



254222

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

cuyo registro solicita por veinte años en España y territorios de Soberanía, Don ENRIQUE GASCON SAINZ, de nacionalidad española, domiciliado en MADRID, calle de Segovia no 35, por:

" UNA INFUSORA UNIVERSAL "

=====

M e m o r i a D e s c r i p t i v a .

=====

La presente solicitud de patente de invención, tiene por objeto garantizar en territorio español, la propiedad y explotación exclusiva de una infusora universal, cuya protección trata de obtenerse, según lo establecido por el
5 vigente Estatuto sobre la materia.

Denominamos a nuestra concepción, infusora universal, porque así suelen denominarse aquellos aparatos que efectúan dentro de sí mismos, operaciones, trabajos, o servicios múltiples, o cuando menos, variados; este es el caso
10 de la infusora universal, ya que puede realizar varios servicios dentro de sí misma, como es la obtención de café en el grado más óptimo que puede apetecerse, preparación de infusiones de te, manzanilla, tila, etc. etc., así como conseguir agua caliente, incluso hirviendo, aparte del calentamiento de cualquier líquido que se desee, por ejemplo,
15 leche, café con leche, etc.

251222



Esta infusora universal está proyectada para fuego directo y eléctrico, simultánea e indistintamente, circunstancia que como sus funciones detalladas antes, no concurre en ningún aparato conocido hasta la fecha.

5 Para el pleno conocimiento del tipo de aparato que se trata de patentar, detallaremos seguidamente los distintos servicios que pueden efectuarse con la infusora universal.

En relación con sus características como cafetera, especificamos que está concebida y dispuesta para obtener infusión
10 de café-exprés, de verdadero "café-café", que se logra en nuestra infusora con aprovechamiento integral de la semilla o grano finamente molido, o lo que es igual, que el café molido dispuesto en el cazillo, se aprovecha íntegra, totalmente, en su substancia y aroma, para satisfacer así al más
15 exigente degustador.

Factor principal y decisivo a tal fin, es la proporcionalidad agua-café, y para obtener esta constante de equilibrada proporción agua-café, nuestra infusora lleva una escala graduada de capacidades de agua en relación directa con la
20 escala de cazillos de que va provista.

Nuestras pruebas y las consultas a profesionales del café, nos han hecho llegar a la conclusión de que, la proporción media ideal de agua-café, es: agua 70 gramos, café finamente molido, 4 gramos, por taza.

25 En el modelo de doce tazas elegido como ejemplo para esta memoria, la graduación de agua es de tres, seis, nueve y doce tazas, que traducidas a gramos, equivalen a 210, 420, 630 y 840, respectivamente.

Las tazas a obtener son reales y efectivas en cuanto a can-
30 tidad y capacidad, pues para ello se ha tenido en cuenta una

251222



reserva que enjague la pérdida por humectación del café alojado en el cazillo, al paso del vapor de agua, cuando éste se produce y la evaporación natural, interín se genera.

5 Para cada volúmen de agua de la antedicha escala, nuestra infusora universal lleva su correspondiente cazillo, actuando siempre para el máximo de tazas el cazillo-madre, mientras que para el resto de las capacidades, entran en juego los cazillos restantes, en los cuales, el café que alojan está en proporción exacta con su volúmen de agua correspondiente.

10

Es fácil deducir que la acción a desarrollar no puede ser más sencilla, para lograr el café deseado; agua hasta el nivel que necesitamos, ello naturalmente en el vaso o cuerpo superior de la infusora universal. Este agua se vierte en el vaso o cuerpo inferior, poniéndose luego el cazillo que corresponda y, ya tenemos la seguridad de que el café saldrá a nuestro gusto, dada su proporcionalidad constante y apetecida de agua-café.

15

Esta cualidad de la infusora universal merece ser ponderada y resaltada, ya que ha de producir satisfacción e incluso entusiasmo en los sibaritas y fanáticos del café, al permitirles su fórmula siempre exacta, en su densidad y gusto. Como ningún aparato similar reúne esa proporcionalidad de agua-café, los elementos enumerados para graduación de agua-café, hacen de la infusora universal que nos ocupa, el único aparato apto, -no de forma capriciosa, sino necesaria e indispensable- para un rendimiento adecuado, con la consiguiente satisfacción del usuario, muchas veces "epicúreo diletanti" de su bebida favorita, pues con esta infusora universal puede -por muy exigente que sea- encontrar su café a punto de su gusto y paladar.

20

25

30



aún se produce, con el control de agua a utilizar en su capacidad máxima, la muy importante circunstancia o cualidad, de que jamás puede verterse en el vaso o cuerpo inferior de la infusora, exceso de ella y así debe ser, pues si no existiese esa regulación, al verter posible exceso de agua -más que posible, seguro- se pone ésta en contacto con el café del cazillo, lo cual no debe ocurrir nunca, ya que de ser así, el café se humecta antes de tiempo, produciéndose una especie de masa como el cemento, lo que dificulta y aún impide en muchos casos, el paso del líquido al efectuarse la hidro-compresión. Lo sabemos por experiencias observadas y anomalías conocidas en aparatos similares, en los que no concurre la cualidad de la escala de graduación del agua a utilizar.

