



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención por veinte años, a favor de

Mr. Julius K L U G E

con domicilio en BERLIN-CHARLOTTENBURG (Alemania)

por

"SORBETERA PARA LA CONFECCION DE CREMAS HELADAS Y DE CRISTALES DE HIELO" (Grupo 2ª- Clase 30ª).

-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-

Esta invención tiene por objeto una sorbetera para la confección de cremas heladas y de cristales de hielo, que permite preparar con un aparato relativamente pequeño y con escasa cantidad de refrigerantes, una cantidad considerable de cremas heladas y de cristales de hielo.

Este resultado se obtiene mediante la suspensión, dentro de una cubeta bien cerrada para evitar toda posible salida de los líquidos, de un recipiente conteniendo las cremas heladas y los cristales de hielo, y cuyo recipiente está dispuesto de manera que ofrezca grandes superficies a la acción del líquido refrigerante. El cierre del aparato se efectúa de tal manera que la envuelta aislante exterior de la cubeta asegura al mismo tiempo el cierre hermético del recipiente que contiene la materia a helar, evitando toda posibilidad de penetración en su interior de la solución refrigerante. Este cierre se obtiene mediante una placa flexible, amovible sobre una parte de su superficie, lo que permite examinar el estado de las materias a helar.

En el dibujo adjunto se representa, a título de ejemplo, una forma de ejecución de esta nueva sorbetera.



La figura 1 es un corte longitudinal según la línea A-B de la figura 2.

La figura 2 es una vista en elevación lateral.

La figura 3 es una vista en planta del recipiente, retirada la cubierta o tapa.

La figura 4 representa el elemento 1 de la figura 1 en escala ampliada.


La cubeta se compone de paredes a y b determinando la canaladura c. Las paredes a y b se sostienen una contra la otra mediante tirantes d; un tope troco-cónico e sosteniendo a plomo la pared exterior a constituye la parte superior de la cubeta, lo que permite obtener por una línea quebrada una hermeticidad perfecta.

La tapadera f pivota sobre charnelas g dispuestas de tal manera que dicha tapa puede igualmente ser retirada por un deslizamiento lateral a fin de facilitar su limpieza.

Sobre la cara opuesta, descansa la tapa sobre su asiento mediante una palanca acodada h, una boga i y un gancho k. Dentro de la tapa f van colocadas dos juntas anulares l provistas de ventanillos laterales m que permiten conseguir que no obstante el perfecto cierre del asiento, pueda, no obstante, pasar el aire.

Las cremas o el agua a helar, son vertidas dentro de los recipientes n provistos de una o varias hoquedades centrales o y sobre los bordes externos de un reborde o pestaña p llevan una nervura q. Sobre esta nervura viene a colocarse una placa de cierre hermético r que a su vez se asegura mediante una boga s al recipiente. A este efecto, el reborde p es tallado con muescas de manera que la boga, provista igualmente de muescas, pueda encajarse y mediante una rotación parcial, servir de cierre de las juntas. El reborde p descansa, igualmente, sobre un apoyo

flexible.



Cuando la cubierta f es encajada sobre su asiento, las bagas l descansan sobre los bordes anulares s resultando de ahí un cierre hermético del recipiente n y del cubeta sobre el exterior. Dentro de la cubeta se deposita el líquido refrigerante compuesto, como de ordinario, de sales refrigerantes disueltas en agua. Para la preparación de cremas heladas o de cristales de hielo se llena desde luego de agua la cubeta v y se añaden las sales después que los recipientes e convenientemente llenos de agua o de crema a helar, son dispuestos en su sitio. Cuando la tapa f ha sido cerrada, se puede agitar la cubeta sin temor a que el líquido pueda penetrar dentro del recipiente n cargado de materias alimenticias.

La cubeta que contiene al refrigerante, se compone, preferentemente, de dos vasos de madera, concéntricos, dejando entre ellos un cierto espacio, y cuyos vasos se mantienen en su posición respectiva mediante tirantes. Estos son revestidos exterior e interiormente con un barniz celulósico o cualquier otro barniz adecuado.

