



nera que se obtenga una infusión de extracto de café con todo su aroma, ó bien que se incluyan en la infusión otras sustancias contenidas en el grano de café las que podríamos calificar de residuos ó productos originados en la destilación.

5 Estas circunstancias muy tenidas en cuenta en la concepción de cafeteras ha conducido a sus constructores a agrupar dichas máquinas según dos técnicas fundamentales, es decir a la obtención de café a base de infusión predeterminada, como conveniente sobre una proporción asimismo predeterminada de 6 a 7 gramos de café en polvo sobre 50 á 60 gramos de agua, conocido como café a la italiana, ó bien produciendo la infusión sin presión de agua caliente sobre café molido, en mayor proporción y unos 120 gramos de agua, con lo cual se consigue un café de indiscutible sabor y aroma.

10 Ello obliga a construir cafeteras de funcionamiento distinto en cada caso y de concepción diferente, para que cumpla las exigencias que cada técnica requiere, de modo que una cafetera concebida y proyectada para producir café de tipo "americano", no es apta para producir un buen café de tipo "italiano" y así a la inversa.

15 Se ha descubierto por el solicitante de la presente invención que, cuando se hace discurrir el agua caliente que se utiliza en la infusión a través del polvo de café molido, a determinada presión, se produce una turbulencia con la cual se obtiene un café de grato sabor y aroma, por estar irrigado en dosis individuales, como el café "italiano", y en el momento de su degustación, sin que arrastren durante la infusión del paso del agua, otras sustancias de destilación del café molido que no sean las de la esencia del mismo, contrariamente a lo que ocurre si se hace café de 120 gramos con el sistema a hidro-compresión del café a la "italiana".



Además, estos perfeccionamientos son muy interesantes para aplicarlos en forma de cartucho, ó sea en un casquillo de un solo cuerpo, para su utilización en máquinas automáticas ó el suministro del café ya preparado en dosis individuales y depreciando el casquillo ducha. Por otra parte, las pruebas han demostrado que este elemento de casquillo ducha de un solo cuerpo, por no estar la parte superior de la ducha en contacto con el café, la irrigación del agua puede hacerse con casquillo lleno de otra substancia, como por ejemplo, té, chocolate y análogos, obteniéndose resultados excelentes con substancias que no dejan residuos, tales como el cacao con mezclas y que se hace muy difícil mezclar...

En la descripción que sigue, a título de ejemplo no limitativo, se describe una ejecución de los perfeccionamientos del presente invento, la cual nos muestra un caso de realización práctica, naturalmente que, tratándose de un ejemplo aclaratorio, el dibujo en cuestión deberá interpretarse con amplio criterio.

En los dibujos se representa en la fig.1, una vista del elemento de acuerdo con los perfeccionamientos; en la fig. 2, una vista del mismo formando un solo cuerpo y, en la fig.3, una vista con la ducha formada con dos piezas.

La ducha -1-, está situada en la boca del calderín de la cafetera, comprendiendo un tubo -2-, en dirección a la parte inferior del casquillo -3-. Dicho tubo -2-, de forma cónica ó cilíndrica, presenta un orificio -4-, por el cual sale a presión un chorro de agua que se desparrama al chocar con la parte inferior del casquillo -3-, en forma de paraguas y en sentido ascendente, formando una turbulencia junto con el café molido situado dentro del casquillo, saliendo al exterior por unos agujeros -5-, situados en la parte superior del casqui-

llo -3-.

Así mismo se han previsto unos agujeros -6-, en la periferia del tubo -2-, los cuales pueden facilitar dicha turbulencia, según la calidad y molturación del café u otras substancias.

En la fig. 2, se representa la ducha y casquillo en un solo cuerpo en forma de cartucho, en cuyo caso, la tapa superior de la ducha, puede ser, por necesidades de fabricación, de una sola pieza ó bien constituida por dos piezas como se representa en la fig. 3.

La junta -7-, se ha dispuesto en la fig. -1-, entre la ducha -1-, y el casquillo -3-, mientras en la fig. -2- y en la fig. -3-, la junta -7-, está situada entre la ducha -1- y el cuerpo de la cafetera -8-, ya que el cartucho cerrado herméticamente impide la salida del agua que entra dentro del mismo.

Como puede apreciarse, mientras en el café a la italiana, la presión del agua que se ejerce sobre el café, tiende a formar con éste un solo bloque, con estos perfeccionamientos, el agua a presión hace un café turbulento y sin extractos de ninguna clase.

Descrita suficientemente la naturaleza y características de los perfeccionamientos introducidos en los elementos de irrigación y casquillo de las máquinas de hacer café y otras infusiones, se ha de hacer constar la posibilidad de que sean variables sus materiales, formas y tamaños, así como también podrán introducirse variaciones secundarias que no alteren la esencialidad de su objeto, que se pone de manifiesto en las siguientes:

NOTA REIVINDICATORIA

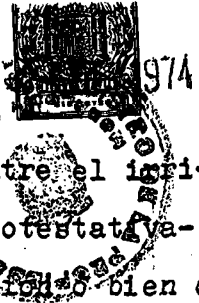
En este Modelo de Utilidad se reivindica:



1.- Elementos de irrigación y casquillo, perfeccionados de las máquinas de hacer café y otras infusiones, caracterizados porque el irrigador está constituido por un anillo ó similar, adaptable a la boca del casquillo que con tiene el elemento ó polvo destinado a la infusión, presentan do dicho irrigador un conducto para el paso del líquido calin te, cuyo conducto forma cuerpo con el disco ó anillo, prolon gándose hacia el interior del casquillo sin llegar a alcanzar su fondo, quedando el irrigador así formado, en disposición acoplable por su cara superior al conducto de alimentación de agua caliente de la cafetera y por su cara inferior igualmente acoplable, a modo de tapa, a la boca superior del casqui llo con el cual forma un conjunto.

