

17337

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de D. JUVENTINO CARO GOMEZ, de nacionalidad española, residente en PLACENCIA DE LAS ARMAS (Guipuzcoa), calle Rabal, 6.

por:

"RECIPIENTE CON CIERRE HERMÉTICO PARA PREPARAR A PRESIÓN CAFÉ U OTRAS INFUSIONES".

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

Hasta la fecha se conocen diversos tipos de cafeteras, u otros recipientes similares, para la preparación del café u otras infusiones. Sin embargo, la mayoría de los aparatos conocidos para la preparación a presión del café, la  
5 mas característica de las infusiones, ofrecen varios inconvenientes, tales como, la subordinación al elemento o dispositivo térmico de que disponen, electricidad o alcohol

generalmente, con lo cual, tales aparatos solamente pueden usarse utilizando el elemento térmico que llevan, expresa y adecuadamente, acoplado. Son conocidos, también, algunos aparatos, dispuestos de modo, que indistintamente pueden utilizar, como elemento térmico, la electricidad y el alcohol, pero igualmente queda limitado su uso a la disponibilidad de dichos elementos, que al faltar, por cualquier motivo, hacen inservible el aparato.

Con el recipiente, objeto del presente Modelo de Utilidad, los inconvenientes antes citados desaparecen totalmente, ya que como elemento térmico puede emplearse el más conveniente (electricidad, alcohol, fuego directo, combustible sólido, etc.), lo que aumenta el campo de utilidad de dicho recipiente, todo ello debido a la disposición del cuerpo y fondo del mismo.

Aparte de las ventajas indicadas, cabe hacer referencia también al dispositivo de cierre del aparato, el cual resulta más sencillo, seguro y práctico que en los dispositivos de cierre a presión conocidos y utilizados hasta la fecha.

Otra innovación, o ventaja, del recipiente de referencia, es que permite variar, a voluntad, la capacidad del café, cosa no lograda con los aparatos hasta ahora conocidos.

Otras ventajas del recipiente aludido se irán indicando en el curso de esta descripción, en la que se harán resaltar los inconvenientes también hasta ahora presentados.

Cuando en el curso de esta descripción, se cite al café como productos objeto de la infusión, se deberá enten-

der que puede utilizarse en su lugar cualquier otro producto susceptible de tal proceso.

Para la mejor comprensión del presente Modelo de utilidad y a título tan solo de ejemplo, se acompañan los dibujos de las hojas adjuntas en los que se representa un caso de realización práctica del recipiente objeto del mismo.

La figura 1, muestra un corte del recipiente.

La figura 2, muestra en detalle la parte superior del recipiente. La figura 2 A. muestra en detalle el tornillo de cierre.

La figura 3, muestra el receptáculo del café o producto.

La figura 4, muestra la forma de efectuarse el acoplamiento entre el anillo de metal que forma la boca del recipiente a la tapa de éste.

La figura 5, muestra el depósito del café con un suplemento para la reducción de capacidad.

La figura 6, muestra una perspectiva esquemática del recipiente dispuesto sobre un aparato térmico, que, como ejemplo, puede utilizarse para el caso.

El aparato consta de un cuerpo -1- exterior, de chapa metálica apropiada, capaz de actuar como recipiente del agua o líquido a calentar, y cuyo recipiente presenta un estrechamiento en su parte superior y que constituye la boca del mismo. En la parte superior del recipiente, y alre-

dedor de lo que podría llamarse cuello del mismo, va dispuesto un aro -2- de metal, que forma la boca de la cafetera, rebordeando la chapa -1- por encima.

5 En la parte superior del recipiente va dispuesta una cápsula o tapa circular -3-, que constituye el complemento exterior del recipiente -1-, y presenta un borde vuelto hacia el interior.

