

1 8 7 6 3 6

1 0 0 0 0

MEMORIA

Patente de Invención nº



1949

1 8 7 6 3 6

MEMORIA

187636

descriptiva por triplicado que presenta el Agente Oficial que suscribe PASCUAL CIVANTO MORILLAS, en el día de hoy, al Registro de la Propiedad Industrial, acompañando a una instancia y demás documentos solicitando una patente de invención en España, sus Colonias y Protectorado Marroquí, por veinte años, a favor de DON EMILIANO BLAZQUEZ VALDELVI<sup>2</sup> RA, como inventor, de Madrid, c/ Martinez Campos, 43, por : "Pasteurizador aplicable a cafetera-expres".

-----oooooooooooooooo-----

Por la gran difusión alcanzada en el gremio de cafés, bares y similares, son de todos conocidas las cafeteras-expres que, indudablemente, hacen, dentro de su esfera un excelente servicio.

5 Pero el hecho de que llenen mas o menos los objetivos que determinaron su creación, no impide que sus buenas cualidades puedan ser mejoradas y éste ha sido el propósito que guió a mi representado en sus investigaciones y experimentos iniciales, continuados durante

10 largo tiempo y coronados, finalmente, por el éxito.

Se trataba, ante todo, de mejorar la calidad de los productos que mi representado expende en su propio bar, llegando a la consecución de un café de altas calidades alimenticias y gran concentración aromática que eliminaba

15 todos los ingredientes innecesarios y permitiera garantizar sobre todo el estado de pureza de la leche y su ebullicion antes de ser ingerida, cosas que solo podían lograrse con el empleo de leche pasteurizada, lo



1 8 7 6 3 6

20 cual tenía, sin embargo, el inconveniente de encarecer el producto.

Para evitar este encarecimiento se precisaba por tanto un aparato pasteurizador de estructura sencilla y fácil adaptación al conjunto de la cafetera, funcionando a base de vapor que podía serle suministrado por el depósito de la misma, con el mínimo gasto y complicación y el mayor rendimiento.

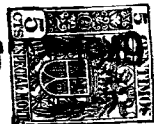
30 Todos estos objetivos han sido plenamente alcanzados por el pasteurizador adaptable a cafeteras-expres que presentamos, el cual reúne en su conjunto las perfecciones buscadas, constituyendo la máxima novedad entre los de su clase por sus características peculiares, que superen todos los perfeccionamientos conseguidos hasta la fecha en la fabricación de esta clase de útiles.

35 La indiscutible originalidad del aparato a que nos referimos y el hecho de no ser conocido ni practicado en España ni en el Extranjero, nos inducen a declarar su novedad a todos los efectos, solicitando su inscripción como patente en el Registro de la Propiedad Industrial para que, una vez aprobada su concesión, quede privilegiada a favor de mi representado la fabricación y venta del mismo en su racional explotación.

DESCRIPCION  
-----

45 El aparato a que nos referimos, consta de los siguientes elementos principales, que se representan en el dibujo adjunto.

Un pasteurizador propiamente dicho, representado en la figura 1ª del dibujo y constituido por un recipiente cilíndrico -1-, cuyas aristas inferiores han sido redondeadas con el fin de facilitar su limpieza, el cual va dotado de



50 una tapadera -2-, provista en uno de sus lados de una abertu-  
tura formada por un arco cóncavo contrapuesto a la superfi-  
cie circular, que permite introducir la leche en el recipien-  
te. Tiene también la tapadera -2- un taladro en su centro  
55 por el que discurre holgadamente una varilla graduada, ter-  
minada en una pequeña esfera y soldada en su parte inferior  
a un flotador -3-, que impide la acumulación de nata en la  
superficie. El conjunto de varilla y flotador, permite apre-  
ciar en cada momento, la cantidad de leche contenida en el  
recipiente.

60 Conectado a rosca a la base inferior del recipiente -1-  
va colocado un inyector -4-, de forma cilíndrica, que permi-  
te el paso al recipiente del vapor de la caldera y el de la  
leche hasta el lugar donde ha de elaborarse el café según se  
describe mas adelante.

65 La base inferior del inyector -4- está unida a una lla-  
ve de paso -5- y ésta a una cañería -6- que a su final tie-  
ne otra llave igual a la anterior -7-. Estas llaves usadas  
combinadamente son las que dan lugar a los desplazamientos  
de vapor y leche de la cafetera al pasteurizador y viceversa.

