

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Registro de la Propiedad Industrial



ESPAÑA

18 ES

11

21

NUMERO

238.207

10 Y

22

FECHA DE PRESENTACION

19-9-78

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD		51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
54 TITULO DE LA INVENCIÓN "BUFFET PARA DESAYUNOS MULTIPLES"		
71 SOLICITANTE (S) DON JOSE FIGUEROLA DURAN		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE MALAGA, Calle Alderete nº 22		
72 INVENTOR (ES) el propio solicitante		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE DON MANUEL DE RAFAEL GARCIA.-		

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere el modelo a un buffet o aparato para la elaboración masiva y abastecimiento múltiple de cafés o infusiones similares. Específicamente trata de un aparato para fines de hostelería, especialmente aplicable en hoteles, restaurantes, colegios, clínicas y centros en general de gran consumo incluso, permitiendo al propio interesado, el autoservicio directo de la consumición.

La idea del invento está concebida para sustituir los tradicionales y arcaicos "buffets" que son empleados, especialmente, en el servicio de hotel. Estos son mesas donde se mantienen las cafeteras con el café ya elaborado y otra con la leche. Ambas sometidas a un régimen de calentamiento continuo que, naturalmente, produce el recalentamiento del café donde desaparece todo el sabor, aroma y contenido específico de éste.

La idea del invento es aportar una máquina para la elaboración de una gran cantidad de café que se mantiene en estado óptimo y a la temperatura que se desee. Que puede ser, además programada para que tenga preparado el café en un determinado momento o a una hora preestablecida.

Una de las características del modelo es que consiste en un depósito estanco y térmico para agua,

recargable automáticamente y alimentado por calentador regulado o controlado por termostato. Está esencialmente combinado o asociado con un contenedor de café molido y una electrobomba en circuito cerrado que es accionada a través de un circuito automático temporizado que permite regular, desde fuera, el funcionamiento de la máquina cuya duración es de una hora aproximadamente para la elaboración de un volumen de café equivalente al volumen de agua del depósito térmico aludido.

Otro detalle del invento es que iniciado el ciclo de elaboración el agua contenida en el depósito es calentada a una temperatura adecuada, idóneamente entre 90° y 93°, controlada por un termostato que cuando alcanza dicha temperatura acciona una electrobomba que, en circuito cerrado, hace circular el agua del termo a través del depósito de café en sucesivas pasadas y a una presión de 2,5 Ats más o menos durante un tiempo de aproximadamente una hora para una capacidad de 14 litros de café.

Finalizada la operación el café líquido queda depositado en el termo aludido, a una temperatura constante regulada por dicho termostato y sometida a una presión de 4 ats. aproximadamente por efecto del bombeo. Desde el exterior se podrán obtener dosificaciones de café infusiones calientes y a presión en las

condiciones tradicionales de una infusión de café "express".

Otro detalle del invento es que este dispositivo va dentro de un mueble donde se aloja un depósito térmico de leche y otro para agua los cuales aparte son calentados a temperaturas adecuadas con sus bocas de autoabastecimiento. Lógicamente son los complementos del café y para obtener infusiones sueltas de otros productos.

Otro detalle del invento es que el cuerpo del mueble está aislado para asegurar el estado permanente de temperatura y además va combinado con otro cuerpo de mobiliario, inferior, dotado de compartimentos y parrillas térmicas para conservar los productos de bollería y panadería, incluso caliente, para su consumo directo.

Una idea más amplia de las características del invento, la realizaremos a continuación al hacer referencia a la lámina de dibujos que a esta memoria se acompaña, en la que de manera un tanto esquemática y tan solo por vía de ejemplo se representan los detalles preferidos del invento.

En los dibujos:

La única figura representada nos muestra en perspectiva y parcialmente seccionado, el conjunto de "buffet" preconizado.

Aludiendo a las referencias numéricas de dicha lámina de dibujos comprobaremos que el conjunto para abastecimiento de desayunos múltiples, está formado por un cuerpo dividido sustancialmente en dos secciones, una superior -1- y otra inferior -2-.

