

226 712



226 712

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

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional, sus colonias y el Protectorado de Marruecos, a favor de

Don Vicente MALAGA GARCIA

de nacionalidad española y con domicilio en Barcelona, calle Entenza núm. 252,  
por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LOS APARATOS DE HACER CAFE".

=====  
-----



MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Actualmente se conocen muy diversos aparatos para preparar infusiones de café que siguen sistemas de funcionamiento fundamentalmente distintos para la dosificación del agua y su expulsión a través del polvo de café contenido en el cacillo del porta, pero todos ellos siguen dos principios, en uno provocada por la presión del vapor y los otros por un pistón accionado por potentes resortes, pero en ambos casos el agua atraviesa al polvo de

- 5. café a menos temperatura de la necesaria para lograr que la infusión contenga el máximo de las sustancias aromáticas que posee el café. Por otro lado el sistema de presión del vapor requiere el uso de llaves de paso complicadas que permitan primero hacer pasar el agua y después el vapor, y en el segundo la necesidad de disponer el pistón, resortes, palanca de mandos, etc. hacen que estos aparatos resulten a precios elevadísimos y asimismo que las averías se presenten con gran frecuencia, por todo lo cual no pueden considerarse resueltos satisfactoriamente estos aparatos.
- 10. -----
- 15. -----
- 20. -----

Para subsanar estos inconvenientes, el solicitante ha ideado y experimentado con buen éxito, las mejoras a que esta Patente se contrae, con las que gracias a sus características y organización, se logra no solo mantener la temperatura conveniente en el agua durante su paso a

25.

226712



30. través del polvo de café, sinó que se suprimen todas las pérdidas de calorías cuando se inicia dicho paso por encontrarse nó sólo la base perforada o rociador a elevada temperatura, sinó que también el polvo de café es calentado, lográndose la máxima extracción de materias aromáticas simultáneamente por estar el agua a mayor temperatura y por estarlo también el propio polvo de café y el cacillo que lo contiene, todo lo cual representa un sensible mejoramiento de lo conocido y el logro de un efecto industrial nuevo mediante un aparato más sencillo. - - - - -

40. Estas mejoras se caracterizan principalmente en constituir la base del depósito dosificador de agua, mediante una pieza hueca en cuyo interior va ubicado un calefactor eléctrico, presentando esta pieza una pluralidad de orificios que permiten el paso libre del agua, la cual se calienta más rápidamente por aumentar la superficie de contacto, la propia superficie de los orificios. - - - - -

45. Otra característica de las mismas mejoras es que la base o fondo del porta-café, está constituida asimismo por una pieza hueca dotada de un elemento calefactor eléctrico presentando también una pluralidad de orificios por los que ha de pasar la infusión preparada, situándose este calefactor de tal suerte que la radia-

50.



ción y conducción térmica se manifieste con más intensidad hacia arriba que hacia abajo, ya que su finalidad es la de mantener al polvo de café a la temperatura conveniente. - - - - -

- 55. Asimismo se caracterizan estas mejoras en que la conexión del calefactor superior se efectúa en forma permanente mediante conductores que atraviesan a la carcasa del aparato, mientras que la del porta se efectúa por contactos dispuestos sobre los pivotes de su acoplamiento normal a bayoneta, o bien por contactos laterales dispuestos en las superficies interior de la cabeza del porta y exterior de éste último, con lo que la carga del polvo de café y la descarga de los residuos se realiza en la forma habitual. - - - - -
- 60.

- 65. Para facilitar la mejor comprensión de cuanto se ha indicado, se describen seguidamente las figuras de la adjunta hoja de dibujos en la que se han grafiado dos vistas de un caso de posible realización, la primera es una sección por un plano axial del aparato, y la segunda una vista en planta esquemática, del soporte del calefactor, debiendo ser consideradas como ejemplos ilustrativos sin carácter limitativo. - - - - -
- 70.

