

229515

20



229515

Dn. Luis Pellegrino Ramero, de nacionalidad italiana, domiciliado en Barcelona, Avenida José Antonio, nº 443, solicita registrar una Patente de Invención, por 20 años, para España y sus Colonias, que se refiere a: "APARATO GIRATORIO HIDROCOMPRESOR TERMOSTATICO, PARA HACER INSTANTANEAMENTE SUPERCREMA DE CAFE".-

- - - - -

La presente solicitud de patente de invención tiene por objeto dar a conocer las características de un aparato, que forma un brazo giratorio, provisto de un dispositivo susceptible de comprimir, mediante un émbolo accionado por una palanca, el agua hirviente que pasa a través de la masa de café, colocado en un cacillo de características usuales.-

La particularidad esencial del aparato que constituye el objeto de la presente solicitud de patente, estriba en que en vez de scoplar el brazo giratorio, para que se reciba el agua procedente de un calderín, se ha dispuesto que el propio brazo giratorio esté provisto de elementos calefactores, capaces de calentar instantaneamente el agua que penetra en el aparato, procedente directamente de la red de distribución normal y a la presión habitual y propia, sin que por lo tanto sea preciso disponer ningún calderín ni dispositivo de control, o regulador de la presión, lo que simplifica notablemente la construcción, instalación y costo del aparato.-

El hecho de que, con el nuevo aparato, quede suprimida



20 la caldera, el nivel, el manómetro, la disposición de válvu-
las reguladoras y demás elementos indispensables en las ca-
feteras que actúan a presión, constituye la novedad esencial
del aparato, sin que la supercrema de café elaborada desme-
rezca, en cuanto a calidad y rapidéz de obtención, en rela-
ción con la que produciría una cafetera de instalación mucho
25 más costosa.-

En esencia, el aparato que se patenta está organizado
de modo que el brazo que soporta la parte giratoria, forma
un conducto en el que, a su paso, se calienta el agua nece-
saria para producir una infusión normal de una dosis de ca-
30 fé, llegando el agua a dicho conducto directamente de la red
de distribución y calentándose instantaneamente, en virtud
de una resistencia blindada, que forma un bucle tubular y
que practicamente ocupa una buena parte del conducto de ca-
lentamiento, de modo que el agua, por su contacto directo
35 con la superficie del bucle termoeléctrico blindado, alcan-
za instantaneamente la temperatura de ebullición, pasando
seguidamente al pistón o depósito, en donde es comprimida
por el émbolo que la obliga a pasar a través del café, dis-
puesto en el cacillo que cierra, por debajo, el cilindro o
40 parte inferior del aparato.-

Otra particularidad esencial, estriba en que si la ca-
fetera no trabaja de una manera continua y para evitar el
excesivo calentamiento del agua retenida en el conducto, se
ha dispuesto un termostato adecuado, que sumergido en el se-
45 no del líquido y montado sobre la tapa o fondo que cierra -
dicho conducto, actúa de modo que su bulbo o cabeza exterior,
al registrar el límite de temperatura previsto, desconecta
el circuito eléctrico de alimentación de la resistencia, -
restableciéndose automaticamente el contacto, cuando la tem-



50 peratura del agua baja del límite previsto y regulado por el
termostato.-

La potencia calórica de la resistencia estará calcula-
da de modo que, durante el corto espacio de tiempo invertido
por la circulación del agua a través del conducto, se calien-
55 te a la temperatura deseada, para realizar la compresión si-
guiente.-

En el dibujo adjunto, que constituye parte integrante
de la presente memoria descriptiva, se ha representado, a
título de ejemplo, una forma de realización práctica del apa-
60 rato giratorio hidrocompresor termostático, para hacer ins-
tantáneamente supercrema de café, que en líneas generales
se ha descrito.-

Haciendo referencia al citado dibujo, que muestra una
sección vertical del conjunto del aparato, seguidamente se
65 detallan las particularidades esenciales del mismo, en el
que se distinguen dos partes que son:

a) El brazo de soporte -2- que sirve para sustentar el
conjunto del aparato emplazándolo de modo conveniente, en
cuyo interior se produce el calentamiento instantáneo del
70 agua, mediante un elemento blindado termoeléctrico -11-, y
cuyo calentamiento es regulado por un termostato -12- que
desconecta el circuito eléctrico -13- de alimentación de la
resistencia, cuando el agua sobrepasa la temperatura previs-
ta.-

75 b) El cabezal -4- sustentado por la parte delantera -1-
del brazo -2-, al que se une por rosca -5-, a fin de que,
permaneciendo fija la base -1-, el cabezal pueda girar en
cualquier sentido, para orientar la palanca -6-.

