

MINISTERIO DE INDUSTRIA  
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

19	ES	11 21	NUMERO <b>460835</b>	10	AI
22	FECHA DE PRESENTACION		<b>8 de Julio de 1977</b>		

PATENTE DE INVENCION

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL	62	PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
		<b>A23F</b>			

64	TITULO DE LA INVENCION
<b>"Un método autoregulator del momento de producirse la infusión en las cafeteras termoperantes".</b>	

71	SOLICITANTE (S)
<b>Don Pablo SEBASTIA MARTI.</b>	

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
<b>calle Valencia, nº 560, BARCELONA.</b>	

72	INVENTOR (ES)
<b>Don Pablo SEBASTIA MARTI.</b>	

73	TITULAR (ES)
<b>Don Pablo SEBASTIA MARTI.</b>	

74	REPRESENTANTE
<b>Don Carlos BONNET SOLER.</b>	

**POOR  
QUALITY**

La presente memoria descriptiva se refiere a un método autoregulator del momento de producirse la infusión en las cafeteras termooperantes.

5 Como es sabido en las cafeteras termooperantes, y en general en las vasijas para hacer infusiones similares, la extracción de la parte soluble de la substancia se inicia y va produciéndose cuando a causa del calor el agua calentada en el calderín o recinto hermético alcanza una temperatura por la que desprende vapor que crea dentro del calderín una presión sobre el agua y la obliga a circular hacia  
10 el recinto en que está contenido el café molido y pasar a través de éste.

Este método de producirse la infusión tiene el defecto que el agua que inicia y produce la disolución de la parte soluble del café no ha alcanzado la temperatura óptima para  
15 efectuar debidamente tal disolución cuando pasa a través del café, ya que es obligada por la presión del vapor desprendido a circular antes que alcance tal temperatura, que es aproximadamente 100°C, por lo que el resultado de la  
20 extracción es deficiente y la infusión resulta pobre.

El fin de la presente invención es subsanar este defecto de manera que la infusión se produzca de forma óptima por el paso de la totalidad del agua a través del café a la debida temperatura para la mayor disolución de la parte soluble,  
25 autoregulando para ello el momento que esta temperatura es alcanzada por el agua en la cafetera.

El objeto que constituye la invención es un método autoregulator del momento de producirse la infusión en las cafeteras termooperantes que consiste en proveer al calderín  
30 de una válvula que se mantiene abierta mientras se produce el calentamiento del agua, dejando escapar en consecuencia el vapor que durante tal calentamiento va produciéndose

en el interior del calderín, regulando así la presión por aquel producida dentro de éste, hasta que el agua alcanza o sobrepasa los 100°C, en cuyo momento la válvula se cierra por la acción de la misma presión del vapor al alcanzar esta presión una tensión predeterminada, impidiendo así la salida libre del vapor y obligando a éste a empujar el agua, calentada a la elevada temperatura, a través de los conductos adecuados hacia el recinto del café molido y a través de éste hacia la salida, produciéndose así la infusión con el mayor grado de disolución y extracción de la materia soluble, alcanzándose el mayor rendimiento.

A fin de que se comprenda con claridad en que consiste el método que constituye el objeto de la presente invención se da seguidamente un caso de ejemplo, sin carácter alguno limitativo, del mismo, aplicado a la vasija para hacer infusiones que constituye el Modelo de Utilidad nº 219.503 del propio Solicitante, representada en el adjunto dibujo.

En la pared de fondo de la tapa recipiente 1 que estancamente cierra el cuerpo contenedor o calderín 2 viene provista la válvula termostática autoreguladora 3; al comenzar a calentarse el agua, contenida en el cuerpo contenedor o calderín 2 hasta alcanzar el nivel 4, y producirse una pequeña presión de vapor el agua empezaría a subir a través de los conductos 5 al interior del recipiente 1 contenedor del café molido a una temperatura muy baja, esto viene evitado por la válvula 3 que mientras la temperatura del vapor no llega aproximadamente a los 100°C permanece abierta dejando salida libre a dicho vapor, cerrándose al alcanzar dicha temperatura, lo que hace que la presión del interior del cuerpo contenedor o calderín 2 aumente y el agua en él contenida sea empujada por dicha presión a través de los citados conductos 5 hacia el recipiente 1 del café molido pasando a

través de éste a tan elevada temperatura, consiguiéndose de esta forma una disolución máxima de la parte soluble del mismo, pasando la infusión, según las flechas indicadas, a través del conducto 7 dentro la vasija 8 para ser servido.

