

176717

176717

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Juan FOCA VALLES.- BARCELONA

176717

176717



**PATENTE DE INVENCION**

por 20 años

para "Un procedimiento de fabricación de extracto de café reconcentrado"-----

a favor de Don Juan ROCA VALLES, de nacionalidad y residencia españolas.

-----

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de invención destinada a conferir el derecho exclusivo de ejecutar un procedimiento de fabricación de extracto de café mediante el cual resulta el producto obtenido fuertemente concentrado gracias a ser sometida en el curso del procedimiento la solución que lo viene a constituir a reiteradas reconcentraciones y cargas por infusión.

Consiste esencialmente el procedimiento de que se



trata en hacer pasar agua caliente, preferentemente a temperatura de ebullición, sucesivamente por una reiterada alternancia de recipientes de infusión y calderas de concentración y recalentamiento, de modo que durante todo el curso seguido por el líquido, constituido inicialmente por agua y luego por la solución cada vez más concentrada de café resulte siempre suficientemente caliente por ir cargándose sucesivamente de café en los diferentes recipientes de infusión hasta llegar a constituir el deseado extracto de café reconcentrado.

Como es natural, a medida que aumenta la riqueza del líquido en café, disminuye el poder disolvente del mismo en los depósitos de infusión el consumo del café contenido en ellos no es el mismo en todos por lo cual es conveniente en la práctica del procedimiento para mejor aprovechamiento del café o bien cambiar oportunamente el sentido de circulación del líquido caliente o, estando establecidas las repetidas calderas de calentamiento y los recipientes de infusión en circuito cerrado, dividido en secciones cambiar cuando sea procedente la caldera de calefacción en que se inicie el ciclo de producción y consiguientemente el recipiente de infusión en que termine.

Como es de suponer los aparatos y las instalaciones empleados para poner en práctica el procedimiento podrán tener una gran diversidad de formas por lo cual deben considerarse tan solo como dos ejemplos dados para demostrar tanto la factibilidad como la marcha del proce-

110/17



dimiento los casos de ejecución de dos de tales instalaciones que se representan en el adjunto dibujo para auxiliar la descripción.

5 En la figura 1 del dibujo se representa esquemáticamente un conjunto de diez calderas de calefacción y concentración y diez recipientes de infusión o recarga dispuestos en fila y empalmados en serie con la requerida alternancia de calderas y recipientes.

10 En la figura 2 se representa, asimismo esquemáticamente, otra instalación en la cual la serie de calderas y recipientes está dispuesta circularmente.

15 En la figura 3 se representa con mayor detalle una de las calderas y uno de los recipientes que constituyen las instalaciones de las figuras 1 y 2, demostrando la manera de estar empalmados entre sí y con los demás recipientes y calderas.

20 En el caso representado en la figura 1 el agua de la caldera 1, instalada como todas las demás en un hogar 2 tal como se ve en la figura 3, pasa por el conducto 3 a la parte superior del recipiente 4 que contiene el polvo de café, obteniéndose una primera infusión que pasa por el tubo 5 a otra caldera 6 igual a la 1 y como se ha dicho semejantemente instalada sobre un hogar, donde se recalienta. De esta caldera pasa el líquido por el tubo 7 al  
25 recipiente de infusión 8 y de éste por el tubo 9, a la caldera 10 y así sucesivamente hasta llegar al recipiente 11 al salir del cual el líquido, que saturado tras tantos recalentamientos en las calderas y sobrecargas en los re-



recipientes de infusión constituye un verdadero extracto de café reconcentrado, se descarga en un depósito colector 12.

En el caso representado en la figura 2 diez calderas de calentamiento y concentración 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, están dispuestas en circunferencia empalmadas por medio de tubos 11 a los respectivos recipientes de infusión que en igual número están dispuestos según otra circunferencia mayor en 1', 2', 3', 4', 5', 6', 7', 8', 9', 10'. Cada uno de estos recipientes está empalmado a la caldera siguiente por medio de otro tubo 11'. Las calderas 1, 5, 6 y 10 están a la vez empalmadas con un depósito central de agua 12 por medio de cuatro tubos respectivos 13 provistos de llaves de paso 14. La situación de cada caldera respecto a su correspondiente depósito es la misma representada en la figura 3.

Al poner en práctica el procedimiento el agua de la caldera 1 pasa a producir la infusión del café contenido en el recipiente 1' y de este a recalentar la misma en la caldera 2 continuando la circulación sucesivamente por los demás recipientes y calderas alternadamente hasta llegar al recipiente 10' a la salida del cual se recoge el extracto de café obtenido.

