

266378

266378



MEMORIA DESCRIPTIVA

para una Patente de Introducción, por diez años, por:  
"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA FABRICACION DE CAFETERAS  
DE USO DOMESTICO", a favor de Don Cecilio Gastiain Gas-  
tiasoro, de nacionalidad española, residente en Vitoria,  
c/. Beato Tomás de Zumarraga nº 70.-

-----

Esta solicitud se refiere, como su enunciado  
indica, a unas mejoras introducidas en la fabricación  
de cafeteras de uso doméstico.

5.-

Aunque en lo que antecede, y en lo que sigue,  
se habla específicamente de una cafetera, se entenderá  
que esta palabra ha de tomarse en su sentido más amplio  
y que, en realidad, el aparato que va a describirse y  
a reivindicarse es susceptible de hacer infusiones de  
todas clases, no sólo de café, sino también de otras

266378



10.-

plantas, como manzanilla, té, etc.

15.-

Según el objeto de esta solicitud, la cafetera se compone de dos cuerpos, uno superior y otro inferior, encajándose el primero sobre el segundo, estando el cuerpo superior realizado en forma de vaso provisto de

asa y tapa, así como de pico de vertido, y el inferior constituido por un vaso exterior y una camisa interior, sin fondo, dispuesta concéntricamente dentro del vaso y a cierta distancia de las paredes de éste teniendo también asa este cuerpo inferior, y disponiéndose so-

20.-

bre el borde superior de la camisa, de modo que quede en realidad hacia la zona de unión de los dos cuerpos, un depósito con tapa y base, ambas perforadas, destinado a contener el café molido o la materia de la cual ha de hacerse la infusión.

25.-

El objeto de esta solicitud se comprenderá mejor con ayuda de la descripción siguiente, dada con relación al dibujo adjunto, en el que:

La figura 1ª muestra un alzado parcialmente en sección de la cafetera.

30.-

La figura 2ª un detalle de la disposición del pico de vertido, y

La figura 3ª una variante del acoplamiento del recipiente interior y del cuerpo superior.

35.-

Con referencia a dichos dibujos puede apreciarse que la cafetera está compuesta, en general, de un cuerpo inferior con forma de vaso -1- que tiene en su borde superior un ligero estrechamiento de manera que la boca resulta ser de menor diámetro que el resto. Cerca de dicho estrechamiento tiene un pequeño orificio

266378<sup>6</sup>



40.- -1'- Sobre el borde de este cuerpo se dispone un anillo de junta -2- que tiene dos ramas, una hacia el interior y otra hacia el exterior.

45.- Dentro del vaso -1- va situada una camisa -3- cuyo fondo inferior está abierto, la cual tiene dos nervios concéntricos de refuerzo -4-. Cuando esta camisa está colocada dentro del vaso -1-, como se muestra en el dibujo, su borde inferior no llega hasta el fondo del vaso sino que queda separado de él en una pequeña distancia. Entre la pared exterior de la camisa -3- y la interior del vaso -1- se forma un espacio anular libre, es decir, que dicha camisa y el vaso en que va alojada forman dos vasos comunicantes.

50.- La camisa -3- recibe en su parte superior y retiene firmemente a presión a la base -5- de una caja o depósito perforado destinado a contener el café molido, el cual se cierra por medio de la tapa -6- hecha así mismo de chapa perforada, ajustándose ambas partes por rosado entre sí. Este depósito es forzosamente atravesado por el agua caliente, como luego se explicará, impregnándose de las sustancias del café.

55.- La camisa -3- queda encajada sobre el borde superior del vaso -1- merced a la rama interna del anillo de junta -2-, según se aprecia en el dibujo.

60.- El cuerpo superior -7- tiene también forma de vaso, y en posición invertida se dispone enchufado sobre el inferior ajustándose a presión merced a la rama externa del anillo de junta -2-. Su extremo superior, correspondiente al fondo cerrado, está ligeramente entallado para poder encajar sobre él la tapa -10- cuando

65.-

200378



70.-

se está haciendo el café. Este cuerpo tiene una abertura lateral -9- y un pico de vertido -8-.

Los dos vasos disponen de asas semejantes -11- para su manejo.

75.-

En la figura 2ª se representa, como antes se dice, un detalle de la configuración del pico de vertido -8-.

80.-

La variante que se representa en la figura 3ª se refiere concretamente al encaje a presión del recipiente -5- -6- sobre la boca superior de la camisa -3-, así como del vaso superior -7- sobre el inferior -1-. Esta realización corresponde cuando, por estar construido el conjunto por ejemplo en aluminio, la ligera conicidad de dichas partes permite un ajuste perfecto que hace innecesaria la junta -2-.

