

(19) ES (11) (21) (22)	NUMERO 278644	(10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 7 de abril 1.984	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

7 de abril 1985

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL
	A 47J3 1/043

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN	
"CAFETERA EXPRES CENTRIFUGA"	

(71) SOLICITANTE (SI)	
D. Ramón Ramia de Cap Salvatella	

BOMICILIO DEL SOLICITANTE	
C/.Cuenca Tramoyeres,1 - Valencia	

(72) INVENTOR (ES)	
--------------------	--

(73) TITULAR (ES)	
-------------------	--

(74) REPRESENTANTE	
D. Teresa Fina Sanglas.-	

La gran afición que el hombre siente por el café hace que se hayan ido desarrollando gran cantidad de procedimientos, aparatos o máquinas para preparar ésta bebida. Desde la antigua manga de café la tecnología ha avanzado considerablemente en 5. éste sentido, la aparición de las denominadas cafeteras exprés supuso una auténtica revolución. Estas máquinas, no obstante, están preferentemente concebidas para su utilización en bares y establecimientos públicos, si bien posteriormente se han ido realizando en versiones domésticas, cuya penetración en el mer- 10. cado, por las razones que sea, no ha tenido la importancia que tal vez era de esperar. Quizas haya contribuido a ello su precio, o quizas la calidad del café obtenido no haya respondido a lo que de ella se esperaba, o quizas no haya podido competir con otros tipos de cafeteras existentes en el mercado, entre 15. las cuales podemos citar las del tipo denominado italiano, u otras de las múltiples eléctricas o no, que hoy se ofrecen a la elección del comprador.

El presente Modelo de Utilidad, que en lo que tiene de esencial se describe en ésta memoria, se refiere a una cafete- 20. ra exprés centrífuga, que supone la introducción de un fenómeno físico, la centrifugación, totalmente nueva en su aplicación a la preparación de café, y en virtud del cual se logra la preparación sumamente rápida, económica en cuanto a la dosis de café molido a utilizar, y que proporciona una bebida 25 de gran calidad, por lo que la hace sumamente atractiva de fácil y cómoda utilización y por lo tanto sumamente atractiva para el usuario.

Fundamentalmente, el modelo objeto de la presente invención, se caracteriza por basarse en la formación de vapor de agua, que se hace incidir contra la masa de café molido para, una vez saturado de café, condensarse y caer nuevamente en el recipiente donde está el agua caliente, que no ha llegado a vaporizarse, para a continuación mediante un motor centrifugar ésta mezcla de agua café y hacerla fluir por un conducto anular adecuadamente dispuesto hacia el pitorro de salida, por la que alimentará la taza o tazas con el café preparado, a cuyo efecto la cafetera consta de un cuerpo prismático, con un entrante en una de sus caras, apto para el alojamiento de la taza de café, y cuya parte inferior sirve para el alojamiento del motor de accionamiento del eje motriz, que atraviesa el depósito circular existente en la parte superior del cuerpo prismático, en el que se deposita el agua para la preparación del café y cuyo depósito vá calado sobre el eje motriz, de modo que es accionado por éste en su giro, prolongándose el citado eje por encima del mencionado depósito, para empalmar en la tubuladura del inferior o cuenco del cuenco superior o copa, en donde se aloja el café molido, cuenco o copa que vá cerrado en su parte superior mediante una tapa, de modo tal que al calentarse el agua existente en el depósito, por la acción de una resistencia eléctrica, a tal efecto dispuesta bajo el depósito de agua, el vapor formado asciende por la tubuladura hasta el depósito de café y al estar tapado por su parte superior, al condensarse, se vé obligada a caer nuevamente al depósito de agua

55. mezclándose junto con el resto del agua caliente, que no llegó todavía al estado de evaporación, momento en el que al entrar en acción el motor eléctrico, la mezcla de agua caliente con café concentrado existente en el depósito se vé centrifugada contra la pared del mismo y proyectada
60. por su borde superior hacia una canalización anular, a tal efecto dispuesta, y que desemboca hacia el pitorro de salida, que queda situado sobre el rebaje existente para alojamiento de la taza, vertiendo por lo tanto el café así preparado al interior de aquella.

65. El conjunto vá cerrado superiormente por una tapa sensiblemente plana, dotada de la correspondiente acanaladura interior, que forma con la anular montada sobre el depósito el conducto toroidal, por el que circulará la proyección de café hacia el pitorro de salida.

70. La base del espacio donde vá alojada la taza de café recipientaria de la bebida preparada, se asienta sobre una rejilla apta para recibir gotas o derrames en momentos en que no esté la taza, y en su parte más inferior frontal vá dispuesto el interruptor de funcionamiento y

75. la lámpara testigo de funcionamiento.

