



333948

PATENTE DE INTRODUCCIÓN

por 10 años

A favor de Dña. MARIA JOSEFA ESTEVAN PINTO, de nacionalidad española, residente en BARCELONA, Diputación, 77. - - - - -
por: "PERFEDCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS ELECTRICOS PARA PREPARAR INFUSIONES". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de introducción se refiere a unos perfeccionamientos en los aparatos eléctricos para preparar infusiones.

5 Mayormente concierne el invento a los aparatos para preparar café, denominados comunmente cafeteras exprés, para uso particular o colectivo, pero en cuyos aparatos y según las características fundamentales del mismo, cambia el sistema en que se basan las cafeteras del referido tipo conocidas hasta

10 la fecha.



Según el procedimiento que podemos denominar clásico, el vapor de agua sube al depósito superior a través de un embudo en donde se dispone el café molido, pasando a dicho depósito después de extraer del mismo sus cualidades esenciales, filtrándose por uno o varios filtros y afluyendo al depósito por un tubo central abierto por su extremo superior, o simplemente perforado.

En los aparatos para preparar café o infusiones de tipo vario, fabricados según los perfeccionamientos objeto de la patente, se obtiene la infusión mediante un sistema de circulación continua, de modo que al agua que se dispone en el cuerpo de la cafetera pasa por un conducto que presenta el fondo del mismo, al interior de un calentador dispuesto debajo de dicho cuerpo, transformándose en vapor de agua que sube por un tubo central que parte del propio calentador, hacia la parte superior del aparato o cafetera en donde se acopla una cámara de vapor que se cierra con una tapa, en cuyo fondo va dispuesto un filtro sobre el que se coloca el café molido, a través del cual vuelve el agua al cuerpo de la cafetera convertido en café líquido, pasando a través de dos o más orificios que presenta el fondo cónico de la cámara, cerca de su vértice.

Transcurridos unos minutos desde que se opera este circuito, se obtiene café a punto de servir, lo que se efectúa por el pico vertedor que presenta el cuerpo de la cafetera, siendo más o menos concentrado, según sea la duración de la operación, que se efectúa a gusto del consumidor.

Para facilitar la explicación, se acompaña a la presente memoria descriptiva, una hoja de dibujos, en los que se ha representado, a título de ejemplo no limitativo, un caso de realización de un aparato eléctrico para preparar infusiones,



fabricado de acuerdo con los perfeccionamientos objeto de la patente.

En los dibujos:

La figura 1, muestra la constitución básica de un aparato eléctrico del indicado tipo, obtenido según los perfeccionamientos objeto de esta patente.

La figura 2, representa la cámara de vapor del aparato, con sus correspondiente tapa.

La figura 3, constituye una vista en alzado de una cefetera, del tipo a que se refiere la patente.

Según estos diseños, en la Fig. 1, tenemos gráficamente demostrada la constitución de un aparato para preparar infusiones fabricado según los perfeccionamientos objeto del invento; comprendiendo un cuerpo -1- de material plástico transparente con pico vertedor -1'-, el fondo del cual es atravesado por el extremo abierto de un conducto -2- de entrada del agua al calentador eléctrico -3- dispuesto debajo de dicho cuerpo, que se acopla en una base hueca -4- de material opaco, ocultando al referido calentador así como sus conductores eléctricos.

Del calentador parte, además del conducto de entrada, un tubo central -5- comunicante por su extremo superior con la cámara de vapor, en la que se dispone el café molido, constituida por un cuerpo cilíndrico -6- dotado de un asiento superior de mayor diámetro -7- y de una base inferior cónica -8- de la que emerge por su parte central un tubo perforado -9-, terminado en forma de boquilla y de diámetro interior adecuado para acoplarse en el extremo superior del tubo comunicante -5-, presentando esta base dos o más orificios -10- por lo que pasa el café líquido obtenido hacia el cuerpo inferior -1-.

En el fondo del cuerpo -6- o cámara de vapor, se dis-



5 pone un filtro -11- retenido en el mismo por medio de un aro partido de acero -12-, y por la parte superior se cierra dicho cuerpo con una tapa -13- que presenta una pestaña circundante -13'- que se ajusta sobre el asiento -7- del cuerpo -6- para obtener un cierre prácticamente hermético, estando dotada esta tapa de un asidero central -14-.

10 Una realización más completa del invento la tenemos en la Fig. 3, en la que se ha representado una cafetera eléctrica fabricada de acuerdo con los perfeccionamientos de que estamos tratando.

15 Comprende esta cafetera, un cuerpo -1- con pico vertedor -1'-, acoplado a una base -4-; una cámara de vapor -6- con su correspondiente filtro -11-, cerrada con la tapa -13-, sobre la cual va acoplada por su boca una taza -15- con asa -16-, que completa la cafetera.

20 La base -4- de la cafetera, en esta realización se prolonga hacia la parte superior en un soporte hueco -17- en el interior del cual se alojan los conductores eléctricos conectadas al calentador del aparato, estando montado en el extremo de dicho soporte un mango -18- dotado de un dispositivo de enchufe -19- para toma de corriente, con interruptor intercalado -20-.

25 Los perfeccionamientos objeto de la patente, dentro de su esencialidad, pueden ser llevados a la práctica en otras formas de realización, que difieran en detalle de la indicada am título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, fabricarse los aparatos de referencia en cualquier forma y tamaño, con los materiales y medios más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

30



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de introducción:

1.- Perfeccionamientos en los aparatos eléctricos para preparar infusiones, caracterizados por el hecho de que en los aparatos fabricados según los perfeccionamientos, la infusión se obtiene mediante un sistema de circulación continua, de modo que el agua que se dispone en el cuerpo del aparato o cafetera, pasa al interior de un calentador dispuesto debajo del mismo, transformándose en vapor de agua que sube por un tubo central que parte del propio calentador, hacia la parte superior de la cafetera en donde se acopla una cámara de vapor que se cierra con una tapa, en cuyo fondo va dispuesto un filtro sobre el que se coloca el café molido para la infusión, a través del cual vuelve el agua al cuerpo de la cafetera convertido en café líquido, pasando a través de dos o más orificios que presenta el fondo cónico del cuerpo de la cámara.

