

171242

171242



MEMORIA DESCRIPTIVA

de una Patente de Invención en España por "APARATO PERFECCIONADO PARA PREPARAR INFUSIONES DE CAFE Y TE" a favor de Don Alfredo GOTTSCHALK BOCK, de nacionalidad española, residente en Madrid, calle Castelló, numero 83.

La presente solicitud se refiere a un nuevo aparato perfeccionado para preparar infusiones de café, té y similares. Se conoce un gran numero de aparatos destinados a este fin, pero todos adolecen de varios defectos de funcionamiento. Asi por ejemplo, unos van equipados con filtros cuya superficie resulta insuficiente, otros necesariamente tienen que abrirse para echar el agua caliente para preparar la infusion, y otros mas carecen de un deposito cerrado para alojar en el debidamente el café molido, el café, etc., todo lo cual redundo en perjuicio del aroma y del buen gusto de la infusion, asi como en cierta deficiencia del rendimiento economico del aparato. Ademas la mayoria de los tipos de los aparatos conocidos para la preparacion de té o café es difícil de limpiar, debido a la forma poco practica de sus recipientes cuyos angulos dificultan el libre acceso a todas sus partes.

Para subsanar estos inconvenientes se ha ideado el aparato que forma el objeto de la presente invencion. En dicho aparato el filtro cubre la superficie total del recipiente, ofreciendo al vapor del agua un camino completamente libre para extraer



del café o té todas las substancias aromaticas. Por otra parte resulta insuperable el aprovechamiento del material molido, ya que, para hacer pasar el agua caliente, casi hirviente, a traves del filtrp, no hay necesidad en absoluto de abrir el aparato, sino que el paso del agua se produce por simple inversion del aparato, como se desprende de la descripcion detallada que sigue. finalmente resulta sencillisima la limpieza del aparato en todas sus partes, ya que los elementos del mismo se descomponen sencillamente desenganchando los dos ganchos de cierre que se han dispuesto al exterior del aparato.

El nuevo aparato se representa en el dibujo adjunto esquematicamente y a titulo de ejemplo no limitativo, siendo

La fig. 1, la vista exterior del aparato en su conjunto, mientras que

La fig. 2 es un corte principal por los diferentes elementos del mismo, separados los unos de los otros, con el fin de facilitar la comprension del dibujo.

La fig. 3, finalmente, es la vista en planta del aparato.

Este consta de dos depositos 1 y 2, separados el uno del otro por un doble filtro 3 y 4. El deposito 2 va provisto de un asa 5 as; como de un pico 6, de acuerdo con las diferentes figuras del dibujo. Ademas lleva el deposito 2 en su parte exterior dos botones de cierre A, dispuestos diametralmente, mientras que el deposito 1 va provisto de dos ganchos giratorios correspondientes 8, los cuales enganchan en los botones 7, dispuestos al efecto de manera conocido en si. Entre el filtro 3, 4 y la pared interior del deposito 2 se encuentra un anillo de junta 9, que asegura el cierre hermetico entre los dos depositos 1 y 2.

Los botones 7 y los ganchos correspondientes 8 sirven para unir los citados depositos 1 y 2 en forma de un cuerpo unico.

Un tornillo 10, provisto de una cabeza fija 11 y de una tuerca 12, asegura el cierre del filtro intermedio 3,4 una vez lleno éste de café, té u otras materia 13, empleada para preparar la

171242

171242



-3-

infusion. La cabeza 11 del tornillo 10, lo mismo que su tuerca 12, sirven a la vez de puño para asir el filtro y sacarlo del aparato o colocarlo en él.

Las tapas 3 y 4 del filtro intermedio estan perforadas, siendo muy finas las perforaciones de la tapa 4, mientras que las de la tapa 3 son mayores.

