



E/B/T/.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años por " Un dispositivo electrico para tostar, moler y preparar café " a favor de D. Herbert Mager residente en Wien (Austria), Laingrubengasse 14.-

----- + -----

El objeto del invento se refiere a un dispositivo calentado electricamente mediante el cual los granos verdes son tostados por aprovechamiento de los vapores de tueste siendo despues molidos en grado de finura graduable preparandose despues la fusión de café para su consumo.

Son conocidas en varias formas de ejecución dispositivos para tostar y moler café así como t les que sirven para la preparación del café listo para ser consumido . Tambien es conocido dirigir en agua los gases y vapores que se han desarrollado durante el tueste, con objeto de recuperar las materias contenidas en ellos.

Ahora bien, lo esencial del invento consiste en que el dispositivo cilindrico, que contiene en escalones uno debajo de otro la camara de reserva para los granos verdes, el mecanismo de tostar y de moler y el recipiente para el café molido, esté rodeado



a la altura del dispositivo de tostado de un cuerpo de calefacción eléctrico el cual mediante patas de soporte puede ser fijado en una ollade cocción que contenga el agua para la preparación del café de modo que el cuerpo de calefacción expendá al mismo tiempo una parte del calor hacia el exterior para calentar el agua de fusión, pasando la otra parte del calor hacia el interior para el tueste de los granos.

La disposición está al propio tiempo constituida de tal manera que los productos en forma de gas o de vapor desarrollados al tueste de los granos son conducidos al agua de fusión por tubos que parten desde arriba en curva hacia abajo de suerte que las materias aromáticas y demás volátiles son recojidos por estos aumentando el aroma así como el efecto excitante de la fusión preparada.

En el dibujo se representa en sección axial el objeto del invento en un ejemplo de ejecución.

En una olla de cocción 1 de contenido de agua determinada correspondiente al tamaño de la disposición, es fijada la resistencia eléctrica anular embutida impermeablemente mediante los brazos de soporte 2 sujetos por tornillos o análogos. La alimentación con corriente se efectúa por tubos (no representados) hasta encima del nivel del agua. El cuerpo de calefacción representa un anillo liso en el cual se halla introducida la camisa cilíndrica de la disposición de tueste y de molienda del café. Dicho cilindro está cerrado por arriba por una tapa hermética 5 y abajo por un fondo también ajustado hermeticamente que recibe el café molido. Dentro del cilindro se halla montado un cono 7 que llega hasta el fondo y encima de este una pared de separación 8. Por el cono pasa un tubo axial giratorio 9 y dentro de este el árbol 10 que puede ser girado por la manivela 11. Un cuña transversal 12 de un anillo dispuesto encima de la tapa 5, conducida por el tubo 9 y el árbol 10 arrastra el tubo 9 al girar el árbol 10. El agujero de cuña 13 en el árbol se halla mas elevado que la cuña de suerte que el árbol con



relación al tubo puede ser corrido axialmente tan pronto como es apretada la tuerca 14 en el extremo superior del arbol .

Los granos verdes del café son introducidos en el espacio encima del fondo intermedio siendo despues embutido todo el cilindro en el anillo de calentamiento 3 cerrandose la tapa 5 sujetando el anillo de calentamiento 3 en la olla de cocción y poniendo en contacto la corriente. El anillo de calentamiento expende al mismo tiempo una parte del calor hacia el exterior y la otra hacia adentro.

