



10	ES	11	NUMERO	10	Y
		21	240.977		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			26.1.79		

MODELO DE UTILIDAD

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

30 PRIORIDADES:
31 NUMERO

CADUCADO

32 PAIS

47 FECHA DE PUBLICIDAD

51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
A44g

64 TITULO DE LA INVENCIÓN

CAFETERA DE MULTIPLES USOS.

71 SOLICITANTE (S)

D. JAVIER REY BERMUDEZ.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Zona Industrial - La Grela - LA CORUÑA -

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE

D. JOSE MIGUEL GOMEZ-ACEBO Y POMBO.

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una cafetera de múltiples usos, que comprende dos recipientes acoplables entre sí uno sobre otro, mediante una junta de goma que va solidarizada al recipiente superior, siendo además dicho recipiente superior portador del cono de subida del agua, del filtro para el café y de una varilla axial de fijación de dicho filtro.

Ya son conocidas cafeteras del tipo indicado en las cuales los dos recipientes, el superior y el inferior, son de distinta configuración, siendo utilizables tan sólo prácticamente en forma acoplada como cafetera.

Las cafeteras del tipo indicado presentan además otro grave inconveniente, que radica en la calidad del café obtenido, debido a que conforme el agua contenida en el recipiente inferior inicia su calentamiento, la presión que reina por encima del agua aumenta e impulsa a dicho agua a través del cono hacia el recipiente superior, pasando a través del café molido a una temperatura relativamente baja, insuficiente para conseguir la máxima extracción de las sustancias del café.

El objeto de la presente invención es conseguir ante todo una cafetera del tipo indicado en la cual el café obtenido sea de la máxima calidad, debido a que el agua pasará a través del café molido a temperaturas próximas a la de ebullición.

Otro objeto de la invención es conseguir una cafetera en la cual el recipiente inferior pueda utilizarse también como jarro para calentar caldos, leche, agua, etc.

Por último, un objeto más de la invención es conseguir una cafetera en la cual, gracias a la configuración de los dos recipientes, se consiga un conjunto de alta estética.

La mejor estética de la cafetera se consigue, de acuerdo con la invención, porque los dos recipientes, el superior

y el inferior, son de igual configuración, con iguales asa y boca, de modo que una misma tapa puede acoplarse indistintamente sobre uno u otro recipiente.

5 Cuando el conjunto está acoplado, actuando como cafetera, la tapa se dispone sobre la boca del recipiente superior. Por el contrario, cuando los recipientes están desmontados entre sí se utiliza el recipiente inferior como jarra, la tapa se dispone sobre la boca de este recipiente inferior.

10 La mejor calidad del café obtenido con la cafetera de la invención se consigue a base de formar en la pared del cono un orificio situado ligeramente por encima del nivel máximo del agua en el cuerpo inferior. Este orificio estará calibrado para permitir la salida de vapor producido en el cuerpo inferior hasta que el agua alcanza en dicho cuerpo una temperatura igual o
15 próxima a la de ebullición, a partir de cuyo momento, el vapor producido es superior al que es capaz de pasar por el referido orificio, provocando entonces la subida del agua a través del cono.

20 El cono comentado está constituido como prolongación central del fondo de un rehundido cilíndrico que presenta el fondo del cuerpo superior, formando una sola pieza con dicho cuerpo, de modo que se simplifica enormemente tanto la constitución de la cafetera como la limpieza de la misma, al reducir el número de piezas internas que componen el conjunto.

25 La junta que sirve como elemento de unión de los dos cuerpos va fijada al cuerpo superior mediante una tuerca rosca exteriormente a la pared del rehundido cilíndrico citado, tuerca que será necesario solamente manipular cuando haya que cambiar la junta.

30 La constitución, características y ventajas de la cafetera de la invención se comprenderán mejor con la siguiente

te descripción hecha con referencia a los dibujos adjuntos, en los cuales se muestra una forma preferida de ejecución, dada a título de ejemplo no limitativo, siendo:

La figura 1 un alzado de la cafetera con los dos recipientes desmontados.

La figura 2 un alzado similar al de la figura 1, con los dos recipientes y tapa montados entre sí.

Como puede verse en los dibujos, la cafetera está constituida por dos recipientes, uno inferior 1 y otro superior 2, ambos de igual configuración, presentando igual asa 3 y embocadura 4, de modo que una sola tapa 5 pueda acoplarse indistintamente sobre la boca del recipiente superior o del inferior, de acuerdo con el uso del conjunto.

El cuerpo superior 2 presenta en su fondo un rehundido central cilíndrico 6 cuyo fondo se prolonga en un tramo central troncocónico 7 abierto por ambas bases. El rehundido cilíndrico 6 lleva fijado exteriormente una junta de goma 8 mediante la tuerca 9. Sobre el fondo del recipiente superior 2 va colocado un filtro laminar 10 y sobre éste la cazoleta invertida 11, dotada de una infinidad de orificios 12, con interposición de la junta elástica 13.

