

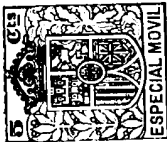
190502

1

PATENTE DE INVENCIÓN  
POR 20 AÑOS

a favor de Don Miguel FORT VENERI, de nacionalidad española,  
residente en Barcelona, - - - - -  
por "Un nuevo sistema de cafetera automática a vapor"

5



MEMORIA DESCRIPTIVA

La Patente de Invencción a que se refiere la presente Memoria Descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva en España y sus dominios de un nuevo sistema de cafetera automática a vapor.

10

Son conocidos algunos tipos de cafetera automáticas con las cuales se puede fabricar el café instantaneamente todas ellas debidas al aprovechamiento del agua hirviendo al pasar por un recipiente donde hay almacenado una carga de café molido apropiado para un servicio, pero todas ellas adolecen de la dificultad de que la caldera es unica y por tanto al renovar el agua para alimentarla pierde el estado de ebullición y por tanto retrasa su funcionamiento, y por carecer de un dispositivo de retención del café elaborado lo que obliga a un constante cuidado con pérdida de tiempo y calidad del producto, estas dificultades se han subsanado con el nuevo tipo ideado por mi representado y que para mejor detalle acompañamos un dibujo donde se indica su metodo y perfeccionamientos.

15

20

25

Son elementos esenciales las calderas I y la E. esta colocada en el seno de aquella y tapada hermeticamente por la tapa V a voluntad mediante una simple rosca presionada o des-

tornillable a merced de unos agujeros T que presionandolos con una varilla cualquiera favorecen la operación.

30 El agua entre en ellas por el tubo A, que rodea la caldera I o, sea la externa en forma de serpentín B penetrando su extremo en el interior y rodeando esta vez C a la caldera interior E de donde va a parar a la espita de mando D manejable al exterior, con ella podremos dirigir el agua a la caldera I, a la E y a los filtros según se habran los conductos que vayan a ellas o al tubo H que siguiendo su trayectoria irá a  
35 parar a la cavidad O pasando por el depósito de retención del café molido N, ñ ñ donde lo escaldafa y caerá elaborado al recipiente LL que se mantendrá hasta que a voluntad del operador se habra la espita P y salga al exterior por Q.

40 Visto el anterior itinerario vamos a detallar su funcionamiento, el agua que penetre en las calderas estará siempre a una presión superior de modo que el aire que pudiera retener sea expulsado al exterior por medio de las valvulas J calculadas a una presión superior a la normal, pero inferior a la del agua y que estarán en contacto con el exterior  
45 por medio de un tubo R que antes de la salida pasa por K y el depósito L para cuando por funcionamiento de la cafetera dicho aire sea caliente y el vapor sobrante mantenga el café del depósito LL caliente, una vez llenas las calderas y hecho el fuego en el hogar el agua se calentará y cuando llegue al estado de ebullición que lo sabremos por el manometro convenientemente instalado se habre la espita de mando D en disposición de que el agua de la caldera interior pase por H y el mismo vapor la presionará para que llegue a la camara de filtración O siempre situada a mayor altura que aquel depósito de modo que no pueda funcionar cuando sea presionado por el vapor. La caldera E siempre será igual o inferior en cabida al depósito LL evitandose así posibles derrames. Una vez vaciada la caldera E, automaticamente se l llena de agua de la cal-

50

m55



60 dera mayor I por medio del tubo D y que pasará a su interior gracias a que la boya F al no flotar cae abriendo el paso G al llenarse vuelve a cerrarse el paso del agua, evitandose una posible ruptura mediante una valvula de seguridad.

85 La forma de serpentín que se ha dado al tubo antes de penetrar en las calderas hace que el agua al penetrar en ellas ya haya adquirido un grado de calor superior a la del exterior facilitandose así el trabajo y evitandose las esperas. Los depósitos de retención del café molido van sostenidos por dos cilindros enroscados que llevan cada uno un asa de modo que al ponerlos dentro de ellos para sujetarlos se ensanchan las asas y los cilindros se adaptan a las paredes superior e inferior de la cámara que los sostiene.



75 En la parte superior de todo este dispositivo podrá colocarse un depósito R donde con un baño maria podrá mantenerse en calor leche, té, u cualquier otra bebida. El depósito LL es desmontable ya que va sostenido con unas simples varillas enroscadas a la base y al cuerpo superior, es una novedad pausable el adoptar como depósito un tubo de cristal ya que siempre estan a la vista el café elaborado, pero ello no implica para que pueda hacerse de cristal u de  
80 otra materia opaca.

85 Como se comprenderá en la realización práctica de la presente Patente seran variables los materiales con que se construya así como la forma externa que adopte, numero de filtros, ya que solo hemos explicado el funcionamiento de uno para facilitar su comprensión, tamaño de la misma y rendimiento para cada operación de filtro ya que es característica y propiedad de esta cafetera el poder ampliar su rendimiento con solo ampliar la caldera interior y en consecuencia los depósitos LL y todo cuanto no influya directamente en  
90 los elementos esenciales y propios de la Patente que reseñamos.

N O T A .

REIVINDICACIONES.

95 Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho  
a la explotación exclusiva en España y sus dominios de un nue-  
vo sistema de cafetera automática a vapor, debiendo recaer so-  
bre las siguientes reivindicaciones en las que se determina  
su mencionado objeto.

