

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A47J 31/24 (2006.01)

A47J 31/00 (2006.01)



[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200420094026.9

[45] 授权公告日 2006年2月22日

[11] 授权公告号 CN 2759346Y

[22] 申请日 2004.10.11

[21] 申请号 200420094026.9

[73] 专利权人 李宝珍

地址 台湾省台南县永康市公园路 151 巷 22 号

[72] 设计人 李宝珍

[74] 专利代理机构 厦门市新华专利商标代理有限公司
代理人 渠述华

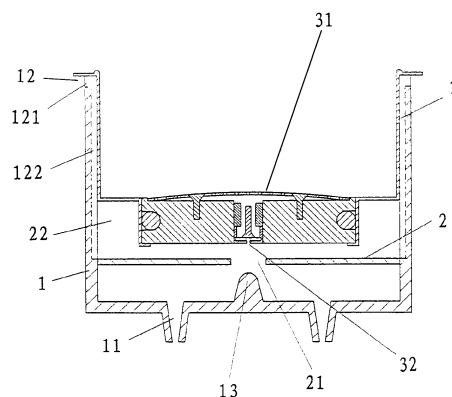
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 5 页

[54] 实用新型名称

高压咖啡机泡沫产生及引流结构

[57] 摘要

本实用新型涉及一种高压咖啡机泡沫产生及引流结构，其于咖啡容器内设置隔板，且该容器底部设置导出口，并于该容器周缘顶部设置一个或一个以上的进气槽，又于该容器底面凸设凸体；上述隔板对应于上述凸体的位置设置有通孔，并该通孔位置与咖啡盛篮导出口位置对应，且隔板置于凸体的上方，以使容器内设置咖啡盛篮时该咖啡盛篮底部与隔板间具有间隔层；这样由咖啡盛篮导出咖啡的咖啡油可与不断导入的新鲜空气混合，具有可产生较佳泡沫的效果，且该咖啡泡沫经由隔板的通孔导出时可撞击容器底部的凸体并向外侧扩散，因而可防止该成型的泡沫受后续导出的咖啡不断冲击消失，这样，容器导出口便可导出具有较佳泡沫的咖啡，从而提升咖啡风味。



1、高压咖啡机泡沫产生及引流结构，咖啡容器内设置有隔板，且该容器底部设置有导出口，其特征在于：于上述容器周缘顶部设置一个或一个以上的进气槽，又于该容器底面凸设凸体；上述隔板对应于上述凸体的位置设置有通孔，并该通孔位置与咖啡盛篮导出口位置对应，且隔板置于凸体的上方，以使容器内设置咖啡盛篮时该咖啡盛篮底部与隔板间具有间隔层。

2、根据权利要求1所述的高压咖啡机泡沫产生及引流结构，其特征在于：上述进气槽包括设置于上述容器顶端的凹部和设于上述容器内侧面对应该凹部位置设置的长条凹槽，且该长条凹槽的底部对应于上述隔板的位置。

15

20

25

30

35

高压咖啡机泡沫产生及引流结构

技术领域

5

本实用新型涉及一种高压咖啡机泡沫产生及引流结构。

背景技术

10 习知高压咖啡 (espresso) 机主要是藉由高压泵以大约 10kg/cm² 的压力打水进入一加热器并将水加热到大约 94℃, 如图五所示, 咖啡粉 1' 置于具有过滤功能的咖啡盛篮 2' 内, 并该咖啡盛篮 2' 下方设有滤网 21', 且该咖啡盛篮 2' 置于容器 3' 内并与容器 3' 上方密合, 且与容器 3' 间具有间隔层 4', 又于容器 3' 下方设置导出口 31', 且使该容器 3' 与高压咖啡机组合时咖啡盛篮 2' 可与高压咖啡机的出水口密合 (图中未标示)。

