



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

para "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE DULCES HELADOS EN VASITOS, CON SUS CUCHARITAS, CONGELADOS SIN MOLDE EN CÁMARAS O ARMARIOS FRI- GORIFICOS", A FAVOR DE DON JOSÉ SEGIMÓN, RESIDENTE EN BARCELONA.

(ESPAÑA) - CASPE Nº 30.      aaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa

La fabricación de dulces helados ha venido desenvolviéndose en el sentido de procurar su expendición al público de manera que no sea necesaria su degustación inmediata en el mismo establecimiento o local en donde se expenden.

Varios son los procedimientos que se han ideado hasta ahora, pero no obstante el ingenio que en ello revelan sus autores y aparte del acierto en la elección de las cremas o jugos, el procedimiento para su fabricación o su envase, adolecen de defectos que impiden su adopción por parte del público de una manera franca y decidida.

Unos consisten en la preparación de helados exageradamente endurecidos, llevando incrustada una varilla que sirve de asidero para su manipulación, dando por resultado que se ha de dar al helado una temperatura desagradablemente fría, para que se mantenga sin derretirse ni desprenderse de la varilla.

En otros procedimientos los helados endurecidos o comprimidos en formas más o menos geométricas, van simplemente envueltos en hojas de papeles diversos con los que se hacen las dobleces corrientes para envolverlos o empaquetarlos, ocurriendo que, al desdoblarlos, los helados quedan desamparados y al derretirse, el líquido o crema se desparrama, a no ser que sigan endurecidos merced a una temperatura excesivamente baja, obligando a que la degustación se haga chupando, a mordiscos o de otra forma desagradable o sucia.

Tienen además, entre otros, el defecto de que para su congelación total o parcial, se emplean moldes especiales, muchos de ellos metálicos, que en general se usan indefinidamente hasta su inutilización, ofreciendo el peligro de falta de limpieza, descomposición de materias, o formación de óxidos o sales tóxicas que pueden perjudicar la salubridad de los dulces así congelados.



Para obviar todos estos defectos, el recurrente ha ideado y puesto en práctica el empleo de vasitos de papel o substitutos del mismo con paredes rizadas (figs. 1 y 2) construido de forma adecuada para que adopte la figura tronco-cónica de los dibujos 4 y 6 ú otra similar. La disposición que adoptarán los rizos o pliegues de las paredes laterales, podrá ser como la que se observa en el dibujo Núm. 2 en la que se vé que todos ellos tienen una cara plana A que forma una parte de la pared interior del vaso y una doblez cerrada terminada en arista B que sale al exterior. De este modo resulta que las aristas de los pliegues exteriores forman un círculo que impide que los dedos estén en contacto con la pared interior del vaso así formada y el aire, alojado en los espacios entre aristas C, forma una capa aislante, lográndose con ello, que sin necesidad de que el frío del helado sea excesivo, la congelación pueda conservarse mucho mas tiempo.

Esta forma proporciona además un grado de consistencia tal a las paredes del vaso que pueden emplearse papeles de menos espesor de lo que precisarían, si tuvieran una forma lisa, y se facilita además su fabricación. Para evitar que el borde se ensanche, se hará una doblez en todo su alrededor, o se protegerá con una faja o hilo que lo sujete. El papel podrá ser impermeabilizado por medio de un barniz o de la sustancia que se considere más conveniente, y esto podrá hacerse empléando el papel ya preparado, o bien impermeabilizando o barnizando el vasito después de confeccionado.

Aunque no se consiga un resultado tan perfecto como en la forma arriba aludida, los pliegues o rizos de las paredes laterales del vaso podrán adoptar otras formas distintas, como puede verse en las figuras 3, 4, 5 y 6 u otras ondulaciones parecidas.

Estos vasitos podrán ir provistos de una tapa, cuando se considere conveniente para empaquetarlos y expedirlos a distancia.

Para la cómoda degustación de los dulces servidos, estos se entregarán con cucharitas (fig. 4) de madera u otra materia adecuada que para mayor facilidad se habrá intróducido en el dulce ántes de su total congelación.

La forma de envase detallada facilita la preparación del dulce helado, para lo cual se emplea el siguiente procedimiento. La crema o li-



quido, congelada parcialmente por los métodos usuales, hasta adquirir una consistencia pastosa, se coloca en los vasitos, los cuales se introducen en un armario o cámara frigorífica, dispuesta especialmente para su total congelación. Para ello, podrán emplearse los armarios que tengan cajones dispuestos de forma que las paredes laterales y frontales tengan la altura adecuada para los vasitos llenos con la cucharita puesta.

