

254200



254200

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a una Patente de Invención por 20 años y cuyo registro se solicita a favor de

D. Valeriano Campesino Fuentes, de nacionalidad española.

Residente en LEON.-Avda. de José Antonio, 24

P O R :

«DISPOSITIVO AUTOMÁTICO CON FILTRAJE RÁPIDO PARA LA OBTENCIÓN DE INYECCIONES».



La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusiva en el territorio nacional de una Patente de Invención, conforme a la legislación vigente en materia de Propiedad Industrial que, según expresa el enunciado, trata de un dispositivo destinado a la obtención de infusiones y cocimientos en general dotado de un sistema de filtraje rápido y expulsión automática del producto.

- 5.-
- 10.- El presente dispositivo permite la construcción de recipientes para cocimientos y obtención de infusiones en que estas son realizadas con mayor perfección y rapidez que en los recipientes actualmente conocidos.

- 15.- Como es sabido, el procedimiento actualmente seguido para la obtención de infusiones se basa en poner en contacto la materia vegetal básica con agua en ebullición en forma temporal, es decir, haciendo circular el agua a través de una capa de materia vegetal. Este procedimiento es el empleado desde antiguo en teteras y cafeteras y modernamente en los saquitos de porciones y en cafeteras exprés a presión.

- 20.- La realización de infusiones por el sistema de contacto temporal tiene inconvenientes fácilmente perceptibles, siendo el principal su imperfecto aprovechamiento de la materia prima vegetal al no estar suficiente tiempo en contacto con el agua.

25.- Por otra parte, el filtraje es imperfecto por no disponer de presión suficiente para hacer pasar el líquido por el filtro adecuado.

- 30.- Mediante el presente invento se consigue una mayor economía del producto al realizarse la cocción del agua conjuntamente con la materia vegetal, es decir, en unión continua entre ambos elementos.



35.- El filtraje, al realizarse en el momento de la expulsión, permite que el agua esté el máximo tiempo en contacto con el producto vegetal continuando la acción de éste sobre el agua aun después de la cocción.

40.- La expulsión se realiza voluntariamente por el usuario al reducir mediante el movimiento de un émbolo, la cámara de cocción, por lo que el paso através del filtro se efectúa de forma continua e igual presión.

45.- Con el fin de facilitar la interpretación del objeto sobre que ha de recaer el presente privilegio, en el plano adjunto complementario de la presente exposición, se representa una forma práctica para la realización industrial y únicamente a título de ejemplo y, por consiguiente, sin carácter exhaustivo sino meramente informativo.

En este plano:

50.- Fig. 1ª, sección diametral del recipiente con aplicación del sistema de expulsión mediante émbolo accionado por pulsador.

Fig. 2ª, sección diametral de la parte superior del recipiente con accionamiento del émbolo por tornillo.

En las expresadas figuras, las referencias corresponden:

- 55.- (1).-Recipiente de cocción.
- (2).-Orificio para comunicación del recipiente con el conducto de salida.
- (3).-Cámara anterior al filtro.
- (4).-Filtro.
- (5).-Espita de salida.
- 60.- (6).-Acoplamiento de la espita con el recipiente.
- (7).-Acoplamiento de la tapa con el recipiente.
- (8).-Ánchete de retroceso del émbolo.
- (9).-Rosca de unión de la varilla del émbolo con el pulsador.



- 65.- (10).-Fondo del recipiente con resistencia eléctrica interior.
- (11).-Tapa.
- (12).-Pulsador.
- (13).-Embolo.
- 70.- (14).-Botón de accionamiento del émbolo.
- (15).-Tornillo.
- (16).-Casquillo. de empuje.
- (17).-Casquillo exterior.
- (18).-Canal de guía.
- 75.- (19).-Acoplamiento del émbolo.
- (20).-Embolo.
- (21).-Guía.

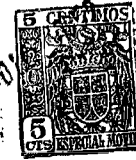
Basándose siempre en los originales principios del presente invento, se han representado en las figuras adjuntas dos formas de realización industrial, describiéndose en primer lugar la referente a la fig. 1a.