又高压咖啡机的高热高压水注入咖啡盛篮 2' 内, 并融解、抽取咖啡粉 1' 内的物质, 例如咖啡因、香味、咖啡油, 再由滤网 21' 流出, 并该流出咖啡的咖啡油再与间隔层 4' 的空气结合形成泡沫, 再由导出口 31' 导出。

然而前述结构因咖啡由滤网 21' 导出时咖啡油与间隔层 4' 内有限的空气结合, 因而造成空气量不足而导致泡沫形成效果不佳的缺点, 又该容器 3' 上方形成的少数泡沫因受后续由滤网 21' 导出的咖啡直接冲击, 造成该已形成的咖啡泡沫被冲击消失情形, 使得由导出口 31' 导出的泡沫大幅减少, 降低了咖啡的风味口感。

实用新型内容

30 本实用新型的主要目的是提供一种可产生并导出较佳泡沫的高压咖啡机泡沫产生及引流结构。

本实用新型的技术方案是这样的: 高压咖啡机泡沫产生及引流结构, 咖啡容器内设置有隔板, 且该容器底部设置有导出口, 于上述容器周缘顶部设置一个或一个以上的进气槽, 又于该容器底面凸设凸体; 上述隔板对应于上述凸体的位置设置有通孔, 并该通孔位置与咖啡盛篮 35 导出口位置对应, 且隔板置于凸体的上方, 以使容器内设置咖啡盛篮时该咖啡盛篮底部与隔板间具有间隔层。

上述进气槽包括设置于上述容器顶端的凹部和设于上述容器内侧面面对应该凹部位置设置的长条凹槽, 且该长条凹槽的底部对应于上述隔板的位置。

本实用新型高压咖啡机泡沫产生及引流结构，外界空气可由进气槽导入间隔层内，并由咖啡盛篮导出咖啡的咖啡油可与不断导入的新鲜空气混合产生较佳的泡沫，且该咖啡泡沫经由隔板的通孔导出时可撞击容器底部的凸体并向外侧扩散，可防止该成形的泡沫受后续导出的咖啡不断冲击消失，这样，容器导出口便可导出具有较佳泡沫的咖啡，从而提升咖啡风味。

附图说明

- 10 图 1 是本实用新型的分解示意图；
图 2 是本实用新型的组合剖视示意图；
图 3 是本实用新型的容器上设置咖啡盛篮剖视示意图；
图 4 是本实用新型的泡沫形成导出示意图；
图 5 是习用品结构及动作示意图。

15

具体实施方式

如图 1、图 2、图 3 所示，本实用新型于咖啡容器 1 内设置隔板 2，且容器 1 底部设置导出口 11，并于容器 1 周缘顶部设置一个或一个以上的进气槽 12，进气槽 12 包括设于容器 1 顶端的凹部 121 和开设于容器 1 内侧面对应凹部 121 位置设置的长条凹槽 122，且长条凹槽 122 的底部对应于隔板 2 的位置，且容器 1 底面凸设有凸体 13。

20 隔板 2 对应于凸体 13 的位置设置有通孔 21，且通孔 21 的位置与咖啡盛篮 3 导出口 32 的位置相对应，隔板 2 置于凸体 13 的上方，以使容器 1 内设置咖啡盛篮 3 时该咖啡盛篮 3 底部与隔板 2 间具有间隔层 22，又咖啡盛篮 3 内部设置有可抽取的滤网 31，且滤网 31 设有导出口 32。

30 如图 4 所示，本实用新型的容器 1 内设置已装满咖啡粉 4 的咖啡盛篮 3，当容器 1 与高压咖啡机（图中未标示）组合后高压、高温的水可注入咖啡盛篮 3 并融解、抽取咖啡粉 4 内的物质（如咖啡粉、香味、咖啡油），再由咖啡盛篮 3 的导出口 32 导出至间隔层 22，由于外界空气可从进气槽 12 导入间隔层 22 内，因而该导出咖啡的咖啡油可由不断导入的新鲜空气混合，产生较佳的泡沫，且该咖啡泡沫经由隔板 2 的通孔 21 导出时可撞击容器 1 底部的凸体 13 并向外侧扩散，因而可防止该成形的泡沫受后续导出的咖啡不断冲击消失，这样，便可从容器 1 导出口 11 导出具有较佳泡沫效果的咖啡，从而提升咖啡风味。

