

23



17801

M O D E L O
D E
U T I L I D A D

por "UNA CAFETERA-TETERA", a favor de Don Angel Aguirre Olaiz, de nacionalidad española, residente en IRUN (Guipúzcoa), Plaza de Genaro Echeandía, 2, Bajo.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente modelo de utilidad se refiere a una cafetera que puede ser también empleada como tetera, o para cualquier otra infusión aromática.

Como es sabido, la elaboración del café o té, es hecha, preferiblemente, en infusión, con lo cual se conservan los principios aromáticos del producto sin que participen en la bebida los aeres y empireumáticos, que, en cambio, entran en la bebida cuando esta es preparada a base de cocimiento.

La cafetera o tetera que constituye el presente invento es susceptible de efectuar la elaboración por los dos procedimientos, pero la idea principal que presidió en su construcción y constitución, atiende principalmente a la obtención de infusiones.

La característica esencial del modelo reside en que, el filtrado de la infusión, o cocimiento, se efectua de abajo a arriba mediante una disposición especial del elemento filtro, con lo cual se consigue la ventaja de que, la decantación del producto, permite



que solamente pasen a través del filtro los elementos de infusión menos densos, que son los que encierran una mayor proporción de principios aromáticos, sean del café sean del té.

5 Para la mejor comprensión del invento, vamos a detallar un caso de realización, a título de ejemplo no limitativo, valiéndonos de los dibujos de la adjunta lámina, supuestas aplicadas a una cafetera los detalles característicos del modelo.

La fig. 1ª representa el conjunto de la cafetera en corte parcial axial y en elevación.

10 La fig. 2ª es una vista perspectiva del elemento filtro.

La fig. 3ª muestra en corte a dicho elemento según un plano diametral, y

La fig. 4ª es una vista perspectiva de la placa inferior del elemento filtro.

15 En estas figuras, designamos por 1 el cuerpo de cafetera dotado de asa y boquilla de salida de líquido. La parte de pared 1' correspondiente al sitio de la boquilla puede estar agujereada para crear un colador complementario de salida que evite el paso a la taza de cualquier partícula del producto que haya podido escapar al filtra-

20 do. La tapa 2 obtura perfectamente el cuerpo de la cafetera ajustándose a su borde circular superior por cualquiera de los medios habituales. Esta tapa 2 lleva en su centro un orificio tubular por el cual se desliza a rozamiento suave un eje o vástago 3 rematado por su extremo superior por un pomo de accionamiento 4 y cuyo extremo

25 inferior es hueco y fileteado para atornillar a él el pitón rosado 5 que, a su vez, ensarta a las distintas piezas integrantes del elemento filtro. Este filtro se compone de, una placa inferior 6 agujereada y dotada de nervios circulares concéntricos, y a ella está ligado el citado pitón 5. Sobre dicha placa se ensarta la tela metálica 8 que es el filtro propiamente dicho, cuya tela rebordea en todo

30



su contorno hacia arriba para rozar con las paredes del cuerpo de la cafetera adaptándose contra ellas debido a la acción elástica del muelle 7 que, en espiral, sigue ininterrumpidamente dicho contorno adoptando la forma de una superficie tórica. En el hueco de este toro de muelle en espiral se dispone la placa superior del elemento filtro, placa designada por 6 también agujereada, dotada de nervios radiales, la cual, una vez ensartada en el pitón 5, es oprimida contra la tela metálica 8, y esta contra la placa inferior 9 debido a la presión que el vástago 3 le comunica al ser atornillado a él el pitón 5.

