



163786

PATENTE DE INTRODUCCION

163786

por 10 años

por "UNOS PERFECCIONAMIENTOS EN LAS CAFETERAS", a favor de D. Jesús Arsuaga Echave, de nacionalidad española, domiciliado en San Sebastián:

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Recientemente en los Estados Unidos de Norte América, por la firma Silex Company, han sido ideados unos perfeccionamientos en las cafeteras, individuales o colectivas, los cuales han sido objeto de la concesión de la correspondiente patente de invención en aquella Nación.

5.

El recurrente, percatado del positivo interés de dichos perfeccionamientos, se propone ejecutarlos y darlos a conocer en el ámbito de la industria española, donde son absolutamente desconocidos hasta el presente. Por todo ello solicita que se le garantice en su propiedad y explotación exclusiva, mediante la concesión de la Patente de introducción, a que se refiere la presente memoria descriptiva.

10.

Para ilustrar debidamente su descripción, es conveniente referirnos a continuación al caso concreto de ejecución práctica que se representa en los dibujos adjuntos,

15.

si bien debe consignarse, que su valor es el de simple ejemplo, ya que a los efectos legales de la Patente que se solicita serán variables, todos cuantos detalles no
20. afecten, alteren, cambien o modifiquen su esencia.

En los dibujos, en la figura I se representa un conjunto de cafetera con todos los perfeccionamientos que nos ocupan. En la figura II una sección de los elementos estrictos para obtener la infusión de café, para mostrar
25. su funcionamiento; en las figuras III, IV y V se representan diversos detalles exigidos por tales perfeccionamientos.

Los órganos estrictos para fabricación del café son en definitiva, un matraz -1- por cuya boca -12- se introduce el cuello -2- de una vasija -3- en forma de embudo, cuya boca mayor -4- sirve para llenarlo con la carga -5- de café en polvo y que se cubre luego con el tape perforado -6-. El conjunto se sostiene por el cuello -9- de -1- mediante soporte que luego se detalla sobre un foco calorífero cualquiera, que no se representa en los dibujos, pero que se emplaza en -7-. El matraz -1- se ha llenado previamente con agua. Se ajusta luego el embudo o vasija superior -3-, quedando el matraz hermeticamente cerrado gracias al tapón anular elástico -10-, por ejemplo de caucho, interpuesto entre -12- y -2-; la boca inferior -13- del
30. embudo -3- ha de quedar casi rozando, con el fondo del matraz. Para sostener el café en polvo, se apoya en el fondo del embudo, cubriendo la entrada al cuello -2- un disco perforado -14- de porcelana, vidrio o material semejante que se envuelve con un tejido filtrante, verbi gratia de franela.
35. 40. 45.



Este disco sirve además, eventualmente, de válvula de

seguridad para cuando se produzca en el interior del matraz una sobrepresión peligrosa. A tal fin se gradua la
50. tensión o peso del disco, mediante el resorte elástico -15- con puntos de sujeción en el disco y en la boca inferior del cuello del embudo.

Un alambre rígido -16- limita la distensión del resorte. Encendido el foco calorífero, se calienta el agua contenida en el matraz; al producirse vapor y aumentar la tensión dentro del mismo, se provoca la ascensión del agua por el tubo -13-2- del embudo -3-, llegando, hirviendo, a atravesar el disco perforado -14- y el filtro y poniéndose en contacto con el café en polvo en -5-, formándose la
60. infusión. Cuando se estime ultimada ésta, se retira el foco calorífero, o se apaga. La tensión en el matraz disminuye y desciende de nuevo el agua, que ya es el brebaje o café por -2-13-, hasta llenar el matraz -1-; se retira entonces el embudo -3- y se sirve el café.

65. Para ello el propio soporte -8-, en forma de asa, facilita el servicio.

Este soporte queda formado por la columna -8- apoyada en una placa, trípode o soporte -17- cualquiera, sobre un plano horizontal, y curvada en ángulo recto en su parte superior -18- para formar, en su extremo, la abrazadera -19- a charnelas -20-, que va guarnecida por el interior de su tubo con medias cañas -21- de corcho o material elástico cualquiera. Para cerrar la abrazadera, vale la corredera rígida -22-.

75. El pedestal puede estar provisto o unido al foco calorífero. La columna puede cubrirse en parte o formarse, con una asidera de madera o material aislante.

