

228693

16 MA



228693

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

a favor de Don ERNESTO VALENTE, de nacionalidad italiana, residente en Milán (Italia), Vía Ventura, 5, por "APARATO PARA HACER CAFÉ EN GRANDES CANTIDADES, APLICABLE A LA CALDERA DE UNA CAFETERA COMÚN DE BAR, ADECUADO ESPECIALMENTE PARA HOTELES Y SIMILARES".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la organización de hoteles, pensionados, sanatorios y similares, no resultan adecuadas las modernas cafeteras usadas corrientemente en los bares, incluso aunque sean de los modelos más grandes, porque en aquellos establecimientos se precisa la preparación de considerable cantidad de infusión en intervalos de tiempo relativamente breves.

Este problema viene resuelto por el aparato de acuerdo con la invención, el cual se describe a continuación con referencia a una forma particular de realización y con la ayuda de los adjuntos diseños.

228693

16 M



En estos diseños, la figura 1 representa el aparato en sección axial, aplicable a uno de los fondos de la caldera de una cafetera exprés corriente de bar; y la figura 2 es una vista frontal del mismo aparato.

5. Con referencia al diseño -1- designa una ménsula de brazo, aplicable al fondo de la caldera.

Esta ménsula termina superiormente en una cazoleta -2- que comunica libremente, a través del conducto -3-, practicado en el mismo brazo de la ménsula, con la cámara de vapor de la caldera.

10. Sobre el borde de la cazoleta va acoplado con cierre hermético el fondo de un recipiente -4-, de una capacidad de unos dos litros, dotado de un apéndice central perforado -6- que, a través del orificio -27-, sobresale de la parte inferior de la ménsula, contra la cual va fijado herméticamente el grifo de suministro -7-, accionable por medio de la empuñadura -8-.

15. El recipiente -4- va dotado en su parte anterior del nivel graduado -9-, y superiormente presenta una abertura central obturable mediante la tapa -10-, giratoria alrededor del perno -11- y provista de la empuñadura de agarre -12-.

20. Sobre la ménsula, detrás del recipiente -4-, entre éste y la caldera, se halla fijada la columna vertical hueca -13-.

25. En la parte superior de esta columna va montado el brazo -14- que se extiende por encima del recipiente -4- y que presenta una forma acampanada. A este brazo es aplicable el portafiltro -16- con el filtro correspondiente -17-.

30. El portafiltro es fijado al brazo acampanado por

228698

16 MAR 5



medio del estribo -22-, dotado de tornillos radiales -23- contrapuestos, los cuales cooperan con planos externos -24-, formados en el brazo acampanado, con el fin de impedir la mutua rotación de estos elementos.

5. El citado estribo está unido por rosca al tornillo -25-, roscado a su vez coaxialmente al brazo acampanado, de forma que no puede desplazarse axialmente, aunque pueda girar cuando es accionado mediante la empuñadura -26-, solidaria al mismo.

10. La columna hueca -13- comunica superiormente, a través de la válvula -18-, accionada por una excéntrica solidaria de la empuñadura -19-, con la cámara de infusión -20-, e inferiormente con la cámara de agua de la caldera mediante el tubo -12- fijado a la extremidad del brazo de la ménsula -1-.

15. La cavidad acampanada en que termina el brazo -14-, encajada al filtro -17-, está parcialmente ocupada por la pieza -28-, a modo de una pequeña caja, la cual está dispuesta de forma no visible en el diseño, de manera que sobresalga tanto de la lámina perforada -15- como de la pared de dicha cavidad, a fin de que el agua caliente procedente de la caldera ocupe sólo, por encima de la dosis de polvo de café contenida en el filtro -17-, el espacio -29-.

- . -

N O T A

25. Se reivindica como objeto de la presente patente

228698

16



de invención:-

5. 1. Aparato para hacer café en grandes cantidades, aplicable a la caldera de una cafetera común de bar, adecuado especialmente para hoteles y similares, en el que un brazo acampanado, al que se aplica herméticamente el portafiltro con el filtro que contiene el polvo de café, se halla en comunicación a través de una válvula con la cámara de agua de la caldera, que se caracteriza por el hecho de que el portafiltro está provisto de un grifo de descarga, estando situado debajo de aquél un recipiente -4- dispuesto para recibir la infusión a la que abre paso dicho grifo, hallándose dotado a su vez aquel recipiente de un grifo de suministro -7- y formando sus paredes un espacio -2- que se halla en comunicación con la cámara de vapor de la caldera,
10. 15.

20. 2. Aparato para hacer café en grandes cantidades, aplicable a la caldera de una cafetera común de bar, adecuado especialmente para hoteles y similares, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que en el interior del brazo acampanado al que se aplica el portafiltro va dispuesta una pieza -28- que ocupa su parte central, dejando un espacio libre a todo su alrededor.

25. 3. Aparato para hacer café en grandes cantidades, aplicable a la caldera de una cafetera común de bar, adecuado especialmente para hoteles y similares, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de comprender una ménsula que se aplica a la caldera, cuya ménsula termina superiormente en forma de una cazoleta -2- que comunica a través de un paso practicado en el brazo de aquélla con la cámara de vapor de la caldera; un recipien-
- 30.

