

(10) ES (11) (21) (22)	NUMERO 288438 (10) Y
	FECHA DE PRESENTACION 30 JUL. 1985



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1- ENE. 1986

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

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A47B 19/16
--------------------------	--

(64) TITULO DE LA INVENCIÓN "Aparato a presión para la preparación de infusiones"	
--	--

(71) SOLICITANTE (S) Luigi PARTE y Ugo GUALMINI
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Via Mascarella, 20 y Via Mascarella, 65/II, respectivamente, 40126 Bologna, Italia

(72) INVENTOR (ES) Claudio Fazzini

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE M. Curell Suñol

48060/dc
EX-IT

M O D E L O D E U T I L I D A D

por VEINTE años

solicitado en España a favor de Luigi PARTE y Ugo GUALMINI, de nacionalidad italiana, domiciliados en Via Mascarella, 20 y Via Mascarella, 65/II, respectivamente, 40126 Bologna, Italia, por "Aparato a presión para la preparación de infusiones".

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención tiene por objeto un aparato a presión para la preparación de bebidas de café.

Los aparatos del tipo mencionado, actualmente adquiribles en el comercio, comprenden un contenedor inferior sobre el cual está asociado, a menudo mediante roscado, un contenedor superior.

En el contenedor inferior está insertado una especie de embudo en el cual un disco perforado define un hueco de contención del café molido, mientras que del fondo del contenedor superior se extiende hacia arriba un tubo en cuya entrada está dispuesto un ulterior disco perforado.

El conjunto del embudo y de los discos perforados constituyen un filtro que permite el paso de agua a través del café molido, mientras que al mismo tiempo retiene sus partículas, evitando que pasen a la infusión.

El paso del agua a través del filtro se obtiene por el hecho de que el agua, previamente admitida en el con-

tenedor inferior en la cantidad adecuada, cuando es calentada, genera una presión de vapor que la empuja a lo largo del embudo a través del café molido para salir, después de haber extraído las esencias, en el contenedor superior a través del tubo.

La preparación del café con los aparatos conocidos presenta unos inconvenientes que se repercuten en el gusto de la bebida obtenida. Además debe lamentarse un aprovechamiento solamente parcial del café contenido en el filtro por el hecho de que el agua de infusión atraviesa el filtro preferentemente en la zona central.

El objetivo técnico de la presente invención es por tanto realizar un aparato a presión para la preparación de bebidas de café con el cual los inconvenientes antes descritos que caracterizan los aparatos conocidos sean substancialmente eliminados.

En el ámbito de dicho objetivo constituye el objeto de la presente invención un aparato con el cual la preparación de bebidas requiera una menor cantidad de café. Un ulterior objeto de la invención es realizar un aparato estructuralmente simple y de fácil realización y por tanto accesible a un vasto número de potenciales compradores.

Dicho objetivo y dichos objetos se obtienen con un aparato a presión que comprende un contenedor inferior sobre el cual está roscado un contenedor superior en cuyo fondo se extiende axialmente un tubo y caracterizado porque el tubo está unido con una espiga tubular que se extiende

hacia el fondo del contenedor inferior y en cuyo extremo inferior está asociado un filtro de contención del café molido.

5 Ulteriores ventajas y características de la presente invención resaltarán de la descripción detallada que sigue de algunas formas de realización ilustradas a título de ejemplo en el plano anexo en el cual:



10 la figura 1 muestra una vista en sección vertical de un aparato según la invención en una primera forma de realización;

 la figura 2 muestra una vista en sección vertical de un aparato según una ulterior forma de realización y, finalmente,

15 la figura 3 muestra una sección de un detalle de una variante de la invención.



Haciendo referencia a la figura 1, con 1 y 2 están indicados respectivamente el contenedor inferior y superior que componen el aparato.

20 El contenedor 1 que en el ejemplo representado tiene una forma esférica, pero que en realidad puede tener una forma cualquiera cónica o piramidal, conforma en la parte superior un collar 3 fileteado exteriormente, sobre el cual está roscado un collar 4 fileteado interiormente y conformado en el extremo interior del contenedor superior 2.

25 En la parte superior del collar 3 está realizado un asiento 5 en el cual está alojada la periferia de un disco o platillo 6 de espesor substancialmente igual a la altu-

ra del asiento 5. El platillo 6 está dotado en el centro de una abertura circular 7 en correspondencia con la cual está fijada una espiga tubular 8 que se extiende axialmente en el interior del contenedor inferior 1.

