



18669 18669
18669

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
Un MODELO DE UTILIDAD por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,
a favor de
DON FELIX ARGUIANO AXPE, residente en BILBAO, Luis
Briñas, 1, 5ª izqda.

por

" UNA CAFETERA PERFECCIONADA "

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

-----*****-----



5

La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones que establece el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial del 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

10

La cafetera a que nos referimos, se representa en los dibujos que se acompañan que la muestran en su aspecto exterior e interiormente. De acuerdo con estos dibujos, la cafetera está constituida por los elementos que se describen a continuación.

15

Nº.1.- De un cuerpo inferior, que sirve para poner el agua con que ha de hacerse el café.

Nº.2.- De un cuerpo superior, donde pasa a depositarse el café una vez hecho. Los cuerpos 1 y 2, se unen mediante una rosca gruesa que los une originando una unión disimulada.

20

Nº.3.- De una tapa que cubre la cafetera y que va situada sobre el cuerpo nº. 2.

Lleva un agarrador metálico o de pasta y va unida al cuerpo nº. 2 por medio de una bisagra para evitar que se caiga al verter.

25

Nº.4.- De un mango que puede ser metálico o de pasta para evitar su calentamiento.

30

Nº. 5.- De un pitonero, que vá situado dentro del cuerpo nº. 2, al que va unido, por donde sale el café al depósito superior. Lleva en su parte inferior y también unida al cuerpo nº. 2 una capa fina perforada, que sirve de filtro.

Nº.6.- De un depósito para café molido, consistente en una cazoleta de forma cilíndrica con base metálica perforada, la cual continúa para abajo en forma de embudo de longitud apropiada para evitar la absorción total del agua con-

18669

- 3^o 18 89

20 NOV 1939



35

tenida en el cuerpo n.º 1, para evitar su deterioro por excesivo calentamiento.

40

N.º.7.- De una goma circular que sirve para cerrar herméticamente al enroscar los cuerpos números 1 y 2, una vez colocado el depósito de café molido a que se refiere el n.º. 6. Esta goma va colocada en un canal que va alrededor del filtro a que se refiere el n.º. 5.

45

N.º.8.- De una tapa que se coloca sobre el pitorro n.º. 5, para evitar la salida precipitada del café, lo cual impediría extraer bien el jugo, regulando la salida del líquido.

50

Dicho lo que antecede, fácilmente se comprende cómo funciona la cafetera referida. En resumen, el funcionamiento es el siguiente;

55

Se llena de agua, hasta las tres cuartas partes aproximadamente, el cuerpo n.º. 1. Se coloca seguidamente el depósito n.º. 6, lleno de café molido, en la boca del cuerpo n.º. 1. Se coloca encima un papel de filtro para evitar que arrastre partículas finas de café. Se le enrosca el cuerpo n.º. 2, bastante fuertemente, para evitar la fuga de la presión. Y, seguidamente, se coloca la cafetera sobre un sistema cualquiera de calefacción procurando no darle excesivo calor a fin de que el café se haga pausadamente y obtener el máximo rendimiento. Una vez hecha la presión el café se verterá en el depósito superior y se puede servir.

60

La cafetera que acaba de describirse, tiene novedades considerables sobre todas las conocidas, lo que se traduce en ventajas de mucha importancia. Estas ventajas pueden resumirse en lo siguiente;

65

La presentación, puesto que, puede construirse no solo de cualquier metal (plata, cobre, latón, aluminio etc) sino en todas las formas conocidas en orfebrería, uniendo su practicidad a la consiguiente presentación elegante.



La desaparición de tornillos, bridas, etc.

El evitar manchar manteles y mesas por derramamiento, como ocurre con la de pitorros, al terminarla extracción del café.

La más fácil limpieza por su forma y menor número de piezas.

El no ser imprescindible tener preparadas las tazas, por quedarse el café en la misma cafetera.

El poder hacerse el café sobre cualquier sistema de calefacción: hornillo eléctrico, de alcohol, de gasolina, cocina económica, etc.

El poder servirse el café solo o echándolo a la leche, con la misma cafetera.

Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

En resumen: El Modelo de Utilidad cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- Una cafetera perfeccionada, caracterizada porque, se compone de un cuerpo inferior donde se deposita el agua y otro superior unidos por rosca y mediante una arandela de goma que hace el cierre hermético, (colocada esta goma en una scanaladura situada alrededor del filtro de que luego se hablará), sirviendo este cuerpo superior para que se deposite el café ya hecho,

2ª.- Una cafereta perfeccionada, según la reivindicación 1ª, caracterizada porque dentro del cuerpo superior referido hay un pitorro (que se subre con una tapa) unido a él, por donde sale el café al depósito superior, que lleva en su parte inferior y también unida al cuerpo re-



100

ferido una chapa fina perforada que sirve de filtro.

105

3ª.- Una cafetera perfeccionada, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque, sobre el depósito del agua hay otro para el café molido, consistente en una sazoleta de forma cilíndrica con base metálica perforada que continúa hacia abajo en forma de embudo de longitud adecuada.

110

4ª.- Una cafetera perfeccionada, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque funciona echando agua al depósito, poniendo el café en el recipiente destinado a este fin, colocando un papel de filtro, enroscando el cuerpo superior (2) y sometiendo la cafetera a la acción de calor producido por cualquier medio, según queda dicho.

115

5ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita, "UNA CAFETERA PERFECCIONADA".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