Tanto la cazoleta 11 como el filtro 10 están atravesados por una varilla 14 rematada inferiormente en un gancho para fijarse al borde inferior libre del tramo troncocónico 7. Superiormente lleva montado un resorte 15 que impulsa hacia arriba a la varilla 14, de modo que presiona a la cazoleta 11 contra el fondo del recipiente 2, presionando así la junta elástica 13.

El café, indicado con la referencia 16, se vierte sobre la cazoleta 11.

Los dos recipientes quedan unidos entre sí, como

se muestra en la figura 2, merced a la junta de goma 8, sirviendo en esta disposición como cafetera.

De acuerdo con la característica esencial de la invención, en la pared del cono 7 se practica un orificio 17, figura 2 situado ligeramente por encima del nivel máximo 18 que puede alcanzar el agua en el recipiente inferior 1.

Al disponer la cafetera sobre el fuego o fuente calorífica que se utilice, conteniendo el recipiente inferior a cantidad de agua precisa, por encima del nivel 18 del agua se forma una cámara 19 que se irá llenando de vapor conforme se calienta el agua. Este vapor saldrá a través del orificio 17 llegando al recipiente superior sin que en la cámara 19 aumente la presión y, por tanto, sin que el agua suba a través del cono 7.

El orificio 17 está calibrado para que pueda pasar el vapor que se produce conforme se calienta el agua hasta que la temperatura de calentamiento es la de ebullición del agua o próxima a la misma. A partir de este momento, como el orificio 17 no es suficiente para dar salida a todo el vapor producido, en la cámara 19 empezará a subir la presión hasta que impulse al agua a través del cono 17, consiguiéndose incluso cerrar parcialmente el orificio 17 con lo cual el ascenso del agua es mas rápido.

De este modo se consigue que el agua que va a subir a través del cono 7 y va a pasar por la masa de café molido 16 se encuentre a una temperatura próxima a la de ebullición, con lo que el café obtenido será de la mejor calidad.

Tan pronto deje de ascender el agua del cuerpo inferior, bien porque se acabe el agua o porque se apague el fuego, descenderá la presión que reina en el recipiente inferior y todo el café contenido en el recipiente superior caerá al recipiente inferior pasando de nuevo a través de la masa de café 16.

Quitando la tapa 5 del recipiente superior veremos que todo el café ha descendido al recipiente inferior, pudiendo desmontarse el conjunto y servirse simplemente con el recipiente inferior como jarra, la cual puede cerrarse a su vez con la tapa 5.

Para limpiar la cafetera es suficiente desmontar el conjunto presionando hacia abajo la varilla 14, de modo que el gancho inferior no apoye contra el borde libre inferior del tramo troncocónico 7, pudiendo así ser extraída dicha varilla y con ello soltar la cazoleta 11.

La cafetera de la invención permite obtener café con el máximo sabor y aroma y poder hacer las tazas que se desee, sin mas que calcular la cantidad de agua y de café utilizados.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.



REIVINDICACIONES

5 1.- Cafetera de múltiples usos, que comprende dos recipientes acoplables entre sí uno sobre otro, mediante una junta de goma solidaria del recipiente superior, siendo además dicho
10 recipiente superior portador del cono de subida del agua, del filtro para el café, que situa sobre la embocadura del cono, y de una varilla axial de fijación de dicho filtro, caracterizada por que el cono de subida del agua dispone en su pared de un orificio situado ligeramente por encima del nivel máximo de agua en
15 el cuerpo inferior, cuyo orificio está calibrado para permitir la salida del vapor producido en el cuerpo inferior hasta que el agua alcanza en dicho cuerpo una temperatura igual o próxima a la de ebullición, a partir de cuyo momento el vapor producido es superior al que es capaz de pasar por el referido orificio, provocando entonces la subida del agua a través del cono, estando el
20 citado cono constituido como prolongación central del fondo de un rehundido cilíndrico que presenta el fondo del cuerpo superior, formando una sola pieza con dicho cuerpo, y porque la junta de unión de ambos cuerpos está fijada al cuerpo superior mediante una tuerca roscada exteriormente a la pared del rehundido cilíndrico citado.

25 2.- Cafetera según la reivindicación 1, caracterizada porque los dos recipientes son de igual configuración, de modo que una sola tapa puede acoplarse indistintamente en uno y otro recipiente.

3.- Cafetera de múltiples usos, todo ello tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

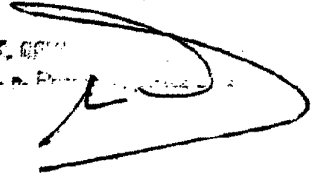
Esta Memoria consta de 7 hojas escritas a máqui
na por una sola cara.