El funcionamiento del aparato perfeccionado es el siguiente: En su posicion original, es decir encontrandose el deposito 1 abajo, éste se llena con agua, de acuerdo con la fig. 2. A continuacion, el deposito 3, 4 del material molido, por ejemplo café, se coloca encima del deposito 1, intercalando debidamente el el anillo de junta 9. Una vez cubierto el café, u otro material para la infusion, con la tapa perforada 4, se afianza dicho filtro 3, 4 en su conjunto, apretando la tuerca 12 del tornillo 10. A continuacion se coloca el deposito 2 en la posicion indicada en la fig. 2 del dibujo, con lo cual el aparato llega a constituir un conjunto estanco, el cual se pone sobre el fuego, bien sea un hornillo de gas, de bencina o cualquier otro hogar.

Al calentarse el agua del deposito 1, los vapores que de la misma se desprenden, penetran a través de las perforaciones del plato 3, atraverando el café, humedaciendolo y condensandose hasta saturacion del material molido que se encuentra entre las tapas 3 y 4 del filtro. A Partir de este momento los vapores de agua que siguen desprendiendose continuamente del agua contenida en el deposito 1, refluyen a este ultimo en verdadero proceso de extraccion. A medida de que aumente en intensidad la produccion de vapores en el deposito 1, éstos penetran decididamente en el deposito 2, venciendo la restistencia de las perforaciones finas de la tapa de filtro 4. En este deposito 2 se repite un proceso analogo de condensacion de vapores, debido a la diferencia de temperatura que existe entre las paredes de ambos depositos. Tambien este condensado refluye al filtro 3,4, hasta que el deposito 2 adquiera

171242

- 4 -



17/242

en sus paredes la misma temperatura que posee el depósito 1. A partir de este momento se notará la salida de vapor de agua a través del pico 6 del depósito 2. En este momento se coge el aparato en su conjunto asiendole por el mango 5 para invertirlo y retirarlo del fuego. En la nueva posición del aparato, de acuerdo con la fig. 1, a pesar de haberle retirado del hornillo o de la lumbre, el vapor de agua que reposa sobre esta misma, ejercerá cierta presión, debido a la elevada temperatura que aun conservan las paredes laterales y el fondo del depósito 1. Esta presión ayudada por el peso propio del agua en el depósito 1, tiene por efecto la penetración del agua a través del filtro, 3, 4, y con ello, la elaboración final de la infusión, que es recogida en el depósito 2, del cual sale a través del pico 6, que se usa a manera de cafetera. El depósito 1 y el filtro pueden retirarse, si así, se desea, reemplazándolos por una tapa de tipo corriente.

Ademas de las ventajas, enunciadas al principio de la presente descripción, el nuevo aparato, como se desprende de lo que acaba de ser explicado, ofrece la ventaja principal de que el proceso detallado de la preparación de la infusión asegura a ésta una calidad insuperable en lo que se refiere a su aroma y concentración, ya que el agua y sus vapores penetran al café o té precisamente al debido grado de temperatura, lo que constituye un detalle sumamente importante en la preparación de esta clase de infusiones.

N O T A

Se declara de novedad y de propia invención el objeto de esta solicitud de patente, con las siguientes

R e i v i n d i c a c i o n e s

1.- Aparato perfeccionado para preparar infusiones de café y té, caracterizado porque comprende dos depósitos de metal que encajan entre sí y cuya unión se efectúa por unos dispositivos

- 5 - 171242

171242



laterales (ganchos y botones ó a modo de bayoneta), colocados exteriormente en dichos dispositivos.

2.- Aparato según la reivindicación anterior, caracterizado porque uno de los depósitos hace la vez de cafetera, yendo provisto de asa y canal de salida del liquido, mientras que el otro depósito sirve de caldera del aparato.

3.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque entre ambos depósitos se intercala una caja de filtros que se compone de dos cuerpos, uno de ellos de malla fina y el otro de malla gruesa, yendo circundado el conjunto de un anillo de junta, y sirviendo el espacio intermedio entre ambos para alojamiento de las materias infusorias, tales como café, té y análogos.

4.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la caja de filtros lleva un dispositivo de sujeción para la materia infusoria contenida en la misma, por ejemplo, un tornillo con rosca o análogo.