5 Este método empleando la válvula autoreguladora del momento en que ha de producirse la infusión evita, como más arriba hemos expuesto, el que esta ocurra con agua a menor temperatura que aquella requerida para alcanzar una óptima disolución de la parte soluble del café, y se obtenga con el  
10 agua a la elevada temperatura requerida para la óptima disolución.

El método de que se trata, como es natural, podrá aplicarse, sin que se altere su esencialidad, a cualquier tipo de cafetera o vasija termooperante y para obtener cualquier tipo  
15 de infusión, por lo que debe comprenderse como dentro del círculo que protege la patente presente toda la aplicación del método en cualquier variante que pueda obtenerse por un técnico en la materia.

## REIVINDICACIONES

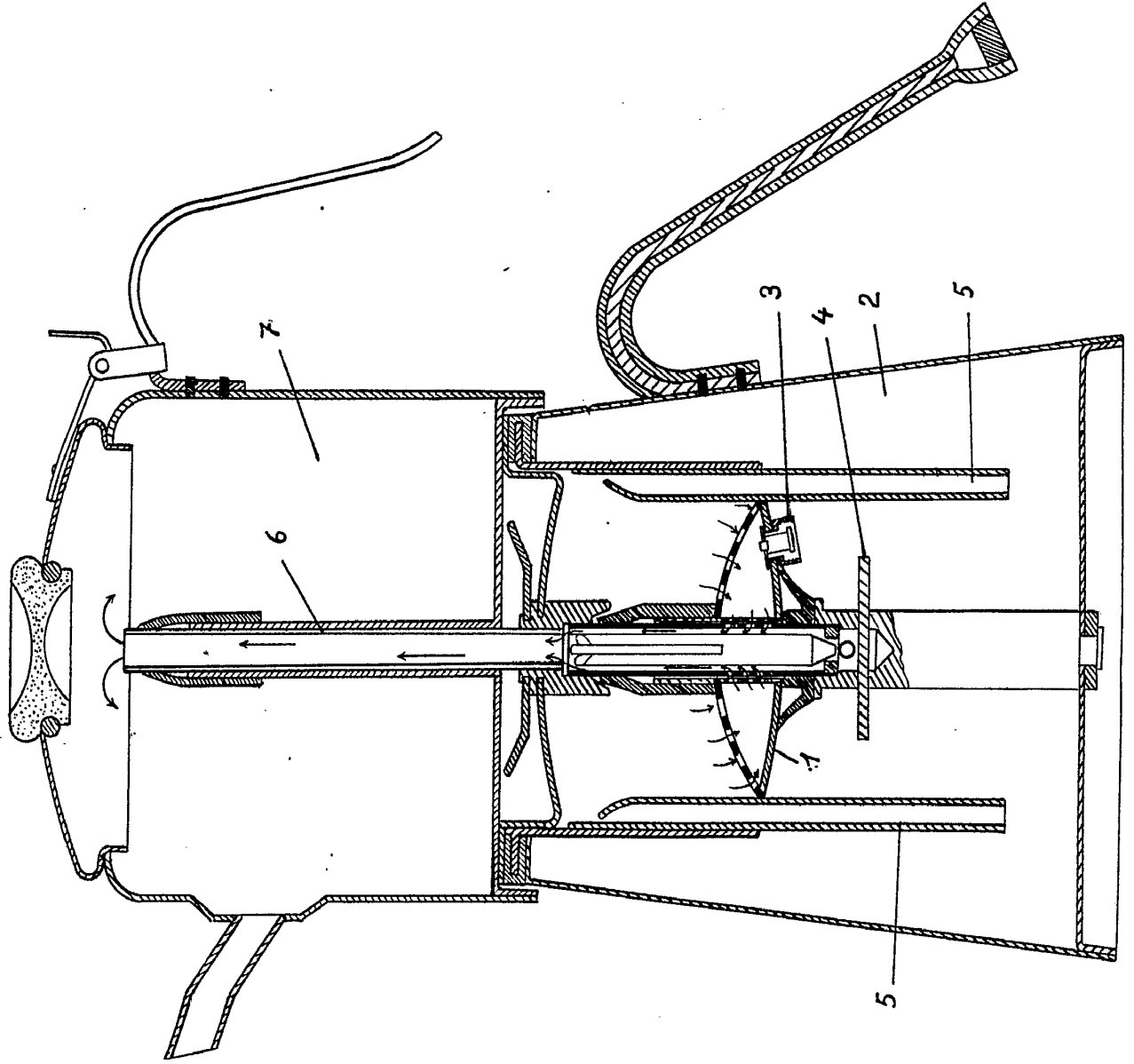
1.- Un método autoregulator del momento de producirse la infusión en las cafeteras termooperantes, esencialmente caracterizado por el hecho que consiste en proveer de una válvula termostática autoregulatora el calderin o contenedor del agua en que se produce el calentamiento de ésta para la infusión, la cual válvula se mantiene abierta para dejar salir libre al vapor que se produce durante el calentamiento del agua mientras no alcance ésta por lo menos una temperatura determinada y se cierra automáticamente cuando tal temperatura es alcanzada, impidiendo la salida del vapor para que se produzca dentro del calderin o contenedor del agua la presión que empuje a ésta, a tal elevado grado de temperatura calentada, hacia la substancia orgánica, extrayendo su parte soluble en el mayor grado posible alcanzándose así el mayor rendimiento y mejor infusión.

