

301792

301792



MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Correspondiente a la solicitud de registro de Patente de In-
vención que, por veinte años, se solicita para España y sus
Colonias, a favor de Don Josse RAHM, de nacionalidad belga,
residente en 454, avenue Dolez, Bruselas (Bélgica), con -
prioridad de la Patente belga nº 534.698, de fecha 9 de Ju-
lio de 1963, -----

p o r

" APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPECIALMENTE
EXTRACTO DE CAFE "

=====

La presente invención se refiere a un aparato para la fa-
bricación de extracto, y especialmente extracto de café, ob-
tenido mediante el paso de un líquido a través de una subs-
tancia sólida para tratar.



5

La invención tiene el fin de proporcionar un aparato de gran caudal que permite extraer en un minimum de tiempo y con un máximo de cantidad la quintaesencia de una substancia, y especialmente de café.

10

Para ello, según la invención, dicho aparato está constituido por un recipiente capaz de resistir una presión interior y destinado a contener una capa inferior de substancia para tratar y una capa superior de líquido, introduciéndose dicha substancia y dicho líquido por cuando menos un orificio obturable herméticamente y permitiendo dicho recipiente en su parte inferior, la salida del extracto, estando previstos medios para ejercer una presión sobre la superficie del líquido contenido en el recipiente, así como medios para filtrar el extracto.

15

20

Según una forma de realización ventajosa de la invención el fondo del recipiente presenta una abertura para la salida del extracto, estando distribuída la substancia para tratar sobre un elemento perforado dispuesto a cierta distancia del fondo del recipiente y previstos en dicho elemento medios para evitar el paso de la substancia y del líquido mencionados entre los bordes del elemento perforado y las paredes del recipiente, encontrándose preferiblemente previsto un filtro, por ejemplo, de papel, entre la substancia para tratar y el elemento perforado. Dicho elemento es preferiblemente una cesta de fondo perforado.

25

30

Según un modo de realización de la invención, un tabique perforado se encuentra dispuesto sobre la substancia para tratar, de modo que el líquido vertido sobre dicha substancia es repartido en toda la masa de esta última.

35

Según un modo de realización ventajoso de la invención, los medios previstos para ejercer una presión sobre la su-



40

perficie del líquido contenido en dicho recipiente están -
constituídos por un flúido bajo presión, comunicando el re-
cipiente con este objeto, por un conducto, con una fuente -
de fluido bajo presión, desembocando dicho conducto en el -
recipiente encima del nivel del líquido que sirve para el -
tratamiento de la substancia mencionada y estando previstos
medios para permitir la admisión del fluido en el recprien-
te.

45

Según una forma de realización particularmente ventajosa
de la invención, el recipiente mencionado comunica por un -
conducto con un depósito de líquido de tratamiento, desembo-
cando dicho conducto en el recipiente de modo que el líqui-
do se vierte sobre la substancia para tratar, estando pro--
visto el depósito de un dispositivo que permite mantener el
líquido a una temperatura determinada y previstos medios pa
ra permitir la admisión del líquido en dicho recipiente.

50

Otros detalles y particularidades de la invención se des-
prenderán de la descripción del dibujo adjunto a la presen-
te Memoria, que representa, a título de ejemplo, no limita-
tivo, una forma particular de realización del objeto de la
invención.

55

El dibujo es una vista en alzado y en sección que mues-
tra un aparato según la invención destinado a producir ex-
tracto de café.