5 La espiga 8 se ensancha inferiormente para formar una especie de embudo invertido 9 de cuyo borde periférico se extiende hacia abajo una pared cilíndrica 10 que, con el embudo, define una cazoleta genéricamente indicada con 11. La cazoleta está cerrada inferiormente por una tapa 12
10 provista de perforaciones 13. La fijación de la tapa 12 a la cazoleta podrá obtenerse por roscado, por ejemplo, previendo en la pared 10 unas nervaduras 14 inclinadas, con las cuales cooperan adecuadas contra nervaduras practicadas en el borde 15 de la tapa que circunscribe periféricamente
15 el borde inferior de la cazoleta, no visible sin el plano. En el interior de la cazoleta está posicionado un disco 16 dotado de perforaciones 17, el cual, con la tapa 12 cierra un hueco de contención de la dosis de café molido.

20 La longitud de la espiga 8 y de la cazoleta 11 se elige de modo tal que la tapa 12 resulte separada poco del fondo 18 del contenedor inferior 1.

25 La espiga tubular 8 se solidariza al platillo 6 achaflanando su extremo superior contra el borde de la abertura 7. Naturalmente es también posible realizar el platillo 7, la espiga 8 y cazoleta 11 en una pieza monolítica mediante moldeo de aleaciones ligeras adecuadas.

 Por encima del platillo 6 está dispuesto un ulte-

rrior disco 19 dotado de perforaciones 20 cuyo borde periférico está encajado en un asiento practicado en el fondo 21 del contenedor superior. Una guarnición anular 22 interpuesta entre el disco 19 y el platillo 6 proporciona la necesaria estanqueidad cuando el contenedor superior 2 es roscado sobre el inferior 1.

Del fondo 21 se eleva centralmente un tubo 23 cuya longitud es ligeramente menor a la altura del contenedor 2. Delante de la abertura superior del tubo 23 está dispuesta una pastilla 24 solidaria del tubo por medio de pequeños puentes 25 cuya función es la de desviar el flujo de la infusión que sale del contenedor inferior 1.

El contenedor 2 está además dotado, de manera tradicional, de un pico 26, de una empuñadura 27 y de una tapa 28 articulada en correspondencia con la zona de fijación de la empuñadura a la pared del contenedor 2.

Completa el aparato descrito una válvula de seguridad posicionada en la parte alta del contenedor inferior 1. El aparato descrito opera de modo igual al de los aparatos tradicionales. La única diferencia que puede encontrarse se refiere a la carga del filtro y a su introducción en el contenedor inferior 1, por lo cual ocurre obviamente que el diámetro de la cazoleta 10 o mejor de la tapa 12 es menor que el diámetro interior del collar 3.

Después de haber introducido la cantidad justa de agua en el contenedor 1, se procede a introducir el filtro sumergiéndolo en el agua y cuidando de centrar el pla-

tillo 6 en el asiento 5. Con el roscado el contenedor superior se obtiene en el contenedor inferior una cámara de presión 30 que determina el paso del agua a través del filtro y el desbordado de la infusión en el contenedor superior a través de la espiga tubular 8 y el tubo 23.

Como puede reconocerse los elementos 6, 8, 11, 12 constituyen una unidad que puede ser empleada en los aparatos tradicionales en lugar de los usuales filtros con destacadas ventajas sobre todo por lo que respecta al consumo de café. Efectivamente, la inmersión del filtro en el contenedor inferior permite el paso de agua a través del café de modo uniforme y con un mayor aprovechamiento del mismo. En la forma de realización de la figura 2 el contenedor inferior ha quedado igual, mientras que el superior ha sido modificado de modo que la espiga tubular 8 sea solidaria del fondo del contenedor superior y constituya una prolongación del tubo 23 hacia abajo.

Ventajosamente la cazoleta 11 está constituida por un cuerpo separado de la espiga 8 a la cual está asociada mediante roscado de una porción fileteada 31.

Finalmente en la figura 3 se ha representado una solución que permite obtener espuma de café. Dicha solución consiste en una válvula de esfera 32 dispuesta a la entrada de la espiga tubular 8 o bien a lo largo del conducto que lleva a la parte superior del tubo 23. Dicha válvula tiene la función de mantener cerrado el acceso a la espiga tubular 8 hasta que en el interior de la cámara 30 se ha desa-

rrollado una presión suficiente para abrir la válvula.

