



№ 8 33

81563

PATENTE

DE

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

a favor de Doña Josefa ONOFRE FRANCO

de nacionalidad española

residente en Hospitalet de Llobregat (Barcelona), calle Si-
mancas nº 21 - Pubilla Cases

por:

"CAFETERA DOMESTICA PERFECCIONADA"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Memoria descriptiva se refiere a una Patente de Modelo de Utilidad relativa a una cafetera doméstica perfeccionada, cuya novedad radica en la particular disposición de un elemento tubular para equilibrar las presiones entre las dos cámaras distintas que componen la cafetera.

5.

El objeto de la invención tiene como finalidad básica la de soslayar el principal inconveniente de que adolecen todas las cafeteras similares en las que, por falta precisamente de un elemento que comunique las dos cámaras entre las que tiene lugar la filtración del agua o vapor de agua a través del café

10.



81563

5. molido, se forma con frecuencia una bolsa de aire que impide la fluencia correcta del líquido a través de la masa pulverulenta contenida en el recipiente adecuado, originándose, en tal coyuntura, sobrepresiones inconvenientes en la parte o cámara de la cafetera en que se contiene la masa líquida a determinada temperatura.

10. Tal inconveniente se anula precisamente en la cafetera perfeccionada del enunciado, disponiendo, entre las dos cámaras que la componen, un eje tubular de longitud conveniente a través del cual puede circular el aire en la proporción precisa, entre ambas cámaras, para establecer o restablecer una adecuada igualdad de presiones, significándose, como ventaja secundaria de este medio, una mayor seguridad en el manejo de la cafetera.

15. A continuación pasa a describirse, a título de ejemplo sin carácter limitativo, una forma preferida de realización práctica de la cafetera de la invención, acompañándose, para mayor facilidad de interpretación, de una hoja de dibujos en los que:

20. La Fig. 1 muestra una vista en sección del alzado del cazo inferior de la cafetera, representándose ligeramente separados del mismo los dos accesorios complementarios que lo integran y que componen el recipiente destinado a contener el café molido a través de cuya masa ha de realizarse el paso del líquido inicialmente vertido, a temperatura conveniente, desde dicho cazo inferior.

25. La Fig. 2, según una vista en alzado del cazo inferior a que se refiere la Fig. 1 y una sección de la vasija complementaria, indica el acoplamiento de ambos cuerpos que se realiza previamente a la infusión.

30. La Fig. 3 manifiesta la inversión de la posición del mismo objeto representado en la Fig. 2, en la que, por propia grave



84503

dad, el líquido eventualmente contenido en el cazo inferior, atraviesa la masa de café molido y se vierte al interior de la vasija complementaria.

5. Finalmente; la Fig. 4 es una vista en perspectiva de la vasija complementaria que, separada de su cazo, queda dispuesta para servir la infusión de café.

10. La realización representada como ejemplo en la hoja de dibujos adjunta consiste en un cazo (1) que es de forma y dimensiones convenientes y que, además de un asa (2), presenta en su zona superior un reborde anular (3) que separa el cuerpo principal del cazo de una faja cilíndrica (4) que deriva en un tronco fileteado (5) de menor diámetro, en cuyo borde se distingue una corona anular (6) de diámetros interno y externo convenientes para que sobre la misma quede apoyado el reborde coincidente de una cazoleta de filtro (7).

15. Esta cazoleta de filtro (7) es de altura y diámetro convenientes para quedar enteramente alojada en el citado cazo (1) y sustentada precisamente por apoyo de su borde anular (8) sobre el coincidente (6) del cazo, estando provista en su disco de fondo (9) de una cantidad variable de orificios de pequeño diámetro que son sensiblemente concéntricos a un elemento tubular (10) alineado según el mismo eje geométrico del conjunto del cazo (1) y el cual, siendo de longitud conveniente, figura afianzado al citado disco (9) a través de soldaduras u otros medios equivalentes.

20. El cazo descrito (1) se completa con una tapa (11) que es asimismo perforada en su superficie circular (12) la cual, según configuraciones convenientes, posee un orificio central de diámetro coincidente con el del elemento tubular (10) y un borde fileteado cilíndrico (13) cuyo diámetro y paso coinciden

25.

30.



84563

con los del tronco (5) del mismo cazo (1), distinguiéndose en la propia tapa (11) un reborde extremo (14), preferiblemente moleteado, que facilita las manipulaciones de la misma en su atornillado o desatornillado al sazo (1), encerrándose, entre esta tapa (11) y la cazoleta (7), la masa de café molido eventualmente contenida en la última.

Los orificios de la tapa (11) son de diámetro inferior a los de la cazoleta (7), todo ello para una buena circulación del líquido desde el cazo (1) al (15).