- Como se aprecia en dicha figura, el dispositivo está compuesto por un recipiente cilíndrico (1) destinado a la cocción. Este recipiente tiene en su parte inferior de su superficie lateral una pequeña ranura (2) que es el orificio de comunicación con la cámara (3). Dicha cámara se prolonga lateralmente adosada a la superficie exterior del recipiente hasta abrirse lateralmente en un orificio de dimensiones adecuadas donde va instalado el filtro (4). Este filtro puede ser metálico, de fina malla, de tela o de papel.
- 85.-
 - 90.-

El filtro está situado entre la cámara (3) y la espita de salida (5), acoplándose dicha espita por medio de un sistema de bayoneta (6) al cuerpo del recipiente con objeto de ser mas el acceso al filtro para su reposición.

- 95.- La parte superior de la cavidad de cocción la forma el émbolo (13), unido por su correspondiente varilla al pulsador

254200



(12) mediante la rosca (9).

La varilla del émbolo va alojada en la parte superior por acoplamiento de bayoneta (7) al cuerpo del recipiente.

100.-

Alrededor a la varilla del émbolo existe el muelle (8), que presiona al pulsador hacia arriba, de forma que tiende a mantener el émbolo siempre en posición elevada.

El fondo del recipiente tiene una cavidad para alojamiento de la resistencia eléctrica de caldeo (10).

105.-

Para obtener la cocción, basta levantar la tapa dejando libre el recipiente, e introducir en él la cantidad de agua y producto vegetal necesaria. Después de conectar la resistencia de caldeo y cerrar el recipiente se espera a que se eleve la temperatura hasta la ebullición del contenido.

110.-

Acto seguido se pulsa en (12) haciendo descender el émbolo (13), el cual produce la presión necesaria en el líquido para que éste pase a la cámara (5) por el orificio (2) y de ahí al exterior pasando a través del filtro (4).

115.-

En la fig. 2ª se ha representado otra forma constructiva para el accionamiento del émbolo.

120.-

En este caso el émbolo (20) se acopla en (19) al casquillo roscado (16). Este casquillo presenta una ranura longitudinal (13) que sirve de alojamiento a la espiga (21) situada en otro casquillo exterior (17) con el que se prolonga la tapa.

125.-

En el interior del casquillo (16) rosca el tornillo (15) de hélice muy inclinada, que puede girarse desde el exterior por el botón o manivela (18) fijado a su extremo.

Al girar (14) el tornillo hace descender el casquillo (16) que se mantiene trabado por la espiga (21), empujando hacia abajo el émbolo. Por ser la rosca muy inclinada el desplazamiento es muy rápido.

Pueden existir unas variantes de este sistema de impul-

15 MAR



130.- sión del émbolo, como por ejemplo que sea el casquillo rosca-
do el que gire, y el tornillo, unido al émbolo sea el que
trabado, descienda.

135.- Descrita suficientemente la naturaleza del invento y su
forma de realización práctica, únicamente cabe añadir que en
el conjunto y partes independientes constitutivas del todo
son susceptibles modificaciones y cambios de materias, forma
y disposición en cuanto estas alteraciones no desvirtúen el
fundamento esencial del mismo.

REIVINDICACIONES

140.- 1ª).- "DISPOSITIVO AUTOMÁTICO CON FILTRAJE REALIZADO PARA
LA OBTENCION DE INFUSIONES" que se caracteriza por un reci-
piente destinado a la cocción del producto vegetal junto al
agua, cerrado por la parte superior por un tapón o émbolo
desplazable mediante un accionamiento adecuado, y que se co-
munican con el exterior a través de un filtro por un conducto
145.- que parte de un orificio situado en la parte inferior del re-
cipiente, de forma que una vez efectuada la ebullición o ca-
lentamiento del contenido por medio de una fuente calorífica
incorporada o independiente, el producto pase por el mencio-
nado orificio al filtro y después al exterior por una espita
150.- al ser impulsado por efecto del descenso del émbolo accionado
desde el exterior.

155.- 2ª).- "DISPOSITIVO AUTOMÁTICO CON FILTRAJE REALIZADO PARA
LA OBTENCION DE INFUSIONES" que se caracteriza por un filtro
de materia apropiada, situado en el conducto de salida del
producto, en la unión de la espita de salida al recipiente,
de forma que al desacoplar ésta se puede sacar fácilmente di-
cho filtro para su recambio.