10 En el interior del cuerpo o tapa -3- va dispuesta otra tapa -6- que constituye el cierre del depósito del recipiente.

Tanto la tapa -3- como la tapa -6- están atravesadas por el tornillo -4- de presión, que es susceptible de manejar desde el exterior por la manecilla -5-, preferiblemente de material plástico. Este tornillo -4- atraviesa la 15 tapa -3- por una pieza roscada -3'- dispuesta en el centro superior de dicha tapa, hasta llegar a actuar sobre la tapa interior -6-, presionándola convenientemente. Este tornillo -4- gira loco en el interior de la tapa -6-, y presenta su extremo inferior -4'- de forma que en él se 20 acopla a tope un vástago o tornillo -8- que sujeta a la cápsula -7-, provista de un fondo de rejilla, la que actúa como colador del café. Una tuerca -9-, de retención, dispuesta en la tapa -6-, permite que ésta sea solidaria con el tornillo -4-. Un tornillo -19- asegura el acopla- 25 miento de la manecilla -5- al tornillo -4-.



18 JUN 1946

Al girar la manecilla -5-, actúa el tornillo -4-, de modo que su extremo -4'- arrastra consigo al tornillo -8- y a la pieza -7-, con lo cual pueden levantarse o separarse, de una vez, todos los dispositivos anexos y contenidos en el recipiente -1-.

En el interior de la tapa -6-, y rodeando su borde, va dispuesto un aro de goma -10-, para ajustar el cierre, al presionar sobre el aro o anillo de metal -2-, a través del tornillo -4-.

El anillo o aro -2- presenta, en su parte superior y al exterior, tres ensanchamientos a modo de pestañas, capaces para permitir el alojamiento en las mismas, de tres pestañas o salientes -3'- que equidistantemente van distribuidas en los bordes de la tapa -3-, efectuándose el acoplamiento mutuo de unas y otras por un movimiento de rotación, a modo de bayoneta, según se muestra por las flechas indicadoras de la figura 4.

El colador -7-, es una cápsula circular, cuyo borde se asienta sobre el anillo -10-. Este colador presenta en su fondo una rejilla, sobre la que se dispone el disco de papel o filtro. La pared del colador -7- es ligeramente cónica, para que pueda encajar perfectamente en ella la parte superior del depósito -11-, pero también dicha pared puede presentar la forma, y medios apropiados, para que dicho encaje o acoplamiento pueda también efectuarse por

otros sistemas (a rosca, bayoneta, etc.). Este colador -7-, a través del tornillo -8-, queda fijado y retenido por el tornillo -4-, siendo necesario para separar el depósito -7-, actuar sobre el tornillo -8- para que se desprenda de -4-.

El depósito -11-, del café, ocupa el interior del recipiente -1- y va acoplado al colador -7- por los medios antes citados. Al objeto de poder regular y variar, a voluntad, la capacidad de este depósito, y, por tanto, la cantidad de café a servir o la densidad de la infusión, ello se consigue procurando que la rejilla o fondo -14- (que está perforado para permitir la entrada de agua del recipiente -1- al depósito -7-), quede mas o menos alejado del colador -7-. A dicho efecto, el fondo -14- puede formar parte de un cuerpo circular -13-, con rosca, capaz de atornillarse y deslizar por el interior del depósito -11- con el auxilio de un asidero -15-, avanzando mas o menos a lo largo del mismo; tambien puede lograrse dicho efecto, disponiendo, en el interior del depósito -11-, una tapa -12-, suplementaria, capaz de deslizar, y de permanecer sujeta a presión, pudiendo utilizarse tambien cápsulas invertidas. Puede comprenderse, por tanto, que el fondo -14- del recipiente -11-, puede ser fijo, corredizo a voluntad mediante rosca u otro medio apropiado o determinado convenientemente por suplementos adecuados.

La tapa -6- lleva acoplado un tubo -16- para la salida del café que atraviesa la tapa -3-, pudiendo utilizarse para ello una boquilla acoplada convenientemente.