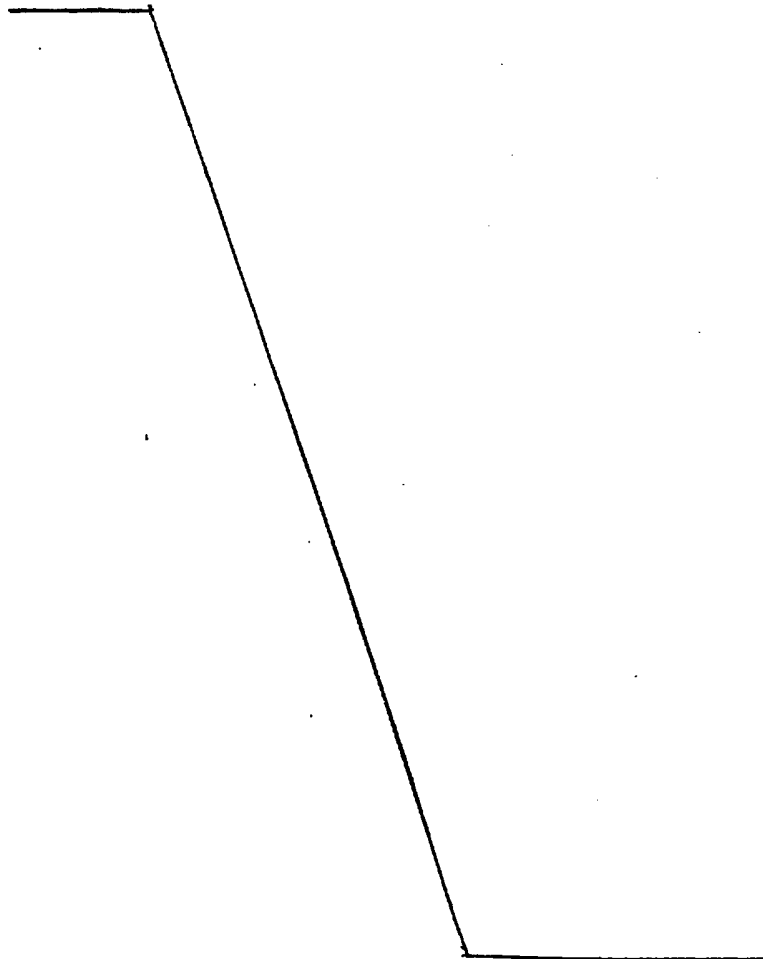
La primera -1- formada por una sección hermética -3- presenta un revestimiento interior aislante -14- y cobija o aloja tres depósitos termos -4-, -5- y -6- destinados respectivamente para leche, café y agua. Todos equipados con medios de calentamiento y dispositivos termostáticos de regulación. Asimismo consta de niveles visibles -7-, -9- y -11- y grifos -8-, -10- y -12- que, necesariamente, quedan por la parte de fuera del cuerpo -1- de forma accesible para servirse o autoservirse.

También este conjunto parcial, va dotado de un elemento temporizador regulable -13- de forma que se preestablezcan los tiempos cuando deben iniciarse a calentarse o elaborarse los contenidos de cada termo.

El cuerpo inferior -2- también es un cuerpo hermético opcional y frecuentemente accesible a través de las trampillas -15-. Cada una delimita un compartimento dotado de rejilla-entrepaña calefactor -16- donde se depositan diferentes artículos de bollería y panadería que se mantendrán adecuadamente calientes para el

servicio continuo.

Una vez descrita convenientemente la naturaleza del invento se hace constar a los efectos oportunos que él mismo no queda limitado a los detalles exactos de esta exposición sino que por el contrario en él se introducirán las modificaciones que se consideren oportunas, siempre que no se alteren las características esenciales del mismo que se reivindican a continuación.



REIVINDICACIONES

1.- Buffet para desayunos múltiples, que se ca
racteriza porque está constituido por un aparato pa
ra elaboración, en circuito cerrado, de una cantidad
masiva y avariable de café, almacenándola y conser-
vándola a presión y a temperatura estable; con dis-
tribuidor-clasificador por autoservicio y de fundio
namiento automático mediante un dispositivo tempori
zado con posible regulación horaria y controles ter
mostáticos para mantener la temperatura estable; que
va combinado con dos depósitos térmicos auxiliares
con bocas dosificadores de autoservicio uno para le
che y otro para agua y, todos alojados dentro de un
cuerpo aislado, eventualmente asociado con otro cuer
po compartimentado con parrillas térmicas para alma-
cenar y mantener calientes productos de bollería, pa
nadería y similares.