35 综上所述，本实用新型结构具有可产生并导出更佳泡沫、从而提升咖啡风味的功效，其功效优于习知产品，故依法提出专利申请。

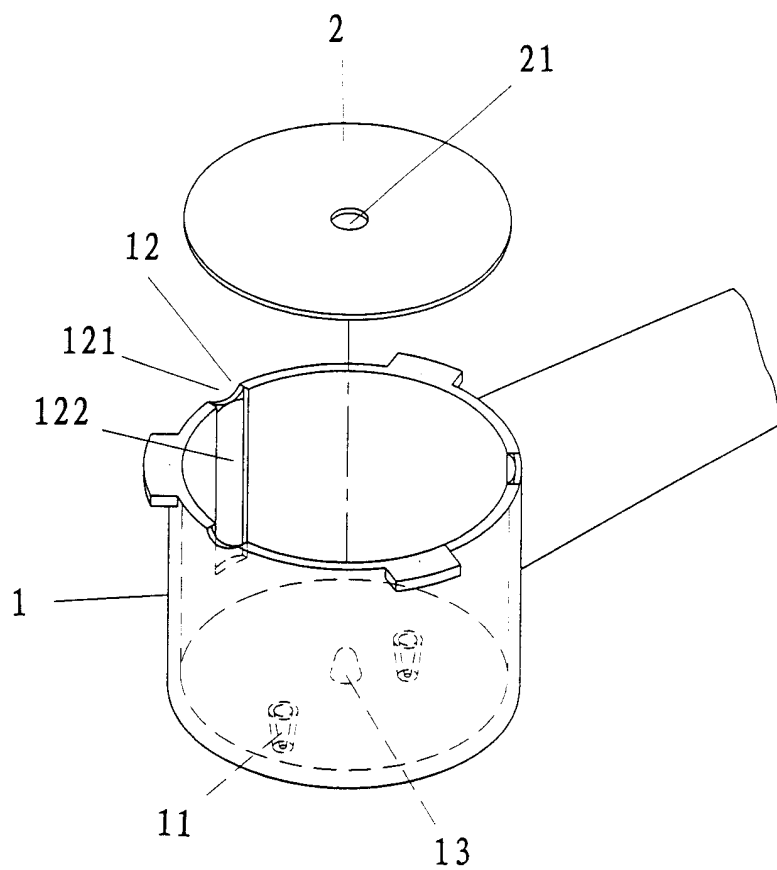