5 El recipiente -1- en su parte inferior será plano o presentará la forma mas adecuada, y, para ello, y en el lugar que se crea mas conveniente, irá provisto de medios para su acoplamiento y ajuste al dispositivo térmico elegido, y por tanto ambos elementos deberán corresponderse mutuamente pudiendo consistir por ejemplo, en unas canales circulares -17- practicadas en el fondo del recipiente -1- para permitir su encaje en el dispositivo térmico a que se refiere el Modelo de Utilidad español nº. 15.421 representando esquemáticamente como -18- en la Figura 6.

15 Pasando a describir el manejo y funcionamiento del aparato, se comprenderá, después de todo lo anteriormente expuesto, que haciendo girar la manecilla -5-, y después de imprimir, asimismo, un movimiento de giro a la pieza -3- para que sus pestañas -3'-se desalojen de los correspondientes alojamientos del aro -2-, fácilmente podrá desprenderse del cuerpo -1-, y todo ello a la vez, un conjunto de varias piezas solidarias (5-19-3-3'-4-4'-9-6-8-7-10-11-13-14-15-16), dejando vacío el recipiente -1-.

20 Una vez al exterior todo este conjunto, se llena, el recipiente -1-, de agua suficiente, la cual se vierte al interior por la boca o abertura que queda al descubierto

25

al retirar el conjunto citado; al propio tiempo se habrá  
dispuesto en el interior del depósito -11- la cantidad ne-  
cesaria de café, conforme a las distintas soluciones apun-  
tadas al exponer la distinta capacidad que puede ofrecer  
5 dicho depósito. Un disco de papel de filtro se dispondrá  
junto al fondo perforado de la cápsula del colador -7-.  
Preparados así los elementos, se dispondrán convenientemente,  
hasta efectuar la presión necesaria para que el aro de  
goma -10- actúe sobre el -2- formando el cierre hermético,  
10 co, disponiendo a continuación el cuerpo -1- sobre el ele-  
mento térmico elegido (dispositivo eléctrico, alcohol, fue-  
go directo, etc.) hasta que calentada el agua suficiente-  
mente, la misma, atravesará, a presión, el café contenido  
en el depósito -11-, y el líquido resultante saldrá, a tra-  
15 vés del colador -7-, por el tubo -16-, para ser servido  
convenientemente, utilizando una o mas derivaciones de  
salida, según el número de servicios que se deseen y en  
tanto lo permita la capacidad del recipiente.

De lo expuesto anteriormente, se saca en consecuen-  
20 cia, la ventaja que ofrece el dispositivo de cierre her-  
mético de este recipiente sobre otros cierres conocidos  
hasta el momento, los que utilizan una pieza en arco o  
puente con tornillos y agujeros para su acoplamiento al  
cuello del aparato para ejercer la presión correspondiente  
25 para el cierre hermético, todo ello en perjuicio de la re-

sistencia de dicho cuello y extremos del arco que quedan sumamente debilitados, máxime cuando el apoyo del arco sobre el cuello del aparato se realiza en dos puntos, mientras que, en el recipiente objeto de este modelo de utilidad se realiza en tres puntos equidistantes, con lo que es mas perfecto y seguro.

En el recipiente de referencia destaca como ventaja sobre otros aparatos conocidos, el hecho de que todas las piezas, que componen los dispositivos de cierre hasta el de retención del depósito del café, forman un solo conjunto que puede sacarse del cuerpo -1-, a diferencia de los aparatos corrientes, en que muchas de dichas piezas son independientes, haciendo molesta su manipulación.

En el presente Modelo de Utilidad, será variable todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencia del recipiente descrito anteriormente.

N O T A  
- - - -

Se reivindica como objeto del presente Modelo de Utilidad.

