

MEMORIA DESCRIPTIVA



CORRESPONDIENTE

A LA SOLICITUD DE

Una patente de Invención, por veinte años en España, a favor de Don Gonzalo Sebastián Sanz, residente en Madrid,

Por

APARATO ELÉCTRICO PARA LA PRODUCCIÓN DE VAPOR Y PARA OBTENER INFUSIONES DE CAFÉ, CAFETERA PERFECCIONADA.

El presente invento está basado en el principio de utilización del agua corriente como resistencia y de un dispositivo especial que la mantiene a cierta presión con objeto de calentarla a más de 100°. Ofrece la particularidad de que estando el agua en contacto con tierra no existe el menor peligro de electrocución para aquellas personas que manejen y utilicen el aparato.

El dispositivo que mantiene el agua bajo presión puede estar constituido por una válvula colocada a la salida del agua del aparato, o por un grifo regulador de presión, o por cualquier otro medio que pueda retener el agua a la salida del aparato.

El invento, según expresa el enunciado, tiene una doble aplicación y por consiguiente una doble utilidad, pues que combinado el aparato sobre que recae con los dispositivos que

forman parte integrante del mismo, y que luego se describirán, puede obtenerse con él infusiones de café, o como vulgarmente se dice "hacer café", u otras que se quiera, constituyendo el aparato una cafetera perfeccionada, con relación a los sistemas de cafeteras conocidos, o bien para la producción de vapor.

20

Los planos que por triplicado acompañan a esta memoria representan el aparato objeto de la patente en su doble aplicación como cafetera y como productor de vapor.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO.

25

Según expresa gráficamente la lámina 1ª de los planos, figura única, el aparato consta de una pieza cilíndrica A, con dos orificios, d. y d', de los cuales el d va de la admisión del agua al pie de la pieza, y el otro d' desde el alto de la pieza a la salida.

30

Una bolita, B, sostenida por un resorte y colocada en la extremidad del orificio d' impide la salida normal del agua hasta que no adquiera una cierta presión.

35

Una segunda pieza tubular, C, de la misma altura que la primera y colocadas una dentro de otra, dejando un espacio libre entre ellas de algunos milímetros. Esta segunda pieza vá unida a uno de los polos de la corriente eléctrica

Estas dos piezas están sostenidas por dos tuercas aisladas, e y e', de tal modo que quede un espacio cilíndrico, estanco, para la circulación del agua

40

APLICACIÓN DEL APARATO COMO CAFETERA.

Se utiliza el aparato como cafetera combinado con el dispositivo que forma parte del mismo y que consta, además de las parte descritas anteriormente, de los siguientes elementos representados en la misma figura 1ª a que nos venimos refiriendo:

45

-Z- Columna en la que vá montada la cafetera.

-X- Cafetera.

-Y- Parte inferior, desmontable, de la cafetera, que contiene el filtro desmontable y depósito de café.

50 -D- Grifo de agua.

-E- Aparato eléctrico para calentar el agua

-F- Tornillo con tuerca de sujeción del aparato eléctrico.

-G- Llegada del agua.

-H- Toma de corriente.

55 -I- Contacto eléctrico.

-K- Filtro de café.

L- Salida del café.



FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA

La cafetera, X, con su aparato eléctrico para calentar el agua, E, está fija o sujeta sobre una columna, Z, que contiene las canalizaciones del agua, G, y la corriente eléctrica H.

El agua pasa por una canalización que se encuentra en el interior de la columna, Z, y llega a la cafetera por, G, entra por el grifo, D, que regulariza su admisión antes de entrar en el aparato eléctrico en que debe calentarse.

Entra en el primer cilindro del aparato eléctrico por el orificio d, desciende hasta la tuerca, e, colocada en la parte inferior y remonta por el espacio cilindrico existente entre las dos piezas del aparato eléctrico hasta el segundo orificio, d', situado en la parte superior de la primera pieza del aparato eléctrico, formando resistencia y calentándose.

El circuito está formado por un polo que se une al tubo C, del aparato eléctrico, y por la masa que se pone en contacto con tierra.

