

204812

PRIMERA  
CERTIFICADO DE ADICION

204812

# MEMORIA

descriptiva sobre "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE  
PRINCIPAL Nº 188.806", concedida el 28 de Junio de 1949 por:  
"PERFECCIONAMIENTOS EN CAFETERAS EXPRES".

**A FAVOR DE:**

CAMPEONA, S.A. y

Don JUAN RIG SERRADELL

Barcelona.

Presentada el:

204812 263



204812

PRIMER

CERTIFICADO DE ADICION

a la Patente principal Nº 188.806, concedida en 28 de  
Junio de 1949 por: "PERFECCIONAMIENTOS EN CAFETERAS EXPRES".  
=====

Solicitantes: CAMPEONA, S.A. y  
Don JUAN ROIG SERRADELL.

Residencia: BARCELONA, Calle Aragón, 259.

Nacionalidad: Española.

Inventor: Don Juan Roig Serradell.

Objeto del Certificado de Adición: "MEJORAS INTRODUCIDAS EN  
EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 188.806".

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

La presente invención se refiere a mejoras introdu-  
cidas en el objeto de la Patente principal Nº 188.806,  
concedida en 28 de Junio de 1949 por: "Perfeccionamientos  
en cafeteras expés".

5 Los perfeccionamientos en cafeteras expés descritos  
en dicha patente principal están caracterizados, esencial-  
mente, porque el líquido requerido para la infusión está  
contenido en un recipiente calentado indirectamente por  
baño maría u otro medio, manteniéndose la temperatura  
10 deseada constante mediante un termostato y expulsándose



el líquido de dicho recipiente hacia el porta-cacillo mediante una presión independiente de la producida en el interior del recipiente calentador del líquido de infusión, por ejemplo mediante aire comprimido. Tal

5 cafetera permite particularmente la preparación directa de café exprés con leche, utilizando la misma leche como líquido para producir la infusión y eliminando, por tanto, el agua, con lo que se consigue un café con leche más puro y fuerte.

10 En la realización práctica de la cafetera perfeccionada de acuerdo con la invención descrita en la referida patente principal, ha podido comprobarse que es conveniente someterla a algunas modificaciones para simplificar su funcionamiento y hacerla más eficaz, constituyendo estas modi-  
15 ficaciones o mejoras el objeto de la presente solicitud.

Particularmente se relaciona la presente invención con una construcción mejorada de los brazos distribuidores de la cafetera, conectándolos mediante correspondientes pasos, gobernables a voluntad por la palanca de mando, con  
20 el depósito de leche, con los conductos de llegada de vapor y de agua a presión procedentes de la caldera y con la descarga, de modo que consecutivamente puedan prepararse infusiones de café con leche o bien con agua, según se utilice la comunicación con el depósito de leche o bien  
25 la del agua a presión de la caldera.

Para ello se dispone el depósito calentador de la leche preferentemente por encima de una caldera corriente de cafetera y se lo pone en comunicación directa con uno o  
30 varios brazos distribuidores de la cafetera, provistos al efecto de cuatro orificios de paso para poder establecer,



a voluntad, comunicación entre el depósito de leche, el conducto de llegada de vapor de la caldera, el conducto de llegada de agua a presión de la caldera o la descarga con la correspondiente campana, la cual está provista de una cámara dosificadora de cabida determinada, por ejemplo  
5 un vaso corriente, y combinada con un grifo de salida de aire, un nivel de control y un tubo de escape o salida de aire.

El depósito calentador de la leche presenta convenientemente una abertura por su parte superior para poder alojar  
10 en su interior un calentador de inmersión, de funcionamiento por vapor o eléctrico.

Otras ventajas y características de la invención se desprenderán de la siguiente descripción que se hace con relación a los dibujos adjuntos, en los cuales se ilustra  
15 a título de ejemplo no limitativo, una forma de realización. En dichos dibujos:

Fig. 1 representa un corte transversal esquemático de una cafetera perfeccionada de acuerdo con la presente  
20 invención.