Para mejor comprensión de cuanto antecede y sin que ello signifique restricción alguna a la generalidad de aplicaciones posibles del Modelo que nos ocupa, en la figura adjunta y en todo lo que sigue, nos vamos a referir
80. a un ejemplo concreto de realización práctica del mismo.

La figura única representa una vista en perspectiva,

en posición de premontaje de la cafetera objeto de la presente invención, con sus piezas separadas entre sí y dispuestas en posición de ser montadas.

85. Según se observa en dicha figura, la cafetera en cuestión consta de un cuerpo prismático -1-, en cuya cara frontal existe el rebaje -2-, apto para la colocación de la caja de café, no representada en la figura. La taza va alojada sobre una parte plana -3-, formada por una rejilla, preparada para recibir posibles derrames de agua café. En la parte más inferior y frontal va dispuesto el interruptor de accionamiento -4-, y la lámpara -5- testigo de funcionamiento. En la parte superior del cuerpo prismático va dispuesto el depósito de agua -6-, atravesado por el eje motriz -7-, accionado por el motor eléctrico, (no representado en la figura), y alojado en la parte inferior del cuerpo prismático -1-. Este eje motriz -7- es solidario del depósito de agua -6-. El eje motriz emerge por encima del citado depósito -6- y enlaza en la tubuladura -8- de la copa -9-, que sirve de depósito para el café molido. Cerrando superiormente la periferia del depósito de agua -6- va dispuesto el distribuidor anular -10-, que forma la parte inferior de una acanaladura que conduce hacia un pitorro -11- de salida, que irá situado sobre la tapa de café, en donde va a recoger la bebida preparada. El depósito de café -9- va obturado superiormente por la tapa -12-, y todo el conjunto del cuerpo prismático por la tapa superior -13-, cuya parte inferior forma la correspondiente acanaladura anular, que coincidiendo con la del distribuidor -10-, forma el espacio toroidal que conduce al pitorro de salida -11-.

Por -14- se representan los niveles de agua.

La máquina funciona de la siguiente manera: al calentarse el agua contenida en el depósito, por medio de una resistencia eléctrica, (no representada en la figura), el vapor formado asciende por la tubuladura -8-, hacia el recipiente -9-, de café molido no pudiendo pasar por la obturación de la tapa superior -12-, por lo que al condensarse el líquido fuertemente concentrado cae nuevamente en el recipiente de agua -6-, donde se mezcla con el resto del agua que no ha llegado al estado de evaporación, momento en que el motor se pone en funcionamiento, con lo que al hacer girar el depósito proyecta la mezcla de agua y café concentrado, contra sus paredes y de éstas por su borde superior hacia el distribuidor acanalado -10-, desde el cual fluye hacia el pitorro de salida -11-, que alimenta la taza situada sobre la rejilla -3-.

No alterarán la esencialidad del presente Modelo de Utilidad, todas aquellas modificaciones de carácter secundario, como pueden ser formas y dimensiones generales, detalles accesorios de fabricación, o, de acabado, materiales utilizados en su construcción, ni en general cuantas no supongan variación profunda y sustancial del objeto principal descrito que se resume en las siguientes:

REIVINDICACIONES:

la - Cafetera exprés centrífuga, que esencialmente se ca-

135. racteriza por basarse en la formación de vapor de agua, que se hace incidir contra la masa de café molido para, una vez saturado de café, condensarse y caer nuevamente en el recipiente donde está el agua caliente, que no ha llegado a vaporizarse, para a continuación mediante un motor centrífugar

140. ésta mezcla de agua café y hacerla fluir por un conducto adecuadamente dispuesto hacia el pitorro de salida, por la que alimentará la taza o tazas con el café preparado, a cuyo efecto la cafetera consta de un cuerpo prismático, con un entrante en una de sus caras, apto para el alojamiento, de la taza de

145. café, y cuya parte inferior sirve para el alojamiento del motor de accionamiento del eje motriz, que atraviesa el depósito circular existente en la parte superior del cuerpo prismático, en el que se deposita el agua para la preparación del café y cuyo depósito vá calado sobre el eje motriz, de modo

150. que es accionado por éste en su giro, prolongándose el citado eje por encima del mencionado depósito, para empalmar con la tubuladura del inferior o cuello del cuenco superior o copa, en donde se aloja el café molido, cuenco o copa que vá cerrado en su parte superior mediante una tapa, de modo tal que al ca-

155. lentarse el agua existente en el depósito, por la acción de una resistencia eléctrica, a tal efecto dispuesta bajo el depósito de agua, el vapor formado asciende por la tubuladura hasta el depósito de café y al estar tapado por su parte superior, al concensarse, se ve obligada a caer nuevamente al