El agua pasa por el orificio d', hallándose retenida a su salida por la bolita B, colocada sobre dicho orificio. De este modo se consigue elevar la temperatura del agua a más de 100°. Regulando con anterioridad el resorte que mantiene la bolita B.

el agua no sale mas que cuando la presión es superior al es-
fuerzo del muelle y entonces cae sobre el café

80

El café, ya hecho, sale por el orificio L colocado en la parte inferior de la cafetera, Y.

La pieza de la cafetera que contiene el filtro o recipiente, K, se desmonta facilmente, por un simple movimiento de rotación, para su limpieza y carga de café.

85

De la descripción que antecede se deduce, claramente, que la cafetera funciona de manera automática y mas rápidamente que las demás cafeteras automáticas de los diversos sistemas conocidos.



90

EL APARATO COMO PRODUCTOR DE VAPOR.

Está basado en el mismo principio de aplicación del aparato eléctrico para calentar agua.

Las partes integrantes del dispositivo correspondiente, representadas gráficamente en la hoja 2ª, figura única, de los planos, son las siguientes

95

- A- Grifo de llegada del agua.
- B- Aparato eléctrico.
- C- Orificio canalizador de agua en el aparato eléctrico.
- D- Cámara de vapor.
- 100 -E- Segundo tubo cilindrico del aparato eléctrico unido a uno de los polos de la corriente.
- F- Tornillo de sujeción del aparato eléctrico.
- G- Grifo regulador de presión

FUNCIONAMIENTO.

105

El aparato va montado, del mismo modo que la cafetera, en una columna.

El agua llega y pasa por el grifo A, que regula su entrada continua por el tubo canalizador C del aparato eléctrico y llega a la parte baja del mismo subiendo por el espacio cilindrico existente entre las dos piezas del aparato eléctrico,

110

forma resistencia y se calienta. Después se dirige hacia la salida, pero allí se encuentra retenida por el grifo regulador de presión G. que la obliga a calentarse a más de 100°.

115 El vapor así formado se deposita en la cámara D, y abriendo el grifo G. sale al exterior por el tubo H.

Una vez que el vapor ha salido el agua continúa entrando para formar nuevo vapor.

N O T A.

120 Descripto el aparato a que se refiere el enunciado de esta memoria, en su doble aplicación como productor de vapor y como cafetera, deducimos las siguientes reivindicaciones como novedad o extremos que abarca la invención.

125 1ª- Reivindicación de un aparato eléctrico productor de vapor y de infusiones de café que ofrece la particularidad de que el agua es utilizada en el como resistencia, y merced a un dispositivo especial la mantiene a determinada presión para que la temperatura de la misma se eleve a más de 100°.

130 2ª- En un aparato eléctrico para producir vapor y obtener infusiones de café, según la reivindicación anterior, reivindicación del dispositivo que permite la elevación de la temperatura del agua, con objeto de que produzca vapor, constituido, bien por un grifo regulador de presión, bien por una válvula colocada a la salida del agua, o bien por cualquier otro medio con el que se consiga la retención del agua a la salida del aparato.

135

140 3ª- En un aparato eléctrico para producir vapor y obtener infusiones de café, según las reivindicaciones primera y segunda, reivindicación de la disposición especial por virtud de la cual está el agua en contacto con tierra e impide, por consiguiente, todo peligro de electrocución para los que utilizan el aparato.



4^a- En un aparato eléctrico para producir vapor y obtener infusiones de café, según las reivindicaciones anteriores, reivindicación de las particularidades reivindicadas con relación al aparato en su doble aplicación de productor de vapor y de infusiones de café, cualquiera sea el uso que de él se haga.



