



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

**para "Perfeccionamientos en los aparatos para preparar infu-
siones de café"-----**

a favor de D. Claudio BARADAT, domiciliado en BARCELONA.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Para hacer las infusiones de café en las mejores con-
diciones posibles y con el máximo rendimiento, según un pro-
cedimiento nuevo en que se basa la patente a que se refiere
la presente memoria descriptiva, consideraremos dos periodos:

Primero, un periodo que podríamos llamar preparatorio,
en que el agua se introduce fría en un recipiente en el que
hay un compartimiento donde está el café molido en contacto
con el agua, que a medida que se va calentando reblandece y



- 2 -

prepara el café, sobre el cual actúa para dejarlo a punto de que se disuelvan en el agua sus principios aromáticos y extractivos en un corto periodo de tiempo, pues tan pronto como el agua llega a la temperatura de la ebullición, por la presión del vapor formado, pasa todo al través del recipiente que contiene el café molido, sin dar tiempo a que por una ebullición prolongada se desvirtúen sus productos con pérdida de parte del aroma. Haremos notar, pues, que este periodo preparatorio de contacto previo del café con el agua a pequeña temperatura es necesario para el procedimiento realizado con el aparato de que se trata.

En la figura 1 se muestra en esquema este principio, que lo suponemos aplicado a una cafetera industrial, eléctrica o por gas, en las figuras 2 y 3 hay un ejemplo práctico de la realización de la invención, aplicado a las pequeñas cafeteras llamadas individuales, calentadas por alcohol u otra substancia combustible apropiada. Las figuras 4 y 5 representan una variante de ejecución.

Dentro de un recipiente 1 (figura 1), herméticamente cerrado por una tapa 2, se introduce el agua necesaria para la operación, y dentro del espacio 3 formando un receptáculo solidario con la tapa se introduce el café molido; un fondo agujereado 4 impide que el café caiga en el recipiente 1, pero permite que el agua que este contiene, pasando al través de los agujeros del fondo, empape el polvo de café. El fondo 5 es un tamiz para colar la infusión. Suponemos en el dibujo que el agua llega al recipiente 1 por un tubo 6 y un grifo 7, y que un reostato eléctrico 8, que rodea el recipiente 1, de-



- 3 -

termina el calentamiento del agua hasta llevarla a su punto de ebullición también podría suponerse que la calefacción es por gas mediante un hornillo 9. Al hervir el agua del recipiente 1 la presión del vapor que se acumula en la parte superior del mismo obliga al agua a pasar al través del fondo agujereado 4, atravesando el depósito 3 y el filtro 5, y saliendo por el tubo 10 por el cual se recoge la infusión.

La figura 2 muestra la aplicación de este principio a las pequeñas cafeteras, entre ellas a las llamadas individuales. En 1 está el recipiente en que se introduce el agua, ajustándose por un cierre de bayoneta 2 la tapa 3, que aprieta la rodaja de goma 4 contra el borde superior del recipiente 1.

La tapa 3 lleva el tubo 5 por el cual se vierte la infusión ya hecha, y su parte inferior se prolonga formando un recipiente 6 en donde se coloca el café molido, entre las dos tapas agujereadas 7 y 8.

El recipiente 1 descansa por sus pies 9 sobre un zócalo 10 que lleva la cubeta 11 donde se vierte el alcohol para calentar el agua. El funcionamiento de esta pequeña cafetera es el expuesto anteriormente. La figura 3 representa la proyección horizontal de la misma.

Una variante de estas pequeñas cafeteras está representada en las figuras 4 y 5, diferenciándose de la anterior en que el cuerpo 1 es de vidrio o cristal, llevando las tres muescas 3 que dan paso a tres salientes de la pieza anular intermedia 2, con objeto de que al girar quede esta fijada sobre el



- 4 -

cuero 1. La misma pieza 2 también lleva un cierre de bayoneta en el cual encaja un saliente 4 que forma parte de la pieza 5.