Fig. 2 ilustra un corte vertical de la campana provista de cámara dosificadora, efectuado por el plano determinado por la línea II-II de la Fig. 1.

La cafetera exprés representada comprende un soporte-  
25 base 1 que sostiene una caldera 2, designándose con 3 el envoltorio de la cafetera. Por encima de la caldera 2 descansa un depósito 4 para contener el líquido de infusión, por ejemplo leche, el cual está provisto de aislamiento exterior 5, de lana de vidrio, amianto u otro material,  
30 para conservar la temperatura del líquido que contiene.



6 representa un calentador de inmersión susceptible de ser introducido en el depósito 4 y destinado a conservar la temperatura deseada, por ejemplo 80°C, de la leche que contiene, comprendiendo dicho calentador una cámara en la que tiene entrada el vapor desde el tubo de llegada de vapor 7, al que llega por el grifo 8 y el tubo 9 desde el brazo 10, y saliendo el mismo, una vez hecho su efecto calorífico, por el tubo de salida 11 que llega hasta cerca del fondo de la cámara 6 y está conectado con el tubo 12 que comunica con el desagüe 13 de la cafetera. El depósito 4 puede ser extraído fácilmente para su limpieza mediante los mangos 14, de baquelita, ebonita u otro material aislante, bastando para ello quitar el sombrero del envoltorio 3 y desmontar la palomilla 15 mediante la cual se establece la comunicación de su tubo de salida 16 con el conducto 17 que desemboca en el brazo 10.

El brazo 10, como queda dicho, está provisto de un distribuidor 18, dotado de cuatro orificios (Fig. 2), gobernable por la manivela de mando 19, y el mismo lleva sujeta la campana 20 para la fijación del brazo portacacillo 21. Dicha campana posee en su interior una cámara dosificadora 22 que según la posición que se dé a la manivela 19 puede ponerse en comunicación con el conducto de llegada de leche 17, el conducto de llegada de vapor de la caldera, el conducto de llegada de agua a presión de la caldera o la descarga. La cámara mencionada 22 tiene una cabida determinada, por ejemplo la de un vaso de leche corriente, y la misma está combinada con un grifo de salida de aire 23 que lleva un nivel de control constituido por un tubo de vidrio 24 alojado en un armazón de protección 25



y sujeto por medio de las tuercas 26 y 27 con sus correspondientes juntas y el pito 28, el cual lleva soldado un tubo de salida o descarga de aire 29 (Fig. 2).

El funcionamiento de esta cafetera es como a continuación se expone:

Supongamos que el depósito 4 esté lleno de leche que mediante el calentador 6 y el calor radiado por la caldera 2 se mantiene a la temperatura apropiada para la infusión, por ejemplo 80°C, y que en el cacillo sujeto por el portacacillo 21 acoplado a la campana 20 esté contenida la cantidad de café necesaria para una infusión.

Para preparar una infusión directa de café con leche, se gira la manivela de mando a la posición en que a través del correspondiente orificio del distribuidor 18 quede establecida comunicación entre el depósito 4 y la cámara 22 de la campana 20 a través de los conductos 16 y 17 y los respectivos pasos practicados en el brazo 10. Se abre entonces el grifo 23 para dar salida al aire contenido en la citada cámara 22, con lo que la leche empezará inmediatamente a fluir por gravedad desde el depósito 4 a la cámara 22, pudiendo comprobarse en el nivel 24 cuando toda la cámara 22 está llena de leche. Se cierra entonces el grifo 23 y se gira la manivela de mando 19 a la posición en que la cámara 22 está en comunicación con el tubo de llegada de vapor de la caldera. La leche contenida en dicha cámara quedará entonces obligada a pasar a través del café contenido en el cacillo, empujada por el mismo vapor, hasta quedar desalojada por completo de la cámara 22, efectuando por último el propio vapor el exprimido del café, en cuyo instante se gira la manivela de mando 19 a la

204812

26 JUN



posición de descarga.