El conjunto de la cafetera se compone de los elementos indicados y de una vasija (15) la cual está provista también de un asa adecuada (16) y de un pico vertedor (17), siendo el diámetro de la boca de esta vasija (15) coincidente con el de la faja cilíndrica (4) del cazo (1) y estando provista también de un rebordeado (18) cuyo diámetro coincide con el del cordón (3) contra el cual puede apoyarse sobre el cazo (1) indicado. El cazo (15) queda completado con una tapa independiente (19).

Para reforzar los fondos de los cazos (1) y (15), así como para embellecer esta zona, en aquellos se prevén los hendididos anulares (20).

En la utilización práctica de la cafetera descrita se procede a llenar convenientemente la cazoleta (7) de café molido, cuya masa queda rodeando al elemento tubular (10) que es de mayor altura que la referida cazoleta (1) la cual, seguidamente, es introducida en el interior del cazo (1) hasta contacto de su borde anular (8) con el coincidente (6) del sazo, cerrándose a continuación el conjunto mediante atornillado de la tapa (11).

Supuesta contenida en el interior del cazo (1) un volumen conveniente de agua a temperatura adecuada, se cubre el



81563

- conjunto del mismo con la vasija (15) e, invirtiendo la posición de la cafetera así formada, tal como refleja la Fig. 3, el agua contenida en el cazo (1) atraviesa por gravedad la masa de café molido contenida entre los elementos (7) y (11) y
5. depositándose la infusión resultante en el fondo de la vasija (15) según un proceso totalmente natural y sin que al mismo oponga obstáculo alguno el aire contenido en ambos recipientes por cuanto la circulación conveniente del mismo entre ambas cámaras queda establecida a través del tubo axil (10) previsto
10. con tal objeto.

- La fase final de utilización de la nueva cafetera perfeccionada se concreta en la separación del cazo (1) que cubre la boca superior de la vasija (15) y, sustituyéndolo por la tapa (19), queda dispuesta la propia vasija (15) para servir la infusión de café obtenida.
- 15.

- Habiéndose descrito ampliamente la naturaleza del invento, así como su realización en la práctica, se hace constar que el mismo es susceptible de variaciones de detalle, sin que por ello se altere el principio fundamental que constituye la esencia de la invención.
- 20.

N O T A

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Modelo de Utilidad:

25. 1ª.- Cafetera doméstica perfeccionada, que se caracteriza esencialmente por estar constituida por dos cazos superponibles y acoplables por sus bocas respectivas, ambos con asas y con fondos reforzados mediante sendos embutidos anulares y uno de ellos dotado, además, de un caño de salida y de una tapa independiente, existiendo en la boca del cazo carente de caño,
- 30.



81563

- que es el de ebullición, los medios convenientes, de preferencia constituidos por una rosca, para el acoplamiento de una tapa interior provista en toda su superficie de una pluralidad de pequeños orificios y poseedora de una abertura central que
5. da paso a un tubo unido al centro de una cazoleta portadora en su fondo de múltiples orificios de mayor diámetro que los de la mencionada tapa interna, cuya cazoleta, que se destina a obrar de filtro y a contener el café molido, viene a apoyarse, con ayuda de una aleta anular extrema, sobre el borde del cazo de ebullición, en cuyo interior se vierte inicialmente agua, que,
10. una vez ha alcanzado la temperatura adecuada, se hace pasar, por inversión del conjunto formado por los dos cazos acoplados, a través del café el polvo, recogiénose la infusión en el cazo provisto de caño, que se cierra con su propia tapa para el servicio de dicha infusión.
- 1b.

2^a.- CAFETERA DOMESTICA PERFECCIONADA.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompañada de una hoja de dibujos aclarativos.