Las relaciones son calculadas de manera que tan pronto como el agua empiece a hervir tambien el interior del dispositivo de tueste habrá adoptado una correspondiente temperatura (aproximadamente 350° C). Girando la manivela, la aleta 16 situada encima del fondo de cubeta y fijado en el tubo 9 barra los granos por las aberturas 15 de modo que caen sueltamente sobre los pasos de rosca 17 de chapa de cobre u otro metal buen conductor del calor que tambien se hallan dispuestos sobre el tubo 9 girando con este. Los granos previamente tostados ya durante la iniciación del calentamiento son sometidos en los pasos de rosca 17 calientes respectivamente en la pared del cono 7 a un proceso rapido de tueste complementario. Los vapores aromaticos y alcoolpides volátiles son conducidos al agua de la fusión por los tubes curvados 18 que parten de la tapa 5 y cooperan esencialmente para la bondad del aroma de la fusión. Los granos tostados caen sobre el molino que consta del paso grueso 19 y del paso fino 20 dispuesto en el mismo cuerpo de molienda. Este último se halla montado en el arbol 10.

La finura de molido puede ser graduada a voluntad apretando o soltando la tuerca 14 cuando todos los granos hayan pasado por el tostadero y el molino, es sacado fuera el cilindro 4. Debido a esto el fondo de cubeta 6 soltado por el anillo de calentamiento cae con el polvo de café en el agua en abullición de modo que es preparada la fusión.



N O T A .
=====

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad é invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

1.- Un dispositivo electrico, para tostar, moler y preparar café caracterizado porque la instalación cilíndrica dispuesta en secciones situadas una debajo de otra que contienen el espacio para los granos verdes y los mecanismos de tueste y de molienda, esta rodeada a la altura del mecanismo de tueste por un cuerpo de calefacción anular eléctrico el cual mediante patas de soporte es fijable en una olla de cocción que contiene el agua para el café, de modo que el cuerpo de calentamiento expende al mismo tiempo una parte del calor hacia el exterior para el calentamiento del agua para la fusión y la otra parte hacia el interior para el tueste de los granos.

2.- Un dispositivo según la conclusión 1, caracterizado porque los productos en forma de gas y de vapor desarrollados durante el tueste de los granos son conducidos al agua para la fusión por tubos que parten desde arriba y que conducen en curva hacia abajo, de modo que las materias aromáticas y demás volátiles son recojidas por el agua aumentando el aroma y el efecto excitante de la fusión preparada.

3.- Un dispositivo según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el espacio de tueste previo para los granos verdes, y la disposición de tueste (17) que gira en un cono 7 dirigido hacia abajo, construida de chapa en forma de tornillo de un metal buen conductor del calor (cobre) y finalmente el cuerpo de molienda, son dispuestos verticalmente uno debajo de otro.

4.- Un dispositivo según la conclusión 3, caracterizado porque los tornillos de tueste (17) y la palanca de separación



(16) son girados por un tubo (9) por el cual es conducido el eje (10) del cuerpo de molienda (19, 20).

5.- Un dispositivo según la conclusión 4, caracterizado porque las partes giratorias (tubos 9 y arbol 10) asegurados contra una torsión mutua mediante la parte transversal (12) son axialmente corredizas unas con otras por hallarse el agujero de la cuña (13) en el arbol (10) situado mas arriba que la cuña (12).

6.- Un dispositivo según la conclusión 5 caracterizado porque el cuerpo de molienda consta de un paso grueso en forma de cono (19) y de un paso fino con dientes finos previsto en el borde de la base mas ancha del cono.

7.- Un dispositivo según las conclusiones 1 á 6 caracterizado porque el recipiente de fondo (6) con borde doblado está dispuesto en el cilindro (4) de modo que al sacar el cilindro hacia fuera dicho fondo es separado por el anillo de calentamiento (3).

