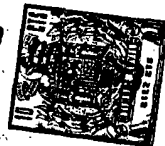


27-10-78

795181

30



MODELO DE UTILIDAD

1007/1008/1009

Memoria Descriptiva

sobre:

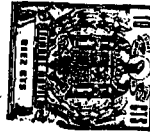
Maquina de bar para la producción
de crema-cafe en taza.

.==.==.==.==.

Solicitante: COFFEE CORPORATION, S.A., entidad luxemburguesa, residen-
ten en: Rue Notre Dame, 37 LUXEMBURGO.

.==.==.==.==.

Hasta ahora todos los consumidores han degustado la conocida crema-café en los bares, preparada en cada operación particular moliendo previamente una seleccionada mezcla de variedades de cafés coloniales tostados, y a petición del cliente, haciendo en las conocidísimas



máquinas, la infusión a temperatura inferior a 100°C y distribuyendo la infusión bajo presión de 6 - 8 atm.

Las características, particularmente las organolépticas, de la bebida, así obtenida, han conquistado la simpatía del público y como es sabido, no hay persona que no vaya diariamente al bar a degustar la crema-café. Las tentativas de hacer posible la degustación de la crema-café en la propia casa, creando, por decirlo así, máquinas de café de bar en miniatura, no han obtenido sin embargo éxito hasta ahora, por un cúmulo de razones que inducen a concluir en que el camino seguido hasta ahora es equivocado.

A este respecto, la Coffee Corporation ha tratado de seguir otro camino, preparando a escala industrial en establecimiento apropiados la bebida crema-café, respetando las reglas y con los mismos resultados de los bares, deshidratándola después con el método de la liofilización y conservándola bajo forma de polvo hasta el momento del uso, en que el polvo se disuelven en agua caliente. Esta operación resulta satisfacer las exigencias del consumo de la bebida en casa, pero no resultaría en general tan satisfactoria para satisfacer en modo standard a un público numeroso e indeterminado.

Entonces se ha observado que surge un nuevo problema técnico. Los bares y otros locales análogos de mezclas, en particular de la crema-café, responden a exigencias particulares de una clientela, que no es para ellos la ocasional, apresurada de los distribuidores de moneda, pero se podría decir que es totalitaria, que encuentra en el breve descanso cada vez más acogedor del bar moderno, un relax completado por la degustación de la preferida bebida aromática, suficientemente constante para satisfacer la espera, teniendo tam



bién en cuenta las exigencias de la personalidad del individuo, a quien atiende adecuadamente el barman.

5. Por otra parte es obvio que la preparación de la crema-café preparada hasta ahora partiendo de una mezcla, elegida, de café tostado, requiere múltiples operaciones que seguirse en el bar que exigen dinero y tiempo y vienen a incidir negativamente en la constancia de la bebida.

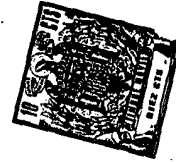
10. Se ha intuído ahora que una mayor perseverancia en la bebida y una preparación más económica se obtendría si se aplicara el sistema preconizado por la presente invención, para hacer en los bares de crema-café a partir del nuevo producto industrial crema-café liofilizado sin privar al bar de las características y de las exigencias que aparecen actualmente irrenunciables.

15. Dicho sistema consiste en una nueva máquina de bar, para la mezcla de la crema-café, en la que actúa dicho sistema de preparación de la bebida en taza a partir de la crema de café liofilizada, con la ulterior ventaja de un menor tiempo requerido para cada unidad distribuidora, desde su puesta en función hasta la finalización de la distribución.

20. A continuación se describe a título de ejemplo, una forma de realización de la parte funcional de la nueva máquina, con la ayuda de una figura representada en el dibujo adjunto que es una vista muy esquemática de dicha máquina.

25. Con referencia a la única figura, se indica con 12 el recipiente, sustancialmente cilíndrico herméticamente cerrado, que contiene la reserva de crema-café liofilizada, en cuyo fondo se encuentra la celda dosificadora 26, cuyos orificios están controlados a la entrada por un disco 30; provisto de un hueco cofrespondiente, y a la salida, por otro

30.

