

Nº 81476

81476



MEMORIA DESCRIPTIVA

para un Modelo de Utilidad, por veinte años, por:
"UNA CAFETERA PARA USO DOMESTICO", a favor de D. Ce-
cilio Gastiain Gastiasoro, de nacionalidad española,
residente en Vitoria, c/. Beato Tomás de Zumarraga
nº 38.-

Esta solicitud se refiere a un modelo de cafe-
tera para uso doméstico, que es de construcción muy
sencilla de fácil manejo y de funcionamiento eficaz,
permitiendo obtener un café de calidad excelente.

5.-

Aunque en lo que antecede, y en lo que sigue,
se habla específicamente de una cafetera, se entenderá
que esta palabra ha de tomarse en su sentido más amplio
y que, en realidad, el aparato que va a describirse y
a reivindicarse es susceptible de hacer infusiones de
todas clases, no sólo de café, sino también de otras

10.-



81476

plantas, como manzanilla, té, etc.

- 15.- La cafetera objeto de esta solicitud se caracteriza porque se compone de dos cuerpos, uno superior y otro inferior, encajándose el primero sobre el segundo; porque el cuerpo superior está realizado en forma de vaso provisto de asa y tapa, así como de pico de vertido, y el inferior está constituido por un vaso exterior y una camisa interior, sin fondo, estando la camisa dispuesta concéntricamente dentro del vaso y a cierta distancia de las paredes de éste, teniendo también
- 20.- asa este cuerpo inferior, y disponiéndose sobre el borde superior de la camisa, de modo que quede en realidad hacia la zona de unión de los dos cuerpos, un depósito con tapa y base, ambas perforadas, destinado a contener
- 25.- el polvo de café u otra materia de la cual ha de hacerse la infusión.

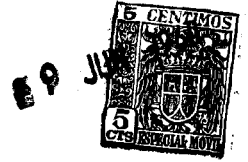
El objeto de esta solicitud se comprenderá mejor con ayuda de la descripción siguiente, dada con relación al dibujo adjunto, en el cual:

- 30.- La figura 1ª es una vista en alzado, parcialmente en sección, de la cafetera objeto del invento;

Las figuras 2ª, 3ª y 4ª son detalles de construcción de la cafetera.

- 35.- Con referencia a los dibujos, puede apreciarse que la cafetera está compuesta, en general, de dos cuerpos, -3- y -13-, siendo uno de ellos, el -3-, el cuerpo superior que se enchufa en posición de uso sobre el borde superior del cuerpo inferior -13-.

- 40.- El cuerpo superior -3- tiene forma de vaso. Su borde superior, correspondiente al fondo cerrado,



- está ligeramente entallado para poder encajar sobre él la tapa -2- cuando se está haciendo el café. Este cuerpo -3- tiene también un asa -7- para el manejo de la cafetera y un pico de vertido -1- situado en frente de una escotadura de la pared lateral del vaso, cuyo detalle puede apreciarse en la figura 2ª.
- 45.- El cuerpo inferior -13- tiene también forma de vaso, con el borde inferior correspondiente al fondo cerrado asimismo y ligeramente entallado para poder encajar sobre él la tapa -2- cuando llegue el momento.
- 50.- Tiene asimismo un asa -7- para su manejo.
- Dentro del vaso -13- va situada una camisa de chapa -12-, cuyo fondo inferior está abierto y que tiene dos nervios concéntricos de refuerzo -11-. Cuando la camisa -12- está colocada dentro del vaso -13-, como se muestra en el dibujo, el borde inferior de la camisa no llega hasta el fondo del vaso -13-, sino que queda separado de él en una pequeña distancia; y entre la pared exterior de la camisa -12- y la pared interior del vaso -13- se forma una corona circular libre, es decir, que la camisa -12- y el vaso -13- forman dos vasos comunicantes situados uno dentro del otro.
- 55.- La camisa -12- recibe en su parte superior y retiene firmemente a presión la base -10- de una caja o depósito perforado -5- destinado a contener el polvo de café y que se cierra por medio de una tapa -4- hecha asimismo de chapa perforada, ajustándose ambas partes herméticamente por roscado entre sí, cuyo depósito es forzosamente atravesado por el agua caliente, como
- 60.- luego se explicará, impregnándose dicha agua de las
- 65.-
- 70.-



81476

sustancias del café.

75.- Este cierre se completa por medio de un anillo de junta -9- que tiene dos ramas, entre las cuales encaja el borde superior del vaso -13-, de modo que a cada lado de él se apliquen las dos ramas del anillo de junta. Sobre una de estas ramas, la interior, se aplica a su vez el borde de la pared de la camisa -12- y sobre la otra, la exterior, se aplica la cara interna del borde inferior del vaso -3- de la cafetera.

80.- Para facilitar el perfecto encaje de ambos cuerpos, cerca del extremo inferior del cuerpo -3- se dispone una garganta -6- que hace las veces de tope para limitar el encaje.

