

24 stycznia 1927 r.

A47j142100

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 4511.

Herbert Mager
(Wiedeń, Austria).

~~Kl. 34 I 7.~~

34b 42/00

Elektryczna maszynka do palenia, mielenia i gotowania kawy.

Zgłoszono 27 czerwca 1925 r.

Udzielono 22 marca 1926 r.

Przedmiotem wynalazku jest elektrycznie ogrzewana maszynka do palenia surowych ziarn z równoczesnym wyzyskaniem gazów, powstałych podczas wypalania, oraz do mielenia w dowolnej grubości i do gotowania kawy.

Maszynki do palenia i mielenia kawy, jak również i takie, które służą do sporządzania gotowej kawy z surowych ziarn, są znane w rozmaitych wykonaniach. Jest również znanem, że gazy i pary, powstałe przy paleniu, wprowadza się do wody, celem wyzyskania ich składników.

Istota wynalazku polega na tem, że urządzenie cylindryczne, zawierające kolejno pod sobą umieszczony zbiornik na zielone ziarna, urządzenie do palenia i mielenia oraz zbiornik do palonej kawy, na wysokości urządzenia do palenia, otoczone są

elektryczną grzejką w formie pierścienia, która zapomocą wieszadeł przymocowana jest do naczynia, przeznaczonego do gotowania wody na kawę, w ten sposób, że grzejka ta równocześnie oddaje część ciepła nazewnątrz ogrzewając wodę, część zaś do wewnątrz w celu wypalania ziarn.

Maszynka jest w ten sposób wykonana, że gazy i pary, wywiązujące się przy paleniu ziarn, wprowadza się do wody zapomocą rurek, umieszczonych u góry i łukiem skierowanych ku dołowi, które przejmują wszystkie aromatyczne i lotne składniki, poprawiając w ten sposób smak, jak również powiększając podniecające działanie przygotowanej kawy.

Na rysunku przedstawiony jest sposób wykonania wynalazku w częściowym przekroju pionowym.

W naczyniu do gotowania wody o pojemności, odpowiadającej wielkości maszyny, zapomocą śrub lub tym podobnego urządzenia 2 przymocowana jest grzejka elektryczna 3, w kształcie pierścienia z osłoną nie przepuszczającą wody. Przewody, doprowadzające prąd elektryczny, umieszczone są na wysokości zwierciadła wody lub ponad nim w rurkach (na rys. nie oznaczonych). Grzejka składa się z gładkiego pierścienia, w który wsuwa się cylindryczną osłonę urządzenia do palenia i mielenia kawy. Od góry cylinder zamknięty jest szczelnie przylegającą przykrywą 5, a od spodu również dokładnie przylegającym dnem, do którego spada zmielona kawa. W cylindrze umieszczony jest, od spodu sięgający, stożek 7, a ponad nim przegroda 8 w kształcie miseczki. Przez stożek ten prowadzi obracalnie umieszczona rura 9 z osią 10, którą można obracać zapomocą korbki 11. Ponad pierścieniem, umieszczonym na przykrywie 5, klin 12, przechodzący poziomo przez rurę 9 i oś 10, pociąga za sobą przy obrocie oś 10 i rurę 9. Otwór w osi na klin 12 jest wyższy od klina tak, że oś w stosunku do rury może być przesunięta w kierunku podłużnym przez dokręcenie nakrętki, umieszczonej na górnej części osi. Surowe ziarna kawy wsypuje się do zbiornika, znajdującego się powyżej miseczkowatej ściany. Następnie cały cylinder wsuwa się w grzejkę 3, zamyka przykrywę 5 i umocowuje grzejkę w naczyniu oraz włącza prąd. Ogrzewający pierścień grzejki oddaje równocześnie jedną część ciepła nazewnątrz, drugą do wewnątrz.

