

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. José SENÉN VALERA.- ORIHUELA (Alicante).



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un perfeccionamiento introducido en las cafeteras"-----

a favor de D. José SENÉN VALERA, de nacionalidad española,  
domiciliado en ORIHUELA (Alicante), calle Unión Agrícola, 4.

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de invención destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un perfeccionamiento introducido en las cafeteras, y de un modo especial en las llamadas individuales, gracias al cual se hace más rápida la preparación de las infusiones.

Consiste el perfeccionamiento que constituye el objeto de la patente, en alojar, en el departamento que en la cafetera está destinado a contener el café molido, un resorte que manteniéndose, rodeado del polvo de café, comprimido entre el fondo y el techo del departamento, pueda, cuando por impregnarse el citado polvo de agua, al preparar la



infusión, se forme una masa pastosa difícil de ser atravesada por nuevas cantidades de líquido, ser distendido mediante variación de la distancia existente entre los citados fondo y techo, de modo que la expresada masa se esponje  
5 facilitando el paso del agua al través de ella.

Como es natural el perfeccionamiento podrá traducirse en la práctica en una gran variedad de formas materiales, por lo cual es solamente a título de ejemplo que se describen tres de ellos representados en el dibujo adjunto, con  
10 el fin de dar a entender de un modo bien claro en qué consiste el perfeccionamiento de que se trata.

Las tres figuras del dibujo representan cafeteras individuales. En la primera hay unido al fondo perforado 1 un vástago 2 fileteado en su extremidad 3, al cual está  
15 atornillada una tuerca 4 en forma de pomo que tiene fijada una vaina 5 que rodea al vástago 1 y soporta un platillo también perforado 6. Entre este platillo 6 y el fondo 1 está dispuesto, alrededor del vástago 1, el resorte helicoidal 7.

20 En esta cafetera, estando retirado el plato 6; se dispone el café sobre el fondo 1 y se monta dicho plato 6 pasando su vaina 5 por el vástago 2, y atornillando la tuerca 4 en el fileteado 3 se hace bajar el propio plato de modo que comprime al resorte 7 prudencialmente para que el café  
25 no resulte también comprimido, quedando así la cafetera en disposición de ser utilizada. Cuando ha de serlo, después de colocada sobre un vaso se vierte agua en el recipiente 8



y se adapta la tapadera 9. El líquido atraviesa los orificios del plato 6 e impregna el café contenido debajo de él, del modo corriente; pero, cuando este café ha llegado a formar un amasijo con el agua y por lo tanto la infusión sale difícilmente por los orificios del fondo 1 para caer en el vaso receptor, se retira la tapadera 9 y se desatornilla prudencialmente la tuerca 4 para que el resorte 7 se distienda y destruye la trabazón que se haya establecido en la masa del café mojado, lo cual facilita el paso de nuevas cantidades de agua al través del mismo, permitiendo llenar el vaso rápidamente.

En los casos representados en las figuras 2 y 3 la tuerca 4 queda al exterior de la tapadera para facilitar su manejo, estando dispuestas las cosas en el caso de la figura 2 de modo que el platillo 6 pueda desplazarse accionado por el vástago 3, con tal fin giratorio, sin que pueda girar dicho platillo por impedirsele una guía 10; el vástago 3 presenta el fileteado 3' en el cual está atornillada la tuerca 11 del platillo no giratorio. En el caso representado en la figura 3 hay dispuestos dos platillos 6 y 6', separarles uno del otro mediante desplazamiento del inferior accionado por el vástago 3, por medio del pomo 4. Entre los dos platillos 6 y 6', que es donde se deposita el café molido, está dispuesto el resorte 7.

La manipulación es la misma en los tres casos y en cuanto puedan presentarse.

Como es natural, además de las formas de las cafeteras



perfeccionadas de acuerdo con lo descrito, podrán ser variables sus tamaños y los materiales empleados en su construcción, así como las prácticas manuales o mecánicas seguidas para fabricarlas.

N O T A

5           Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

10           1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un perfeccionamiento introducido en las cafeteras, especialmente en las denominadas individuales, que consiste esencialmente en alojar, en el departamento que en la cafetera está destinado a contener el café molido, un resorte que manteniéndose, rodeado del polvo de café, comprimido entre el fondo y el techo del departamento, pueda, cuando por impregnarse el citado polvo de agua, al preparar la infusión, se forme una masa  
15           pastosa difícil de ser atravesada por nuevas cantidades de líquido, ser distendido mediante variación de la distancia existente entre los citados fondo y techo, de modo que la expresada masa se esponje facilitando el paso del agua al través de ella.

20           2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"Un perfeccionamiento introducido en las cafeteras".



- 5 -

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

Barcelona, 19 de Enero de 1931.