85.- El funcionamiento de esta cafetera es el siguiente:

90.- Se coloca en el depósito -5- la cantidad de polvo de café necesario para las tazas calculadas, se vierte en el cuerpo inferior la cantidad de agua también calculada y la cafetera, con su cuerpo superior -3- encajado en su sitio como se muestra en la figura, se coloca al fuego, esperándose hasta que hierva el agua contenida en el cuerpo inferior -13-.

95.- Cuando hierve el agua, el vapor atraviesa el depósito -5- y algo de él sale por la escotadura -14- y por el pico de vertido -1-. Esto es señal de que el agua está a punto para hacer el café. Para ello se retira la cafetera del fuego, se invierte y se coloca la tapa -2- sobre la base del cuerpo -13-. Dejando apoyada un rato la cafetera, el agua por gravedad atraviesa gradualmente el depósito -5-, impregnándose de las sustan-

100.-



476

cias del café, y va cayendo al fondo del cuerpo -3- que es ahora el cuerpo inferior.

105.- Para evitar el vacío que se formaría en el cuerpo superior y que dificultaría sensiblemente el descenso del agua al inferior, se ha previsto la disposición de un orificio -15- para permitir la entrada de aire.

110.- Cuando ha transcurrido un tiempo prudencial para que toda el agua del cuerpo superior haya pasado al inferior en esta nueva posición del conjunto, se separa el superior y se aplica la tapa -2- sobre el borde -6- y se procede a servir el café cómoda y sencillamente por el vertedor -1-, -14-.

115.- La figura 3ª muestra en -8- un detalle para el paso del líquido al volcar la cafetera.

120.- La cafetera descrita podrá hacerse de cualesquiera materiales adecuados para su construcción: hierro esmaltado, aluminio, aleaciones de aluminio, etc., citándose éstos únicamente a título de ejemplo. En la figura 4ª se ha representado un detalle de la unión de ambos cuerpos -3- y -13- cuando la cafetera está fabricada en aluminio, por ejemplo, en cuyo caso puede suprimirse la goma de junta -9-, ya que al entallar el borde superior del cuerpo inferior y camisa se procurará originar la conicidad necesaria para el alojamiento ajustado del depósito -5-.

125.- La descripción que antecede permitirá comprobar que la cafetera a que se refiere esta solicitud es de construcción robusta, de aspecto agradable, de funcionamiento eficaz y de manejo sencillo, permitiendo hacer

130.-

29 JUN



81476

- 135.- el café según la manera clásica y más perfecta, es decir, por vertido del agua hirviente sobre el polvo de café. Es sabido que ciertas sustancias del café (esteres) que son los que les proporcionan el gusto más agradable, se deben extraer a temperaturas próximas 100°C (la de ebullición del agua) pero ligeramente inferiores. Las cafeteras de vapor destruyen estos esteres y dan al café ordinario un sabor a quemado, inconveniente que se elimina en la cafetera de esta solicitud. No obstante, la ebullición del agua se realiza rápidamente gracias al cierre hermético de la cafetera.
- 140.-

- 145.- Las modificaciones de todo orden que puedan introducirse en el objeto descrito y que no afecten a la esencialidad característica del mismo se considerarán a todos los efectos como incluidas en el presente Modelo de Utilidad, sean cualquiera las circunstancias que concurren.

N O T A

- 150.- Descrito suficientemente el objeto del Modelo, se declaran de novedad en España las siguientes:

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

- 155.- 1ª.- Una cafetera para uso doméstico, que se caracteriza porque se compone de dos cuerpos, uno superior y otro inferior, ambos provistos de asa de manejo, estando el cuerpo superior, realizado en forma de vaso provisto de asa y pico de vertido y, en la posición de uso, encajado sobre el cuerpo inferior; porque el cuerpo inferior está constituido por un vaso exterior y una camisa interior, sin fondo, dispuesta concéntricamente dentro del vaso y a cierta distancia de las paredes de
- 160.-

62 JUN



81476

165.-

éste, habiéndose previsto la disposición sobre el borde superior de dicha camisa, de la base perforada de una caja o depósito destinado a contener el polvo de café u otra materia de la que ha de hacerse la infusión, el cual se cierra a rosca por una tapa igualmente perforada, viniendo a quedar situado este depósito en la parte central o de unión de ambos cuerpos.

2ª.- UNA CAFETERA PARA USO DOMESTICO.

Todo ello según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que la ilustran.

