



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invencion por veinte años en España

a favor de

Monsieur Paul DERIVEAU domiciliado en 10 y 12 rue Popincourt en

PARIS (Francia)

por

UN DISPOSITIVO PARA LA FABRICACION DE FRUTOS CONFITADOS Y HELADOS

O CONSERVAS Y CONFITURAS

La presente invencion se refiere a un dispositivo para la fabricacion de frutos confitados, helados, etc... así como de conservas o confituras, en el cual, aparte de la operacion de blanqueo, propiamente dicha, los frutos no sufren ninguna ebullicion, de suerte que la clorofila y el aroma del fruto se encuentran completamente preservados. Este resultado se hace posible por el empleo de un recipiente hermetico al aire y al vapor, en el cual se encuentran dispuestos cañizos en forma de tanques destinados a recibir los frutos y que está provisto exteriormente de conductos tubulares y de organos obturadores para la entrada del agua necesaria al blanqueamiento, así como de las soluciones o jarabes de azucar. Para calentar estas ultimas, el recipiente esta provisto de un recalentador de contra-corriente utilizando el vapor o de un serpentín de calentamiento utilizando el gas como agente calorifico.

Dos formas de realizacion de la invencion se muestran, a titulo de ejemplo, en el cual:

La figura 1, muestra el recipiente establecido bajo una forma rectangular, parte en corte longitudinal y parte en elevacion longitudinal.



La figura 2 es una vista desde encima.

La figura 3 muestra el recipiente en corte longitudinal, estando establecido este recipiente bajo la forma cilíndrica.

La figura 4 muestra una vista por debajo.

En la disposición que se muestra en las figuras 1 y 2, el recipiente V está cerrado herméticamente al exterior por medio de puertas T. En el exterior del recipiente se encuentran dispuestos los tubulares o y e para el agua y la bomba de vacío, el rebosamiento f, así como el conducto R para la circulación del vapor con el recalentador de contra-corriente K. En el interior del recipiente están dispuestos los cañizos h a intervalos convenientes unos de otros.

En la disposición mostrada en las figuras 3 y 4, el cierre del recipiente V, está asegurado por cubiertas amovibles y este recipiente está combinado con un serpentín de calefacción H y un conducto tubular R para la circulación del agente calorífico empleado, por ejemplo el gas.

N O T A

La presente invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1.^a.- Un dispositivo para la fabricación de frutos confitados, helados o conservas y confituras, caracterizado por un recipiente de cierre hermético al aire y al vapor, en el cual están dispuestos cañizos en forma de tamices para recibir los frutos y que está provisto exteriormente de conductos tubulares y de órganos obturadores para la entrada de agua necesaria para el blanqueo así como de los jarabes o soluciones de azúcar, siendo calentado este recipiente por el vapor a causa de que está unido a un recalentador de contra-corriente, o por el gas u otro agente calorífico, a causa de que está unido a un serpentín de calentamiento, siendo inyectado el azúcar líquido o jarabe de azúcar llevado a los frutos después del blanqueamiento, en dichos frutos por medio de ácido carbónico a presión u otro gas.

2.- En resumen reivindico como de mi exclusiva invención y como ob-

Leto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España: UN DISPOSITIVO PARA LA FABRICACION DE FRUTOS CONFITADOS Y HELADOS O CONSERVAS Y CONFITURAS.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria que consta de tres hojas escritas a maquina por una sola cara y dibujos adjuntos