100 1ª. La disposición de colocar dos calderas una dentro de otra  
de modo que obren independientemente y permitiendo tener siem-  
pre a mano agua en estado de ebullición ayudando con ello a  
que los tubos de entrada de agua adopten las formas de serpen-  
tin alrededor de las calderas.

105 2ª.- El funcionamiento de la caldera interior tal y como se  
detalla en el cuerpo de la presente Memoria.

3ª.- El sistema de filtro, los cilindros de retención del de-  
pósito del café molido y el depósito del café elaborado con  
el dispositivo para mantenerlo en calor, tal y como se deta-  
lla en el cuerpo de la presente Memoria.

110 4ª.- El complemento de adicionar un depósito para leche, té,  
u otra bebida aprovechando el calor que se desprende del apa-  
rato.

5ª.- UN NUEVO SISTEMA DE CAFETERA AUTOMÁTICA A VAPOR.

115 Sean cuales fueren las circunstancias que concurren  
con la esencialidad de la presente Patente de Invención.

Consta la presente Memoria Descriptiva de cuatro ho-  
jas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y va acompa-  
ñada de dibujos en una hoja de 31 X 42 centímetros.

Barcelona a 31 de Octubre de 1930.



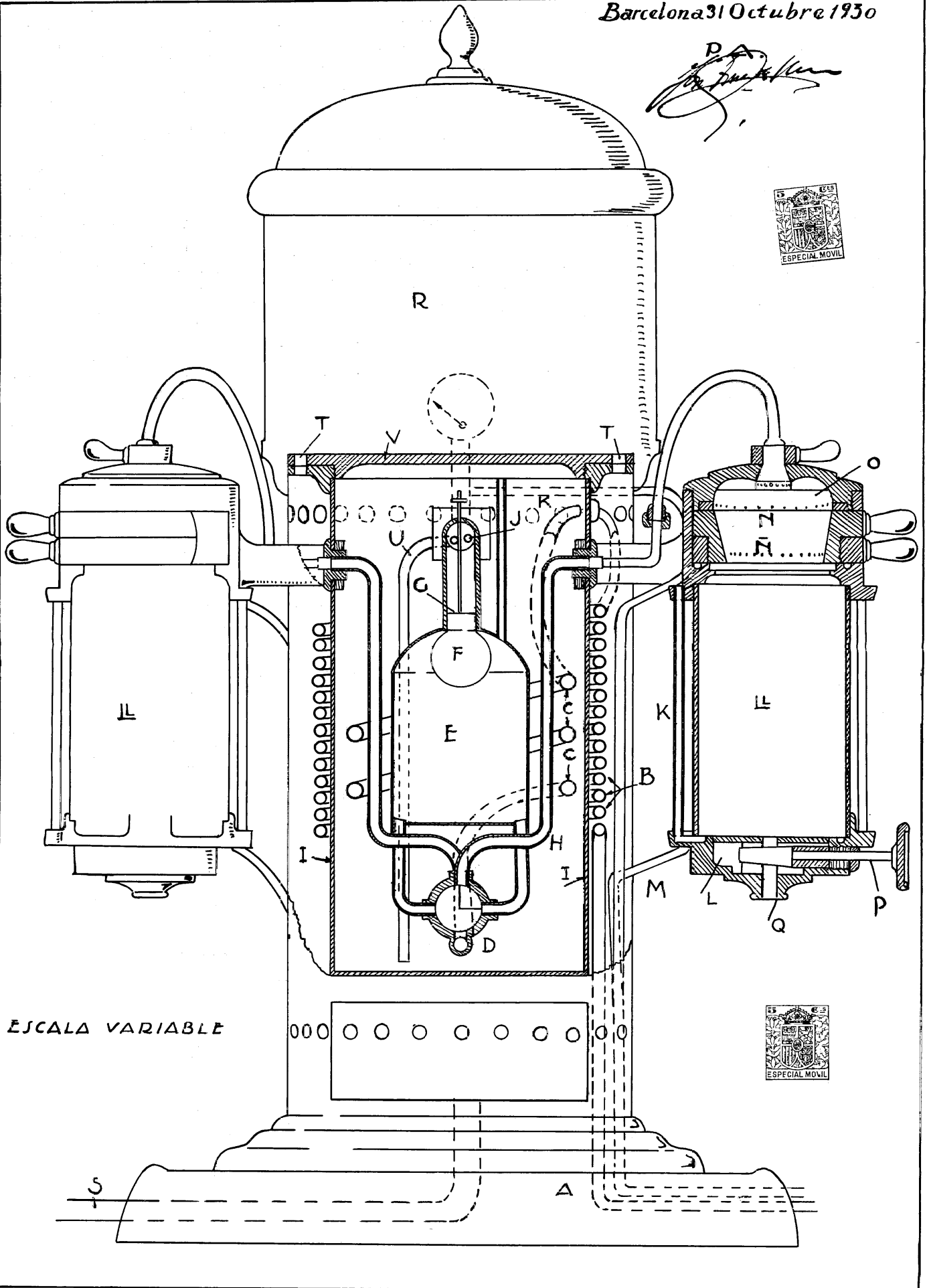
P. E.  
*[Handwritten signature]*

Barcelona 31 Octubre 1930

*D.A.*  
*Miguel Fort Veneri*



D. MIGUEL FORT VENERI



ESCALA VARIABLE

