

181338



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE A 47
SUBCLASE G

M O D E L O

D E

U T I L I D A D

a favor de MANUFACTURAS DE INOXIDABLES GIBRALTAR, S. A. -
MIGSA, de nacionalidad española, domiciliada en Barcelo-
na, calle Coll y Vehí, 88, por "CAFETERA PERFECCIONADA".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a una cafetera perfeccionada, que une a la funcionalidad convencional de permitir la preparación al momento de la infusión tipo exprés, o sea a presión, la de asegurar la conservación durante largo tiempo a la temperatura óptima para su servicio de la bebida obtenida.

Hasta el presente, al ser las cafeteras exprés normales de constitución metálica, y, por tanto, buenas conductoras del calor, sucedía que la infusión contenida en el recipiente superior de la cafetera perdía rápida-



- mente temperatura por intercambio de calor con la atmósfera a través de las paredes del mismo. Este inconveniente hacía poco aptas tales cafeteras para ser utilizadas directamente para el servicio de mesa, a no ser que
5. éste se efectuase inmediatamente después de la obtención de la bebida, lo que no era el caso al tratarse de servicios prolongados, como, por ejemplo, en una larga sobremesa o en tomas espaciadas durante largas velas de estudio, trabajo, etc.
10. Esta desventaja queda absolutamente orillada con la cafetera objeto del presente modelo de utilidad, con cuya utilización, una vez efectuada la infusión, se consigue mantener de manera prácticamente indefinida o, por lo menos, extraordinariamente prolongada, el mantenimiento
15. de la infusión a la temperatura óptima para ser tomada y saboreada, o sea sin pérdida apreciable del calor inicial durante largo tiempo.
- Esencialmente consiste el modelo en cuestión en una cafetera exprés, dotada de los elementos convencionales de dicho tipo de cafeteras, tales como recipiente para el agua, en el que ésta entra en ebullición, cacillo o filtro en que se sitúa la dosis de café y que es atravesado por el líquido hirviente por la misma fuerza expansiva del vapor producido, y válvula de seguridad, caracterizándose dicha cafetera porque el recipiente superior, destinado a recibir el mencionado líquido, ya efectuada la
20. infusión, presenta en sus paredes y fondo propiedades atérmanas, ya sea por estar formado por una doble pared
- 25.



- 187338
5. con vacío intermedio, ya por presentar un recubrimiento de un material dotado de dichas propiedades, de manera que no se produce intercambio apreciable de calor con la atmósfera a través de dichas paredes, previéndose el que el recipiente-termo en cuestión pueda ser utilizado independientemente del recipiente inferior de presión, a los fines de servir o escanciar la bebida, a cuyo fin es portador de la correspondiente asa, con la particularidad de que esta última presenta una estructura tubular para actuar de conducto de ascenso del líquido desde el recipiente inferior de presión, una vez atravesado el filtro o cecillo y a través de eventuales válvulas de paso único, hasta el cuello del recipiente superior, a través del cual se efectúa el vertido una vez extraído el tapón que a presión cierra el mismo durante el llenado de dicho recipiente a través del asa-conducción de entrada y, asimismo, durante los períodos de no uso o de mantenimiento de la infusión a punto de servir.
- 10.
- 15.

20. Para mejor comprensión de la presente memoria descriptiva se acompaña un dibujo en el que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de una cafetera perfeccionada construída de conformidad con las normas apuntadas.

25. En dicho dibujo se representa la cafetera vista en sección longitudinal axial.

De conformidad con el mismo, la cafetera consta como es normal en toda cafetera exprés (en las que el funcionamiento es a presión), especialmente de tipo domésti-



co o de mesa, de un depósito inferior de presión 1 en el que se contiene una determinada cantidad de agua y que es puesto directamente sobre el fuego a fin de obtener la ebullición del líquido. Este, por la presión del vapor producido, tiende a ascender por el conducto axial 3 (véanse flechas del dibujo) que en dicho recipiente forma el cacillo o filtro 4, en el que previamente se ha depositado la correspondiente dosis de café molido. Oportunos medios de seguridad, tales como la válvula 5, evitan que pueda producirse cualquier percance a causa del trabajo a presión de la cafetera.

El recipiente 1 queda unido por medios estancos, pero fácilmente amovibles, tales como el fileteado 6, al fondo del recipiente superior 7, destinado a servir de depósito de la infusión que ha tenido lugar por paso del líquido a través de la dosis de café del filtro.

