

Patente Española

# MEMORIA

descriptiva sobre: "Un procedimiento mecánico para la  
fabricación de helados envasados en recipientes  
de papel"

POR

Don Juan Ginca Bravo.

DE

Madrid.



MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre

"UN PROCEDIMIENTO MECANICO PARA LA FABRICACION DE HELADOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE PAPEL".

=====

Solicitante ; - Don Juan GINER BRAVO.

Residente en Madrid, Ayala 138.

=====

El presente invento tiene por objeto la fabricacion de helados envasados en recipientes de papel impermeable cuya principal caracteristica estriba en el hecho de que los mis<sup>mos</sup> recipientes con los cuales han de servirse al público se utilizan como moldes para su fabricacion.

Tiene como esencial ventaja este procedimiento, sobre todos los demás conocidos, la que resulta de una mayor rapidez en la preparacion o sea, abaratamiento del producto, mejor acondicionamiento para el servicio al público, y una mas pulcra presentacion.

Referida la base fundamental del procedimiento, o sea la utilizacion como molde del mismo recipiente con que ha de servirse a los compradores, pasaremos a referirnos a las diversas fases con que se realiza.

Para ello disponemos un equipo frigorifico compuesto de un compresor de potencia variable segun el numero de kilos de masa a helar, de un serpentín evaporador y de un tanque de salmuera.

En los planos que, a titulo de ejemplo, se acompañan a esta memoria, puede verse el equipo, y en el corte dado



en el baño de salmuera unos cilindros que serán de estaño y que tendrán una altura suficiente para introducir en ellos seis o mas recipientes de papel.

Primero se introduce uno de estos recipientes  
25 y una vez en el fondo de dichos cilindros se procede a llenarlos con un grifo que puede ser automático; después se introduce el siguiente y así hasta cubrir la altura del cilindro.

Para ello, los recipientes o envases del helado,  
30 tendrán exactamente la forma de un cilindro, y en la parte superior y hacia dentro un reborde que, al mismo tiempo que servirá para darle consistencia al recipiente, constituirá una base o apoyo para que un recipiente pueda descansar encima del otro.

Una vez transcurrido el tiempo necesario para  
35 la congelacion de estos tubitos no hay mas que sacar los cilindros y ponerlos en sentido contrario (vertical) para que salgan perfectamente todos los cubitos, que se llevan a la cámara conservadora para luego venderlos al público  
40 no sin antes taparlos cubriendo la superficie libre con un circulo de papel igual al del vaso, con lo cual quedan aislados y su presentacion resulta todo lo higiénica y agradable que se pueda exigir.

El helado estará hecho a base de pulpas de fruta,  
45 azucar y agua en proporciones convenientes, sin que esta indicacion limite el uso de otras composiciones.

Para la fabricacion de las pulpas se empleará una trituratora de fruta conocida ya en el mercado y grandes cubos de cristal donde se verificará la mezcla. Estos cubos  
50 tendrán una salida en la parte mas baja que comunicará con un tubo de goma provisto a su vez, en la otra extremidad, del grifo automático antes citado para llenar los recipientes.



55 Descrita suficientemente la naturaleza del invento  
asi como la manera de realizarlo en la práctica se hace cons-  
tar que las particularidades descritas serán susceptibles de  
modificaciones de detalle sin que por ello se altere su  
principio fundamental siendo lo que constituye su esencia y  
60 por lo que solicito patente de invencion por veinte años  
en España ;

"UN PROCEDIMIENTO MECANICO PARA LA FABRICACION DE  
HELADOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE PAPEL" caracterizándose  
por lo siguiente ;

65 1º- Por la preparacion de los helados a base de  
unos recipientes cilindricos de papel impermeable que se dis-  
ponen en unos cilindros de estaño llenándose entonces dichos  
recipientes con la mezcla que deban contener, y llevándolos  
asi dispuestos en los cilindros de estaño, al baño de sal-  
70 muera para su congelacion; o bien, introduciendo primero en  
el baño de salmuera los cilindros de estaño y luego en estos  
los recipientes cilindricos para llenarlos de la mezcla me-  
diante un grifo automático unido por un tubo de goma a los  
depósitos que la contengan.

75 2º- Para el procedimiento a que se hace referencia  
en la reivindicacion anterior, el hecho de emplear para con-  
tener los helados, recipientes de papel impermeable, que  
sirven previamente de molde para la mezcla a congelar que se  
sirve al consumidor en dichos recipientes.

80 3º- Para los recipientes detallados en la reivin-  
dicacion 2ª, las características constructivas inherentes al  
nuevo resultado industrial obtenido por este procedimiento,  
y que consisten en la disposicion cilindrica de los recipien-  
tes o vasos cuyos bordes superiores están doblados hacia el



85 interior del vaso formando un repliegue que sirve de base  
o apoyo tanto para que dentro del cilindro de estaño puedan  
sostenerse unos recipientes encima de otros, como para que  
puedan asimismo disponerse en igual forma dentro de la cámara  
conservadora o envasar en disposicion parecida para su trans-  
90 porte.

4º- Para la realizacion del procedimiento descrito  
en la presente memoria y resumido en las anteriores reivin-  
dicaciones el empleo de un equipo frigorifico adecuado.

"UN PROCEDIMIENTO MECANICO PARA LA FABRICACION DE  
95 HELADOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE PAPEL".

Segun queda substancialmente descrito en la pre-  
sente memoria y a titulo de ejemplo se ha representado en  
los dibujos adjuntos.

Madrid 22 de Mayo de 1930.

JUAN GINER BRAVO,

p.p.

**DOCUMENTO  
CON  
FORMATO MAYOR  
DE A3**