2.- "Un método autoregulator del momento de producirse la infusión en las cafeteras termooperantes".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, escritas por una sola cara.

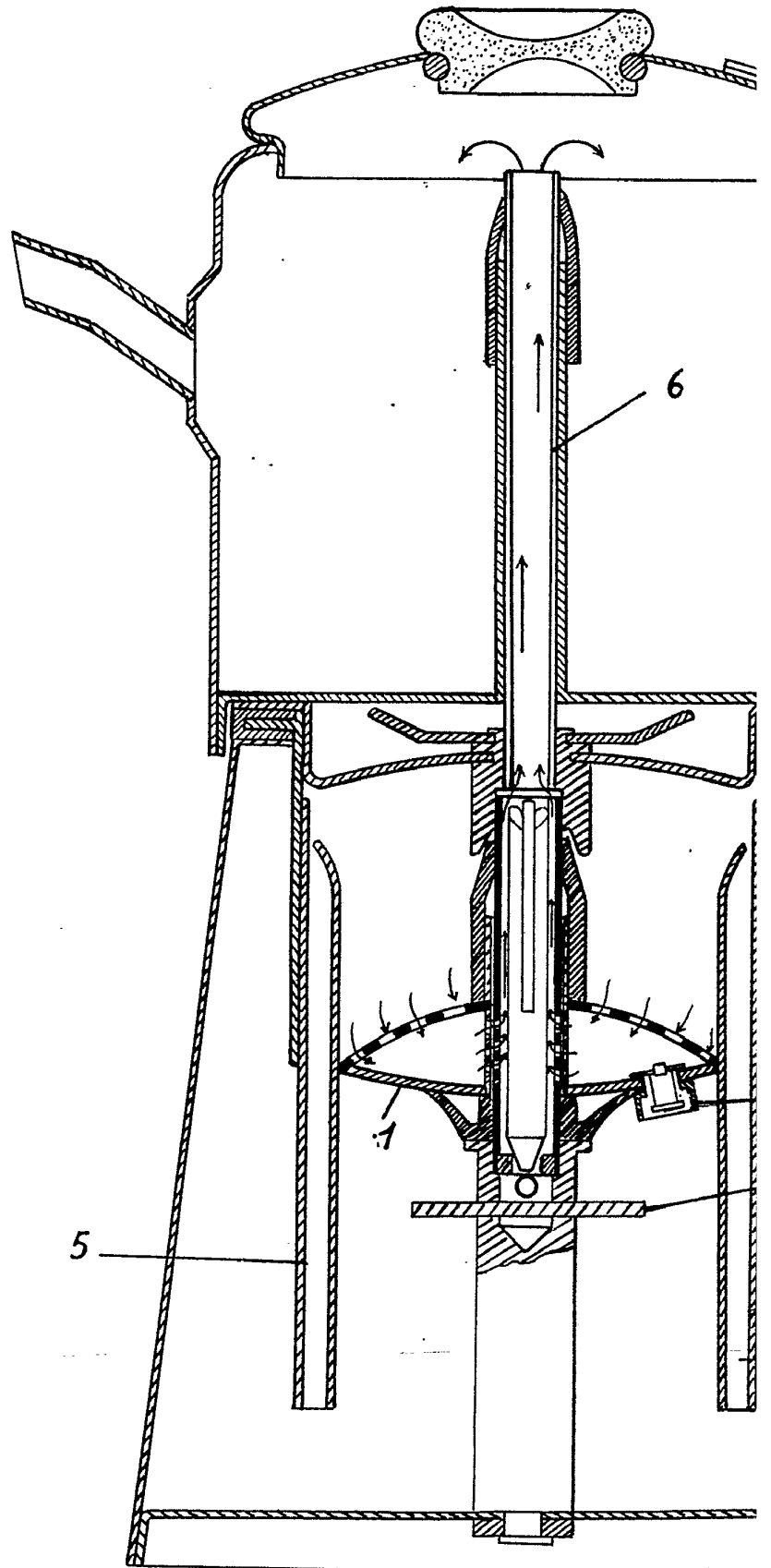
Barcelona, 8 de Julio de 1977.