Madrid, 9 de Junio de 1.960

FIG. 1

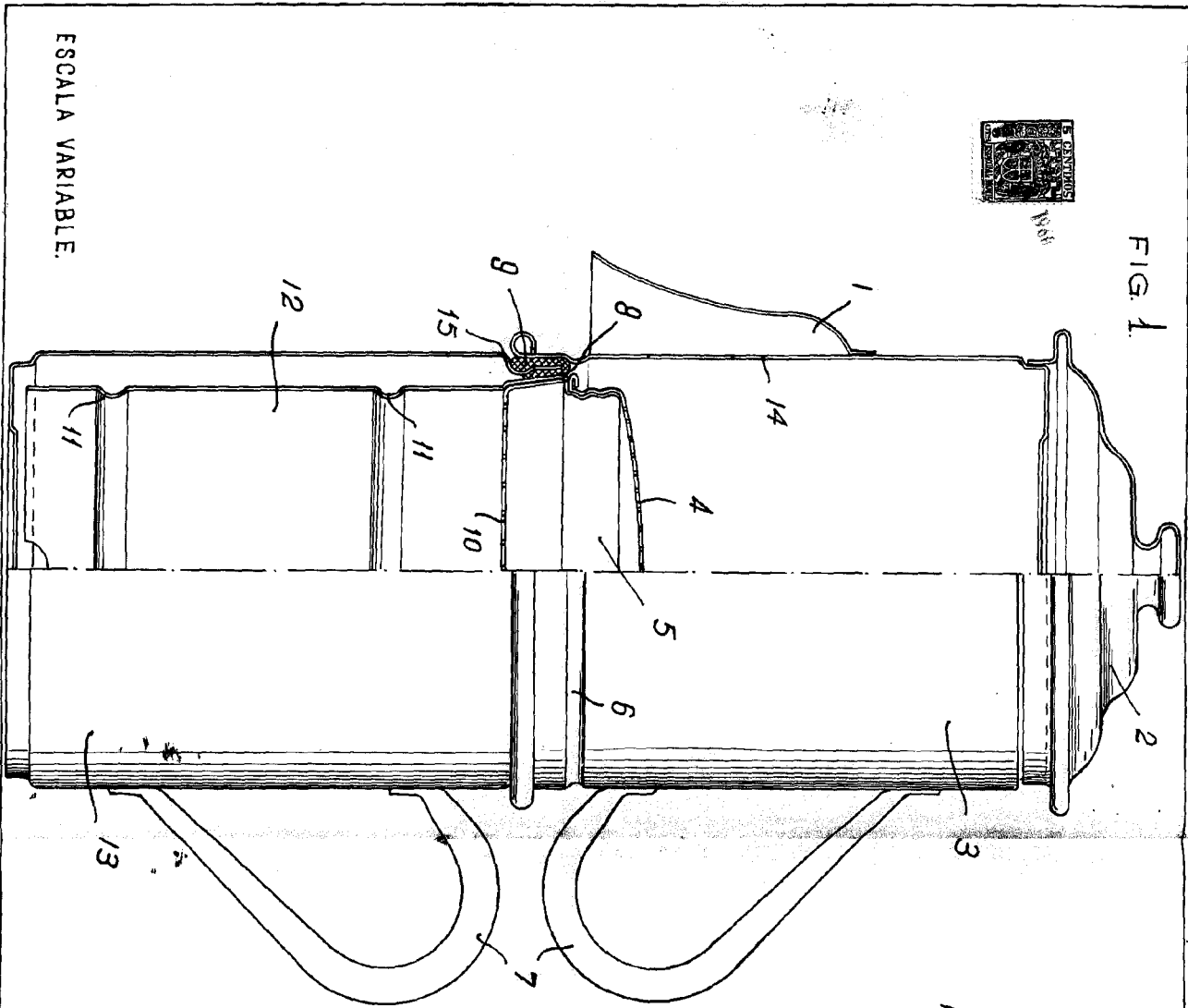


FIG. 2

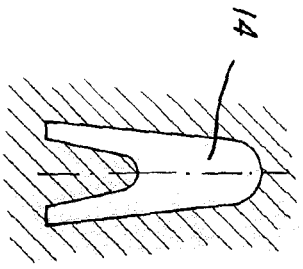


FIG. 3.

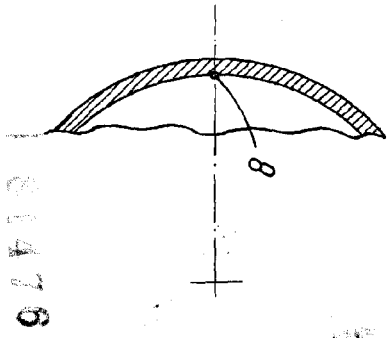
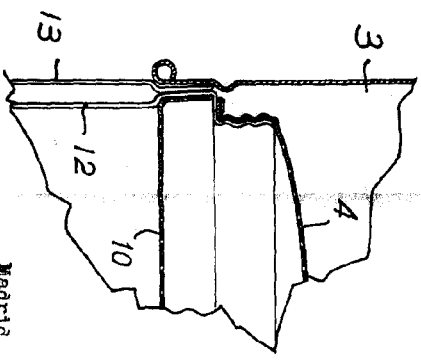


FIG. 4.



ESCALA VARIABLE.

Madrid, 9 de junio de 1.960

W. G. G.

81476