



P A T E N T E  
D E  
I N V E N C I O N

253742

por "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UNA BEBIDA A BASE DE FRUTOS CITRICOS", a favor de la firma inglesa O. R. GROVES, Limited, domiciliada en LONDRES S. W. 1. (Inglaterra) Jermyn Street, 20.

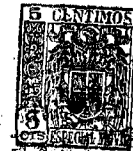
= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a la producción de bebidas a base de frutos cítricos, y especialmente naranjas.

5. En cuanto alcanza nuestro conocimiento las bebidas de esta clase, cuando se han hecho en cantidades comerciales, se han realizado siempre en el pasado a granel y el producto resultante, consistente en extracto de fruta y líquido agregado, se ha transportado en esta forma al punto de venta. El invento que aquí se presenta se refiere a la producción de una bebida de fruto cítrico, y especialmente una bebida de naranja, substancialmente en el punto de venta del fruto entero, en forma
10. fácil y rápida, de manera que la bebida pueda prepararse siempre y cuando se requiera. De esta manera el consumidor recibe una bebida recién hecha. Tratándose de frutas cítricas, esto es muy deseable, ya que el depósito de las bebidas de frutos cítricos, sin que se deteriore el sabor ni la calidad, es un
- 15.

253742



problema de difícil solución. Además, preparando la bebida en el punto de venta del fruto entero, existe considerable economía de transporte, en comparación con el procedimiento usual en el cual se transporta bebidas en forma de líquido.

5. Este invento, por consiguiente, proporciona un procedimiento para la preparación de una bebida a base de fruto cítrico, procedimiento que comprende triturar el fruto entero, agitar dicho fruto triturado en una cantidad de líquido caliente a fin de efectuar la rápida extracción del fruto triturado y
10. mezclar el resultado de dicha agitación, mientras todavía está caliente, con un volumen substancial de un líquido frío o enfriado.

- El invento proporciona, además, un procedimiento para la preparación de una bebida de fruto cítrico que comprende triturar el fruto entero, agitar dicho fruto triturado en una
15. cantidad de jarabe de azúcar caliente, para asegurar la rápida extracción del citado fruto triturado, y mezclar el resultado de dicha agitación, mientras todavía está caliente, con un volumen de agua fría o enfriada que sea mayor que el volumen del mencionado jarabe caliente.

20. El invento proporciona una instalación para la preparación de una bebida a base de frutos cítricos enteros y comprende un medio para triturar el fruto, un receptáculo para el fruto triturado, medios para calentar el líquido, medios para alimentar el líquido caliente a citado receptáculo, medios para
25. agitar la mezcla de fruto triturado y líquido caliente, y medios para agregar un líquido relativamente frío al líquido calentado y fruto triturado.

- El invento proporciona también una instalación para la preparación de una bebida a base de fruto cítrico entero y comprende un medio para triturar el fruto, un receptáculo para el
30. fruto triturado, medios para producir un jarabe de azúcar ca-

252749



liente dentro del citado receptáculo, medios para agitar la mezcla de fruto triturado y jarabe de azúcar caliente, y medios para agregar agua relativamente fría al jarabe de azúcar caliente y al fruto triturado.

5. Otras características y ventajas del invento se harán patentes en la descripción que sigue, en combinación con los dibujos que se acompañan, en los cuales:

La figura 1, es una representación esquemática de una realización del invento que aquí se expone;

10. la figura 2, es una vista frontal de una realización del invento que aquí se expone, en la cual la operación es completamente automática;

la figura 3, es una vista lateral mirando en la dirección de la flecha III de la figura 2, del aparato expuesto en la figura 2;

15. la figura 4 es una vista desde encima del aparato mostrado en la figura 2;

la figura 5 es una vista frontal de otra realización de funcionamiento automático del invento que aquí se expone;

20. la figura 6, es una vista lateral, mirando en la dirección de la flecha VI de la figura 5, de la instalación expuesta en la figura 5;

la figura 7, es una vista por detrás de la instalación expuesta en la figura 5;

25. la figura 8, es una sección escalonada expuesta a lo largo de la línea VIII-VIII de la figura 6.

El diagrama esquemático representa una instalación que comprende un convertidor 10, el cual tiene en su parte superior un motor eléctrico, con su husillo vertical y que

30. acciona un cortador de disco circular dispuesto en su extre-



953749

mo inferior. El fruto que debe triturarse se alimenta a un embudo 11 y el fruto triturado es descargado por la parte inferior del embudo a un recipiente cónico 12 que puede quitarse. En la parte superior de la caja del convertidor existe un embudo 13 que conduce al espacio inmediatamente encima del disco cortador, el cual no está expuesto en el dibujo, y otro embudo 14 que conduce al recipiente cónico 12. El recipiente 12 está cerrado en su extremo del fondo por una válvula 15.

- 5.
- 10.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.
- Primera mente se introduce por el embudo 14 una cantidad de azúcar junto con una pequeña cantidad de ácido cítrico y de material colorante. Una cantidad medida de agua muy caliente se introduce luego por el embudo 14. Para permitir que esto se haga fácilmente, existe un depósito 16 de agua caliente, alimentado por una cañería 17 de agua fría mediante una válvula de control 18. El nivel del agua en el depósito 16 se mantiene mediante una válvula de flotación 20 y el agua se calienta por medio de un calentador eléctrico de inmersión 21. La cantidad deseada de agua caliente se alimenta al embudo 14 abriendo otra válvula de control 22, la cual está conectada a una tubería de rebosamiento 23 del tanque o depósito 16. Como la válvula de flotación 20 mantendrá el nivel del agua en el depósito 16 a un nivel predeterminado, de la tubería de rebosamiento 23 se descargará al recipiente 12 una cantidad predeterminada de agua caliente. En este momento el motor del convertidor 10 se pone en marcha y un agitador, que se extiende dentro del recipiente cónico 12, hace que el azúcar y los aditivos se disuelvan completamente en el agua caliente.

Al cabo de breve tiempo, cuando el azúcar está ya completamente disuelto, se alimenta al embudo 11 una cantidad



258749

- de fruto entero, en el caso presente naranjas, y a continuación el fruto es rápidamente triturado y descargado dentro del jarabe de azúcar caliente y en rotación que se halla en el recipiente 12. Una vez que se han introducido las naranjas
5. se conduce otra pequeña cantidad de agua caliente al embudo 13, encima del disco cortador, por medio de una válvula 24 que comunica con una tubería de rebosamiento 25, la cual se halla ligeramente por debajo del nivel de la tubería 23 del depósito 16. El agua caliente adicional limpia el espacio encima
10. del disco cortador, se lleva todas las partículas de fruto que puedan haber quedado adheridas a la superficie superior de la pala o a la superficie inferior inmediata de la misma y completa la extracción del fruto. El agua caliente adicional se abre paso por el disco y va a parar al recipiente 12.
15. Para facilitar el funcionamiento de las válvulas 22 y 24, estas se accionan convenientemente mediante un mango mancomunado de control, indicado diagramáticamente en 26. A fin de que el flujo del agua fría hacia el interior del depósito 16 cese cuando se extraiga el agua caliente, asegurando así la medición exacta del agua caliente, la válvula 18
20. puede también estar acoplada al mango 26, de manera que esta última válvula esté cerrada cuando las válvulas 22 o 24 estén abiertas. El mango 26 debe tener un funcionamiento de tres posiciones, de modo que las cantidades de agua caliente independientes puedan suministrarse por separado.
25. El jarabe de azúcar, el fruto triturado y el agua caliente nuevamente agregada se agitan y, con tal de que la temperatura del agua sea suficientemente alta, se realiza una adecuada extracción de los aceites esenciales contenidos en
30. el fruto. En la práctica se ha descubierto que una temperatura

