

267561

PATENTE DE INTRODUCCION  
=====



M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

S o b r e :

"CAFETERA APLICABLE A LAS OLLAS A PRESION"

-----

Solicitante: D. CARLOS ORTEGA MANZANEQUE, de nacionalidad  
española, domiciliado en Gran Vía, 19-21,  
BILBAO.-

-----

La presente invención se refiere a una cafetera pro-  
yectada de manera que pueda ser fácilmente adaptada a una  
olla a presión a través de una conducción apropiada que se  
acopla a la embocadura de la válvula de seguridad de la citada



267561

5. olla a presión.

Son incontables los ingenios concebidos con el fin de obtener infusiones de café que satisfagan plenamente a los exigentes en la materia.

10.

Los resultados obtenidos son variables no solamente entre las distintas marcas o tipos, sino hasta en aparatos de idéntica construcción e incluso en utilizaciones sucesivas del mismo aparato.

15.

La causa de tal inseguridad reside fundamentalmente en la extrema sensibilidad que caracteriza a los buenos cata-dores de café, debido a la cual cobran gran importancia los imponderables difíciles de controlar que intervienen en el proceso.

20.

Entre las circunstancias que más influyen cabe citar probablemente la temperatura del agua y la presión del vapor.

Para calentar el agua destinada a la obtención de un café casero se utilizan los medios que son habituales en el hogar, tales como gas, petróleo, electricidad, etc. Y tales medios pueden ir comprendidos en el conjunto de la cafetera o separados de ella.

25.

En cualquier caso la dificultad estriba en lograr una incidencia del agua caliente sobre el café molido de forma que el contacto se realice a una presión adecuada.

30.

La presente memoria describe una invención no divulgada al presente en España que supone evidentemente la solución definitiva para la obtención de un excelente café utilizando un elemento tan extendido en la cocina actual como es la olla a presión a la que se acopla fácilmente el ingenio objeto de esta patente.



26 756 1

A continuación se hará una descripción completa de la invención, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales se representa, sencilla y esquemáticamente y sólo a título de ejemplo no limitativo, una forma de realización, susceptible de todas aquellas modificaciones de detalle que no supongan una alteración fundamental de las características esenciales del objeto de la misma invención.

En dichos dibujos:

La fig. 1 ilustra el montaje de la cafetera de la invención acoplada a la correspondiente olla a presión.

La fig. 2 es una perspectiva de la parte fundamental de la invención con los dos mangos girados entre sí para que pueda apreciarse el cierre de bayoneta.

La fig. 3 ilustra en alzado la forma de sujetarse el tubo flexible por su extremo libre para facilitar la suspensión del conjunto mientras no es usado.

De acuerdo con la realización ilustrada, el cuerpo principal 1 se cierra superiormente con la tapa 2, acoplada por el sistema de bayoneta. La apertura y cierre se verifica por giro relativo de las manetas 3 y 4, que, al quedar acopladas en la situación de cerrado, constituyen el asa del artefacto.

La embocadura inferior 5 permite la caída del destilado en el recipiente apropiado.

El interior de la tapa 2 está cerrado superiormente por la malla o tamiz 6, que separa el recinto interior de la cafetera del acoplamiento para el tubo de llegada del agua caliente.

El tamiz 7 separa al recinto de la cafetera de la embocadura de salida 5 e impide que el granulado o molido 8 caiga

267561

20M



unido a la infusión.

65. En la coronación de la tapa 2 va roscado el acoplamiento 9 para el tubo 10, de hylon u otro material análogo, por el que llega a la cafetera el agua caliente. Se acopla mediante el manguito roscado 11 sobre la válvula de seguridad montada a su vez en la tapa 12 de la olla a presión 13.

70. El mismo tubo 10 se prolonga al otro lado del acoplamiento 11 en el interior de la olla 13 de forma que su extremo, cortado a bisel, permanezca siempre introducido en la masa del agua 14.

75. Con semejante disposición, al alcanzarse una temperatura adecuada, la presión del vapor contenido en el interior de 13 sobre la superficie de 14, obliga al agua caliente a remontar el tubo 10 y por semejante conducto llegar al recinto ocupado por el café molido 8. Así son óptimas las condiciones de presión y temperatura que redundan en beneficio de la calidad del destilado obtenido.

80. La cafetera de la invención puede guardarse colgada con extrema facilidad.

85. Para ello en el mango 4 se ha previsto un apéndice inferior 15 que entra en contacto con el mango 3 en la posición de coincidencia de ambos mangos.