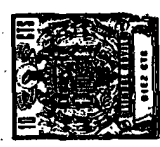


- disco 31, también provisto de un hueco correspondiente, peri-
fericamente desviado respecto al interior, estando unido el
disco 30; interior al recipiente 12, a un tronco de eje 29;
insertable sobre un árbol 29 al cuál está unido el disco 31,
5. exterior al recipiente 12. Con este acoplamiento es posible
hacer, como se desea, el recipiente 12 removible reempla-
zable. Este último eje 29 es coaxial y solidario con el vástago
saliente de un medio reductor de giro 47, cuyo vástago es
accionado por un motor eléctrico 38. Sobre el mismo eje 29
10. hay montadas también solidarias dos levas 40 y 42, la primera
de las cuales accionada a una palanca de primer género 49,
actuando sobre uno de sus brazos, mientras que el otro brazo
está articulado en la porción extrema de un vástago 50, des-
plazable axial y centralmente a la masa metálica 10, en la
15. cuál va incorporada una resistencia eléctrica 22, unida a la
red por medio de un interruptor 23, controlado por un termós-
tato 24, incorporado también en la masa metálica 10. Por en-
cima de la masa metálica 10 y coaxial por lo menos en su par-
te inferior al vástago desplazable 50 se encuentra un reci-
20. piente 55 destinado a contener agua, dividido por un tabique
54 en dos cámaras, una de las cuales 52, está bajo la otra
53. La cámara 53 se extiende en altura y se ensancha como apa-
rece en el dibujo en 55.

- El tabique 54 lleva un apéndice tubular superior 56,
25. que se extiende hacia lo alto hasta llegar a salir, con el
orificio superior, del nivel superior del agua contenida allí
e inferiormente desemboca en la cámara 52. El fondo de la cá-
mara inferior 52 presenta un ensancha central 57, cuyo borde
se eleva sobre el fondo formando el asiento 58, de corona cir-
30. cular, de una válvula de tope 66.

27:10:75

195181



El casquete de cierre de dicha válvula 66, apto para desplazarse verticalmente, que posee un vástago 59 guiado en el orificio del tubo 56, es mantenido normalmente apoyado contra el asiento 76, cerrando herméticamente, por un muelle elástico 60, dispuesto alrededor del vástago y apoyado en una porción extrema contra el cielo de la cámara 52 y en la otra porción extremoposterior 58 en la válvula 66. De la cara anterior de la válvula parte en cambio hacia abajo perpendicularmente una varilla 61, cuya porción extrema se une de modo amovible con la porción extrema del vástago 50, que sale fuera de la masa metálica 10, de modo que permita las deseadas operaciones de extracción, restablecimiento o sustitución del recipiente 55. El ensanche 57 presenta un fondo sustancialmente cónico oblicuo, que con su pared forma una guía para la varilla 61 y en correspondencia a su vértice presenta un orificio 62 que desemboca sobre la cubeta 8 de alimentación del serpentín 9 que recorre la masa metálica 10 y se prolonga después durante un trozo 63 y desemboca un poco por encima de la cazoleta 14, soportada oscilante alrededor del eje 0, que en la posición de la máquina parada ocupa una posición inclinada hacia la taza 75, retenida allí por el perfil de la leva 42, mientras que durante la operación de disolución de la infusión, adopta la posición horizontal como en la figura, para inclinarse nuevamente inmediatamente después.

5.

10.

15.

20.

25.

30.

La cámara 53 es comunicante con la cámara 52 por medio de un orificio destarado 64 respecto al orificio 62, de modo que estando la válvula abierta, el agua que pasa a través del orificio 64 no compensa al agua que pasa a través del orificio 62 dando como resultado que la velocidad de reflujo del orificio 62 permanece prácticamente constante duran

195181



- 6 -

te la operación de disolución de los polvos.

5. Para evitar que la formación de una eventual capa de aire impida el paso de agua de la cámara 53 a la cámara 52 o sea el llenado de la cámara 52, en el vástago 59 de guía de la válvula 66 en el tubo 56 se ha previsto un orificio axial 65 que desemboca superiormente libre en el interior del tubo 56 e inferiormente, por medio de una breve desviación transversal, desemboca en la cámara 52, constituyendo así un respiradero de aire que impide la formación de una perjudicial
10. capa de aire en la cámara 52.

15. La palanca 19 está provista de un brazo 72 sobre el cual se puede operar a voluntad, oprimiendo en el sentido de la flecha sobre la porción extrema 73 de una palanca de primer género articulada sobre el mismo eje de la palanca de primer género 49. Haciendo ésto se obtiene una corriente de agua a voluntad para la diluición de la bebida, ya inmersa en la taza 75.

