



en las demás máquinas conocidas de esta especie.

20.-

Para mejor comprensión del objeto del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva una hoja de planos en la que a título de ejemplo se representan todas y cada una de las partes que lo forman y relación que guardan con las demás.

En dicha hoja de planos se aprecian las siguientes referencias:

25.-

A.- Estructura total de la máquina.

B.- Tapa colocada en la parte superior de la misma.

C.- Asa de la misma.

-D- Separación intermedia situada en la parte interior y a un tercio de su altura, que adopta la forma convexa en su centro y en su parte superior forma el dispositivo de contención del elemento portador de café.

30.-

E.- Elemento portador de café que adopta la forma de doble embudo.

F.- Cámara de contención del agua.

35.-

-G.- Cámara superior donde se deposita el café confeccionado.

El dispositivo de cocción y elemento portador de café se describirá por separado para su mejor comprensión.

40.-

En la figura segunda tenemos el elemento portador de café, propiamente dicho el cual adopta la forma de embudo en posición normal y cuyo vástago o extremo inferior es bastante prolongado a fin de que él mismo quede sumergido dentro del agua alojada en la cámara -F+.

45.-

-H- Es un filtro metálico fijo situado en la parte inferior y provisto de unas perforaciones en número y dimensiones variables que tiene la triple finalidad de contención de



la procción de café, paso del agua caliente y filtro propiamente dicho.

50.- La figura tres representa un corte en sección de la parte superior del dispositivo de cocción, el cual adopta la forma de embudo invertido y que su parte inferior va roscada para su unión a la parte de la separación intermedia-D-. En su parte central e interior lleva otro filtro de iguales características que el descrito con la referencia -H-.

55.- -J- Conducto de salida del café cocido.

FUNCIONAMIENTO

El agua es depositada en cantidad conveniente en la cámara -F-.

60.- El vástago inferior -k- del dispositivo de cocción queda sumergido dentro del agua.

65.- En dicho dispositivo se coloca la cantidad conveniente de café. El cuerpo superior (Fig. 3) se rosca en sus correspondientes de la separación intermedia-D- formando por tanto un cierre hermético. El café queda prensado entre los filtros -H-, -I-.

70.- Iniciada la combustión en la parte inferior de la máquina (Fig. 1a) comienza la ebullición del agua contenida en la cámara -F-, que al desprendar estos vapores y no encontrando los mismos salida ejercen una presión hacia abajo obligando al agua caliente a ascender por el interior del vástago -k- continuando su nivel ascendiente en su paso por el filtro -H-, café contenido entre este y el filtro -I-, saliendo al exterior por los orificios que presenta este último filtro y por el conducto de salida -J- al exterior por dispositivo conveniente.

75.- La tapa -B- facilita el llenado de agua, limpieza del



interior, carga de café y montaje y desmontaje del elemento de cocción.

80.- Como se aprecia claramente este último encaja exactamente, por su forma con la parte superior de la separación intermedia -D- y en este caso sirve como tapa de ambas cámaras y dispositivo portador del elemento de cocción.

VENTAJAS DE ESTA MAQUINA

Estas son muchas y variadas.

85.- El café confeccionado conserva todo su aroma y esencia sin que desmerezca en absoluto del que pueda producir las demás máquinas de esta índole.

Su adquisición esta al alcance de cualquier persona dado su reducido coste.

90.- Lo reducido de sus dimensiones permiten su fácil desplazamiento a cualquier parte.

La ingeniosa disposición de sus elementos permiten su normal funcionamiento en campo, playa, etc. y aseguran un perfecto rendimiento sin temor a que puedan producirse averías en su funcionamiento, no existiendo peligro de explosión y ser sumamente sencillo su manejo.

95.- Por poder ser construido con materias primas de procedencia nacional su fabricación queda asegurada.

100.- Descritos suficientemente el funcionamiento de esta máquina, partes de que se compone y ventajas del mismo se hace constar expresamente que cualquier modificación introducida en el objeto descrito, tanto en su forma, dimensiones o clase de material empleado se considerará incluida dentro del presente registro de Patente de Invención, siempre y cuando que no altere o modifique especialmente la función característica a que está destinado.