20 1.- Recipiente con cierre hermético para preparar a presión café u otras infusiones, caracterizado esencialmente por estar constituido por un cuerpo metálico que constituye el depósito del agua o líquido a calentar, al cual se acoplan todos los demás dispositivos, de cierre y

ajuste a presión, colador, depósito del café o producto, y conducto de salida, de modo que todos ellos constituyen un conjunto, de piezas solidarias, que pueden quedar totalmente independiente del cuerpo o recipiente del líquido, cuyo recipiente, por su parte inferior, presenta medios, o una configuración apropiada, para su acoplamiento, y disposición sobre cualquier aparato o elemento térmico para el calentamiento del líquido.

2.- Recipiente con cierre hermético para preparar a presión café u otras infusiones, según reivindicación, 1, caracterizado porque en la parte superior del recipiente va dispuesta una tapa esférica, que actúa de cierre, cuyos bordes inferiores presentan unos cortes con pestañas o salientes que encajan conveniente en otras pestañas que presenta un arco metálico dispuesto en la parte superior del recipiente del líquido y que rodea a la boca del mismo.

3.- Recipiente con cierre hermético para preparar a presión café u otras infusiones, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque, en el interior de la tapa de cierre, va dispuesta otra tapa, que por medio de un aro de goma o material similar, que la rodea, se acopla sobre el arco metálico del recipiente del líquido, llevando acoplada esta tapa, un colador del café, o producto, a cuyo colador va asimismo acoplado el depósito del café; presen-

tando ésta tapa, en su parte superior un tubo de salida de la infusión que sobresale al exterior del aparato.

4.- Recipiente con cierre hermético para preparar a presión café u otras infusiones, según reivindicaciones 1, 5 2, y 3 caracterizado porque tanto la tapa exterior como la interior, van sujetas por un tornillo central de presión, accionable a voluntad desde el exterior del recipiente, cuyo tornillo actúa hasta el fondo del colador.

5.- Recipiente con cierre hermético para preparar a 10 presión café u otras infusiones, caracterizado, porque el depósito, del café o producto cuyo fondo presenta unas perforaciones para el paso del líquido del recipiente al interior de dicho depósito, puede tener una capacidad fija o variable, y en este último caso, bien sea mediante un fondo 15 corredizo, por rosca u otro medio, o por suplementos convenientes; estando acoplado dicho depósito al colador por medios apropiados.

6.- Recipiente con cierre hermético para preparar a presión café u otras infusiones, caracterizado porque por 20 medio del tornillo central de presión, las dos cápsulas o tapas quedan ajustadas por la presión ejercida por el aro de goma, de la tapa interior sobre el aro metálico que rodea la boca del recipiente, teniendo lugar un cierre hermético.

25 7.- "RECIPIENTE CON CIERRE HERMÉTICO PARA PREPARAR A PRESIÓN CAFÉ U OTRAS INFUSIONES".

17337

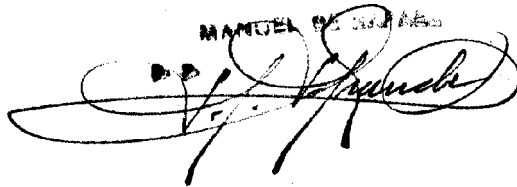
- 12 -

Consta la presente Memoria descriptiva de doce hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y de dos hojas de planos.

