

226091

10 E



226091

P A T E N T E  
D E  
I N V E N C I O N

a favor de Don ERNESTO VALENTE, de nacionalidad italiana, residente en Milán (Italia), Vía Caracciolo, 65, por "SISTEMA PARA EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO DE LOS GRUPOS EN LAS CAFETERAS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

En el empleo de las actuales cafeteras acontece que durante la rápida sucesión de infusiones (momentos de punta en bares, cafés, etc.), tiene lugar un sobrecalentamiento del grupo, dañado a causa de la destrucción y alteración que determina en los componentes oleosos

5. -- y, por consiguiente, en el aroma del café--, y por impedir la formación de la espuma de color amarillo-oro actualmente tan solicitada, llamada "Crema".

Las soluciones propuestas y a veces adoptadas

10. van desde la aplicación de trapos húmedos al grupo, a

226091

10 E



la mezcla con el agua caliente procedente de la caldera de agua fría en cantidad dosificada, al enfriamiento, por pérdida de calor, con agua fría, que circula por espacios creados en las paredes del grupo, etc.

5. Las soluciones y recursos sugeridos no han hallado difusión porque todos adolecen de graves inconvenientes, principalmente la formación de molestos y nocivos depósitos en el caso frecuente de aguas duras, el daño causado por esta dureza a las cualidades organolépticas de la infusión, etc,

10. Estos inconvenientes son eliminados mediante el sistema que constituye el objeto de la presente invención, según el cual se extrae agua caliente de la caldera, se la enfría y se la utiliza de este modo para la preparación de la infusión.

15. Las ventajas y posibles variantes del sistema aparecerán más claramente en la descripción que sigue de un ejemplo de realización del dispositivo que acciona el sistema, con referencia al adjunto diseño, en el que la figura 1 representa una vista lateral, parcialmente seccionada, de una cafetera de dos grupos que incorpora el sistema, y la figura 2 representa una vista posterior de la misma máquina.

20. Con referencia al diseño, se designa esquemáticamente con -1- el basamento, con -2- la caldera y con -3- el pequeño tablero anterior. Los grupos se indican con -4- y -5-. Cada uno de ellos comunica a través de una válvula -7-. Un rebosadero -8- está dispuesto para la extracción de agua caliente al nivel óptimo y mediante un sifón -9- y grifo -10- dispuesto en la extremi-



226091

- dad superior de una de las ramas de aquél, el agua caliente se dirige hacia el serpentín -11-, recorriéndolo en toda su longitud. Este serpentín está montado a lo largo de la caldera, en la parte inferior de la misma, posteriormente con respecto a los grupos, y se prolonga en un tubo que rodeando la caldera se dirige hacia su parte superior, donde se divide en dos ramas correspondientes a los dos grupos, los cuales son alimentados por ellas a través de respectivos ráculos -12-.
- 5.
10. El conjunto descrito se halla oculto por el carter o caja que abarca y recubre toda la máquina.
- El funcionamiento es como sigue: Dejando cerrado el grifo -10- y abriendo el -7- se extraerá agua caliente directamente de la caldera -2- a través del tubo -6-, penetrando en el grupo de maniobra -4- o -5- para la preparación y suministro de la infusión.
- 15.
- Cuando se produzca un principio de sobrecalentamiento, se abre el grifo -10-. Ello implica la obtención de una mezcla combinada de agua procedente directamente de la caldera -2- con agua extraída a través del serpentín enfriador, con lo que se logra una sensible disminución de la temperatura del agua que penetra en el grupo para realizar la infusión.
- 20.
- Si debido a un continuo y rápido funcionamiento de los grupos -4- o -5- la previsión anterior no bastase para obtener y mantener la graduación del calor idóneo para la preparación de la crema de café, se cerrará entonces el grifo -10-. Se obtendrá de esta manera la extracción del agua caliente de la caldera -2- única y exclu-
- 25.

226091

10 EN



sivamente por medio del grifo -10-, a través del serpentín -11- y rãcor -12-, entrando al respectivo grupo de maniobra -4- o -5- convenientemente enfriada.

5. De esta manera se elimina cualquier peligro de sobrecalentamiento. Para elevar la temperatura del agua se procede en sentido inverso. La infiltración de residuos calcãreos en los tubos y grupos es inexistente, puesto que el dispositivo de enfriamiento extrae el agua caliente de la caldera, tratãndose por tanto de agua ya
10. ablandada.