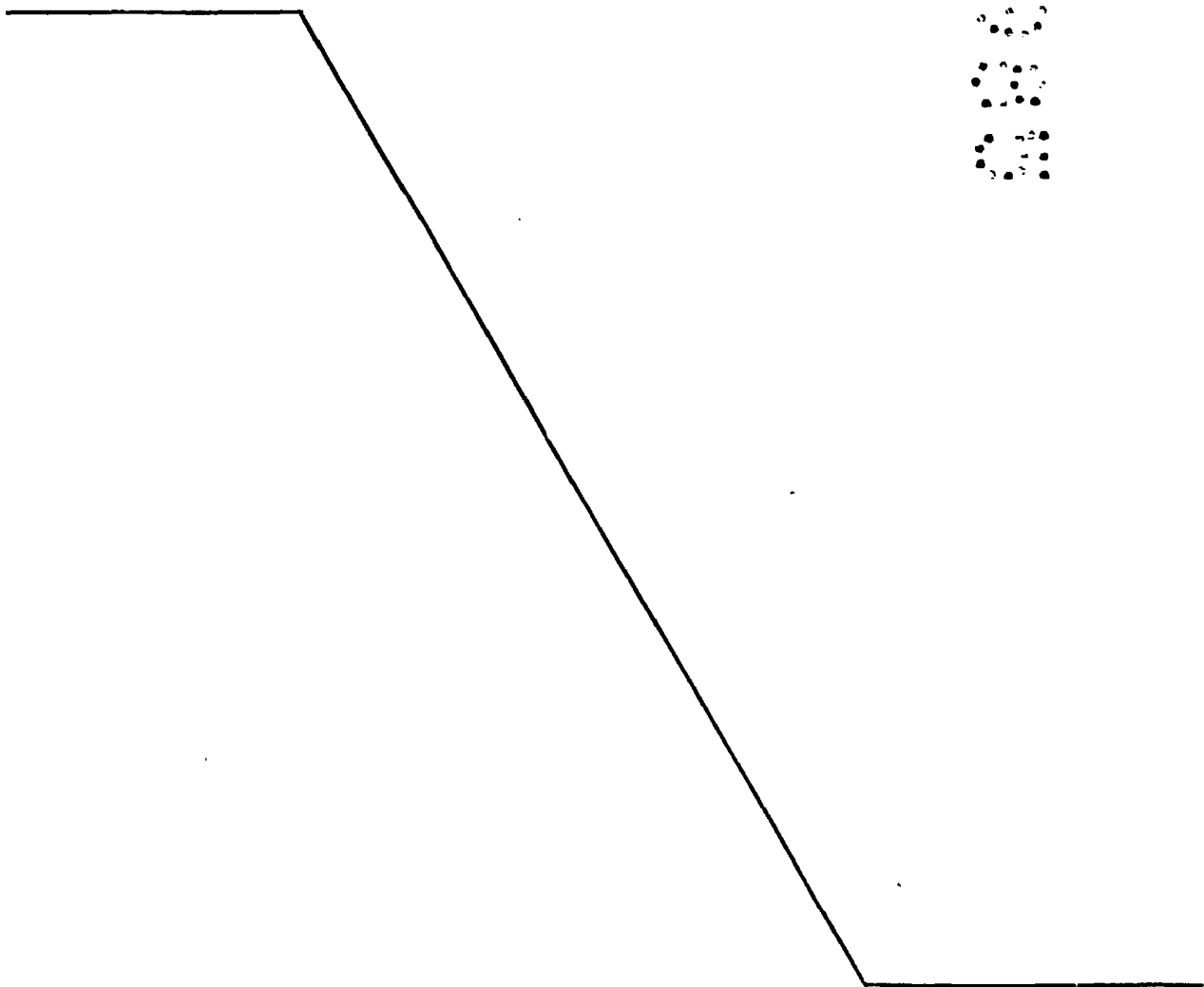
Con la apertura de la válvula, dada la mayor presión, a la cual está sometida el agua, se tiene un flujo más rápido hacia el contenedor superior y el café adquiere un aspecto más espumoso y más apreciado.

5

En la realización práctica de la invención las formas y las dimensiones podrán ser cualesquiera según las exigencias particulares.

A los efectos consiguientes, se declaran de novedad, propiedad y utilidad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las reivindicaciones que siguen.

10



REIVINDICACIONES

5 1.- Aparato a presión para la preparación de infu-
siones, en particular de café, del tipo que comprende un
contenedor inferior sobre el cual es roscable un contene-
dor superior de cuyo fondo se extiende axialmente un tubo
de flujo de la infusión de café, caracterizado porque el
tubo está acoplado con una espiga tubular que se extiende
hacia el fondo del contenedor inferior y en cuyo extremo
inferior está asociado un filtro de contención del café mo-
10 lido.

2.- Aparato según la reivindicación 1, caracteri-
zado porque para unir el tubo a la espiga tubular, esta úl-
tima está provista de un platillo que periféricamente está
encajado en un asiento del borde del contenedor inferior.