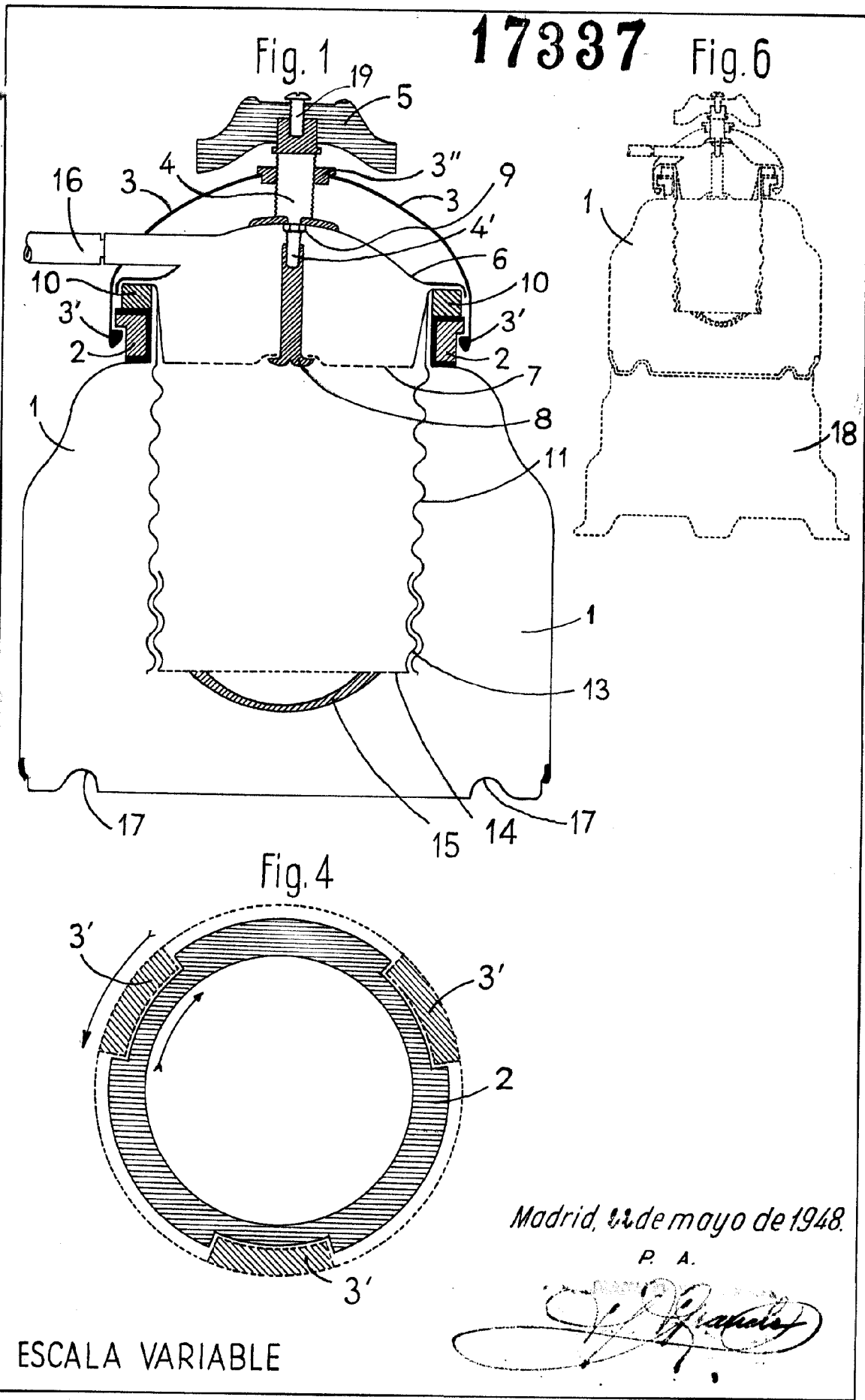
Madrid a veintidos de mayo de mil novecientos cuarenta y ocho.

JUVENTINO CAÑO GOMEZ.  
P. A.

MANUEL DE LOS RIOS

A large, stylized handwritten signature in black ink, likely belonging to Manuel de los Rios, is written over the typed name. The signature is highly decorative with many loops and flourishes.

17337



Madrid, 22 de mayo de 1948.

