

P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I O N

por "PERFECCIONAMIENTOS EN LAS CAFETERAS DOMESTICAS", a fa-
vor de la razón social española APLICACIONES INDUSTRIALES
TUPERIN, S.A. domiciliada en BARCELONA, Calle Conde Borrell,
209-211.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención, realizada con éxito en el
extranjero, se refiere a perfeccionamientos en las cafeteras
domésticas.

- Más concretamente, la invención comprende unos
5. perfeccionamientos encaminados a lograr unas notables mejo-
ras en las cafeteras, especialmente en las de tipo doméstico,
mediante las cuales se logra un café óptimo, con gusto a
crema de café y en el que se han eliminado las partes amargas,
debido al especial proceso de obtención del mismo.
 10. Como se ha indicado anteriormente, estos perfec-



316305

5. cionamientos son relativos a las cafeteras de tipo doméstico, integradas por dos cuerpos acoplados mediante rosca, de los cuales el inferior, que constituye la base del conjunto, forma la pequeña caldera que se dispone sobre la fuente normal de calor, mientras que el superior es la taza colectora de la infusión, provista del tubo rebosadero axial.

10. Los perfeccionamientos, consisten en incorporar a este tipo de cafetera doméstica, un dispositivo termo regulador de la temperatura, que evita el tener que regular la fuente de calor, eliminándose así el peligro de coger las partes amargas del café debido a un exceso de temperatura. Este dispositivo, mantiene a una temperatura constante, al agua que llega a ponerse en contacto con los polvos de café contenidos en el cacillo del filtro.

15. Con el fin de facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva de una lámina de dibujos en la que se ha representado un caso de realización que se cita a título de ejemplo.

En los dibujos:

20. La figura única, representa una sección diametral en alzado de una cafetera dotada de los perfeccionamientos objeto de la presente invención, en la que se aprecia un cuerpo inferior =1= integrante de la caldera, dotada de válvula de seguridad =2=, y rosca =3=, adecuada para recibir el cuerpo superior =4=, dotado del tubo rebosadero =5=,

25.



- 9

316305

asidero =6=, tapa =7=, y pico vertedor =8=.

El acople de ambos cuerpos se realiza a través de rosca, comprendiendo el superior en rebaje adecuado, una junta elástica =9=, sobre la que asienta el contorno de em-

- 5. bocadura del cacillo dosificador =10=, que queda situado dentro de una cavidad =11=, correspondiente a la zona superior del dispositivo termoregulador =12=, formado por doble pared =13= y =14=, con interposición de una capa de aire entre ámbas, cuyo dispositivo presenta un nivel =15= y un
- 10. conducto de ascenso =16= para la mezcla vapor y agua hacia el cacillo dosificador =10=.

El funcionamiento es como sigue:

- 15. Lleno de agua el aparato sorbedor =12=, hasta su nivel =15=, única operación en la que es necesario poner un poco de atención porque el agua debe pasar del aparato sorbedor hasta la pequeña caldera =1=, a través de un tubo delgado, y por tanto es necesario hacerla entrar de nuevo en la caldera cuando ha sobrepasado el nivel del aparato sorbedor, la cafetera viene usada, como es norma general,
- 20. sobre la fuente de calor conveniente.

- 25. En el interior de la cafetera, sin embargo, sucede que mientras el agua contenida en la pequeña caldera llegará muy pronto a la ebullición, la que esté en el termo regulador permanece a una temperatura más baja; cuando el agua hirviente, en su camino ascendente hacia el filtro =10=



316305

que contiene el café, se mezcla con el agua del aparato sorbedor =12=, se establece una temperatura constante, que evita el tener que regular la fuente de calor, y así no se cogen, con la excesiva temperatura, las partes amargas del café, obteniéndose así un óptimo café, con gusto a crema de café.

5.

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales y medios más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

10.

- - - - -

316305⁻⁹



N O T A

Hecha la descripción del presente invento, lo que se declara como no divulgado ni practicado en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

- 1.- Perfeccionamientos en las cafeteras domésticas,
5. del tipo que comprenden dos cuerpos acoplados coaxialmente, de los cuales el superior forma el recipiente colector, y el inferior la caldera, caracterizados esencialmente por el hecho de comprender el recipiente inferior un dispositivo sorbedor, integrado por un cuerpo de doble pared, con capa de aire
10. intermedia, cuyo dispositivo se halla cerrado por ambas bases superior e inferior, habiéndose previsto en éstas, respectivamente, un conducto de ascenso para la mezcla vapor y agua, y un nivel, comunicante con la caldera exterior al cuerpo sorbedor citado, cuya caldera está formada por el
15. propio recipiente inferior de la cafetera, de tal forma, que el agua contenida en esta última alcanza muy pronto la temperatura de ebullición, mientras que la que queda contenida en el dispositivo sorbedor, que actúa como termo regulador, permanece a una temperatura más baja, al objeto de que cuando
20. el agua hirviente que asciende hacia el filtro contenedor de



la mezcla del café, se mezcla con el agua del dispositivo sorbedor, estableciéndose una temperatura constante, que evita el tener que regular la fuente de calor, lográndose un óptimo café, por eliminarse las partes amargas del mismo.