20. Un vástago del motor eléctrico 48, que sale fuera de su carcasa, lleva solidario el ventilador 68 de un aspirador que se encuentra colocado en un conducto 69 que presenta una boca de aspiración de aire 70 cerca de la caída del agua caliente de disolución del polvo de crema-café liofilizada en la cazoleta 14 y la espele a través de la boca de descargue 71

25. NOTA

30. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son



susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental. También se hace constar que el invento corresponde a una solicitud de patente presentada en Italia con el número 20919 A/70 de 21 de febrero de 1970, acogiéndose por lo tanto a los beneficios que conceden los Convenios Internacionales en vigor, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita MODELO DE UTILIDAD por veinte años en España sobre: MAQUINA DE BAR PARA LA PRODUCCION DE CREMA-CAFE EN TAZA, caracterizándose por lo siguiente:

1.- Máquina de bar para la producción de crema-café en taza, caracterizada porque comprende un depósito estando contenitivo del polvo de crema-café liofilizada, que comprende inferiormente un medio dosificador; y una masa metálica, recorrida interiormente por un serpentín por donde transcurre el agua procedente de un depósito superior a velocidad de corriente constante, estando previstos unos medios de calentamiento del agua incorporados en dicha masa metálica.

2.- Máquina según la reivindicación 1, caracterizada porque el citado depósito superior de agua, está dividido en dos cámaras, una inferior y otra superior separadas por un tabique, siendo la masa metálica, la cámara inferior y al menos una parte inferior de la cámara superior coaxiales y comunicando entre sí dichas cámaras por medio de un orificio destarado; estando provista la cámara inferior de una válvula de tope, cuyo casquete de cierre, bajo la presión de un muelle, se apoya contra un asiento solidario de la pared de dicha cámara inferior siendo controlada por una leva que gobierna a una lumbrera de salida de la cámara inferior.

3.- Máquina según la reivindicación 2, caracterizada



5. porque el citado tabique divisorio está centralmente provisto de un tubo vertical extendido hacia lo alto verticalmente, cuyo extremo superior sobresale por encima del nivel de agua del depósito y el inferior desemboca en la cámara inferior, sirviendo de guía dicho tubo al vástago de la válvula de tope; estando dicho vástago atravesado por un conducto axial que desemboca en la parte superior en el interior del tubo y en la parte inferior por un reducido conducto transversal, en la cámara inferior.
10. 4.- Máquina según la reivindicación 3, caracterizada porque el citado orificio de comunicación de las dos cámaras está destarado respecto a la lumbrera de salida de la cámara inferior.
15. 5.- Máquina según la reivindicación 1, caracterizada porque la citada leva, que manda el reflujo del agua a través del serpentín, actúa sobre la válvula a tope a través de una palanca de primer género y un vástago, articulado en una porción extrema de esta última y desplazable axialmente en la masa metálica.
20. 6.- Máquina según la reivindicación 5, caracterizada porque sobre la palanca de primer género asociada a la leva, está provista otra palanca, maniobrable manualmente, que permite mantener ulteriormente el reflujo, a voluntad, de agua caliente.
25. 7.- Máquina según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el eje de las levas y de los obturadores es accionado por un motor eléctrico a través de un reductor del número de revoluciones.
30. 8.- Máquina según la reivindicación 7, caracterizada porque el citado motor eléctrico acciona directamente a un

27-10-78

195181



30

aspirador dispuesto en un conducto que aspira, en correspondencia a la caída del agua en una cazoleta convenientemente dispuesta, y descarga el aire aspirado por la otra extremidad de la conducción.

5. 9.- Máquina según la reivindicación 7, caracterizada porque el citado eje de las levas está constituido por dos porciones, una solidaria de uno de los discos obturadores y la otra solidaria del otro disco obturador y de las citadas levas, estando ambas porciones acopladas entre sí de modo fácilmente desmontable.

10. 10.- Máquina según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el vástago inferior de que está provista la válvula de tope acoplado con su porción extrema libre sobre la porción extrema superior, saliente fuera de la masa metálica del vástago desplazable, cuya otra porción extrema inferior está articulada a la palanca de primer género.

15. 11.- Máquina de bar para la producción de crema-café en taza, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria, y en los dibujos adjuntos.