P. A.

ESCALA VARIABLE

17337 Fig 2A

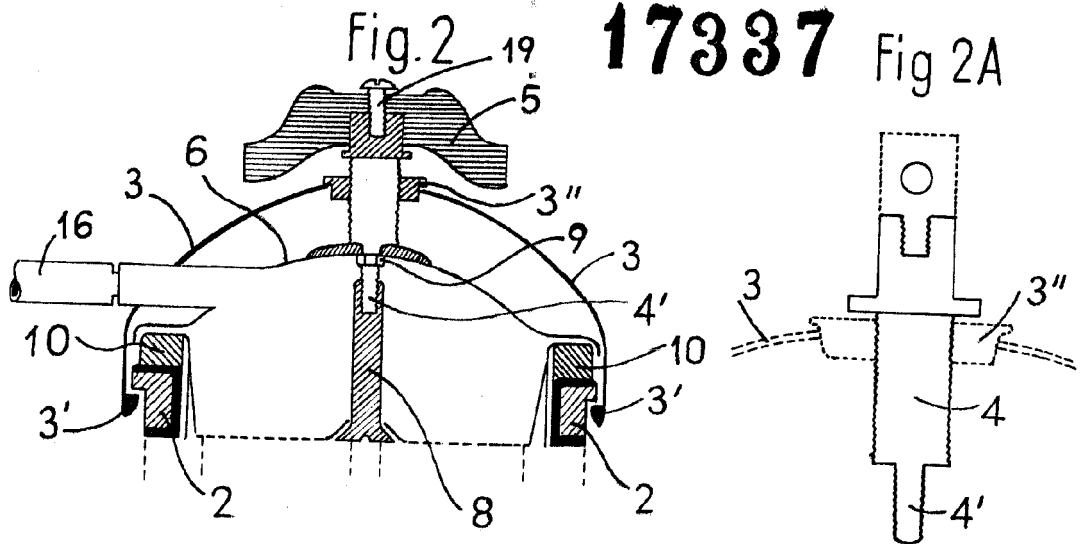


Fig. 3

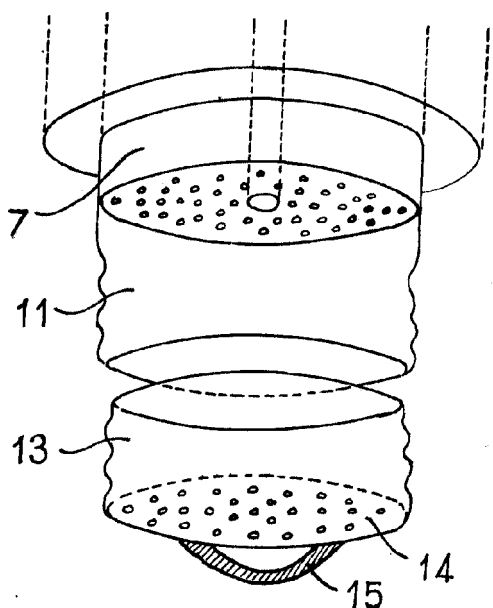
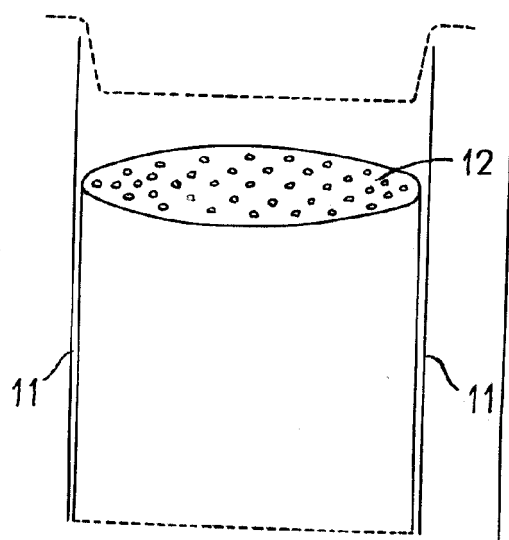


Fig. 5



Madrid, 31 de mayo de 1948.

P.A.

ESCALA VARIABLE