Cerrando el cilindro -8- por la parte inferior, apare-
ce el cacillo -7-, en el cual se dispone el café y sobre el
80



que se comprime el agua, que penetra en el cilindro a través del paso -9-, que comunica con el conducto formado en el interior del soporte tubular -2-, al cual llega el agua procedente de la red de alimentación A, a través de la tubería de alimentación -10-.

85

La platina -3-, solidaria del soporte tubular -2-, sirve para facilitar el acoplamiento y sustentación del conjunto del aparato.-

90

Sobre el fondo del conducto de calentamiento, se halla montada la resistencia eléctrica blindada -11-, formando un bucle de gran superficie de radiación, el cual está sumergido en el líquido, de modo que produzca su calentamiento instantáneo, bastando, por lo regular, el tiempo invertido en una impulsión del émbolo, para que la temperatura del agua contenida en el conducto, o que pasa por el mismo, alcance los grados suficientes para realizar la siguiente infusión.-

95

100

El termostato -12-, montado igualmente en el fondo del conducto de calentamiento y situado coaxialmente, cuya cabeza o bulbo queda al exterior, regula la temperatura máxima del agua, provocando la desconexión del circuito eléctrico de la alimentación de las resistencias, que tiene lugar a través de los bornes -13-.

105

El hidroc ompresor, propiamente dicho, está constituido, según ya es conocido, por un émbolo -19- guarnecido con aros -14- que aseguran el ajuste con el pistón, para evitar fugas de agua.-

110

El descenso del pistón puede realizarse automáticamente, en virtud de la acción expansiva de resortes -16-, susceptibles de dispararse al desengatillar la palanca -6-, provista de medios de retención adecuados.-

El disparo del hidroc ompresor hace descender la crema-



llera -17-, que mediante el piñón dentado -18-, remonta a la palanca -6-.

115 Cuando, por la expansión de los resortes -16-, el pistón -19- ha llegado el final de su carrera y ha comprimido el agua caliente que llenaba el cilindro -8-, basta actuar sobre la palanca -6-, haciéndola descender y reintegrándola a su posición inicial y con ella todo el dispositivo mecánico del hidroc ompresor, que queda en situación de nuevo servicio.-

120 Se comprende que el dispositivo mecánico, descrito a título de ejemplo, podrá ser sustituido por cualquier otro medio de compresión ya conocido, siendo lo fundamental, en el presente caso, el hecho de que durante el corto espacio de una compresión, el agua que circula por el conducto, formado en el interior del brazo tubular -2- y que procede de la red de distribución normal, se ha calentado la suficiente, por estar sumergido, en la misma, un elemento termoeléctrico blindado, formando bucle de gran radiación y todo ello combinado con un termostato, de cualquier tipo adecuado, que regule y en su caso desconecte el circuito que alimenta la resistencia de calentamiento, suprimiéndose así calderas, niveles, manómetros, reguladores de presión y cuantos accesorios hacen complicada y costosa la construcción, instalación y montaje de cafeteras de hidroc ompresión, ya conocidas.-

130 La Patente de Invención, por: "APARATO GIRATORIO HIDROCOMPRESOR TERMOSTATICO, PARA HACER INSTANTANEAMENTE SUPERCREMA DE CAFE", cuyo privilegio de explotación en España y sus Colonias, se solicita por un periodo de 20 años, deberá recaer sobre las particularidades, que se concretan en las siguientes,