85.-

El funcionamiento de esta cafetera es el siguiente:

90.-

Se coloca en el depósito -5- -6- la cantidad de polvo de café necesario para las tazas calculadas; se vierte en el cuerpo inferior la cantidad de agua también calculada y la cafetera, con su cuerpo superior -7- encajado en su sitio como se muestra en la figura, se coloca al fuego, esperándose hasta que hierva el agua contenida en el cuerpo inferior.

95.-

Cuando hierve el agua, el vapor sale por el orificio -1'-. Esto es señal de que el agua está a punto para hacer el café. Para ello se retira la cafetera del fuego y se invierte una vez retirada la tapa -10-. El agua, por gravedad, atraviesa gradualmente el depósito -5- -6-, impregnándose de las sustancias del café, y va

200378



100.-

cayendo al fondo del cuerpo -7- que es ahora el cuerpo inferior.

105.-

La cantidad de vapor que se forma en el espacio comprendido entre el vaso -1- y la camisa -3-, sirve para hacer pasar el agua de este espacio al interior de la camisa y seguir su paso a través del depósito de café molido.

110.-

Para evitar el vacío que se formaría en el cuerpo superior y que dificultaría sensiblemente el descenso del agua al inferior, el propio orificio -1'- sirve para permitir la entrada de aire.

115.-

Cuando ha transcurrido un tiempo prudencial para que toda el agua del cuerpo superior haya pasado al inferior en esta nueva posición del conjunto, se separa el cuerpo superior y se aplica la tapa -10- sobre el inferior y se procede a servir el café cómodamente y sencillamente por el vertedor -8-.

120.-

La cafetera descrita podrá hacerse de cualesquiera materiales adecuados para su construcción: hierro esmaltado, aluminio, aleaciones de aluminio, etc., citándose éstos únicamente a título de ejemplo.

125.-

La descripción que antecede permitirá comprobar que la cafetera a que se refiere esta solicitud es de construcción robusta, de aspecto agradable, de funcionamiento eficaz y de manejo sencillo, permitiendo hacer el café según la manera clásica y más perfecta, es decir, por vertido del agua hirviendo sobre el polvo de café. Es sabido que ciertas sustancias del café (esteres) que son las que proporcionan el gusto más agradable, se deben extraer a temperaturas próximas a los 100° C

130.-

(la de ebullición del agua) pero ligeramente inferiores.

160.-

café u otra materia de la que ha de hacerse la infusión.

200378



el cual se cierra a rosca por una tapa igualmente perforada, viniendo a quedar situado este depósito en la parte central o de unión de ambos cuerpos.

165.-

2ª.- Mejoras introducidas en la fabricación de cafeteras de uso doméstico, según la reivindicación anterior, que se caracterizan por la disposición de un anillo de junta sobre el borde del cuerpo inferior, cuyo anillo tiene dos ramas, una a cada lado para servir de junta de hermeticidad tanto al acoplamiento del borde superior de la camisa interna como al del vaso superior.

170.-

3ª.- Mejoras introducidas en la fabricación de cafeteras de uso doméstico, según las reivindicaciones anteriores, que se caracterizan por haberse previsto en la parte superior del recipiente inferior un pequeño orificio para escape de vapor y entrada de aire para la evacuación.

