

JE/



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

a favor de

AUGUSTO CAROZZI - domiciliado en R O M A (Italia)

por

"Aparato para hacer café".

-----:-----

M e m o r i a d e s c r i p t i v a .

Sabido es que en los aparatos domesticos para hacer
café por ebullición rápida del agua, esta última se echa sobre
el café molido colocado en el filtro, sin que el vapor haya
5 obrado previamente sobre él, y por consiguiente el café no queda completamente agotado.

Este inconveniente se elimina con la presente invención
pues el vapor producido en el calentamiento gradual del agua
se conduce hacia el café de modo que lo empape y ablande y lo
10 prepare así a la acción del agua hirviente, resultando que el residuo del café queda bien agotado.

Otra ventaja del aparato para hacer café perfeccionado

28 D.T.O. 129



según la invención consiste en que es facil de montar y desmontar, porque sus partes son sencillas y sin guarniciones, y toda su parte superior funciona como válvula de seguridad.

5 En el plano adjunto se representa, como ejemplo, una forma de ejecución de la invención, siendo -1- la parte inferior del aparato en la cual está colocado el foco de calor -2-, que puede ser por ejemplo una lámpara de alcohol o una resistencia eléctrica.

10 En el interior de esta parte está fijada la parte intermedia constituida por el recipiente -3- para el agua y el recipiente -4- para el café hecho.

Este último recipiente está provisto de un mango -6- para cogerlo y de un pico -5- para verter el café. En correspondencia con el pico -5- hay agujeros hechos en el mismo recipiente.

15 -8- es un diafragma de división entre los recipientes -3- y -4-. Sobre este diafragma está fijo el tubo -9- que comunica con el agua y se termina arriba por un tronco de cono invertido -10- que forma asiento hermético con la parte correspondiente -11- de un manguito solidario del tubo inmerso -12-.

20 Este último está fijo en el interior del tubo -9- penetrando por su parte inferior en el recipiente de agua -3- mientras, que sobre el manguito -11- está fija la copa -13- de café en polvo, convenientemente perforada en -14- para que pase el café hecho, y el filtro -15-.

25 Arriba, el tubo -12- está cerrado por un casquete -16- de diámetro mayor. Debajo de este casquete hay agujeros -17- hechos en la pared del tubo para la salida del agua hirviente. Dicho casquete termina en una parte fileteada -18- en la cual está roscada la tapa -19- provista de una brida -20- que penetra
30 en el interior de la copa -13- y forma cierre con la misma por su borde -21-.



Además, en dicho tubo, encima del nivel del agua hay un agujero -22- hecho para el paso del vapor.

El funcionamiento del aparato es el siguiente: El café molido se coloca en la copa -13- sobre el filtro -15-, y se rosca en la parte superior -18- del tubo inmerso -12- la tapa -20-. El agua en el recipiente -3-, por la acción del calor, empieza a calentarse y producir vapor que al pasar por el agujero -22- del tubo -12- encima del nivel del agua sale por los agujeros -17- y riega el café preparándolo para recibir el chorro de agua hirviente.

Cuando el agua ha alcanzado la ebullición necesaria sube por el tubo -12-, y al salir por los agujeros -17-, por la acción del casquete -16-, desciende en lluvia sobre el café, y entonces el café hecho se recoge en el interior del recipiente -4- atravesando el filtro -15- y pasando por los agujeros -14- de la copa -13-.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Aparato perfeccionado para hacer café, que comprende de un tubo inmerso que tiene un agujero encima del nivel del agua, por cuyo agujero pasa gradualmente el vapor producido al empezar el calentamiento del agua, saliendo por agujeros practicados arriba de dicho tubo y humedeciendo el polvo de café en la copa de filtro, de modo que lo prepara para la acción sucesiva del agua hirviente y el agua lo penetra.

2) Aparato para hacer café según la reivindicación anterior, caracterizado porque la parte media o intermedia del aparato está dividida por un diafragma en recipiente para el agua y recipiente para el café hecho, con cuyo diafragma es solidario un tubo que comunica con el recipiente de agua y termina



na arriba en un tronco de cono que recibe la parte correspon-
diente de un manguito solidario del tubo inmerso y forma con
él asiento estanco, teniendo tambien dicho tubo inmerso un
agujero encima del nivel del agua y agujeros arriba colocados
5 en correspondencia con un casquete de diametro mayor que el del
tubo y que forma cierre con él , terminando este casquete en
una parte fileteada en la cual está roscada la tapa provista
de una brida que penetra en el interior de la copa de café en
polvo y forma cierre por medio de un borde que se apoya en el
10 filtro y en la parte interior de la copa.

3) Aparato para hacer café según las reivindicaciones
anteriores, caracterizado porque toda la parte superior del
aparato compuesta de la copa, tapa y tubo inmerso funciona
como válvula de seguridad.

15 4) Aparato para hacer café.

Barcelona 28 de Diciembre de 1929.

P. A.