P. p. de D. José SENÉN VALERA,



FIG. 1

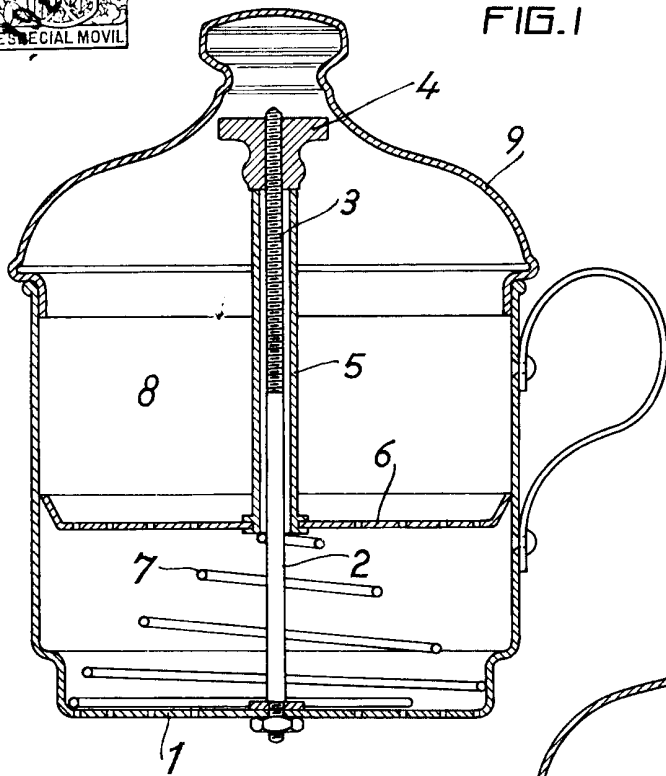


FIG. 2

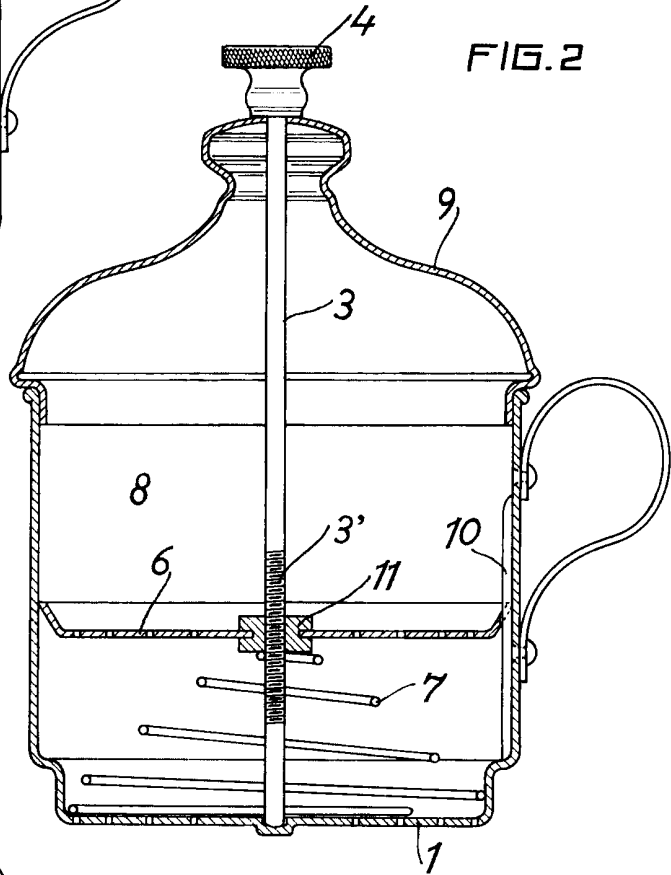
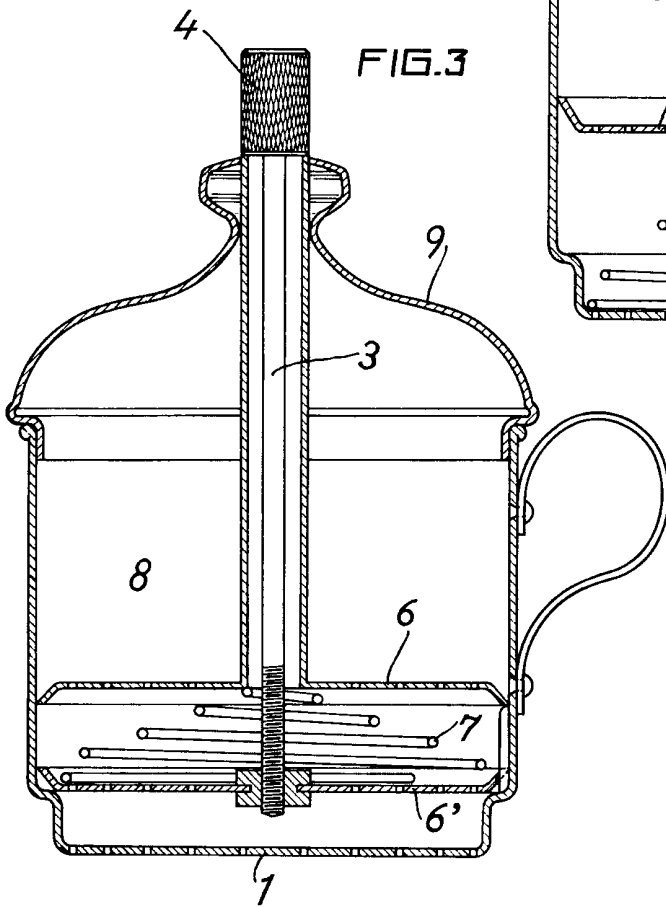


FIG. 3



ESCALA VARIABLE  
Madrid 19 ENE 1931

*Handwritten signature or mark*