228693



958

- te -4- apoyado y fijado herméticamente sobre el borde de dicha cazoleta y provisto de una tapa con abertura central obturable, de un tubo de nivel -9- y de un grifo de suministro -7-; una columna vertical hueca -13-, fijada sobre la ménsula, detrás del recipiente, entre éste y la caldera, la cual soporta en su parte superior un brazo -14- acampanado en su extremidad, en el que se encajan el portafiltro y el filtro con la correspondiente dosis de polvo de café, coaxialmente con el recipiente antes indicado, estando la cavidad de la columna vertical -13- en comunicación inferior con la cámara de agua de la caldera a través de un tubo saliente -12-, solidario de la ménsula -1-, y superiormente con la cámara -20- de infusión, a través de un grifo -19-.
5. 4. Aparato para hacer café en grandes cantidades, aplicable a la caldera de una cafetera común de bar, adecuado especialmente para hoteles y similares, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la cazoleta -2- posee un orificio central en el que penetra un saliente tubular solidario del fondo del recipiente -4-, contra el cual se aplica inferiormente, con cierre hermético, el grifo de suministro -7-.
10. 5. Aparato para hacer café en grandes cantidades, aplicable a la caldera de una cafetera común de bar, adecuado especialmente para hoteles y similares, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el portafiltro es mantenido contra el brazo acampanado por un estribo provisto de tornillos diametralmente opuestos y mutuamente encarados, los cuales cooperan con respectivas partes planas practicadas exteriormente en dicho bra-
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.

228693



zo, roscándose aquel estribo a un tornillo roscado a su vez axialmente sobre el repetido brazo, de modo que pueda girar pero no soltarse.

5. 6. Aparato para hacer café en grandes cantidades, aplicable a la caldera de una cafetera común de bar, adecuado especialmente para hoteles y similares, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la comunicación entre la cavidad de la columna vertical y la cámara de infusión es regulada por una válvula con elemento obturador accionado por una excéntrica.
- 10.

7. Aparato para hacer café en grandes cantidades, aplicable a la caldera de una cafetera común de bar, adecuado especialmente para hoteles y similares.

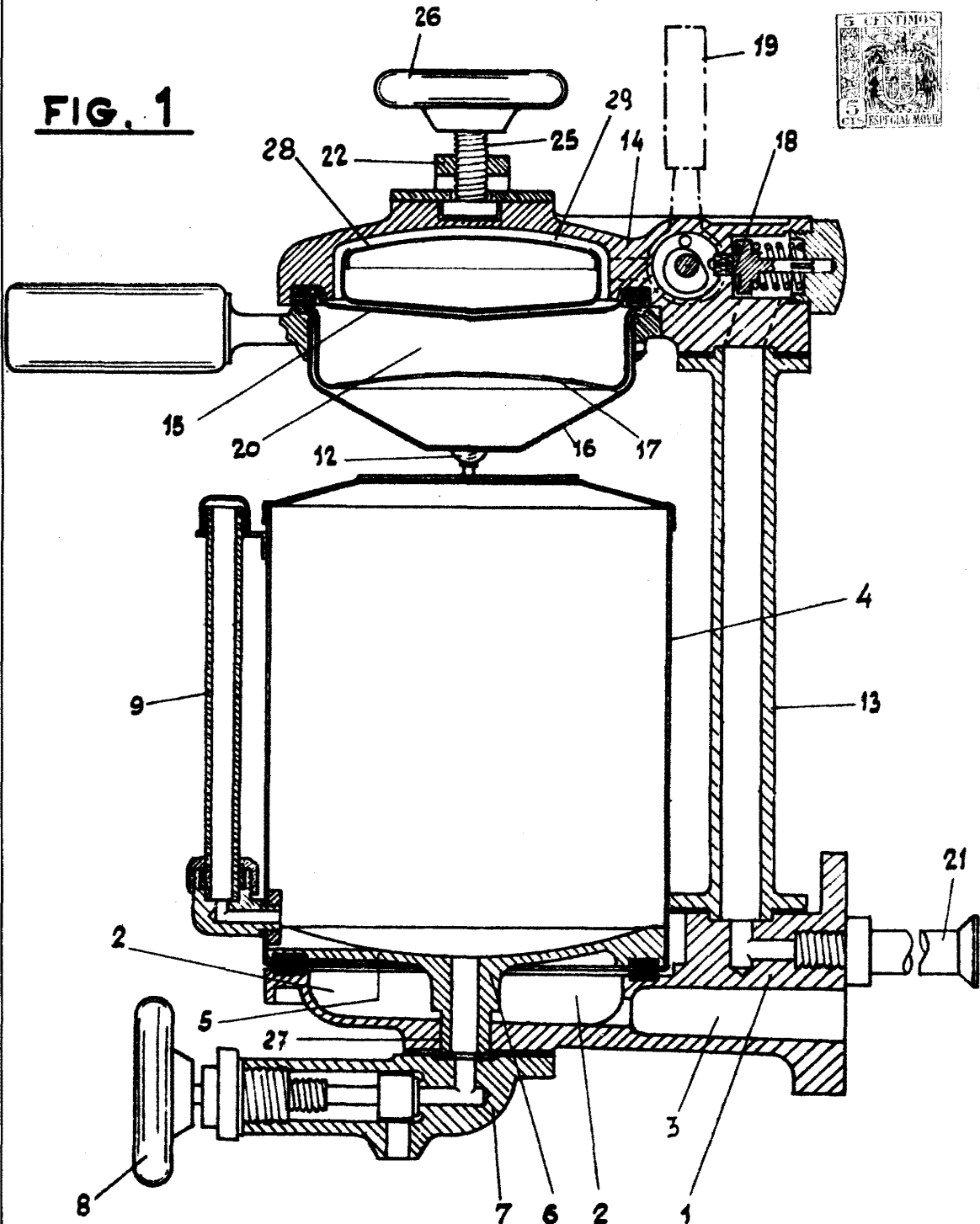
15. La presente memoria consta de seis hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 16 mayo de 1956.

