

230830



MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA

230830

PATENTE DE INVENCION

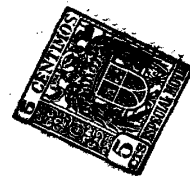
que solicitan en España y sus posesiones DON RAFAEL MATHE GARCIA DE LA CORTE, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid, calle O'Donnell, nº 8, por:

" NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA DESCONGELACION RAPIDA DE PRODUCTOS CONGELADOS EN GENERAL "

5 El nuevo procedimiento para descongelar toda clase de artículos congelados, especialmente productos alimenticios, consiste en someter a estos artículos al calor de radiación producido por elementos emisores de rayos infrarojos de gran penetrabilidad, acumulando calor por igual en toda la masa congelada, procediendo de esta forma a la descongelación rápida actuando en la forma que veremos a lo largo de esta patente.

10 Tiene grandes ventajas sobre todos los procedimientos usados hasta ahora para la descongelación de productos congelados, ya que los citados procedimientos en uso actual son lentos y al descongelar las capas exteriores con gran anticipación a las interiores si los productos se descongelan al medio ambiente se producen descomposiciones y putrefacciones que perjudican grandemente a las mercancías, - sobre todo en pescados y mariscos sensibles a éstas descomposiciones.

230830



El procedimiento que se patenta es inofensivo y no altera en absoluto la composición orgánica de los productos, ya que simplemente se trata de penetración de calor simultaneo en todas las células componentes del artículo objeto del tratamiento, al convertirse los rayos infrarojos de gran penetración en calor que restan el frío causante de la congelación.

El procedimiento es el siguiente:

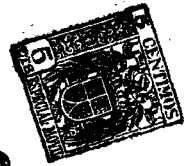
Mediante emisores de rayos infrarojos, colocados a una distancia conveniente del producto objeto de descongelación, cuyos emisores han de ser de la frecuencia necesaria para producir estos rayos penetrantes para que den calor de radiación por igual a toda la mercancía. El calor de convención dimanante del emisor que altera las condiciones de descongelación por igual actuando solo sobre la parte más cercana al elemento emisor se suprime con la colocación de un cuerpo de gran conductibilidad entre el producto a descongelar y el emisor de ondas infrarojas y que absorva el calor de convención.

Por la rapidez con que actúan los rayos infrarojos se consigue el descongelado de mercancías que en un momento dado se necesitan volver a su estado natural y que la demanda o necesidades de los mercados exijan la puesta a punto de estas mercancías para su distribución y consumo.

#### N O T A

Los puntos de invención propia y nueva, sobre los que ha de recaer ésta patente están comprendidos en las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Nuevo procedimiento para la descongelación rápida de productos congelados, caracterizado por la penetración de calor por igual en toda la masa a descongelar dimanante de la penetración de rayos infrarojos a frecuencia conveniente. Absorción por un cuerpo intermedio entre el elemento emisor de rayos y el producto a descongelar, del calor de convención que actúa solo sobre la superficie del producto o parte más próxima al elemento emisor.



23 830

2ª.- NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA DESCONGELACION RAPIDA DE PRODUCTOS  
CONGELADOS EN GENERAL.

5

Tal como queda descrito en la presente memoria, que consta de  
tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 10 de Septiembre de 1.956