15 Pasamos ahora a enumerar otras cualidades, que como las anteriores, son únicas en esta clase de aparatos.

Nuestra infusora universal en su versión de cafetera, tetera o calentador, ha sido dotada de medios para emplearla con toda clase de fuego, tanto directo (carbón, gas, petróleo, leña etc.) como eléctrico, conjunta e indistintamente, pues lo mismo puede actuar encima de la placa del hogar o cocina, que en o sobre un mechero de gas o de petróleo, que también en un fuego improvisado en el campo, y el mismo aparato, sin alteración de sus elementos, podemos utilizarlo a fuego eléctrico y sobre la misma mesa en que se ha almorzado o cenado, en el espacio para saborear el café, los licores, el tabaco, o sea, la sobremesa en fin.

25 Para ello, lleva un dispositivo eléctrico adecuado, racional y concienzudo, alojado en el cuerpo inferior de la infusora universal, de modo que el hecho o cualidad de ir en el interior del recipiente y en contacto directo con

251222



el agua, hace deducir fácilmente que, con menos consumo de energía eléctrica que si fuese con refracción exterior, se produce una rapidez de ección de muy pocos minutos, muy escasos minutos de duración.

5 Resumiendo en cuanto a la versión cafetera, tenemos como puntos visiblemente destacados los siguientes: Control exacto de obtención de café-café por la posibilidad de medir exactamente, o mas bien dicho, automáticamente, sin utensilios adicionales, tanto el agua como el café molido correspondiente a las tazas que deseamos preparar, así pues, 10 bebida siempre exacta en su gusto y paladar y de color incluso, no café a "ojo de buen cubero" unas veces cargado, otras no, nunca igual.

Otro punto visible es el de que la infusora universal es 15 utilizable en todo fuego y en cualquier lugar y circunstancia, lo que hace del aparato un objeto, un utensilio único en su género.

En cuanto a sus versiones de tetera y calentador de líquidos (cazo) a fuego directo y eléctrico, nuestra infusora 20 universal no justificaría la denominación que le hemos dado, si aparte de poder producir infusión de café exprés, no fuese capaz, ni estuviese dispuesta y a punto para producir cualquier clase de infusión que pueda apetecerse, y ello sin editamientos complementarios ni complicaciones de 25 ninguna especie. En un segundo, ni siquiera en un minuto, sino en un segundo, se convierte de cafetera en tetera o infusora propiamente dicha, para hacer cualquier infusión que se desee, dejando aparte el café, como ya hemos especificado ya.

30 Una de ellas, la más preciada, por ejemplo, el te, deliciosa bebida de la que somos personalmente degustadores,

251222



5 pues dicha bebida o infusión de origen oriental remotísi-
mo, es de consumo universal, que se incrementa de día en
día por sus excelencias y cualidades, aromáticas y diges-
tivas unas, neutras, cuando menos otras, sobre el siste-
ma nervioso y, aún posiblemente sedantes, desde luego en
ningún caso, excitante o desvelador.

10 La "hora del te" es el pretexto que reúne a familias y
amistades, por lo que hace "bien" como la dueña de la ca-
sa manipula ante sus invitados, haciendo ella "su te" que,
naturalmente, nadie puede hacerlo "tan rico".

 Ello es posible por el dispositivo eléctrico de nues-
tra infusora universal, que permite hacerlo en el mismo
salón donde se pasa ese espacio amable de "la hora del te."

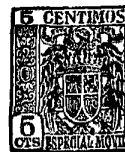
15 La tercera fase de nuestra infusora es el calentador de
líquidos, de evidente y amplia utilidad; agua caliente en
cualquier momento, a cualquier hora, en cualquier sitio,
en escasos minutos. Posibilidad rapidísima de calentar cual-
quier líquido, e specialmente en casos de emergencia (en-
fermos), las prisas del desayuno, agua para el afeitado,
etc. etc.

20 De esta forma pues, tenemos en la infusora universal
tres versiones, tres facetas, tres usos concretos: café,
te, (manzanilla, tile, etc.) y agua, líquidos calientes y
en general, incluso hervidos si es menester.

25 Para cualquiera de ellos hay por separado utensilios o
aparatos en el mercado, pero que los reúna todos en uno
solo, no existe más que la infusora universal a fuego di-
recto y eléctrico.

30 De propósito hemos comenzado esta memoria por la descrip-
ción de los distintos servicios que puede efectuar en for-
ma segura, rápida y fácil, nuestra infusora universal.

251222



Lo hemos hecho como decíamos antes, de propósito, con el fin de poder entrar en situación, para describir y ponderar la particularidad más importante, a nuestro juicio, a vindicar; el asa móvil.

5 En todas las fases está presente y juega un papel muy esencial dicha asa, pues sin su hallazgo no podría producirse el desdoblamiento de la infusora en dos y tres usos.

10 Este asa que se apoya en un punto fijo y permanente del cuerpo inferior de la infusora, acude inexorablemente a los otros dos puntos de fijación previstos, y ello de forma sencilla, natural y fácil.

15 Cuando por medio de su pinza de muelle, se traba oportunamente en el cuerpo superior una vez roscado en el inferior, tenemos en acción la versión de caetera; cuando se traba de idéntica forma en el otro punto idéntico del cuerpo inferior, tenemos la versión de tetera y también de calentador de líquidos. El cuerpo superior, naturalmente, queda disponible en estos dos últimos casos.

20 Los dos puntos de recepción donde queda sujeta la grapa o pinza de muelle situada en el extremo del asa, están dispuestos en cola de milano, procedimiento que en mecánica de toda especie y en otros aspectos industriales, es el sistema de trabazón, de amarre, de sujeción en fin, más empleado porque no defrauda jamás.

