

228370

8 MAY.



**228370**

MEMORIA DESCRIPTIVA

para un

1º. Certificado de Adición a la  
Patente de Invención Núm. 228.284  
a favor de

D. FRANCISCO GIMENO ALEPUZ

de nacionalidad española

residente en

VALENCIA, Av. Marqués de Sotelo, 4

por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA  
PATENTE PRINCIPAL NUM. 228.284 POR: "UNA  
INSTALACION PARA LA OBTENCION MECANICA, POR  
COMPRESION, DE CAFE CON LECHE".

228370

8 MAY



El presente Certificado se refiere a unas mejoras introducidas en el objeto de la patente principal Número 228.284 por: "Una instalación para la obtención mecánica por compresión, de café con leche".

5. Consisten dichas mejoras aunque el mecanismo está constituido por una caja o cuerpo de bomba que tiene en su interior un cuerpo cilindro, cuyo eje se halla descentrado del cuerpo de bomba de forma que las generatrices de ambos -cuerpo exterior y núcleo interior- son tangentes por un lado y dejan un espacio anular por el otro.
10. El núcleo interior lleva unas ranuras longitudinales en las que se alojan unas placas o aletas, las que hacen siempre contacto con la pared interior del cuerpo, debido a la fuerza centrífuga que se desarrolla al girar el núcleo.
15. El cuerpo exterior, se halla en comunicación por su parte superior mediante un tubo que va a la parte inferior del depósito-termo, teniendo dicho cuerpo por su parte baja, un orificio que forma el vértice de un difusor, cuyo fondo está perforado por numerosos agujeros muy pequeños.
20. DESCRIPCION.- Se acompañan un dibujo en el que a título ilustrativo, pero no limitativo, se representan las mejoras que están constituidas de dos partes: una el mecanismo lacto compresor, que es el principal y en el que se encuentran las diferencias que mas a bajo se señalan, y otro el recipiente-termo, donde se contiene la leche a la temperatura adecuada. Este último está formado por un depósito que contiene la leche (A) rodeado de otro envolvente que contiene unas resistencias eléctricas, para calentar y mantener caliente la leche contenida, cuya temperatura se regula por un termostato que corta la corriente a las resistencias cuando
- 25.
- 30.



la temperatura sobrepasa la máxima prevista y la vuelve a conectar cuando es inferior a la mínima (esta envolvente está representada en el dibujo por la letra (B)).

35. El mecanismo lacto-compresor está en ésta variante constituido por una caja o cuerpo de bomba (C), que tiene en su interior un cuerpo cilindro (E) cuyo eje se halla descentrado del cuerpo de bomba de forma que las generatrices de ambos (cuerpo exterior y núcleo interior) son tangentes por un lado y dejan un espacio anular por el otro.
40. El núcleo interior lleva unas ranuras longitudinales en las que se alejan unas placas o aletas, las que hacen siempre contacto con la pared interior del cuerpo por la fuerza centrífuga que se desarrolla al girar el núcleo (E). El cuerpo (C) se halla en comunicación mediante un tubo, por
45. la parte superior con el depósito-termo, y por la parte inferior, tiene un orificio que forma el vértice de un difusor cuyo fondo está perforado por numerosos y pequeños agujeritos. Debajo del fondo del difusor y mediante un encastre se coloca el portacacillos (F).
50. FUNCIONAMIENTO.- Se llena el depósito-termo de leche y una vez calentada ésta a la temperatura adecuada, queda el lacto-compresor en condiciones de funcionamiento, que es sencillísimo:

55. En el portacacillos se pone café molido y se coloca, mediante su encastre, debajo del cuerpo de bomba aletatorio. Entonces se acciona hacia la izquierda (según el dibujo) la pieza (I) del interruptor automático de corriente (H) con lo que el motor eléctrico (D) se pone en marcha al haberse cerrado el circuito por los contactos (J). (La pieza (I)
60. es una tuerca partida cuyas dos mitades se separan cuando



65. se la empuja hacia la izquierda, según el dibujo, y que al soltarla se unen sobre el husillo roscado, de la prolongación del eje del motor) al estar en marcha el motor, gira el núcleo central (E) en sentido contrario al de las agujas de un reloj, y en esta rotación hace pasar la leche de la parte superior a la inferior del cuerpo y de aquí a través de los orificios del fondo del difusor y del café contenido en el portacacillos, hasta salir por el agujerito inferior del mismo, convertida en café con leche ya que al pasar a través del café se ha impregnado de su aroma y sabor gracias a la presión y temperatura.

70. En el tiempo necesario para que el núcleo y aletas hagan pasar toda la leche constitutiva de un servicio, la pieza (I) del interruptor automática de corriente (H) se ha ido desplazando hacia la derecha (según el dibujo) arrastrado por el husillo roscado y al llegar al final de su recorrido empuja a la parte móvil de los contactos (J) separándolos y cortando con ello la corriente al motor, el que se para, inmovilizándose a su vez el núcleo (E) y terminando de pasar la leche.

75. La forma, dimensiones y materiales, podrán ser variables e igualmente, en general cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

80. Los términos en que queda redactada esta memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

N O T A

85. Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la invención y la manera de llevarla a cabo prácticamente, se

90.



reivindican a título privativo las siguientes particularidades sobre las cuales ha de recaer la concesión del privilegio de primer Certificado de Adición a la patente de invención Núm. 228.284, que se solicita.

95.