252749

25



- del orden de 200<sup>o</sup>F resulta practicable para asegurar la rápida extracción, la cual en ese caso invierte solo escasos segundos. Sin embargo, en el servicio para el cual se necesita la instalación que aquí se describe, el producto debe ser llevado muy rápidamente a la temperatura a que debe beberse y hay que disponer medios para reducir la temperatura del extracto. Se asegura una gran reducción de la temperatura añadiendo al extracto una cantidad de agua helada. Esta agua se alimenta desde otro depósito 30, también alimentado por la cañería de agua fría 17, por medio de una válvula de control 31, y el nivel del agua en el depósito es mantenido por una válvula de flotación 32. Bajo el control del operador, cuando se desea agregar agua fría, se acciona un mango 33 que cierra la válvula 31 y abre una válvula 34 para suministrar agua procedente de una tubería de rebosamiento 35 al depósito 30. De la manera que antes se ha descrito, esto asegura el que una cantidad predeterminada de agua helada sea suministrada a través de la válvula 34 y pase al embudo 13. Al mismo tiempo que se cierra la válvula 31 y se abre la válvula 34, se abre también la válvula 15 del fondo del recipiente 12 ya que está acoplada al mango 33. De este modo se deja que el contenido del recipiente 12 caiga dentro de un filtro desmontable 36, el cual retiene la mayor parte de las materias sólidas de la mezcla, y a través de él vaya a parar a un depósito principal 37. El suministro de agua fría procedente del depósito 30 asegura que después de esta operación el convertidor y el recipiente 12 sean lavados adecuadamente de todos los restos de fruto triturado. Al mismo tiempo, dado que el agua fría tiene un volumen substancialmente mayor que el agua caliente, la temperatura de la mezcla resultante resulta relativamente baja.



253749

En el procedimiento de preparación de una bebida que se emplea mediante la instalación descrita aquí, se observará que el agua fría o helada puede agregarse a la bebida tal como está preparada en el recipiente 12. La introducción del agua fría en el recipiente 12 por medio del embudo 13, como se ha descrito antes, tiene la ventaja de que contribuye a remover las partículas sólidas del recipiente. Esto es deseable porque todas las partículas sólidas retenidas pueden ocasionar una deterioración del aroma de la bebida que se prepara más tarde.

Se entiende que debe mantenerse en el depósito 37 una cantidad de bebida que sea varias veces la cantidad que se prepara a cada operación del aparato. Luego puede disponerse que la bebida en el depósito 37, incluso inmediatamente después de la adición de la bebida recientemente preparada procedente del recipiente 12, esté a una temperatura conveniente para el consumo inmediato. Además, la adición al depósito de la bebida recién hecha procedente del recipiente 12, no eleva la temperatura del contenido del depósito en grado indebido. El depósito 37 puede tener un refrigerador tal como se ve en 38, si se desea.

La bebida puede servirse por medio de un grifo cercano al depósito auxiliar 40, de volumen relativamente pequeño, pero convenientemente situado en una parte superior del aparato. En consecuencia, la bebida se extrae del depósito 37 por medio de una bomba 41 accionada eléctricamente y se alimenta a un depósito 40 por medio de un refrigerador C. Un dispositivo de rebosamiento 42 está situado en el depósito 40 para que cualquier exceso de bebida vuelva al depósito principal 37. De conveniencia el dispositivo de rebosamiento 42 puede tomar

REGISTRO  
26 191



253742

la forma de un tubo 43 de calibre ancho, concéntrico con un tubo de distribución 44 procedente del refrigerador 6. La bebida puede servirse por un grifo 45 que se alimenta por medio del tubo 44 antes de que este entre en el depósito 40.

5. La instalación aquí descrita puede adoptar diversas formas físicas, pero en una realización que se ha revelado conveniente se ha adaptado una construcción generalmente rectangular. En esta construcción, el depósito principal 37 está situado en la parte frontal interior del aparato y encima de él se hallan el convertidor 10 y sus partes asociadas. Los mangos 26 y 33 están en la parte superior frontal del conjunto y el depósito 40 está situado encima de la parte superior de la construcción. La bomba y la instalación asociada con el refrigerador 38 pueden situarse entonces hacia la parte trasera del conjunto. El filtro 35 se hace desmontable para que después de cada preparación de bebida los sólidos de fruta retenidos por el filtro puedan trasladarse a un depósito de basura.
- 10.
- 15.

20. Puede verse que el invento que aquí exponemos proporciona una instalación por medio de la cual puede prepararse una bebida de fruta, en el punto de venta, de una manera de como hasta ahora no había sido posible.

25. El invento proporciona también un procedimiento por medio del cual puede prepararse una bebida de fruta en una manera como hasta ahora no había sido posible. Si los materiales segregados, incluyendo azúcar, ácido cítrico y materia colorante, con cualquier otro material deseable, se envasan listos para la adición al agua caliente, el procedimiento que se acaba de describir resulta ser un modo sencillo y eficaz de preparar la bebida, el cual puede realizarlo la misma persona que sirve la bebida final.
- 30.

253742



La unidad para hacer la bebida que se expone en las figuras 2, 3 y 4 es una unidad destinada a situarse sobre un mostrador u otro sostén semejante. En esta unidad el fruto, que aquí supondremos son naranjas, se introduce entero en el extremo superior de un tubo 51, cuyo extremo superior se halla detrás de una señal iluminada 52. El extremo del tubo 51 está junto a otro tubo 53, y cuando se ha de preparar otra carga de bebida, el número apropiado de naranjas se trasladan a mano del extremo abierto 54 del tubo 51 al tubo 53. Este tubo 53 forma una entrada al recipiente 55, el cual corresponde al recipiente 10 mostrado en la figura 1.

Encima del recipiente 55 está montado un depósito de agua caliente 56, al cual está conectada la cañería suministradora de agua y que contiene un calentador de inmersión. Detrás del depósito 56 se halla un depósito de agua fría 57, también conectado a la tubería de agua. Estos dos depósitos tienen salidas controladas por válvula que van al recipiente 55. La salida 58 del recipiente 55 comunica con una caja rectangular 59 que contiene el filtro (correspondiente a 36, figura 1), del cual la bebida pasa al refrigerador 60 en donde la refrigeración se efectúa mediante maquinaria refrigerante que está indicada de modo general en 61. Del refrigerador 60 la bebida puede hacerse circular, mediante una bomba 62 accionada por un motor 63, hacia un depósito de muestra 64 y un punto de distribución o servicio 65.