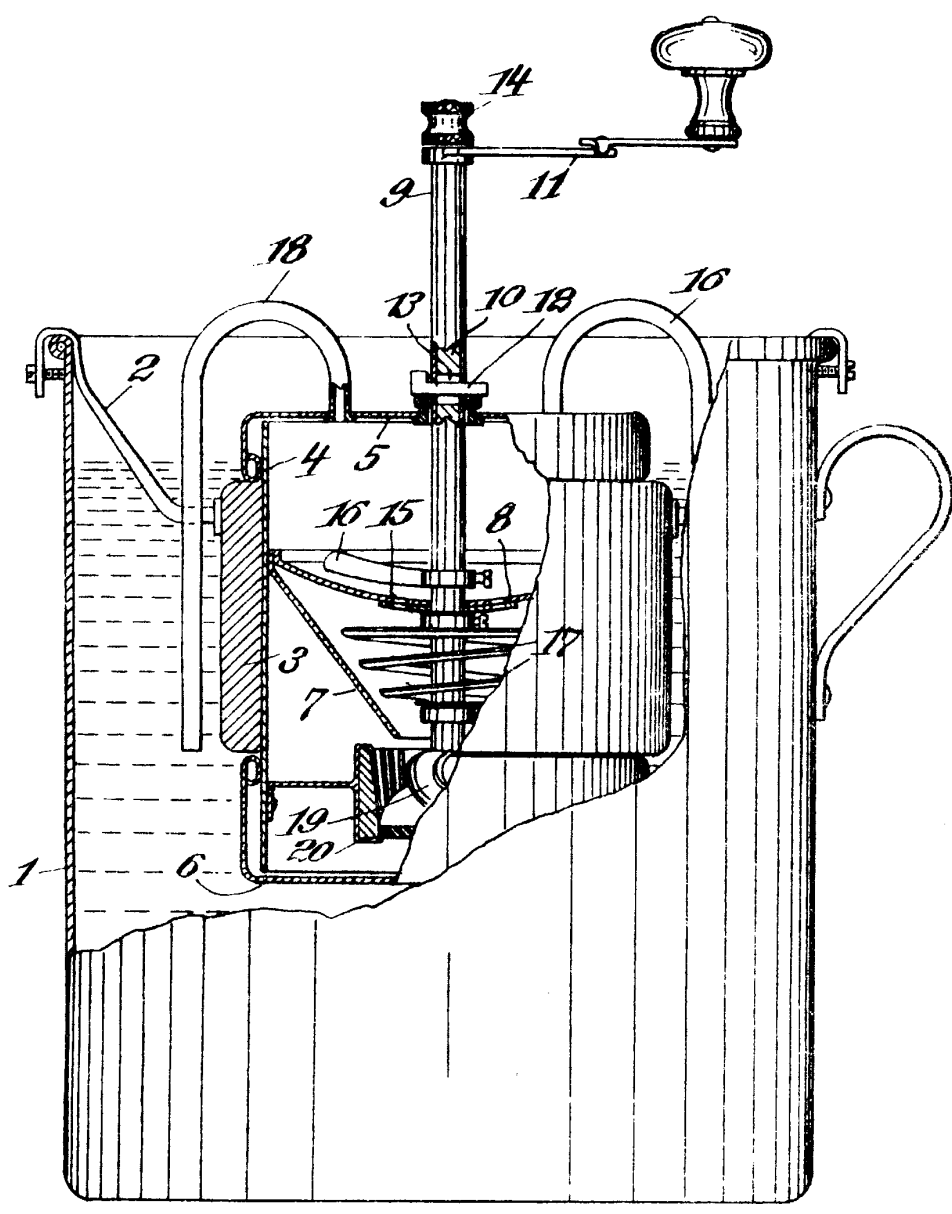
8.- Un dispositivo eléctrico para tostar, moler y preparar café. Según se ha descrito y reivindicado en esta Memoria Descriptiva é ilustrado con los dibujos que a la misma se acompañan.

Consta esta Memoria de cinco hojas foliadas y escritas por una sola cara.

