

AM/

142742



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

a favor de

EL INTERCAMBIO S. A., - domiciliada en B a r c e l o n a

por:

"Procedimiento para la preparación de infusiones de café"

=====
=====

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

La presente patente tiene por objeto un nuevo procedimiento para la obtención de café exprés, mediante el cual se consigue que la infusión obtenida conserve la totalidad
5 del aroma del café, sin que sufran alteración los principios volátiles y aromáticos del mismo.

10 Para preparar el café exprés en bares, restorans y establecimientos similares, se emplean usualmente las llamadas cafeteras exprés, en las que se hace pasar el agua caliente a través del café triturado del filtro por medio de la presión del vapor producido en la caldera de dichos aparatos. Esto dá lugar a que al ponerse el vapor en contacto con el café triturado del filtro, por encontrarse dicho vapor



15 a alta temperatura, requema gran parte de los principios volátiles del café, y se altera el aroma y el gusto del mismo.

Con el procedimiento objeto de esta patente, se evita por completo el citado inconveniente, pues se puede obtener una infusión de café en la que se han recogido la totalidad de los principios aromáticos, sin que estos hayan sufrido la menor alteración. Como consecuencia se obtiene también una economía importante, pues hace posible obtener un buen café con una cantidad de café triturado menor que la empleada usualmente.

20 El procedimiento objeto de esta patente consiste esencialmente, en inyectar sobre el café triturado contenido en el filtro una cierta cantidad de agua caliente y en hacer que dicha agua caliente atravesase el café del filtro por medio de la presión de aire comprimido, el cual no tiene ninguna acción perniciosa sobre el café. Es conveniente que el aire comprimido no llegue demasiado frio al filtro, con objeto de evitar que enfrie el agua caliente, para lo cual dicho aire comprimido se puede calentar ligeramente antes de su llegada al filtro. El aire comprimido necesario puede proceder de un recipiente cualquiera que lo contenga a presión, o bien de un pequeño compresor accionado por un motorcito conveniente.

35 Para la ejecución práctica de este procedimiento puede emplearse un aparato de construcción similar a los empleados usualmente, provisto de las modificaciones necesarias para dar paso al aire comprimido, y en el plano adjunto se representa una disposición conveniente de un aparato de esta clase.

40 El aparato representado en el plano adjunto, comprende una caldera -10- para el agua caliente, que puede estar calentada por cualquier foco de calor apropiado. Esta caldera puede presentar un tubo -11- para la entrada del agua y estar recubierta por un recubrimiento aislante -12-; el conjunto puede estar encerrado en una envolvente exterior cualquiera -13- que lleva los brazos -14- para los filtros, y los soportes -15- para colocar las tazas.

A los brazos -14- se hace llegar un tubo -16- que toma



936

- 3 -

el agua caliente de la parte inferior de la caldera. Asi
50 mismo, a dicho brazo -14- llega otro tubo -17- que pasa du-
rante una cierta extensión del mismo en contacto con la cal-
dera, y vá a empalmarse a un recipiente cualquiera de aire
comprimido tal como el -18-. El tubo -17- en lugar de estar
en contacto con la caldera, puede simplemente pasar por otra
55 región relativamente caliente del aparato. Los conductos -16-
y -17- pueden estar accionados por una llave de tres pasos
-19- de tipo ya conocidos.

Se comprende por lo tanto que el modo de actuar con
este aparato es el siguiente: Una vez colocado el café tri-
60 turado en el filtro y este en el brazo de la cafetera, se
acciona la llave -19- y se hace llegar al filtro una cierta
cantidad de agua de la caldera, la cual circula por la pre-
sión reinante en el interior de la misma. Cuando ha pasado
agua suficiente, por medio de la misma llave -19-, se cierra
65 el conducto -16- y se abre el conducto -17-, con lo cual el
aire comprimido procedente del depósito -18- llegara al bra-
zo, después de convenientemente calentado, y empujará el agua
a través del café sin que en esta operación se produzca la
más mínima alteración de los principios aromáticos de café,
70 puesto que se evita el contacto del mismo con el vapor reca-
lentado. De este modo se consigue obtener una infusión de
café que contiene todos los principios aromáticos sin altera-
ción alguna, y en virtud de aprovechar en su totalidad estos
principios aromáticos, no solamente se obtiene una infusión
75 de mejor calidad, sinó que basta una cantidad menor de café
triturado, lo cual se traduce en una economía importante.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Procedimiento para la preparación de infusiones
80 de café, caracterizado por que el agua caliente que se inyec-
ta sobre el café triturado del filtro, atraviesa dicho café
bajo la acción del aire comprimido, el cual puede proceder



1936

- 4 -

de un depósito de aire comprimido o de un compresor de aire que suministre dicho aire a presión.