160. depósito de agua mezclándose junto con el resto de agua caliente, que no llegó todavía al estado de evaporación, momento en el que al entrar en acción el motor eléctrico, la mezcla de agua caliente con café concentrado existente en el depósito se ve centrifugada contra la pared del mismo y proyectada por
165. su borde superior hacia una canalización anular, a tal efecto dispuesta y que desemboca hacia el pitorro de salida, que queda situado sobre el rebaje existente para alojamiento de la taza, vertiendo por lo tanto el café así preparado al interior de aquella.
170. 2a - Cafetera exprés centrifuga, según reivindicación anterior, que esencialmente se caracteriza en que el conjunto va cerrado superiormente por una tapa sensiblemente plana, dotada de la correspondiente acanaladura interior, que forma con la anular montada sobre el depósito el conducto toroidal
175. por el que circulará la proyección de café hacia el pitorro de salida.
- 3a - Cafetera exprés centrifuga, según reivindicaciones anteriores, que esencialmente se caracteriza en que la base del espacio donde va alojada la taza de café recibiría
180. de la bebida preparada, se asienta sobre una rejilla apta para recibir gotas o derrames en momentos en que no esté la taza, y en su parte más inferior frontal va dispuesto el interruptor de funcionamiento y la lámpara testigo de funcionamiento.
185. 4a - "CAFETERA EXPRES CENTRIFUGA",
 Todo tal y como queda descrito, reivindicado y, repre-

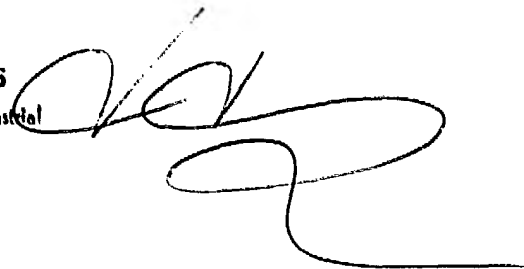
sentado en los dibujos adjuntos.,

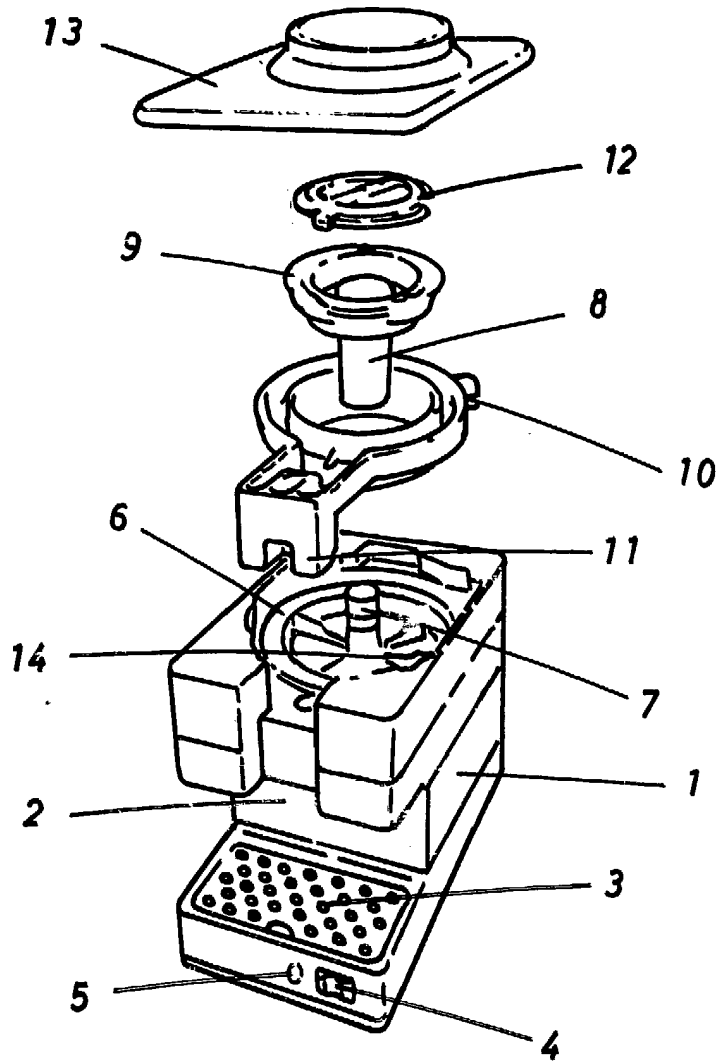
Consta la presente memoria de ocho hojas foliadas
escritas a máquina por una sola de sus caras.,

190.

Madrid, a 7 de abril de 1.984.

TERESA FINA SANGLAS
este Oficial de la Propiedad Industrial





TERESA FINA SANGLAS
Agente Oficial de la Propiedad Industrial

= 7 ABR. 1984