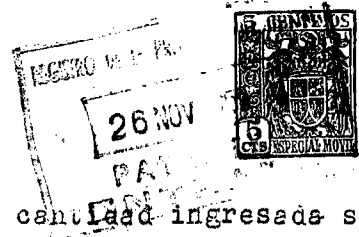
Habiendo así descrito en términos generales la instalación de las figuras 2, 3 y 4, a continuación describiremos el procedimiento haciendo alusión a dichas figuras. El nivel de la bebida en el depósito 64, el cual actúa en realidad como un indicador del contenido, señala cuando necesita volver-

253749



- se a llenar de bebida. Cuando existe esta situación, está colocado en el tubo 53 el contenido de un saco de azúcar obtenido del recipiente 70; este saco o bolsa de azúcar y materia adicional, tal como materia colorante y ácido cítrico en la
5. cantidad apropiada que se necesita. Esto va a parar al recipiente 55, lo mismo que una carga de agua caliente procedente del depósito 56. Esto se lleva a cabo por medio de conmutadores que forman parte de la caja de mandos 71. El azúcar y otros ingredientes se mezclan con el agua caliente en el
10. recipiente 55 por medio de un agitador accionado por el motor 72 a fin de producir un jarabe de azúcar caliente. El tiempo necesario para producir una mezcla adecuada es relativamente corto y es inferior al tiempo necesario para que se pueda pasar a mano una carga de naranjas del tubo 51 al tubo 53.
15. Mientras los ingredientes se están disolviendo en agua para formar el jarabe, se colocan las naranjas en el tubo 53 y se accionan de nuevo la entrada al recipiente 55 para que las naranjas entren en el recipiente 55, donde, como ya se ha descrito antes, son trituradas. Los medios de
20. trituración y el agitador son accionados por un motor común 72. Se admite una segunda carga de agua caliente a fin de lavar los fragmentos de fruta arrastrándolos del disco triturador. De esta manera se produce en el recipiente una base concentrada de bebida que se halla a una temperatura relativamente alta.
25. Como ya se ha dicho, produciendo cantidades relativamente pequeñas de una vez, este concentrado se obtiene rápidamente.
- Después de un período adecuado para la extracción de los aceites esenciales y zumos del fruto, se introduce en el
30. recipiente 55 procedente del depósito 57, una carga de agua fría mayor que las cargas combinadas de agua caliente. El pun-

232749



to de esta introducción o admisión y la cantidad ingresada se determinan automáticamente, en parte mediante una unidad principal de control 73 y en parte por medio de dispositivos semejantes a los ya descritos al hacer referencia a la figura 1.

5. En este momento se acciona también la salida 58 para que el concentrado, diluido con agua fría, pase del recipiente 55 a la caja 59 donde se halla el filtro. Esto arrastra del concentrado diluido, que se halla ahora a la concentración deseada, la porción mayor de sólidos en suspensión, dejando solamente una porción de restos de fruta. La bebida filtrada pasa

10. de la caja de filtro 59 a otro receptáculo 74 (correspondiente al depósito 37, figura 1). Del receptáculo 74 la bebida pasa al refrigerador 60 por medio de la bomba 62. Como ya se ha dicho, la bebida pasa de ahí al depósito de muestra 64, el

15. cual tiene tubos concéntricos de rebose y de suministro, dispuestos generalmente tal como se describe con referencia a la figura 1.

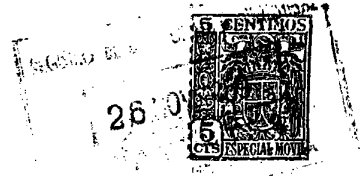
La bebida se distribuye, desde el punto de distribución 65, ya sea por una de las dos tuberías de salida verticales 76 y 77 o por medio de una salida dirigida hacia abajo

20. 78. Cada una de estas salidas está controlada por su propio mango. La bebida puede servirse al consumidor ya sea en una copa de papel encerado o bien en otro receptáculo semejante, en cuyo caso se usa la salida 76, ya sea en un recipiente flexible formado de politeno u otro material similar en lámina.

25. En este último caso el recipiente, que lleva una válvula de un solo sentido, se llena colocándolo sobre el extremo superior de uno de los tubos de salida 76 o 77. Tanto en uno como en otro caso, la bebida sale a presión de la salida que se utilice,

30. lo cual se debe a la acción de la bomba 62. Pueden situarse

253742



5. tazas, en una bandeja para tazas indicada con línea de trazo en 78, mientras que los rectángulos de líneas de trazos 79 representan un espacio de almacenamiento para los recipientes antes mencionados y para las pajas para beber que han de usarse con ellos.

Una fórmula típica para una carga de relleno de la naranjada incluye:

- 10. 1. En la bolsa de azúcar, una libra (454 gramos) de azúcar, 12,2 gramos de ácido cítrico seco, y una pequeña cantidad, por ejemplo 100 miligramos, de materia colorante.
- 2. Agua caliente a 200°F (93°C): una carga de una pinta (0,568 litros) para hacer el jarabe y una segunda carga (de limpieza) de media pinta (0,284 litros).
- 12. 3. Agua fría a 40°F (4°C): una carga de cuatro pintas (2,272 litros).
- 4. 0,45 libras (204 gramos) de naranjas. Esto equivale generalmente a dos naranjas, suponiendo un peso medio de 0,225 a 0,25 libras (102 a 115 gramos) por naranja.

20. El tiempo necesario para que se disuelva el azúcar es aproximadamente de medio minuto a tres cuartos de minuto, y el período de agitación después de la trituración de las naranjas ocupa unos cinco segundos.

22. La segunda forma del aparato, mostrada en las figuras 5 a 8, tiene un funcionamiento general similar al del aparato descrito antes haciendo referencia a las figuras 2 a 4, y por consiguiente no es necesario describirlo más que en forma somera. En estos dibujos las tuberías 81 y 82 son las tuberías de depósito para las naranjas, de las cuales estas pueden trasladarse al tubo 83 para alimentar los dispositivos trituradores situados dentro del recipiente 84. Los dispositivos tritu-

30.

