



97689 97689

M O D E L O  
D E  
U T I L I D A D

a favor de Don Theodor STRADMANN, de nacionalidad Alemana, residente en Pineda (Barcelona), Calle Garbí, s/n. por "CAFETERA".

- . -

## MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a una nueva cafetera cuyas características hacen posible obtener una mejor calidad en la infusión preparada, con un consumo de energía mínimo.

5. La cafetera aludida, se caracteriza por el hecho de estar formada por un recipiente provisto de asas y pico vertedor, en cuya parte inferior se encuentra un calefactor eléctrico, y en cuya boca se ajusta un segundo recipiente con asa y tapa, de fondo perforado a modo
10. de filtro y con un orificio central en el que se ajusta

97689

F6



el cuello de un embudo invertido, y cuyos extremos quedan respectivamente adyacentes a las partes superior e inferior del primer y segundo recipiente.

5. De la base del recipiente inferior sobresale transversalmente una boquilla provista de un dispositivo de acoplamiento, receptor de un tapón de cierre dotado de una junta estanca, que internamente se prolonga en una varilla calefactora, mientras que al exterior está provisto del correspondiente dispositivo de conexión a una toma de corriente.

Los dibujos adjuntos muestran tan sólo a título de ejemplo, no limitativo del alcance de la invención, un caso práctico de realización de una cafetera según las características descritas.

15. En dichos dibujos; la figura 1 muestra una vista en perspectiva de los elementos que componen la cafetera con excepción del elemento calefactor; la figura 2 otra vista en perspectiva de la cafetera en función de uso; y la figura 3 una sección longitudinal de la figura anterior, en la que puede observarse debidamente marcado en flechas, el proceso de elaboración de la infusión de café u otro.

25. La cafetera representada en los dibujos, está formada por un recipiente inferior -1-, de porcelana o similar, provisto de la peana -2- de sustentación, el asa -3- y el pico vertedor -4-. En su boca -5- tiene formado el reborde -6- que constituye un elemento de apoyo para la balona -7-, formada por un segundo recipiente -8-, del

97689

6



mismo material que queda colocado en la parte superior del primero.

5. Este recipiente -3- que asimismo se halla dotado de una asa -9- y tiene una tapa -10-, se prolonga inferiormente hasta un poco mas halla del borde de la boca -5- del recipiente -1-, formando un depósito -11-, cuyo fondo -12-, está dotado de una pluralidad de perforaciones rectangulares -13-, regularmente desribuidas, de modo que den lugar a la formación de un filtro.

10. Asimismo, el fondo -12-, está dotado de un orificio -14-, central, a través del cual se ajusta el cuello -15-, sensiblemente alargado, del embudo invertido -16-, quedando el extremo del primero alojado en el interior del recipiente -8-, mientras que el segundo descansa sobre el fondo del recipiente inferior -1-.

15. De la zona adyacente a la base -2- del recipiente -1-, sobresale hacia el exterior la boquilla transversal -17-, internamente roscada -18-, para permitir el ajuste del tapón -19-, que para ello tiene el manguito roscado -20-, quedando intercalada entre ambos la junta estanca -21-.

20. Este tapón -19- se prolonga por su parte interna en la varilla -21- transversal, la cual constituye el elemento calefactor que pone en ebullición el agua requerida para la infusión, y la cual recibe la energía a través del enchufe -22-, dispuesto en el lado de dicho tapón -19-.

25. El proceso de la elaboración de la infusión,

97689



- puede observarse perfectamente en la figura 3 de los dibujos, en el que las flechas representadas indican la dirección que sigue el agua después de ser puesta en ebullición por el dispositivo calefactor anteriormente descrito. En efecto, según las aludidas flechas, el agua asciende a través del embudo invertido -16- y su cuello -15-, hasta verterse sobre el fondo del recipiente -8-, en el que se coloca el café molido -23- y pasar a través del filtro de aquel recipiente -8-, en el inferior -1-.
- 5.
10. Como variante evidentemente práctica, puede efectuarse una pluralidad de signos de graduación en el cuello -15-, para saber en todo momento la cantidad de agua a introducir en el dispositivo según el número de trazas a elaborar.
15. Serán independientes del objeto de la presente invención, los materiales empleados en los distintos elementos que constituyen la cafetera, así como las formas y dimensiones, tanto absolutas como relativas de los mismos, y en consecuencia, todo cuanto no afecte a su esencialidad.
- 20.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

1. Cafetera, que se caracteriza por el hecho

97689-6



de estar formada por un recipiente provisto de asas y pico vertedor, en cuya parte inferior se ajusta un calefactor y en su boca un segundo recipiente con asa y tapa, de fondo perforado a modo de filtro y con un orificio central en el que se ajusta el cuello de un embudo invertido, cuyos extremos quedan respectivamente adyacentes a la parte superior e inferior del primer y segundo recipiente.