25 La grapa o pinza de muelle, se acopla a ambos puntos receptores, con suavidad, sin choques, y se desprende del mismo modo, finamente, podríamos decir. Pero todo ello, no le priva de la enérgica trabazón necesaria para que no pueda desprenderse nunca al trabajar, bien en la versión
30 de caetera o bien en la versión de tetera o cazo-calentador de líquido. Aparte de que la concepción es normal, lo-



gica, los materiales a emplear en la pinza y en los receptores de ella, todo en acero, facilitan un alarde de buen hacer y para un servicio dilatado, indefinido, eterno, podríamos decir.

5 La escala graduada del agua dispuesta en el vástago o columna central del cuerpo superior de la infusora universal, lleva una serie de prominencias numeradas, que indican cada una el volumen de agua para cada determinada cantidad de tazas de café a obtener, en relación siempre de equilibrio simple y permanente con la capacidad del cazillo correspondiente, por lo que el café obtenido, siempre es el mismo en gusto, paladar y sabor. Esta circunstancia es decisiva para el usuario y solo puede encontrarla en nuestra infusora, pues no existe aparato alguno, similar
10 o parecido donde pueda hallarse, y apurando un poco el tema, aún puede el usuario jugar a lograr "su café" apoyándose en la escala y los cazillos, aumentando o disminuyendo la proporción de agua-café hasta dar con él. Siempre apetecemos hacer "nuestro gusto" y experimentar en ello es hasta divertido. La racionalidad de nuestra infusora lo
15 permite, lo facilita, en unas palabras, café a gusto y regusto del usuario en cualquier caso, tanto por las reglas fijas, como por lo caprichoso y únicamente en todo caso, con nuestra infusora universal.

20 Respecto a los cazillos, tenemos el cazillo-madre para la capacidad máxima de la cafetera, cualquiera que sea su tipo o modelo, y para las capacidades en descenso progresivo, cada una lleva su correspondiente cazillo que se acopla con suma facilidad en el referido cazillo-madre, reduciendo a voluntad la cantidad de café a obtener, estando
25 todos en su capacidad, en relación directa y equilibrada.



con los volúmenes de agua que se deposita en el cuerpo superior para que actúe la escala graduada.

5 El dispositivo eléctrico permanece pasivo cuando empleamos la infusora universal a fuego directo, periodo en el cual dicho sistema se mantiene inmune ante la acción de aquél y no sufre en absoluto en ninguno de sus órganos, por lo que no hay deterioro posible.

10 La energía eléctrica a razón de 0'9 vatios por gramo de agua, hace producirse la hidro-compresión en escasos minutos e iguala en rapidez a la combustión ordinaria siempre que ésta sea muy enérgica, claro está, y la supera por su regularidad, pues un fuego ordinario puede tener altibajos y la combustión eléctrica no, es constante como sabemos.

15 Si se añade a ello que el dispositivo eléctrico va encerrado herméticamente dentro del recipiente del agua, es obvio decir que no se desperdicia un solo vatio, lo que supone por tanto, ahorro de fluido eléctrico y en gran escala, si se compara nuestra infusora con algún aparato similar que lleve resistencia eléctrica exterior por refracción. En este caso, la pérdida de vatios es cuantiosa y el tiempo también se pierde en gran medida, mientras en nuestra infusora se gana tiempo y se ahorra fluido.

25 Por tanto, señalamos y destacamos como aspiración a vindicar, la particularidad única hoy por hoy, de simultaneidad de ambas combustiones conjuntas y a utilizar indistintamente y por separado, este aparato

30 La protección del dispositivo eléctrico se ha establecido teniendo en cuenta que existen múltiples aparatos provistos de aquél y muchos de sus autores o fabricantes ponen el veto a que se efectúen lavados o fregados inten-



ses, pues recomiendan y aún prohíben que se hagan, y de hacerlos, retiren la garantía. Todo aparato que se usa es obvio decir que debe limpiarse más o menos intensamente según su uso.

5 La variedad de usos de nuestra infusora universal hace recomendar enjuagues enérgicos y como no es vulnerable más que en el enclave del dispositivo eléctrico, no se debe recomendar dejando al cuidado del usuario su protección. Se debe proteger el aparato de posibles averías y para ello le hemos dotado de una sencilla protección de goma que, acoplada al enclave del dispositivo eléctrico, permite unos fregados enérgicos, rotundos, evi-
10 tando una remota pero posible humectación de las bornas y resistencia eléctricas interiores, cuando se efectúa
15 la higienización de la infusora.

 La base aislante es consustancial en el uso de la misma cuando se la quiere utilizar sobre la mesa de la cocina, del comedor, del cuarto de estar o del salón de té; de facilísimo acoplamiento, permanece adherida a la infusora por tres bailestillas de acero montadas a suave
20 presión, suficientes para la sujeción a la base del cuerpo inferior y que permiten separar ambos elementos sin ningún esfuerzo. Esta base es de material aislante del calor y evita que la fuerte calefacción del aparato, deteriore las mesas u objetos donde repose.
25

 La válvula de seguridad se adopta como elemento de reserva, no consustancial ni indispensable, ya que la infusora tiene una expansión natural a través de sus filtros y de su masa de café molido cuando actúa en cafetera, pero no obstante la dotamos de una válvula de seguridad, verdadera válvula de seguridad, ya puestos a ello
30



a mayor abundamiento, para una absoluta tranquilidad y confianza del usuario, reforzando nuestro propósito de que la infusora universal no carezca en todo caso del más mínimo detalle, que la refuerze como un aparato con
5 cienciadamente bien estudiado, máxime su posible gran profusión y que ha de ponerse en múltiples usos, de modo que cualesquiera que sea la destreza de éstas, todo queda previsto para que pueda manejarla la persona más distraída, sin riesgo alguno posible.

