



ESPAÑA

10 ES 11 21 22	NUMERO <b>287145</b>	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION	

**MODELO DE UTILIDAD**

1- DIC. 1985

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
85.586/A/84	30-Mayo-1984	Italia

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL
	Int. Cl. 4 G05D 11/02

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"DOSIFICADOR VOLUMETRICO DE CAFE EN GRANO".

71 SOLICITANTE (S)	(de nacionalidad italiana): Valentino GASPARELLA
--------------------	-----------------------------------------------------

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	Via Piana d'Oriente, 22 MUSSOLENTE (Vicenza) Italia
---------------------------	--------------------------------------------------------

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

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

74 REPRESENTANTE	D. FRANCIACO GARCIA CABRERIZO Ref.: O.G. 42.189/PP
------------------	----------------------------------------------------

La presente invención tiene como finalidad realizar un dispositivo, aplicable preferentemente a los molinillos de café, tanto para uso doméstico como industrial, interponiéndolo entre el recipiente para el café en grano y el molinillo, mediante el cual es posible efectuar la dosificación del café en grano, para una o más tacitas de café, antes de la moltura.

Como es sabido, actualmente las máquinas para moler café no prevén la dosificación de los granos de café que se trata de moler; la dosificación del café, especialmente en las máquinas para café express, se efectúa sobre el café ya molido, a la salida del molinillo, con una notable imperfección de la dosificación y con el inconveniente de que quedan residuos más o menos abundantes de café molido ya sea en los dispositivos dosificadores del café molido, ya en el propio molinillo. Por otra parte, en los dosificadores comunes volumétricos de café molido, la dosis de café pierde con el tiempo precisión, debido a que el café molido se pega a las paredes del medidor volumétrico, por el componente oleoso del café, con la consiguiente disminución del volumen del dosificador.

Todos estos inconvenientes se eliminan con el dosificador según la invención, esencialmente por el hecho de que procede a la dosificación de los granos de café que se trata de moler, mientras que el café molido para cada dosis pasa por entero a la descarga, sin dejar huellas, con todas las ventajas prácticas y de limpieza que ello supone.

Describiremos a continuación con más detalle la invención, con ayuda de las planchas de dibujos que se acompañan, en las cuales:

La fig. (lámina I) representa la vista en perspectiva global del dosificador según la invención, montado sobre un tipo de molinillo o máquina de moler café;

5. La fig. 2 representa la vista en corte correspondiente;

La fig. 3 (lámina II) representa la vista en corte del dosificador, en una primera posición de trabajo, correspondiente a la fase de carga de los granos de café;

10. La fig. 4 representa la vista en corte del dosificador, en una segunda posición de trabajo, correspondiente a la fase de descarga de los granos.

Como se puede observar por la fig. 1, el dosificador comprende un cuerpo de forma paralelepípedica en general 1, situado por debajo de un recipiente de café en grano 2, que forma parte normalmente del molinillo y que se inserta por encastre, sin necesidad de bloqueo en el casquillo 18 del cuerpo 3 del molinillo de café.

20. El dosificador propiamente dicho está constituido por un cuerpo cilíndrico rotativo 4 (fig. 2) provisto de una cavidad de forma generalmente cilíndrica 5, dentro de la cual se dosifica el café en grano que se trata de moler.

25. Sobre el fondo de la cavidad 5 (fig. 3) se ha dispuesto un platillo 6, cuya posición es regulable por medio, por ejemplo, del tornillo 7, a fin de regular con exactitud la dosis preestablecida de café para moler.

Una vez cargado el café en grano en el recipiente 5, se vuelca el mismo, de modo que pasa a la posición representada en la fig. 4, en correspondencia con la cual, el café en grano contenido en la cavidad 5 cae a la zona de molienda 8 del molinillo, donde el elemento molidor 9, puesto -

30.

en rotación por un motor eléctrico no representado, a través del árbol 10, procede a la molienda de la dosis de café en grano descargada.

5. Como complemento de la invención, en el extremo del árbol 10, que sustenta en rotación al elemento moledor 9, se ha aplicado una cónica o tornillo sin fin 11, que, girando juntamente con el mecanismo del molinillo, facilita el avance de los granos hacia el elemento moledor 9 y la total moltura de los granos de café descargados del dosificador.