- . -

#### N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

15. 1. Sistema para evitar el sobrecalentamiento de los grupos en las cafeteras que se caracteriza por el hecho de establecerse una toma de agua ya ablandada en el nivel mìnimo posible de la caldera, pasando a través de un grifo apropiado a un serpentín donde tiene efecto su enfriamiento, cuyo serpentín, comunica por medio de un racor con la cámara de infusión de los grupos de la
20. cafetera, teniendo efecto en aquélla la mezcla eventual del agua enfriada con la que procede directamente de la caldera, la admisión de la cual está regulada ppr un grifo dispuesto sobre el precitado racor, entre el grupo correspondiente y el tubo de extracción directa.
25. 2. Sistema para evitar el sobrecalentamiento de

10 E



226091

los grupos en las cafeteras.

La presente memoria consta de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 10 de enero de 1956.

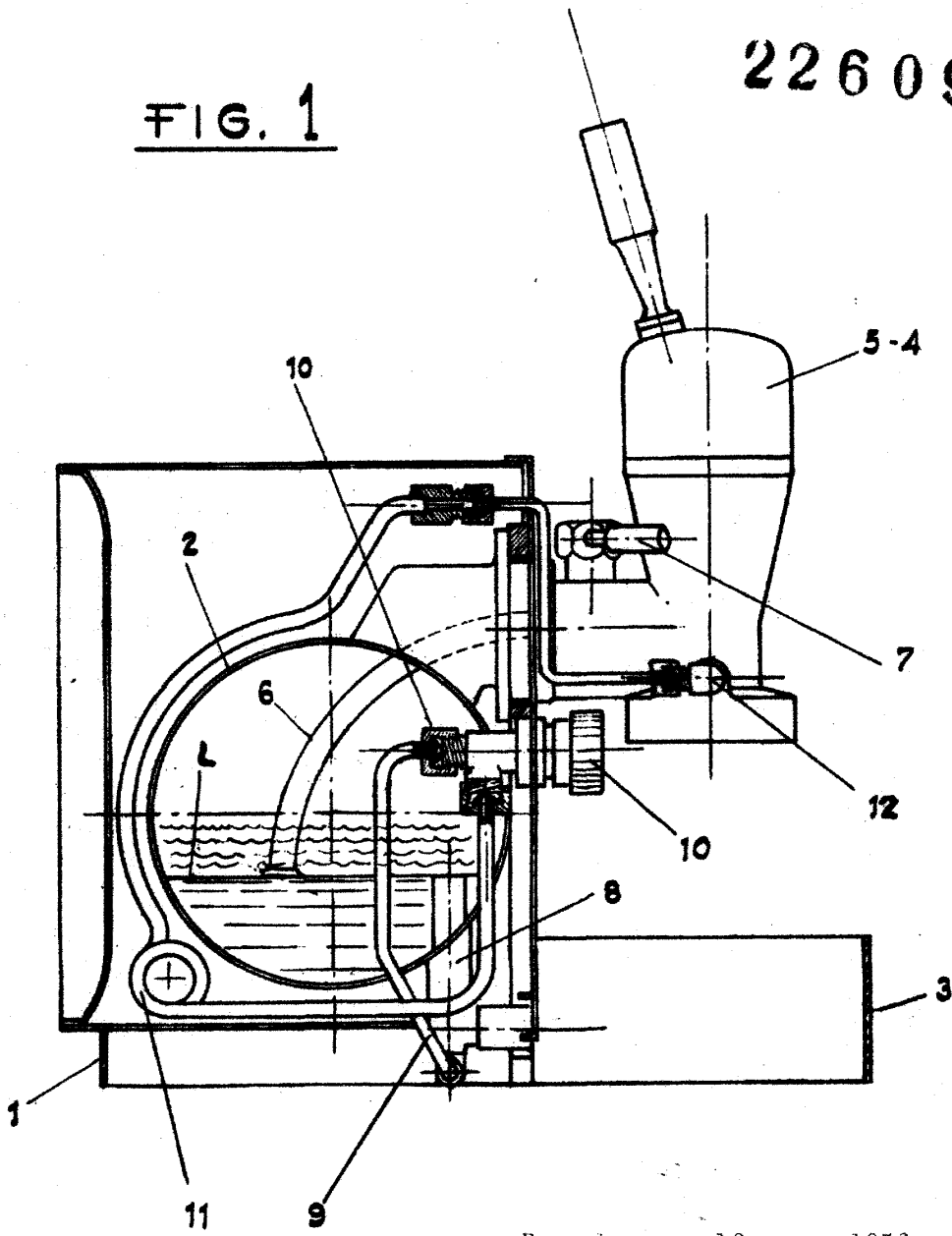
Ernesto VALENTE

P.º. I. POKKI



226091

FIG. 1



Barcelona, a 10 enero 1956  
Ernesto Valente

226091

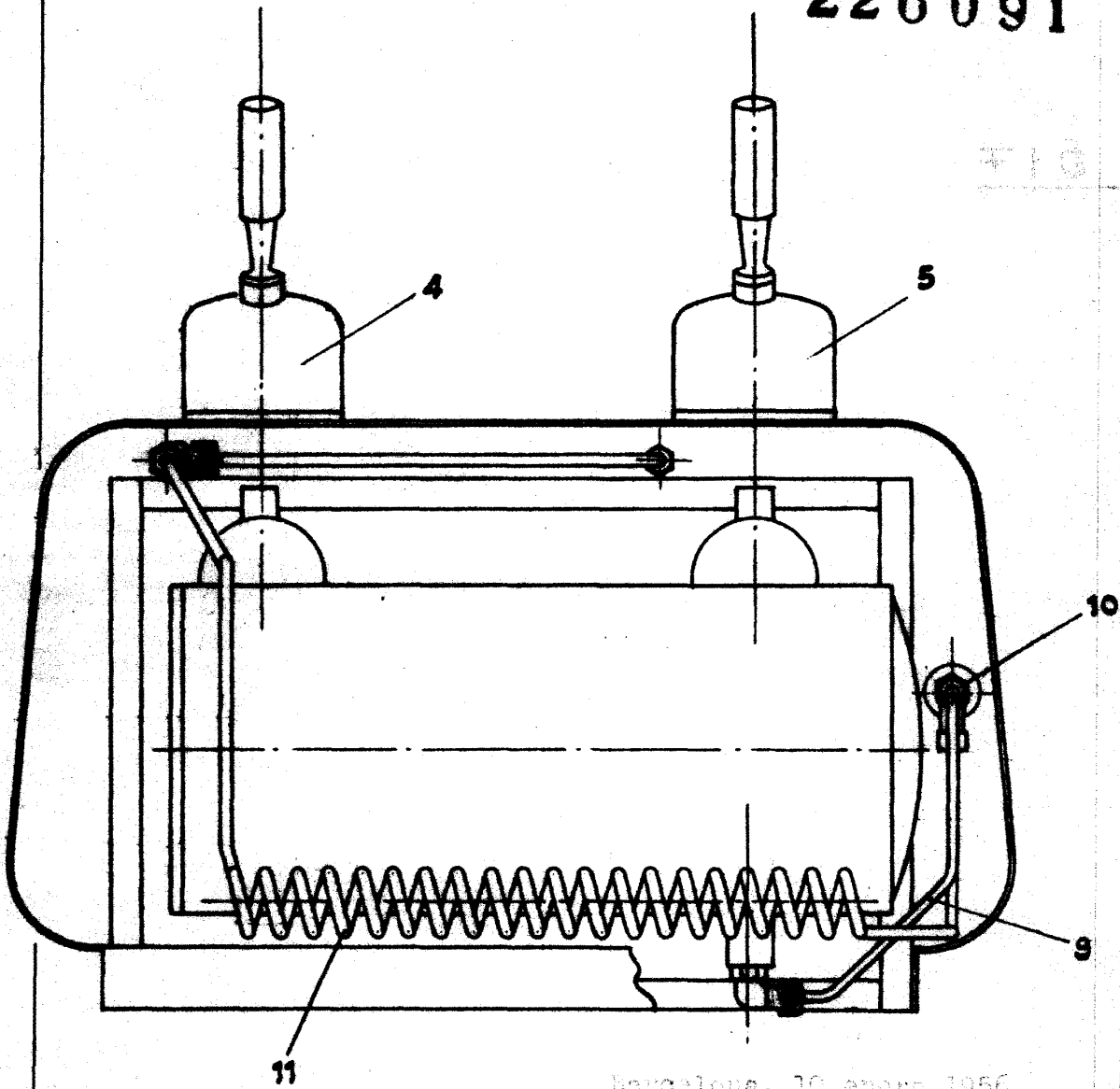


10 EN

FIG. 2

226091

FIG 2



Barcelona, 10 enero 1956  
Ernesto VALENTE

Ernesto Valente

226091