2.- "BUFFET PARA DESAYUNOS MULTIPLES".

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola cara, foliadas y dibujos que se acompañan.

Madrid,

19 9 1974

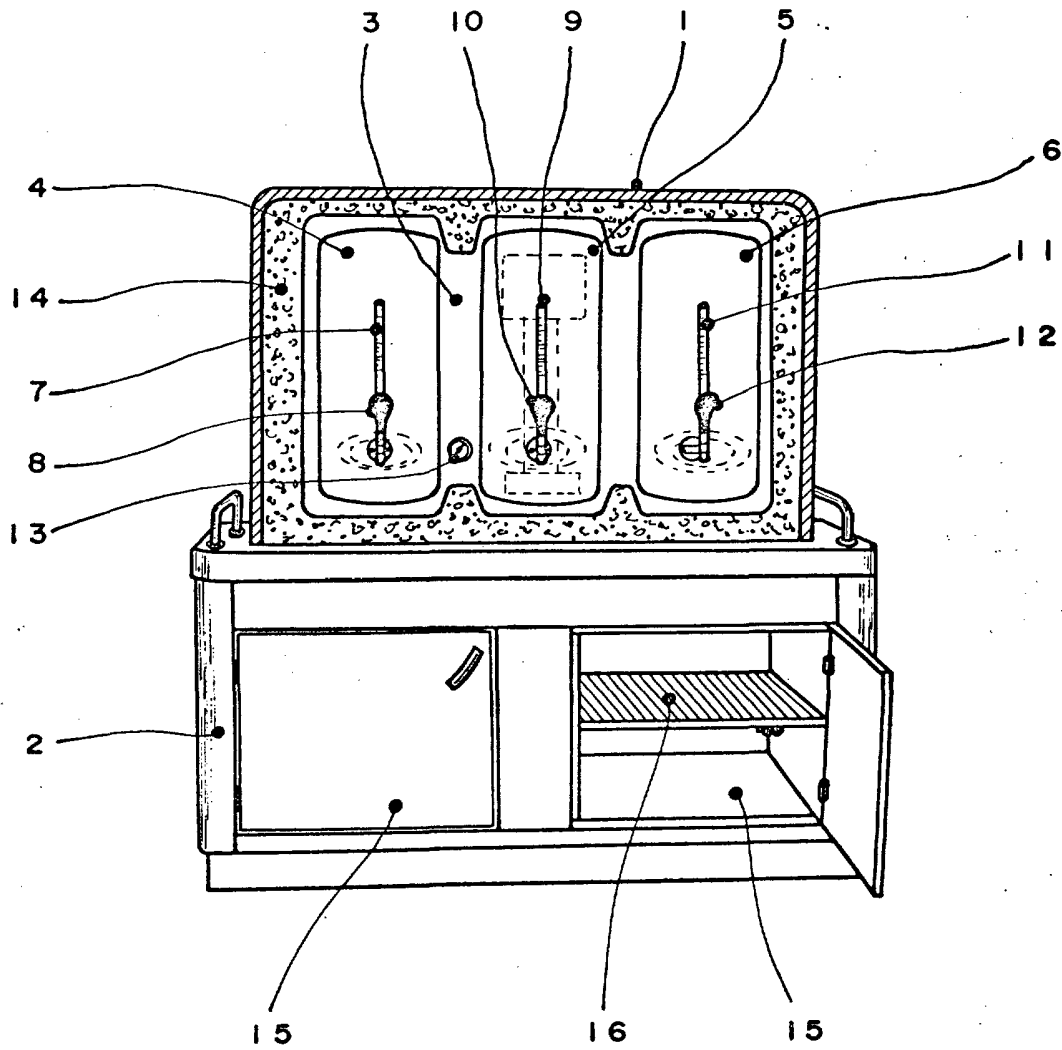
JOSE FIGUEROLA DURAN

p.a.

~~M. DE RAFAEL~~

P. *Figuerola*

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'P. Figuerola', is written over a rectangular stamp. The stamp contains the text 'M. DE RAFAEL' which has been crossed out with a horizontal line. The signature is written in dark ink and is somewhat slanted.



Escala variable

MADRID 19 02 1933
P. S. FIGUEROLA
[Signature]