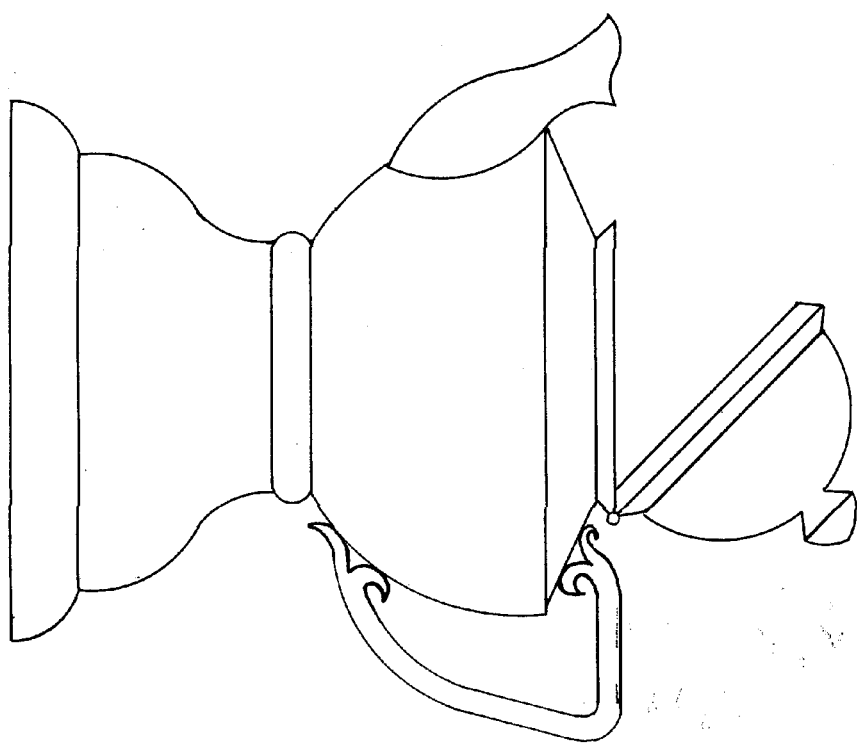
Madrid, 29 de Noviembre de 1.948

ALFONSO UNGRIA

1/2

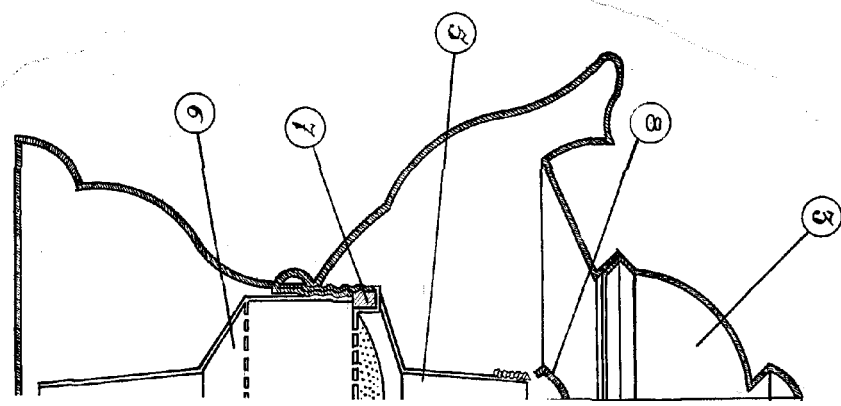
Escala Agrícola

18689



V. Hoja.

18689



Escala

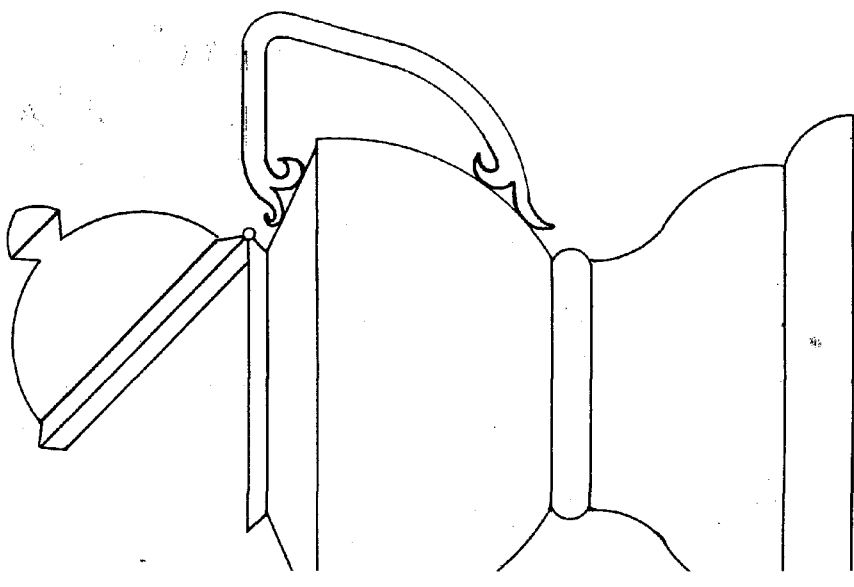
Variable.

Patente de invención de los señores ALVARO y SORIANO

1. Hoja.



18669



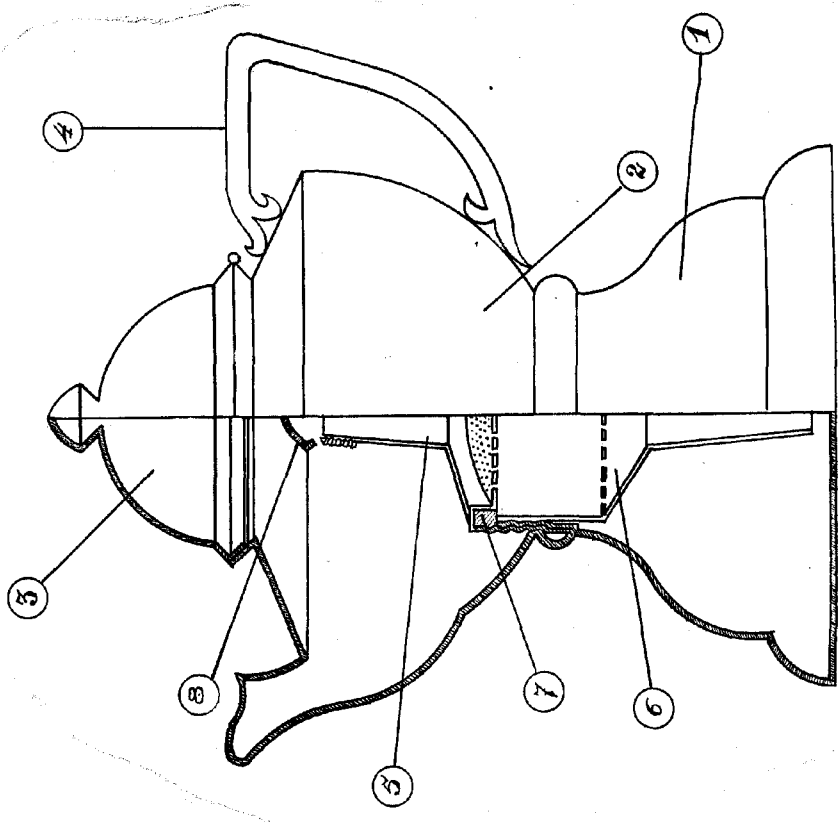
Escala

Variable.

Escuela de Ingenieros de 1918
ALFONSO URBAN



18669



Escala

Variable.

Escuela de Ingenieros de 1918
ALFONSO URBAN