En el citado apéndice 15 se ha practicado un agujero longitudinal pasante. Por él se introduce el extremo libre del tubo 10, obteniéndose una especie de asa de suspensión como se aprecia en la fig. 3.

90. Mientras se hace funcionar la cafetera, se introduce su embocadura de salida 5 en la boca de la jarra 16 en que deba recogerse el café destilado.

95. Son evidentes las ventajas que se derivan de la adopción de la cafetera descrita. Entre ellas cabe citar la simplicidad de su manejo y limpieza, la extremada facilidad para aprovechar agua caliente exterior, la imposibilidad de



267561

averías y sobre todo la excelente calidad del café obtenido.

- La forma, materiales y dimensiones podrán ser variables y, en general, cuanto sea accesorio y secundario, siempre que con ello no se altere, cambie o modifique la esencia
100. lidad característica de la invención, la cual podrá asimismo utilizarse para obtener infusiones o destilados vegetales o similares, ya que, dadas sus especiales características, admite diversidad de usos, sin que tales resultados queden ex-
105. cluidos del espíritu de la presente Patente.

NOTA

- La Patente de Introducción que se solicita en España por diez años, según la vigente legislación, citándose como fuente de origen la Firma Suiza Heinrich Kuhn, Usine Métallurgique S.A., RIKON (Tösstal), deberá recaer sobre: "CAFETERA
110. APLICABLE A LAS OLLAS A PRESION", según las siguientes,

REIVINDICACIONES

- 1ª.- Cafetera aplicable a las ollas a presión, esencialmente caracterizada por disponer de un recipiente formado
115. por un cuerpo y una tapa, acoplándose a la última un tubo flexible y resistente al calor, cuyo otro extremo puede ser introducido en el agua de una olla a presión, para lo cual comporta el mismo tubo y a distancia conveniente del extremo un manguito de acoplamiento a la válvula de la citada olla.
120. 2ª.- Cafetera aplicable a las ollas a presión, según reivindicación anterior, caracterizada porque en el interior de la cafetera propiamente dicha se prevé un espacio para colocación de la sustancia a destilar, separado por tamices de la zona de llegada del agua caliente y de la embocadura dispuesta para salida inferior de la infusión ya preparada,
125. acoplándose el cuerpo y la tapa por el sistema de bayoneta u otro

267561 20



análogo, llevando cada uno de los citados elementos un mango.

130. 3ª.- Cafetera aplicable a las ollas a presión, según anteriores reivindicaciones, caracterizada por la posición superpuesta de los dos mangos para la posición de cerrado de la cafetera propiamente dicha, la cual presenta organización general de cazo con salida inferior adaptable a la boca de recipientes adecuados, existiendo asimismo un apéndice en uno de los mangos con una perforación pasante en la que se introduce el extremo libre del tubo, constituyéndose así con éste un asa para colgar.
135. 4ª.- "CAFETERA APLICABLE A LAS OLLAS A PRESION".

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara, acompañada de sus correspondientes dibujos.

Madrid, 20 de Mayo 1961.-

D. CARLOS ORTEGA MANZANEQUE,

P.P.

FRANCISCO GARCIA CABRESI  
E. E.

