



MEMORIA DESCRIPTIVA

anexa a la solicitud de una patente de introducción por diez años en España, por

OBJETO DE LA PATENTE: ”Mejoras introducidas en la fabricación bombones helados”.

SOLICITANTE: INDUSTRIAS LACTEAS S.A., residente en Madrid, Jorge Juan núm. 137.-

----- ooooo0000000000000000ooooo -----

La patente de **introducción** que se solicita, tiene por objeto como su enunciado indica, un mejoramiento en la fabricación de los bombones de helado.

Los bombones de helado, conocidos en sus diversas formas desde hace muchos años, se han fabricado siempre por procedimientos sumamente primitivos y manuales, generalmente rellenando moldes de chocolate con helados diversos. Debido a los procedimientos empleados, el rendimiento ha sido muy limitado y el producto deficiente. Aparte de ello, la higiene era muy dudosa, debido al constante contacto de la mano del operario con el producto.

5

10



(2).

Con las mejoras objeto de esta patente de introducción, se suprimen en absoluto todos estos inconvenientes, lográndose con toda limpieza e higiene y por métodos completamente mecánicos y automáticos, sin la menor intervención de la mano del hombre, una gran producción de bombones de helados de todas clases

Para la mejor comprensión de estas mejoras, se describirán de acuerdo con el adjunto plano, en el que se representa en la fig. 1ª, una vista general en estado de funcionamiento del dispositivo con que se logran y en la fig. 2ª un detalle de un elemento principal, que no puede observarse en la anterior.

Está constituido el aparato, por un pie o base hueco 1, en cuyo interior van colocados los elementos motrices, sosteniendo los demás elementos en su parte superior y siendo estos: Un distribuidor de helado de relleno 16, tanque o depósito de chocolate 17 para la envuelta de dicho relleno, elementos de aprehensión de los trozos o bombones 6, y dispositivo cortador de papel y de envase 18.

Los elementos motrices colocados en el interior del pie o base 1, son: Un motor 2, en contacto por medio de una correa sin fin 3, con una polea 4, que transmite un movimiento de rotación por medio de engranes apropiados a un árbol vertical a cuyo extremo terminal 5, se articulan los elementos aprehensores 6 a manera de radios.

Los elementos aprehensores 6, articulados al extremo del eje 5, en forma que les permite un movimiento de ascenso y descenso, están constituidos por un mango hueco 7, que termina en una pieza plana en forma de media luna 8, provista de guías 9 en sus filos.

Sobre estas guías 9 del filo, se deslizan dos piezas flexibles 10, unidas en el interior del mango a una corredera provista de muelle y enganche 11, cuyas piezas flexibles al avanzar en las guías del filo se entrecruzan a manera de pinzas 12, debido precisamente a la forma de la pieza plana.

Los mangos de estos elementos, se apoyan en una pieza circular 13 (fig. 2ª) provista de desigualdades cóncavas 14 en lugares de-



(3).

terminados, de las cuales una de ellas 14' avanza al mismo tiempo  
horizontalmente. Esta pieza o aro circular, vá sujeta a una arma-  
45 dura, 15 que protege el extremo del eje vertical.

Alrededor de los elementos aprehensores van colocados los demás  
que constituyen el aparato, esto es: el distribuidor de relleno,  
depósito de chocolate y dispositivo cortador de papel y de envase  
del bombon.

50 El distribuidor de helado de relleno, está constituido por un  
prisma vertical 16, por cuya parte superior se introduce el heia-  
do y que va provisto en la inferior de una cuchilla horizontal  
colocada en forma que pueda graduarse para dar mayor o menor gro-  
sor al bloque de relleno. La base de este prisma, estará colocada  
55 frente a la concavidad 14' del aro circular 13.

El depósito de chocolate 17, situado frente a otra concavidad  
, está constituido por un tanque introducido en otro para agua  
que le mantiene a una temperatura apropiada mediante un calentador  
colocado en el pie o base 1.

60 El dispositivo cortador de papel y de envase del bombon, de ti-  
po conocido, irá colocado frente a la otra concavidad del aro 13 y  
es accionado por el motor mediante la palanca 11, en la forma que  
se describirá en el funcionamiento.

Como complemento del aparato se prevéen, una placa circular 21  
65 donde escurre el sobrante de chocolate que recoge el trozo de ~~XXX~~  
relleno y una plataforma donde se irá depositando cada bombon fa-  
bricado.

El procedimiento de fabricación de acuerdo con el funcionamien-  
to del aparato, es el siguiente:

70 Puesto en movimiento el motor y como consecuencia en giro los  
elementos aprehensores 6, articulados el extremo 5 del eje verti-  
cal, al llegar a la desigualdad cóncava horizontal 14' de la pie-  
o aro circular sobre la que giran apoyados, descenderán avanzando  
en dicho momento las piezas flexibles 10 por las guías 9 de los



(4).