El funcionamiento de la cafetera es como sigue: estando destapada, y por lo tanto separados del cuerpo la cubierta o tapa 2 con vástago 3 pasando a través de ella y armado en su extremo con el conjunto del filtro, se deposita en el fondo de la cafetera el café (en este caso) en polvo vertiendo sobre él agua hirviendo en cantidad adecuada, e inmediatamente se tapa la cafetera de suerte que el vástago 3 fuerce al elemento filtro a penetrar en el interior de aquella en forma ajustada respecto al contacto del reborde de la tela metálica con las paredes, y se gradua la cantidad de vástago que queda a uno y otro lado de la tapa, ya colocada, de modo que, durante dos o tres minutos, el elemento filtro no toque a la superficie del agua hirviendo que se acaba de echar, o sea mientras se verifica la fase de la infusión propiamente dicha. Pasado aquel tiempo se presiona el vástago por su pomo obligando así a que el filtro se deslice hacia abajo penetrando en la masa de la infusión lentamente, con lo que ^{la} parte líquida de esta filtrará a través de las piezas integrantes del filtro y pasará, ya filtrada, a la región superior de la cafetera, o región de salida. El descenso del filtro se continua hasta que la placa inferior 9 tope con los posos del producto, y obligándole a seguir en contacto con ellos



se procede a servir la infusión en las tazas directamente desde la cafetera.

Se comprende que, si al cuerpo de cafetera, o tetera, le dotamos de algún medio calentador, puede echarse el agua fría sobre el producto depositado en el fondo y hervirla luego, o sea efectuar un cocimiento.

Tanto el té como cualquier otra infusión aromática, se pueden preparar de modo análogo al descrito como ejemplo para el café.

El invento, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras variantes que no alteren sus características, tanto respecto a la clase de material que forme sus diferentes elementos como al tamaño y perfil de los mismos, ya que todo ello entra dentro de los límites del invento.

N O T A

Descrito el objeto y utilidad del modelo, se declara como no divulgado ni practicado en España lo que se reivindica a continuación:

1.- Una cafetera-tetera, esencialmente caracterizada porque el filtrado del líquido se verifica de abajo a arriba mediante la acción de un filtro múltiple desplazable a través de dicho líquido y cuyo filtro es accionado por un vástago que pasa a través de la tapa del recipiente.

2.- Una cafetera-tetera, según se reivindica en la 1, caracterizada porque el elemento filtro se compone de, una placa inferior circular de diámetro menor que la sección de la cafetera, estando esta placa dotada de agujeros, una tela metálica con reborde hacia arriba que se adapta a las paredes del recipiente mediante la acci-

20 J



5
ción de un muelle en espiral que sigue el contorno del reborde, y otra placa cóncava hacia arriba, también agujereada, y que se situa encajada en el espacio que queda en el interior de la superficie tórica del muelle, estando las tres piezas citadas ensartadas por un pitón roscado solidario de la placa inferior el cual, al atornillarse al extremo inferior del vástago de accionamiento, produce el ajuste de las tres piezas entre sí.

10
3.- Una cafetera-tetera, según se reivindica en la 1, caracterizada porque, una vez mezclada el agua hirviendo con el producto en polvo dentro del recipiente, se tapa este de suerte que el elemento filtro no toque a la superficie del líquido durante dos o tres minutos, pasados los cuales se acciona el vástago para obligar al filtro a descender lentamente a través de la masa en infusión hasta que tope con los posos del fondo, sirviéndose entonces el líquido, yá filtrado, directamente por la boquilla del recipiente.

15
4.- Una cafetera-tetera.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de una lámina de alfileros.

Madrid, a 26 de Julio de 1948.

ANGEL AGUIRRE OLAIZ.

p. a.

JAIME ISERN MIRALLS
P. P.

