



PL/H.

120918

120919

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años, por " Mejoras introducidas en la fabricación de cafeteras " a favor de Don Manuel RUIZ DE LA SERNA, residente en Madrid, calle de Génova núm. 9.-

==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*==\*

La presente invención se refiere a mejoras introducidas en la fabricación de cafeteras y se caracteriza esencialmente porque tiene por finalidad la obtención de una cafetera de tipo doméstico permitiendo la obtención de café confeccionado en la forma conocida actualmente en el mercado como " café express ",  
5 bajo una manera sencilla y económica.

Fuera de esta característica esencial las mejoras objeto de la invención consisten esencialmente en medios adecuados para obtener un filtrado perfecto del café no solo bajo su aspecto de obtener éste limpio de residuos sino asimismo bajo el aspecto  
10 de que no se verifique la infusión hasta no haber alcanzado una ebullición determinada que garantice la infusión perfecta.

Finalmente se ha previsto un medio de calefacción práctico y económico que por su misma sencillez hacen apta la cafetera me-



120918

- 2 -

15 jorada resulta de la invención para ser utilizada no solo en el gas sino en excursiones, viajes, etc.

Para la perfecta comprensión del objeto de este invento se ha representado en los adjuntos dibujos una forma de ejecución del invento dada únicamente a título de ejemplo.

20 En estos dibujos, la fig. 1 es una vista en corte de una cafetera individual conteniendo las mejoras objeto de la invención.

La fig. 2, es una vista general correspondiente.

Conforme se aprecia en dichos dibujos, la cafetera está constituida por un cuerpo general cilíndrico 1 en cuyo interior ajusta un vaso 2 cuya superficie queda algo separada de las paredes de la envoltura. Sobre este vaso encaja un cuerpo 3 constituido por un cuerpo hueco cerrado 4 que adopta una forma general de embudo provisto de un conducto 5 abierto por su extremo libre que se introduce en el vaso 2 hasta casi su fondo. Encima del cuerpo hueco 4 se encuentra establecido un colador 6 constituido por una chapa perforada sobre la cual se ha montado un pivote 7 que se utiliza como mango para extraer la pieza 3. Por encima del colador 6 se forma un espacio circular 8 en el cual queda dispuesto el café. Este conjunto queda cerrado por una

30 tapa 9 que constituye una cámara en cuya base existe un colador 10 circundado de un anillo de goma 11 para permitir junta hermética sobre el cuerpo 3. De uno de los lados de la cámara 9 sale un conducto 12 rematado en una boquilla 13 que sirve para la expulsión del café ya confeccionado. La cámara 9 se aplica

35 sobre el cuerpo 3 y su mantenimiento en posición se logra por las abrazaderas 14 rematadas por un tornillo 15 cuya presión deja firmemente sujeto el conjunto.

La calefacción del agua se obtiene por una cazoleta 17 dispuesta en la base del aparato llena de alcohol, habiéndose previsto orificios 16 que proporcionando respiración a la llama de dicha cazoleta proporcionan un repartimiento uniforme de dicha llama alrededor de dicho recipiente 2 y un calentamiento

45



120918

enérgico y eficaz del vaso 2.

El funcionamiento es como sigue:

50           Dispuesto en el interior del vaso 2 el agua necesaria para la confección del café se dispone en el espacio 8 el café necesario y se tapa el conjunto con la cámara 9 interponiendo una hoja de papel sin cola 18 entre dicha cámara y la tolva 8.

55           La colocación de esta hoja de papel y su sujeción entre la cámara 9 y la tolva 8 constituye una de las mas importantes mejoras de la invención, no solo por el filtrado que realiza del café sino por no poder pasar el agua en ebullición a la cámara 9 a causa del cierre hermético que proporciona su colocación hasta tanto que no haya adquirido una presión suficiente para poder pasar a través de los poros de dicho papel.

60           Cerrado herméticamente el aparato con ayuda de las abrazaderas 14 y el tornillo 15 se enciende el alcohol contenido en la cazoieta 17 dando lugar a la ebullición del agua que bajo la presión adquirida se elevará por el conducto 5 siguiendo la  
65           dirección de las flechas a la cámara 4 y de ésta pasará en forma de vapor a través del café contenido en la tolva 8 y una vez adquirido el grado de presión necesario pasará a través de los poros del papel 18 y de los orificios del colador 10 a la cámara 9 y al conducto 12 vertiéndose por la boquilla 13 sobre la taza dispuesta al efecto.