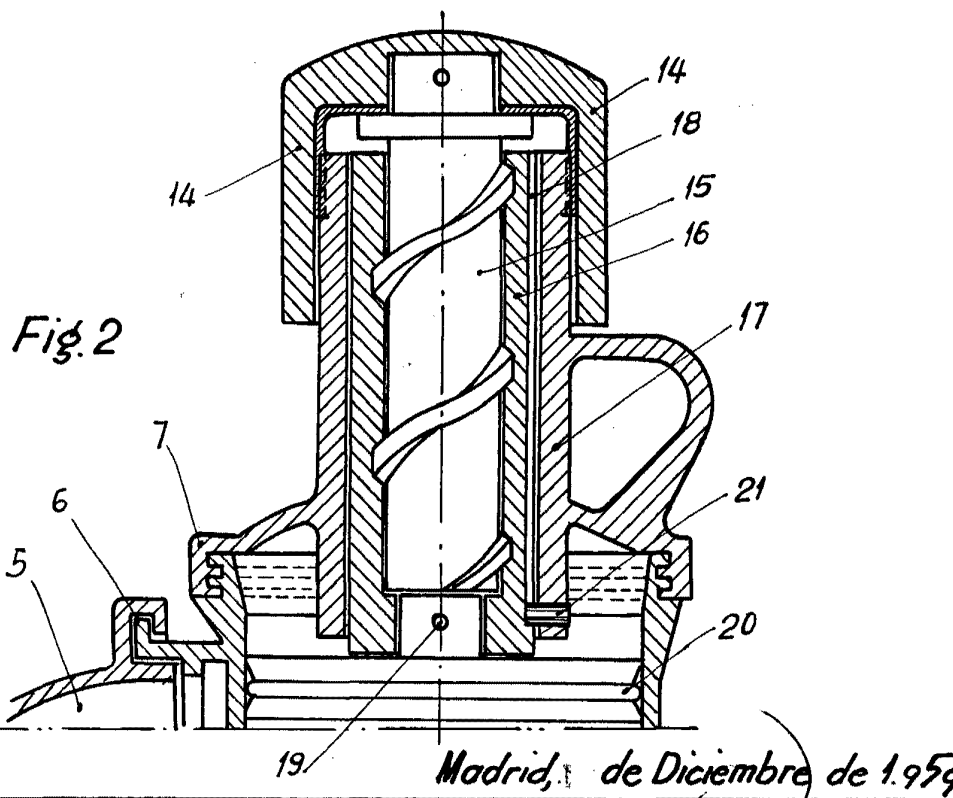
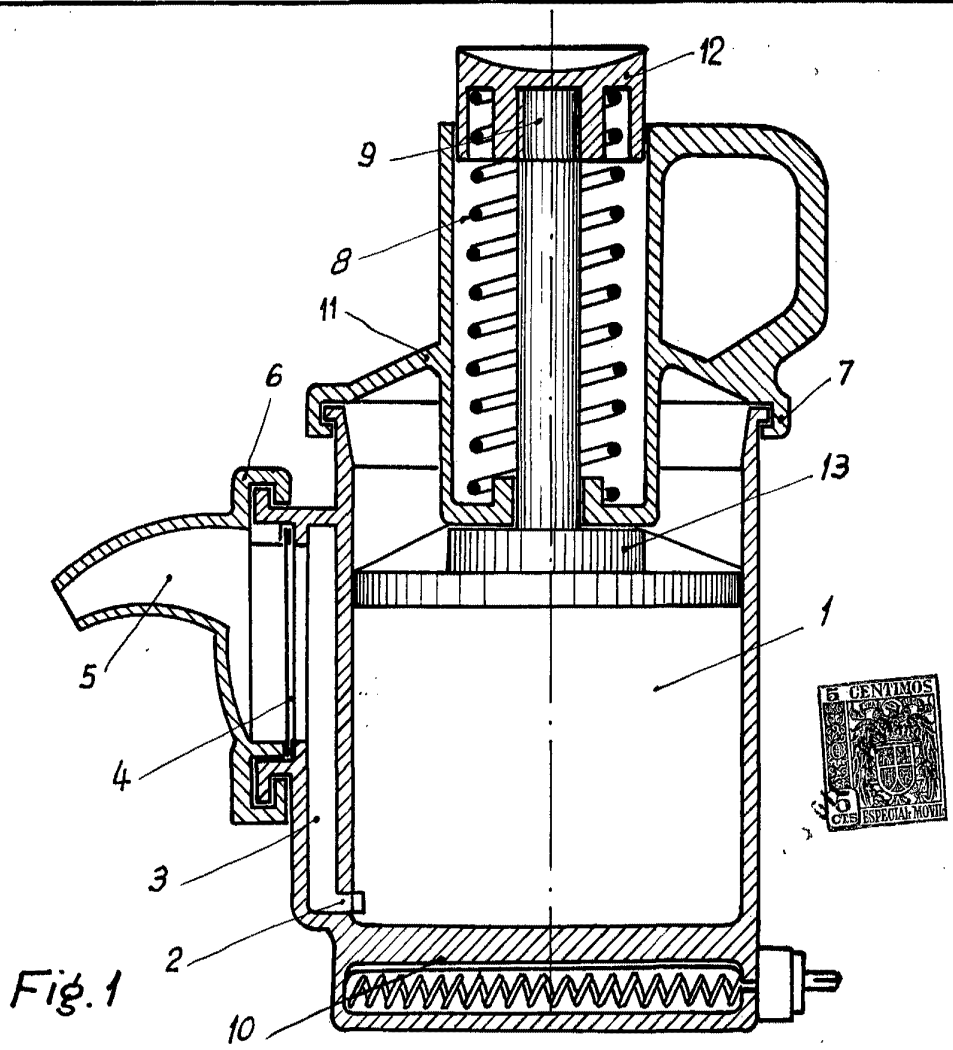