105.-

24 NOV



- 5 -

Por último se declaran de novedad y propia invención las siguientes:

REIVINDICACIONES

- 110.- 1ª.- Nueva máquina para obtención de café expres caracterizada por la formación de un caldera doble fondo en la que en su interior lleva una separación intermedia formando el dispositivo portador del elemento de cocción.
- 115.- 2ª.- Nueva máquina para obtención de café expres, según anterior reivindicación caracterizada por la disposición de un elemento de cocción de café, de contención y filtro del mismo, constituido por dos piezas en forma de embudo que encajando una en otra forma un cierre hermético, mediante un sistema de rosca.
- 120.- 3ª.- Nueva máquina para obtención de café expres, caracterizada porque el agua calentada en una cámara, al desprender sus vapores y por la presión de los mismos obliga al líquido caliente a ascender por un vástago hueco, obligándole a pasar a través de la porción de café y saliendo al exterior confeccionado y filtrado.
- 125.- 4ª.- NUEVA MAQUINA PARA OBTENCION DE CAFE EXPRES.
- Todo ello tal y como queda descrito en la memoria que antecede, se reivindica en u nota y queda representado a título de ejemplo en la adjunta hoja de planos y a los fines que se indican.
- Esta memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid 24 de Noviembre de 1948.

El Agente.

José M.º Aransay

P.º

186065



Fig. 1

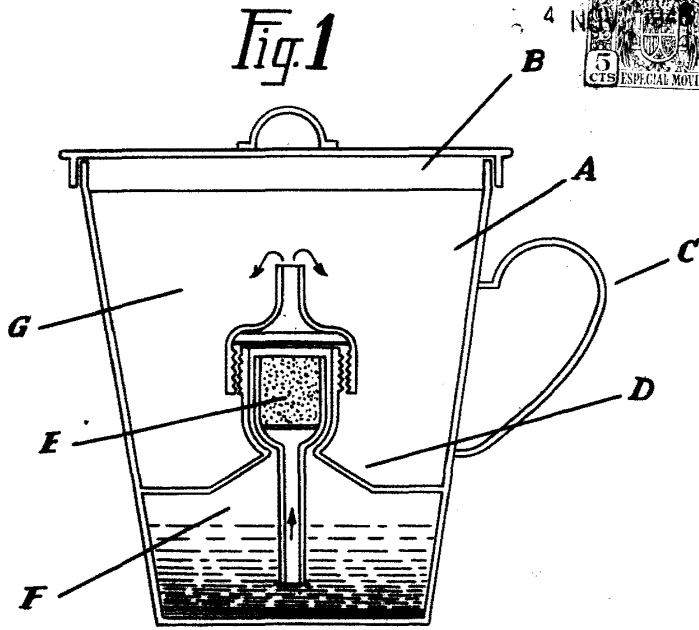


Fig. 2

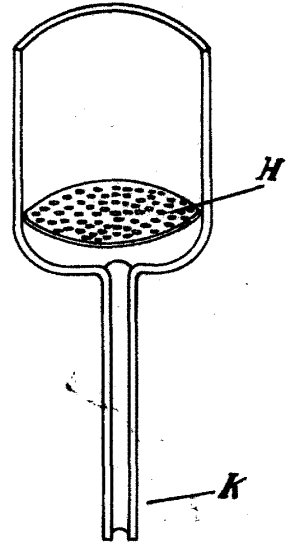
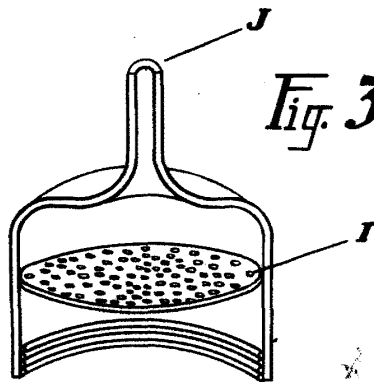


Fig. 3



186065

Escala variable

José M.^a Aransay

p. p.