El mencionado recipiente 7 presenta la particularidad de que sus paredes y fondo son de propiedades atérmicas, o sea malas conductoras del calor, lo que imposibilita o dificulta el intercambio del mismo con la atmósfera a través de aquéllas.

A tal fin, las propias paredes del recipiente o bien un recubrimiento interior 8 de las mismas, son de un material dotado de dicha propiedad, pudiendo ventajosamente estar formado dicho recubrimiento por una doble pared de vidrio con vacío interior, a guisa de un recipiente termo incorporado a la carcasa exterior (que puede ser de naturaleza metálica corriente) a través de oportunos



soportes 9 que aseguran su perfecta posición y amortiguan cualquier golpe o sacudida de que pueda ser objeto dicha carcasa.

5. El recubrimiento atérmano 8 puede presentar un cuello 10, provisto de la correspondiente junta de hermeticidad 11, en el que encaja a presión el tapón 12, de quita y pon, destinado a obturar del recipiente mientras dura la elaboración del café y en los períodos de no uso, en que aquél actúa sólo como depósito para mantener la bebida en perfectas condiciones para su servicio.

10. Completa la cafetera un asa lateral 13, de estructura tubular, la cual se extiende desde el fondo del recipiente superior 7 (por el que enlaza con la parte superior del filtro o cacillo 4) hasta la pared del cuello 10 del propio recipiente, siendo el asa en cuestión portadora de eventuales válvulas de paso único y constituyéndose en conducto de paso de la infusión ya efectuada hacia el interior del recipiente de servicio 7, donde aquélla queda almacenada y es mantenida en condiciones óptimas de temperatura por el poder aislante de la parte interna del propio recipiente.

20. El cuello 10 podrá ser de longitud apropiada, tal como se representa en el dibujo, para que el tapón 12 no obstruya el orificio de salida del asa tubular 13, con lo que no será preciso quitar dicho tapón para que quede libre el acceso de la infusión al interior del recipiente 7 - 8. Si, no obstante, por razones de seguridad se estimara conveniente, podrá el tapón obturar el referido ori-



ficio, con lo que sería preciso quitarlo para que tuviera entrada la infusión dentro del recipiente superior, evitándose en él, de esta manera, la acumulación de vapor.

- Serán independientes del objeto del presente modelo de utilidad los materiales, formas y dimensiones, tanto absolutas como relativas, de la cafetera descrita y sus partes, utilización a que se destine la misma y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la invención.

- . -

N O T A

10. Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:
1. Cafetera perfeccionada, del tipo de las conocidas como cafeteras exprés, o sea de funcionamiento a presión, provista del correspondiente recipiente para el agua, en el que ésta entra en ebullición, del filtro o cacillo en que se sitúa la dosis de café y que es atravesado por el líquido hirviente, impulsado por la misma fuerza expansiva del vapor producido, y de las oportunas válvula o válvulas de seguridad en evitación de cualquier accidente por el trabajo a presión de la cafetera, la
15. cual se caracteriza por el hecho de que el recipiente superior, destinado a recibir la infusión, presenta en sus paredes y fondo propiedades atérmanas, ya sea por estar
- 20.



- formado por una doble pared con vacío intermedio, ya por presentar un recubrimiento interior de un material dotado de dichas propiedades, pudiendo el mismo ir dotado de la correspondiente carcasa o cobertura metálica exterior,
5. con soportes o separadores intermedios, pudiendo ser utilizado el recipiente-termo así constituido independientemente del recipiente inferior de presión, al que queda unido por medios fácilmente amovibles, y presentando un asa tubular que se constituye en conducto de ascenso del
10. líquido desde el recipiente inferior de presión, por encima del filtro, hasta el cuello del recipiente superior, contra el cual, a través de una junta apropiada, se apoya la embocadura del forro atérmano interior, de manera que sin necesidad de separar el tapón que normalmente queda
15. introducido en dicho cuello, o con separación previa del mismo, si así se prefiere a los fines de mayor seguridad, penetra la infusión elaborada en el receptáculo formado por aquel forro y es en él recogida y mantenida en condiciones óptimas de temperatura hasta su servicio.

20. 2. Cafetera perfeccionada.