N O T A.

R e i v i n d i c a c i o n e s.

Esta invención abarca:

Una sorbetera para la confección de cremas heladas o cristales de hielo, caracterizada por que el recipiente que contiene las materias a helar va cerrado por una placa flexible y va suspendido dentro del líquido refrigerante en una cubeta, quedando así bañado el recipiente en una gran superficie de contacto con el refrigerante gracias a la disposición de hoquedades dispuestas dentro del mencionado recipiente. presentando además dicha sorbetera las particularidades siguientes:

a).- El recipiente que contiene las materias a helar descansa por su borde, sobre un anillo flexible de la cubeta que contiene a la mezcla refrigerante, y queda comprimido por la tapa de la



cubeta mediante un segundo anillo flexible de tal manera que se obtiene, al mismo tiempo que un cierre hermético de la cubeta, igual hermetioidad en el cierre del recipiente , para lo cual será suficiente hacer uso de un dispositivo de cierre de cualquier sistema.

b).- La boga en caucho que se apoya sobre la placa flexible, va sujeta a la tapadera y va provista de una abertura lateral.

c).- La tapa de la cubeta va cerrada mediante una palanca y pivotante dentro de charnelas.

Recaerá la Patente de invención que se solicita, sobre: "Sorbeta para la confección de cremas heladas y de cristales de hielo" (Grupo 3^a- Clase 30^a).

Todo, en substancia, tal como se representa a título de ejemplo en los dibujos adjuntos, según se describe en la Memoria que antecede y con los fines en ella especificados.

Consta esta Memoria de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid 28 de Junio de 1926