En resumen: se reivindica como objeto de la patente que se solicita, por veinte años,

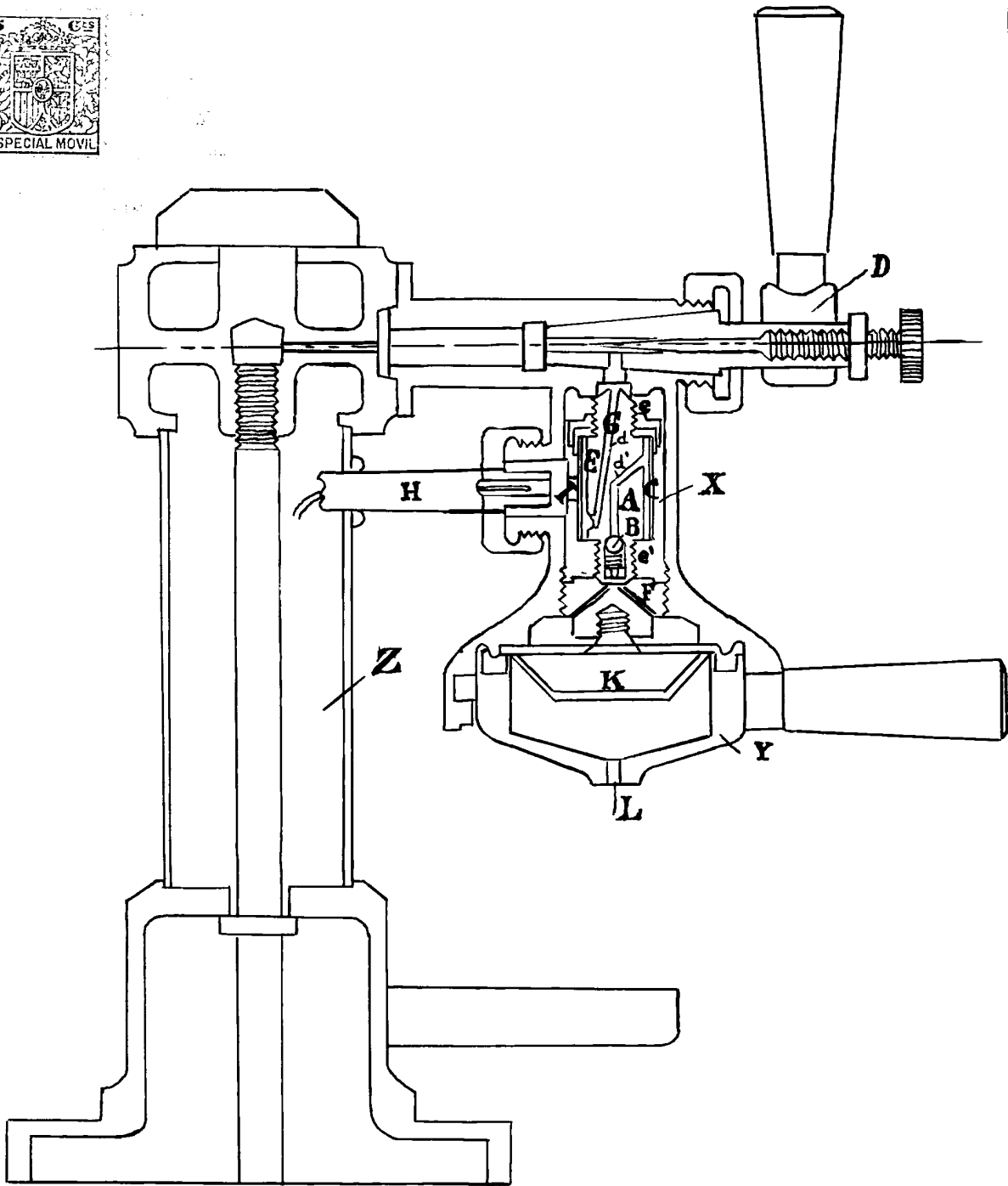
150 APARATO ELÉCTRICO PARA LA PRODUCCIÓN DE VAPOR Y PARA OBTENER INFUSIONES DE CAFÉ, CAFETERA PERFECCIONADA.