267561

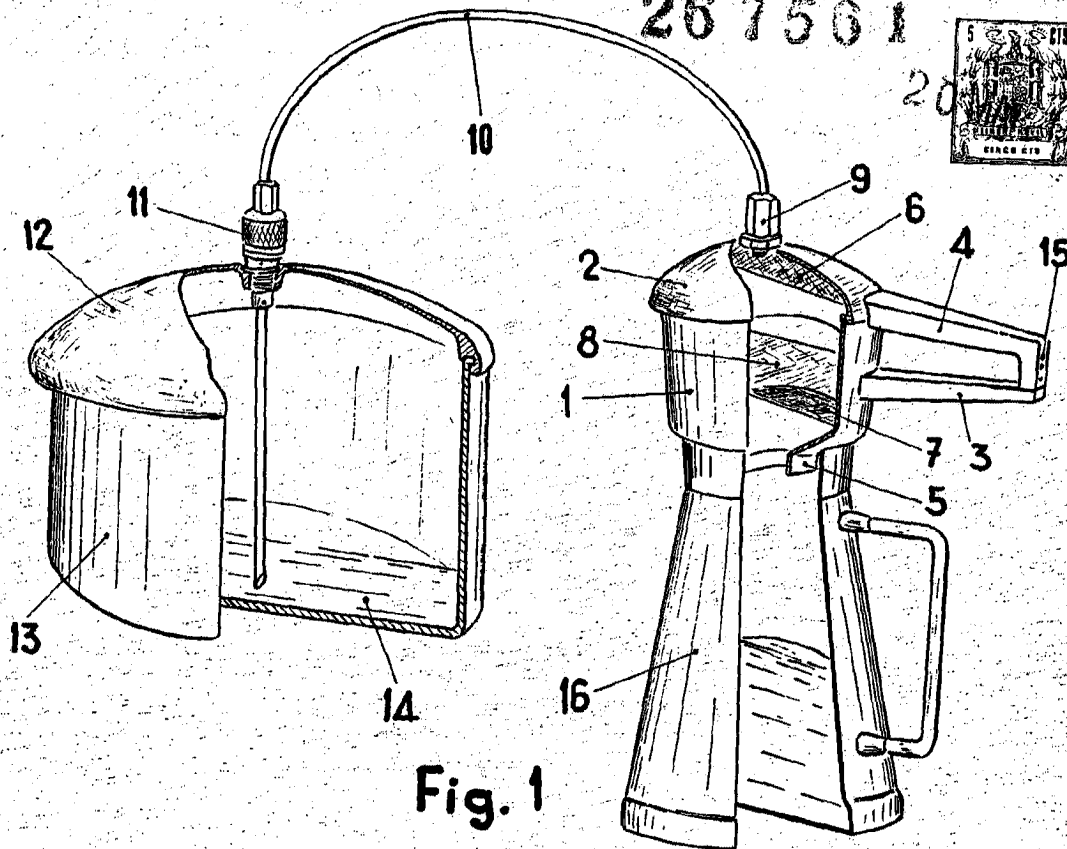


Fig. 1

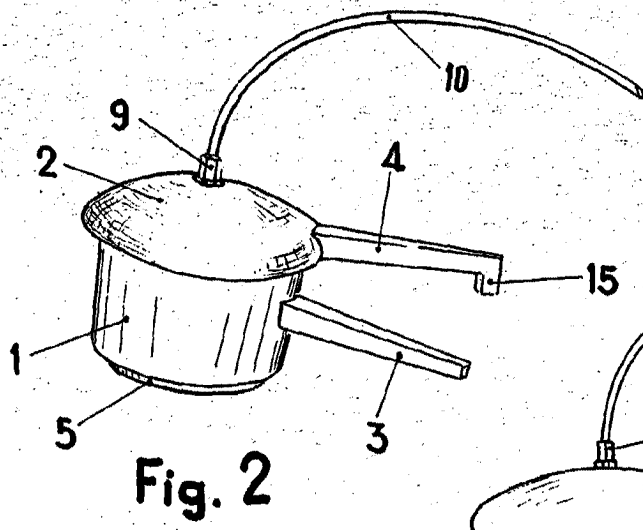


Fig. 2

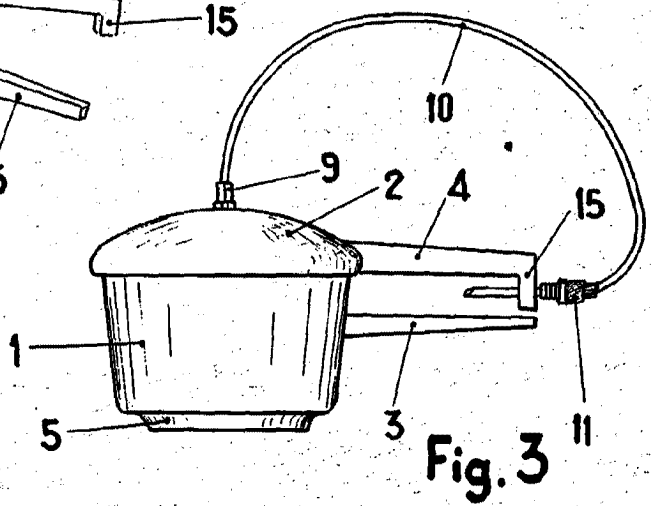


Fig. 3

ESCALA VARIABLE

Madrid, 20 Mayo 1961  
CARLOS ORTEGA MANZANEQUE  
P. P.  
FRANCISCO GARCIA GABRIEL  
S. P.