

74442 .

JE.

19



74442

MODELO DE UTILIDAD

a favor de

D. Esteban SALA SOLER, D. Carlos de VILLALONGA TALTAVULL,
y D. Marcel MASSARD-COMBE, de nacionalidad española los
dos primeros y francesa el tercero, domiciliados en Calle
Pelayo, nº 58, BARCELONA, los dos primeros y en Boulevard
Prince de Galles, 2 NIZA (Francia) el tercero,

por:

"Cafetera exprés doméstica".

Descripción.

El presente modelo de utilidad tiene por objeto una
cafetera exprés de tipo doméstico, cuya ventaja principal

74442

-9 JUN. 19



consiste en que la temperatura de calentamiento del agua empleada para la obtención de la infusión no sobrepasa a la de ebullición de la misma, evitándose así que se requeme el café, y porque, previamente al paso del agua caliente a través de la masa de café molido, se produce el paso de una cierta cantidad de vapor que origina un esponjamiento de dicha masa de café, disponiéndola para extraer el aroma de la misma de una manera más completa.

Esta cefetera comprende un recipiente provisto de pico, de asa y de tapa, a modo de una cafetera usual para servir el café, combinado con un segundo recipiente que se acopla en posición invertida sobre la boca del primero, y que lleva en su interior una camisa, abierta por su extremo superior y por el inferior cerrada por un colador formando a continuación una cavidad sobre cuya boca va fijado de manera amovible un filtro.

Para preparar el café se dispone el conjunto en posición invertida sobre un manantial de calor apropiado, conteniendo el recipiente superior, que ahora pasa a ser el inferior, la cantidad necesaria de agua, y la cavidad de la camisa interior del mismo comprendida entre el colador y el filtro, la proporción correspondiente de café molido. Al hervir el agua, el vapor producido pasa a través de la masa de café molido produciendo un esponjamiento de la misma, y a continuación se invierte el conjunto de la cafetera retirándola de la fuente de calor, con lo que el agua caliente pasa por efecto de la gravedad a través de la masa esponjada de café molido, extrayendo el aroma de la misma, y la infusión resultante se recoge en el recipiente inferior, que puede utilizarse para servir el café una vez ter-

74442



minada la operación y después de retirar el recipiente superior.

5 En los planos adjuntos se representa como ejemplo una forma de realización de la cafetera objeto de este modelo de utilidad.

La figura 1 es una sección axial del conjunto de la cafetera en la posición normal o de obtención de la infusión.

10 La figura 2, representa el mismo conjunto en la posición invertida correspondiente a la fase previa de preparación del café, o de calentamiento del agua.

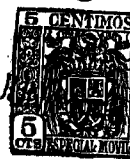
La figura 3, representa en sección la camisa interior con el correspondiente filtro.

15 Esta cafetera comprende un recipiente -1-, que en la presente descripción se denominará cuerpo inferior de la cafetera, provisto de un asa -2-, preferiblemente aislante y de un pico vertedero -3-, así como de una tapa -4- ajustable sobre su boca, en combinación con un segundo recipiente -5-, también provisto de asa -6-, y que se denominará cuerpo superior de la cafetera, el cual, colocado en
20 posición invertida, puede ajustarse por su boca sobre la boca del cuerpo inferior -1-.

25 En el interior del cuerpo superior -5- va dispuesta una camisa -7-, abierta por su extremo superior -8- correspondiente al fondo del cuerpo -5-, y cuyo extremo inferior va cerrado por un colador -9-, prolongándose su borde en una extensión suficiente para formar una cavidad -10- que va cerrada por un filtro perforado -11- sujetado a rosca sobre dicho borde -12- de la camisa -7-.

30 Para preparar el café, después de separados los dis-

74442



tintos elementos componentes de la cafetera, se introduce el café molido en la cavidad -10- del extremo de la camisa -7- del cuerpo superior -5-, que se cierra luego por medio del filtro roscado -11-, introduciéndose esta camisa -7- con el café en el interior del cuerpo superior -5- dispuesto en posición normal, es decir, con su boca dirigida hacia arriba, y después de haberlo llenado de agua hasta un nivel conveniente. Sobre el cuerpo superior -5- se ajusta luego en posición invertida el cuerpo inferior -1-, tal como se representa en la figura 2, y el conjunto se somete a calentamiento sobre un manantial de calor apropiado.