70           Como se aprecia este principio de obtención del café es similar al seguido en todas las cafeteras de tipo " express " refiriéndose por tanto las mejoras únicamente a los dispositivos empleados para su utilización racional.

75           Las ventajas que presenta esta cafetera sobre las actualmente conocidas son las siguientes:

80           Por la utilización del papel filtro se obtiene una infusión concentrada perfectamente limpia y conteniendo todo el aroma del café, lo cual es imposible lograr en las cafeteras utilizando únicamente el colador metálico ya que en él en primer



85 lugar se precipita el momento de infusión y en segundo lugar sus orificios permiten el paso de residuos del café cosa imposible con el empleo del papel filtro ya que éste en primer lugar retarda el momento de la infusión obligandola a que se realicen sus condiciones absolutas de concentración y en segundo lugar no permite el paso a través de sus poros de residuos del café.

90 La simplicidad del sistema de calentamiento no solo elimina el empleo de resistencias eléctricas ya que en el único tipo de cafeteras express familiares que se conocen actualmente es eléctrico, produciendo por tanto una economía importante en el coste de fabricación sino que permite el empleo de la cafetera en el hogar o en cualquier otro sitio haciendola particularmente apta para excursiones y viajes.

95 Por otra parte el calentamiento eléctrico no puede realizarse uniformemente en tanto que el calentamiento por alcohol según la invención se verifica uniformemente no solo sobre el fondo del vaso sino sobre su pared lateral gracias a los orificios de ventilación previsto en su envoltura.

100 Se comprende facilmente que aún cuando en el ejemplo descrito nos hemos referido exclusivamente a una cafetera individual, su capacidad es ilimitada pudiendo preverse en el conducto 12 dos o mas boquillas para lograr el llene automático de dos o mas tazas simultáneamente. Igualmente se comprenderá que la forma de ejecución puede realizarse bajo diversos aspectos sin salirse del principio de la invención.

105

N O T A.-

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad e invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

110 1ª.- Mejoras introducidas en la fabricación de cafeteras,



120919

115 caracterizadas esencialmente por el empleo de una hoja de papel filtro interpuesta entre el depósito del café y el colador de salida de la infusión ya realizada sujeto de una manera sólida y hermetica entre estos dos elementos, con el fin de obtener un perfecto filtrado de esta infusión y de retardar el momento de realización de la infusión en sí hasta que el vapor haya obtenido un cierto grado de presión.

120 2ª.- Mejoras según la reivindicación 1, caracterizadas esencialmente por la realización de una cafetera express de tipo individual o familiar calentada por una cazoleta conteniendo alcohol, haciendola especialmente apta para la mesa, para excursiones y para viajes.

125 3ª.- Mejoras según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizadas esencialmente porque con el fin de lograr un calentamiento uniforme de las paredes del vaso que contiene el agua para la infusión, este vaso se dispone ligeramente separado de la pared de la envoltura de la cafetera y sobre ésta se practican orificios de respiración que hacen repartirse la llama de alcohol uniformemente alrededor del vaso conteniendo el agua.

130 4ª.- Mejoras introducidas en la fabricación de cafeteras.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de cinco páginas foliadas y escritas por una sola cara.

Madrid, 11 de diciembre de 1930.