20. Esta Memoria consta de nueve hojas, escritas a máquina por una sola cara.

30 JUN. 1973

Madrid,

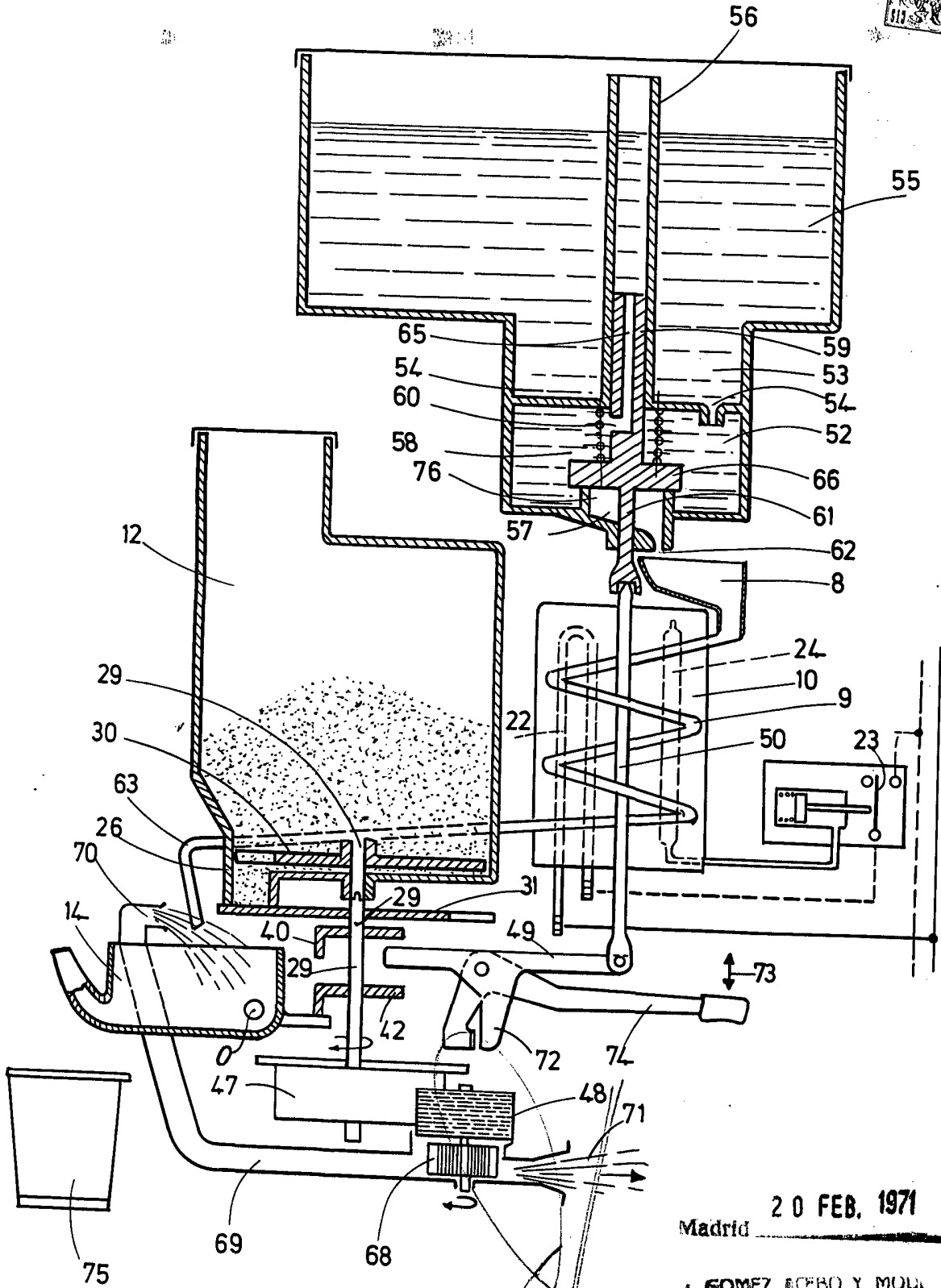
COFFEE CORPORATION, S.A.

L. GOMEZ ACEBO Y MOJER
p. p. Firmados L. Gaita Fernández

195181

ESCALA VARIABLE

20 FEB 1971



20 FEB. 1971
Madrid

A. GOMEZ ACEBO Y MODA
n.º. Firmados F. Hernández Rolo