



P A T E N T E D E I N V E N C I Ó N

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE COPOS DE NIEVE, ESPECIALMENTE UTILIZABLES COMO DULCES HELADOS" a favor de Dn. José Segimón, residente en Barcelona (España) Calle Caspe, número 30.

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de copos de nieve en general, con cualquier destino y finalidad; pero especialmente indicados para la obtención de una nueva forma de dulces helados.

Los dulces helados que en la actualidad se conocen consisten en un bloque de hielo formado en un molde, pero presentan el inconveniente tales bloques de que se producen desigualdades en su congelación dando lugar a la formación de cristales de hielo de cierto tamaño que hacen desagradable su degustación. Además, presentan inconvenientes de carácter económico, dimanados de la pérdida de tiempo que representa la congelación de bloques de tamaño relativamente grande.

De acuerdo con el procedimiento de que se habla, el producto resultante es una masa esponjosa de copos de nieve íntima y homogéneamente congelados, de sabor uniforme en todas sus partes. Además, permite el ser comprimida formándose con la misma bloques ó pastillas afectando así la configuración de caramelos, bombones, peladillas y otras cualesquiera convenientes.

En su esencialidad consiste en procedimiento de que se habla en inyectar en una cámara de congelación de cualquier tipo clase y sistema, el líquido de que se trate, finamente pulverizado, en



forma que, las gotitas del líquido así pulverizado, al penetrar en el medio frío de la propia cámara se solidifican rápidamente por la gran superficie que las mismas presentan en relación con su volumen y por lo tanto por la masa de las mismas, y de esta manera en el fondo de la mencionada cámara se depositan en forma de copos de nieve que pueden suministrarse de la citada manera, sometiénolos previamente a las necesarias operaciones de moldeado, cuando con el referido producto quieren obtenerse bloques ó pastillas de forma y tamaños convenientes.

Para la mejor comprensión de este procedimiento se acompaña el dibujo de la hoja adjunta, en el que se representa una de las varias formas del aparato empleado para llevarlo a cabo.

El aparato que se representa consiste sencillamente en una cámara frigorífica A. de construcción apropiada y en la que la temperatura interior se mantiene baja en relación con la exterior por cualesquiera procedimientos y con el empleo de las máquinas que se estimen mas apropiadas.

En la parte alta de la cámara A. desembocan una ó mas boquillas B-B' por las que se inyecta el líquido de que se fabrique el producto que se desea obtener, el cual penetra en aquella debidamente pulverizado cayendo a lo largo de la misma en forma de lluvia y las gotitas de líquido así pulverizado, en contacto con el medio frío de la cámara A. se hielan rápidamente y caen solidificadas sobre el fondo E-E'-E'' de la propia cámara, del que se recogen cuando el referido producto se suministra en la forma de copos de nieve.

En el propio caso representado en el dibujo, comprende el aparato que se describe, medios para la formación de pastillas en forma de bombones o caramelos con los propios copos de nieve.

Para ello el fondo de la cámara A. lo constituye una cinta sin fin G. montada en los cilindros 1 y 2, accionados por un dispositivo maquinaal cualquiera adecuado. Esta cinta presenta unos agujeros de la forma y tamaño de las pastillas que se quieren obtener y se llenan de copos de nieve siendo en esta forma sometidos a la



acción de un par de cilindros 3 y 4, en los que se verifica la compresión de dichos copos que así quedan moldeados en los agujeros de la cinta G. Para su expulsión de la propia cinta el cilindro 1, presenta unos salientes F. que coinciden con los mencionados agujeros de la cinta y dichos salientes al llegar a J. se alojan en los referidos agujeros provocando la salida de las pastillas formadas en los mismos, las cuales van a parar a un recipiente ó cubeta H.

Por lo que se refiere al líquido de que se fabrique el producto de que se habla, podrá ser de cualquier composición ya sea a base de agua, leche ú otro conveniente.

También serán variables los aparatos y máquinas que en la realización de este procedimiento se requieran y en general en cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la patente descrita.

N O T A

Esta patente se refiere a "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE COPOS DE NIEVE, ESPECIALMENTE UTILIZABLES COMO DULCES HELADOS" debiendo recaer sobre la siguiente REIVINDICACIÓN en la que se determina su mencionado objeto:

REIVINDICA el recurrente la propiedad y la explotación exclusiva del mencionado procedimiento que, esencialmente consiste, en inyectar en una cámara frigorífica de cualquier tipo, clase y sistema un líquido en forma pulverizada para que las gotitas del propio líquido así formadas, en contacto con el medio de la propia cámara se solidifiquen rápidamente, depositándose en el fondo de la misma en forma de copos de nieve, obteniéndose así, según sea la composición del líquido empleado, un dulce comestible que podrá suministrarse en la indicada forma de copos de nieve, o bien afectando la de pastillas o bloques que se obtendrán por compresión de aquellos tal y como se detalla en la descripción que antecede y se representa en el dibujo de la hoja adjunta.

