

(19) ES (11) NUMERO (21) 265291 (22) FECHA DE PRESENTACION 27 ABR. 1982	(19) Y
--	--------



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1 DIC. 1982

(30) PRIORIDADES:	(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
-------------------	-------------	------------	-----------

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J 31/00
--------------------------	--

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN

"CAFETERA CON REGULACION AUTOMATICA DE TEMPERATURA"

(71) SOLICITANTE (S)

UNIDAK INDUSTRIAL CO., LTD.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

TAIPEI (Taiwan, República de China) 16, Sec. 2,
Chung Yang S. Rd., Pei Tou

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

D. Alfonso Durán Olivella

MEMORIA DESCRIPTIVA

Las cafeteras convencionales que presentan regulación automática de temperatura, que pueden ser igualmente aplicadas a la elaboración de té, comprenden la introducción de agua en un recipiente a efectos del calentamiento y un envase de vidrio resistente, existiendo un filtro en forma de copa que puede recibir las hojas de té o el café. Después de hervir el agua, es dispuesta en el filtro de copa y a continuación fluye hacia el envase de vidrio resistente, existiendo una deficiencia en que el agua hirviendo es dispuesta en el filtro y luego fluye inmediatamente hacia el recipiente de vidrio resistente, no pudiendo permanecer en dicho filtro de copa elaborando el té o el café de manera habitual, no pudiéndose conseguir en especial el olor fragante del té y del café.

La finalidad del presente Modelo de Utilidad consiste en proporcionar una cafetera o tetera de tipo perfeccionado que comprende en su estructura un sifón en el recipiente, perfeccionando o mejorando el defecto de utilizar un filtro en forma de copa solamente y utilizando la cafetera perfeccionada objeto de este Modelo de Utilidad, el agua hirviendo después de permanecer en la copa durante 1 ó 1,5 minutos, para desarrollar completamente el olor fragante del té o del café, fluyendo luego de manera automática hacia el envase de vidrio.

Para su mejor comprensión se adjuntan, a título de ejemplo, unos dibujos explicativos del presente Modelo de Utilidad.

La figura 1 es una vista de una cafetera convencional.

La figura 2 es una representación gráfica de una cafetera o tetera con regulación automática de temperatura, según este Modelo de Utilidad.

5. La figura 3 es una vista en perspectiva de una tetera o cafetera con regulación automática de temperatura, según el presente Modelo de Utilidad.

La figura 4 es una vista parcial de una cafetera o tetera con regulación automática de temperatura, según este Modelo de Utilidad.

10. La figura 5 es una vista en perspectiva explosionada de una cafetera perfeccionada, según este Modelo de Utilidad.

15. Una tetera o cafetera con regulación automática de temperatura, del tipo llamado cafetera con regulación automática de temperatura, tal como se muestra en la figura 1, comprende un recipiente -10- lleno de agua la cual se calienta, fluyendo el agua hirviendo de la entrada de agua -11- hacia la copa, de acuerdo con la dirección mostrada por flechas, en un envase de vidrio, quedando dispuesto un filtro de copa -12- que puede recibir las hojas de té o de café, de manera que cuando hierve el agua que llena dicho filtro de copa -12-, el agua hirviendo fluirá de manera inmediata hacia el recipiente de vidrio resistente -13-, no pudiéndose perder el olor especial y fragante de las hojas de té o del café. Esta es la mayor deficiencia de las cafeteras o teteras convencionales.

25. La finalidad principal de este Modelo de Utilidad es la de perfeccionar la deficiencia antes mencionada y proporcionar una tetera perfeccionada que tiene su fondo cerra-

do y en la que el agua hirviendo puede permanecer en dicha tetera aproximadamente de 1 a 1,5 minutos mediante un aparato de sifón colocado en la parte interna de la pared lateral, para conseguir y esparcir completamente el aroma especialmente fragante del té y el café.

5. De acuerdo con los dibujos, la estructura, aparato y efecto de este Modelo de Utilidad se describen de manera detallada en lo siguiente.

