

205257



205257

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

PATENTE DE INVENCION.

PAIS: ESPAÑA.

DURACION: 20 AÑOS.

OBJETO: "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS
"EN LAS CAJETAS EXPRES".

=====

A nombre de : PICONCELLI ALBERTO.

Residente en: VALENCIA, Avda. José Antonio, 64.

Nacionalidad: ITALIANA.

(P. 835. M.P.)



Con fines de carácter económico, y sobre todo para conseguir un aprovechamiento máximo del café, se han estudiado varios sistemas, siempre a base de máquinas, hervidores de vapor y similares, sin por otra parte conseguir el fin propuesto.

5 Con dichas máquinas, que aun se usan, la infusión es preparada expresamente por medio del vapor que, con su presión, obliga a pasar a través del café el agua caliente : sin embargo, el vapor, para tener la presión necesaria, tiene que encontrarse a una temperatura más bien elevada que, en su función, quema no pocas veces el café, en detrimento de la bondad de la infusión.

10 El fin de la presente invención es precisamente el de eliminar la presencia del vapor, y por tanto también el gasto provocado por la energía de calentamiento, de obtener del producto el máximo rendimiento (dejando completamente agotados los residuos del café), de 15 gastar menos café y de conseguir una infusión mejor todavía, eliminando al propio tiempo el personal especializado porque la máquina es automática, de modo que cualquier profano puede manejarla.

Los perfeccionamientos objeto de la presente invención, constituidos por el grupo hidro-comprimido cuya estructura y funcionamiento 20 se explican en la presente Memoria descriptiva, satisface todas estas condiciones y resuelve perfectamente el difícil problema.

El adjunto dibujo ilustra a título de ejemplo una forma de realización.

25 La figura del dibujo representa una sección del grupo hidro-comprimido destinado a ser aplicado a cualquier cafetera y constituido por un émbolo hueco (A) con tubo de empalme (B) para su unión a una caldera ; por un a modo de sombrerete (C) en el que se aloja un muelle y provisto de una brida (D); por un cilindro (E) que, en su extremo inferior, lleva un acoplamiento (F) para la taza del porta 30 (G) donde se pone el café.

En la parte inferior de la cavidad del pistón hay, alojada en una guía (H) y en un asiento (I), una válvula (J) de asiento cónico (K) y vástago (L) de menor diámetro. El anillo fileteado (N) sirve para regular la presión. El pistón (A) lleva, exterior e inferiormente, una guarnición (O) con una roseta (P), un aro fileteado de regulación (Q) y por fin un platillo perforado (R), también fileteado 35 para su regulación.

En la parte superior de la cavidad del pistón, un fuelle (S) metálico, oprimido contra el anillo de reducción por el tornillo



40 hueco (U), permite el movimiento del vástago (V) y establece un
cierre estanco. Sobre el tornillo (U) está montado un soporte de
horquilla (W) en cuyo extremo está montada una pieza excéntrica (X)
que gira sobre el perno (Y). Una empuñadura (Z) sirve para accionar
la pieza excéntrica ; un patín (a) sujeto al sombrerete (C) recibe
45 el empuje de la pieza excéntrica y un tornillo con parte de menor
diámetro (b) sujeto por la tuerca (C) y le transmite el movimiento
al vástago (V). Al sombrerete (C) está unido por medio de bridas y
tornillos el cilindro (E) que, también al subir y bajar, cierra de
manera perfectamente estanca sobre el exterior del pistón (A) por
50 medio de la guarnición (O). Un muelle (d) se encuentra siempre com-
primido entre el sombrerete (C) y el pistón (A) y actúa en sentido
contrario al empuje de la pieza excéntrica (X). Una tapa (f) cierra
superiormente el grupo.

El funcionamiento del grupo en cuestión se verifica como sigue.
55 Una vez montado el grupo hidro-comprimido en una cafetera por
medio del tubo de bridas (B), el agua caliente entra por éste en la
cámara de calentamiento (G) llevando rápidamente el conjunto del
grupo a la temperatura deseada.

Se pone la dosis de café en la taza (g) del porta y se aplica
60 al grupo debajo del cilindro (A) utilizando el acoplamiento rápido
(F) con la misma maniobra requerida por cualquier cafetera actual :
entonces se lleva la palanca (Z), que se encuentra en la posición
vertical, a la posición horizontal del dibujo. Durante este movimien-
to la pieza excéntrica (X), articulado en la tuerca de horquilla (W),
65 obliga a bajar al conjunto sombrerete-cilindro comprimiendo el mue-
lle (d). En fin de carrera, el tornillo con parte de menor diámetro
(b) oprimirá el vástago (V) del fuelle (S) que, a su vez, bajará la
válvula (J) mantenida cerrada por el muelle (M).

El agua caliente que hay en la cámara (G) atraviesa los agujer-
70 ritos (i) pasando por la parte de menor diámetro (L) del vástago de
la válvula (J), llega al platillo (R) y cae sobre el café que hay
debajo. El café se empapa así y en cuanto algunas gotas de infusión
caen de la boquilla de la taza (g) se acciona la empuñadura (Z)
haciéndole abandonar con la mano la posición horizontal (punto muer-
75 to), de modo que el muelle (d), que había sido comprimido, al volver
a su posición primitiva (descargada) cierra inmediatamente la válvula
(J). El agua que hay en la cámara (I) de cierre hermético es prensado
a través de la dosis de café en polvo que llena el platillo perforado



80 en el recipiente (g), quitándole toda sustancia y dejándole agotado.
La infusión está hecha y la empuñadura (Z) ha vuelto a la posición
vertical.