17801

Fig. 1^{ra}

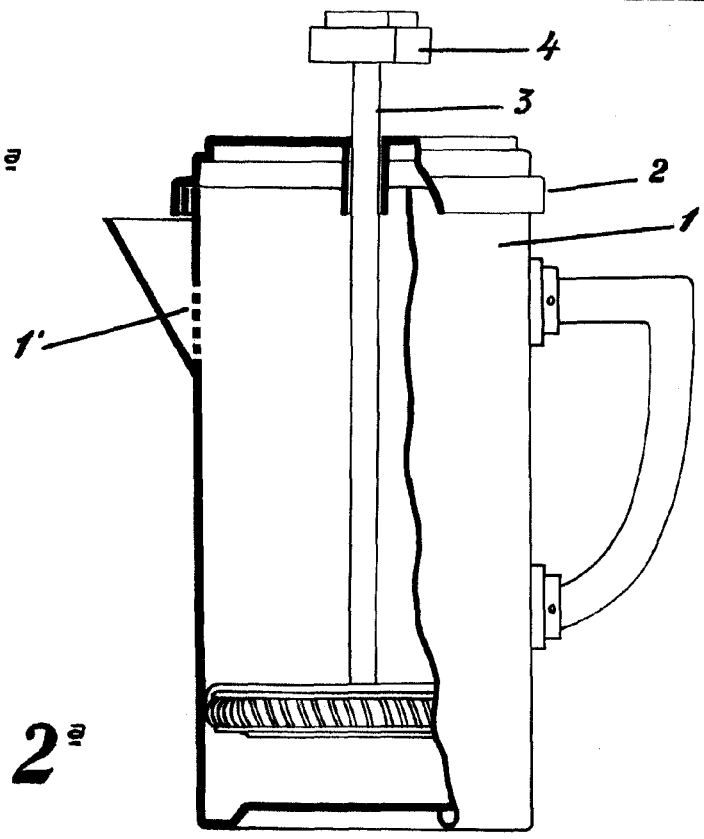


Fig. 2^{da}

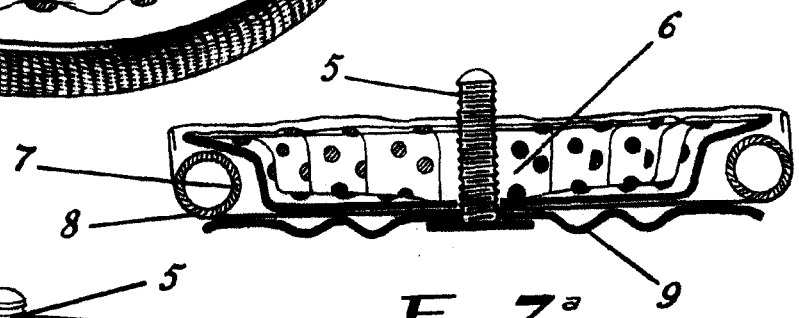
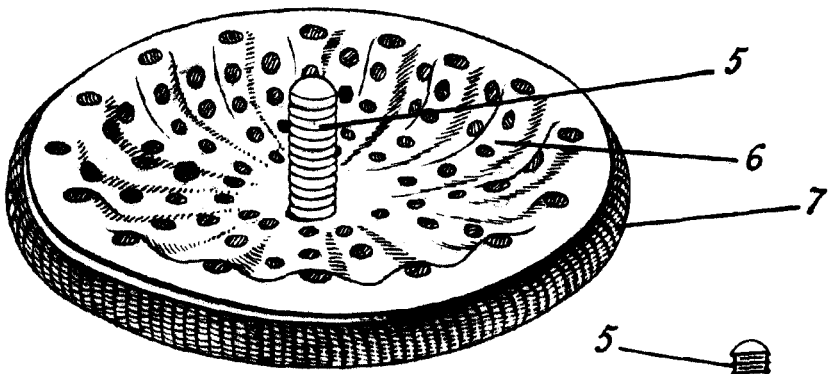


Fig. 4^a

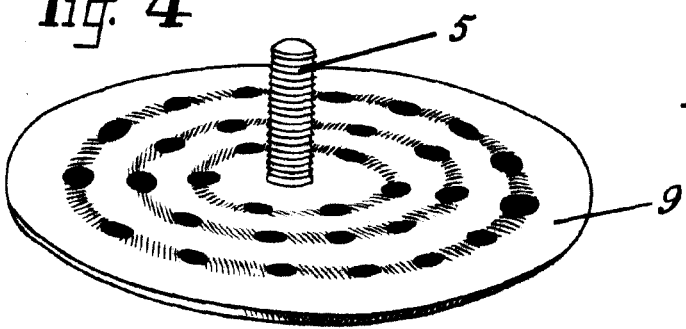


Fig. 3^a

Escala variable
 MADRID, 26 JULIO, 1948
 JAIME ISERN
 P.P.