Leocadio López y López.-

P.P./

FIG. 1

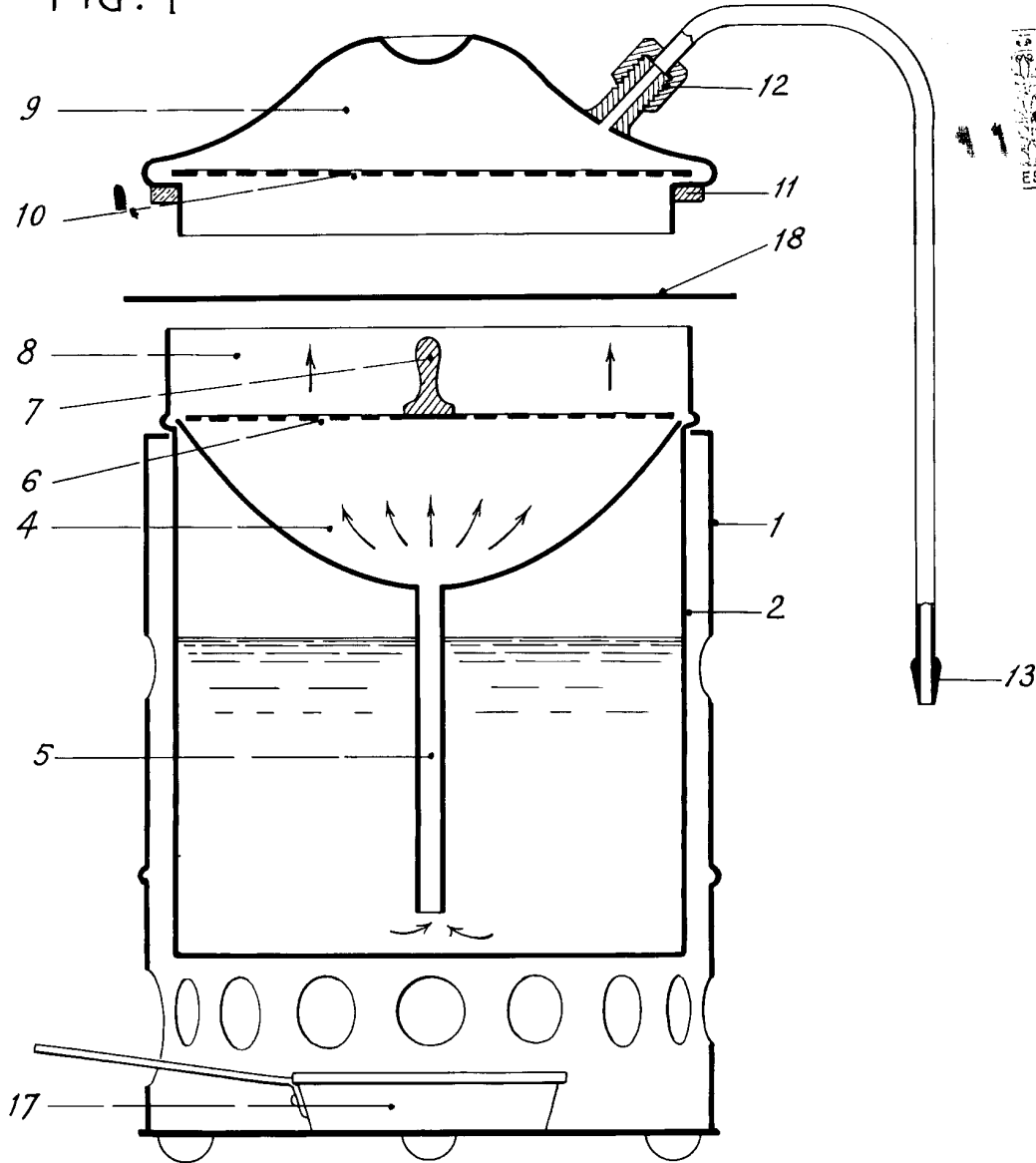
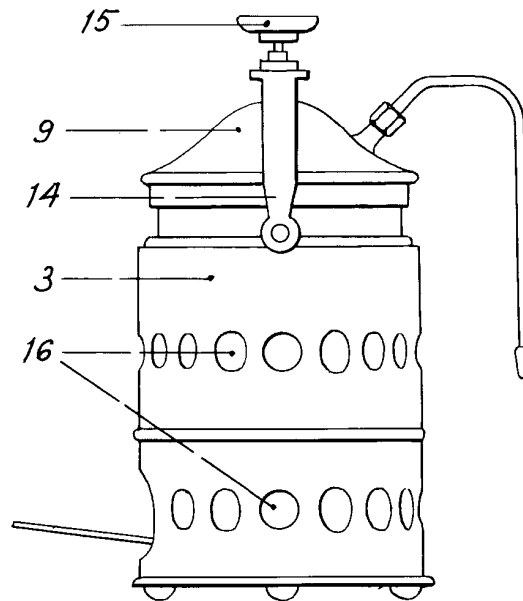


FIG. 2



LEONARDO LOPEZ  
P.R.  
*Manuel*