15 3.- Aparato según la reivindicación 2, caracteri-
zado porque el filtro comprende una cazoleta cerrada por
una tapa perforada en cuyo interior está alojado un disco
perforado el cual define un hueco de contención de la dosis
de café molido.

20 4.- Aparato según la reivindicación 2 ó 3, carac-
terizado porque la espiga tubular está achaflanada o reali-
zada en una pieza única con el platillo.

25 5.- Aparato según cualquiera de las reivindicacio-
nes anteriores 3, 4, caracterizado porque el acoplamiento
de la tapa a la cazoleta se obtiene por roscado u otro re-
curso similar, por ejemplo del tipo de bayoneta.

6.- Aparato según la reivindicación 1, caracteri-

zado porque la espiga tubular está constituida por una pro-
longación del tubo y porque el filtro presenta una porción
tubular roscable sobre el extremo inferior de la espiga.

5 7.- Aparato según cualquiera de las reivindicacio-
nes anteriores, caracterizado porque comprende una válvula
dispuesta a lo largo del conducto que del filtro lleva a
la parte superior del tubo y que permite el paso de la infu-
sión al alcanzar una determinada presión interna.

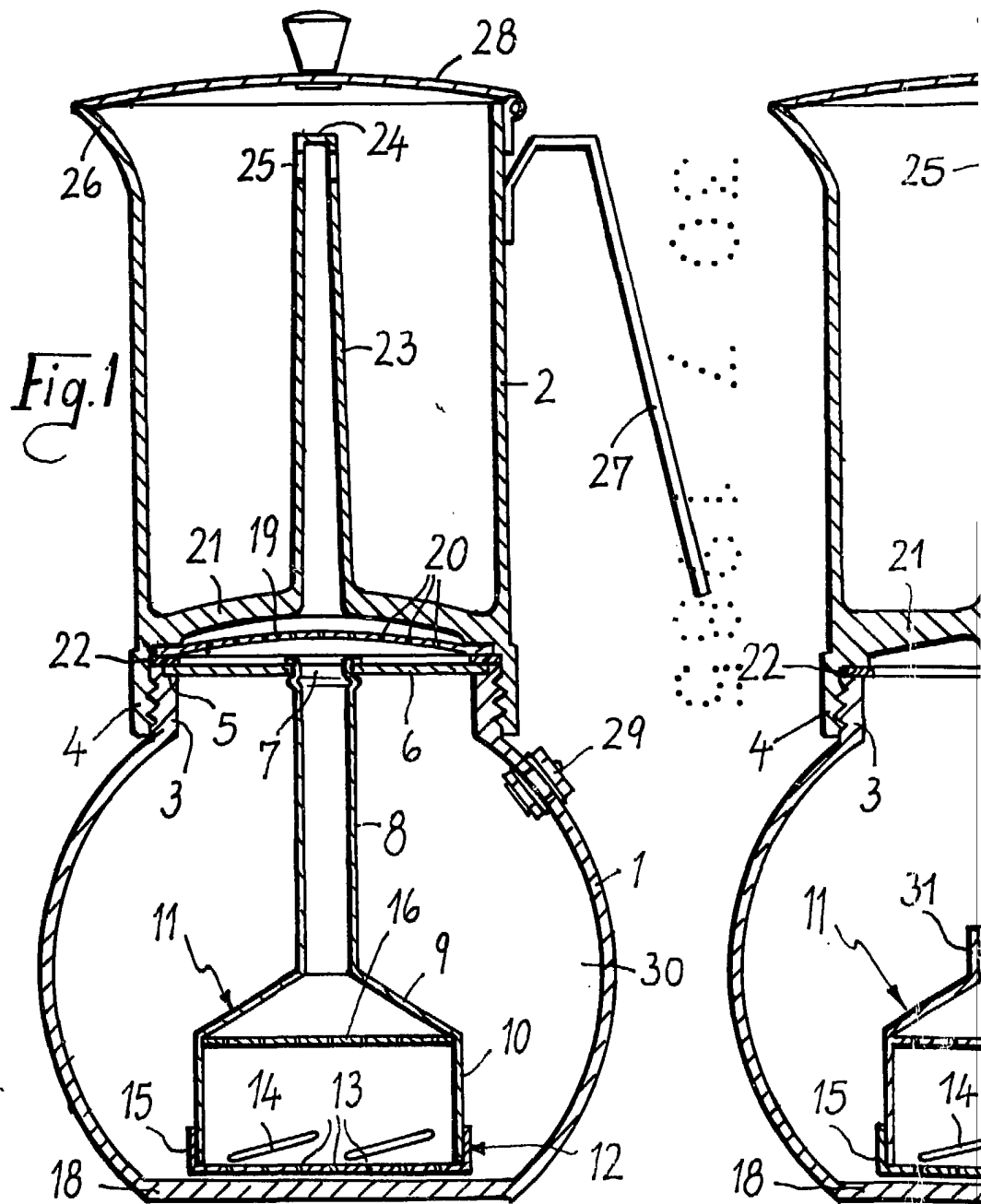
10 8.- "APARATO A PRESION PARA LA PREPARACION DE IN-
FUSIONES".