10. Dicho en otros términos, el café en grano que se hace caer del dosificador sobre el molinillo, es totalmente molido, precisamente por la presencia de la cónica rotativa 11, que arrastra los granos hacia abajo, obligándolos a penetrar en el elemento moledor giratorio 9 del molinillo, para salir ya molido por el conducto 12 (fig. 2), por ejemplo sobre el filtro del cuenco de la máquina cafetera automática para café express.

15. El cuerpo 4 (fig. 2) giratorio sobre su eje horizontal, está montado en el árbol 14 del moto-reductor 15, que acciona la rotación y que procede a efectuar una media vuelta para expeler el café dosificado y otra media vuelta para disponer la nueva dosis de café para moler.

20. En el cuerpo rotativo 4 (fig. 2) se ha previsto una cavidad 16, o bien una protuberancia, para realizar una leva, que, accionando el microinterruptor 17, conectado eléctricamente al moto-reductor 15, sirve para determinar el ángulo de rotación del cuerpo giratorio 4 y obtener el ciclo de trabajo del dosificador.

30. Es evidente que la simple adaptación del acopla--

miento entre el cuerpo 1 del dosificador y el casquillo 18 del molinillo de café subyacente, permitirá aplicar el dosificador a cualquier tipo de molinillo de café, entre los muchos tipos existentes en el comercio.

5. Sobre el rotor del molinillo representado en el dibujo del árbol 10, será posible fácilmente aplicar la cónica o tornillo sin fin 11, como podrá igualmente no aplicarse, independientemente de la aplicación del dosificador.

Es evidente que los detalles constructivos del dosificador descrito podrán asumir formas y aspectos diversos, diferentes de cuanto se ha representado en los planos adjuntos, permaneciendo las características esenciales de la invención, sin por ello salir del ámbito de la patente.

N O T A

15. El Modelo de Utilidad que se solicita por veinte años para España, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "DOSIFICADOR VOLUMETRICO DE CAFE EN GRANO", con Prioridad de la solicitud de patente en Italia nº 85.586/A/84 de fecha 30 de Mayo de 1984, según las características esenciales de las siguientes:

.../...

.../...

.../...

.../...

25. .../...

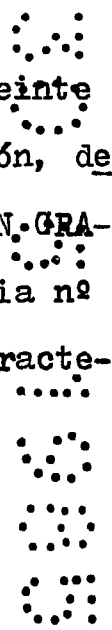
.../...

.../...

.../...

.../...

30. .../...



REIVINDICACIONES

- 1.- Dosificador volumétrico de café en grano, que comprende un cuerpo, preferiblemente en forma de paralelepípedo (1), aplicable a cualquier molinillo o máquina para mo-
5. ler café, entre el recipiente (2) en el que se carga el café que se trata de moler y el cuerpo de dicho molinillo de café, caracterizado por el hecho de que dentro del cuerpo -
10. paralelepipedico (1), se ha dispuesto un cuerpo cilíndrico rotativo (4) dotado de una cavidad (5) abierta hacia su superficie lateral, cuerpo que puede hacerse rodar sobre su propio eje horizontal en una rotación de 180°, para pasar -
- de la posición en la que la abertura de la cavidad (5) está vuelta hacia arriba, para permitir la carga en dicha cavidad, directamente por el recipiente (2), de los granos de -
15. café que se trata de dosificar, a la posición en la que la cavidad (5) queda vuelta hacia abajo, lo cual permite descargar en la zona de moltura (8) del molinillo la dosis de café preestablecida, que es completamente molida y descargada, evitándose así toda retención o estancamiento de café -
20. molido, que además de pérdida de fragancia para los cafés sucesivos, puede causar el atasco en el trabajo de moltura de dicho molinillo.
- 2.- Dosificador volumétrico de café en grano, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que
25. se ha dispuesto un platillo (6) cuya posición es regulable mediante el tornillo (7), sobre el fondo de la cavidad (5) dispuesta dentro del cuerpo cilíndrico (4), a fin de permitir la exacta regulación de la dosis de café, que se desea moler.
30. 3.- Dosificador volumétrico de café en grano, se-

gún la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que una cóclea o tornillo sin fin (11) que puede montarse fácilmente en el extremo del árbol (10) de cualquier tipo de molinillo de café, conduce hacia abajo los granos de café, --

5. que caen del dosificador, y los impele entre el mecanismo - moledor (9) del molinillo de café, evitando con ello que no quede sin moler ningún grano.

