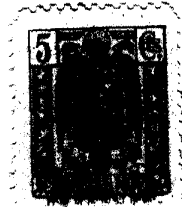


149171



149171

**PATENTE DE INTRODUCCION**

por 10 años

para "Un procedimiento mecánico de congelación continua para obtención de helados"-----

a favor de: **INDUSTRIAS FRIGORIFICAS, Sociedad Anónima,**  
de nacionalidad y residencia españolas.

-----

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

5 La patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de helados, que constituye una mejora en dicha fabricación ya que los helados producidos lo son por congelación continua por medios mecánicos que después se describen.

10 La crema o sea la materia que ha de ser congelada se suministra al aparato congelador mediante bomba que actúa de modo continuo y a ritmo uniforme, saliendo ya convertida en helado por la parte opuesta de la congeladora, mediante la acción de otra bomba que funciona a igual ritmo que la primera.

15 Con el aparato congelador antes referido funciona combinadamente un inyector de aire que actúa sobre la crema, previa filtración del mismo, a fin de producir un batido de dicha crema para conseguir su crecimiento eficaz y regular.

El aparato congelador funciona frigoríficamente

149171



- 2 -

20 por expansión directa de amoníaco, no empleándose por lo tanto el sistema de circulación de salmuera fría circulante por las paredes de la congeladora.

25 Si se quiere adicionar fruta a los helados que se obtienen, este efecto se realiza mediante una máquina suministradora de frutas con la cual se produce la referida adición y la distribución de las mismas de un modo perfecto y regular a la masa de crema helada.

30 La antedicha máquina suministradora de frutas funciona introduciendo éstas en un depósito desde el cual cae uniformemente por acción de la gravedad sobre los compartimientos de una rueda estrellada que, llevando recipientes a modo de cangilones de una noria, conduce la fruta con regularidad al lugar por donde sale la crema de modo continuo después de helada en la congeladora.

35 Por esta actuación mecánica se obtiene la introducción uniforme y sin presión de la fruta en la masa de la crema helada.

40 Los compartimientos de la rueda estrellada dejan caer la crema y la fruta hacia un depósito inferior, en el cual una rueda mezcladora hace que la mezcla resulte uniforme, saliendo esta mezcla de la máquina bajo presión en forma de bloque o sea de un sólido a modo de ladrillo más o menos prolongado.

#### N O T A

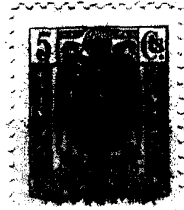
45 Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

50 1.- La explotación exclusiva de un procedimiento mecánico de congelación continua para obtención de helados, que esencialmente se caracteriza por el hecho de que los referidos helados se producen en un aparato congelador al cual es suministrada por un lado la crema mediante bomba que actúa de modo continuo y a ritmo uniforme, saliendo convertida en helado por la parte opuesta por acción de otra bomba que funciona a igual ritmo que la primera.

55 2.- La explotación exclusiva, en el procedimiento consignado en la reivindicación anterior, de la combinación con el aparato congelador referido, de un inyector de aire que, previa filtración, actúa sobre la crema a fin de batirla y conseguir su crecimiento eficaz y regular.  
60

3.- La explotación exclusiva de un procedimiento

149171



- 3 -

tal como se ha consignado en las reivindicaciones precedentes, actuando, para conseguir la refrigeración en el aparato congelador, la expansión del amoniaco.

65 4.- La explotación exclusiva, en el procedimiento  
consignado en las reivindicaciones precedentes, de la adición de fruta a los helados mediante una máquina suministradora y distribuidora de frutas que tiene dispuestos unos  
70 compartimientos sobre los cuales cae la fruta contenida en un depósito, formados dichos compartimientos por la disposición estrellada de una rueda.

75 5.- La explotación exclusiva del procedimiento  
consignado en las reivindicaciones precedentes, combinando el funcionamiento de una rueda mezcladora actuante en un depósito para que la mezcla sea uniforme.

6.- La explotación exclusiva, en el procedimiento  
consignado en las reivindicaciones precedentes, de la salida de la crema helada que se produce mediante presión en forma de bloque.

80 7.- La explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

85 "Un procedimiento mecánico de congelación continua para obtención de helados".

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

Barcelona, 5 de Marzo de 1940.

P. p. de: INDUSTRIAS FRIGORIFICAS, Sociedad

Anónima,

C. BONET DURÁN

P. P.