10 El vertedor colador ocupará el sitio que deja libre la válvula de seguridad, al no ser ésta necesaria más que cuando la infusora universal actúa en su versión de cafetera, y como indica su nombre, sirve para verter los líquidos (te, manzanilla, tila, etc) actuando el propio
15 tiempo como colador, cuando las infusiones de estos productos son bien en rama, o bien en flor.

La junta de goma que tiene su alojamiento en el cuerpo superior de la infusora, queda oprimida lo suficiente con solo roscar a tope dicho cuerpo superior al inferior, de modo que interceptará la expansión que pudiese
20 intentar la fuerte presión que se origina en el último cuerpo citado, puesto en incandescencia, bien a fuego directo o eléctrico. Roscados los dos cuerpos entre sí, a tope, la junta de goma se oprime no más que lo suficiente para que efectúe con toda garantía su misión estricta de junta, de modo que no queda a expensas de tener más o menos fuerza el usuario, el que la repetida
25 junta de goma se vea sometida a una más o menos fuerte presión distinta cada vez, que excesiva o insuficiente, determinaría su inutilización y un defectuoso funcionamiento del aparato, aparte de que un exceso de aquella
30



es fatal para la goma, pues la destruye. Esto ocurre cier-
tamente en aparatos similares o parecidos, pero en el
nuestro es imposible que sufra la citada junta, ya que
no puede ser sometida a un trato despiadado e innecesario
5 que acarrea indefectiblemente su deterioro o destruc-
ción, ni tampoco puede quedar floja la presión por des-
cuido, pues hay que roscar a tope, donde se llega facil-
mente y de ahí no se pasa, produciéndose entonces verti-
cal e inexorablemente la junta perfecta, justa, exacta,
10 y la junta de goma trabaja suave y descansadamente, por
lo que su duración es indefinida.

El tope fijo, evita también -como hemos dicho- que la
junta quede floja; en aparatos similares, esta anomalía
no se percibe hasta que se engendra la presión, pero en-
15 tónces es tarde para apretar, porque el aparato está a
alta temperatura y no hay otro remedio que desalojarlo
de agua, de café, y enfriarlo, volverlo a cargar y con-
siderar perdido el producto mencionado y el tiempo. En
nuestra infusora universal, por cuanto hemos indicado,
20 no puede producirse esa ni ninguna clase de anomalía.

El filtro inseparable de la junta de goma constitui-
do por el casquete profusamente taladrado con orificios
casi microscópicos para un buen filtraje de la infusión
cuando éste pasa por el cazillo lleno de café molido y
25 emprende la ascensión al cuerpo superior, impulsado por
la hidro-compresión, va encajado en la goma de la junta
descrita, formando con ella un bloque, un todo.

La separación de la referida junta tiene lugar por
medio de un arco metálico remachado al casquete, y de
30 esta forma, no solo podemos separarlo de la goma, sino
que ésta puede extraerse también con facilidad de su alo-

201444



jamiento y efectuar la limpieza adecuada y periódica del filtro y goma, así como del interior de la columna central del cuerpo superior, y muy especialmente, para revisar el filtro, operación que debe hacerse con cierta regularidad por si algunos de sus diminutos orificios se obstruyese. Esta operación se recomienda para evitar dejadez en el usuario, pues si bien los agujeros son considerables en cantidad, no debe dejarse un espacio demasiado largo sin revisarlos.

10 Para la mejor comprensión de esta memoria, se acompaña una serie de hojas de dibujos, donde quedan reflejadas detalladamente las características de la infusora universal objeto de esta patente.

15 La figura 1ª muestra el alzado en sección del conjunto, dispuesto para utilizarlo a fuego directo.

La figura 2ª representa en corte parcial, el acoplamiento del asa móvil en la fase de cafetera.

La figura 3ª indica le escala de cazillos, adaptables según el número de tazas que se trate de preparar.

20 La figura 4ª refleja el perfil de la cafetera, con un corte parcial que permite apreciar la instalación de los elementos para adoptar fuego eléctrico.

25 La figura 5ª ofrece el alzado en sección durante la fase en que se transforma en tetera y/o calentador de líquidos, a fuego indistintamente directo o eléctrico.

La figura 6ª es el montaje en sección parcial, del asa móvil cuando se acopla en sentido horizontal, para adaptar el recipiente como tetera o calentador.

30 Estos dibujos llevan una serie de indicaciones para señalar los elementos integrantes de la infusora universal, y de acuerdo con aquéllas describiremos seguidamen-

231222



te la disposición concreta de la misma, que en el vástago
o columna central 3) del cuerpo superior 1), lleva una se-
rie de prominencias 3) numeradas cada una para indicar el
volumen de agua que exige la preparación de determinada
5 cantidad de tazas de café, que como hemos indicado ya, en
el ejemplo de realización presentado en esta memoria, será
de doce, nueve, seis y tres, sin que ello suponga limita-
ción, pues su capacidad puede ser variable y no ha de afec-
tar a la esencia del sistema reivindicado. La base de este
10 cuerpo superior 1), constituye un espacio cilíndrico con
una rosca interna 4) para el montaje en el cuerpo inferior
5), lo que se efectúa a tope merced a la franja periférica
plana que rodea a la rosca de dicho cuerpo inferior, cuyo
borde oprime a una junta de goma 6) que se encaja en un
15 alojamiento 7) previsto en la base del referido cuerpo su-
perior.