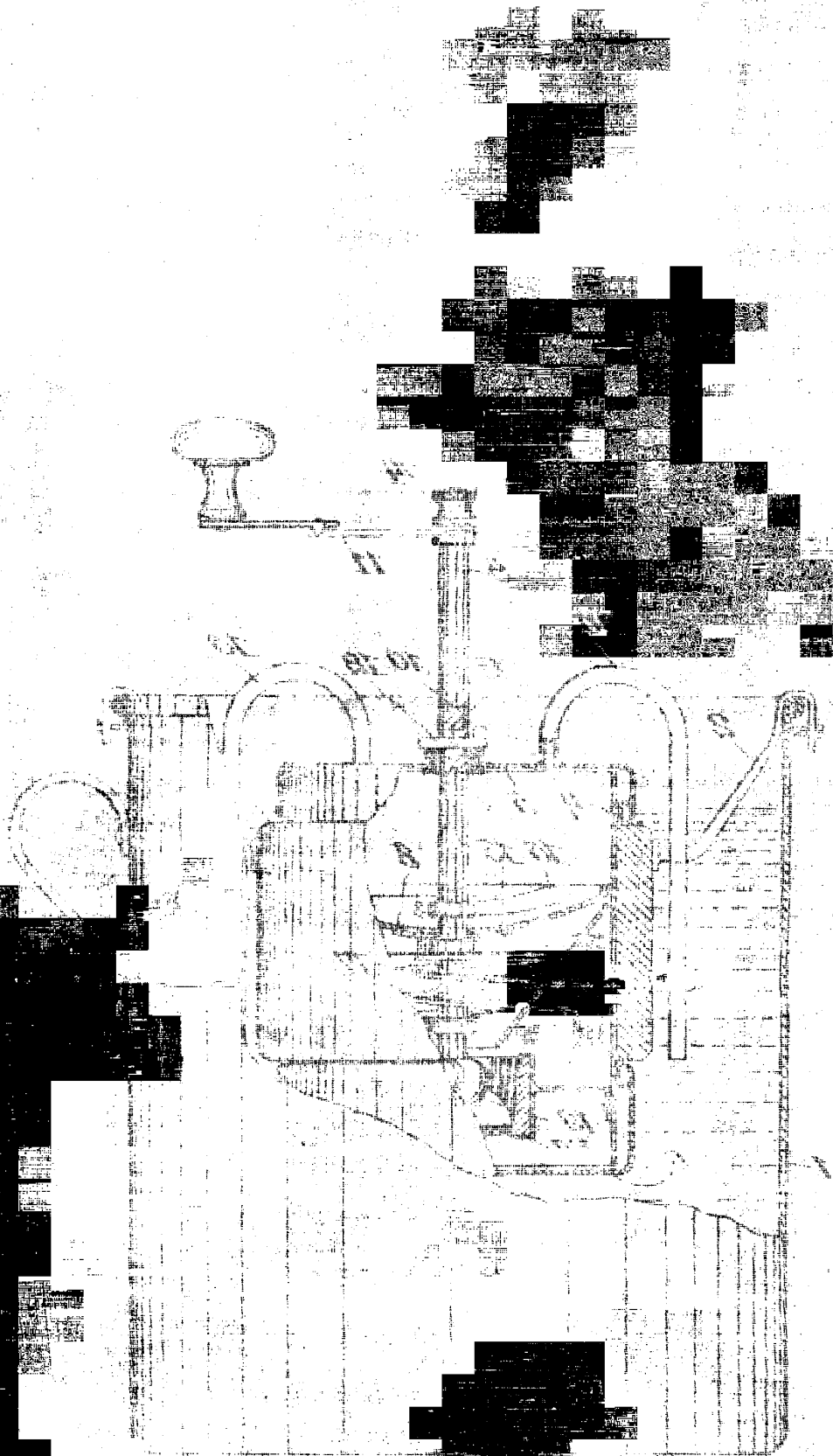
Madrid 3 de Junio de 1925.

Leocadio López y López.

P. P.



Handwritten signature or name in cursive script.



Handwritten text or a signature, possibly a name or date, located at the bottom left of the page. The text is faint and difficult to read due to the low resolution and redaction.