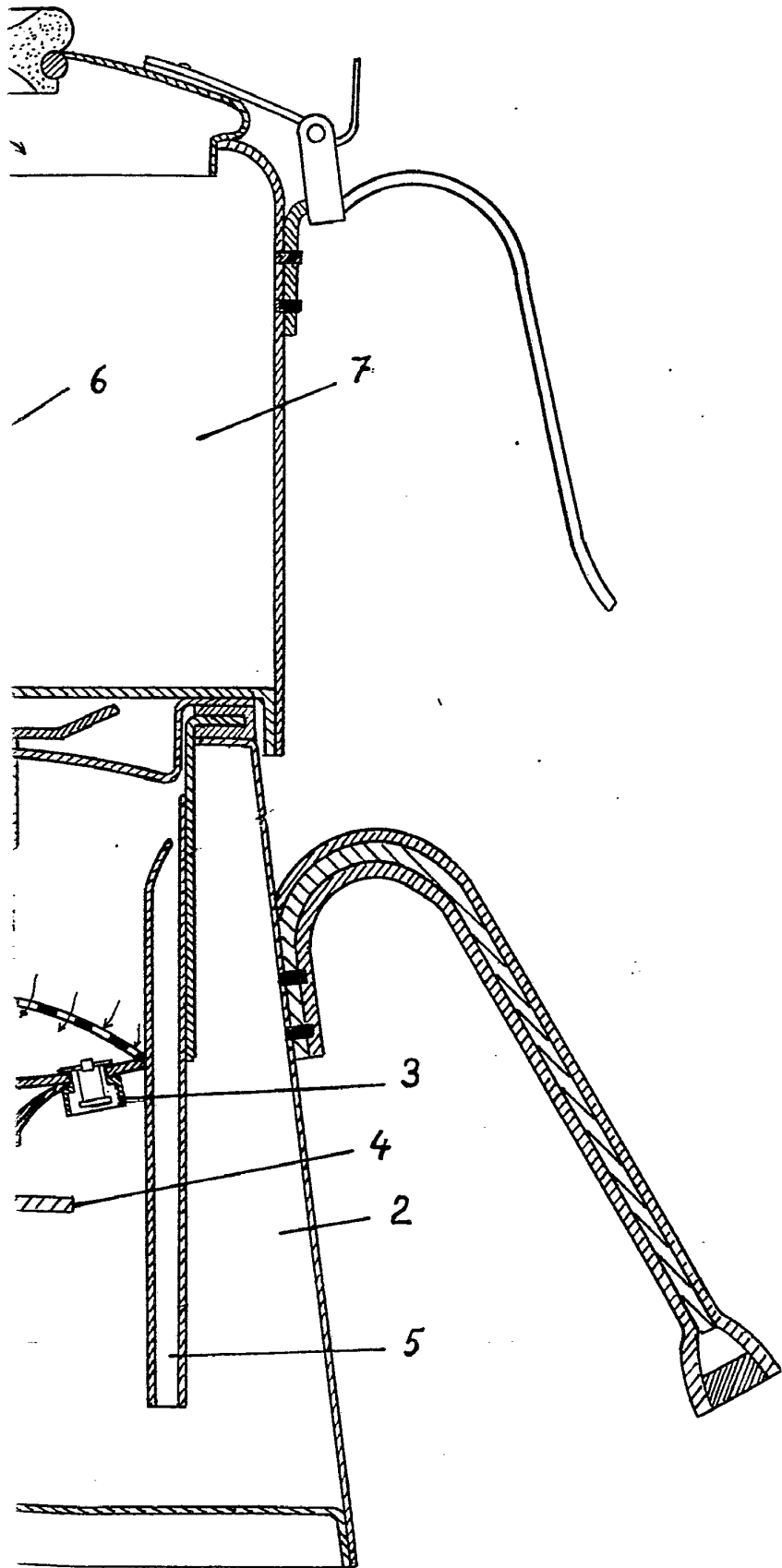




ESCALA VARIABLE  
Barcelona, 8 JUL. 1977

PABLO SEBASTIA MARTI





ESCALA VARIABLE  
Barcelona 28 JUL 1977