En esta junta de goma 6) encaja estableciendo un bloque
el filtro 8), formado por un casquete metálico con innume-
rables taladros microscópicos y en cuya cara inferior se ha
20 previsto el arco metálico 10) remachado al mismo, que permi-
te separarlo de la goma 6), así como retirar ésta facilmen-
te de su alojamiento.

El cuerpo inferior 5) durante la fase de cafetera, lle-
va acoplada en la arista semiesférica interna de su borde
25 roscado, la pestaña del cazillo-madre 9) fácilmente sepa-
rable cuando la infusora ha de convertirse en tetera o ca-
lentador y en la arista inferior de este cazillo, va soli-
dario el conducto 11) para el ascenso del líquido durante
la hidro-compresión, situándose su boca a escasa distancia
30 del fondo para la completa absorción de aquél. Dentro del
citado cazillo-madre, se acoplarán indistintamente los ca-



zillos 9''), 9''') ó 9'''')) para limitar la capacidad a tres, seis o nueve tazas, de acuerdo con la cantidad de agua que se medirá en la escala graduada del cuerpo superior.

5 Al adoptar el aparato como tetera, según se aprecia en la figura 5ª, una vez desprendido el cuerpo superior y ca- zillo-madre, se acopla por ajuste sobre el borde roscado del cuerpo inferior, una tapa 12) con el correspondiente remate para su manejo.

10 El asa móvil 13) que adopta posición vertical durante la fase de cafetera -como reflejan las figuras 1ª y 4ª- disponiéndose horizontalmente en la fase de tetera o calen- tador (figura 5ª), va montada a tal efecto sobre un eje 14) situado junto a la franja plana concéntrica del cuerpo in- ferior y lleva en el extremo de su brazo opuesto, una gra- pa o pinza 15) de muelle, que se acopla sólidamente por 15 ajuste en un saliente 17) en cola de milano, previsto cer- ca de la tapa del cuerpo superior 1) para que actúe en la fase de cafetera, con solidez calculada para resistir el peso máximo y las manipulaciones a que ha de ser sometido el aparato, mientras que en la fase de tetera o calentador, 20 la trabazón de dicho muelle 15) se efectúa previo giro del asa 13), en análogo saliente 18) dispuesto en una cavidad 19) practicada en la estructura del vertedor 20), donde ejerce idéntica función con las mismas garantías de soli- dez que en el caso anterior.

25 El dispositivo eléctrico 15) va alojado en el cuerpo inferior 5) y su acoplamiento directo tiene lugar introdu- ciéndolo por la boca del mismo para quedar en contacto di- recto con el agua, estableciéndose su enclave en la estruc- 30 ra para ser recibido por un casquillo cilíndrico 24) pro- visto de finísima rosca interna, a fin de fijar sólidamen-



251222

te a mano dicho dispositivo al cuerpo inferior, previa apli-
cación de bandas juntas de goma por las caras exterior e in-
terior; este casquillo lleva el oportuno ruleteado con cua-
ves estrías, que permite efectuar sin gran esfuerzo un sóli-
do amarre y fácil desmontaje, merced al fino paso de rosca,
5 calculado con la precisión necesaria para que el dispositivo
pueda ser acoplado y desacoplado sin dificultad y con la má-
xima garantía de eficacia, ya que aún hecho a mano, el aprie-
te es enérgico, por ser bien conocido en mecánica, que a pa-
so de rosca más fino, mayor amarre con menor esfuerzo.
10

No es frecuente que haya de sacarse o desplazarlo de su
alojamiento, pero alguna que otra vez, sí es necesario para
la limpieza de posos o residuos del cuerpo donde va alojado
y aún del mismo dispositivo.

15 Para proteger durante los frejados sus elementos de conec-
ción y evitar que se humedezcan las bornas y resistencias
eléctricas, se ha previsto un casquete de goma (25), con una
pestaña concéntrica que se ajusta fuertemente en la zona de
contacto entre el referido casquillo (24) y el dispositivo
20 eléctrico (15).

Cuando la infusora universal se utiliza con fuego eléctri-
co sobre una mesa, es conveniente disponer una base (21) de
material aislante al calor, la cual se fijará al fondo del
aparato por la parte externa, mediante tres ballestillas (22)
25 de acero que efectúan una presión suficiente para mantener
unida dicha base aislante y evitar que la elevada temperatu-
ra deteriore las mesas o superficies donde se sitúa la infu-
sora.

En el vertedor (30) del cuerpo inferior (5), lleva como ele-
30 mento complementario una válvula de seguridad (23), desmonta-
ble cuando el aparato se convierte en tetera o calentador,

251222



para situar en el sitio que deja libre, un vertedor 26) el cual lleva solidario al final de su conducto un colador 27), destinándose ambos al servicio y filtrado de las infusiones de te, manzanilla, tila, etc.

3 Los tipos, o capacidades de la infusora universal, pueda abarcar desde tres tazas a un número indeterminado en sentido ascendente, según se trate de usarla como aparato doméstico o para el servicio más amplio que pudiera estimarse, pues su techo máximo es impreciso, ya que lo mismo es concebirla para doce, quince, veinte e incluso más tazas, siendo siempre simétricos todos los tipos o tamaños y proporcionales sus escalas de agua y café.