10. Tal como se muestra en la figura 2, este Modelo de Utilidad se refiere a una tetera o cafetera perfeccionada, de tipo copa -22- en substitución de una tetera o cafetera convencional, de manera que la cafetera -22- comprende dos partes, cuerpo -221- y tapa -222-, de manera que el cuerpo -221- está realizado a base de cerámica o loza. El fondo o base de la

15. copa es de tipo cerrado estanco y en la pared lateral de la copa queda montado un aparato sifón -223- alrededor de la entrada de agua -224- del sifón -223-, existiendo una capa de filtro para impedir la entrada de agua -224- del sifón. Cuando el agua hirviendo llena la copa -22- y a continuación se

20. empieza a hacer té o café, la línea de nivel del agua sube gradualmente hasta la línea más alta del agua -225-. Si la línea o nivel del agua se encuentra por encima de la parte alta del sifón, la infusión de té o de café que se está haciendo, fluirá a través de la parte alta del sifón hacia

25. la salida de agua -226-. Debido al efecto de sifón, el agua hirviendo de la copa fluirá inmediatamente hacia el interior del envase de cristal resistente -13-; en dicho momento, cuando el agua está hirviendo en la tetera o cafetera

-22-, la línea de nivel del agua sube hasta un nivel elevado y el tiempo para producir el efecto de sifón es aproximadamente 1-1,5 minutos. Por lo tanto, esta cafetera o tetera perfeccionada con regulación automática de la temperatura puede conseguir infusión de té o café con mayor fragancia que en las cafeteras o teteras convencionales.

5. La finalidad de separar la tapa de la copa -222- y el cuerpo de la misma -221- de este Modelo de Utilidad, es la de abrir la tapa convenientemente y poner el café o las hojas de té en el cuerpo de dicha copa, en el centro de la tapa -222-, existiendo una entrada de agua -227-. Las otras partes o piezas mostradas en la figura 4 son las siguientes: cuerpo -14- de la cafetera o tetera, placa caliente -15-, salida de agua -16-, tapa superior del envase -17-, interruptor -18-, cable eléctrico -19-, tapa térmica -21- y mantenedor de temperatura -23-.

10. En resumen, la cafetera o tetera con regulación automática de temperatura, según este Modelo de Utilidad, puede preparar infusiones de hojas de té o de café en la copa en 1-1,5 minutos, incrementando el olor especialmente fragante del té o café y este Modelo de Utilidad es por lo tanto práctico y patentable además de nuevo.

15. Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de la cafetera descrita, será variable a los efectos del actual Modelo.

-

-

-

-

N O T A.

Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de Utilidad:

5. 1.- Cafetera con regulación automática de temperatura, caracterizada por comprender un cuerpo de la tetera o cafetera que tiene su fondo o base cerrado y un aparato de sifón montado en la pared lateral interna de dicha copa, existiendo alrededor de la entrada de agua del aparato sifón una capa de filtro.

10. Sean cuales fueren las circunstancias que concurran en la esencialidad del Modelo de Utilidad, definido en la anterior reivindicación, cuyo objeto es:

2.- "CAFETERA CON REGULACION AUTOMATICA DE TEMPERATURA".

15. Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Barcelona, 27 ABR. 1982

P.A. de UNIDAK INDUSTRIAL CO., LTD

ALFONSO DURÁN

p. p.



Fdo.: Luis A. Durán Moya

JR/em/tb.