60

El aparato según la invención comprende un recipiente 1
y una tapa 2 capaces de resistir una presión interior. El
fondo 3 del recipiente 1 presenta una abertura 4 y una tubu-
ladura 5 para la evacuación del extracto de café obtenido.
Una cesta 6, de fondo perforado 7, se encuentra dispuesta -
en el recipiente 1. El fondo perforado 7 de la cesta es -
mantenido a cierta distancia del fondo 3 del recipiente por

65

301792

23 OCT



70

75

80

85

90

95

soportes 8 solidarios de la cesta. El café molido 9 para -
tratar es distribuido en la cesta sobre un filtro 10, por -
ejemplo de papel, estando sujeto este último sobre el fondo
7 de la cesta por una junta 11, por ejemplo de caucho. Otra
junta 12, por ejemplo también de caucho, está prevista para
evitar el paso del café molido 9 y del agua hirviendo men--
cionada entre las paredes 13 de la cesta y las paredes 14 -
del recipiente 1. Un tabique perforado 15 viene a colocar-
se sobre la junta 12 y está provisto de un peso 16 que sir-
ve de empuñadura; dicho tabique tiene el fin de asegurar -
por presión la estanqueidad de la junta 12 y de distribuir
el agua 17, vertida en el recipiente, en toda la masa de -
café molido 9. El recipiente 1 presenta superiormente dos
rebordes 18 y 19 destinados a cooperar con la tapa 2. El -
borde 20 de la tapa es introducido entre los rebordes 18 y
19 y una junta 30, por ejemplo de caucho, está dispuesta en
tre el borde 20 de la tapa y el borde 18 de modo que, cuan-
do dentro del recipiente reina una presión, la junta es --
aplastada entre la tapa y el reborde 18, asegurando la es--
tanqueidad del recipiente. La tapa 2 posee una tubuladura
21 que comunica, por una parte, con un conducto 22 de llega
da de vapor bajo presión y, por otra, con un conducto 23 de
llegada de agua, permitiendo unas compuertas 24 y 25 intro-
ducir agua en el recipiente y admitir vapor en este último.
El conducto 23 comunica ventajosamente con un depósito en -
el cual el agua es mantenida a una temperatura de aproxima-
damente 100º C. Una válvula de seguridad 26 y una llave de
purga 27 están previstos en la tapa 2 para poner en comuni-
cación con la atmósfera el interior del recipiente, estando
también previstas en dicha tapa unas empuñaduras aislantes
28 para permitir su manipulación sin peligro de quemaduras.



100 El funcionamiento del aparato es el siguiente; en una -
cesta 6, provista de un filtro 10 sujeto por la junta 11, -
se distribuye la dosis de café molido que puede ser tratada
por el aparato. La cesta 6 es colocada en el recipiente 1
y la tapa 2 es puesta en su sitio, con la llave de purga ce
rrada. Accionando la compuerta 24, se admite en el reci---
105 piente cierta cantidad de agua de aproximadamente 100º C. -
después de cerrar la compuerta 24, se abre la compuerta 25
para admitir vapor bajo presión en el recipiente 1. El va-
por bajo presión cierra herméticamente la tapa y ejerce so-
bre el agua una presión que la obliga a atravesar rápidamen
te la masa de café molido. Cuando el extracto obtenido por
110 el paso del agua sobre el café molido ha salido por la tubu
ladura 5, se cierra la compuerta 25; se abre la llave de -
purga 27, para hacer caer la presión dentro del recipiente,
luego se cierra y se introduce en el recipiente una nueva -
cantidad de agua, volviendo a empezar el ciclo hasta el mo-
115 mento en que el café molido está agotado.

Una vez que el café molido está agotado y que el extrac-
to ha salido, la presión dentro del recipiente es devuelta,
por la llave de purga, a la presión atmosférica; se quita
la tapa 2 y se sustituye la cesta 6 que contiene el café -
120 agotado con otra cesta que contiene café recién molido.

Queda entendido que la invención no se limita de modo al-
guno a la forma de realización descrita y que en ésta po---
drán introducirse muchas modificaciones sin por ello salir-
se del alcance de la invención.

125 Especialmente, podría preverse un recipiente 1 provisto
de un fondo perforado sobre el cual estuviera dispuesto un
filtro 10 sujeto por una junta 11, estando distribuído so--
bre dicho filtro el café molido.



331732

130

Podría preverse que los medios para ejercer una presión sobre la superficie del agua destinada a atravesar la masa de café molido estuvieran constituidos por aire comprimido, o también por un pistón accionado a mano o mecánicamente.