153 Todo según queda expuesto en esta memoria que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 22 de Julio de 1931

Andrés Naranté

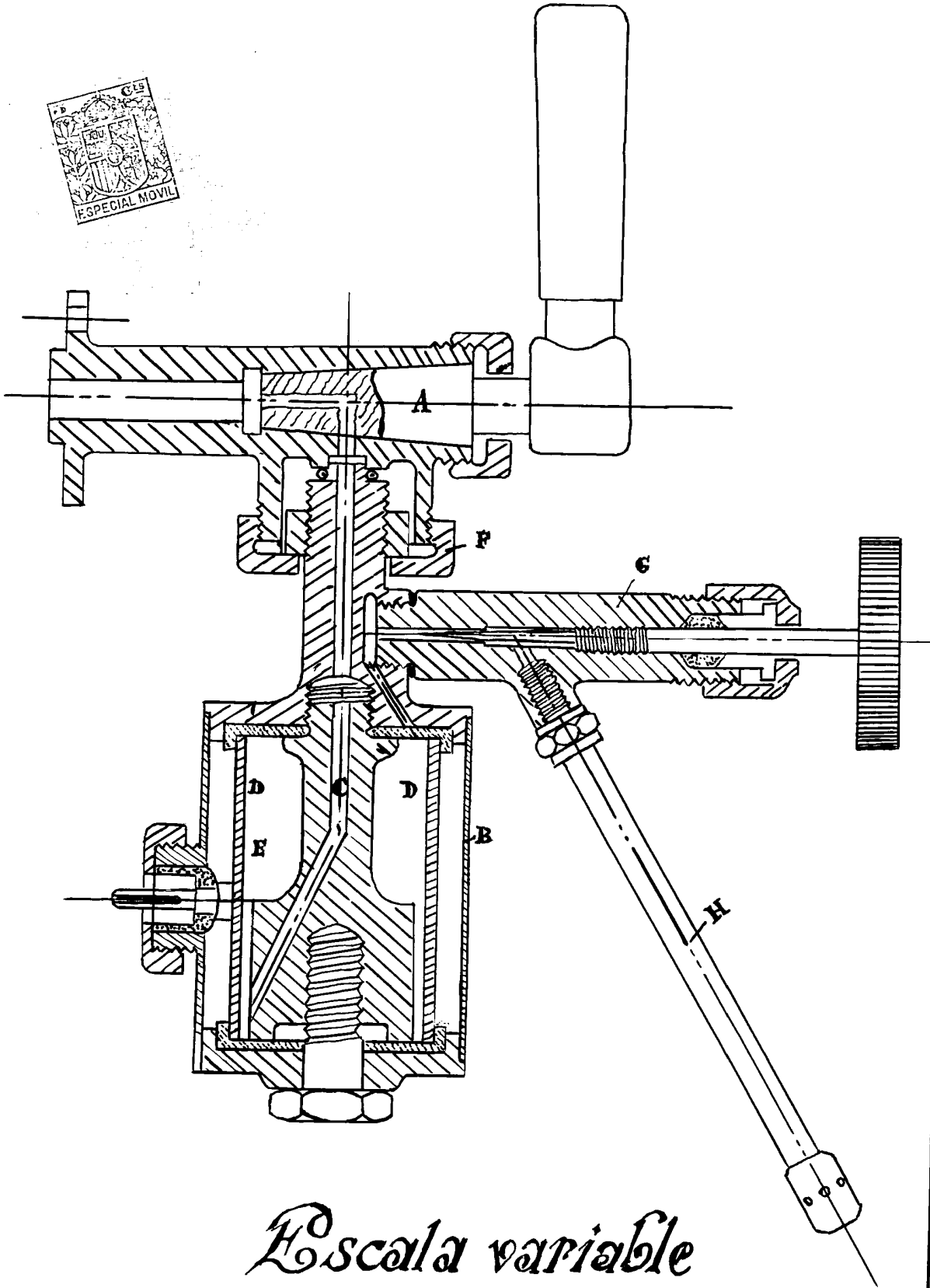
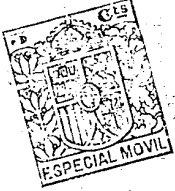
1



Escala variable

Arditi Venente

2



Escala variable

Deposito de la O. M. de 1937

Audió Navarro