图1

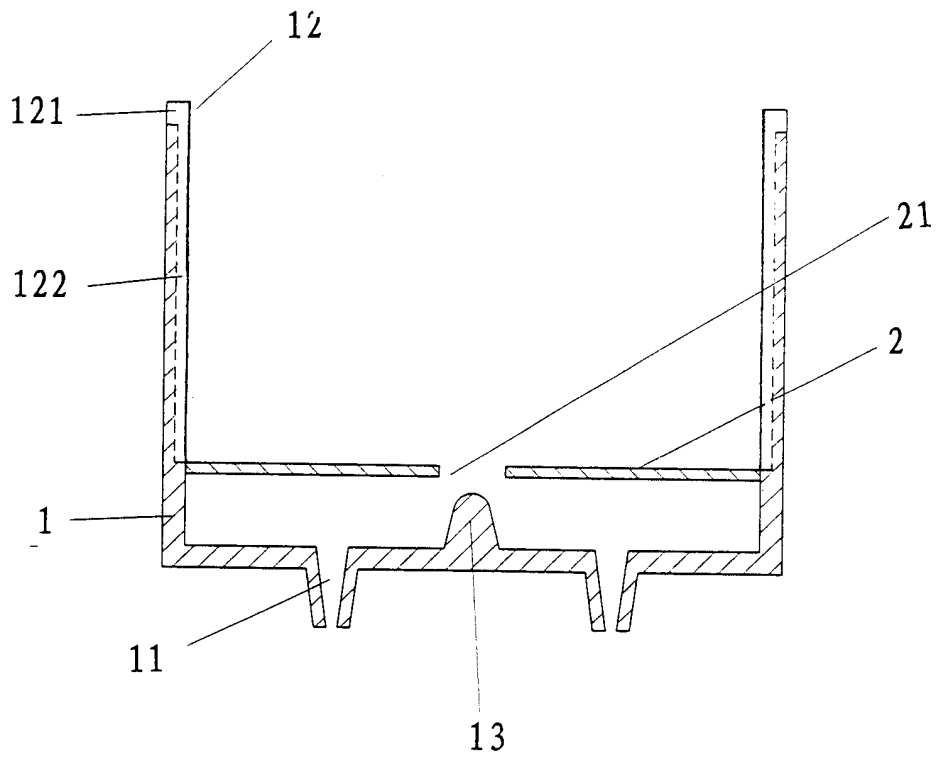


图2

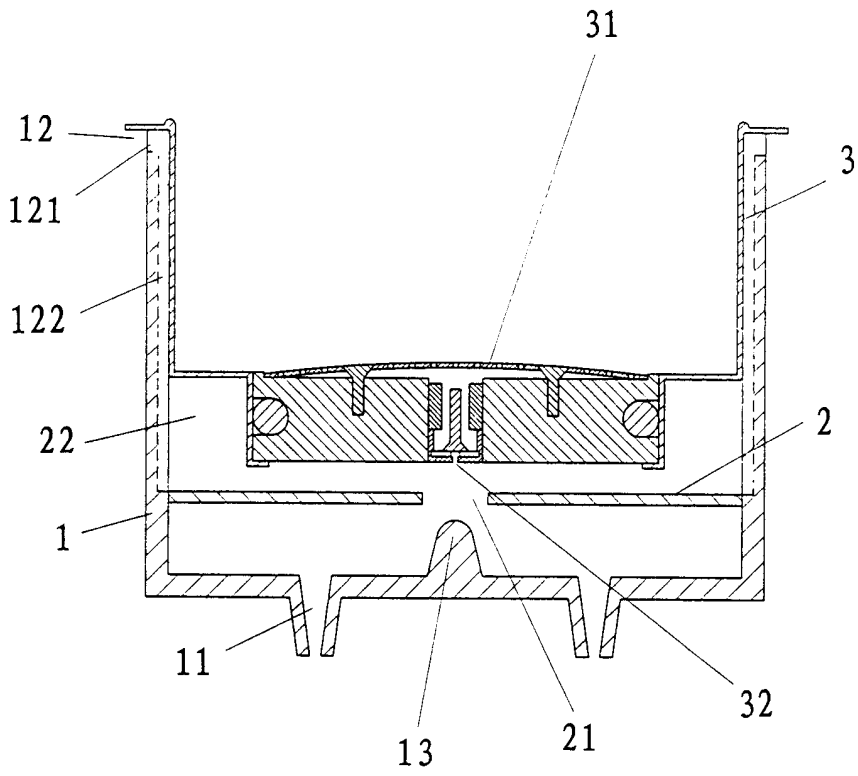