253749



5. raucos del agitador, que se hallan dentro del recipiente 84, son accionados por el motor 85. El azúcar y demás artículos de la lista (I) anterior, pueden introducirse por medio de la canaleta lateral 86. El agua caliente y fría se suministra al recipiente 87 desde un depósito de agua caliente 87 y un depósito de agua fría 88.
10. Cuando el concentrado caliente de bebida diluido con agua fría sale del recipiente 84, pasa de allí por un filtro 89 a un depósito 90. El filtro está provisto con mango 91, de manera que se le puede quitar fácilmente de la máquina para limpiarlo.
15. La bebida pasa del receptáculo 90 a un refrigerador 92, accionado por la maquinaria de refrigeración 93, con el cual está asociada una bomba 94, accionada por otro motor 95; dicha bomba mantiene la circulación por el recipiente o depósito de muestra 96 hacia el punto de suministro 97. Este punto de suministro es semejante al del aparato de la figura 2, 3 y 4 y tiene dos salidas verticales 98 y 99, cada una con su propio mango de control, y otra salida 100, también con su propio mango de control. En estos dibujos, 101 representa el tubo alimentador que va al depósito de muestra 96, mientras que 102 representa el tubo de rebosamiento procedente de aquél. El tubo 103 es el tubo de vuelta desde el punto de suministro 97 hacia el refrigerador 92.
20. Las tazas que han de llenarse frente a la salida 100 se sitúan en una bandeja 104; en la figura 6 se representa, mediante línea de trazos, una copa o taza en 105 situada en posición de llenado. Los recipientes flexibles que ya se han mencionado y las pajas se colocan en espacios de almacenamiento 106 y 107 respectivamente. La caja de interruptores de man-
- 25.
- 30.

932749



no está representada en 108, mientras que la caja de mandos principal está representada en 109. El aparato incluye una señal o muestra iluminada 110.

- 5. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser desarrollada en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, realizarse con los medios y aparatos más adecuados, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.
- 10.

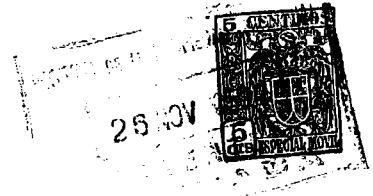
= . =

N O T A

Descrito el objeto de la invención se declara nuevas las siguientes reivindicaciones con prioridades británicas núms. 38 452 del 28 de Noviembre de 1958 y 38 453 del 28 de Noviembre de 1958 existiendo en ambas unidad de invención.

- 15. 1. Procedimiento para la preparación de una bebida a base de frutos cítricos, procedimiento que comprende el triturar frutos enteros, el agitar dichos frutos triturados en una cantidad de un líquido caliente a fin de efectuar la rápida extracción del citado fruto triturado y el mezclar el producto resultante de dicha agitación, mientras todavía está caliente, con un volumen substancial de líquido frío o helado.
- 20. 2. Procedimiento para la preparación de una bebida a base de fruto cítrico, procedimiento que comprende el triturar el fruto entero, el agitar dicho fruto triturado en una cantidad de jarabe caliente de azúcar a fin de asegurar la rá-
- 25.

253749



pida extracción de dicho fruto triturado, y el mezclar el producto resultante de dicha agitación, mientras todavía está caliente, con un volumen de agua fría o helada que sea mayor que el volumen del jarabe caliente mencionado.

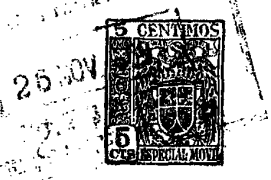
5. 3. Procedimiento en conformidad con lo reivindicado en 1 o 2, en el cual se agrega otra nueva cantidad de líquido caliente al fruto triturado y se la emplea para arrastrar el fruto triturado residual de los medios de trituración.
10. 4. Procedimiento en conformidad con la reivindicación 3, en el cual el volumen total de los líquidos calientes es inferior al volumen del líquido frío o helado que se ha mencionado.
15. 5. Procedimiento en conformidad con la reivindicación 2, en el cual el jarabe de azúcar mencionado se prepara mediante una operación preliminar en la cual se disuelve el azúcar en agua caliente.
20. 6. Procedimiento en conformidad con la reivindicación 5, en el cual se disuelven también en la mencionada agua caliente cantidades pequeñas de ácido cítrico y de un material colorante.
25. 7. Procedimiento en conformidad con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el cual el resultado de la mezcla mencionada con el líquido frío o helado también mencionado se pasa por un filtro antes de servirlo.
30. 8. Procedimiento en conformidad con la reivindicación 7, y en el cual la bebida que se halla en el mencionado receptáculo se enfría además.
9. Procedimiento según las reivindicaciones 1 a 8 y que comprende un aparato para la preparación de una bebida a base de frutos cítricos enteros y que comprende un elemento

253742



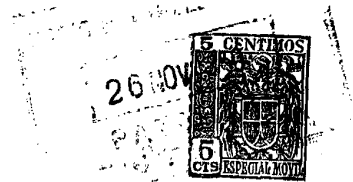
5. triturador de fruta, un receptáculo para la fruta triturada, medios para calentar líquido, medios para alimentar líquido calentado al receptáculo mencionado, medios para agitar la mezcla de fruto triturado y líquido calentado, y medios para agregar un líquido relativamente frío al líquido calentado y fruto triturado.
10. Procedimiento según las reivindicaciones 1 a 9 y que comprende un aparato para la preparación de una bebida a base de fruto cítrico entero, y que comprende un elemento para triturar la fruta, un receptáculo para fruta triturada, elementos para producir un jarabe de azúcar caliente dentro del mencionado receptáculo, elementos para agitar la mezcla de fruto triturado y jarabe de azúcar caliente, y medios para agregar agua relativamente fría al jarabe de azúcar caliente y fruto triturado.
15. Procedimiento en conformidad con la reivindicación 10 en el que el aparato mencionado comprende elementos para calentar el agua, elementos para alimentar agua calentada al receptáculo mencionado y una entrada al mencionado receptáculo por la cual se suministra sólido para formar el jarabe mencionado, tras lo cual los mencionados sólidos se disuelven en el agua calentada por medio de los elementos de agitación mencionados.
20. Procedimiento según la reivindicación 11, en el que el aparato mencionado comprende elemento triturador que se halla dentro del receptáculo mencionado y en el cual la fruta entera que ha de triturarse se suministra al receptáculo mencionado por medio de la misma entrada que se emplea para suministrar los sólidos mencionados.
25. Procedimiento en conformidad con las reivin-
30. 13.

258749



- 9, 11 o 12, y el cual comprende medios para determinar la cantidad de líquido calentado que se suministra al receptáculo mencionado y medios para determinar la cantidad de líquido relativamente frío que se suministra al receptáculo mencionado.
- 5.
14. Procedimiento en conformidad con la reivindicación 13 en el que dicho aparato comprende medios para determinar la cantidad que se ha mencionado es tal que la mencionada cantidad de líquido relativamente frío resulta substancialmente mayor que la cantidad del líquido calentado mencionado.
- 10.
15. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 9 a 14 y que comprende un filtro para eliminar de la bebida los fragmentos de fruta triturada.
- 15.
16. Procedimiento según la reivindicación 15, en el cual el filtro mencionado se halla en el sendero de descarga de la bebida que sale del receptáculo mencionado.
17. Procedimiento según la reivindicación 16 y que comprende otro receptáculo que recibe la bebida después de pasar esta por el filtro mencionado y una instalación de refrigeración asociada con el nuevo receptáculo mencionado y dispuesta para refrigerar la bebida preparada a la temperatura a que debe servirse.
- 20.
18. Procedimiento según la reivindicación 17, y que comprende un depósito de muestra o exposición conectado al nuevo receptáculo mencionado por medio de un refrigerador, instalación refrigeradora que enfría la bebida mientras está en el mencionado refrigerador, una bomba para hacer que la mencionada bebida circule del nuevo receptáculo mencionado hacia el depósito de exposición a través del refrigerador mencionado,
- 25.
- 30.

