

28680



MODELO DE UTILIDAD
=====

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, a favor de:

Don Carlos SAURET PONSÁ

de nacionalidad española y domiciliado en Barcelona, calle Mallorca nº 212, por:

***CAFETERA EXPRESS PERFECCIONADA*.**

==_==_==

26 NOV



MEMORIA DESCRIPTIVA

28680

- Este Modelo de Utilidad se refiere conforme indica su enunciado, a una cafetera exprés perfeccionada que aventaja a las conocidas, tanto en el aspecto práctico como económico, ya que gracias a su especial diseño y organización permite realizar una perfecta infusión de café sin sobrepasar la temperatura de ebullición del agua y ello sin precisar de complicados dispositivos, quedando reducida a un mínimo de piezas que han sido diseñadas expreso para que se pueda realizar por función inyectada y partiendo de material plástico o metálico, preferentemente el primero. - - - - -
- 5.
 - 10.

- El funcionamiento de esta cafetera perfeccionada es provocar el paso rápido del agua caliente a través del polvo de café que está contenido entre dos rejillas o filtros; pero las conocidas actualmente siguen para lograr esta finalidad; unos el producir dicho paso de agua y bañado del café por la presión creada por el vapor engendrado al ser calentada el agua; otro en producir la presión por medio de una pieza de goma (media pelota) y otros sencillamente vertiendo el agua sobre el depósito de café en polvo al que atraviesa por gravedad. En estos casos se presentan inconvenientes fundamentales y ello lo demuestra el hecho de no haber aparecido en el mercado ningún tipo que, siendo sencillo de construcción y de fácil manejo, llegue a pro-
- 15.
 - 20.
 - 25.

= 8 NOV. 19



28680

- ducir la infusión en las condiciones óptimas. En efecto el sistema de obligar al agua a atravesar la masa de polvo de café por presión del vapor, no produce buena
30. infusión porque al elevarse la presión del vapor se eleva la temperatura por encima de los 100° C.; y ello dá lugar a que en lugar de infusión se produzca cocción; el sistema de impulsarla por medio de una media pelota de goma, presenta el inconveniente de tener
35. que mantenerla apretada mientras el agua atraviesa a la masa de café en polvo, no quedando la posibilidad de poder insuflar mas aire que el que contenga la media pelota; por último en el que el agua caliente atraviesa la masa de café en polvo por gravedad, presenta
40. el inconveniente de que se pierde calor y con ello la temperatura desciende muy por debajo de los 90° C., siendo la infusión obtenida de muy poca concentración y al mismo tiempo excesivamente lenta. Como resúmen - puede asegurarse que en ningún caso se ha dado solución
45. práctica a los inconvenientes citados. - - - - -

La cafetera a que se contrae esta solicitud, presenta la ventaja de ser un objeto fácil de construcción; de sencillo manejo; de tener una capacidad de agua y café en polvo relacionadas exprofeso; de permitir a voluntad regular la velocidad de paso del agua;

50. y como consecuencia de todas ellas, producir una infusión en tiempo mínimo y sin que el agua sufra enfriamiento sensible, ni mucho menos elevación de tempera-

16 NOV.



28680

tura motivada por la presión necesaria. - - - - -

- 55. Este modelo se caracteriza principalmente en que -
el depósito del café molido y el de agua, quedan su-
perpuestos y formando en sí una sola pieza, estando do-
tada en su parte superior de un sistema de rosca, ba-
yoneta o similar, por el que mediante una junta que -
- 60. comunica hermeticidad se acopla el dispositivo de pre-
sión. - - - - -

- 15. Otro detalle del mismo objeto es que el dispositivo
de presión está formado por una pieza o conjunto de ellas,
de volumen variable, preferentemente de forma cilíndrica,
la cual está dotada de una válvula de aspiración que la
pone en comunicación con el exterior, a través de otra de
expulsión y de tal forma diseñada que se pueda producir
la reducción de su volumen por acción manual y una vez
que ésta cese, recobre su volumen inicial automáticamente.
- 70. te, quedando este dispositivo en comunicación con el de-
pósito indicado al que se transmite la presión de aire
que en él se produce a través de la válvula de expulsión.

- 75. Otra característica del mismo objeto es que el vo-
lumen del depósito de agua y el destinado al café en -
polvo, están dimensionados de tal forma que correspon-
den a la dosificación adecuada para obtener una buena
infusión a concentración normal, quedando ambos sepa-

6 NOV. 19



28680

rados por una pieza o platillo dotado de orificios y de un fleje para fijarlo en una posición determinada. Este depósito o recipiente de agua está dotado asimismo -
 80. en su fondo de una pluralidad de orificios y de una carcasa exterior con tubulura central que canaliza la salida de la infusión. - - - - -

Para facilitar la mejor comprensión de cuanto se ha indicado se describe seguidamente la representación del adjunto plano en el que se ha grafiado una vista en sección de un caso de posible realización que debe ser considerado como mero ejemplo ilustrativo, no limitativo. - - - - -