Ernesto VALENTE

p.a. I. PONTI
P. P.

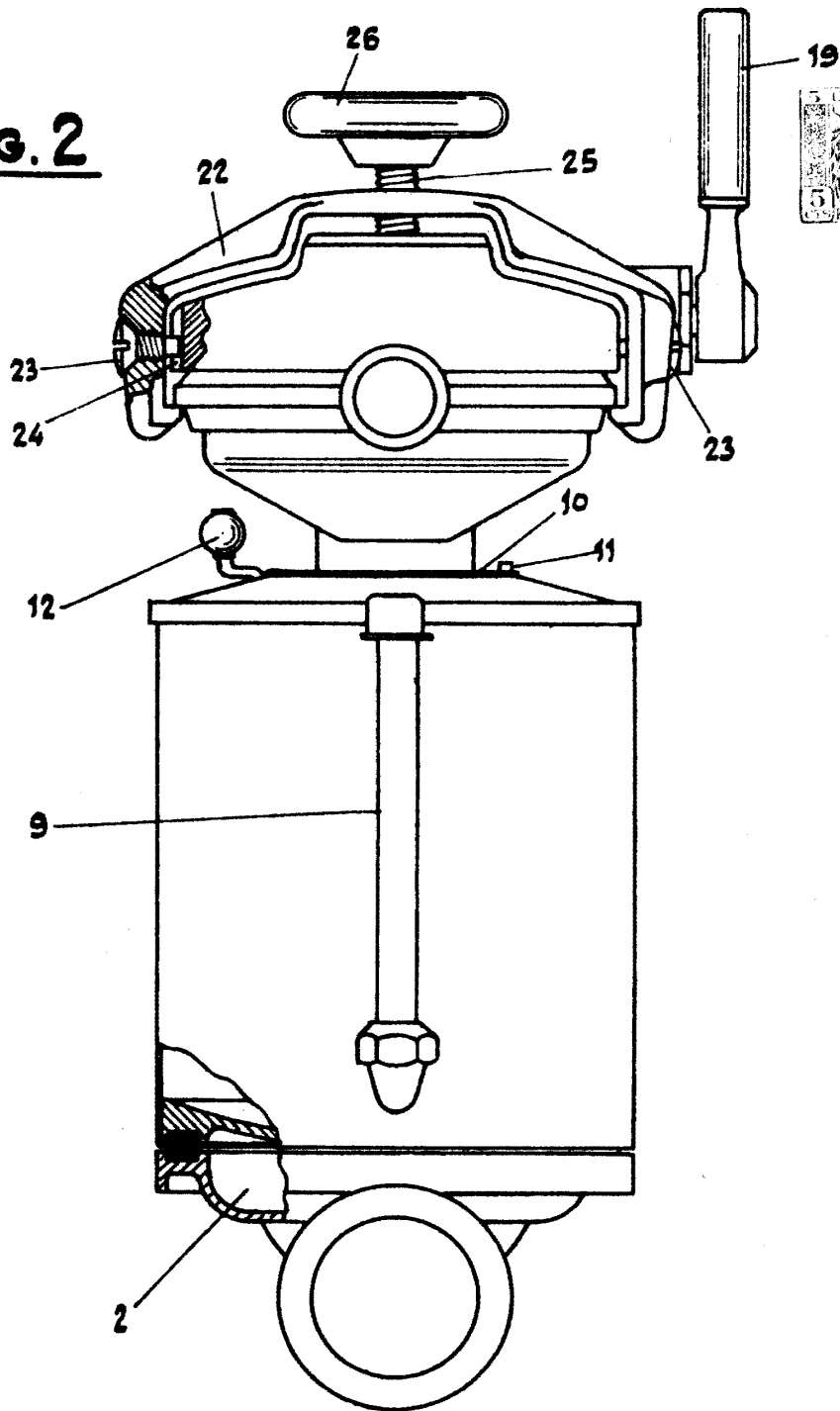
FIG. 1



Barcelona, 16 de mayo de 1956
 Ernesto Valente
 p.a.

L. PONTI

FIG. 2



Barcelona, 16 de mayo de 1956
Ernesto Valente
p.a. I. PONTI
P.P.