253742



y una tubería de rebosamiento que procedente del depósito de exposición mencionado va al mencionado nuevo receptáculo.

5. 19. Procedimiento según la reivindicación 18, y que comprende un punto de servicio o distribución al cual fluye la bebida enfriada, después que esta ha salido del refrigerador mencionado, además de fluir hacia el depósito de exhibición mencionado también, la cual bebida se halla disponible en el mencionado punto de exposición en virtud de una presión que le imparte la bombe mencionada.

10. 20. Procedimiento para la preparación de una bebida a base de frutos cítricos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de dieciocho hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de seis láminas de dibujos.

15. Madrid, a 26 de Noviembre de 1959.

O. R. GROVES, Limited.

p. a.

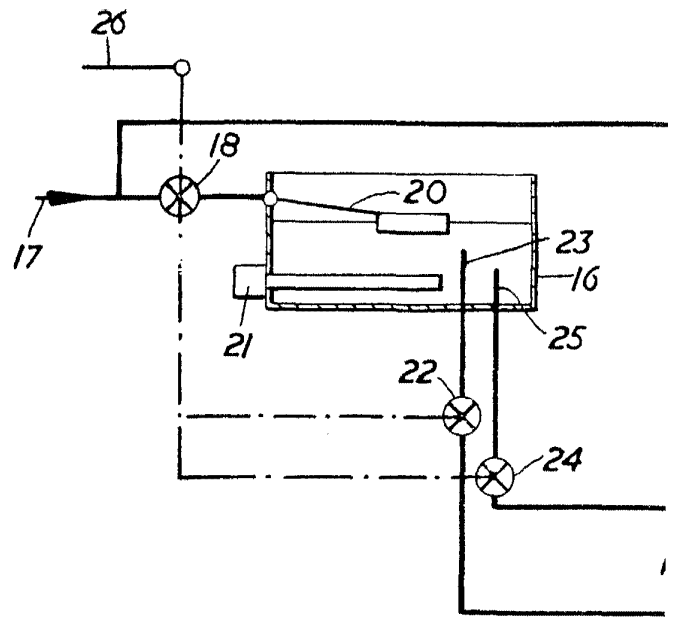


FIG. 1.

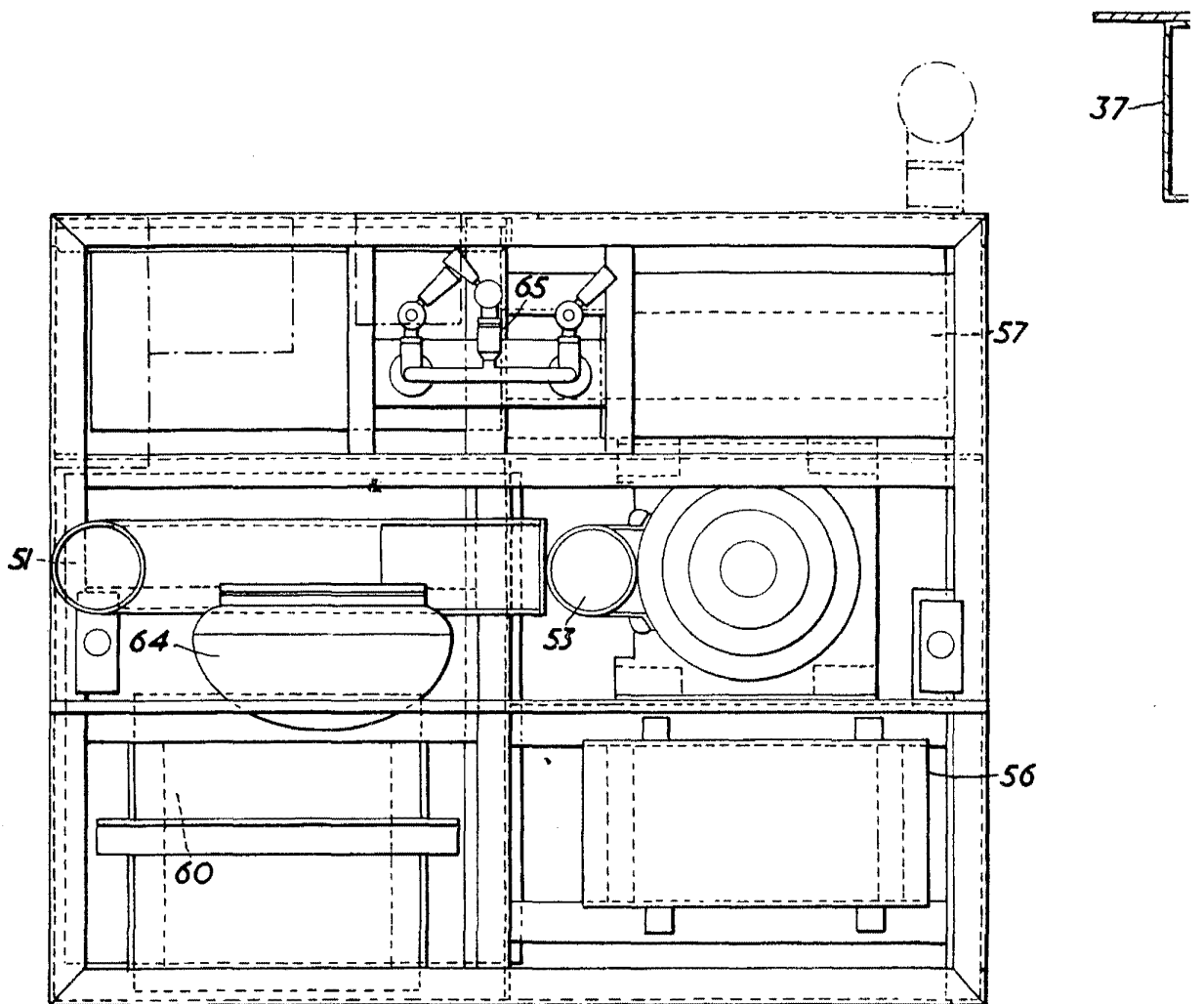


FIG. 4.