10 Describa suficientemente la naturaleza y objeto de esta solicitud, declaro que los puntos cuya protección trata de obtenerse por veinte años en España, están comprendidos en las siguientes

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

=====

15 1ª.- Una infusora universal, caracterizada porque comprende un cuerpo superior cuya columna central esté dotada de una serie de prominencias en escala, donde se dispone una numeración indicadora del nivel de agua que corresponde a cada determinada cantidad de tazas, cuyo volumen máximo está en relación con la capacidad de un cazillo-madre que va solidario por su base al conducto para ascenso del líquido durante la hidro-compresión; este cazillo-madre queda encajado mediante una pestaña, en la boca de un cuerpo inferior y en el mismo se acoplarán indistinta y separadamente otros cazillos suplementarios, cuya capacidad estará en relación con la cantidad de agua depositada al nivel de la escala que corresponda.

251222



5 2ª.- Una infusora universal, según lo reivindicado en el punto primero, caracterizada porque el cuerpo superior que se monta en el inferior mediante una rosca a tope, prevista en la cara interna de una base cilíndrica, lleva en la cara inferior de su fondo e inmediato al final de la zona roscada, un alojamiento donde se acopla una junta de goma donde va inserta formando un solo bloque, la pestaña concéntrica del filtro; el roscado a tope entre sí de ambos cuerpos, lo determina una superficie plana concéntrica situada desde la rosca a la arista del cuerpo inferior, de modo que la goma resulta oprimida en vertical lo estrictamente necesario para ejercer su función de junta, sin ser sometida a presiones distintas cada vez, que excesivas o insuficientes determinarían su inutilización. El filtro constituido por un casquete metálico con profusión de orificios microscópicos, lleva remachados en su cara inferior los extremos de un arco del mismo material, que permite separarlo de la junta de goma y extraer ésta de su alojamiento.

15 3ª.- Una infusora universal, según las reivindicaciones precedentes, caracterizada porque en un punto diametralmente opuesto al vertedor, el cuerpo inferior lleva montado sobre un tornillo-eje el brazo fijo de un asa móvil, cuyo extremo resante tiene inserta una pinza o grapa de muelle, que por ajuste encaja sólidamente sus dos terminales en un bloque en cola de milano, dispuesto inmediato al borde del cuerpo superior durante la fase de cafetera. Cuando se desprende este cuerpo para convertir el aparato en tetera o calentador, dicho extremo móvil del asa, ajustará en idéntico bloque previsto en una cavidad practicada en la zona superior del vertedor, al nivel de la superficie del cuerpo inferior.

251222



4a.- Una infusora universal, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el cuerpo inferior que permite adoptar el fuego directo o eléctrico de modo indistinto, acoge en el recipiente del agua e inmune a la acción de ésta y del fuego directo en su caso, un dispositivo eléctrico soportado en un enclave de la pared de dicho cuerpo, donde a través de una junta interior y otra exterior de goma, es recibido por la rosca de un casquillo con ruleteado externo para el montaje y desmontaje manual, que durante el fregado y limpieza se cubre con una caperuza de goma provista de una pestaña, para ajustarse en la zona de unión entre el casquillo y medios de conexión, impidiendo la humectación de bornas y resistencias eléctricas.

5a.- UNA INFUSORA UNIVERSAL.

15 Tal como queda descrito en la memoria que antecede y se ilustra en el plano que la acompaña.

Consta esta memoria de diecinueve hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 31 de Julio de 1959.