175.-

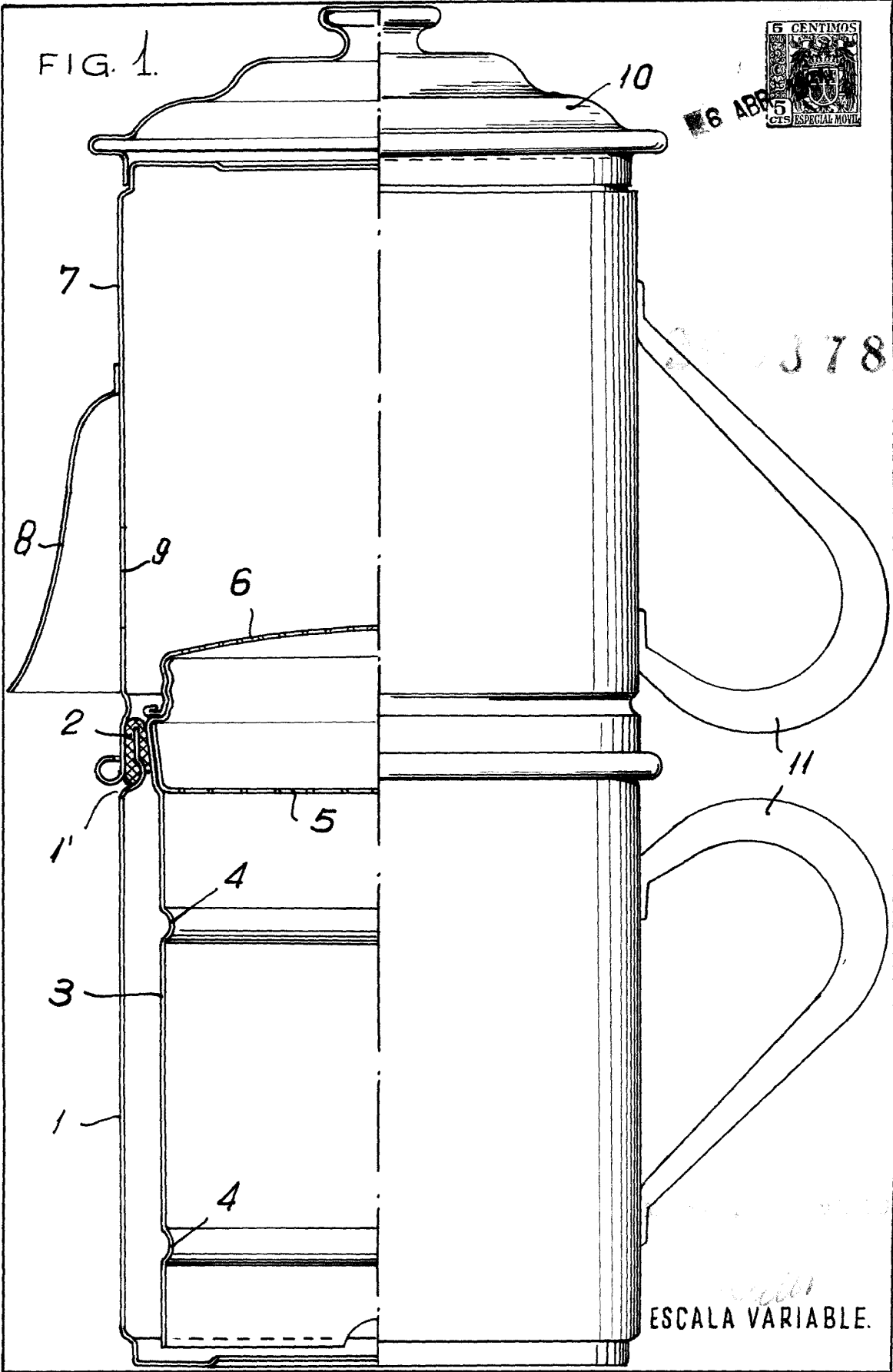
4ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA FABRICACION DE CAFETERAS DE USO DOMESTICO.

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de siete hojas y dibujos que la ilustran.

Madrid, 6 de Abril de 1.961

*Clau*

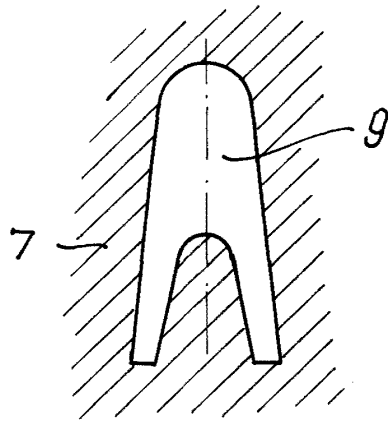
FIG. 1.



ESCALA VARIABLE.

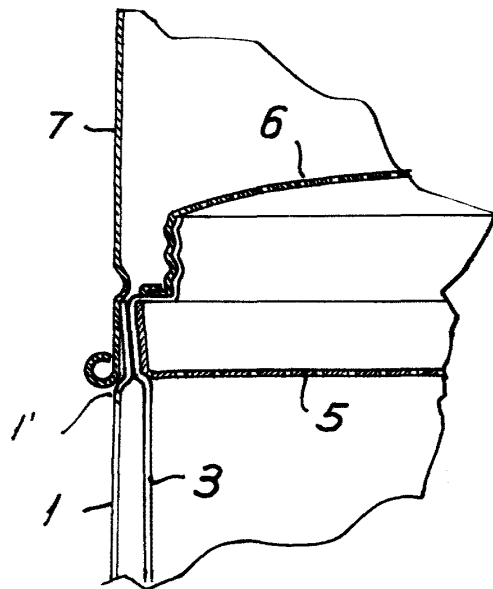


FIG. 2.



200378

FIG. 3.



ESCALA VARIABLE.