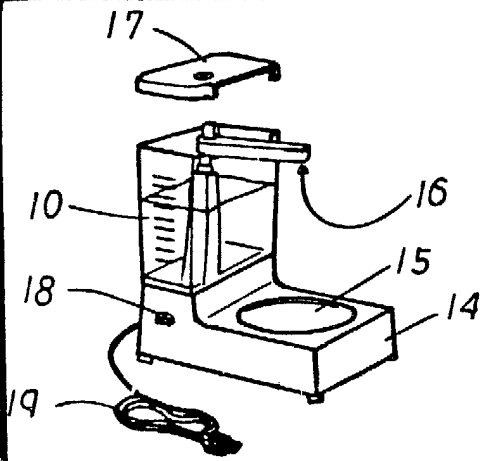


FIG. 4

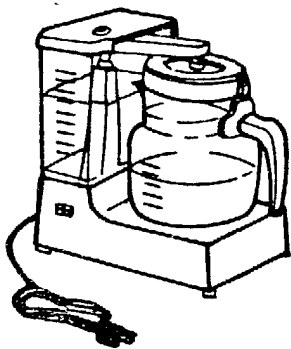
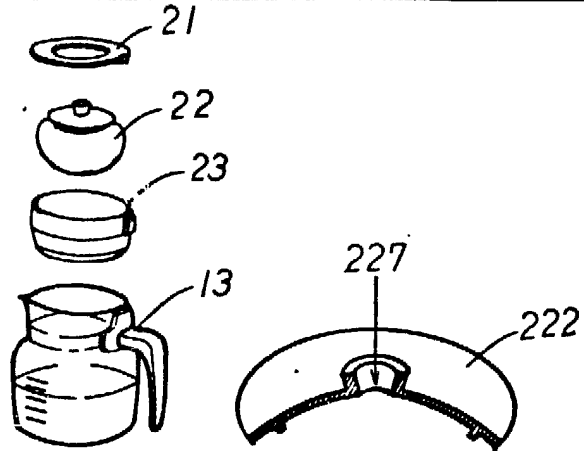


FIG. 3

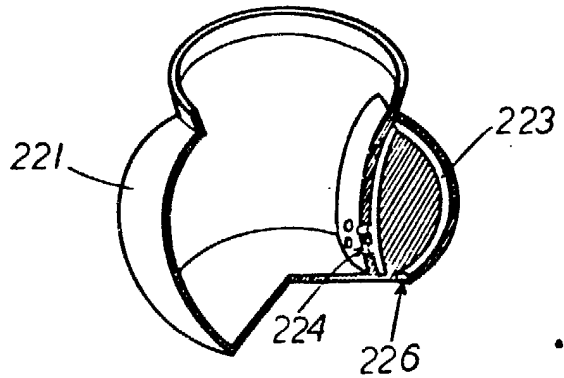


FIG. 5

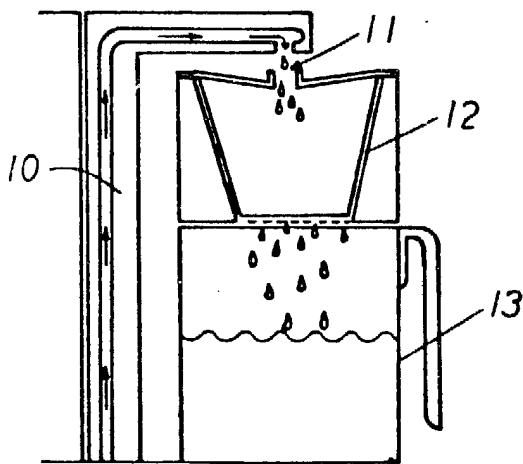


FIG. 1

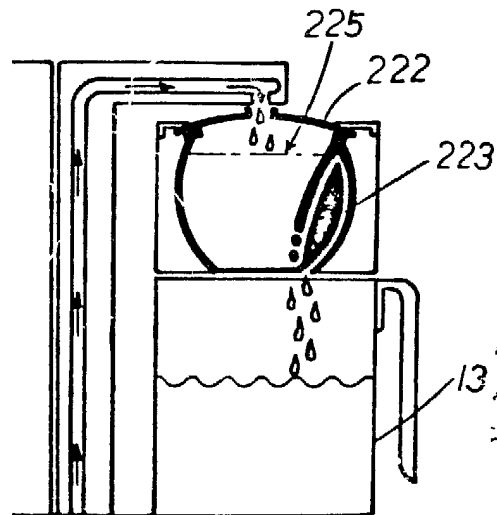


FIG. 2

BARCELONA, 27 ABR. 1982

P.A.

ALFONSO DURÁN

P. P.

Fdo.: Luis A. Durán Moya

ESCALA VARIABLE