N O T A

135

EN RESUMEN: La Patente de Invención que, por veinte años se solicita para España y sus Colonias, con prioridad de la Patente belga nº 634.698, de fecha 9 de Julio de 1963, ha de recaer sobre las siguientes reivindicaciones:

140

1a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPECIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", obtenido por el paso de un líquido a través de una substancia sólida para tratar, caracterizado por estar constituido por un recipiente capaz de resistir una presión interior y destinado a contener una capa inferior de substancia para tratar y una capa superior del líquido mencionado, introduciéndose dicha substancia y dicho líquido por cuando menos un orificio susceptible de cerrarse herméticamente, permitiendo dicho recipiente su salida del extracto por su parte inferior, estando previstos medios para ejercer una presión sobre la superficie del líquido contenido en el recipiente, así como medios para filtrar el extracto.

145

150

155

2a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPECIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según la reivindicación 1a, caracterizado por el hecho de que el fondo del recipiente mencionado está perforado, estando distribuida la substancia para tratar sobre dicho fondo y preferiblemente previsto un filtro, por ejemplo de papel, entre la substancia para tratar y el fondo perforado.

3a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPECIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según reivindicación 1a, -

23 OCT. 1944



301792

160 caracterizado por el hecho de que el fondo del recipiente -
presenta una abertura para la salida del extracto, estando
distribuida la substancia para tratar sobre un elemento per-
forado dispuesto a cierta distancia del fondo del recipien-
te, y previstos en dicho elemento medios para evitar el pa-
165 so de la substancia y del líquido mencionados entre los bor-
des del elemento perforado y los bordes del recipiente, y -
preferiblemente previsto entre la substancia para tratar y
el elemento perforado un filtro, por ejemplo de papel.

4a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPE--
170 CIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según reivindicación 3ª, -
caracterizado por el hecho de que el elemento perforado es-
tá constituido por una cesta de fondo perforado.

5a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, y ESPE--
CIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según anteriores reivindi-
175 caciones, caracterizado por el hecho de estar dispuesto so-
bre la substancia para tratar un tabique perforado que dis-
tribuye el líquido vertido sobre dicha substancia en toda -
la masa de esta última.

6a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPE--
180 CIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según anteriores reivindi-
caciones, caracterizado por el hecho de que los medios pre-
vistas para ejercer una presión sobre la superficie del lí-
quido contenido en dicho recipiente están constituidos por
un fluido bajo presión, comunicado dicho recipiente, con es-
185 te objeto, por un conducto con una fuente de fluido bajo -
presión, y desembocando dicho conducto en el recipiente por
encima del nivel del líquido que sirve para el tratamiento
de la substancia mencionada, estando previstos medios para
permitir la admisión del fluido en el recipiente.

190 7a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPE-

301792

23 00



CIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según la reivindicación 6a, caracterizado por el hecho de que el fluido bajo presión está constituido por vapor.

195 8a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPECIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según anteriores reivindicaciones, caracterizado por el hecho de que el recipiente mencionado comunica por un conducto con un depósito de líquido de tratamiento, desembocando dicho conducto en el recipiente de modo que el líquido se vierte sobre la sustancia para tratar, estando provisto el depósito de un dispositivo que permite mantener el líquido a una temperatura determinada y previstos medios para permitir la admisión del líquido en dicho recipiente.

205 9a.- " APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPECIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE ", según anteriores reivindicaciones, caracterizado por el hecho de que el recipiente mencionado está provisto de una válvula de seguridad y de una llave de purga.

210 10a.- Por último, se reivindica como objeto sobre el cual ha de recaer la Patente de Invención que, por veinte años, se solicita para España y sus Colonias, -----

p o r

" APARATO PARA LA FABRICACION DE EXTRACTO, Y ESPECIALMENTE DE EXTRACTO DE CAFE "

215 Todo conforme queda expresado en la presente Memoria descriptiva, que consta de ocho hojas, escritas a máquina por una sólo cara y dibujos que se acompañan.