图3

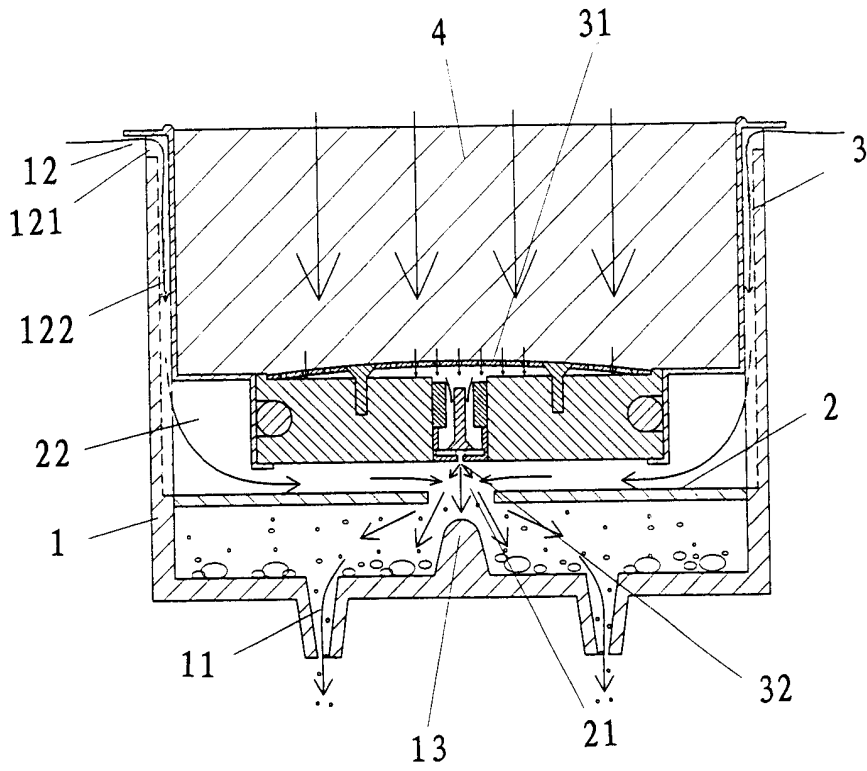


图4

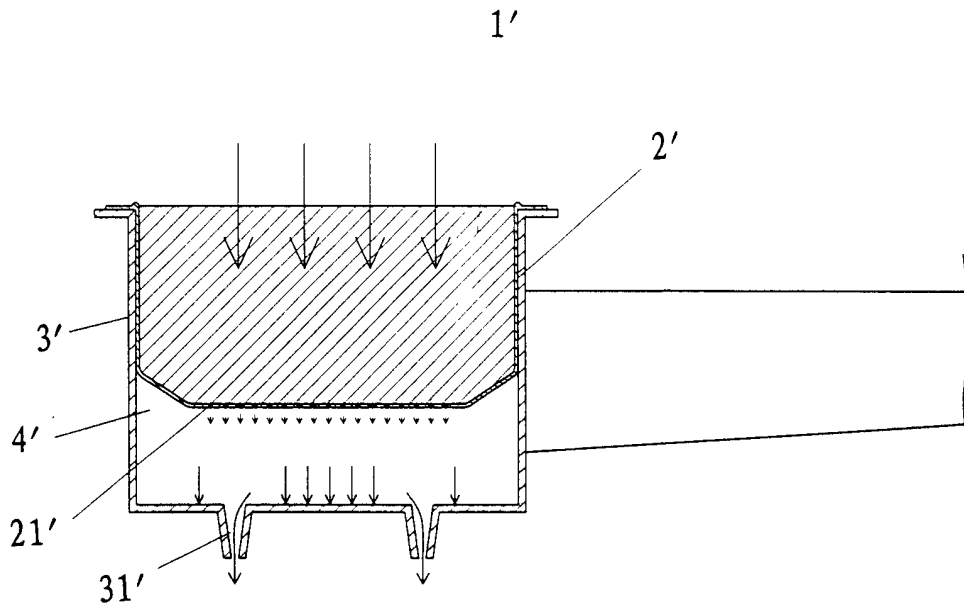


图5