5. 2. Cafetera, según la reivindicación 1, que se caracteriza por el hecho de que de la base del recipiente inferior sobresale transversalmente una boquilla provista de un dispositivo de acoplamiento, receptor de un tapón de cierre dotado de una junta estanca y que internamente se prolonga en una varilla calefactora mientras que por el exterior dispone del correspondiente dispositivo de conexión a una toma de corriente.

10. 3. Cafetera.

15. La presente memoria consta de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

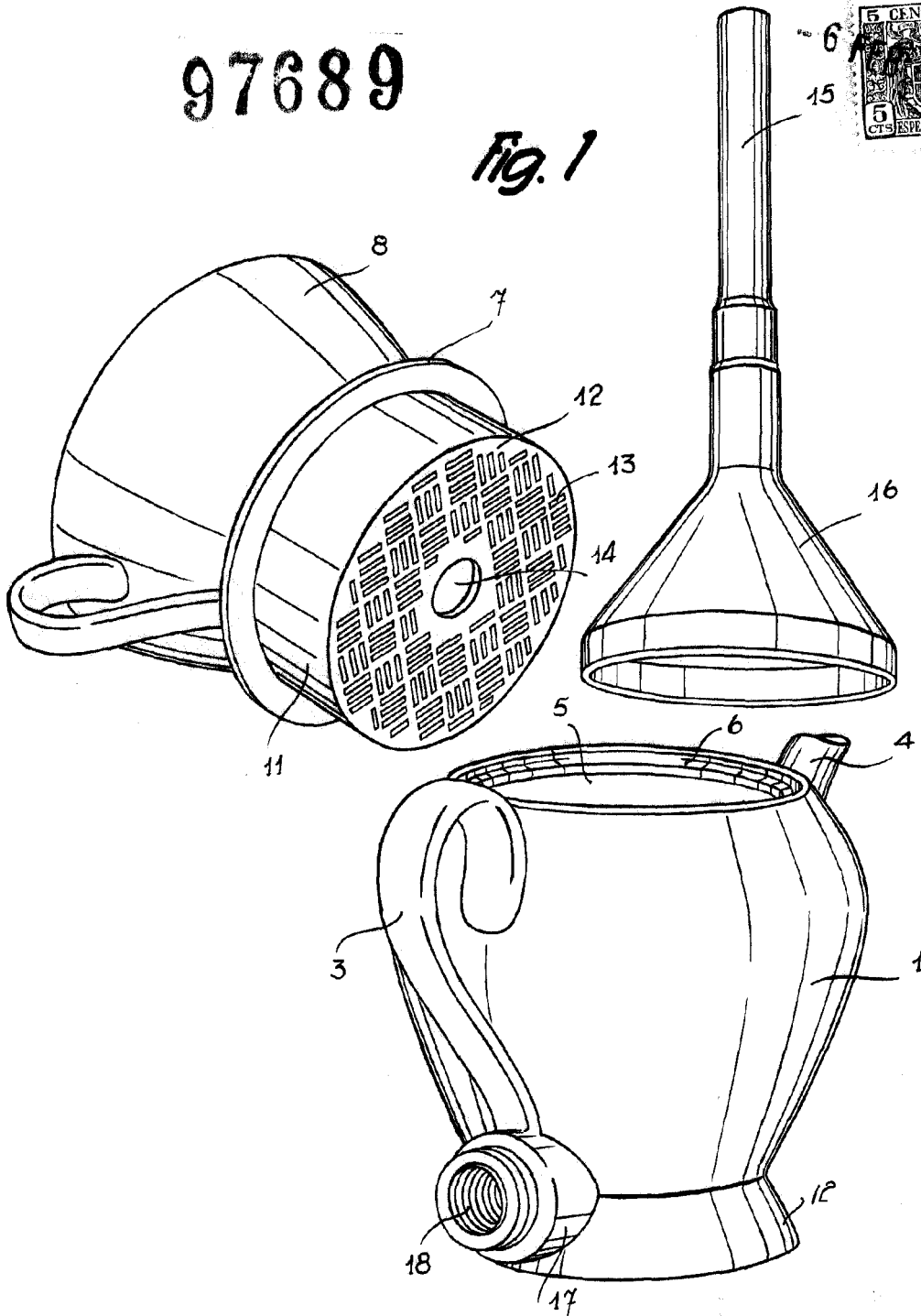
Barcelona, 6 de Febrero de 1963.