- 160.- 5ª).- "DISPOSITIVO AUTOMATICO CON FILTRAJE RAPIDO PARA LA OBTENCION DE INFUSIONES" que se caracteriza por un émbolo situado en la parte superior del recipiente, que accionado por el usuario desciende impulsando al producto que pasa progresivamente del recipiente de cocción a una cámara intermedia de ésta al exterior a través del filtro objeto de la anterior reivindicación.
- 165.- 4ª).- "DISPOSITIVO AUTOMATICO CON FILTRAJE RAPIDO PARA LA OBTENCION DE INFUSIONES" que se caracteriza porque el émbolo objeto de la anterior reivindicación es impulsado desde el exterior por un pulsador solidario a una varilla que lo une al émbolo alojada y guiada en el interior de un cilindro situado como prolongación de la tapa de dicho recipiente, y que tiene un muelle que apoyándose contra el pulsador lo impulsa hacia arriba, manteniendo en posición de reposo el émbolo siempre elevado.
- 170.- 5ª).- "DISPOSITIVO AUTOMATICO CON FILTRAJE RAPIDO PARA LA OBTENCION DE INFUSIONES" que se caracteriza porque el émbolo objeto de la 3ª reivindicación es impulsado desde el exterior por intermedio del movimiento relativo de un tornillo y un casquillo roscado cuyo aspecto es el desplazamiento axial del émbolo.
- 175.- 5ª).- "DISPOSITIVO AUTOMATICO CON FILTRAJE RAPIDO PARA LA OBTENCION DE INFUSIONES" que se caracteriza porque el émbolo objeto de la 3ª reivindicación es impulsado desde el exterior por intermedio del movimiento relativo de un tornillo y un casquillo roscado cuyo aspecto es el desplazamiento axial del émbolo.
- 180.- 6ª).- "DISPOSITIVO AUTOMATICO CON FILTRAJE RAPIDO PARA LA OBTENCION DE INFUSIONES".

La presente memoria descriptiva consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de ciento ochenta y cuatro líneas, incluidas éstas.

Madrid, 15 de Diciembre de 1.959.-

ANTONIO LÓPEZ
D. D.



Escala variable

Madrid, de Diciembre de 1.959