90. En este caso, el recipiente de agua y café en polvo, queda formado por la pieza (1) que termina en su base por el casquete esférico (2) con la tubulura (3), estando determinado el depósito de café en polvo por la rejilla (4) sobre la que se coloca el correspondiente -
 95. papel de filtro y por la pieza desplazable (5) también con orificios o en forma de rejilla, entre las que, una vez fijada esta última por medio del resorte (6), queda el espacio (7) en donde se deposita el café molido. Como quiera que la pieza (1) es suficientemente
 100. alta, el depósito de agua (8) queda determinado por la situación de la rejilla (5) y el borde superior (9) - sobre el que se acopla el dispositivo de presión. - - -

28680

26 NOV.



105. Este dispositivo de presión está formado por la pieza tubular inferior (10) con su base (11) en la que existe el reborde (12) dotado de un sistema de rosca bayoneta para que se pueda acoplar en él la pieza (1) por (9) mediante la junta (13), presentando esta misma base, el orificio (14) que mediante válvula establece comunicación entre el interior de (10) y el depósito de agua (8); en el interior de la pieza (10) va instalada la segunda pieza tubular (15) quedando asegurada esta instalación por los rebordeados (16) de (10) y (17) de (15), estando obligada dicha pieza tubular (15) a permanecer en su posición de máximo volúmen por la acción del resorte (18), que por su extremo inferior se apoya sobre (11) y por el superior sobre la tapa (19), la que está dotada, en su centro, de la válvula (20) y asimismo del reborde (21) que la une a la tapa exterior (22), quedando establecida la comunicación entre la parte interior (23) de volúmen variable y el exterior por los orificios (24) de (21) y (25) de (22). - - - - -

- En el caso práctico representado la hermeticidad del dispositivo de presión, queda asegurada por la posición en su interior de la pieza elástica, (26) la cual va solidamente sujeta por la pieza anular (27) sobre la base (11), y por su parte superior mediante la pieza (28) en la (19); con ello al comprimir a la pieza (22), vendiendo la acción del resorte (18), se reduce el volúmen de (23) y el aire contenido pasa por (14) a (8), más como esta está lleno de agua caliente
- 125.
- 130.

8 NOV. 1933



28680

- (que ha sido vertida en él antes de acoplar el referido dispositivo de presión y previo llenado de la cavidad (7) con café molido), este agua es obligada a
135. atravesar a la masa de café y por ello la infusión es producida al ser bañado el café molido de (7) pasando por los calados u orificios de (4) y al caer sobre (2), es vertida en forma de chorro por la tubulura (3) en el vaso o taza sobre el que se habrá colocado la cafetera, para ello el recipiente (1) está especialmente diseñado. Es fácil comprender que si el agua
140. se virtió en (8) a punto de ebullición, y se acciona el dispositivo inmediatamente después de acoplado este sobre (1), no existe pérdida sensible de temperatura y el agua atraviesa, (bañándolo) al café molido a una
145. temperatura inferior a los 100º C (aproximadamente a 90º C.) que es el límite óptimo para lograr una buena infusión sin que se alteren las sustancias aromáticas que contiene. - - - - -

150. Describas convenientemente las características fundamentales del objeto a que se contrae este Modelo de Utilidad, se hace constar que en el mismo se podrán introducir todas aquellas modificaciones que la experiencia y la práctica puedan aconsejar siempre que con ellas no se cambie, altere o modifique su
155. idea fundamental, la cual queda resumida en la siguiente: - - - - -



N O T A

Se declaran de novedad, propiedad y utilidad para todo el territorio español, sus colonias y protectorados las siguientes: - - - - -

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

- 165. 1ª.- Cafetera exprés perfeccionada que se caracteriza en quedar formada por un recipiente preferentemente cilíndrico y terminado en su base por un casquete esférico o similar, dotado de un orificio con tubulura en el que se deposita el agua previamente calentada, y en cuyo interior y en su parte inferior va adosado el depósito para contener el café en polvo, el cual queda a su vez formado por dos rejillas o similar entre las que se coloca el correspondiente filtro, adosándose sobre el recipiente así constituido, un dispositivo de presión formado por una pieza deformable dotada de una o dos válvulas. Todo ello de tal suerte dispuesto que al reducir el volumen del dispositivo deformable de presión, el aire contenido obligue al agua caliente a pasar a través del café en polvo saliendo la infusión obtenida por la tubulura inferior. -

2ª.- El mismo objeto de la nota anterior se caracteriza también en que el dispositivo de presión que-



NOV. 1933

28680

180. da formado por una pieza realizada en material elástico y dotada de las referidas válvulas, de tal forma realizada que pueda ser deformada (reduciendo su volumen) y recobre por sí sola su forma inicial al cesar la acción manual exterior que la deformó. - - - - -

185. formó. - - - - -

3.- El mismo objeto de la nota primera se caracteriza también en que la acción recuperadora de la forma inicial del dispositivo de presión, queda asegurada, cuando así convenga, por medio de un resorte emplazado exprofeso. - - - - -

