

76350

MODELO DE UTILIDAD

140



76350

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

" Cafetera perfeccionada "

=====

SOLICITANTE : ALBERTINI CESARE - Officine e Fonderie per fusione in  
Conchiglia - entidad italiana, domiciliada en  
Via De'Rolandi, 11, MILANO, Italia.

=====

Este invento se refiere a una maquinilla de índole conocida, en la que se han introducido distintos perfeccionamientos.

La maquinilla que constituye el objeto de este Modelo de Utilidad, se representa a título de ejemplo, en una de sus formas de construcción, en la única figura del dibujo adjunto que es un corte de la misma.

En dicho dibujo, el cuerpo inferior 1 es hueco, prácticamente troncocónico o troncopiramidal, y está abierto en la parte de la base menor, donde



76350

termina con una sección o cuello de forma cilíndrica, provisto de rosca exterior.

5. El cuerpo superior 3 es también hueco, prácticamente troncocónico o troncopiramidal y está abierto por la parte de la base mayor, en la que presenta el pico 4, de forma especial para evitar el goteo, destinado a servir la bebida en la taza, y sostiene la charnela 5 para la tapa 6, susceptible de abrirse y provista de un agarrador 8.

10. La parte central 7 de la tapa es de material transparente con objeto de constituir una mirilla para el control de la distribución, que se vigila por tanto sin necesidad de abrir la tapa y sin la consiguiente pérdida de calor. El cuerpo 3 está además provisto de un mando o asa de sujeción 9, cómodo, y se prolonga hacia abajo en una especie de funda 10, interiormente roscada, preparada para acoplarse en el cuello 2 del cuerpo inferior.

20. Del fondo del cuerpo superior se levanta en su interior un apéndice 11 hueco, cuya cavidad se abre, por la parte inferior, al interior del cuello y superiormente, a través de un orificio 12, en la parte alta de la cavidad del cuerpo superior.

25. En el labio o borde de la boca del cuerpo inferior se apoya, de modo que le permita moverse y con su borde doblado hacia fuera, un depósito de la dosis de café 13 con fondo perforado 14, destinado a contener la cantidad de café y que por debajo del fondo taladrado se prolonga en una especie de embudo 15

76350



que llega casi al fondo de la cavidad del cuerpo inferior.

5. Se dispone una guarnición 18 para mantener comprimido el borde del filtro 16 contra el borde 17 del apéndice hueco, de modo que cuando el cuerpo superior 3 se rosca al cuerpo inferior 1, la guarnición se comprime enérgicamente por el borde doblado hacia fuera del depósito de café 13.

10. En este último se observa, saliente del fondo taladrado y hacia la parte alta, un perno 19 hueco, que permite una extracción más cómoda y segura del depósito del cuerpo inferior. Para reducir la dosis de polvo de café en el depósito, está previsto el introducir un segundo fondo taladrado 20 separado del fondo taladrado del verdadero depósito.

15. Para completar, se requiere que el cuerpo inferior esté dotado de válvula de seguridad 21 y de índices A y B para el nivel del agua.

20. Para emplear la máquina de acuerdo con este invento, se procede del siguiente modo. Se llena de agua el cuerpo inferior, hasta el nivel A; se introduce el depósito de polvo taladrado 13 lleno de polvo de café, y se rosca el cuerpo inferior con el cuerpo superior, provisto del filtro 16 y de la guarnición 18.

25. Las dos partes de la cafetera se rosca suavemente y a fondo merced a una penetración adecuada en la cresta de la rosca del cuerpo inferior, que presenta una entalladura semejante a la del macho de roscar. Cuando se rosca los dos cuerpos, cualquier impureza

14005  
76350



depositada en la rosca, se expulsa de este modo. La capacidad del depósito 13 se estudia para obtener el mejor café exprés a la italiana, o, si se usa con el segundo fondo taladrado 20 y el agua al nivel A, un café menos concentrado, o bien si se emplea con el segundo fondo taladrado 20 y el agua en el nivel B, una tercera parte menos de café, pero concentrado.

N O T A

10. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle, en cuanto no alteren su principio fundamental. También se hace constar que el invento corresponde a una solicitud de patente presentada en Francia con fecha 30 de Octubre de 1958 n<sup>o</sup> 777.928, acogiéndose, por lo tanto a los beneficios que conceden los Convenios Internacionales en vigor y siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Modelo de Utilidad por veinte años en España: "Cafetera perfeccionada"; caracterizándose por lo siguiente:

1<sup>o</sup>.- Cafetera perfeccionada, caracterizada por estar constituida por dos cuerpos huecos, uno superior roscado al inferior, en la boca del cual se introduce y suspende un depósito con fondo taladrado para la dosis de polvo de café, y por el hecho de que el fondo taladrado del depósito se prolonga hacia arriba con un perno de sujeción; en dicho depósito está previsto un segundo fondo taladrado móvil y recambiable, colocado

1400  
76350



5. a distancia del fondo taladrado del depósito de café; la parte central de la tapa es de material transparente; el cuerpo inferior tiene interiormente dos índices, y finalmente la cresta de la rosca del cuerpo inferior tiene una entalladura análoga a la del macho de roscar.