70 Conectado a la cámara de vapor de la cafetera, lleva  
un inyector -12-, con unos orificios en su parte inferior  
que permiten la salida de augel sobre un pequeño depósito  
-16-, desde el que, a través del orificio -11-, cae sobre  
una regadera -9- (fig. 2ª) con un pivote -10- en su centro,  
75 que tiene el efecto de obligar al vapor a salir de un modo  
uniforme a través de todos los orificios de dicha regadera,  
aprovechando así perfectamente todo el café contenido en el  
platillo correspondiente.

80 Por último, está dotado este aparato de un platillo -15-  
(fig. 3ª) sin agujeros, el cual, adaptado al cacillo -8-, en  
su parte superior, permite que el vapor de la cafetera, al es-



tar cerrada su salida normal, pueda subir hasta el pasteurizador. El cacillo -8- ajusta perfectamente al depósito -16- de su parte superior, por la acción de la junta de goma -14-;

85

F U N C I O N A M I E N T O

Para poner en funcionamiento el aparato descrito, se colocan en la posición de cerradas las llaves -5- y -7-, y se deposita en el recipiente -1-, a través de la abertura de su tapa -2- una cantidad de leche prudencial.

90

Una vez hecho esto, se coloca el cacillo -8- con el platillo -15- en la parte que le está destinada del aparato con lo que queda cerrada toda salida de vapor.

95

Seguidamente, se inyecta vapor del depósito de la cafetera por el inyector -12-, que al no tener franco el paso hacia abajo por impedirlo el platillo -14-, tiene que salir necesariamente por el conducto -13- siguiendo por la llave -7-, que en este momento se abre, al tubo cañería -6- y la llave -5-, que al ser abierta da paso al vapor por el inyector -4- hasta el recipiente -1-, saliendo sobre la leche que, por la acción del mismo, llega al estado de ebullición, quedando pasteurizada perfectamente e impidiendo el flotador -3- la formación de nata.

100

Disponemos ya de la leche debidamente preparada y pasamos a detallar la segunda fase del proceso o sea la elaboración del café expres propiamente dicho:

105

Se cierra para ello la llave de vapor de la cafetera, sustituyendo el platillo -14- por otro con orificios, en el que se ha colocado el café necesario. Se abren las llaves -5- y -7-, a consecuencia de lo cual una parte de la leche llena el depósito -16-, cerrándose entonces la llave -7-. Ya no queda sino dar nuevamente a la llave de vapor de la cafetera que

110



115

hace salir a éste por el inyector -12- sobre el depósito -16-, llenó de leche, la cual es impulsada y obligada a salir por el conducto -11- sobre la pieza -9-, cuyo pivote -10- tiene la virtud de repartir la leche sobre toda la superficie proporcionando un perfecto aporreamiento. del café depositado en el platillo correspondiente del caxillo -8-.

120

Una vez efectuadas estas operaciones, hemos conseguido un café-expres de gran calidad, en cuya elaboración solamente tienen parte el café, leche pasteurizada y vapor.

NOTA

125

Se reivindican como propias y nuevas, sobre las cuales ha de recaer concesión al privilegio de patente de invención a favor de mi representado las siguientes:

REIVINDICACIONES

130

1ª.- Pasteurizador aplicable a cafetera-expres, caracterizado por un recipiente en forma cilíndrica, cuyas aristas tienen una forma ligeramente redondeada con el fin de facilitar su limpieza. Dicho recipiente está provisto de una tapadera adecuada, con una abertura en uno de sus lados, que permite introducir la leche en el mismo. También lleva en su centro un taladro por el que discurre una varilla graduada terminada en una pequeña esfera y unida a un flotador por su parte inferior, que señala la cantidad de leche que contiene el recipiente en cada momento y evita la formación de nata.

135

140

2ª.- Pasteurizador aplicable a cafetera-expres, según la primera particularidad, caracterizado además por un inyector de forma cilíndrica, el cual se ajusta a rosca en la parte inferior del recipiente indicado.

3ª.- Pasteurizador aplicable a cafetera-expres, de con



145

formidad con las reivindicaciones anteriores, referido tambien a un tubo-cañería con dos llaves de paso, que sirve para que através de él, llegue hasta el pasteurizador el vapor de la cafetera-exprés, y produzca la ebullición de la leche. Por este mismo conducto, mediante la combinación de sus llaves en forma adecuada, se hace llegar la leche hasta el pequeño depósito situado en la parte inferior de la cafetera para que, desde allí, pueda salir sobre el cacillo correspondiente al hacerse el café.

150

155

4ª.º Pasteurizador aplicable a cafetera-exprés, de acuerdo con las particularidades reseñadas anteriormente, y caracterizado además porque lleva un inyector conectado a la cámara de vapor de la cafetera, con un orificio en su parte inferior, que sale sobre el pequeño depósito citado en la reivindicación tercera, y desde éste, mediante el juego de llaves tambien indicado puede el vapor llegar hasta el pasteurizador o bien a través de un orificio situado inmediatamente debajo del mismo inyector, pasar a otro depósito que quede cerrado por su parte inferior al ajustarse a él el cacillo usual en las cafeteras-exprés corrientes.