85

2) En el procedimiento consignado en la reivindicación anterior, la preparación de la infusión llenando de café triturado el filtro de una cafetera, haciendo llegar al café triturado la cantidad conveniente de agua caliente e inyectando luego sobre esta agua caliente aire a presión para obligar al agua caliente a atravesar el café triturado y obtener así la infusión de café.

90

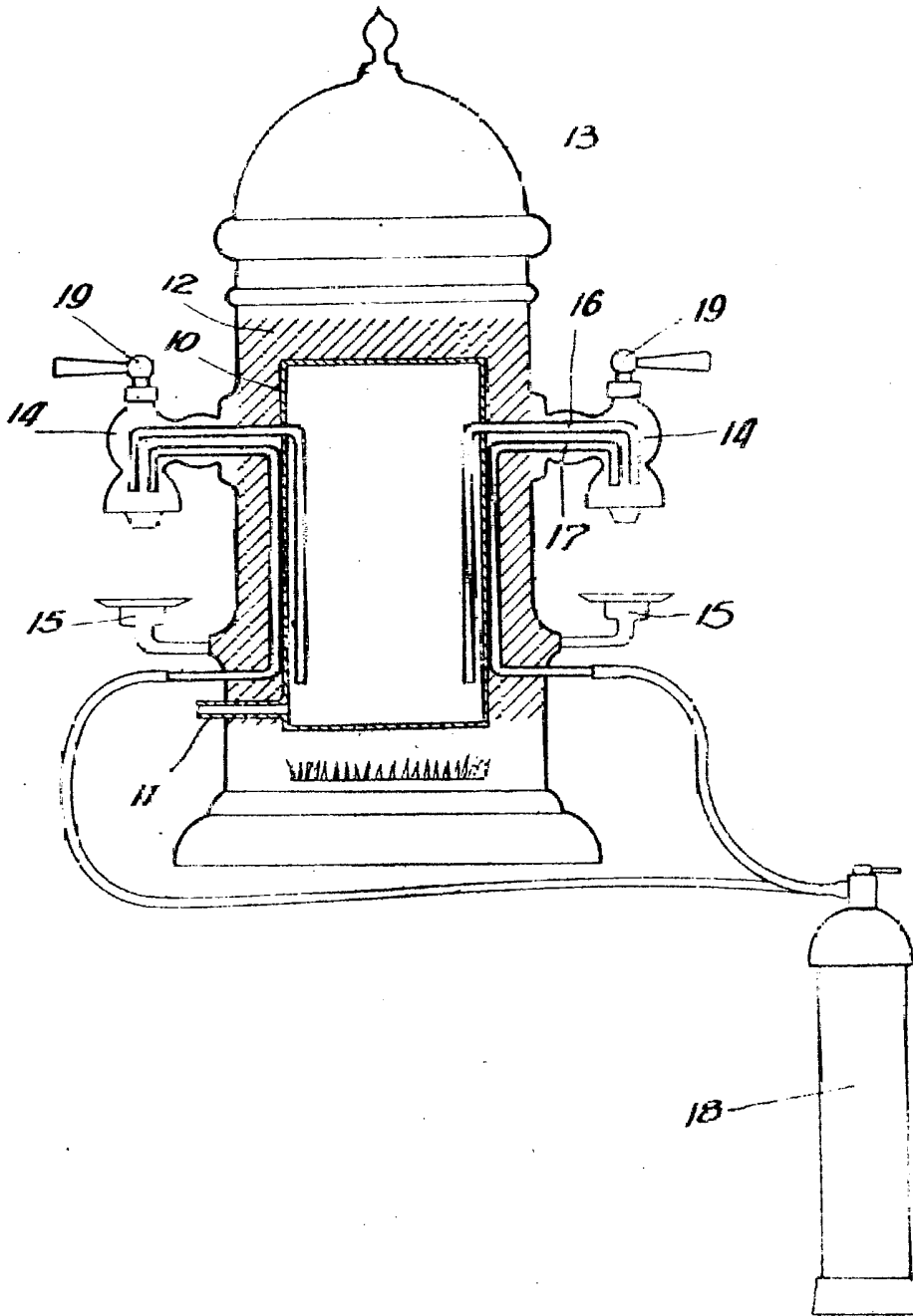
3) En el procedimiento consignado en las reivindicaciones anteriores, la calefacción del aire a presión antes de que llegue a ponerse en contacto con el agua caliente para evitar que pueda enfriarse el agua y la infusión de café.

95

4) Procedimiento para la preparación de infusiones de café.

Barcelona, 9 de Junio de 1936.

*P. A.
E. J. Moliner*



USE WITH SAFETY
Metallurgische Anstalt