El matraz y el embudo pueden fabricarse entre otros



163786

materiales con vidrio neutro resistente al calor.

80. Para facilitar el montaje del disco y para fijar el punto inferior de sujeción del resorte elástico puede utilizarse un gancho -23-, ad hoc, como el representado en la figura VI.

N O T A.

85. Se reivindica como objeto de esta Patente de introducción:

1.- Unos perfeccionamientos en las cafeteras, caracterizados por el hecho de que los elementos estrictos para la fabricación de la infusión de café estén constituidos por un matraz para contener el agua y luego la infusión, que se sos-

90. tiene, por un soporte especial provisto de asidera, amarrándolo por su cuello por una abrazadera, sobre un foco generador de calor. El cual matraz, sirve de vaina al cuello de una vasija en forma de embudo, cuya boca inferior queda casi rozando con el fondo del matraz: efectuándose la unión,

95. hermética entre el cuello del embudo y la boca del matraz, mediante un tapón elástico, de forma anular. En el interior del embudo, por encima de la boca superior de su cuello, sostenida por un disco perforado, envuelto con una franela se deposita la dosis correspondiente de café en polvo.

100. 2.- Los propios perfeccionamientos de la reivindicación anterior, caracterizados por el hecho, de que gracias a la hermeticidad del tapón anular allí referido, resulte forzoso, al crearse por el calor una relativa tensión dentro del matraz, que el agua en él contenida deba ascender por



105. el cuello del embudo, atravesar el disco perforado y el filtro y ponerse en contacto, con el café en polvo; y viceversa, al cesar el fuego, y descender la tensión interna del matraz que regrese y se filtre la infusión ya formada hasta el matraz.

110. 3.- Los propios perfeccionamientos de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizados por el hecho, de que al disco perforado se le dé, además una función de válvula de seguridad para eliminar los riesgos de un exceso peligroso de tensión en el interior del matraz, dotándose, al efecto, de un resorte elástico que se ancla en el borde de la boca inferior del cuello del embudo.
- 4.- Los propios perfeccionamientos de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizados por el hecho, de que al soporte o pedestal del matraz, se le dé además la función de asidera, para servir la infusión de café contenida en el matraz, una vez ya fabricada, y retirado el embudo superior; a cuyo fin, se formará tal pedestal, mediante una columna vertical apoyada sobre un trípode, placa, o brazos, provista o protegida por una asidera de porcelana, madera u otro material aislante. Doblada por su parte superior en ángulo recto, esta asidera, se remata en una brazadera a charnela provista de almohadillas elásticas y stérmanas.
- 5.- Los propios perfeccionamientos de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizados por el hecho de que para fijar la posición cerrada de la abrazadera, se utilice un anillo rígido, corredero a lo largo del brazo horizontal del soporte. Asimismo, el hecho, de que se facilite el anclaje del resorte utilizando un gancho accesorio, suministrado con cada aparato. Que recubra el embudo con un tepe perforado y que el embudo y el matraz se fabriquen especialmente en cristal neutro.



Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la Patente definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

6.- "UNOS PERFECCIONAMIENTOS EN LAS CABETERAS".

163786

Consta la presente memoria de seis hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y del dibujo unido a la misma.

Barcelona veintiseis de Octubre de mil novecientos cuarenta y tres.