REIVINDICACIONES.-

1.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal Núm. 228.284 por una instalación para la obtención mecánica, por compresión, de café con leche, que se caracterizan por constituirse el mecanismo a base de una caja o cuerpo de bomba, que tiene, en su interior un cilindro, cuyo eje se halla descentrado del cuerpo de bomba, de forma que las generatrices de ambos - cuerpo exterior y núcleo interior - son tangentes por un lado y dejan un espacio anular por otro.

105.

2.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal Núm. 228.284 por una instalación para la obtención mecánica, por compresión, de café con leche, según reivindicación anterior, caracterizada porque el núcleo interior lleva unas ranuras longitudinales en las que se alojan unas placas o aletas las que hacen siempre contacto con la pared interior del cuerpo, debido a la fuerza centrífuga que se desarrolla al girar el núcleo.

110.

115.

3.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal Núm. 228.284 por una instalación para la obtención mecánica, por compresión, de café con leche, según reivindicaciones anteriores que se caracterizan porque el cuerpo exterior, se halla en comunicación, por su parte superior, mediante un tubo que va a la parte baja del depósito-termo, teniendo dicho cuerpo, por su parte inferior, un orificio que forma el vértice de un difusor, cuyo fondo está perforado por numerosos y pequeños agujeros.

120.

8 MAY.

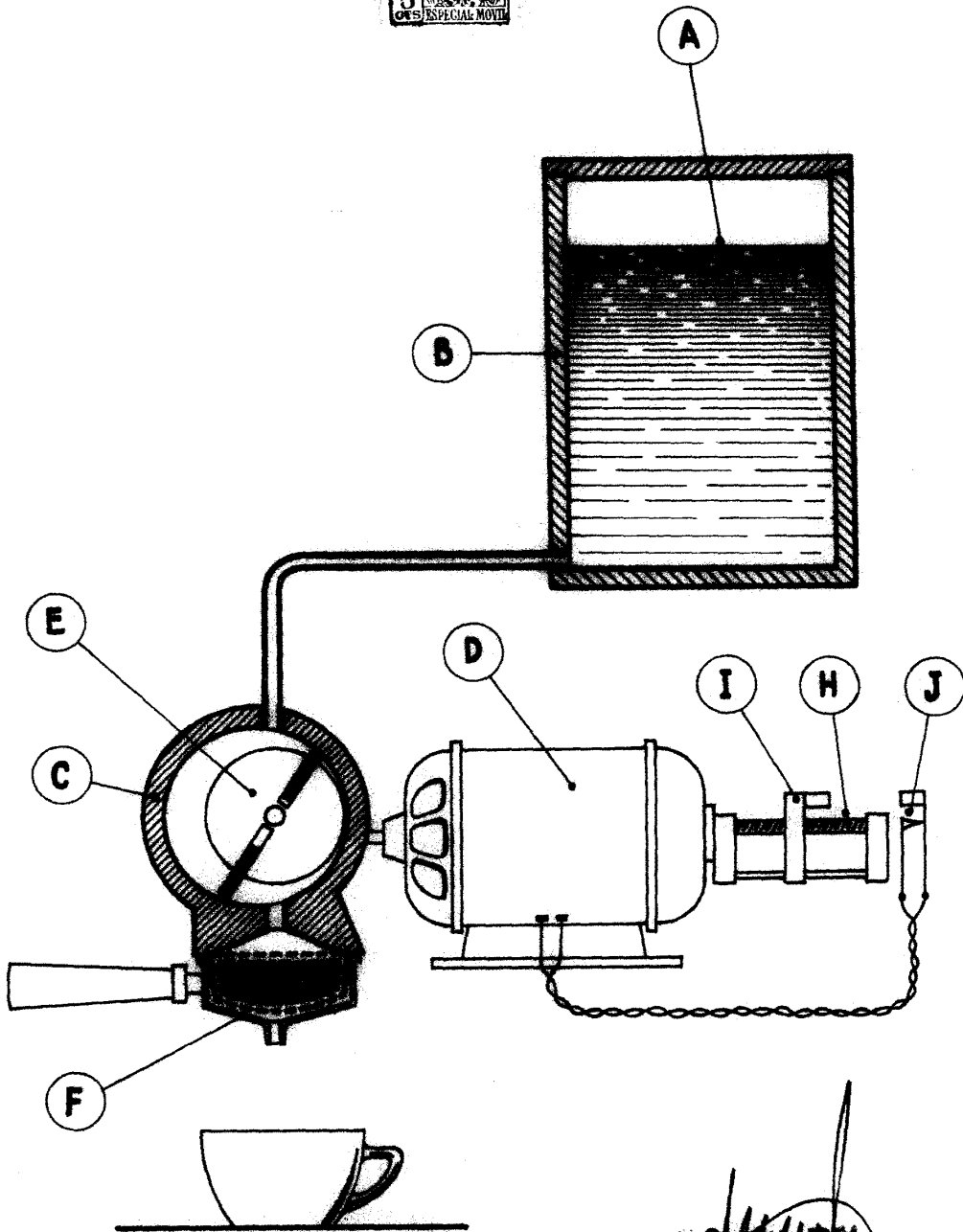


4.- "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NÚM. 228.284 POR: "UNA INSTALACION PARA LA OBTEN- CION MECANICA, POR COMPRESION, DE CAFÉ CON LECHE".

125. Todo ello según se describe y reivindica en la presente memoria y se ilustra en los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid, 8 de Mayo de 1.956.

FRANCISCO GIMENO ALEPUZ.  
P. A.  
El Agente Oficial.



8 MAY 1956  
*[Signature]*

Escala variable.