Los aparatos descritos en esta memoria lo han sido solo a título de ejemplo, pues en su ejecución podría aplicarse el principio de la invención a aparatos con diferentes sistemas de cierre, distintas formas y disposición de sus órganos, diversos medios de calefacción y otras circunstancias variables, sin que dejaran de serles aplicables los puntos esenciales que integran dicha invención.

N O T A

Por la patente de invención a que es relativa la presente memoria descriptiva, se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de los siguientes puntos:

1.- Un aparato para preparar infusiones de café, que consta de un recipiente cerrado en donde se pone el agua, en la cual está sumergido un depósito limitado por dos filtros o placas agujereadas que contiene el café molido; este depósito por su parte inferior comunica con el recipiente lleno de agua, y por su parte superior con un conducto de descarga. El café molido está, pues, en contacto con el agua durante todo el tiempo en que la misma se calienta, y al hervir esta, al final de la operación, la presión del vapor la expulsa al exterior a través del depósito de café molido.

2.- Un aparato como el de la reivindicación 1, especia-



- 5 -

lizado para producir infusiones en pequeña cantidad o individualmente, el cual tiene un pié en el que se apoya, que contiene una cazoleta en donde se vierte la cantidad suficiente de alcohol o combustible apropiado para hacer hervir el agua. El depósito que contiene el café molido, en forma de tubo, forma parte de la tapa junto con el conducto de descarga.

3.- Un aparato como el reivindicado en 1 y 2, en el que el cuerpo central que contiene el agua es precisamente de vidrio o de cristal, y está provisto de un collar metálico sujeto a dicho cuerpo, sirviendo de intermedio para sujetar el depósito de café molido y conducto de descarga.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente, definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto está constituido por:

"Perfeccionamientos en los aparatos para preparar infusiones de café".

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 1º de Febrero de 1928.

Claudio Benadot

Fig. 1.

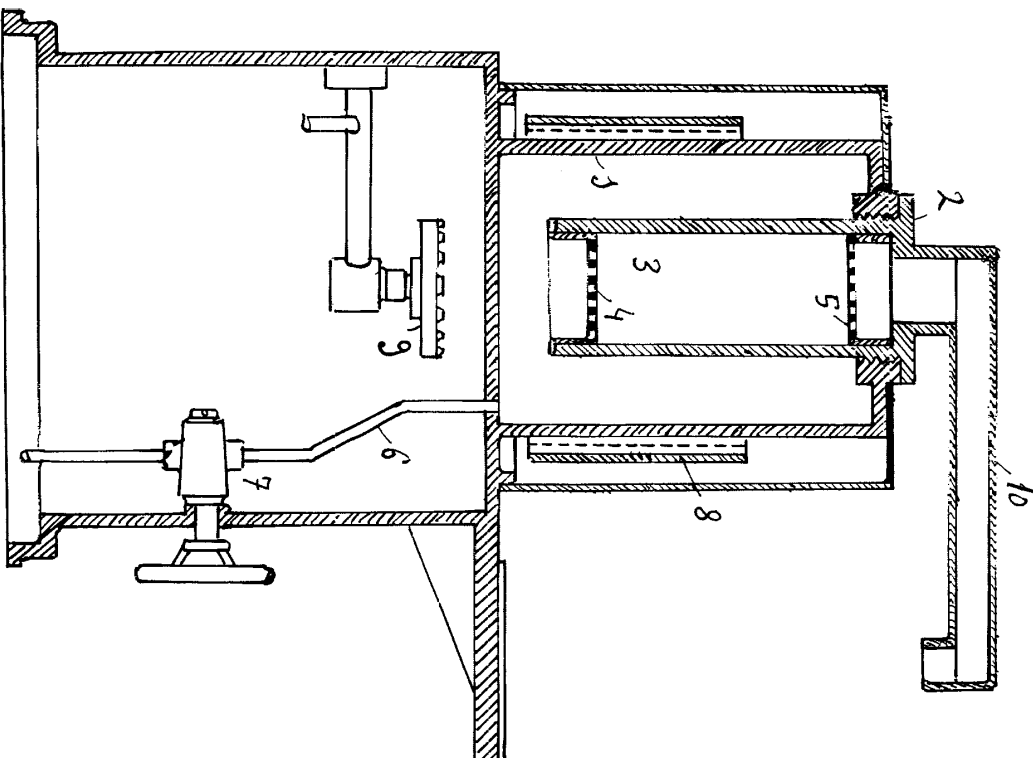


Fig. 4.