160

165

5ª.- Pasteurizador aplicable a cafetera-exprés conforme se indica en las reivindicaciones anteriores y referido a una pieza-regadera, de forma circular, con orificios en toda su extensión, por la que se filtra la leche impulsada por el vapor, en el momento de hacerse el café, sustituyendo el aguacén que, hasta la fecha, se viene elaborando esta infusión, lo que, forzosamente, repercute en su mejor calidad.

170

6ª.- Pasteurizador aplicable a cafetera-exprés, según las particularidades citadas, que tambien se caracteriza por disponer de un platillo, de forma y tamaño igual



175 les a los empleados para hacer el café-exprés, pero sin orificios, el cual, adaptado al caecilleq correspondiente, permite que el vapor, al estar cerrada su salida normal, pueda subir hasta el pasteurizador, en la primera fase del proceso dicho.

180 7ª.- "Pasteurizador aplicable a cafetera-exprés".

La presente memoria consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y del plano que se acompaña en una lámina doble.

185 Madrid, a veintiocho de marzo de mil novecientos cuarenta y nueve.

Pascual Civanté  
P. P.

*Tomás de la Serna*



107830

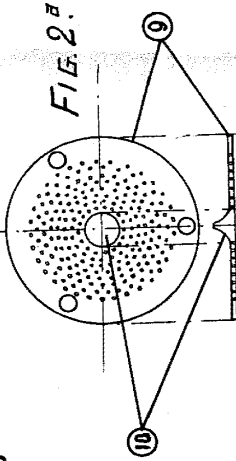


FIG. 2.

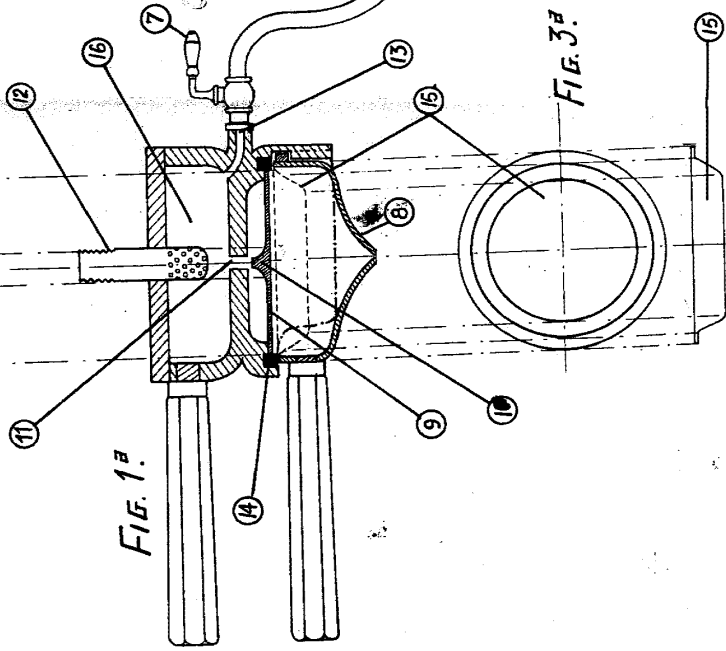
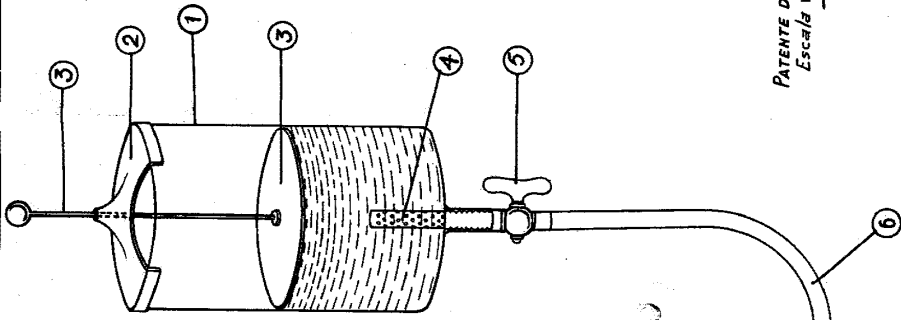


FIG. 1.

FIG. 3.



PATENTE DE INVENCIÓN  
Escala variable

MADRID 30 MARZO DE 1949

Patronal Civatas

Tomás de la Alcazar