- 75. En dichas figuras se ha señalado por (1) el depósito dosificador que se cierra, una vez lleno, con la tapa roscada (2) quedando el agua contenida en (3) cuya base está formada por las placas (4) y (5) entre las que



80. va alojado el refractario (6) con los orificios (7) en que se aloja el calefactor eléctrico. Este conjunto presenta los orificios transversales (8) ligeramente troncocónicos que al atravesar al refractario por (9) van debidamente recubiertos por plancha metálica para evitar que el agua impregne al refractario. Los extremos del calefactor se conectan a los enchufes (10) fijados con el conveniente aislamiento en el cuerpo del aparato. - - - - -

85. En la base va instalado el porta (11) con sus pivotes (12) de bayoneta, el cual queda dotado de la pieza (13) en el que se aloja el cacillo (14) que contiene al polvo de café (15), dotándose a esta pieza y en su fondo hueco (16) (17) de la pieza refractaria (18) dotada de orificios longitudinales (19) en los que se instala el elemento calefactor eléctrico, tal como se representa en la figura segunda, cuyos extremos (20) se conectan a las clavijas de enchufe (21), por último tanto las paredes (16) y (17) como el bloque refractario (18) están dotados de los orificios transversales (22) que permiten el paso de la infusión a su través y lo vierten en el colector (23) saliendo por la tubulura (24). En el caso de precisar preparar doble cantidad de infusión para dos tazas, la pieza del fondo se realiza en chapa porosa y con dos prominencias (25) y (26), las que facilitan la evacuación de la infusión en dos chorros separados. - - - - -

90.

95.

100.

Realizado así el aparato para hacer café, se com-

226712



- prenderá fácilmente que si los calefactores eléctricos están conectados, se mantiene a la temperatura conveniente
105. no sólo el polvo de café (15) sino que también está caliente la base o fondo (4) (5) y (6) del depósito y por ello al llenar éste con agua calentada en una caldera independiente, y por cerrarse herméticamente la tapa (2), el agua prosigue su ebullición por el calor que recibe del fondo,
110. y se crea una presión de vapor que obliga al agua a atravesar dicho fondo, y la masa del polvo de café, que por estar caliente también, no resta temperatura al agua como ocurre en los aparatos conocidos y al mismo tiempo el polvo de café se encuentra en mejores condiciones físicas para
115. que el agua le extraiga rápidamente las sustancias aromáticas que contiene. - - - - -

Descritas convenientemente las características y particularidades de las mejoras a que se contrae esta Patente de Invención, se hace constar que en las mismas se podrán introducir todas aquellas modificaciones que la experiencia, la práctica y la técnica pudieran aconsejar, siempre que con ellas no se cambie, altere o modifique su idea fundamental, la cual queda concretada y resumida en la siguiente:

125. N O T A

Se declaran de novedad, propiedad y utilidad para todo el territorio nacional, sus colonias y el Protectorado de Marruecos, las siguientes:



REIVINDICACIONES

226712

130. 1ª.- Mejoras introducidas en los aparatos de hacer café que se caracterizan en dotar al fondo del recipiente para el agua dosificada, de un sistema de calefactores eléctricos que lo mantienen a temperatura conveniente, para lo cual dicho fondo se realiza hueco y en su interior se ubica el material refractario y aislante y asimismo la resistencia eléctrica, dotándose también, de una pluralidad de orificios pasantes que la atraviesan de parte a parte. - - - - -

140. 2ª.- Mejoras introducidas en los aparatos de hacer café según la nota anterior que se caracterizan también en que el porta, se dota asimismo de una pieza calefactora complementaria que sirve de alojamiento al cacillo porta-café, para lo que el fondo de esta pieza es también hueco y en su interior se sitúan las resistencias eléctricas en un bloque de material refractario, dotándose asimismo de una pluralidad de orificios pasantes. - - - - -

150. 3ª.- Mejoras introducidas en los aparatos de hacer café según las notas anteriores que se caracterizan también en que la base o fondo del porta se realiza en chapa perforada y se le practican dos prominencias o salientes convexos, los cuales guían y conducen por capilaridad, al líquido en dos chorros separados. - - - - -