Estos cajones tendrán las paredes frontales anterior y posterior de materia o construcción aislante. La pared frontal anterior, en su sección, como es natural cierra y aísla el interior del armario, cuando el cajón está cerrado y la pared frontal posterior lo hace igualmente cuando el cajón está enteramente abierto, impidiendo así que se pierdan frigerías cuando se proceda a la colocación o extracción de los dulces. Estos cajones tendrán el interior y paredes laterales perforadas o de tela metálica, para que los dulces allí alojados, reciban la acción frigorífica del armario o cámara.

Siempre que las circunstancias lo aconsejen, los cajones podrán tener divisiones, paralelas a las frontales arriba aludidas, con objeto de que los cajones puedan abrirse parcialmente, en cuyo caso la pared de cada división puede hacer las veces de las paredes frontales.

---o: N O T A :o---

Se REIVINDICA como objeto de esta patente:

- 1 - Un procedimiento para la preparación de dulces helados en vasitos de papel con paredes laterales rizadas de modo que los pliegues así formados impidan total o parcialmente el contacto de los dedos u otros objetos con la parte interior que forman las partes entrantes de dichos pliegues.
- 2 - El empleo de dichos vasitos hechos de papel impermeabilizado antes o después de su confección, u de otras materias substitutivas del mismo, como celulosa, tela, pasta o papel de estaño.
- 3 - La inserción en los dulces helados de una cucharita de madera u otra materia adecuada, ántes de su total congelación.
- 4 - La congelación final de los dulces helados, envasados en vasitos de papel o sus substitutivos indicados en la reivindicación anterior, en cámaras o armarios frigoríficos.



- 5 - El empleo para este mismo objeto de armarios frigoríficos dispuestos con cajones que tengan paredes laterales y fondos perforados, de tela metálica, u otro dispositivo con aberturas y paredes frontales anteriores y posteriores aislantes de modo que al estar cerrados o totalmente abiertos, quede el interior del armario aislado del exterior.
- 6 - El empleo para igual objeto de armarios con cajones dispuestos con divisiones formadas por paredes paralelas a las frontales de manera que cuando precise abrir parcialmente dichos cajones, las divisiones interpuestas hagan las veces de las paredes frontales, y
- 7 - UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE DULCES HELADOS EN VASITOS, CON SUS CUCHARITAS, CONGELADOS SIN MOLDE EN CÁMARAS O ARMARIOS FRIGORÍFICOS.

Sean cuáles fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la patente descrita.

Consta la presente memoria de cuatro hojas mecánografiadas por una sola cara.

Barcelona 12 de Marzo de 1929.

Fig 1

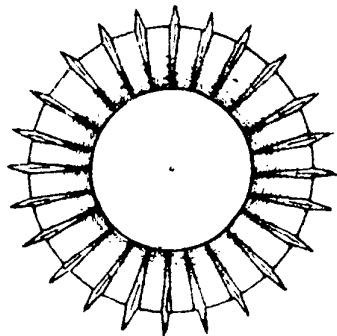


Fig 2

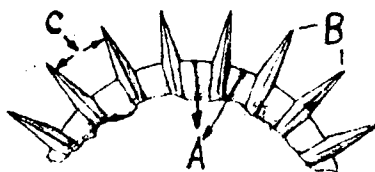


Fig 3

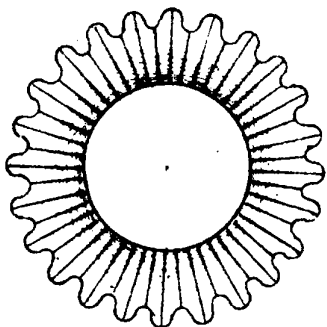


Fig 5

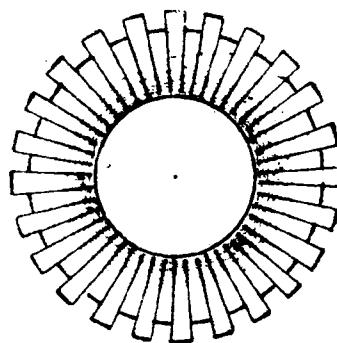


Fig 4

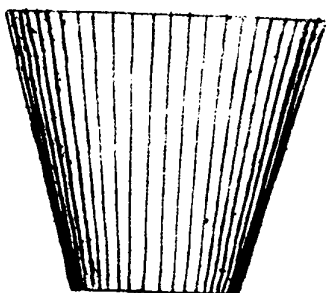


Fig 6

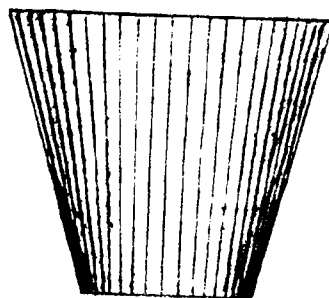
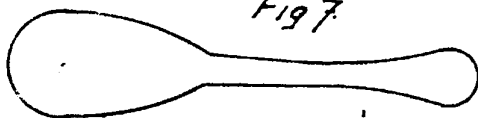


Fig 7



Barcelona 12 de Marzo 1929

*José Segura*