

227020

227020

Memoria Descriptiva

de

PATENTE DE INVENCION

a favor

de

DON CORNELIO BOIX PERIS

OFICINA TECNICA DE PATENTES Y MARCAS

J. LOPEZ

Agente Oficial

MADRID
Av. José Antonio, 66
Teléf. 47-36-15

BARCELONA
Rambla Capuchinos, 66
Teléf. 22-17-64

VALENCIA
Pascual y Genís, 11
Teléf. 12-5-50



40 continuación se detallan.

Primeramente procederemos a lavar la chufa lo más
ampliamente posible, hasta lograr desprenderla de tierras
y otras materias extrañas, despues de lo cual la secare-
mos por medios naturales o con los correspondientes apa-
45 ratos térmicos, para eliminar la humedad adquirida en el
lavado.

Una vez la chufa bien seca, la pasaremos dos veces
consecutivas por un molino de cilindros, precisamente por
los cilindros trituradores que la desmenuzaran en peque-
50 ños trozos.

Despues de la indicada fase, y una vez la chufa tri-
turada, la depositaremos en la correspondiente tolva que
por el adecuado conducto la hará caer entre los cilindros
de compresión del molino, caída que se simultaneará con
55 la del azucar que se hace caer también en estos cilindros
para que se pulverice a la vez que la chufa y se mezclen
intimamente sus particulas de polvo unas con otras.

Efectuada la primera pasada anteriormente citada, en
la que se pulverizan y mezclan a la vez el azucar y la
60 chufa, la mezcla pulverulenta resultante la pasaremos dos
veces más per los cilindros de compresión del molino,
tras lo cual, y dado que este se realizará en determina-
do dispositivo o máquina que ha sido objeto de Patente
por separado, habremos logrado un polvo casi impalpable
65 y de un alto grado de finura.

La última fase consiste en hacer pasar el polvo de
la mezcla obtenida según los anteriores tratamientos, por
los tamices mecánicos del molino, operación que se repe-
tirá hasta cinco veces, con el fin de alcanzar una total



- 4 -

70 eliminación de las materias fibrosas, salvado y otras
materias extrañas.

75 Aunque la proporción de materias dependerá del ma-
yor o menor grado de dulzura que queramos dar al producto,
un porcentaje medio apropiado puede ser de entre un 50%
a un 75% de azúcar puro de primera calidad y un 50% a un
25% de chufa triturada, pudiendole agregar cualquier esen-
cia o especia apropiada si se quiere mejorar el sabor,
tal como de limón u otras.

80 El producto resultante se envasa para su venta al
público o a los establecimientos en los adecuados envases
de muy diversas formas y capacidad y con las adecuadas
instrucciones sobre la proporción de agua y materia pul-
verulenta que ha de diluirse para conseguir un agradable
refresco de horchata.

85 Descrito suficientemente el procedimiento, así como
la forma de llevarlo a cabo, se hace constar que podrán
variar los medios mecánicos o manuales con que se desa-
rrolle y en general todo aquello que sin ser esencial
no altere sus propiedades ni los fundamentos en que se
90 basa, que se resumen en la siguiente

N O T A

Los puntos nuevos y de propia invención que se pre-
sentan para que sean objeto de reivindicación en la pre-
sente Patente de Invención, son:

95 1º.-Nuevo procedimiento de fabricación de un produc-
to para la preparación de refrescos, según el cual, des-
pues de lavar convenientemente tuberculos conocidos con
el nombre de chufas y secarlos para eliminar la humedad



100 adquirida en el lavado, los haremos pasar dos veces consecutivas por los cilindros trituradores de un molino en donde son desmenuzados en pequeños trezos.

105 2º.-Nuevo procedimiento de fabricación de un producto para la preparación de refrescos, según el cual, una vez triturada la materia de acuerdo con la reivindicación anterior, la depositaremos en una tolva desde la cual, por un adecuado conducto se la hará caer entre los cilindros de compresión de un molino, cuya caída se simultaneará con la correspondiente alimentación a los cilindros de azúcar, para que a la vez de su pulverización se realice la mezcla de las partículas de polvo de una y otra materia.

115 3º.-Nuevo procedimiento de fabricación de un producto para la preparación de refrescos, según el cual, la mezcla de materias tratadas en las anteriores reivindicaciones tiene un porcentaje de un 50% a un 25% de chufa triturada y entre un 50% a un 75% de azúcar.

120 4º.-Nuevo procedimiento de fabricación de un producto para la preparación de refrescos, según el cual, después de la primera pasada en los cilindros de compresión, a que se refiere la reivindicación 2ª, la mezcla pulverulenta resultante la pasaremos dos veces más por los cilindros de compresión del molino, hasta lograr un polvo casi impalpable de un alto grado de finura.

125 5º.-Nuevo procedimiento de fabricación de un producto para la preparación de refrescos, según el cual, la última fase consiste en hacer pasar el fino polvo obtenido según las precedentes reivindicaciones, durante cin-

227020

1 MAR



- 6 -

130

co veces consecutivas, por los tamices mecánicos del molino, eliminando las materias fibrosas, salvado y otras materias extrañas. Y

6º.-"NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO PARA LA PREPARACION DE REFRESCOS", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la presente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de SEIS hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 134 líneas.

Valencia, 21 de Febrero de 1.956
Per autorización del interesado.