Madrid 5 de septiembre de 1927

Agustin Ungria

Miguel Ungria



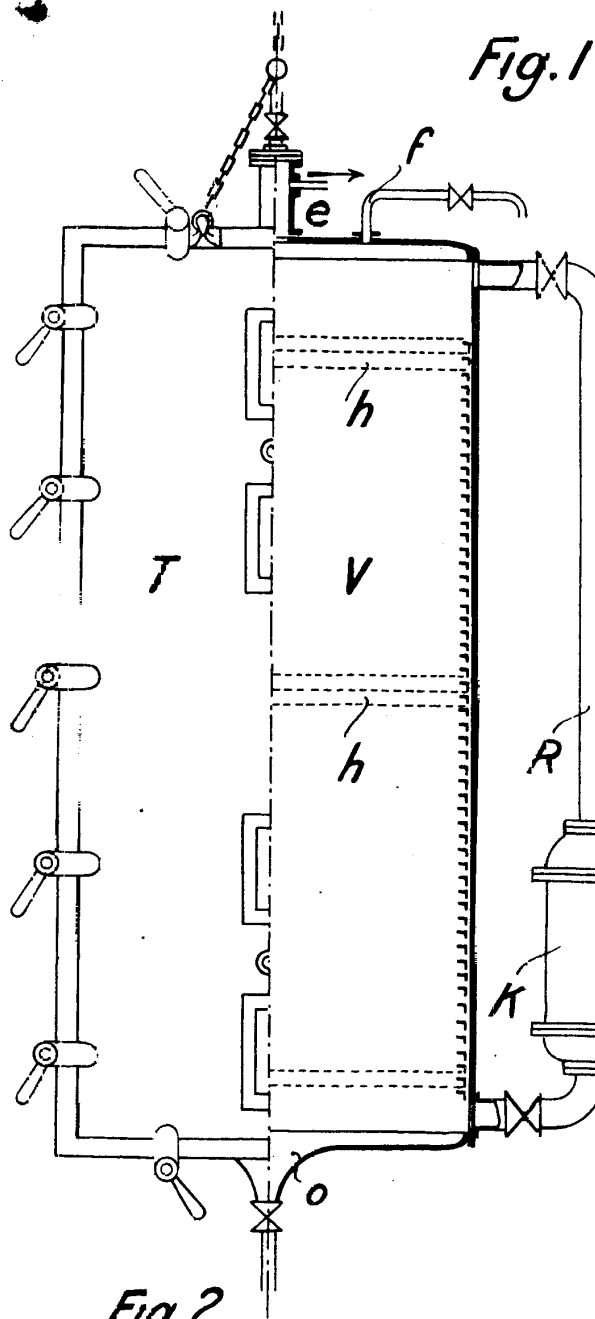


Fig. 1

Fig. 3

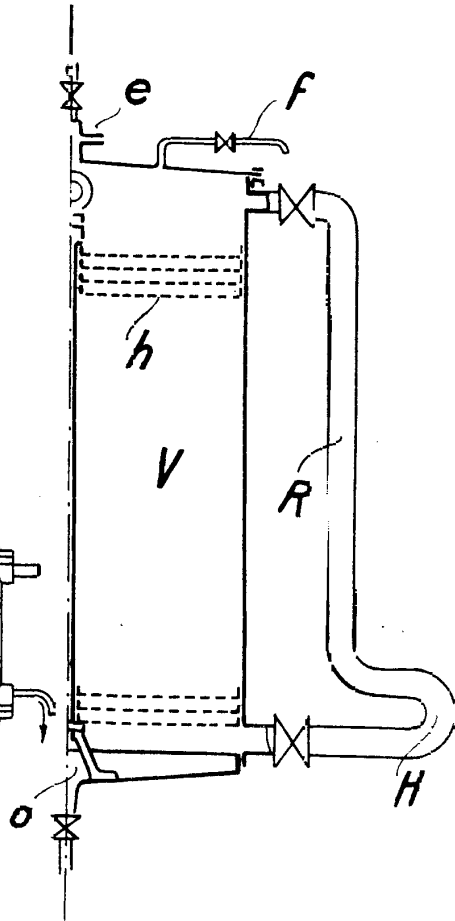


Fig. 2

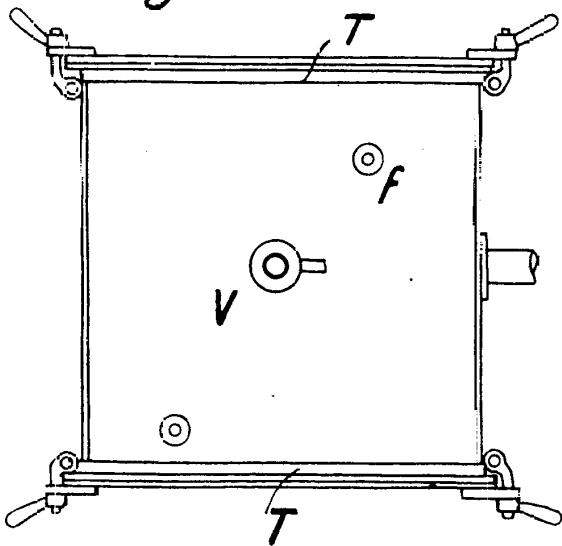
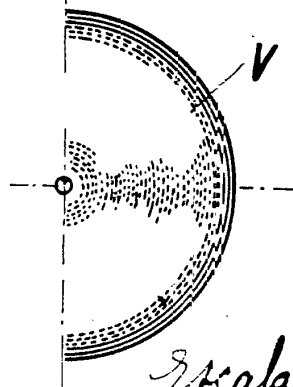


Fig. 4



Escala variable
 Madrid 5 de Septiembre 1927.

Miguel Ángel