Para compensar la diferencia de gasto del café contenido en los recipientes 1' a 10' por el extracto en formación cuando se considera casi agotado el contenido del recipiente 1, primero que en la marcha normal recibe la acción disolvente del agua caliente, se cierra la lla-

1.0717



ve 14 que pone en comunicación dicho recipiente con el depósito central 12 y se renueva el café en los recipientes 1 a 5, y se hace pasar el agua por la instalación a partir de la caldera 6 que abriendo la correspondiente llave 14 se había puesto en comunicación por el tubo 13 afluyente ella con el depósito de agua 12, recogándose el extracto reconcentrado al salir del recipiente de infusión 5'. Igualmente podrían establecerse otros ciclos de marcha abriendo o cerrando unos u otros de las llaves 14.

Podrán ser variables sin que se altere por ello la esencialidad del objeto de la patente los detalles secundarios de la puesta en ejecución del procedimiento, la clase, naturaleza y calidad del café empleado, el grado de temperatura que alcance el agua, los medios calefactores y cuanto resulte capaz de ser variable sin alterar la manera esencial de actuar que caracteriza el procedimiento en cuestión.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

- 1.- Un procedimiento de fabricación de extracto de café reconcentrado que consiste esencialmente en hacer pasar el agua caliente, preferentemente a temperatura de ebullición, sucesivamente por una reiterada alternancia de recipientes de infusión y calderas de concentración y

1.0/17

- 6 -



recalemento, de modo que durante todo el curso seguido por el líquido, constituido inicialmente por agua y luego por la solución cada vez más concentrada de café resulte siempre suficientemente caliente por ir cargándose sucesivamente de café en los diferentes recipientes de infusión hasta llegar a constituir el deseado extracto de café reconcentrado.

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 procedimiento de fabricación de extracto de café reconcentrado".

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

Barcelona, 8 de Enero de 1947.

P. p. de Don Juan ROCA VALLÉS,



FIG. 1

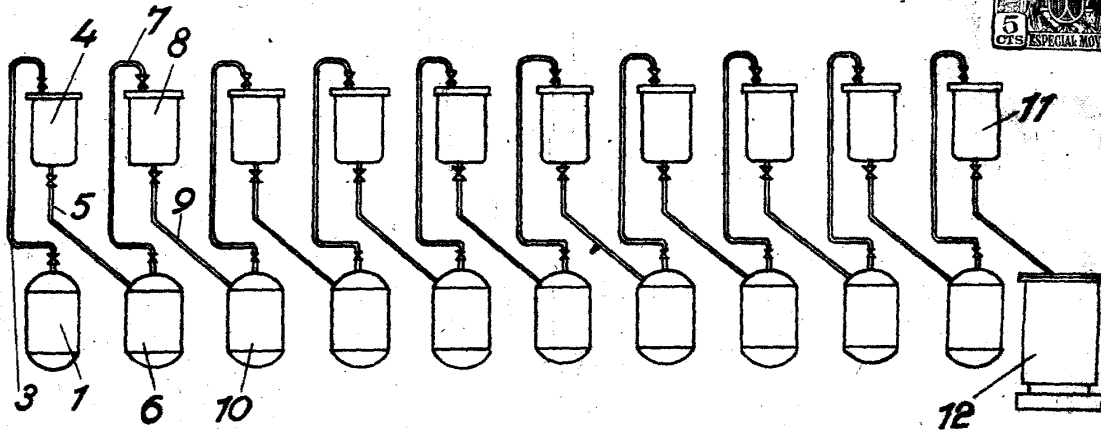
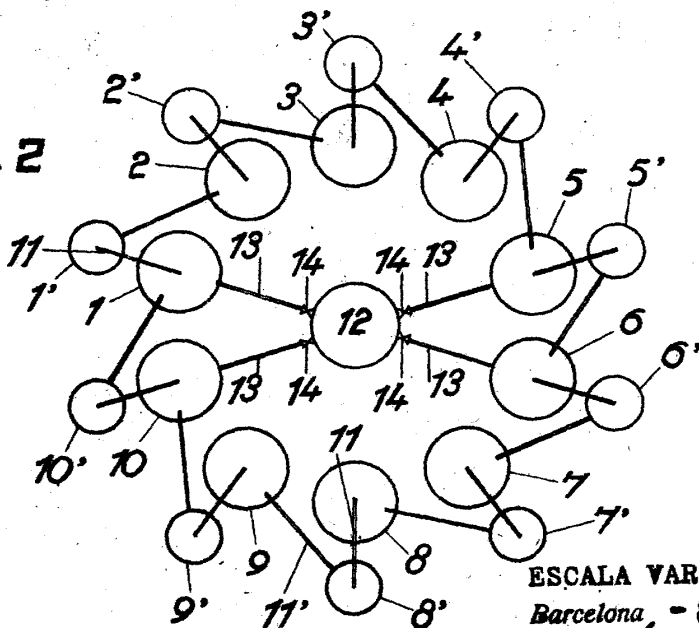


FIG. 2



ESCALA VARIABLE  
Barcelona - 8 ENE. 1947

FIG. 3