Warunki są tak dostosowane, że skoro woda zaczyna się gotować, również wewnętrzne urządzenie do palenia kawy osiąga temperaturę około 350°C. Przez obrót korbki łapka 16, umieszczona ponad dnem 8 na rurze 9, spycha ziarna przez otwory 15 w ten sposób, że pojedynczo spadają na wężownicę 17 z blachy miedzianej lub tym

podobnego dobrze przewodzącego metalu, która również umieszczona jest na rurze 9 i z nią się równocześnie obraca. Ziarna przypalone już nieco podczas rozpoczęcia nagrzewania spadają na gorącą wężownicę 17, względnie na ścianę 7 i ulegają szybkiemu spaleniu. Powstałe aromatyczne pary i zasady roślinne (alkaloidy), przechodzą przez wygięte rury 18, umieszczone na przykrywie 5 do wody, przeznaczonej do gotowania kawy, i przyczyniają się bardzo znacznie do podniesienia dobroci aromatu zgotowanej kawy.

Wypalone ziarna spadają do młynka, który składa się z części 19, grubo mielącej oraz na niej umieszczonej części drobno mielącej. Młynek umieszczony jest na osi 10. Jakość wymiału można dowolnie regulować przez naciąganie lub zwalnianie śruby 14. Skoro wszystkie ziarna przejdą przez przyrząd wypalający i młynek, wyjmuje się cylinder 4. Wskutek tego miseczkowate dno 6 zostaje przesunięte przez pierścień ogrzewający i opada wraz z kawą zmieloną do gorącej wody, i w ten sposób zagotowuje się kawa.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Elektryczna maszyna do palenia, mielenia i gotowania kawy, znamieną tem, że kolejno pod sobą umieszczone części, t. j. zbiornik na surowe ziarna, urządzenie do palenia i mielenia kawy, jak również cylindryczne urządzenie, zawierające zbiornik ze zmieloną kawą, na wysokości urządzenia do wypalania otoczone są elektryczną grzejką w formie cylindra, która to grzejka zapomocą ramion umocowana jest w naczyniu do wody, służącej do gotowania kawy, w ten sposób, że równocześnie oddaje część ciepła nazewnątrz do ogrzewania wody, część zaś do wewnątrz do wypalania kawy.

2. Elektryczna maszyna do palenia, mielenia i gotowania kawy, według zastrz.

1, znamienna tem, że przy paleniu ziarn powstałe gazy i pary wprowadza się do wody, przeznaczonej do zagotowania kawy, przez rury, umieszczone na górze i skierowane ku dołowi w ten sposób, że składniki aromatyczne i lotne zostają przez wodę pochłonięte polepszając smak i powiększając podniecające działanie zgotowanej kawy.

3. Elektryczna maszynka do palenia, mielenia i gotowania kawy, według zastrz. 1 i 2, znamienna tem, że zbiornik, w którym surowce ziarna zaczynają się wypalać oraz w odwrotnie ustawionym stożku (7) obracające się urządzenie spiralne (17) do palenia kawy, wykonane w kształcie blachy spiralnej, zwiniętej z dobrze przewodzącego metalu (miedzi), jak również części mielące (19 oraz 20) umieszczone są prostopadłe pod sobą.

4. Elektryczna maszynka do palenia, mielenia i gotowania kawy, według zastrz. 3, znamienna tem, że urządzenie spiralne (17) do palenia kawy i łapka (16) obracają się zapomocą rury (9), przez którą przechodzi wał (10) części mielących (19 i 20).

5. Elektryczna maszynka do palenia,

mielenia i gotowania kawy, według zastrz. 4, znamienna tem, że części obracające się, rura (9) i oś (10) zabezpieczone są przeciwko wzajemnemu obrotowi, zapomocą poprzecznego cylindra (12), mogą się jednak poruszać w kierunku osi, gdyż otwór (13) dla klina w osi (10) jest wyższy od klina (12).

6. Elektryczna maszynka do palenia, mielenia i gotowania kawy, według zastrz. 5, znamienna tem, że młynek składa się ze stożkowatej części (19) do mielenia grubszego oraz z części do drobniejszego mielenia, umieszczonej na obwodzie szerszej podstawy stożka.

7. Elektryczna maszynka do palenia, mielenia i gotowania kawy, według zastrz. 1 — 6, znamienna tem, że dno (6) w kształcie zbiornika swemi wystającymi krawędziami nasunięte jest na cylinder (4) w ten sposób, że przy wyciąganiu cylindra zsuwa się przez pierścień grzejki (3).

Herbert Mager.
Zastępca: S. Pawlikowski,
rzecznik patentowy.