5.

2.-Perfeccionamientos en las cafeteras domésticas.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de 6 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, acompañadas de una lámina de dibujos.

10.

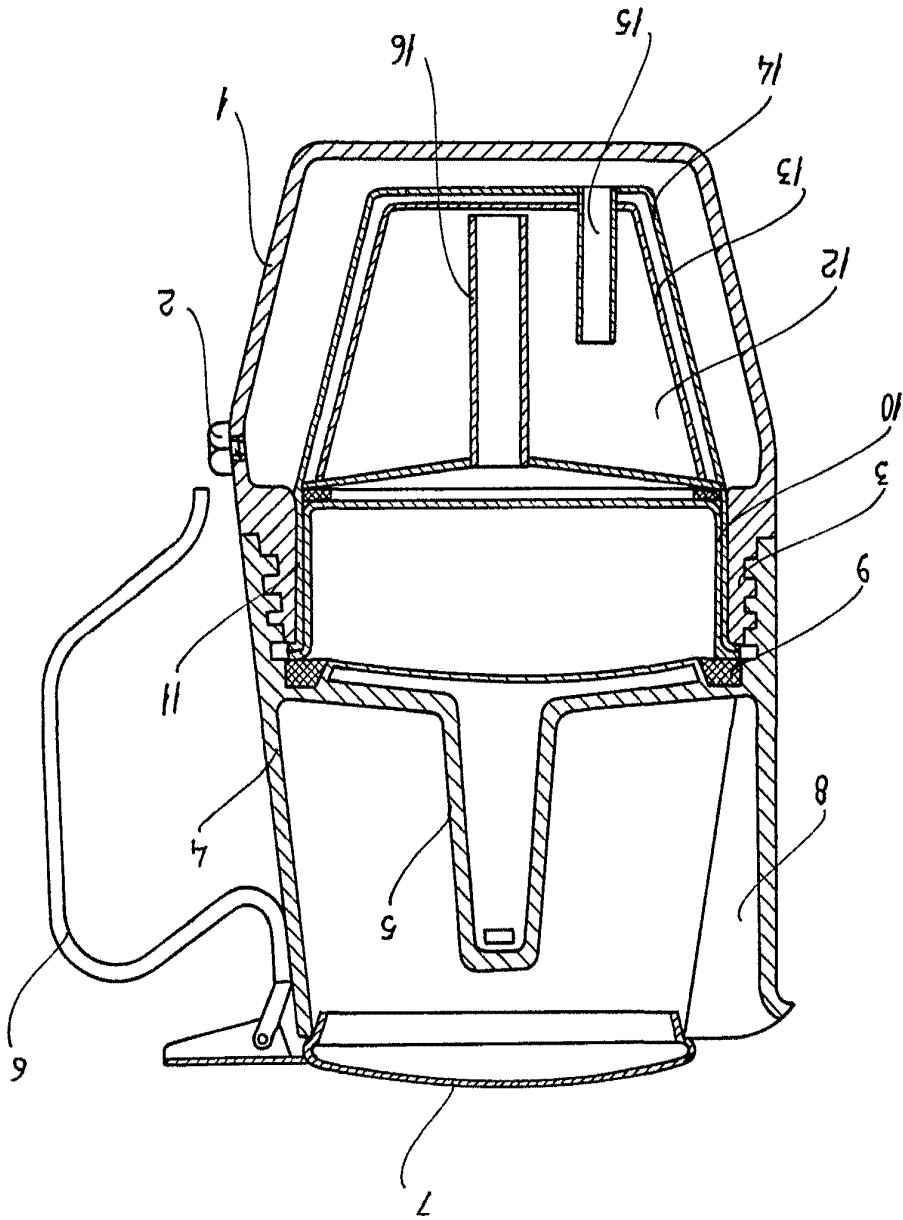
Madrid, a 9 de agosto de 1965.

p. a. JAIME ISERN

p. p.

316305

- 9 AGO



Madrid, P.P. 1003
AGI, Jaime Isern
1003