

118736

3736

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Miguel SABATER CORTÉS.- BARCELONA.



118736

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para la refrigeración de materias alimenticias"-----

a favor de D. Miguel SABATER CORTÉS, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, Avenida de Alfonso XIII, nº 542.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento para la refrigeración de materias alimenticias de todas clases, a fin de someterlas a algún tratamiento de transformación que requiera bajas temperaturas o para mantenerlas en buen estado antes de su consumo, tanto cuando se hallan en estacionamiento, como durante su transporte.

El procedimiento de que se trata, constitutivo del objeto de la patente de introducción de referencia, consiste esencialmente en obtener la baja temperatura de refrigeración mediante la acción de anhídrido carbónico solidificado, ya sea



118736

en forma de la llamada "nieve carbónica" más o menos disgregada, ya sea empleando dicha nieve carbónica en estado de aglomeración o de hielo carbónico en forma de bloques, panes, fragmentos o en cualquier otra.

5 El anhídrido carbónico solidificado, hallándose a muy baja temperatura y tendiendo cuando se encuentra en estado libre o sometido a poca presión a gasificarse, produce una intensa refrigeración, de rendimiento mucho más elevado que el hielo de agua, por unidad de peso, aprovechándose en el
10 procedimiento de referencia esta facultad refrigerante intensa, como a medio eficaz para someter las materias alimenticias a la acción de bajas temperaturas, tanto durante su preparación o durante un tratamiento que las requiera, como durante su estancia en puntos determinados, como también
15 durante su transporte.

La facultad de refrigeración tan intensa del anhídrido carbónico solidificado es sumamente ventajosa en muchos casos y especialmente para el transporte de pescado, frutas, hortalizas, helados y otras materias susceptibles de sufrir
20 fácil alteración por el calor, porque para igual rendimiento de refrigeración se necesita emplear en peso mucha menor cantidad de refrigerante; y además, conservándose el hielo o nieve carbónica en su estado sólido mucho mayor tiempo que el hielo de agua, hasta cuando este se mezcla con sal, no es preciso renovar la materia refrigerante tan amenudo como cuando
25 se emplea dicho hielo de agua, con o sin mezcla de sal, evitándose interrupciones y la mano de obra que supone la refe-



118736

- 3 -

rida renovación.

Por vía de ejemplos citaremos los siguientes casos de aplicación del procedimiento objeto de la patente.

EJEMPLO 1º - REFRIGERACION DEL PESCADO Y DE LAS CARNES DURANTE SU TRANSPORTE: El procedimiento tiene una aplicación muy importante para el transporte de pescado y carne, tanto por vía marítima como por la terrestre, con la ventaja común para todos los casos de que, pasando el anhídrido carbónico solidificado de este estado sólido al gaseoso sin pasar por el estado líquido, no moja ni deteriora la mercancía ni los demás objetos que puedan estar en contacto o próximos al refrigerante.

EJEMPLO 2º - REFRIGERACION EN CAMARAS O NEVERAS: El propio procedimiento es muy apto para obtener la refrigeración en cámaras frigoríficas y en neveras, donde se depositen materias alimenticias para su conservación durante tiempo más o menos prolongado, por las cualidades expresadas antes de que goza el anhídrido carbónico sólido, y además porque, como este desprende en estado libre o de poca presión gas anhídrido carbónico gaseoso, se produce en los recintos donde se halla una atmósfera aséptica, en la cual no pueden medrar las bacterias que son causa del deterioro de las materias alimenticias en la mayor parte de los casos.

EJEMPLO 3º - REFRIGERACION DE HELADOS: También el procedimiento de que se trata puede ser aplicado con grandes ventajas, tanto para obtener la refrigeración de las materias en tratamiento cuando se preparan los helados de toda clase, como



118736

- 4 -

para la conservación de estos mientras tiene lugar su transporte, que se puede realizar en recipientes de escaso valor, por ejemplo de cartón o de otras materias de coste económico aptas para el aislamiento del calor, sin temor de que estos
5 recipientes se mojen, ya que no se hace posible, por las bajas temperaturas que se establecen en los mismos, la liquidación de los helados, ni es de temer la mojadura, según se ha dicho, por causa de la materia refrigerante.

Expuestos los anteriores ejemplos, hemos de consignar
10 que la patente de referencia recae exclusivamente sobre el empleo de la nieve carbónica o hielo carbónico como a materia de refrigeración para los fines indicados, independientemente de la clase, constitución o construcción de los artefactos que se usen para dicho empleo, así como de la clase,
15 se, constitución o construcción de los vehículos que se adopten para el transporte de las materias alimenticias cuando la refrigeración se aplica a la conservación de dichas materias durante tal transporte.

N O T A

Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:
20

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento para la refrigeración de materias alimenticias cuando sea requerida por un tratamiento cualquiera de las mismas o su preparación o la conservación de ellas durante su estacionamiento o su
25 transporte, el cual procedimiento consiste esencialmente en



118736

- 5 -

obtener dicha refrigeración mediante anhídrido carbónico sólido, ya sea en forma de nieve carbónica más o menos disgregada, o en la de nieve carbónica aglomerada constituyendo hielo carbónico.

5 2.- La explotación exclusiva del procedimiento consignado en el párrafo anterior, cualesquiera que sean los artefactos empleados para aplicar el poder refrigerante del anhídrido carbónico sólido o solidificado, y los medios que se adopten para el estacionamiento y el transporte de las mercancías que deban ser refrigeradas.

10

3.- La explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, y siendo dicho objeto:

15 "Un procedimiento para la refrigeración de materias alimenticias".

Consta



118736

- 6 -

Consta la presente memoria de seis hojas foliadas,
escritas por una sola cara.

Barcelona, 20 de Junio de 1930.

P. p. de D. Miguel SABATER CORTÉS,