María Encina Sáiz



fig. 1

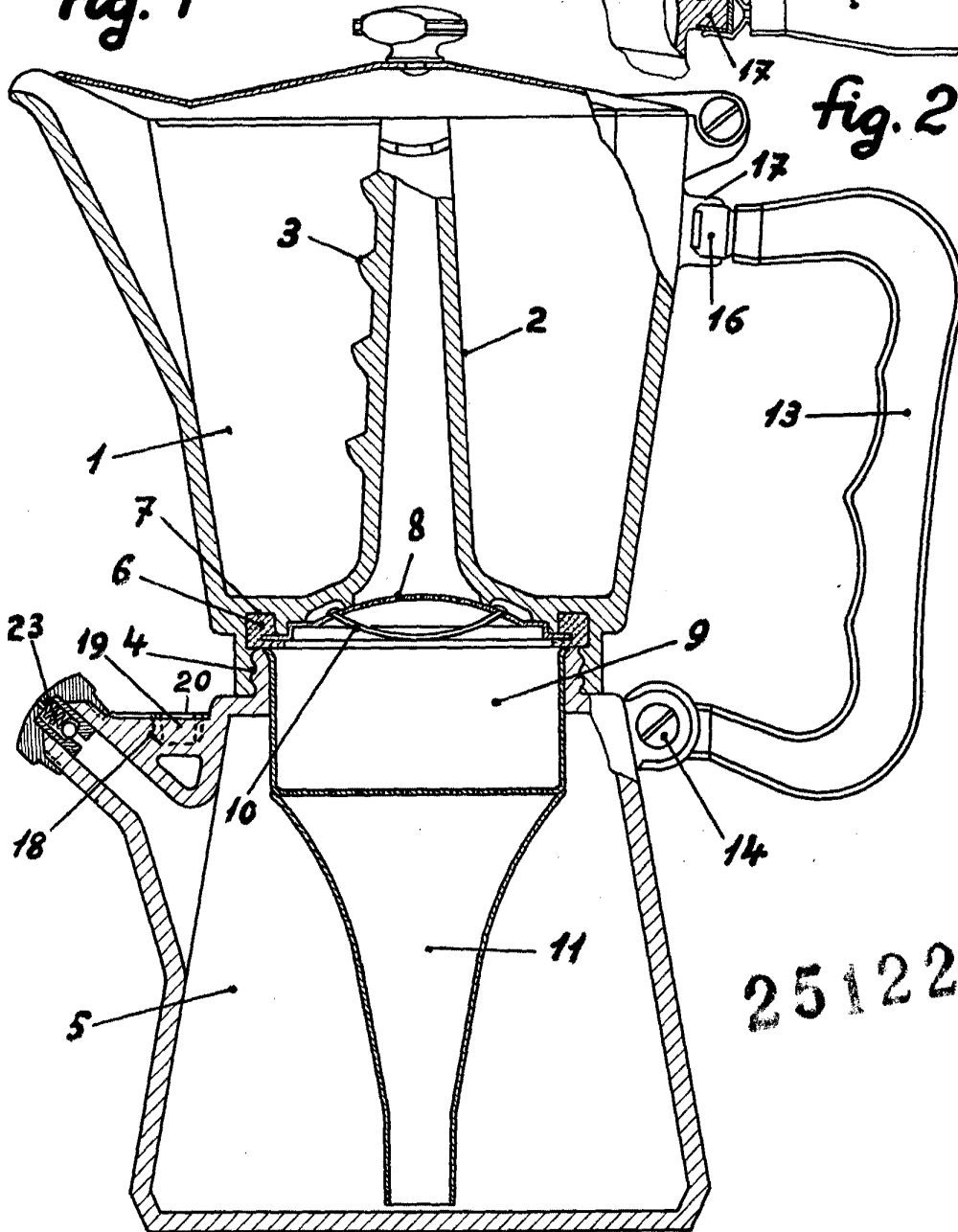


fig. 2

251222

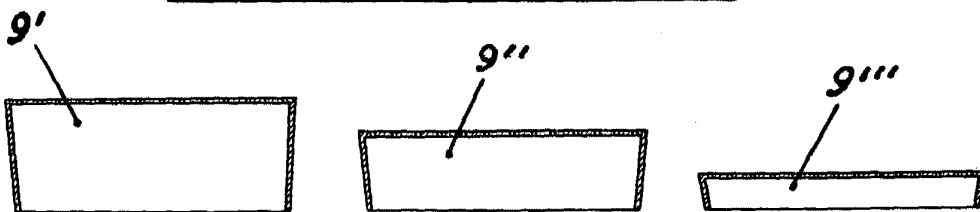


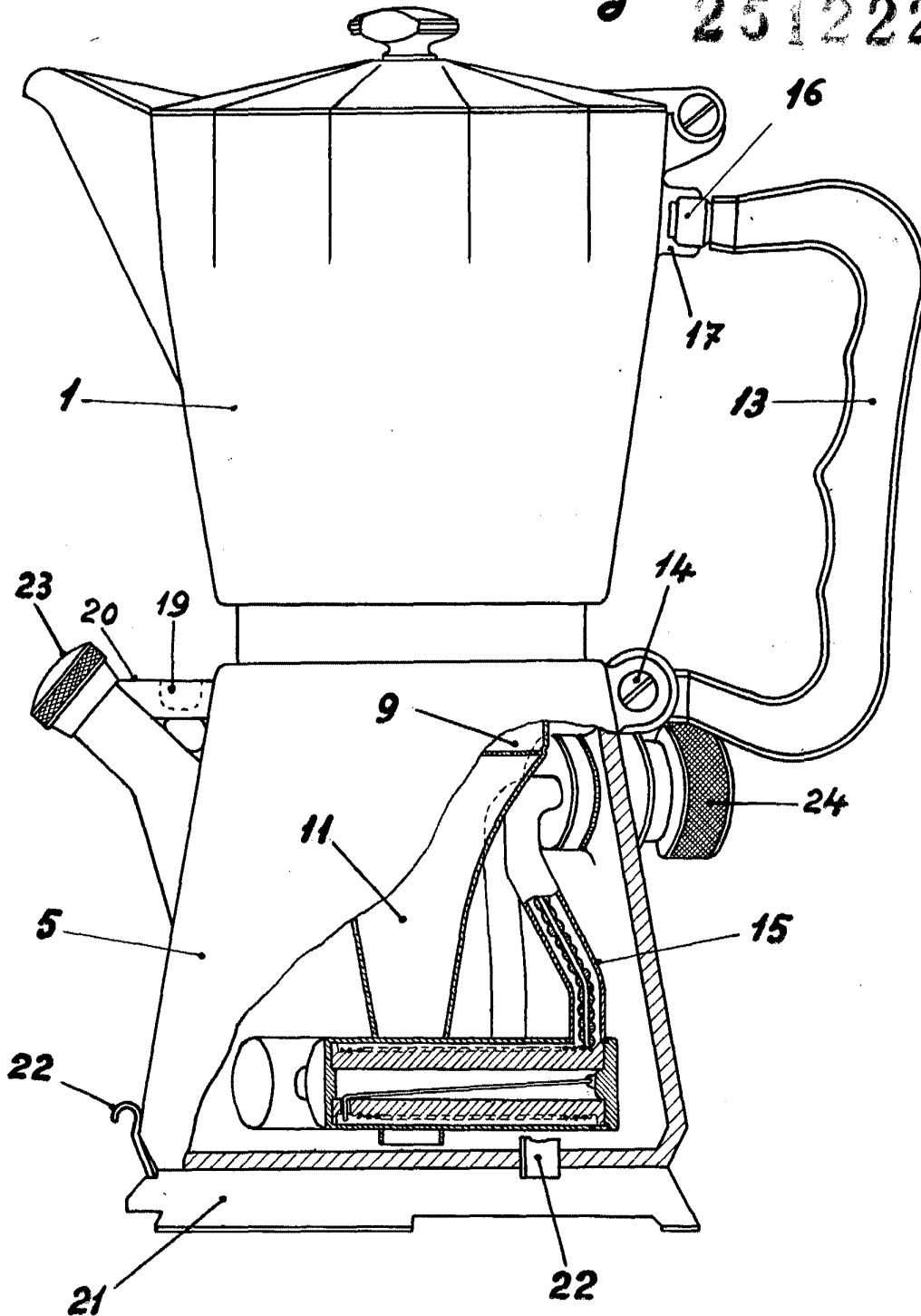
fig. 3

ESCALA VARIABLE
Madrid, 21 Julio 1959.