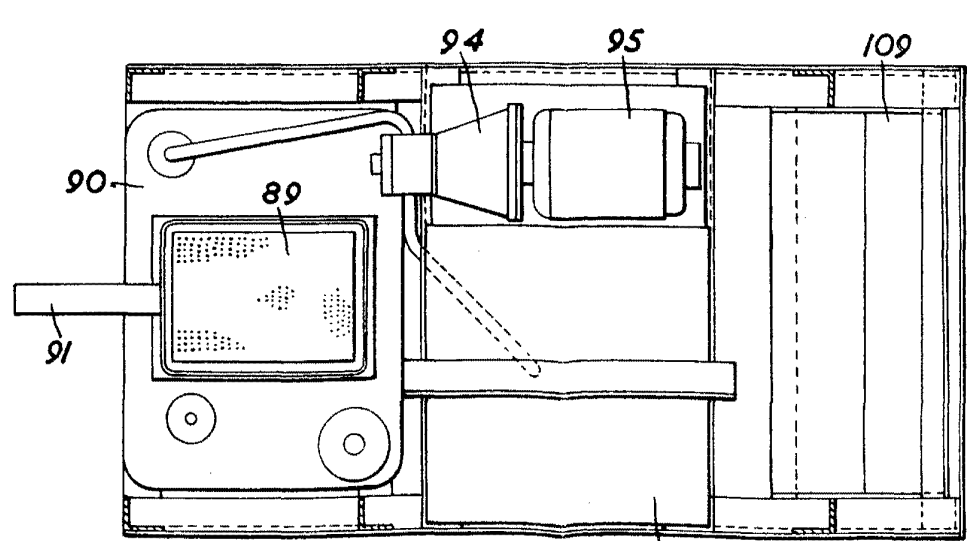
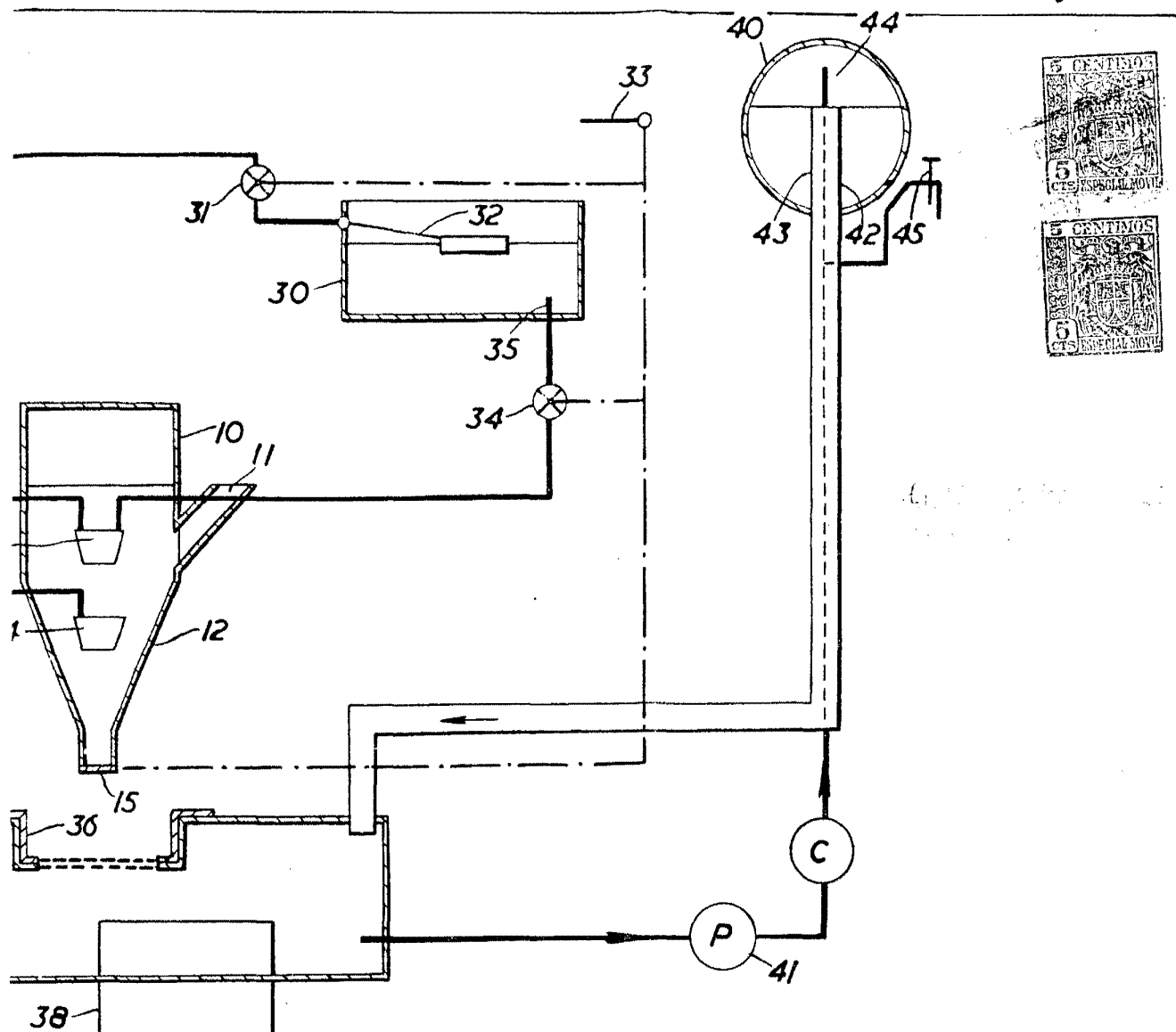


FIG. 8.

Madrid, a 26 Noviembre 1959  
Jaime Isern Miralles  
p.p.