N O T A

85 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para
que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte
años, son los siguientes :

90 1º.- Perfeccionamientos introducidos en las cafeteras exprés
caracterizados por un grupo hidro-comprimido que se aplica a la ca-
fetera y que está provisto de una pieza excéntrica de perfil especial
destinada a comprimir un muelle y a provocar una detención en fin
de carrera (punto muerto).

2º.- Perfeccionamientos introducidos en las cafeteras exprés,
según la reivindicación 1ª), caracterizados por el hecho de que el
pulsador que acciona la válvula está provisto de un fuelle metálico
que asegura su cierre hermético.

95 3º.- Perfeccionamientos introducidos en las cafeteras exprés,
según las reivindicaciones 1ª) y 2ª), caracterizados por el hecho
de que el grupo es mantenido a la temperatura del agua de la máquina
por medio de la cámara y del conducto de grandes dimensiones.

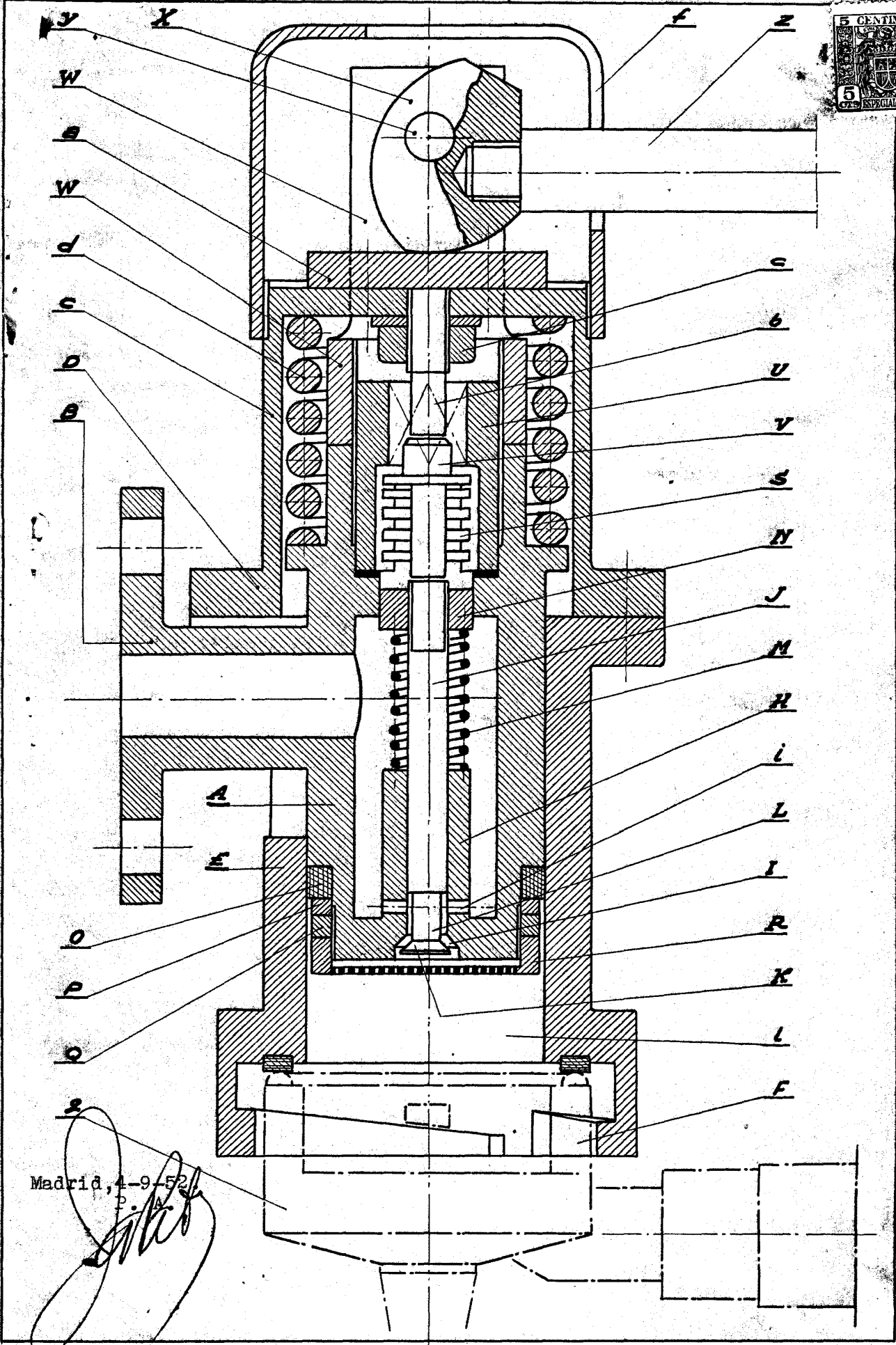
100 4º.- Perfeccionamientos introducidos en las cafeteras exprés,
según las reivindicaciones 1ª), 2ª) y 3ª), caracterizados por el he-
cho de estar provisto el grupo hidro-comprimido de una válvula mon-
tada en el centro del grupo de forma que puede distribuir mejor el
agua sobre el platillo perforado y accionada por una pieza excéntri-
ca en fin de carrera.

105 5º.- Perfeccionamientos introducidos en las cafeteras exprés,
según las reivindicaciones 1ª), 2ª), 3ª) y 4ª), caracterizados por
el hecho de estar sujeto un platillo perforado al extremo inferior
del pistón, pudiéndose regular el juego entre éste y el café conteni-
do en la taza del porta atornillándolo a medida de la dosis.

110 6º.- "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS CAFETERAS EXPRÉS",
todo tal y conforme se describe en la presente Memoria descriptiva,
que consta de 113 líneas, y a título de ejemplo se representa en el
adjunto dibujo.

Madrid, 4 de septiembre de 1952.

PICONCELLI ALBERTO



Madrid, 4-9-52