Enrique Gascon Sainz



Fig. 4
251222



ESCALA VARIABLE
Madrid, 21 Julio 1959.

Enrique Gascon Sainz



fig. 5

251222

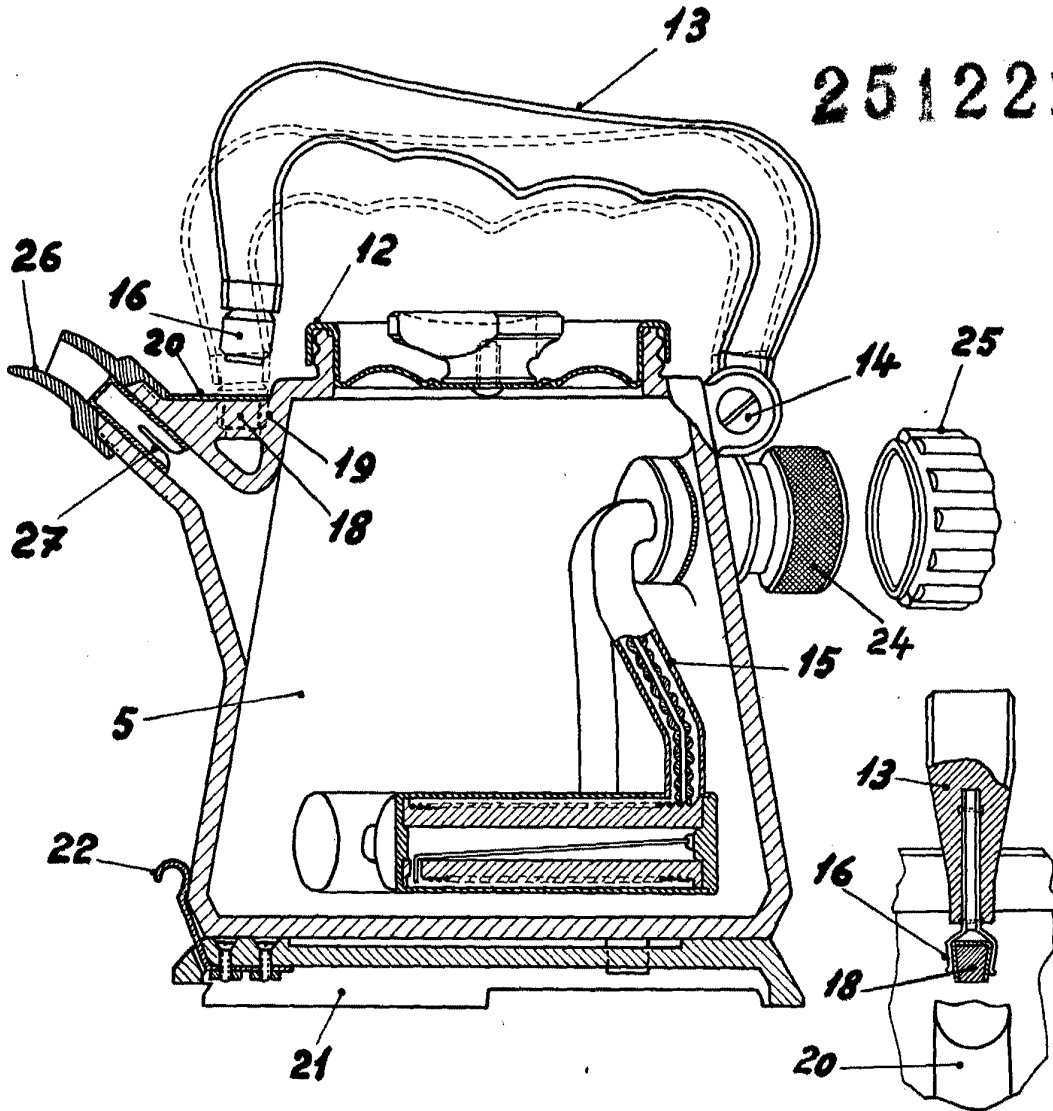


fig. 6

ESCALA VARIABLE
Madrid, 27 Julio 1959.

Enrique Gascon Sainz