P. A.

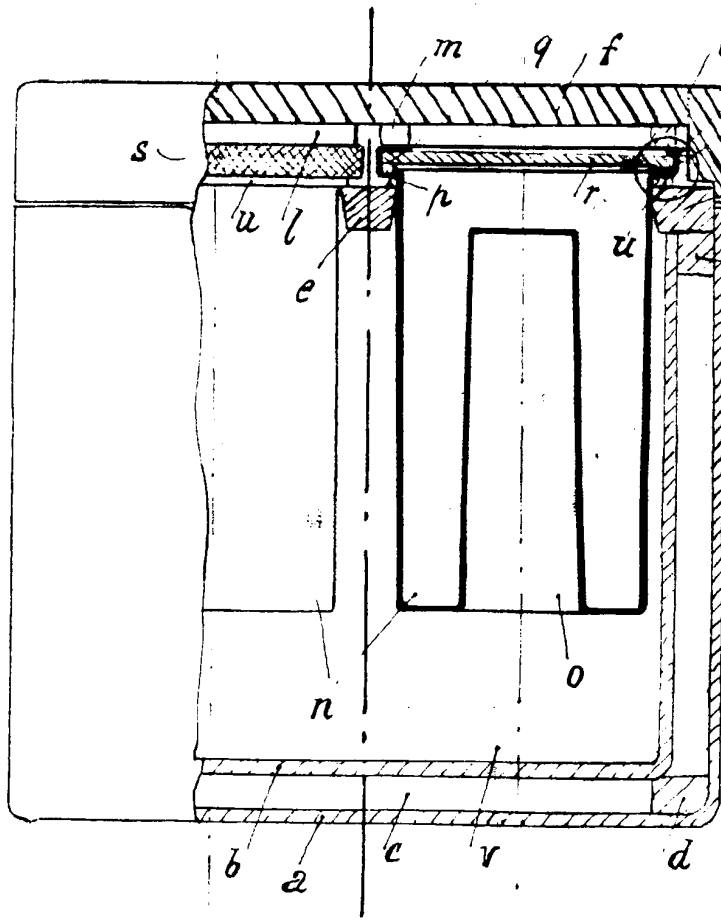


Fig. 1

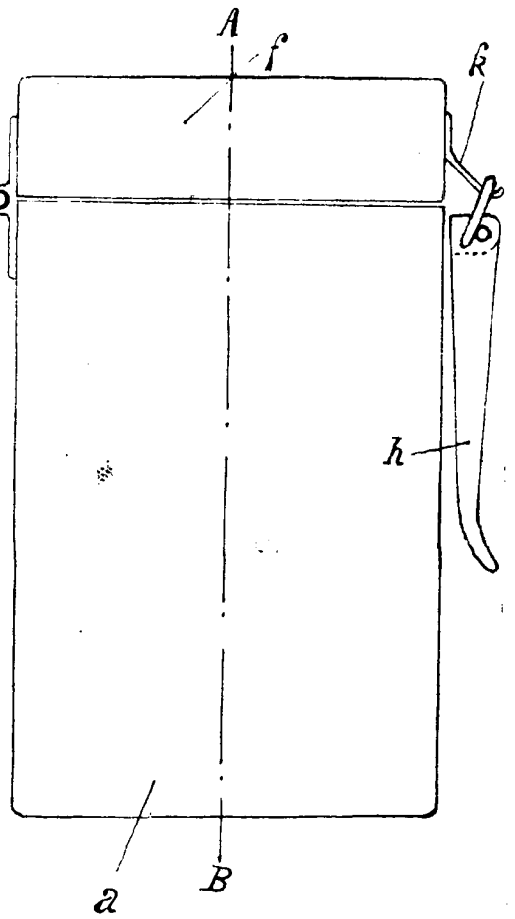


Fig. 2



US 1.926.000

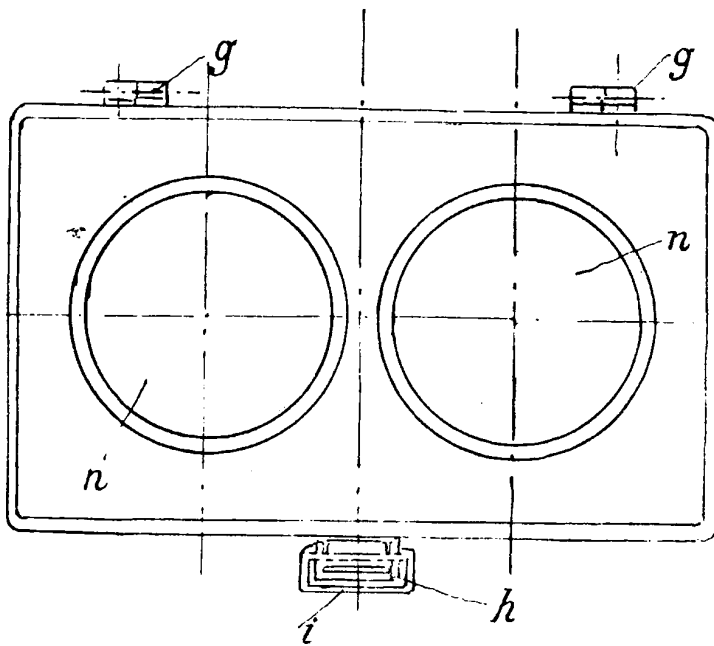


Fig. 3.

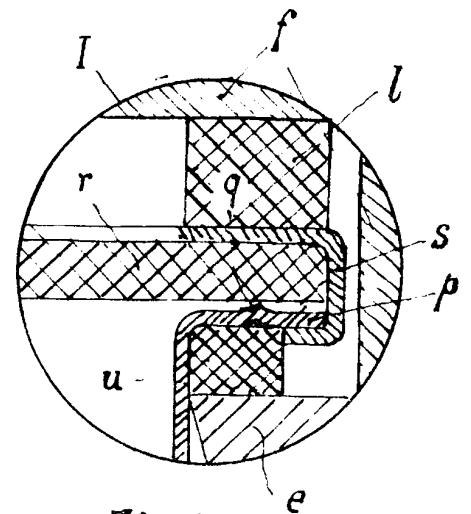


Fig. 4

Madrid 26 de Junio de 1926
P. A.