75 filos de la pieza plana 8, entrecruzándose y recogiendo el blo-  
que de relleno helado que el distribuidor deposita cortado al  
tamaño que se desee, frente a ellas.

Este avance de las piezas flexibles 10, se produce al verse  
forzado a avanzar el enganche 11 de la corredera por la conca-  
80 vidad horizontal 14' (fig. 2a) el cual queda sujeto en el momento  
en que las piezas 10 se han entrecruzado y recogido el bloque de  
relleno.

Continuando en giro los elementos aprehensores, volveran a des-  
cender en la desigualdad colocada frente al tanque de chocolate lí-  
85 quido, bañando en este al bloque de helado que llevan, el cual  
escurrirá el sobrante en la placa circular 21 colocada al efecto

Realizada la operación del baño del helado y terminado por tan-  
to el bombón, continuará en su giro sujeto por las piezas 10,  
hasta llegar a las proximidades del aparato cortador de papel y  
90 de envase, en cuyo lugar vá colocada una palanca 24 con la que  
tropieza el bombón y que automáticamente hace funcionar el dis-  
positivo de corte del papel, descendiendo en ese momento el ele-  
mento aprehensor en otra desigualdad, soltándose el enganche y  
retrocediendo las piezas 10, lo que dá lugar a que el bombón se  
95 desprenda, cayendo sobre el papel cortado en el que se envuelve  
y es depositado en la plataforma. 22.

Se comprende facilmente, que la variación de lugar de los ele-  
mentos que constituyen el aparato, como tambien la forma y mate-  
rial, no afecta en nada a la característica de las mejoras in-  
100 troducidas cuya patente de introducción se solicita.

## N O T A.

En resumen, la patente que se solicitó recaerá sobre las si-  
guientes reivindicaciones:

Primera.- Mejoras introducidas en la fabricación de bombones  
105 helados, caracterizadas esencialmente porque el aparato con que  
se logran está constituido por un pie hueco en el interior del



(5).

110 cual van colocados los elementos motrices, constituidos por un motor en comunicación por medio de engranes apropiados con un árbol vertical sobresaliente en una plataforma que sostiene el mencionado pié o base.

115 Segunda.- Mejoras según reivindicación anterior, caracterizadas en que a dicha parte sobresaliente del árbol vertical, y a manera de radios, van articuladas permitiéndolas un movimiento de ascenso y descenso, unas piezas provistas de mango hueco y prolongación plana en media luna, que llevan en sus filos guías por las que avanzan o retroceden dos piezas alargadas y flexibles que se sujetan en el interior del mango a una corredera provista de muelle y enganche, girando estas piezas articuladas arrastradas por el árbol vertical, sobre un aro circular independiente, provisto de tres concavidades en lugares determinados y de las cuales una de ellas avanza al mismo tiempo horizontalmente.

120 Tercera.- Mejoras según reivindicaciones anteriores, caracterizadas en que en la plataforma del pié o base irá asimismo situado un prisma hueco que moldea el helado de relleno del bombón y lo corta en trozos iguales por medio de una cuchilla horizontal de que vá provisto en su base inferior, colocando cada trozo frente a la concavidad horizontal, donde es recogido, al descender por ella, por las piezas articuladas descritas en la 2ª reivindicación, debido a que el enganche de la corredera se vé obligado a avanzar al ser forzado por dicha concavidad horizontal, avanzando al mismo tiempo y entrecruzándose sobre el trozo de relleno, las piezas flexibles a el unidas.

135 Cuarta.- Mejoras según reivindicaciones anteriores, caracterizada en que frente a otra de las concavidades irá situado un tanque que contendrá chocolate mantenido líquido en virtud de la temperatura establecida por un calentador de tipo cono-



(6).

140 cido, sobre cuyo tanque descienden las piezas articuladas que sostienen los trozos de relleno helado, bañándolos en dicho líquido y escurriendo el sobrante en una plancha circular colocada al erecto.

145 Quinta.- Mejoras según reivindicaciones anteriores, caracterizada en que la tercera concavidad estará colocada frente a un dispositivo de tipo conocido, cortador de papel y de envasado, que se pondrá en movimiento al tropezar el trozo de helado ya envuelto en chocolate según se describe anteriormente, con una palanca situada al efecto, descendiendo al mismo tiempo la pieza articulada por la concavidad y depositando el bombón  
150 helado sobre el papel cortado que ha de envolverle, quedando ya terminado y en disposición de ser expandido.

155 Sexta.- Mejoras introducidas en la fabricación de bombones helados, caracterizada en que será variable, tanto la forma como el material del aparato con que se logran, como asimismo el cambio de lugar de sus elementos, siempre sin salirse de lo esencial.

