

REIVINDICACIONES

1. Prensa de inducción para la preparación de bebidas calientes que simplifica el proceso de limpieza por parte del usuario; dicho sistema comprende los siguientes elementos:
 - a. una base de inducción (6) que permite el acople de un recipiente de inducción;
 - b. un recipiente de inducción cilíndrico hecho de cristal templado, borosilicato o cerámica que incluye una pared de acero en el fondo (4) para que el sistema pueda ser inducido;
 - c. un émbolo (2) de acero que se acopla al recipiente de inducción gracias a una tapa (3) dispuesta en su extremo superior (3) y que además comprende un compartimiento (7) para el alojamiento de PODs biodegradables (10) en su base; y
 - d. PODs biodegradables fabricados a partir de dos capas de fibra biodegradable permeable (13) que se encuentran selladas alrededor de todo su perímetro, dichas capas (13) se caracterizan por comprender microperforaciones (11) que favorecen la extracción efectiva de sabores y aroma.
2. El sistema de inducción para la preparación de bebidas calientes de la reivindicación 1, caracterizado porque el recipiente de inducción corresponde con una jarra de inducción (1).
3. El sistema de inducción para la preparación de bebidas calientes de la reivindicación 1, caracterizado porque el recipiente de inducción corresponde con un pocillo de inducción (15).
4. El sistema de inducción para la preparación de bebidas calientes de la reivindicación 1, caracterizado por comprender un filtro en la base del émbolo (2) con el fin de obtener un sistema de goteo por inducción.
5. El sistema de inducción para la preparación de bebidas calientes de la reivindicación 4, caracterizado porque la jarra de inducción (1) cuenta con una pared de acero (4) desmontable para facilitar la limpieza.

6. El sistema de inducción para la preparación de bebidas calientes de la reivindicación 1, caracterizado porque el compartimiento (7) dispuesto en el émbolo (2) puede contener más de un POD biodegradable.
7. La jarra de inducción (1) divulgada en la reivindicación 2, caracterizada por tener un diámetro que se encuentra en el rango de los 4 a 12 cms, un espesor del cuerpo cilíndrico no mayor a los 4 mm y un espesor de la pared del fondo (4) no mayor a los 2 mm.
8. El pocillo de inducción (15) divulgado en la reivindicación 3, caracterizado por tener un diámetro que se encuentra en el rango de los 3.5 a 7 cms y un espesor no mayor a los 4 mm.
9. El émbolo (2) de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por tener un diámetro de entre 3 a 10 mm.
10. El POD biodegradable (10) enseñado en la reivindicación 1, caracterizado por ser fabricado en material textil o nylon biodegradable no tejido; en donde dichos materiales pueden comprender fibras de ácido poliláctico y/o caña de azúcar.
11. El POD biodegradable (10) enseñado en la reivindicación 10, caracterizado por tener una geometría circular y microperforaciones (11) equidistantes entre sí en ambas capas (13) de la envoltura.
12. El POD biodegradable (10) enseñado en la reivindicación 1, caracterizado por albergar en su interior el producto a preparar (14).
13. El POD biodegradable (10) enseñado en la reivindicación 10, en donde el producto a preparar (14) que se encuentra albergado en el interior del POD (10) puede elegirse entre café, té o aromática.
14. El POD biodegradable (10) enseñado en la reivindicación 11, caracterizado porque el diámetro de las microperforaciones (11) se encuentra en un rango de 0.4 mm y 1 mm.
15. El POD biodegradable (10) enseñado en la reivindicación 11, caracterizado por incluir entre 3 a 5 perforaciones por cm^2 y comprender un área total perforada del 1.5% al 4%.

16. Método para operar un sistema de inducción que cuenta con PODs biodegradables (10) para la preparación de bebidas calientes; en donde dicho método comprende las siguientes etapas:
- a. adición de agua al recipiente de inducción,
 - b. acople del recipiente de inducción a la base compacta de inducción (6),
 - c. calentamiento del agua a una temperatura seleccionada por parte del usuario,
 - d. inserción de PODs (10) con el producto a preparar (14) en el compartimiento (7) ubicado en la base del émbolo (2),
 - e. introducción del émbolo (2) dentro del recipiente de inducción hasta que los PODs (10) sean sumergidos completamente en el agua caliente,
 - f. mantener el émbolo (2) en dicha posición durante 30 a 60 segundos para que ocurra una pre-infusión,
 - g. presionar el émbolo (2) lentamente con el fin de desplazar los PODs (10) hasta el fondo del recipiente,
 - h. mantener el émbolo (2) en el fondo del recipiente durante 30 segundos para que ocurra una óptima extracción de sabores y aromas,
 - i. subir el émbolo (2) hasta que la base del mismo llegue a la parte superior del recipiente,
 - j. desplazar hasta el fondo del recipiente el émbolo (2) nuevamente, repetir tres o cuatro veces el procedimiento,
 - k. desplazar hacia la parte superior del recipiente el émbolo (2) y esperar de entre 3 a 5 minutos dependiendo de la intensidad deseada por el usuario, y
 - l. bajar el émbolo (2) y servir inmediatamente la infusión.
17. El método de la reivindicación 16, en donde es posible obtenerse un sistema por goteo al acoplar un filtro al émbolo (2).