4.- "DOSIFICADOR VOLUMETRICO DE CAFE EN GRANO".

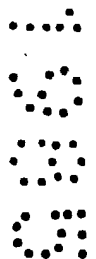
Según queda sustancialmente descrito en la presente Memoria que consta de seis hojas, escritas a máquina por una sola cara y acompañada de dibujos.

10.

Madrid, 30 MAYO 1985

Valentino GASPARELLA

P.P.

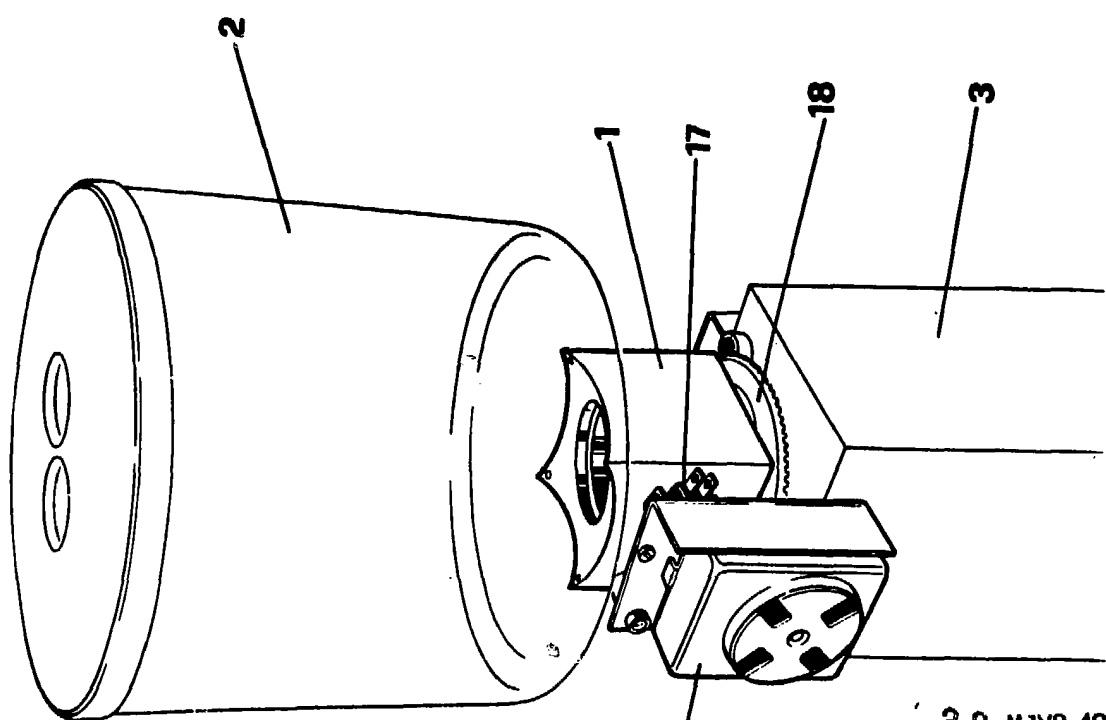


FIG. 1

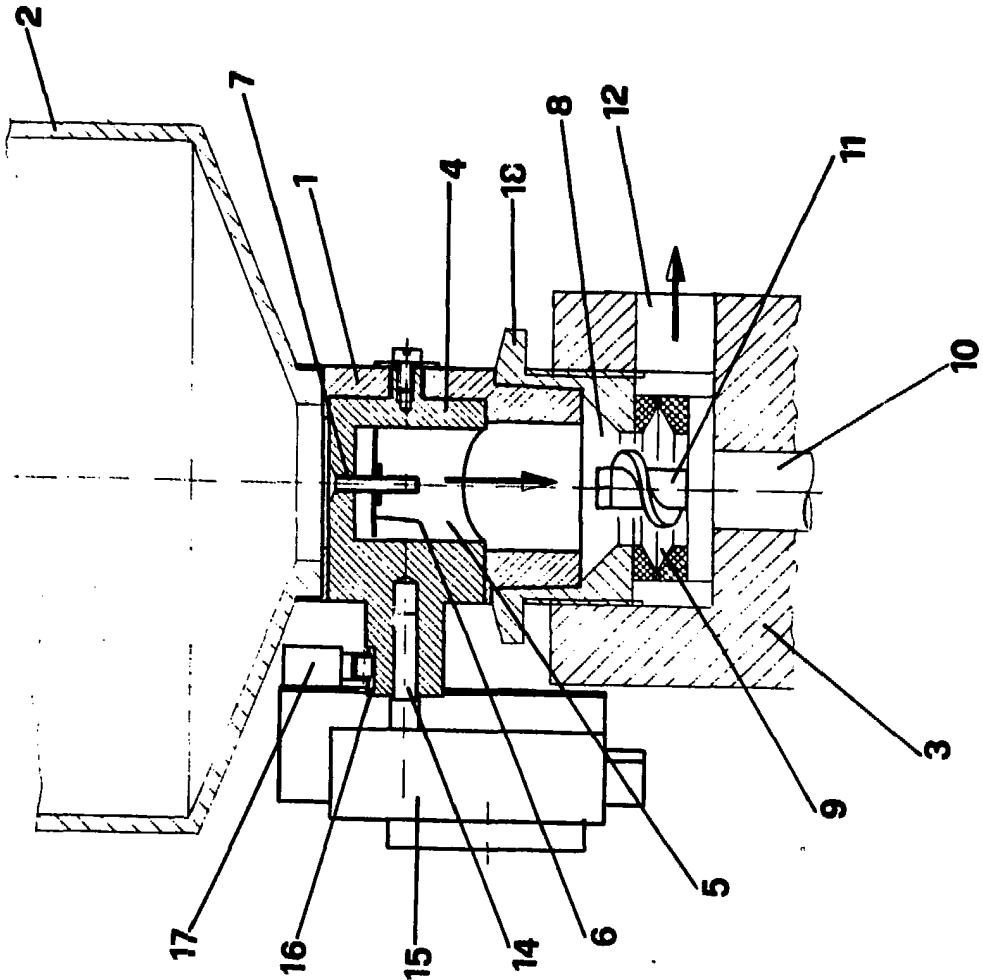