2.- Elementos de irrigación y casquillo, perfeccionados de las máquinas de hacer café y otras infusiones, caracterizados porque el casquillo de la substancia para la infu sión tiene un fondo ciego, mientras en la parte superior de la pared lateral y en la zona próxima en su borde superior, sobre el cual descansa y se apoya el irrigador de la reivindicación 1ª, se ha previsto una zona de perforaciones ó fi nos conductos de salida de infusión, quedando el conducto del irrigador por el que discurre el agua caliente, alojado en el interior del casquillo y de forma que el agua caliente nece saria para la infusión, al salir por la boca del conducto del irrigador y encontrar la resistencia del fondo ciego del cas quillo, origina una turbulencia que hace discurrir el agua a través de la substancia para la infu sión, desde el fondo del casquillo que la contiene, hasta los conductos de salida pre vistos en la parte superior del casquillo.

3.- Elementos de irrigación y casquillo, perfeccionados, de las máquinas de hacer café y otras infusiones, ca-



5

racterizados porque el acoplamiento y cierre entre el irrigador y el casquillo se realiza, indistintamente y potestativamente, de modo amovible, por el contacto y presión ó bien de modo inamovible, de union permanente, formando un cartucho ó cápsula que en su interior contiene la substancia necesaria para la infusión, y porque la tapa superior de la ducha puede fabricarse de una sola pieza ó bien de dos piezas, una la tapa y otra la ducha propiamente dicha y comprendiendo dicha ducha una sola salida por su parte inferior ó tambien con pequeños agujeros en su periferia.

10

4.- ELEMENTOS DE IRRIGACION Y CASQUILLO PERFECCIONADOS, DE LAS MAQUINAS DE HACER CAFE Y OTRAS INFUSIONES" de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria descriptiva y graficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

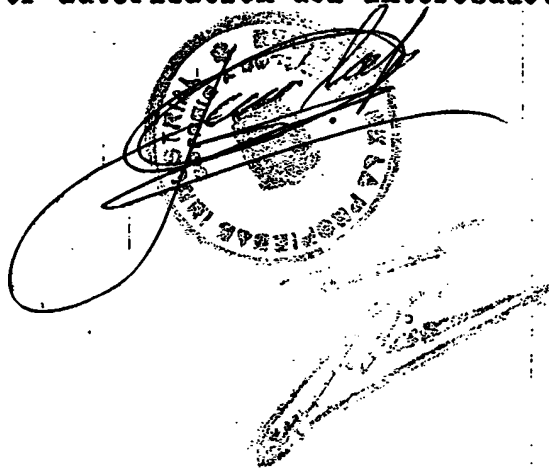
15

Esta memoria consta de SEIS hojas, escritas ó mecanografiadas por una sola cara a doble espacio.

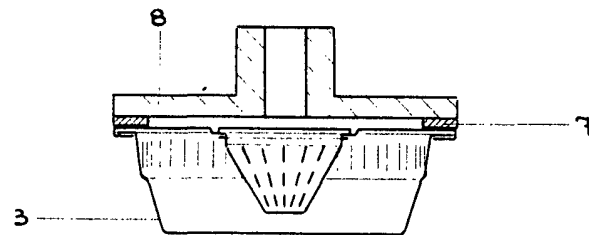
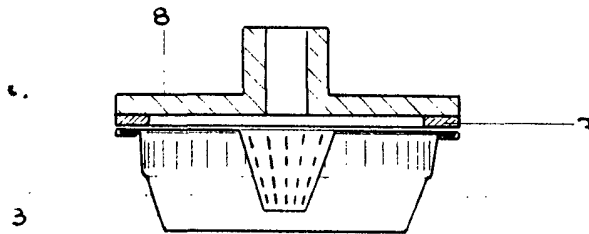
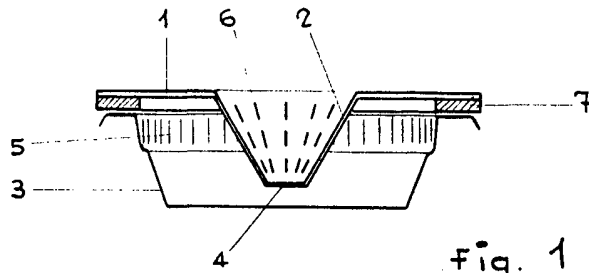
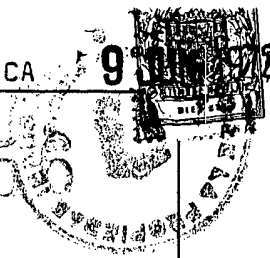
Madrid, 4 ENE. 1974

20

Por autorización del interesado.



397156



Escala Variable
MADRID
JOSE LOPEZ CORTES
P.F.



[Handwritten signature]