Madrid, 14 Junio de 1960

P. A.



81563

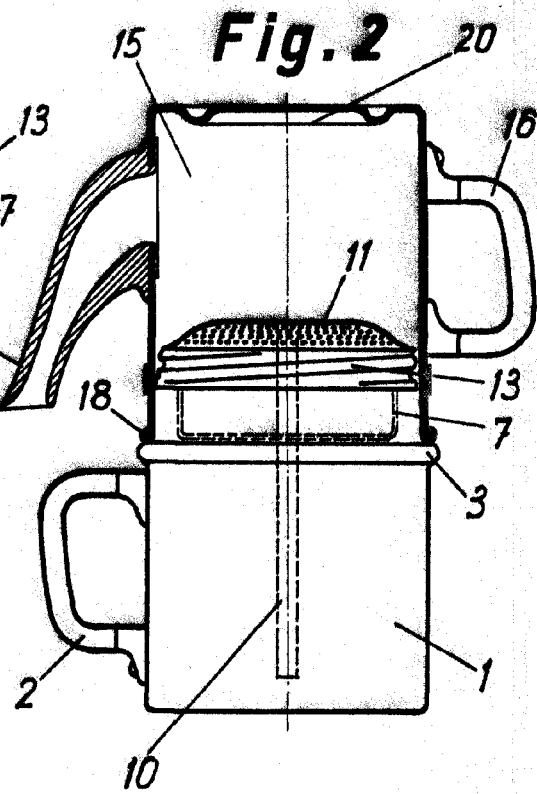
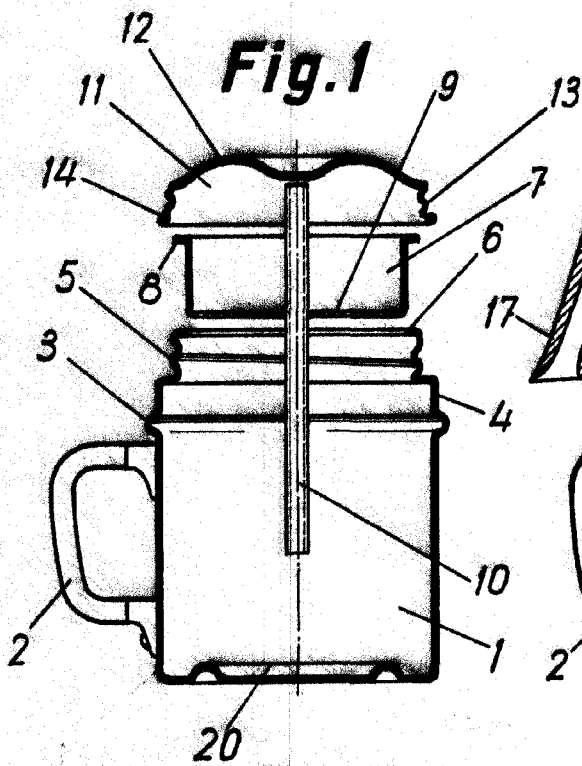


Fig. 3

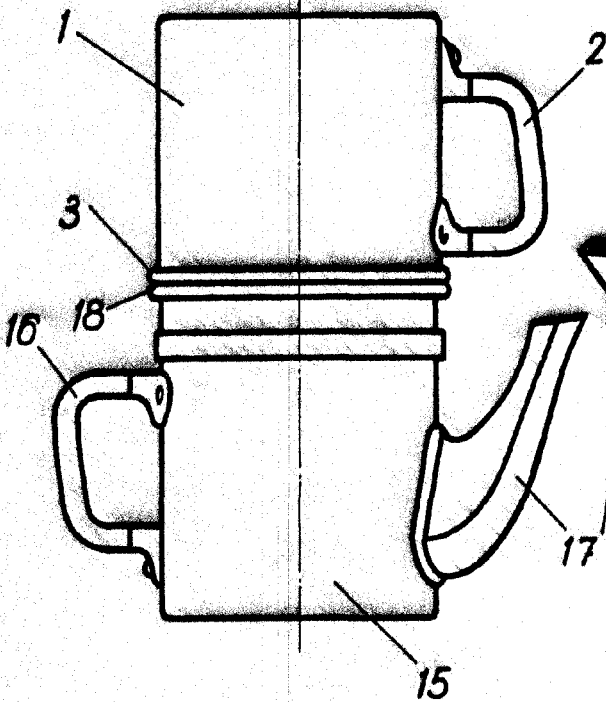
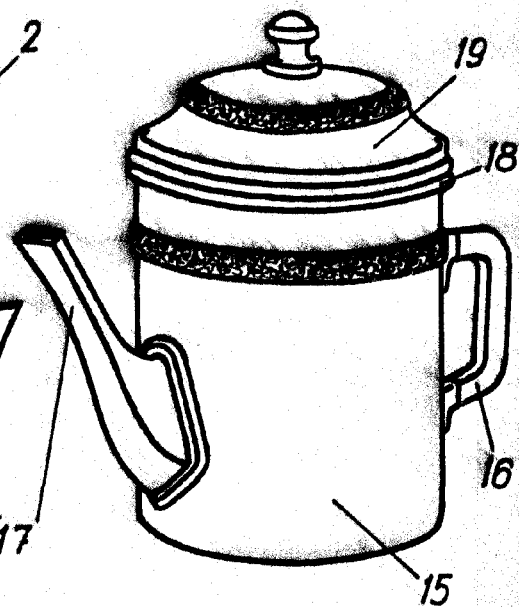


Fig. 4



Escala variable.

Madrid, Junio de 1960

p.a.