

233297
233297



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

por "APARATO DESTINADO A LA PREPARACION AUTOMATICA DE CAFE",
a favor de Don Ignace GIACOMINI, de nacionalidad francesa,
residente en Lyon-Rhone, rue Nicolai, 10. - - - - -

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

El objeto de la invención consiste en la realización
de un aparato destinado a la obtención de infusiones de ca-
fé que permite obtener conjuntamente, partiendo de elementos
extremadamente sencillos, la dosificación volumétrica del
fluido extractor a presión y su calentamiento económico y
rápido.

Este aparato está dotado de un distribuidor dosificador
constituido por un receptáculo provisto de un tabique elás-
tico que hace las veces de una válvula de doble efecto, uni-
do a la fuente de calor y a los extractores, por dobles ca-
nalizaciones con juegos de llaves opuestas.

Se adjunta una hoja de dibujos en la que se ha repre-
sentado, a título de ejemplo no limitativo, una de las for-
mas de realización del objeto del invento. La Fig. 1, mues-
tra, vista en corte longitudinal, el dispositivo distribui-



dor dosificador. La Fig. 2, muestra el sistema de calefacción del fluido extractor. La Fig. 3, la unión de los filtros al distribuidor, y la Fig. 4, es una vista esquemática del mando automático del aparato.

5 El aparato distribuidor dosificador, está constituido por la ensambladura de las conchas -1 y 2-, que retienen, fijada periféricamente, una membrana elástica y flexible -3-, que divide el receptáculo en dos departamentos -4 y 5-.

10 Cada cámara está unida a los conductos de entrada superiores -6 y 7-, y a las canalizaciones -8 y 9-, de evacuación. Cada canalización es portadora de una llave -10-11-, y -12-13-. Los conductos -6 y 7-, están unidos al tubo 14-, solidario del serpentín -15-, dispuesto en el interior de la caldera -16-, con válvula antiretroceso -17-. El conducto
15 exterior -18-, está unido a la entrada de agua -19-. Las canalizaciones -8 y 9-, están unidas a los filtros -20 y 21-, Fig. 3. La palanca -22-, está unida por el árbol -23-, a las llaves -10-11-12 y 13-, y asegura la inversión de los mandos. Los niveles del agua y presión de la caldera -16-, son controlados por el manómetro -24-, y una válvula de seguridad
20 -25-, asegura la evacuación de las sobrepresiones.

Su funcionamiento es el siguiente:

El distribuidor dosificador, gracias a la membrana elástica, hace las veces de un pistón de doble efecto.

25 El fluido destinado a la extracción, está unido a la toma de agua -19-, Fig. 2, y se calienta en su paso por el serpentín -15-, dispuesto en el interior de la caldera -16-. A su salida, después del calentamiento, la vena líquida es impulsada en las derivaciones -6 y 7-, donde es detenida por



las llaves -10 y 11-.

El sistema de calefacción independiente de la extracción, presenta múltiples ventajas, tales como suministro continuo sin variación de calentamiento, utilización racional de todas las calorías, economías de combustible, etcétera. En consecuencia, se realiza de este modo una disminución importante de la capacidad de la caldera, a pesar de aumentar la posibilidad de suministro de agua caliente.

La extracción se efectúa de la forma siguiente: Fig. 1 y 2. Abriendo la llave -10-, el agua caliente llega a la cámara -5-, por el conducto -6-. La llave -12- está cerrada y la membrana -3-, se distiende según la flecha A. El operador cierra las llaves -10 y 13-, y abre las llaves -11 y 12-. Entonces, el fluido que entra por el conducto -7-, pulsa la membrana, flecha B. La presión actúa sobre la masa contenida en la cámara -5-, que se evacúa por el conducto -9-, y pasa por el filtro -20-. La presión sobre la membrana -3-, asegura la extracción. El ciclo continúa así, cerrando sucesivamente las llaves -11 y 12- y -13 y 10-.

Este movimiento se efectúa automáticamente, Fig. 4, por la sincronización de los mandos por medio del árbol -23-, o cualquier otro dispositivo que permita dar a la palanca -22-, dos posiciones que aseguren el funcionamiento o la detención del distribuidor.

Es igualmente posible una posición intermedia, tal como la distribución continua por escape del agua a presión, para la confección de una gran producción de cafés u otras infusiones. La misma palanca -22-, puede estar unida a dos distribuidores de compresión adicionales que desemboquen por



dos orificios en las cámaras -4 y 5-, y aseguren la evacuación acelerada del fluido, por las canalizaciones -8 y 9-. Los dosificadores tienen un volumen determinado y las cámaras -4 y 5-, contienen líquido, para llenar por ejemplo, una taza.

El aparato puede también estar dotado de múltiples dosificadores distribuidores de funcionamiento sincronizado.

Todas las formas, disposición y dimensiones de los diversos elementos, podrán variar en el límite de sus equivalentes, sin que por ello se altere ni modifique la esencialidad del aparato que se ha descrito.

- N O T A -

Se reivindica como objeto de la presente patente:

1º.- Aparato destinado a la preparación automática de café, que se caracteriza por estar constituido por un receptáculo formado por la unión de dos conchas que retienen fijada periféricamente, una membrana elástica y flexible que lo divide en dos departamentos, los cuales están dotados, cada uno de ellos, de un conducto de admisión y otro de evacuación mandados por llaves.

2º.- El propio aparato de la reivindicación anterior, que se caracteriza también porque los conductos de entrada del fluido, son solidarios de un serpentín dispuesto en el interior de una caldera, el cual y en el punto de salida de la caldera, lleva dispuesta una válvula de anti-retroceso y está unido a la entrada de agua fría.