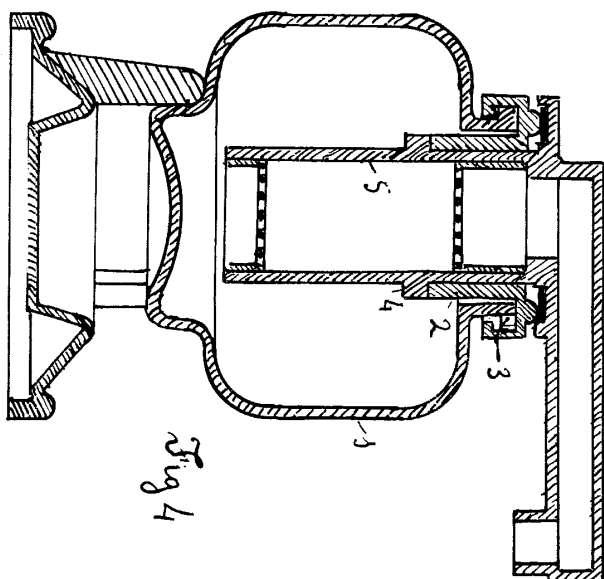


Fig. 2.

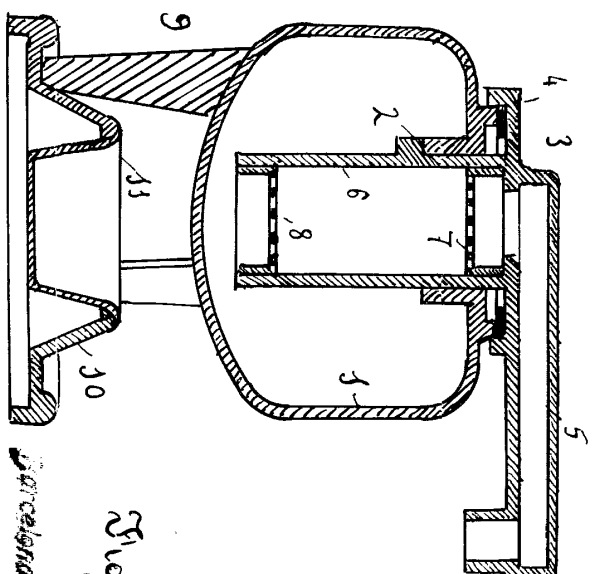


Fig. 5.

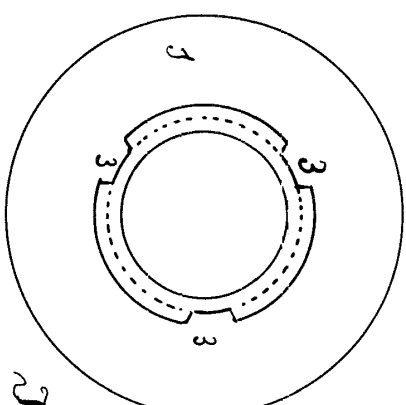
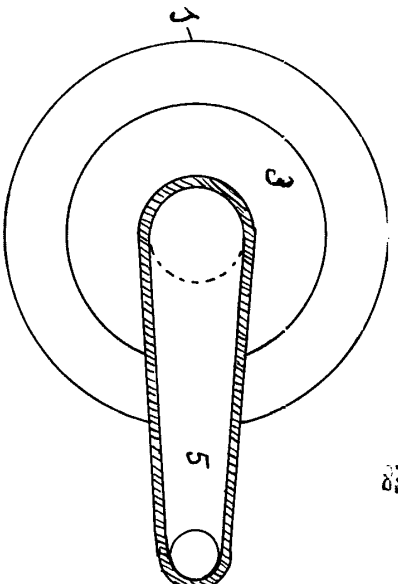


Fig. 3.



Barcelona, España, Febrero 1918.

Antonio Baradant