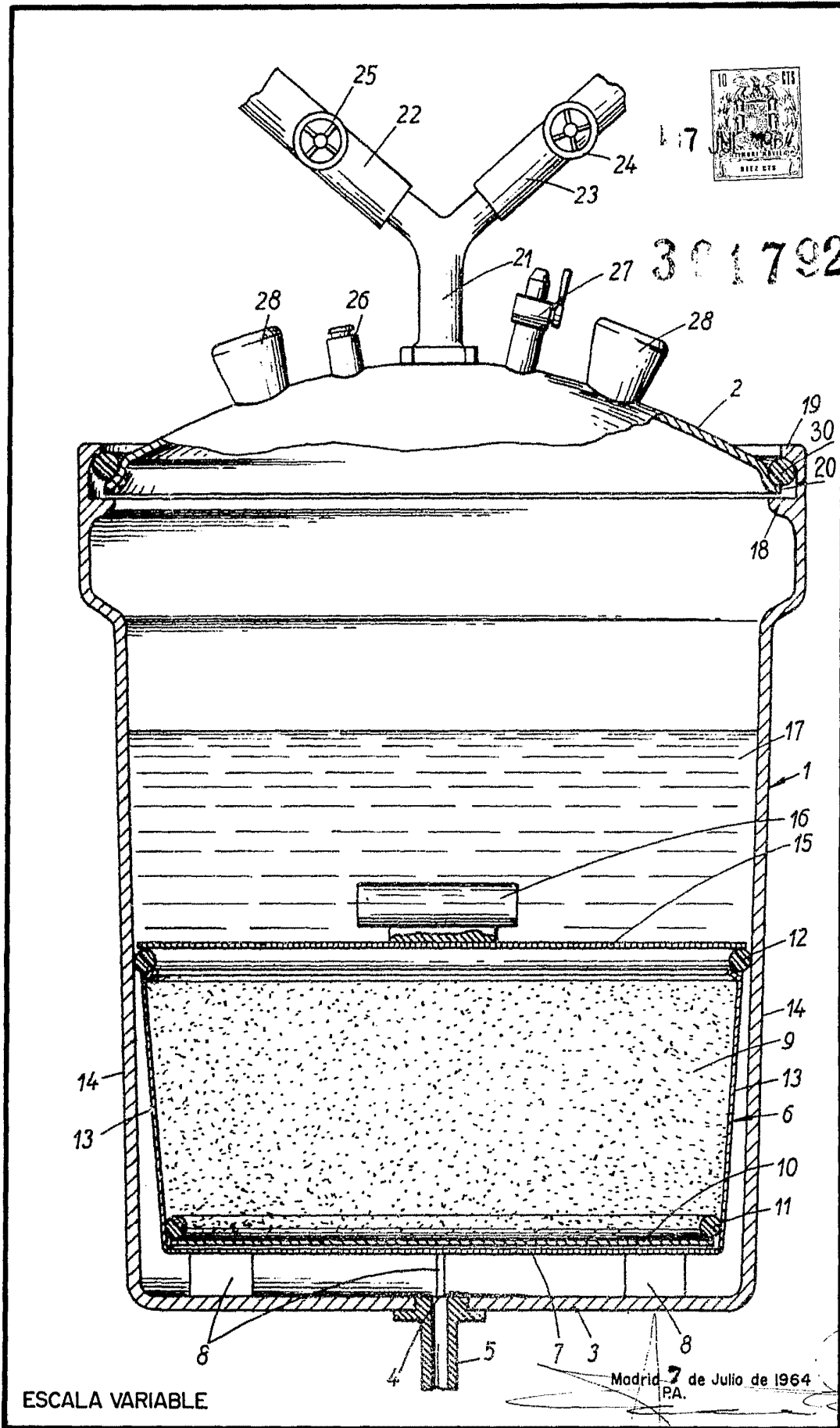
Madrid, 7 de Julio de 1964.

P.A.,

30 1 / 9 2

JOSSE RAHM

LAMINA UNICA



ESCALA VARIABLE

Madrid 7 de Julio de 1964 P.A.