3º.- El propio aparato de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza igualmente porque las canalizaciones de salida del distribuidor dosificador de agua caliente, es-



tán provistos de llaves y en unión a los filtros.

4º.- El propio aparato de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por estar dotado de mando por palanca y un árbol que sincroniza las aberturas y cierres opuestos de las llaves, estando unida eventualmente dicha palanca, a dos distribuidores de presión que aseguran la carga o evacuación acelerada de los departamentos del dosificador.

5º.- APARATO DESTINADO A LA PREPARACION AUTOMATICA DE CAFE.

Madrid, 28.-de Enero de 1957

FERNANDO PERAIRE

P.P.

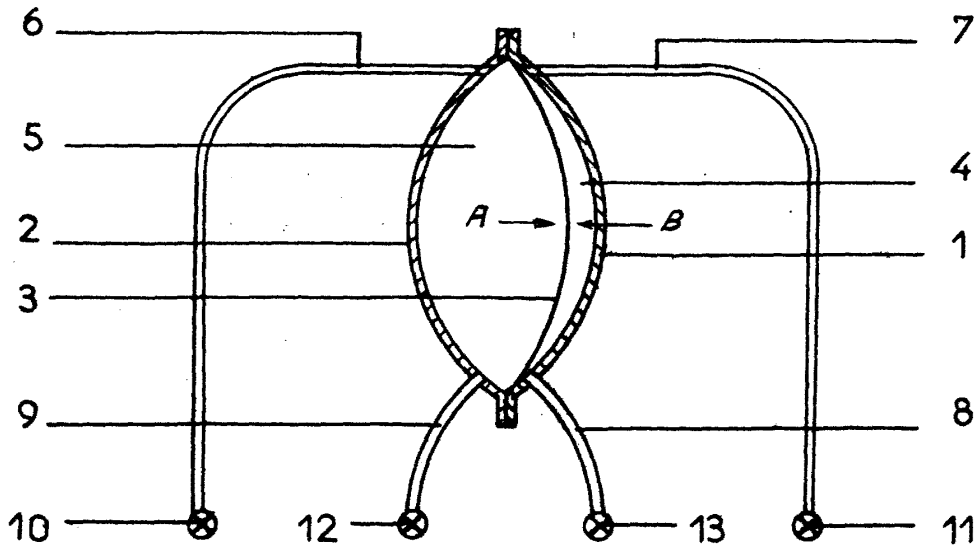


Fig. 1.

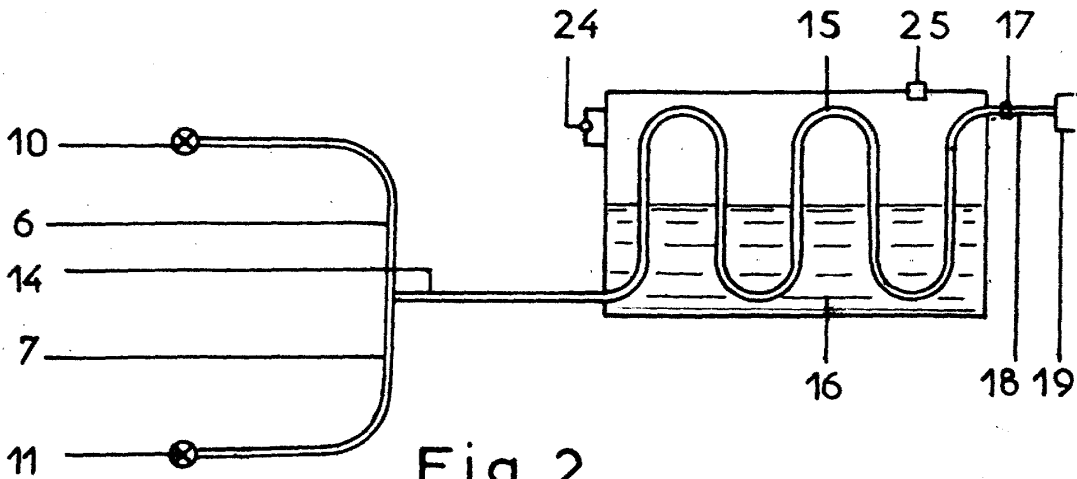


Fig. 2.

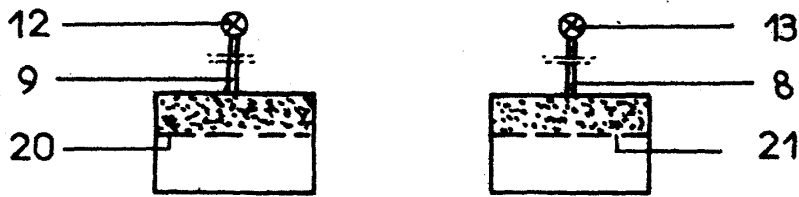
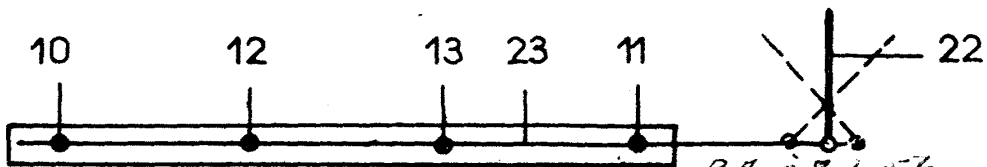


Fig. 3.



Escola variable

Fig. 4.