5.- Aparato según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los filtros constituyen dos cuerpos cilíndricos de metal perforados, uno de ellos con vástago central, y encajando uno dentro del otro, haciendo a la vez de recipientes para la materia infusoria, sin otra sujeción entre sí.

6.- La patente cuyo privilegio de invención se solicita por veinte años para España y sus dominios, deberá recaer por "APARATO PERFECCIONADO PARA PREPARAR INFUSIONES DE CAFE Y TE", según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid, 4 de Enero de 1946.

pp: Alfredo Gottschalk Bock

Fig. 1

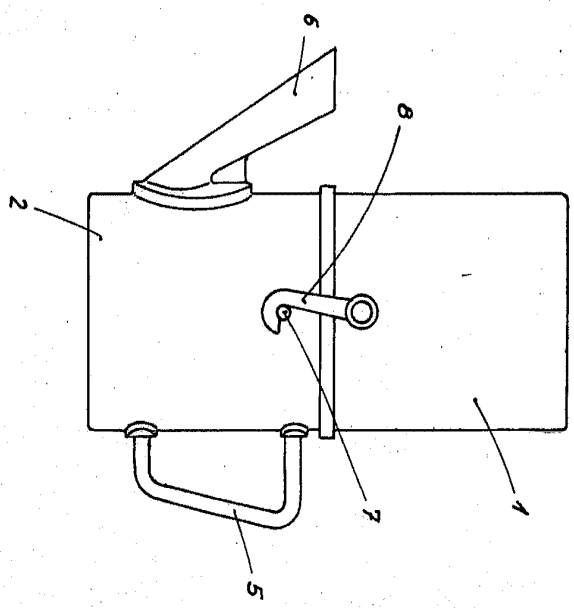


Fig. 2

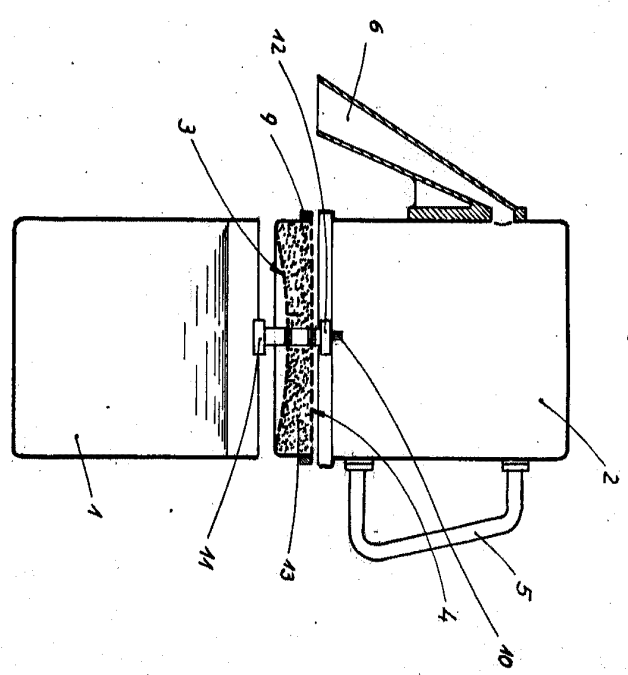
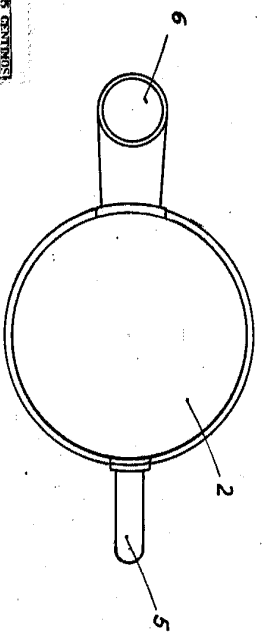


Fig. 3



Escala variable



Madrid 31 de Octubre de 1945.
 Alfredo Gottschalk Bock