



195 20

195 20

MEMORIA DESCRIPTIVA del Modelo de Utilidad, solicitada a favor de D. BUSEBIO PUIG CONDE, residente en Barcelona, por : "CAFETERA PERFECCIONADA".

=====

Muchos son los tipos de cafeteras existentes, con las que se persigue realizar una infusión perfecta, con dispositivos lo más sencillos posibles y al propio tiempo robustos.

5

Pero no es tan fácil lograrlo ya que dicha infusión tiene que hacerse en unas condiciones muy especiales para sacar al café el máximo rendimiento, ó lo que es lo mismo que la infusión sea lo más concentrada y aromática posible.

10

Con la cafetera perfeccionada, objeto del presente modelo, se logra lo propuesto en grado sumo, obteniéndose la infusión con el grado de concentración máximo y conservándose todo el sabor y aroma, por medio de un dis-



23

15

positivo sencillo, robusto y además fácilmente desmontable, con lo que se logra una facilidad de limpieza extraordinaria, de todas las piezas que componen el conjunto.

20

Consiste esencialmente en un recipiente (Fig. 1) que es el que contiene el agua, en cuyo interior y hasta el fondo se introduce un cuerpo (Fig. 2) central que posee dos coladores : uno fijo y otro móvil más fino (Fig. 3), que se atornilla en la rosca de que dispone el borde superior de dicho cuerpo interior.

25

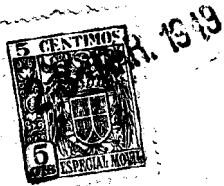
El café se coloca sobre el primer colador hecho lo cual se atornilla el segundo colador en la indicada rosca del cuerpo interior descrito, y se coloca encima la pieza representada en la Figura 4 con lo que queda el conjunto en disposición de ponerse al fuego.

30

Para el empleo de la cafetera que nos ocupa, puede utilizarse cualquier clase de hornillo : cocina económica, gas, ó electricidad, ya que su uso es independiente del manantial de calor de que se disponga.

35

Quando el agua del recipiente (Fig. 1) hierve, lo cual se denota por un pequeño chorro de vapor que sale por un orificio practicado en dicho recipiente, se reti-



ra el conjunto del fuego y se le da la vuelta, con lo que el agua al quedar en la parte superior irá cayendo a la inferior después de atravesar el café.

40

Una vez ocurrido lo anterior se separan las piezas, se coloca en la que está el café ó sea la representada en la Figura 4, la tapadera de la Figura 5, y se sirve.

NOTA . = Se reivindica la propiedad de este Modelo de Utilidad por : "CAFETERA PERFECCIONADA"

45

1ª.- Cafetera perfeccionada caracterizada por disponer de una cuerpo interior central (2) que se introduce hasta el fondo del recipiente (1) que contiene el agua, y el cual cuerpo interior posee dos coladores : uno fijo y otro móvil mas fino (3), que se atornilla en la rosca de que dispone el borde superior de dicho cuerpo interior central; colocandose el café sobre el primer colador y en el espacio que queda entre este y el segundo colador.

50

2ª.- Cafetera perfeccionada de la primera reivindicación en que atornillado el segundo colador de la manera indicada, se coloca encima la pieza (4) quedando el conjunto en posición de ponerse al fuego pudiendose utilizar cualquier hornillo de gas, carbón ó eléctrico, y cuando hierve el agua que contiene la pieza (1), lo cual se sabe por un pe-

55



60

queño chorro de vapor que sale de un orificio practicado en dicha pieza (1), se la retira del fuego, se le da la vuelta a todo el conjunto quedando en la disposición de la figura (6) y se deja que el agua pase a través del café; ocurrido lo cual se separan las piezas, se coloca en la que está el café hecho (4), la tapa (5) y se sirve.

3a.- Cafetera perfeccionada.

Tal y como se describe en esta Memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de una hoja simple de planos.