Si en lugar de un café con leche interesa preparar una infusión corriente de café, puede procederse como si se tratara de una cafetera corriente, es decir, girando la manivela de mando 19 sucesivamente a las posiciones correspondientes a llegada de agua a presión de la caldera, llegada de vapor y descarga, permitiendo pues esta cafetera perfeccionada preparar consecutivamente cuantas infusiones se deséen, tanto de leche como de agua solamente.

10

N O T A.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de ponerlo en práctica, se hace constar que todo cuanto no altere, cambie o modifique su principio fundamental puede quedar sometido a variaciones de detalle, siendo lo esencial y por lo que se solicita primer Certificado de adición a la Patente principal N<sup>o</sup> 188.806, concedida en 28 de Junio de 1949 por: "PERFECCIONAMIENTOS EN CAFETERAS EXPRES", lo que queda resumido en las siguientes reivindicaciones:

20

1<sup>a</sup>.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal N<sup>o</sup> 188.806, concedida en 28 de Junio de 1949 por: "Perfeccionamientos en cafeteras exprés", caracterizadas porque uno de los brazos distribuidores de la cafetera, por lo menos, se conecta mediante correspondientes pasos, gobernables a voluntad por la palanca de mando, con el depósito de leche, con los conductos de llegada de vapor y de agua a presión procedentes de la caldera y con la descarga, de modo que consecutivamente pueden prepararse infusiones de café con leche o bien con agua, según se utilice la comunicación con el depósito de leche o bien la del agua a presión

30



de la caldera.

2ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal Nº 188.806 según reivindicación 1ª, caracterizadas porque el depósito calentador de la leche se dispone por encima de una caldera corriente de cafetera y se lo pone en comunicación directa con uno o varios brazos distribuidores de la cafetera, provistos al efecto de cuatro orificios de paso para poder establecer, a voluntad, comunicación entre el depósito de leche, el conducto de llegada de vapor de la caldera, el conducto de llegada de agua a presión de la caldera o la descarga con la correspondiente campana, estando provista esta última de una cámara dosificadora de cabida determinada y combinada con un grifo de salida de aire, un nivel de control y un tubo de escape o salida de aire.

3ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal Nº 188.806 según reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque el depósito calentador de la leche presenta una abertura por su parte superior para poder alojar en su interior un calentador de inmersión, de funcionamiento por vapor o eléctrico.

4ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal Nº 188.806 según reivindicación 3ª, caracterizadas porque el calentador de inmersión, de funcionamiento por vapor, comprende una cámara de vapor provista de tubos de entrada y salida de vapor, alimentándose dicho calentador con vapor producido por la misma caldera de la cafetera.

5ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal Nº 188.806 según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizadas porque el depósito calentador de la leche puede

204812 263



ser extraído fácilmente del cuerpo de la cafetera para su limpieza, estando provisto al efecto de correspondientes mangos convenientemente aislados.

6ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal Nº 188.806 según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizadas porque el depósito calentador de la leche está dispuesto en relación tal con el brazo o brazos de la cafetera que el líquido contenido en él, una vez establecidas las correspondientes comunicaciones por el distribuidor gobernado por la manivela de mando, fluye por gravedad hacia la cámara dosificadora de la correspondiente campana, siendo expulsado de esta última a través del café contenido en el respectivo cacillo por presión de vapor.

7ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 188.806, tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de ocho hojas mecanografiadas por una sola cara y de una lámina de dibujos.