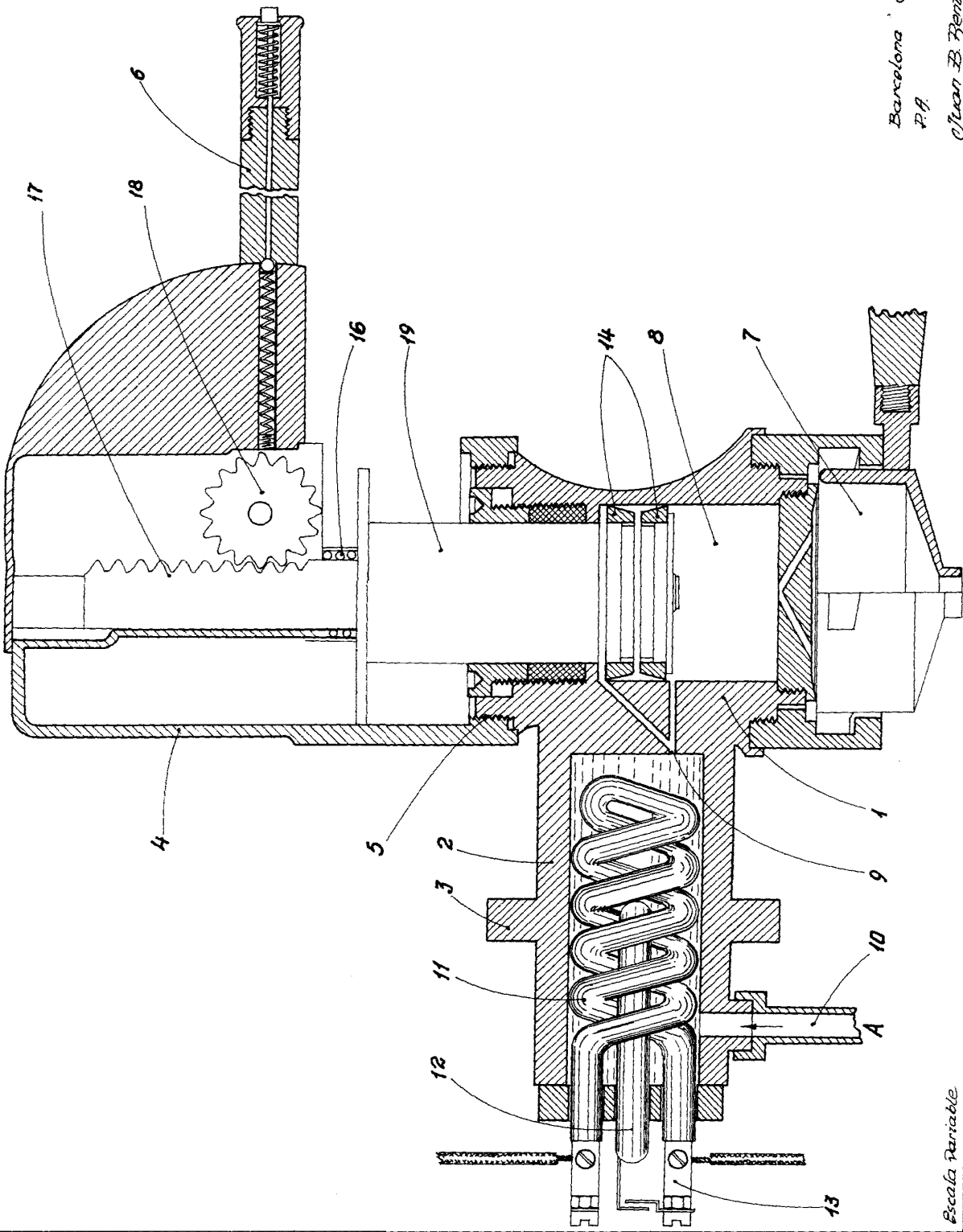
R E I V I N D I C A C I O N E S

- 145 1ª.- "APARATO GIRATORIO HIDROCOMPRESOR TERMOSTATICO, PARA HACER INSTANTANEAMENTE SUPERCREMA DE CAFE" caracterizado por el hecho de que el brazo de soporte, que sirve para sustentar el conjunto del aparato hidropresor, con émbolo accionado por palanca, forma un conducto por el cual pasa el agua procedente de la red de alimentación, a la presión propia, que llega a dicho brazo a través de un tubo directamente conectado con la tubería general, produciéndose el calentamiento instantáneo del agua, al paso por dicho conducto, mediante un elemento blindado termoeléctrico, sumergido en el agua y cuya temperatura está controlada por un termostato coaxial con el bucle que forma el citado elemento calefactor.-
- 150 2ª.- "APARATO GIRATORIO HIDROCOMPRESOR TERMOSTATICO, PARA HACER INSTANTANEAMENTE SUPERCREMA DE CAFE". Tal como se ha descrito y demostrado en el dibujo adjunto.-
- 155
- 160 Consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.-

Barcelona a 20 de Junio de 1956.-

P.A. de Dn. Luis Pellegrino Ramero.-

JUAN B. RENTER RIDAURA



Barcelona Junio 1886
P.º 9.

Juan B. Rentería

Escala Variable