P. A. de D. Jesús Arsuaga Echeve



J. Durán
P. A.
[Handwritten signature]

163786

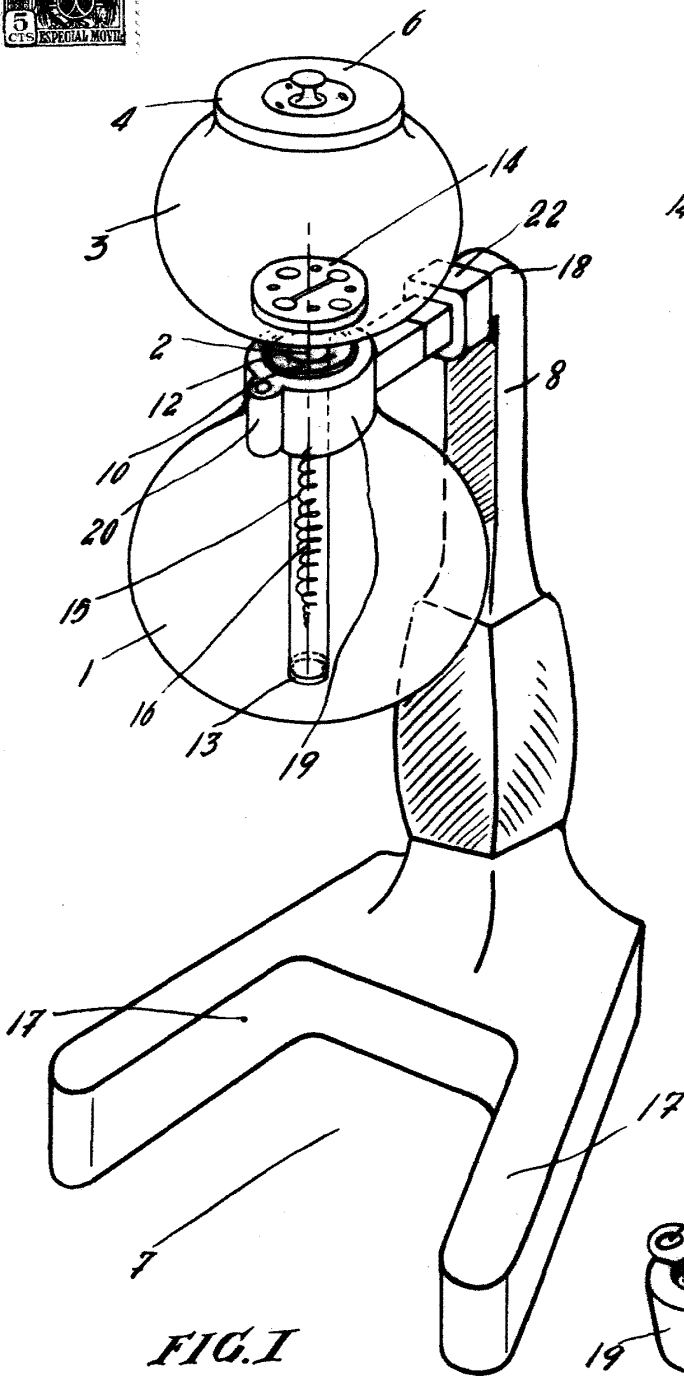


FIG. I

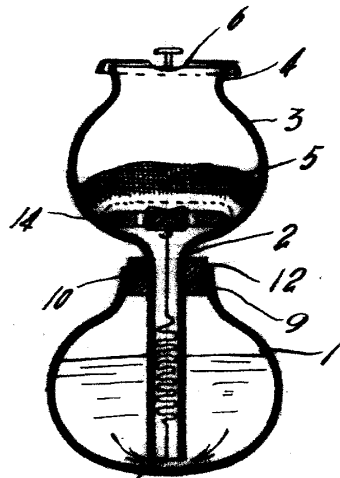


FIG. II

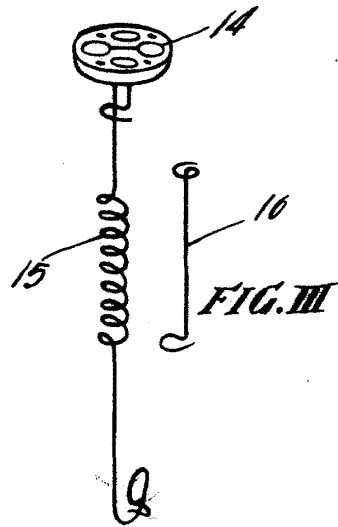


FIG. III

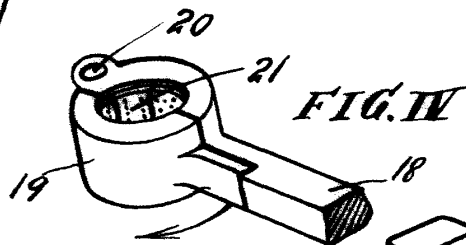


FIG. IV

Barcelona 26 Octubre de 1943

p. a.

L. DURAN
P. P.

FIG. V

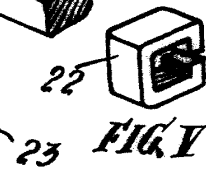


FIG. V

Escala Variable