

192490

192490



ABR 1950

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

a favor de D. José VICENT Perelló, de nacionalidad española, residente en BARCELONA.- C/ Castillejos, 373.

por:

"MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE FABRICACION DE CARAMELOS"

=====
=====

5

Es sabido que la fabricación de caramelos se realiza normalmente a base de obtener una pasta integrada por las materias primas (azúcar, agua, leche condensada, glucosa, esencias, etc.) que se prepara en caliente. Una vez logrado el punto deseado, la pasta es sometida a las máquinas cortadoras, provistas de cuchillas de acero templado, pero esta operación ofrece no pocas dificultades puesto que no llega a conseguirse un corte perfecto, debido a la naturaleza de la indicada pasta, sumamente blanda y pegadiza y por



10 ello no es posible ordinariamente que el caramelo tenga una conformación perfecta, ni siquiera regular.

15 El que suscribe ha estudiado este problema y después de las pruebas y ensayos de rigor, cree haberlo resuelto definitiva y satisfactoriamente mediante los perfeccionamientos a que se refieren la presente Memoria, por los cuales se solicita el correspondiente privilegio de PATENTE DE INVENCION a fin de garantizar su derecho al uso y explotación exclusiva en toda España, Colonias y Protectorado, conforme y al amparo del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

20 A continuación vamos a ocuparnos de hacer una descripción de la invención que consiste sencillamente en que, después de elaborada la pasta y al ser sometida al cortado para formar los caramelos o unidades independientes, se utilizan moldes, de cualquier clase y forma, convenientemente refrigerados por una corriente continua de agua a escasa temperatura
25 con lo cual se obtiene un corte perfecto aún cuando la pasta sea muy blanda y pegadiza, evitándose toda clase de adherencias en las paredes de los citados moldes.

30 En consecuencia las particularidades esenciales de la invención radica en el perfeccionamiento que supone en la fabricación de caramelos el hecho de comprimir la pasta de naturaleza blanda, integrada de cualquier materia apropiada, sometiéndose a los moldes a una refrigeración continua de agua.

35 Todo aquello que sea accesorio en la realización del procedimiento descrito podrá ser objeto de modificaciones y las cuestiones de forma, dispositivos y máquina utilizadas en la ejecución de la invención deberán tenerse como de orden secundario, pudiéndose emplear aquellos que mejor convengan a la práctica, en tanto no alteren fundamentalmente las particularidades características de lo descrito.
40

 El inventor se reserva el derecho de obtener los certificados de adición complementarios por las mejoras o perfec-



APR 1950

- 3 -

192490

cionamientos que en lo sucesivo pueda aconsejar la práctica.

N O T A

45

Descritas suficientemente la naturaleza y alcance de la invención y la manera como la misma puede ser llevada a la práctica, se reivindicán a título privativo las siguientes particularidades sobre las cuales ha de recaer la concesión de privilegio de la PATENTE DE INVENCION que se solicita.

50

1ª.- Mejoras en los procedimientos de fabricación de caramelos, caracterizadas esencialmente porque, después de elaborada en caliente la pasta de naturaleza blanda, es sometida al cortado para formar las unidades independientes, habiéndose previsto una refrigeración continua a base de

55



192490

agua a escasa temperatura que actúa directamente sobre los moldes utilizados, cualquiera que sea su clase y forma, lográndose así un corte perfecto.

60 2ª.- Mejoras en los perfeccionamientos de fabricación de caramelos, según la reivindicación primera, caracterizada por el hecho de comprimirse la pasta integrada de cualquier materia apropiada, sometiéndose los moldes a una refrigeración continua para evitar adherencias a las paredes de dichos moldes.

65 3ª.- MEJORAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE FABRICACION DE CARAMELOS".

Todo según queda descrito en la precedente Memoria que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 12 de Abril de 1.950

JOSE VICENT PERELLO.

P.A.