190. emplazado exprofeso. - - - - -

4.- El mismo objeto de la nota primera se caracteriza también como variante de lo indicado en que el dispositivo de presión queda formado por dos piezas tubulares acopladas entre sí telescópicamente y en forma hermética, estando obligadas por medio de un resorte a ocupar permanentemente su posición de máximo volumen, cabiendo la posibilidad de complementar este dispositivo con la instalación en el interior del conjunto descrito, de un dispositivo de fuelle o similar que garantice la estanqueidad, quedando asimismo en este caso dotado de la válvula de aspiración. - - - - -

195. ma hermética, estando obligadas por medio de un resorte a ocupar permanentemente su posición de máximo volumen, cabiendo la posibilidad de complementar este dispositivo con la instalación en el interior del conjunto descrito, de un dispositivo de fuelle o similar

200. que garantice la estanqueidad, quedando asimismo en este caso dotado de la válvula de aspiración. - - - - -

5.- "CAFETERA EXPRES PERFECCIONADA". - - - - -

Todo ello tal y como se ha descrito y reivindi-



6 NOV.

- 10 -

28680

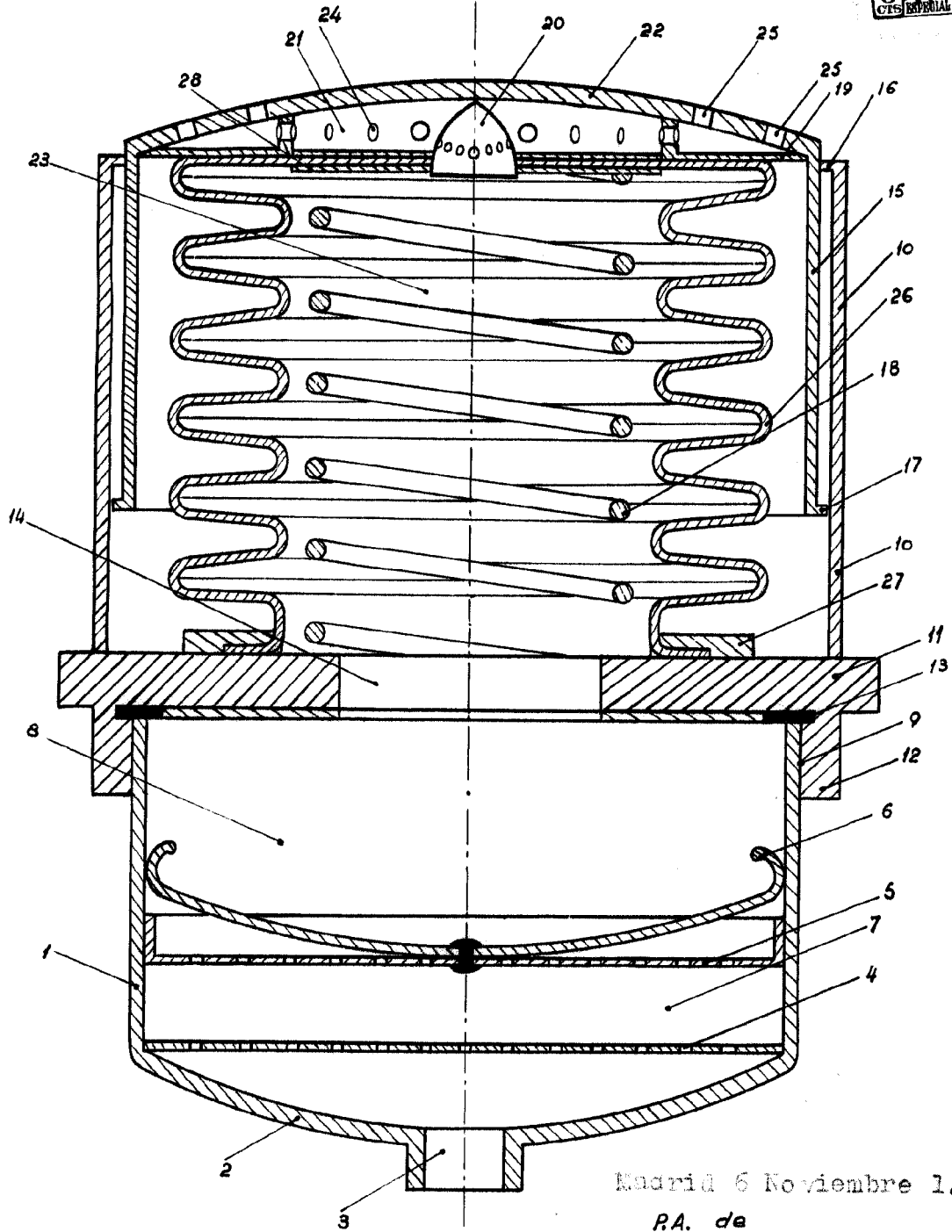
cado en la presente memoria que consta de diez hojas
205. foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras
y un plano que la ilustra. - - - - -

Madrid 6 Noviembre 1.951

P. A. de

D. CARLOS SAURET PONSA

A handwritten signature in dark ink, written in a cursive style. The signature is written over a horizontal line and is enclosed within a larger, loopy flourish that extends above and below the line.



Madrid 6 Noviembre 1.951

R.A. de
Don Carlos Sauret Ponsa

Don Triana Arroyo
p. p.