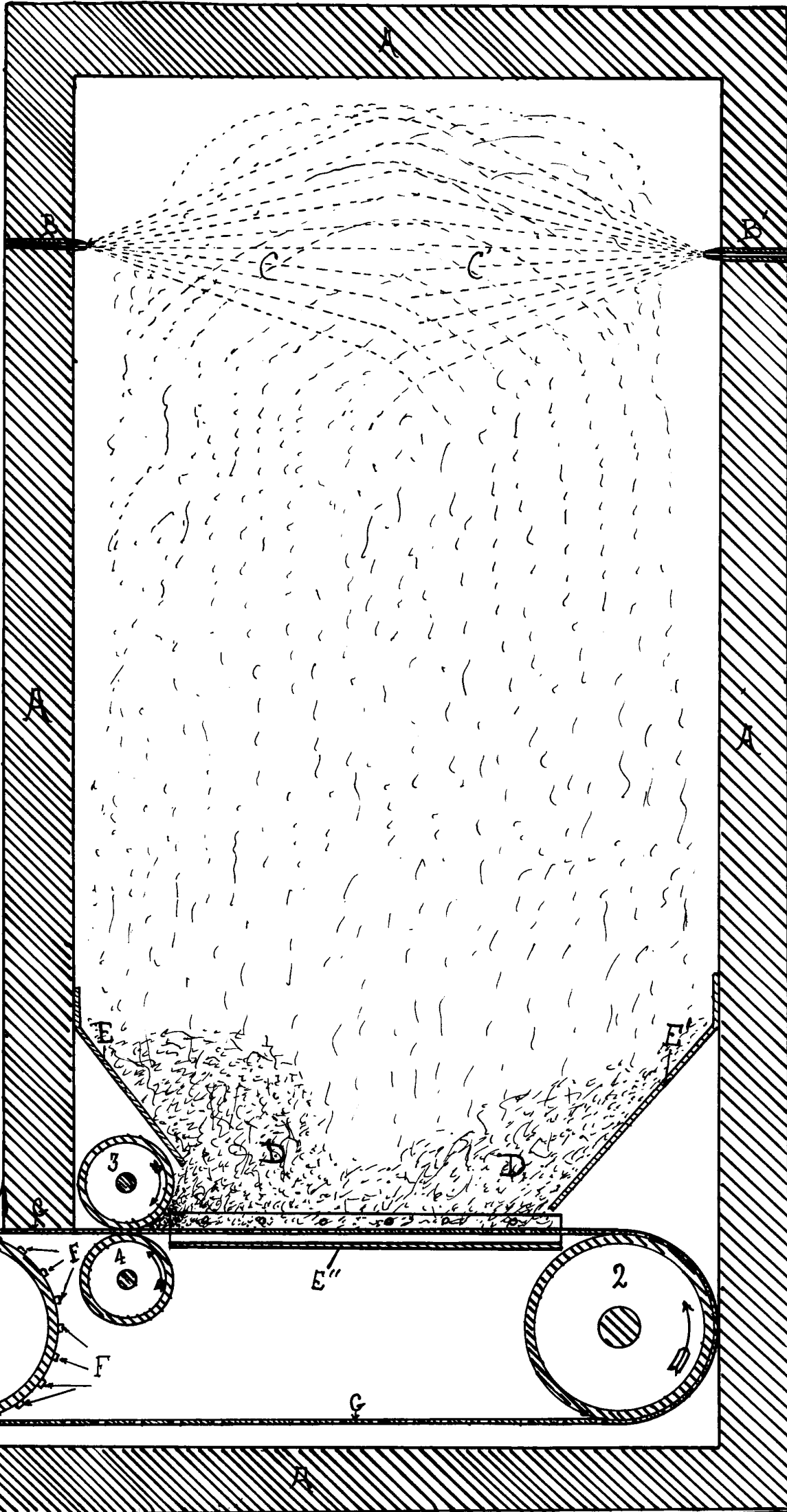
Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la Patente descrita.



Consta la presente memoria de 4 hojas mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona 24 de Mayo de 1929.
P. A.

[Handwritten signature]



Barcelona
23 Mayo 1929

José Segimón
[Signature]

ESCALA VARIABLE