Madrid, a 23 MAR. 1949

MARIO SOLER  
Per Poder



Fig. 5



Fig. 2

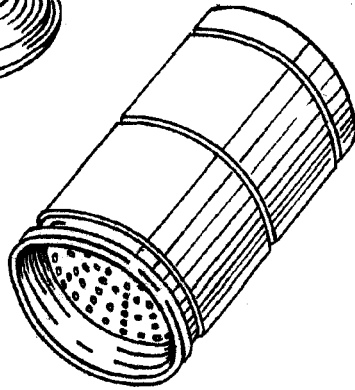


Fig. 3

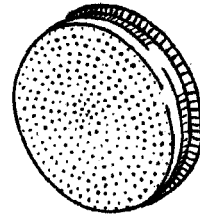


Fig. 1

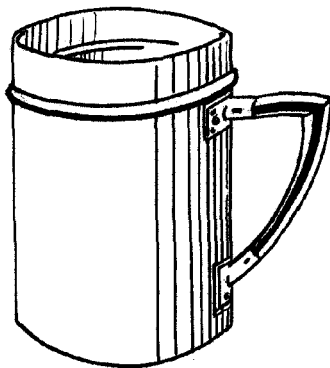


Fig. 4

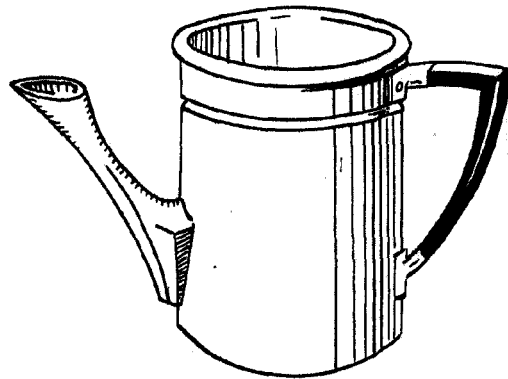


Fig. 6

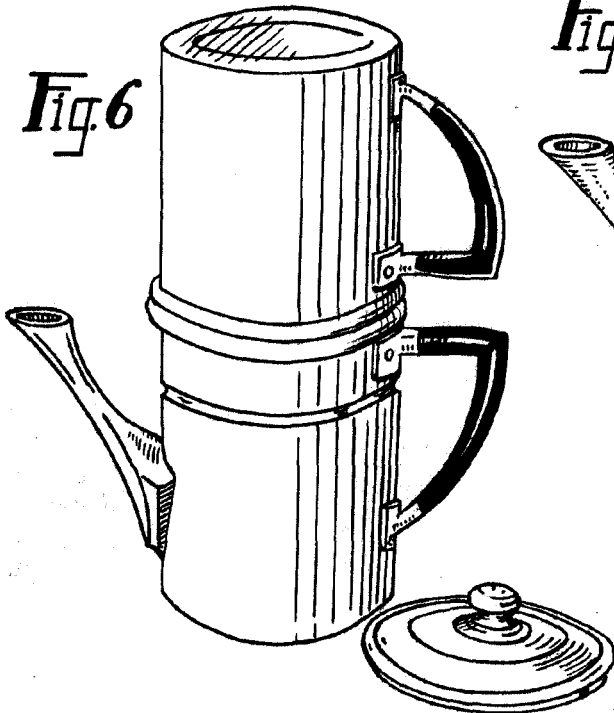
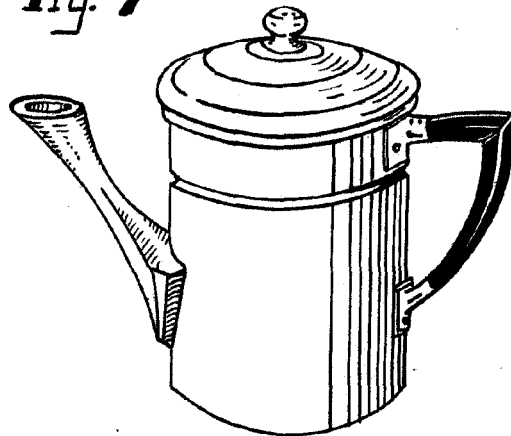


Fig. 7



Escala variable  
MADRID, 23 MARZO, 1949  
MARIO SOLER  
Por Poder