FIG. 2

Madrid, 30 MAYO 1985

P.P. *[Signature]*

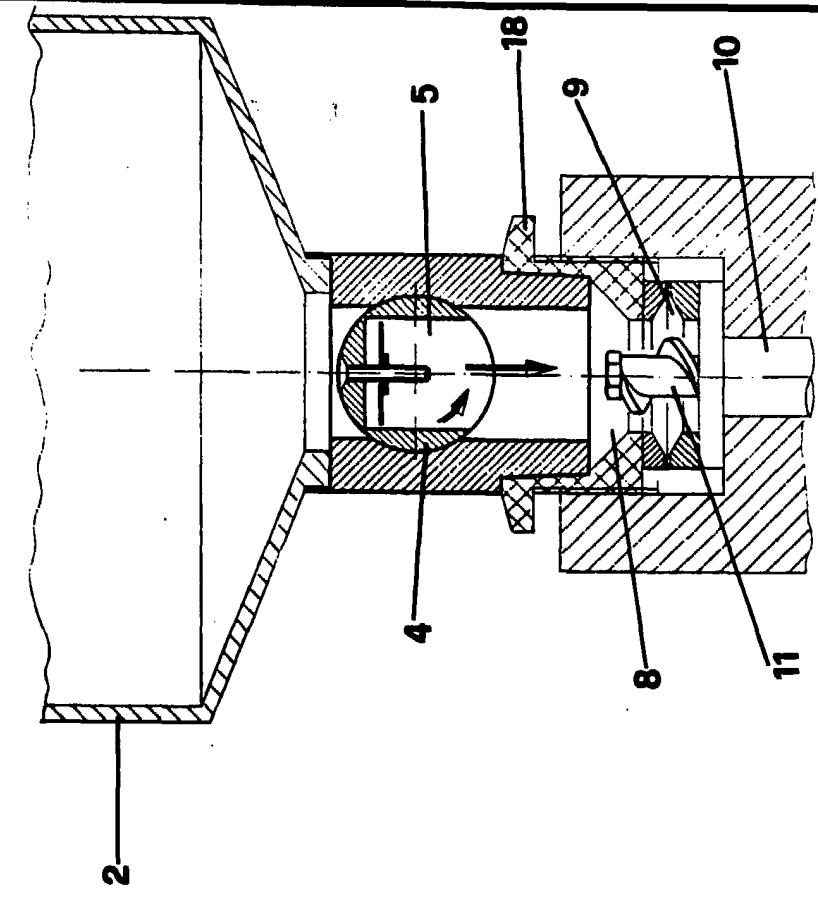


FIG. 3

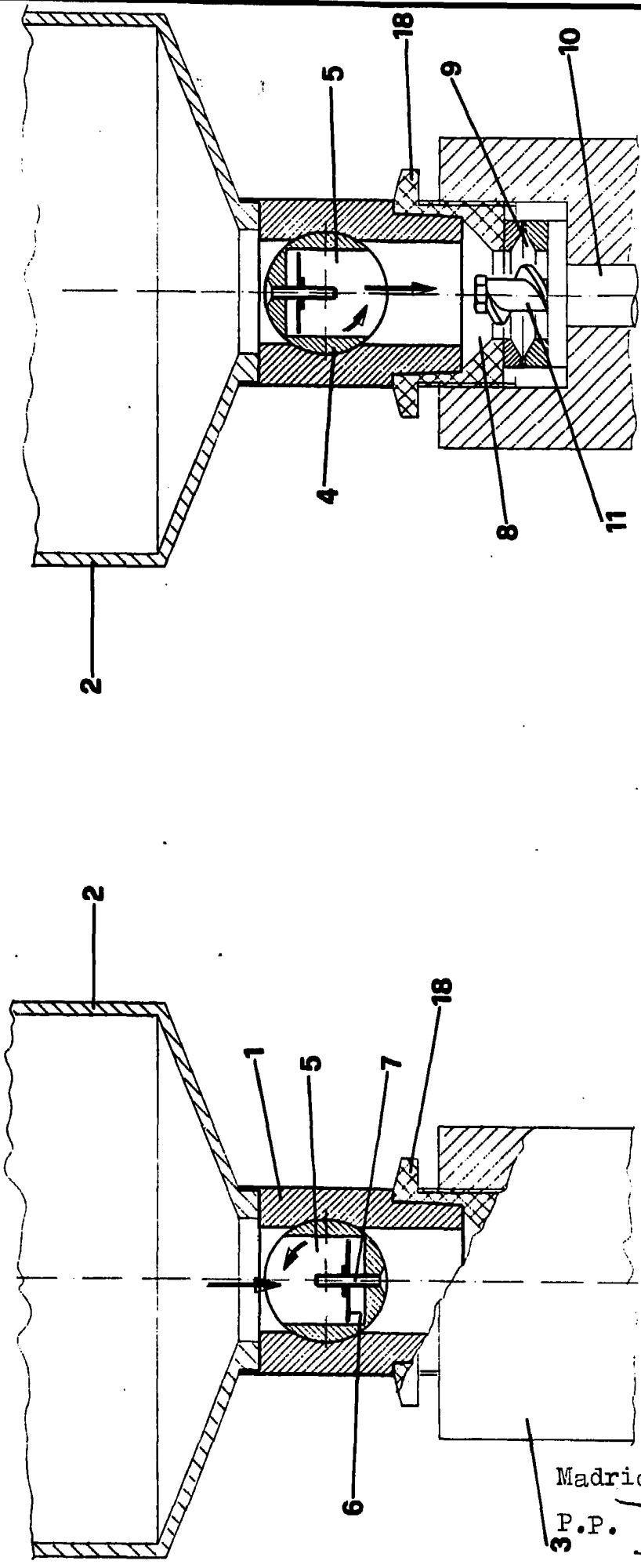


FIG. 4

Madrid, 30 MAYO 1955  
P.P. *[Signature]*