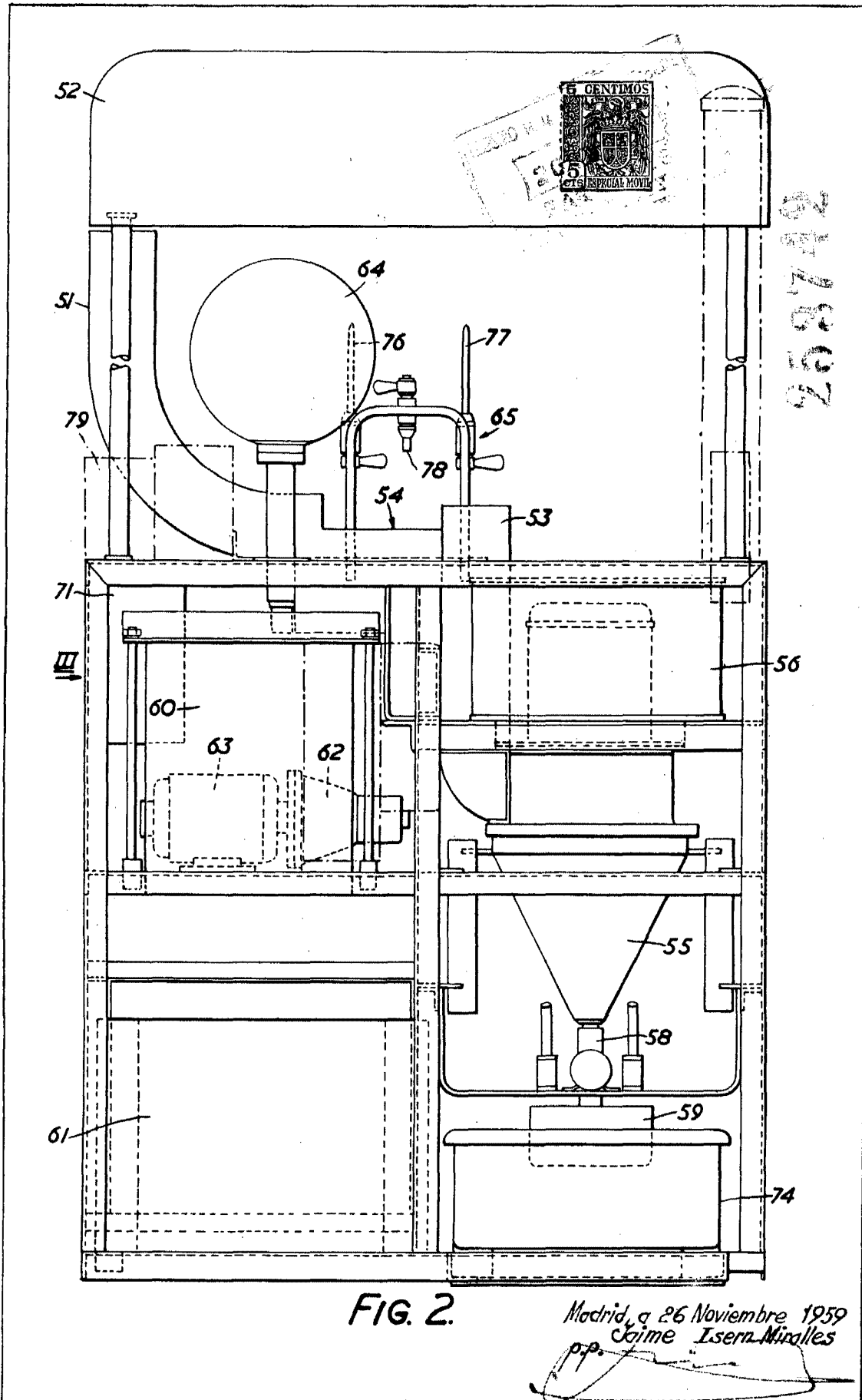


FIG. 2.

Madrid, a 26 Noviembre 1959  
Jaime Isern Miralles  
p.p.

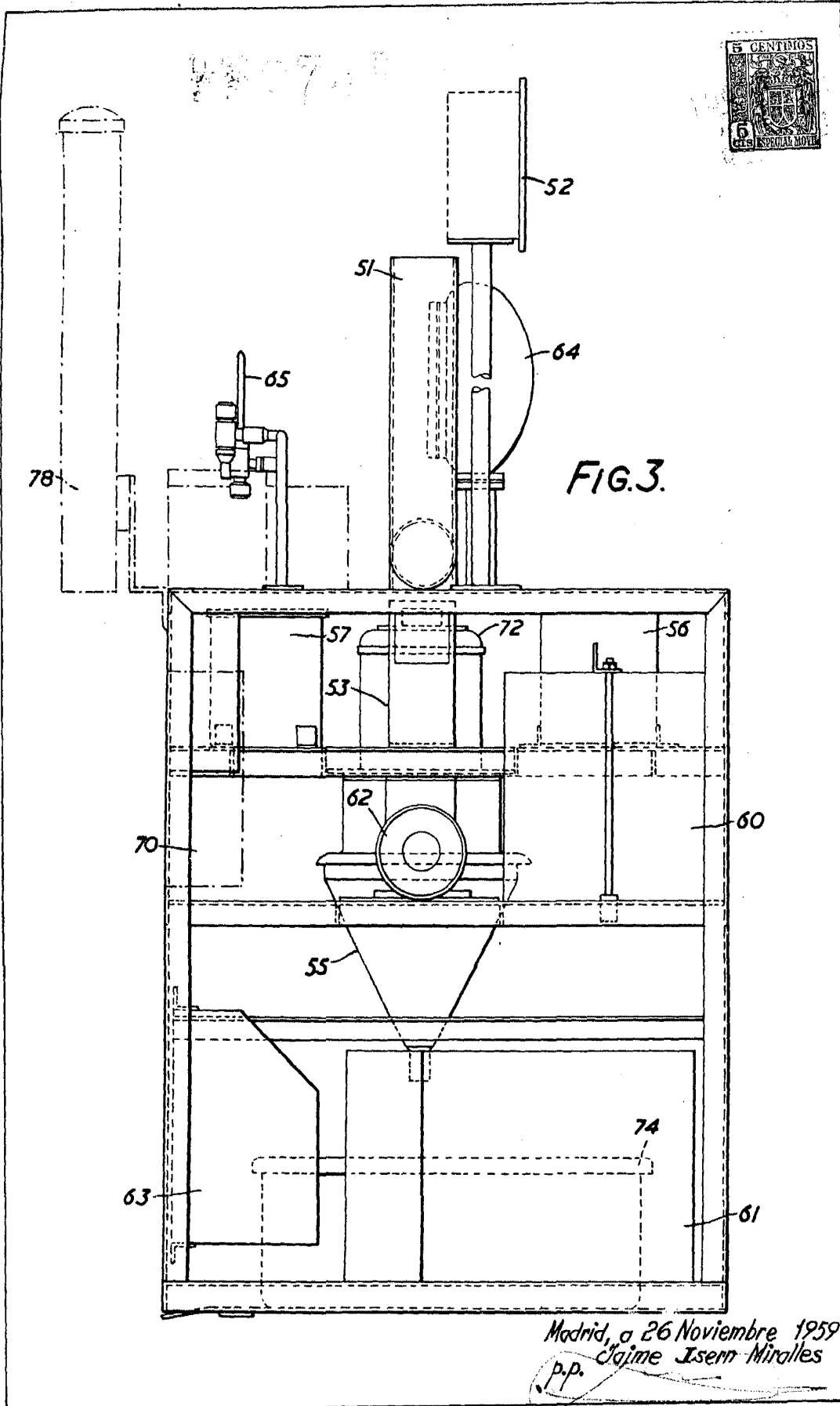
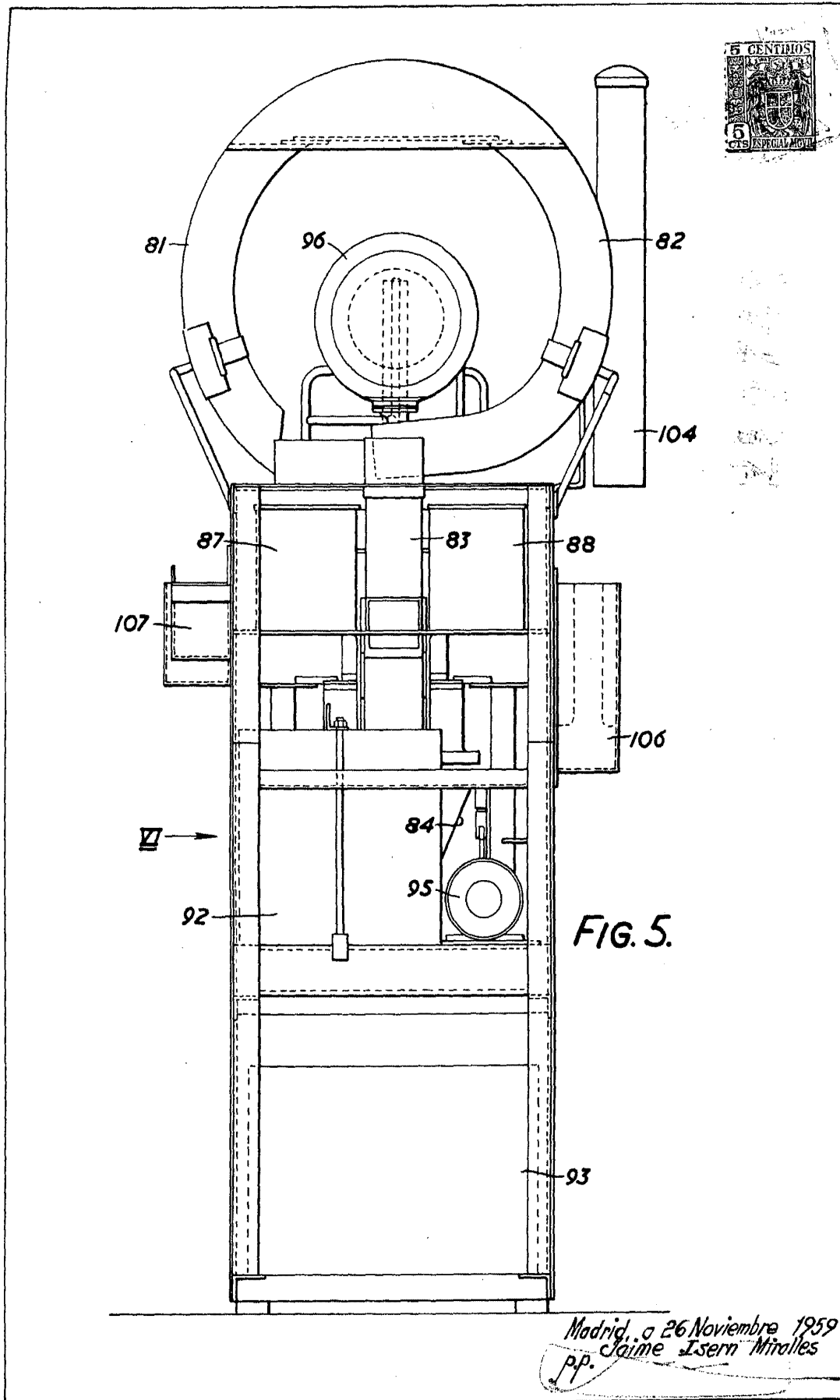