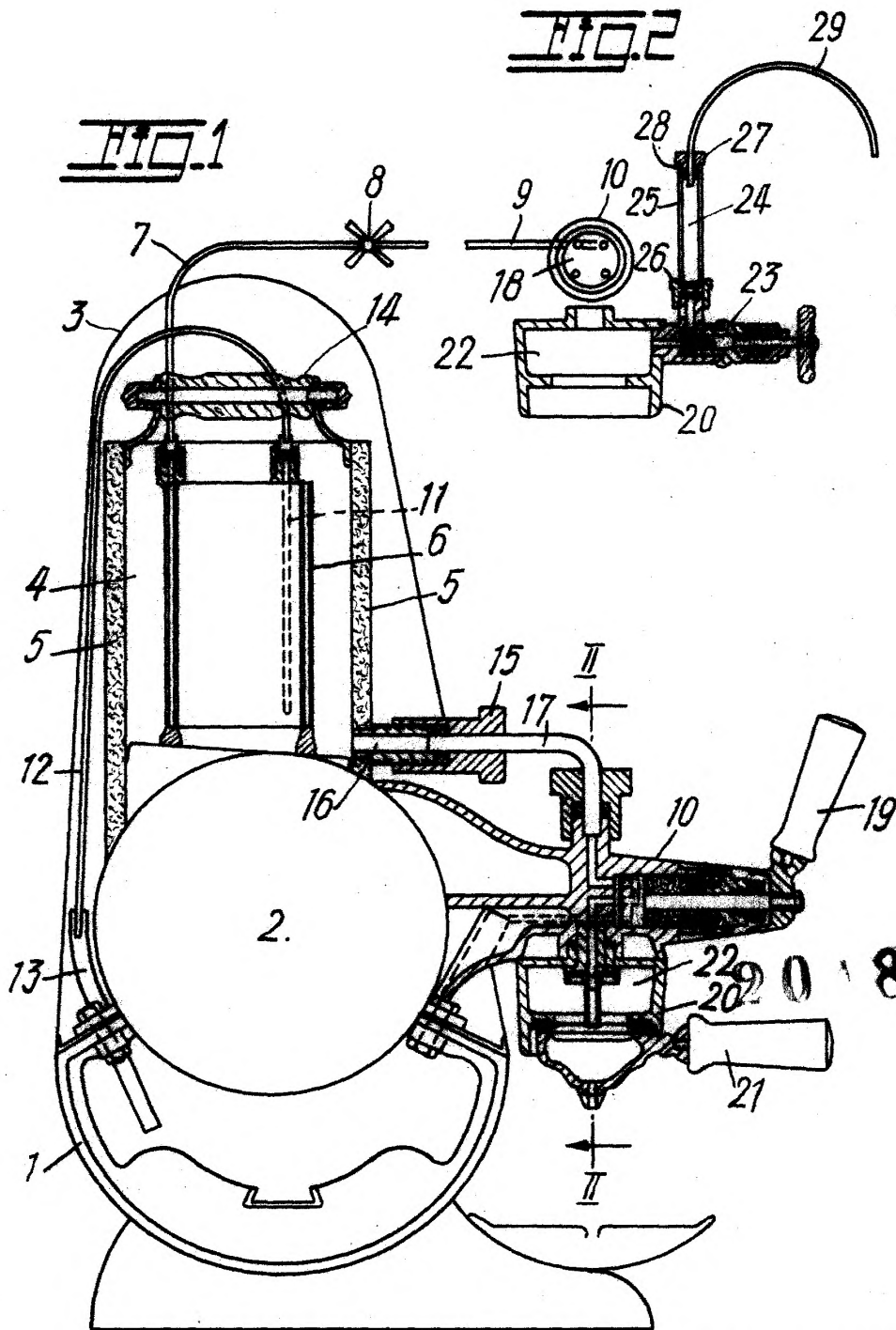
Barcelona, 26 de Julio de 1952.

CARBONA, S.A. y  
JUAN ROIG SERRADELL  
P.P.

J. GÓMEZ ACEBO y MODET

P.P.

ESCALA VARIABLE.



BARCELONA, 26 de Julio de 1952  
CAMPEONA, S.A. y JUAN ROIG SERRADELL  
P.P.

J. GOMEZ ACEBO y MODEI