160 Séptima.- Se reivindica por último, como objeto esencial, sobre el que ha de recaer la patente de introducción que se solicita por diez años en España, por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA FABRICACIÓN DE BOMBONES HELADOS".

Todo según queda expuesto en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara y plano,

Madrid 25 de Junio de 1934.



Fig. 1

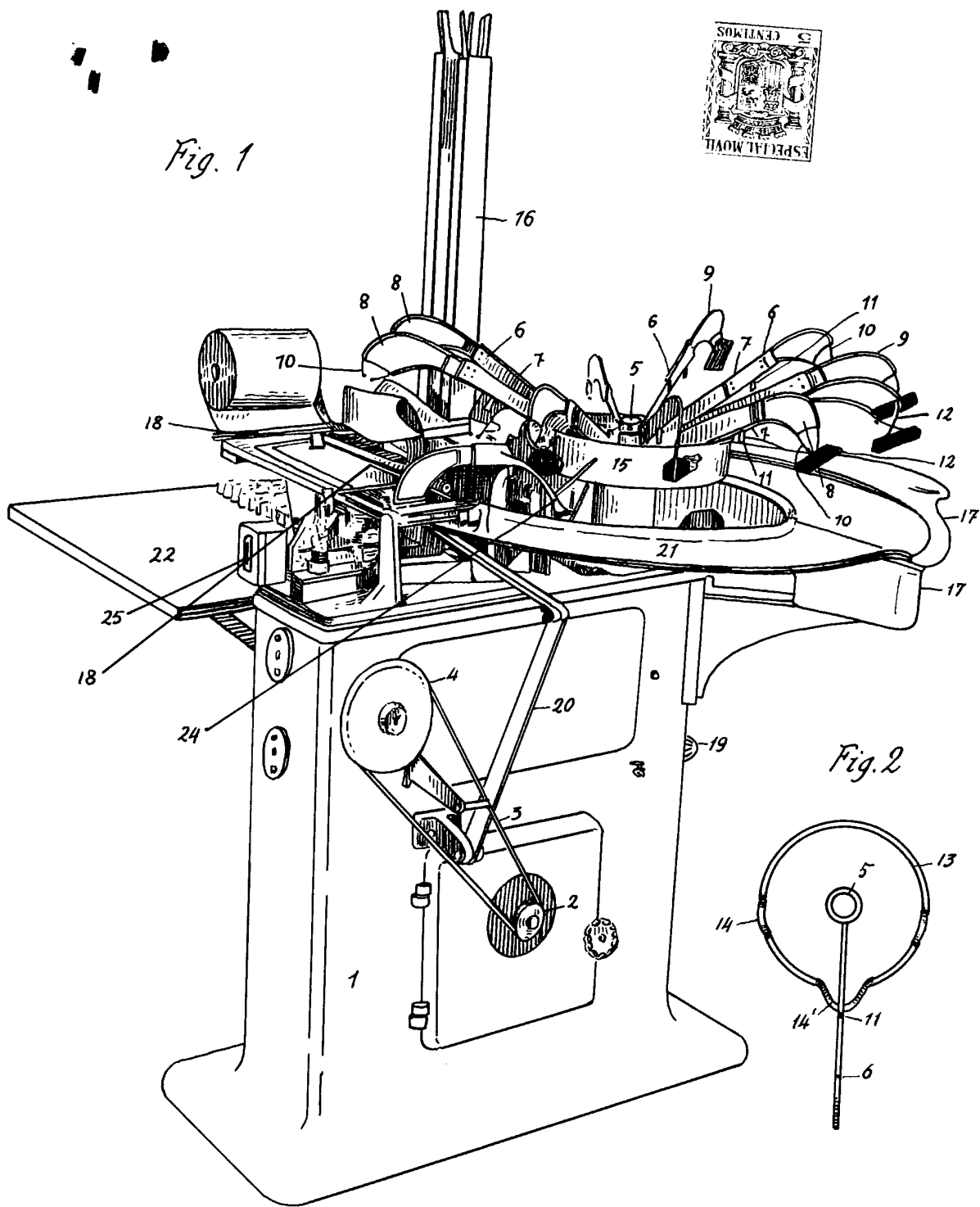
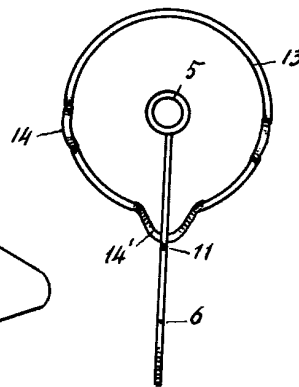


Fig. 2



Madrid 25 de Junio de 1934

Escala variable