

Oficina Técnica de Propiedad Industrial

Fundada en 1886 por

C. Bonet Durán

Ingeniero Industrial

Plaza de la Constitución, 5. — Barcelona

Agente: J. Bonet del Río, Perito Industrial, S. J. C.



PATENTE DE INVENCIÓN

por 20 años

para "Una cafetera para preparar infusiones"-----

a favor de D. Ricardo LINARES GIL, domiciliado en BARCELONA.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de una cafetera para preparar principalmente infusiones de café, pero que puede ser utilizada también para prepararlas de otras materias vegetales, como por ejemplo de te, manzanilla o tila.

La disposición especial de la citada cafetera permite que el café u otra materia con la cual se ha de efectuar la infusión sea encerrada en un receptáculo de paredes perforadas que se mantiene en la parte alta del interior del recipiente, su-



- 2 -

jetado en su tapadera por un dispositivo de enganche del que se puede soltar por una actuación exterior, cayendo entonces el receptáculo antedicho al fondo del recipiente de la cafetera.

Esto hace que cuando se empieza a calentar el líquido con que se ha de preparar la infusión, pueda mantenerse el receptáculo de paredes perforadas sujeto en el dispositivo de enganche de la tapadera, de modo que el café molido u otra materia que el mismo contiene recibe la acción del vapor producido, con lo que se determina un previo desprendimiento de aroma; luego se espera a que hierva el agua plenamente, y entonces se desengancha el receptáculo que se inmerge en el líquido, formándose la infusión, que resulta muy aromática por consecuencia de estar impregnado del aroma el vapor que contiene el recipiente y por la inmersión posterior del café en el líquido.

En el dibujo adjunto se representa, a título de ejemplo, un caso de ejecución de una cafetera de las comprendidas en el objeto de la patente de invención de referencia. Dicho dibujo está ejecutado en perspectiva, representándose una parte supelementalmente rota para que pueda verse la constitución interior del aparato.

La cafetera consta de un recipiente 1 con mango 2 y el vertedero 3 dispuesto en la tapa 4 que se ajusta por su borde en una ranura circular 5 guarnecida de materia blanda para el ajuste hermético. La tapadera 4 se afianza sólidamente en virtud de una palomilla 6 roscada en una espiga 7 sujeta al fondo del recipiente 1, llevando la propia tapadera 4 un tubo de guía



- 3 -

8 que enchufa en dicha espiga 7.

El receptáculo 9 para el café u otra materia de infusión está compuesto de dos partes combadas 10 y 11, que se ajustan una con otra por sus bordes, llevando solidarios dichas dos partes unos tubos de guía como 12 y 13, a través de los cuales pasa la espiga 7.

El tubo 13 ajusta en el 12 enchufando a fuerte rozamiento para que una vez practicado el enchufe queden unidas con cierta resistencia las partes 10 y 11 del receptáculo 9 que, teniendo sus paredes provistas de pequeñas y abundantes perforaciones, ejerce las veces de filtro.

La parte superior del filtro 9 lleva unida a su tubo 13 una valona 14, por debajo de la cual puede penetrar un dedo 15 que a modo de palanca está unido a un eje 16 que puede hacerse oscilar desde el exterior mediante la maniobra de una manecilla 17, de modo que en la posición indicada en el dibujo el dedo 15 mantiene en suspensión el receptáculo o filtro 9, y, cambiándolo de posición por medio de la manecilla 17, suelta a dicho filtro 9 que cae al fondo del recipiente 1 guiado por la espiga 7.

Provisto el filtro 9 de café u otra materia de infusión y colocado tal como indica el dibujo, habiendo en el recipiente 1 el agua que corresponda, se coloca la cafetera bajo la acción de un foco de calor, y mientras se calienta el agua penetra vapor a través de los orificios del filtro 9, saturándose del aroma del vegetal, y cuando el agua llega a hervir, lo cual se conoce porque el vapor hace silbar un pito 18 colocado en la tapadera 4, se cambia de posición la manecilla 17,



- 4 -

con lo que el dedo 15 suelta a la valona 14, cayendo el receptáculo 9 al fondo del recipiente 1, conforme se ha indicado antes.

En 19 se dispone una tapadera para el vertedero 3, que está sujeta mediante una cadenilla 20 a la propia tapadera 4.

Las formas del cuerpo del recipiente y la de su tapadera pueden ser muy variables, como pueden serlo también los detalles de construcción, sin que esta variabilidad afecte al fondo de la invención.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de una cafetera para preparar infusiones de café y de otras clases, que se compone de un recipiente con tapadera ajustable y sujetable mediante una espiga roscada y una tuerca, llevando un receptáculo compuesto de dos partes o paredes con perforaciones para el alojamiento del café molido u otra materia con que se haya de preparar la infusión, el cual está guiado por la espiga roscada antedicha y puede suspenderse en la parte superior de la cafetera mediante un dedo o palanca que puede hacerse oscilar desde el exterior para que pueda ser soltado voluntariamente dicho receptáculo, provocando su caída al fondo del recipiente que sirve para alojar el agua de la infusión y calentarla.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente, definida en la an-



- 5 -

terior reivindicación, cual objeto es:

"Una cafetera para preparar infusiones".

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

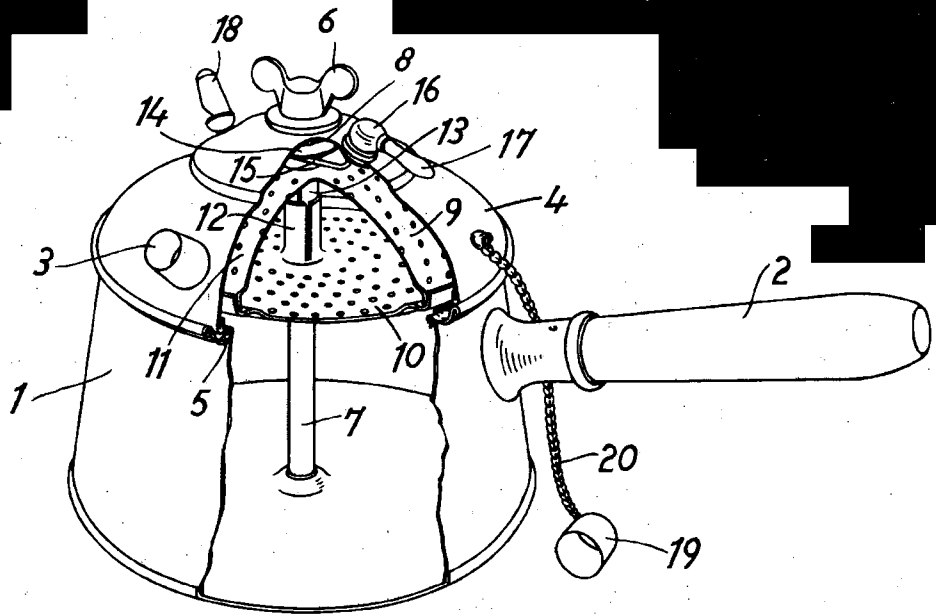
Barcelona, 9 de Febrero de 1929.

P. p. de D. Ricardo LINARES GIL,

J. BONET DEL RÍO

P.P.

Mampassana



ESCALA VARIABLE

Barcelona 7 de Febrero 1927

J. COMET DEL RÍO

P. E.

Guanyassana