Al hervir el agua contenida en el cuerpo superior -5-, el vapor producido pasa a través de la masa de café molido contenido en la cavidad -10- de la camisa interior -7-, produciendo su esponjamiento y descargándose a la atmosfera dicho vapor a través del pico vertedero -3- del cuerpo inferior -1-. A continuación, retirando la cafetera de la fuente de calor, se invierte el conjunto disponiéndolo en la posición de la figura 1, y el agua caliente contenida en el cuerpo superior -5- va pasando por efecto de la gravedad a través de la masa esponjada de café molido contenido en la cavidad -10-, y la infusión de café resultante se recoge en el cuerpo inferior -1-. Cuando todo el agua caliente ha pasado del cuerpo superior -5- al cuerpo inferior -1-, se retira dicho cuerpo superior -5- y se cubre el cuerpo inferior -1- por medio de la tapa -4-, quedando así convertido en una cafetera apta para servir el café preparado.

El esponjamiento previo de la masa de café producido por el paso del vapor a su través, facilita la completa ex-

-9 JUN 5



74442

tracción del aroma, y por otra parte, como la temperatura a que se calienta el agua no llega a sobrepasar a la temperatura de ebullición, el café no se requema, obteniéndose de esta manera la infusión en las mejores condiciones y con una gran sencillez y rapidez de preparación.

N O T A

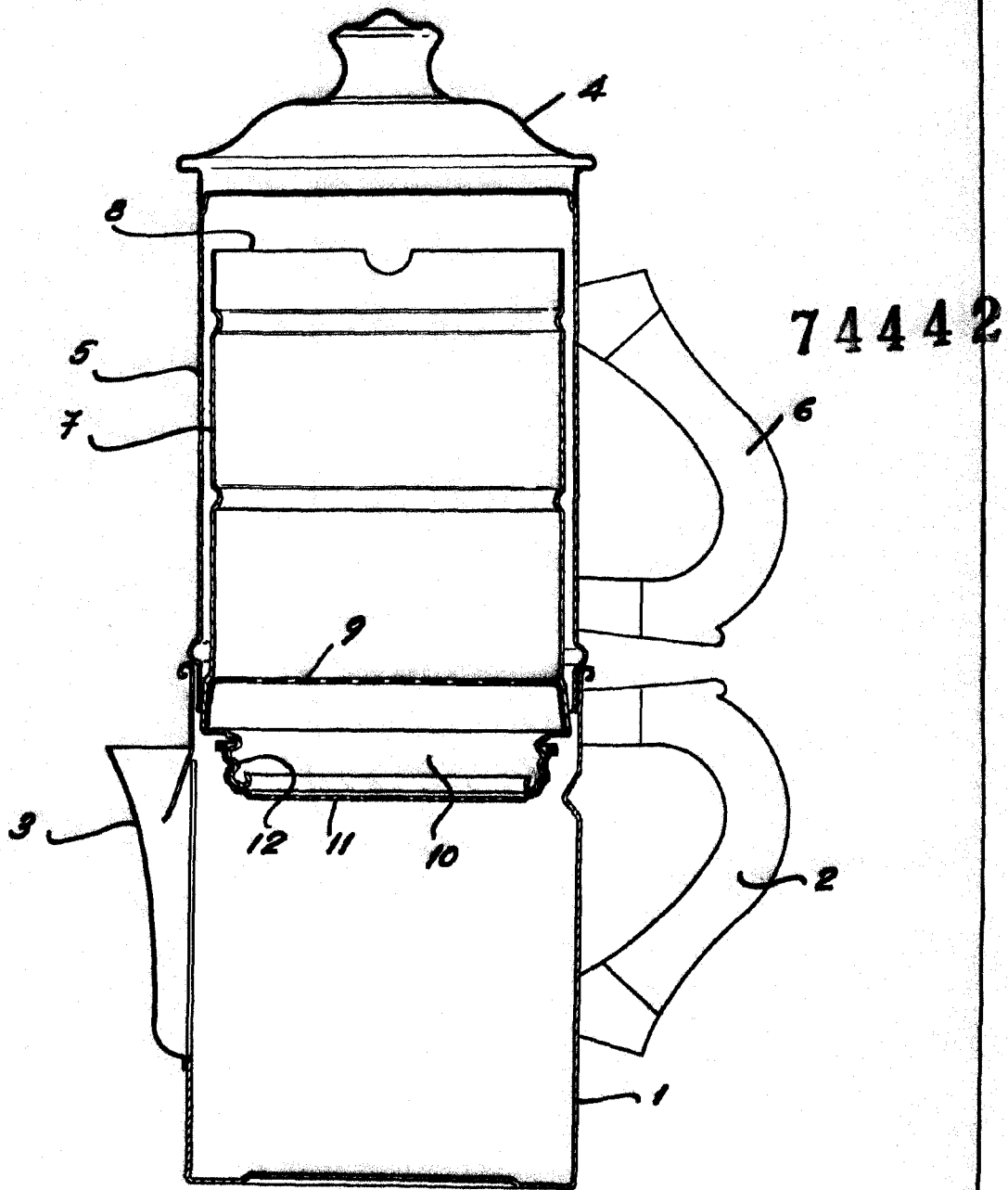
Se reivindica como objeto de este registro de modelo de utilidad:

