del café es más homogénea y rápida que en las tostadoras hasta hoy empleadas.-

35

En los dibujos adjuntos, que forman parte integrante de esta memoria, se representa, a título de ejemplo, una forma de ejecución práctica de la idea característica del nuevo aparato eléctrico para la torrefacción del café.-



La Fig. 1 muestra el aparato en vista de perfil.-

La Fig. 2 representa el propio aparato visto de frente.-

La sección representada en la Fig. 3 corresponde a un corte del aparato a través del eje A-B de Fig. 2.-

45

Refiriendonos concretamente a dichos dibujos pasamos a detallar las partes o piezas principales de la nueva tostadora eléctrica, explicando simultáneamente su disposición y modo de funcionar.

50

El aparato va montado sobre una base plana -1- en la que se apoyan dos pies o soportes derechos -2-2'-, uno de los cuales -2'- está unido a un aro metálico -3-, que constituye la guía para facilitar la impulsión del movimiento giratorio o de rotación del depósito -5-, sobre su eje.- El soporte -2- aguanta una brida circular -4- que actúa de guía y sosten del tubo -11-, en cuyo interior se disponen las resistencias eléctricas.- Los extremos de dicho tubo -11-, que al propio tiempo constituye el eje de giro del tambor -5- van cerrados por sendas tapas -6-6'- que se ajustan mediante un

55

cierre de bayoneta u otro similar y adecuado.-

60 El tambor o depósito circular -5-, en el interior del cual se coloca el café en grano, está dotado de una abertura de entrada, que se cierra mediante una tapa corredera -8-. En la cara plana del tambor -5-, que coincide con la guía circular -3-, se fija la manivela -7-, sobre la que se actúa para provocar la rotación del tambor.-

65 Para recoger el café tostado, que sale por la abertura prevista para la entrada, se dispone, debajo del tambor -5- y entre los soportes -2-2'-, un recipiente -9- que se coloca y retira con la ayuda de un mango o pomo -10-.

70 El tubo -11-, que contiene las resistencias eléctricas, está dispuesto horizontalmente en el interior del tambor o depósito circular -5-, en posición concéntrica con el eje de rotación del mismo.- Dicho tubo -11- se apoya por uno de sus extremos sobre la abrazadera -4- y por el otro en la pared plana o cara opuesta del propio tambor.- Por lo tanto el repetido tubo permanece estático mientras a su alrededor gira el tambor -5-.



75 Para centrar la posición del molde cilíndrico -12-, de material refractario, sobre el que se disponen los bucles de la resistencia eléctrica, las tapas -6-6'- están provistas de unos pivotes -13-, que sirven de puntos de apoyo al mencionado tubo o molde refractario -12-.

80 Las conexiones de entrada y salida de la resistencia eléctrica están unidas a dos hembrillas -14- dispuestas en el centro de la tapa -6-, convenientemente aisladas eléctricamente.- Para suministrar la corriente que ha de alimentar las resistencias hasta con enchufar la clavija -15- unida a la red de distribución de energía, al voltaje de consumo corriente.-

85 El funcionamiento del aparato es sumamente sencillo.- Basta con disponer en el interior del tambor -5- la cantidad de café que se desea tostar, introduciéndolo por la abertura prevista al efecto, la cual se cierra luego corriendo la tapa -8-. Luego se enchufa la clavija -15-, para poner en servicio el calefactor eléctrico

90

95

interior, alojado dentro del tubo central -11-, e inmediatamente se hace girar manualmente el tambor -5-, accionándolo con la ayuda de la manivela -7-. El tambor -5- gira sobre el tubo -11-, guiado en su movimiento circular por el aro -3- que lo circunda, en cuyo interior se han dispuesto unos pequeños rodillos que disminuyen la fricción y hacen más suave el movimiento.- Cuando el café alcanza la torrefacción deseada, lo que puede observarse abriendo la tapa corredera -8-, se desconecta la clavija -15- y se vierte el café tostado en el recipiente -9-, quedando listo el aparato para una nueva carga.-

100

El aparato puede ser accionado por un pequeño motor eléctrico, en cuyo caso la manivela -7- se sustituye por una transmisión reductora de las revoluciones del motor, a fin de que el tambor -5- gire a una velocidad conveniente.-

105

Por consiguiente que la forma, dimensiones, disposición y arreglo del conjunto y de cada una de las partes integrantes del aparato que acabamos de describir, así como la clase de materiales empleados en su construcción, podrán sufrir todas aquellas variaciones, modificaciones y sustituciones que se crean convenientes, con tal de que no se aparten esencialmente del fin propuesto y cumplan su función característica.-

110

El modelo de Utilidad por "Aparato para la torrefacción eléctrica del café", cuyo privilegio de explotación en España y sus Colonias se solicita por un periodo de veinte años, recaerá sobre las particularidades que se concretan en las siguientes:

115

R E I V I N D I C A C I O N E S

120

1ª.-"APARATO PARA LA TORREFACCION ELECTRICA DEL CAFE", caracterizado por el hecho de que se compone de un tambor giratorio -5- constituido por el deposito cilíndrico que contiene el café, que se introduce por una abertura que se cierra mediante una tapa corredera -8- el cual se dispone concéntricamente sobre un tubo interior y horizontal -11-, montado entre dos soportes o pies derechos -2-2'-



unidos a la base plana -1- del aparato.-

125

2ª.-"APARATO PARA LA TORREFACCION ELECTRICA DEL CAFE" según la reivindicacion anterior, caracterizado por el hecho de que para facilitar el accionamiento manual del tambor -5- se ha dispuesto en una de sus caras planas, una manivela -7- y un aro fijo -3- unido al pie -2'- del aparato el cual, mediante unos rodillos dispuestos en su interior, sirve de guia al tambor, en su rotación alrededor del tubo central -11-, que constituye el elemento calefactor.