2.- Perfeccionamientos en los aparatos eléctricos para preparar infusiones, según la reivindicación anterior, caracterizados porque la entrada del agua al calentador se efectúa por un conducto de que va provisto éste cuya boca penetra en el interior del cuerpo del aparato a través de su fondo, acoplándose dicho cuerpo de constitución transparente en una base hueca opaca que sirve de alojamiento al calentador.

3.- Perfeccionamientos en los aparatos eléctricos para preparar infusiones, según las anteriores reivindicaciones, caracterizados porque la cámara de vapor en la que se dispone la materia para la infusión, está constituida por un



5 cuerpo cilíndrico dotado de un asiento superior de mayor diámetro y de un tubo perforado central terminado en forma de boquilla que se acopla en el extremo superior del tubo comunicante, y cuya cámara se cierra mediante una tapa con pestaña circundante de ajuste.

10 4.- Perfeccionamientos en los aparatos eléctricos para preparar infusiones, según las anteriores reivindicaciones, caracterizados porque la base del aparato se prolonga hacia la parte superior en un soporte hueco por el interior del cual pasan los conductores eléctricos del calentador, estando montado en el extremo de dicho soporte un mango dotado de un dispositivo de toma de corriente con interruptor intercalado, completándose el aparato con una taza que se acopla por su boca sobre el asiento de la tapa de la cámara de vapor del mismo.

15 5.- PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS ELECTRICOS PARA PREPARAR INFUSIONES.

Consta la presente memoria descriptiva de seis hojas mecanografiadas, foliadas, numeradas y escritas por una sola cara, acompañada de una lámina de dibujos.

Barcelona, para Madrid, a 17 de Noviembre de 1966.

MARIA JOSEFA ESTEVAN PINTO

P. A.



Fig. 1

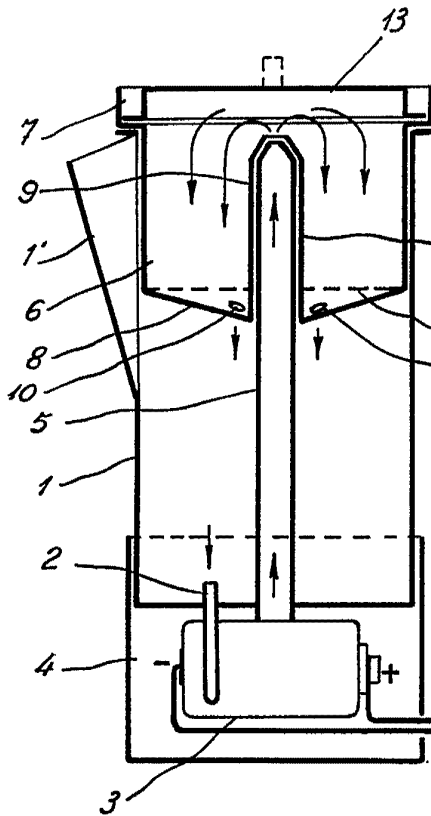


Fig. 3

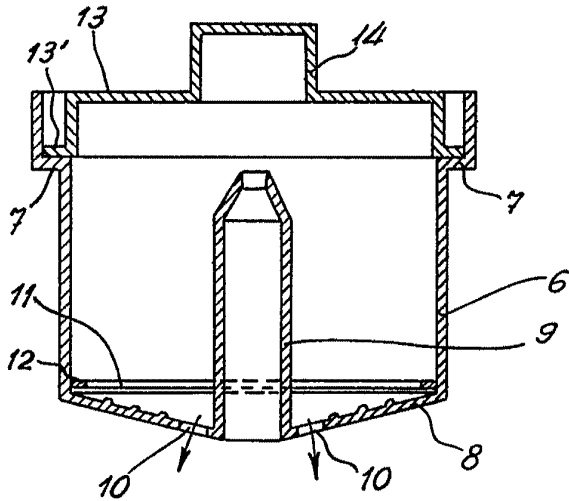
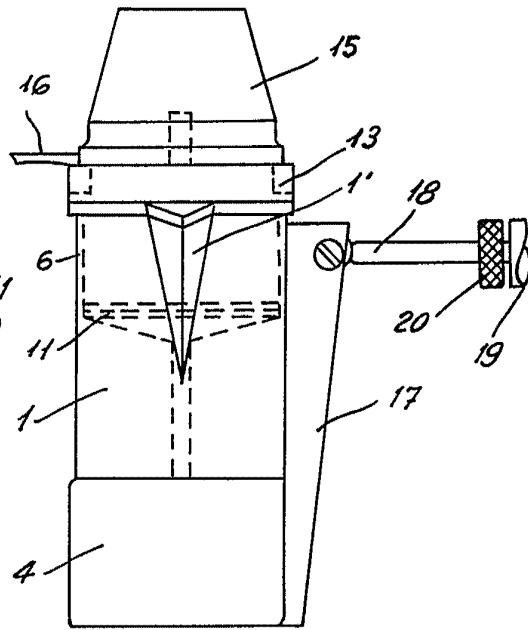


Fig. 2

Barcelona, 17 Novbre. 1966
p.a.

Estevan

Escala variable