1) Cafetera exprés doméstica, caracterizada por comprender dos recipientes acoplables entre si en posición invertida uno respecto al otro, estándó el primero de ellos provisto de pico vertedero, de asa y de tapa para servir la infusión obtenida, y el segundo provisto de una camisa interior abierta por su fondo y que forma en su boca una cavidad destinada a contener el café molido, comprendida entre un colador y un filtro amovible, de manera que el conjunto puede disponerse indistintamente en dos posiciones invertidas entre si, la primera para el calentamiento del agua contenida en el segundo recipiente y obtención de un esponjamiento del café molido por el paso del vapor a su través, y la segunda para el paso de gravedad del agua caliente a través de la masa esponjada de café, recogién dose la infusión obtenida en el primer recipiente.

2) Cafetera exprés doméstica.

Esta memoria consta de cinco páginas escritas por una sola cara.

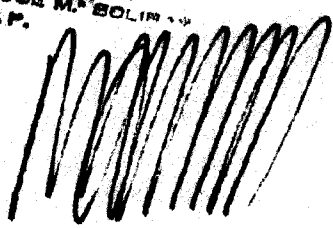
BARCELONA, - 9 JUN 1959
 P. L. L.
 JOSE M. COLLAR
 P. P.

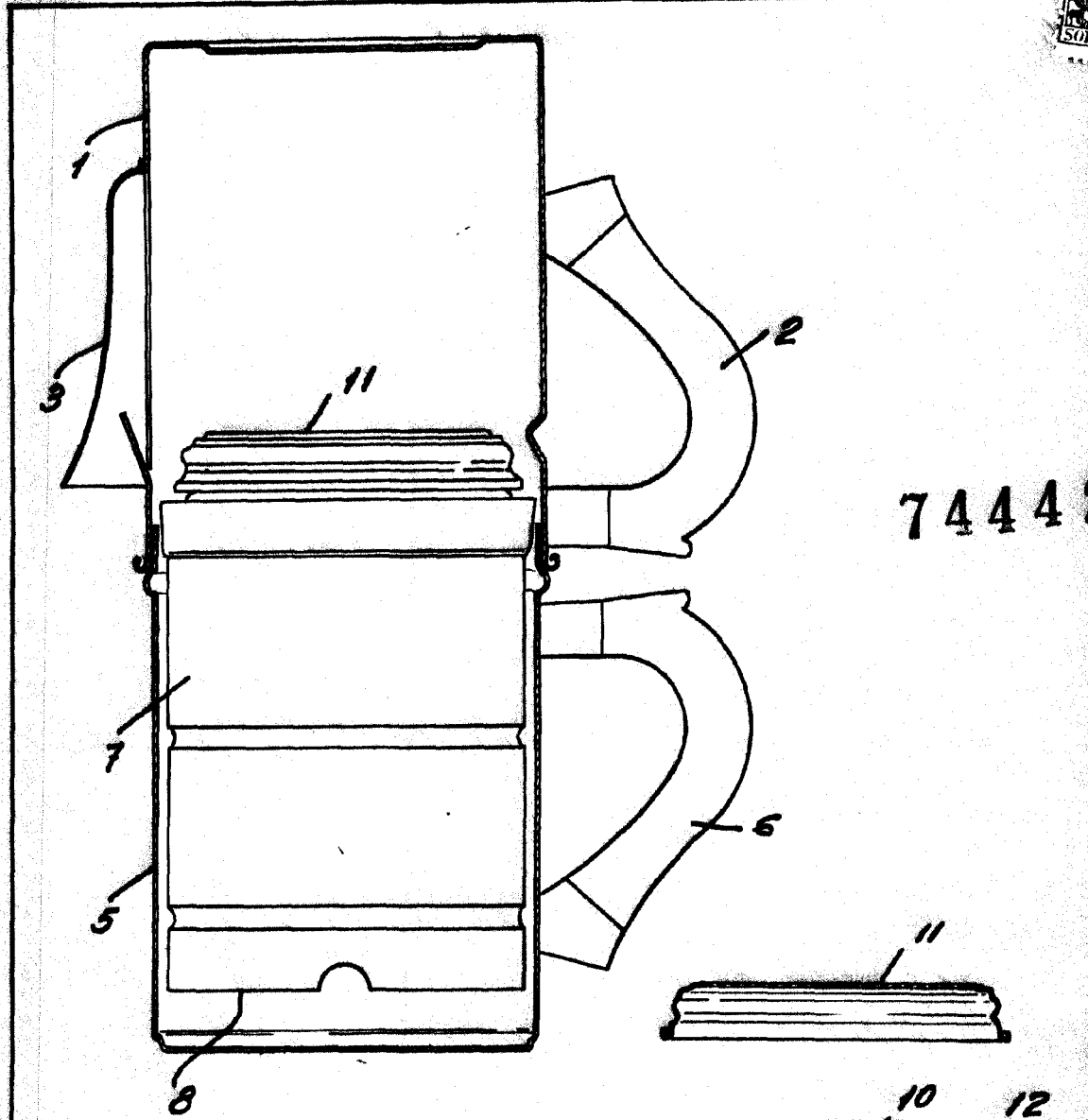


74442

FIG. 1

JOSÉ M. SOLIMAS
P. P.





74442

FIG. 2

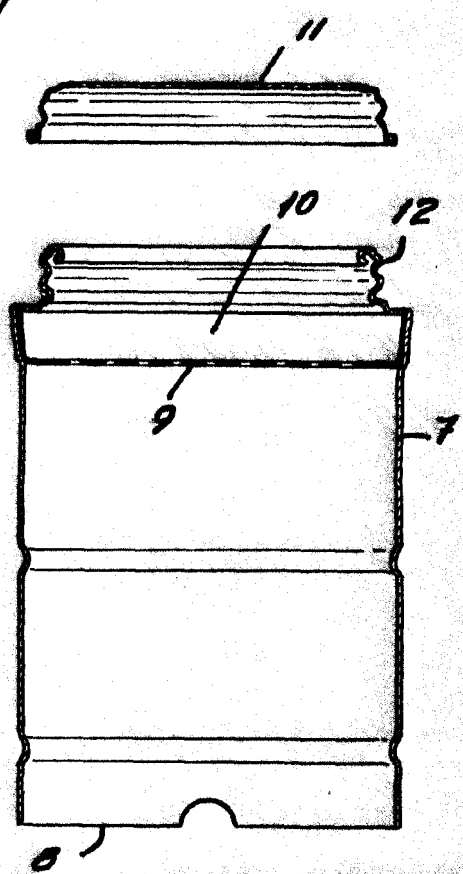


FIG. 3

P. H.
OSCAR M. GONZALEZ