Madrid, 14 FEB. 1978

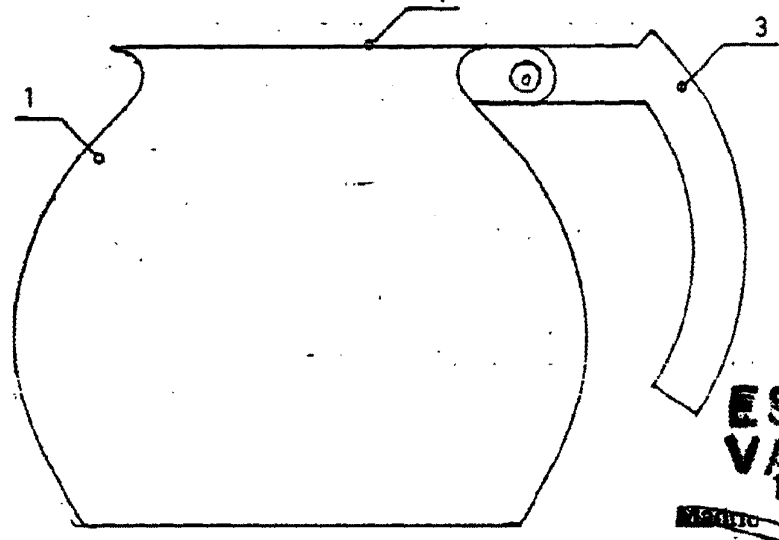
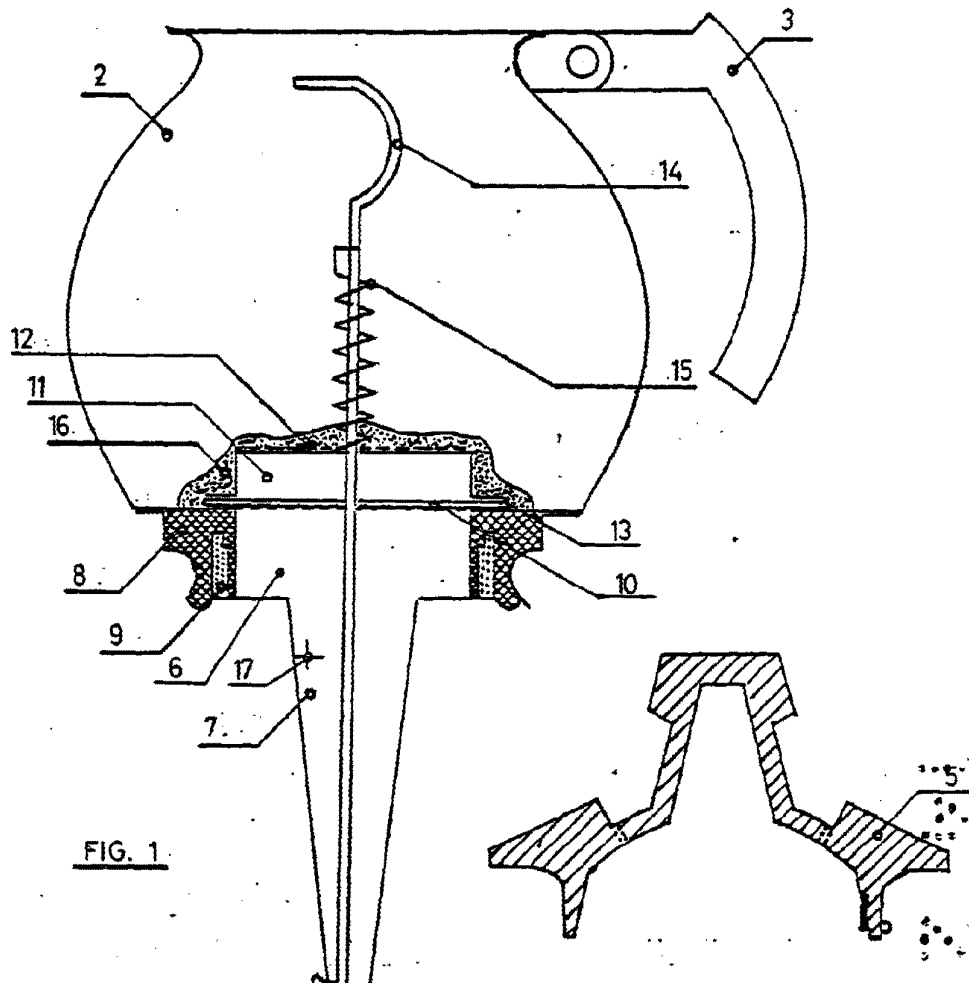
D. JAVIER REY BERMUDEZ.

J. R. B.

Director General de Investigación Científica y Tecnológica



.....
.....
.....
.....
.....
.....



ESCALA
VARIABLE
14 FEB. 1979

REPTO
L. J. R.
72