2º.- Cafetera perfeccionada; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los adjuntos dibujos.

10. Esta memoria consta de cinco hojas, escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

4 OCT. 1959

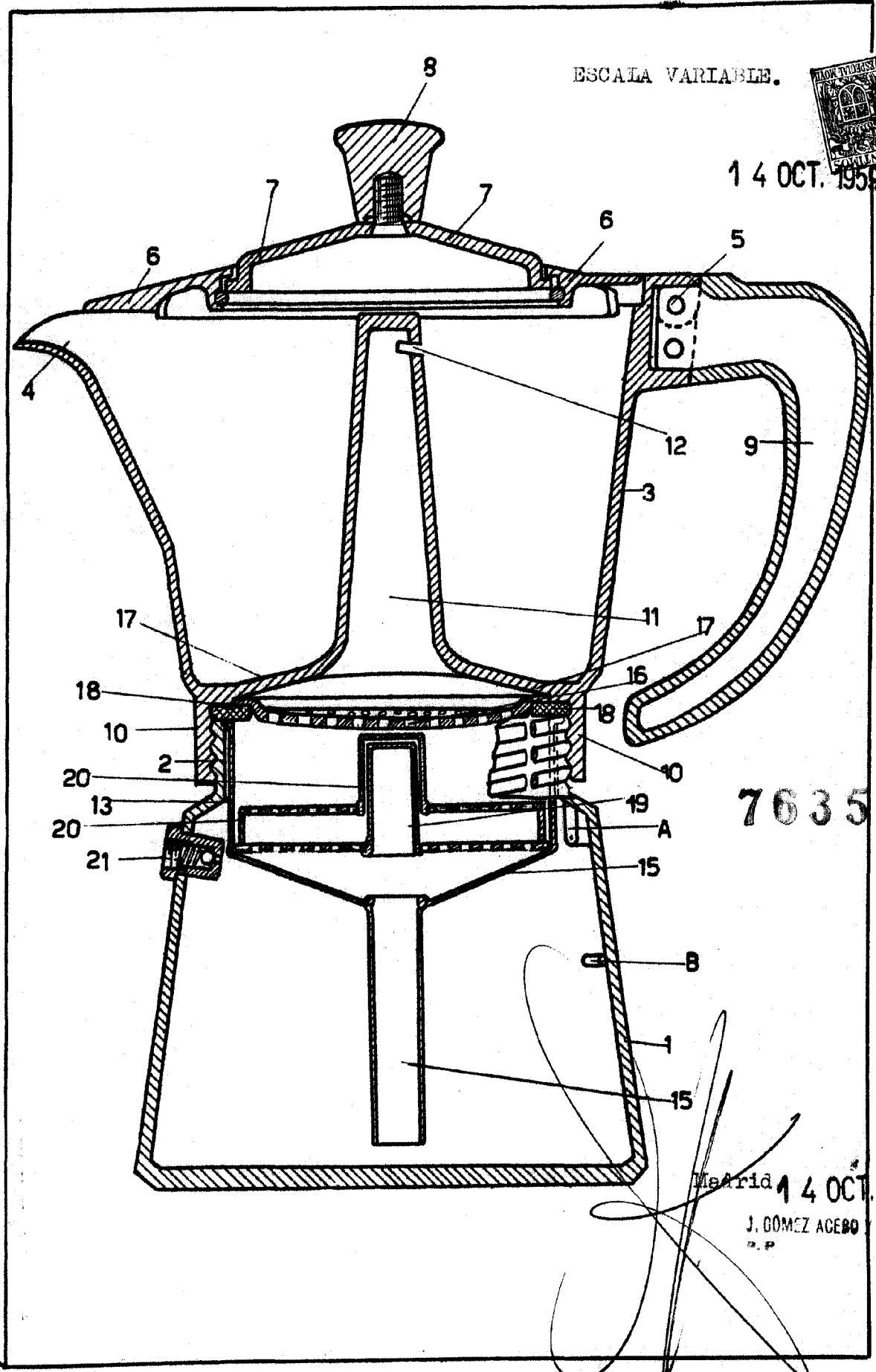
ALBERTINI CESARE  
- Officina e Fonderie per Fusione in  
Conchiglia

LOPEZ ACEBO Y MODET

ESCALA VARIABLE.



14 OCT. 1959



76350

Madrid 14 OCT. 1959  
J. GÓMEZ ACEBO  
MORER