130

3ª.-"APARATO PARA LA TORREFACCION ELECTRICA DEL CAFE" según las reivindicaciones precedentes, caracterizado por el hecho de que, el tubo central y horizontal -11- que permanece estático mientras gira el tambor -5-, aloja en su interior las resistencias eléctricas, cuyos bucles se bobinan sobre un molde cilíndrico -12-, de material refractario, convenientemente centrado en el interior del repetido tubo, los extremos del cual están cerrados por sendas tapas -6-, disponiendo en el centro de una de ellas las hembrillas -14- que reciben las conexiones de las resistencias, para unir las a la clavija -15- que suministra la corriente.-

135



140

4ª.-"APARATO PARA LA TORREFACCION ELECTRICA DEL CAFE" Tal como se ha descrito y demostrado en los dibujos adjuntos.-

Consta de cinco hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara.-

Barcelona 6 de Febrero de 1945.-

Juan E. Benter Ridaura
JUAN E. BENTER RIDAURA

Fig.1

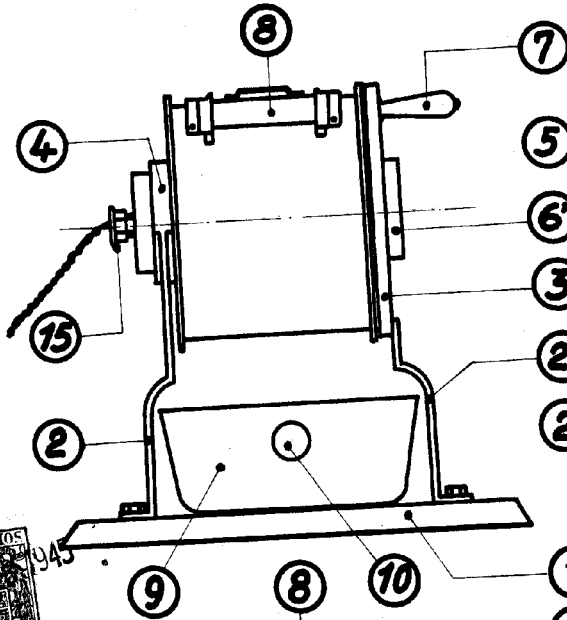


Fig.2

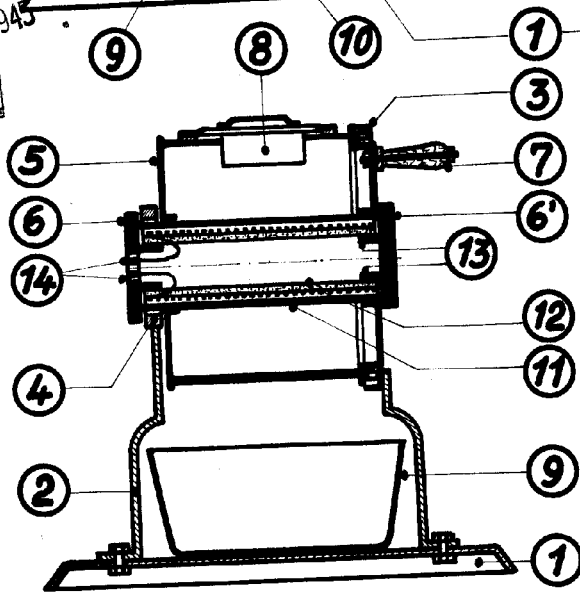
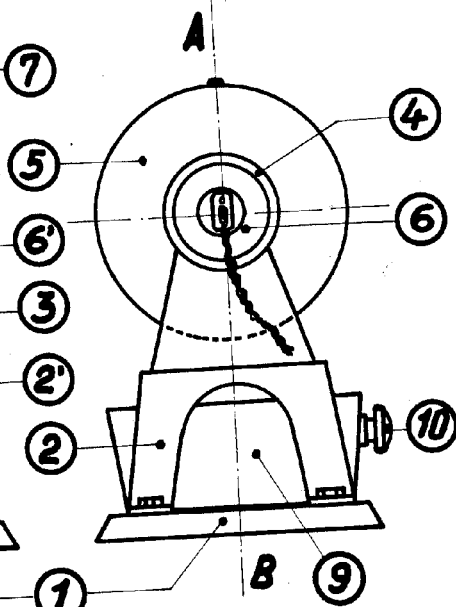


Fig.3

Escaleta variable

Barcelona 6 Febrero 1945

Juan B. Rentería Ricouca
Juan B. Rentería Ricouca