La presente memoria consta de siete hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Madrid, -9 JUN 1972

MANUFACTURAS DE INOXIDABLES
GIBRALTAR, S. A. - MIGSA

p.a.

J. TORTRAS

D.F.

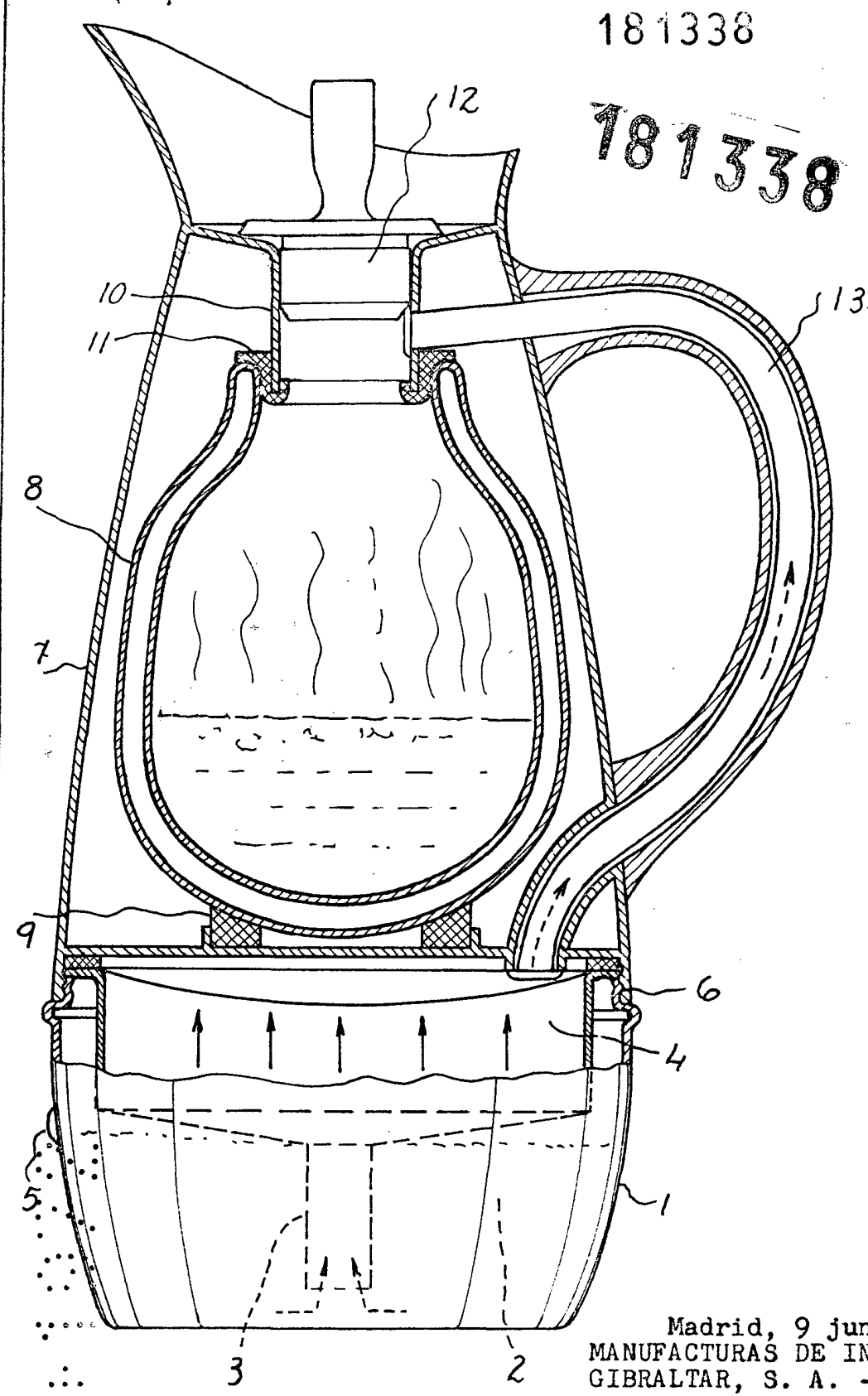

A. GUILLESMAS

181338



181338

95



Madrid, 9 junio 1972
MANUFACTURAS DE INOXIDABLES
GIBRALTAR, S. A. - MIGSA
p.a.

J. TORTRAS
p.p.

A. GUILLEMAS