Todo ello conforme se describe y reivindica en la
presente memoria, que consta de nueve hojas foliadas y meca-
nografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de
dibujos que la ilustra.

MADRID 30 JUL. 1935

P.A. M. CURELL SUÑOL





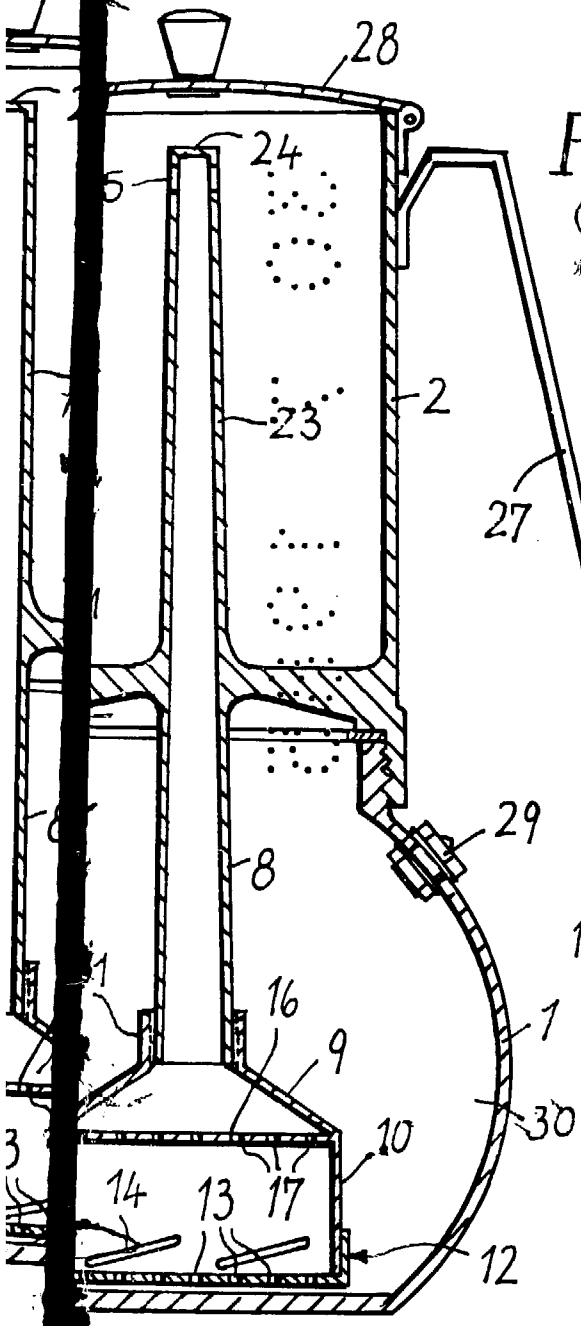


Fig. 2

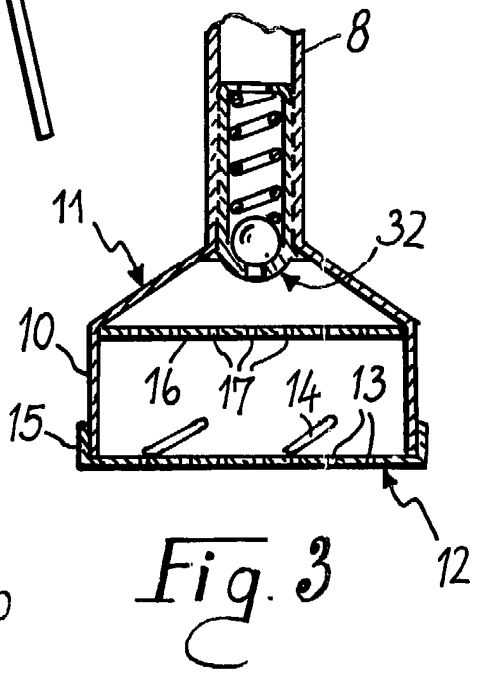


Fig. 3



MADRID 30 JUL 1935

P. A. M. CURELL SUÑOL

Ammy