226712

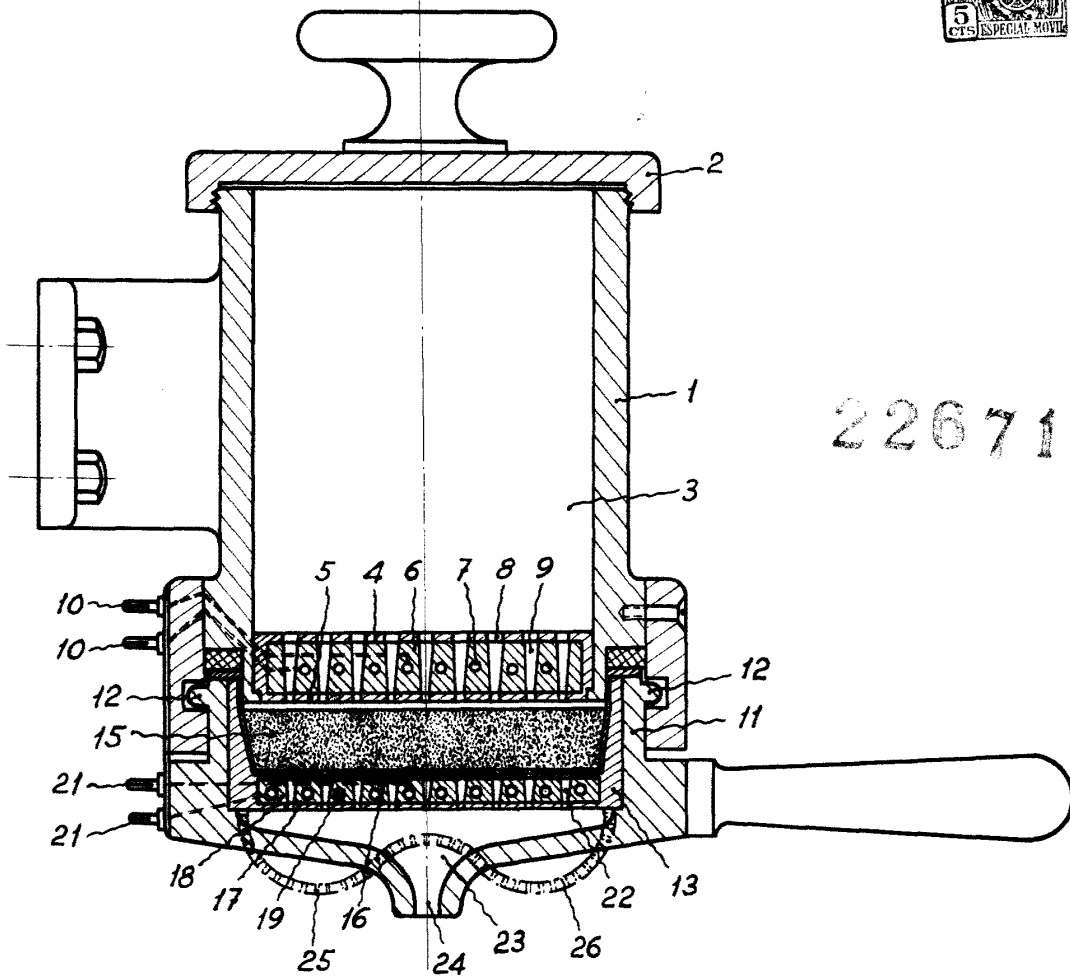
4ª.- "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LOS APARATOS DE  
HACER CAFE". - - - - -

155.                    Todo ello tal y como queda descrito y reivindi-  
cado en esta memoria que consta de ocho hojas foliadas y  
mecanografiadas por una sola de sus caras y una hoja de  
dibujos que la ilustra.

BARCELONA, - 9 FEB. 1956

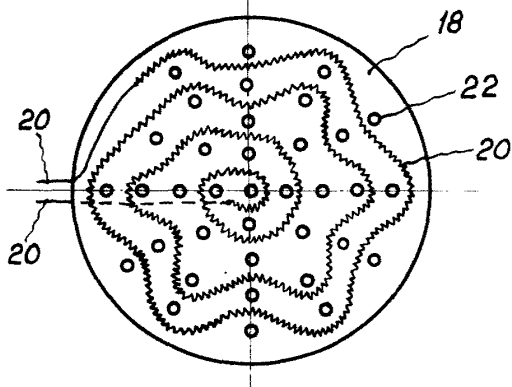
P. A.

Fig. 1



226712

Fig. 2



BARCELONA, - 9 FEB. 1956

P. A.  
*[Handwritten signature]*

Escala variable