

195360



195360

PATENTE DE INTRODUCCION

por "Un procedimiento para la concentración y cocción continúa, al vacío, de pastas de caramelos, jarabes, mostos, glucosa, y productos similares".

5 a favor de Don Manuel MAURI BRAVO, domiciliado en Barcelona, calle Molins de Rey, nº 3-C.

MEMORIA DESCRIPTIVA

10 Actualmente, para concentrar y cocer determinados productos y especialmente pastas de caramelos, se les dispone en un perol y somete a la acción del calor, yendo directamente a la atmósfera los vapores de agua que se desprenden; una vez lograda una determinada densidad, se

105300.8



cierra herméticamente el perol y continúa la operación pro-
vocando en el interior de aquel un conveniente grado de va-
cío mediante una bomba a tal efecto; cuando el producto a co-
ncentrar tiene consistencia adecuada, se destapa el perol
5 y se extrae del mismo la pasta o producto concentrado que-
dando el recipiente libre para ser tratada otra cantidad de
producto. Como variante de lo expuesto, en algunos casos
se trabaja con perol tapado, saliendo los vapores por un
conduco, arrastrados por un extractor cualquiera. Tal mo-
10 do de proceder resulta lento e incómodo, consumiendo bas-
tante mano de obra.

El procedimiento a que se refiere la presente pa-
tente, tiene por objeto lograr dichas concentración y coc-
ción de manera continua, siendo aplicable tanto para la con-
15 centración de pastas de caramelos, como para concentrar ja-
rabes, mostos, glucosa y demás productos similares que lo
requieran, consistiendo esencialmente en el hecho de hacer
circular el producto a concentrar, de manera forzada median-
te una bomba de impulsión, por un serpentín que para su con-
20 tante calentamiento está sometido a la acción del vapor de
agua que circula por una cámara en la que se emplaza aquel,
o por otro serpentín que le envuelve, cual serpentín conduc-
tor del producto que se concentra o concentra y cuece, se
hace desembocar en un perol cerrado herméticamente en el
25 que de manera continua vierte el producto, quedando éste su-
jeto a la acción de un determinado grado de vacío provocado
por una bomba conveniente, todo ello dándose además la cir-
cunstancia de hacer regulable la velocidad de circulación
por el serpentín del producto a concentrar, preferentemen-

195360 - 8



te por variación asimismo regulable de la fuerza desarro-
llada por la bomba impulsora, con lo cual puede facilmente
lograrse que durante su permanencia en el serpentín, el pro-
ducto tome la concentración y cocción deseada. Una vez lle-
5 no el perol receptor, es rapidamente sustituido por otro,
pudiendo por ejemplo disponerse dos peroles, uno en cada ex-
tremo de un bastidor basculante y giratorio; durante el cam-
bio de perol, que dura solo unos segundos, se paran las
bombas de impulsión y de vacío.

10 El procedimiento según queda descrito, subsistirá
independientemente de las características de los medios ma-
teriales utilizados para que el proceso se cumpla.

N O T A

15 Se reivindica como objeto de la presente patente
de introducción:

18.- Un procedimiento para la concentración y
cocción continua, al vacío, de pastas de caramelos, jarabes,
mostos, glucosa, y productos similares, que consiste espe-
cialmente en el hecho de hacer circular el producto a con-
20 centrar, de manera forzada mediante una bomba de impulsión,
por un serpentín que para su constante calentamiento está
sometido a la acción del vapor de agua que a presión o sin
ella, circula por una cámara en la que se emplaza aquel o
por otro serpentín que le envuelve, cual serpentín conduc-
tor del producto que se concentra y cuece, se hace desembo-

105360



car en un perol cerrado herméticamente en el que de manera con-
tínua vierte el producto, quedando entonces éste sujeto a la
acción de un determinado grado de vacío producido por una bom-
ba conveniente, todo ello dándose además la circunstancia de
5 hacer regulable la velocidad de circulación por el serpentín,
del producto a concentrar, preferentemente por variación asimis-
mo regulable de la fuerza desarrollada por la bomba impulsora;
una vez lleno el perol receptor es rápidamente sustituido por
otro pudiéndose utilizar un dispositivo de cambio cualquiera,
10 permaneciendo cerradas durante el cambio las bombas de impu-
sión y de vacío.

21.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONCENTRACION Y COC-
CION CONTINUA, AL VACIO, DE PASTAS DE CAMELOS, JARABES, MOS-
TOS, GLUCOSA, Y PRODUCTOS SIMILARES.

15 Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo des-
crito en la presente memoria que consta de cuatro hojas folia-
das y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 8 noviembre 1950.

MANUEL MAURI BRAVO

P/a