THEODOR STRATMANN

p.a.

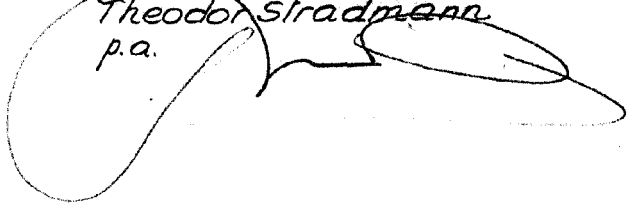
97689

Fig. 1



6096

Barcelona, - 6 FEB. 1963  
Theodor Stradmann  
p.a.



97689



Fig. 2

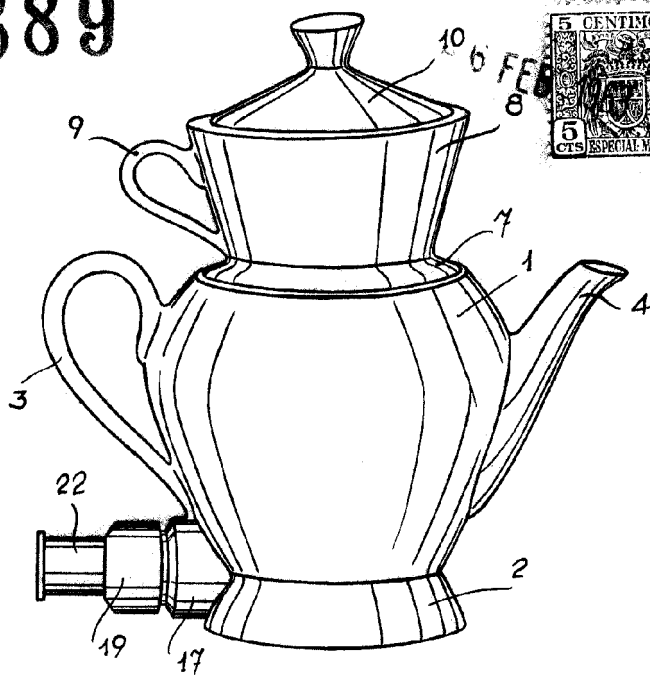
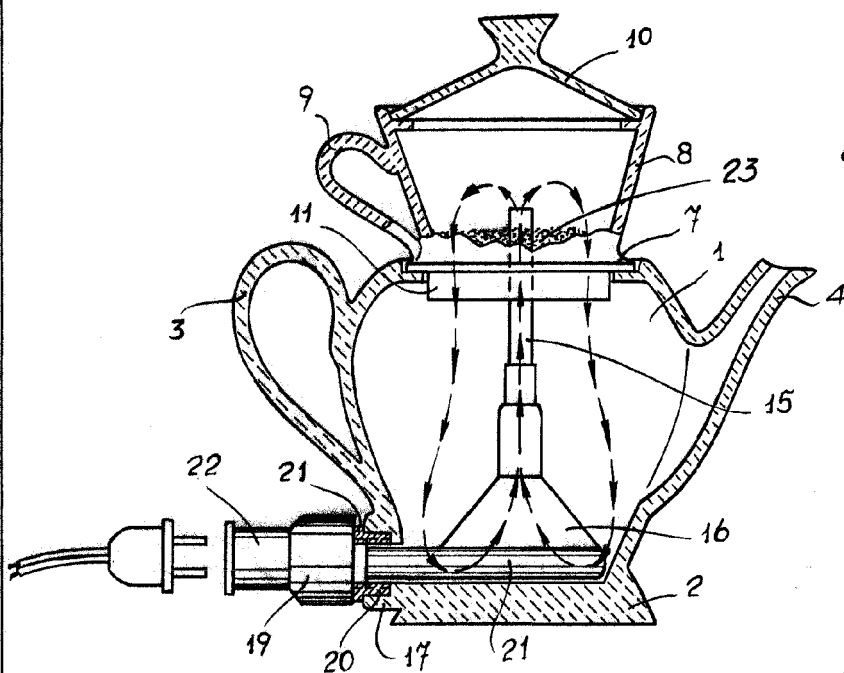


Fig. 3



Barcelona, 6 FEB. 1963

Theodor Stradmann  
p.a.

6096