FIG. 3.

Madrid, a 26 Noviembre 1959  
Jaime Iserr Miralles  
p.p.



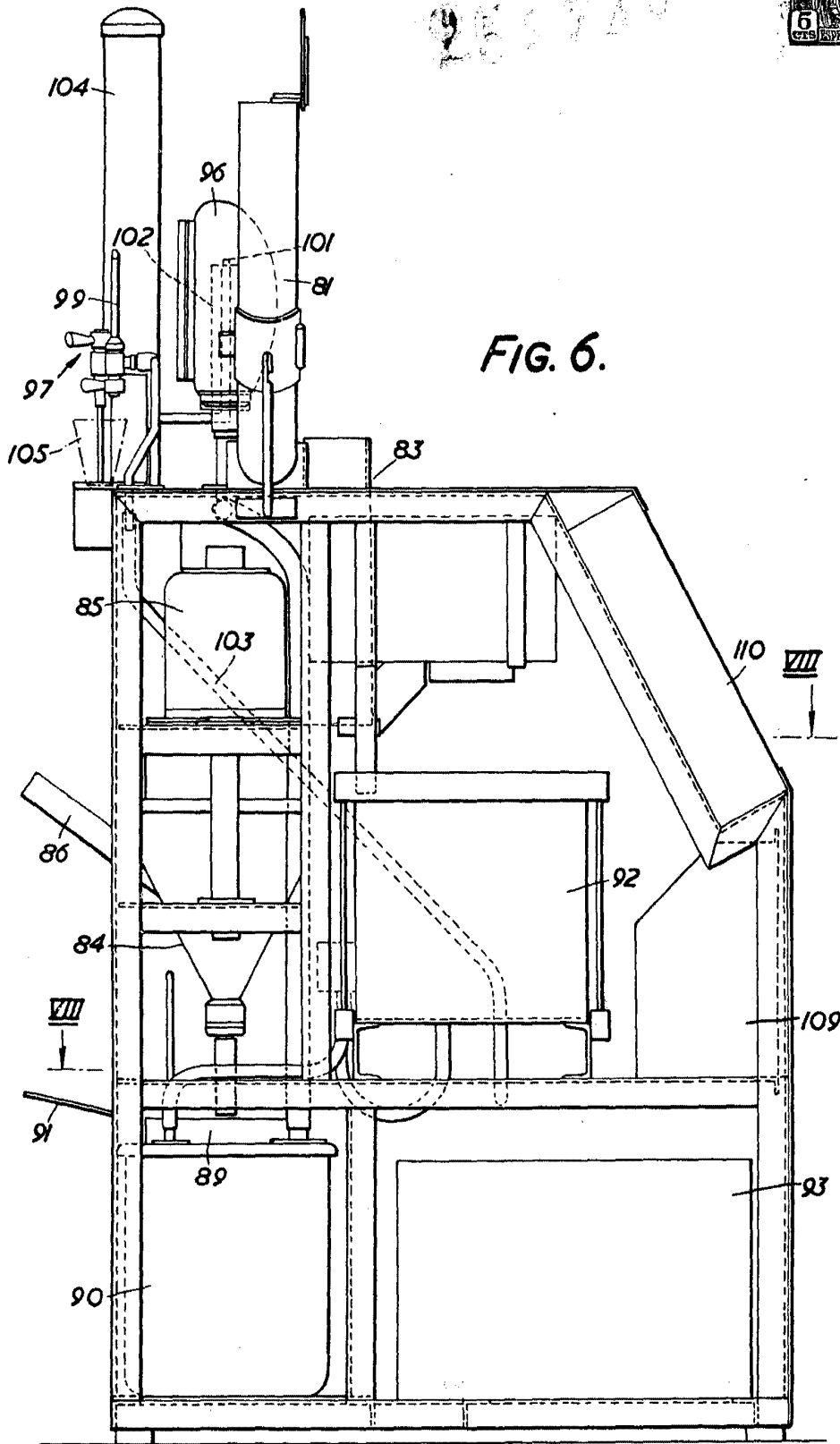


FIG. 6.

Madrid, a 26 Noviembre 1959  
p.p. Jaime I. sem Miralles

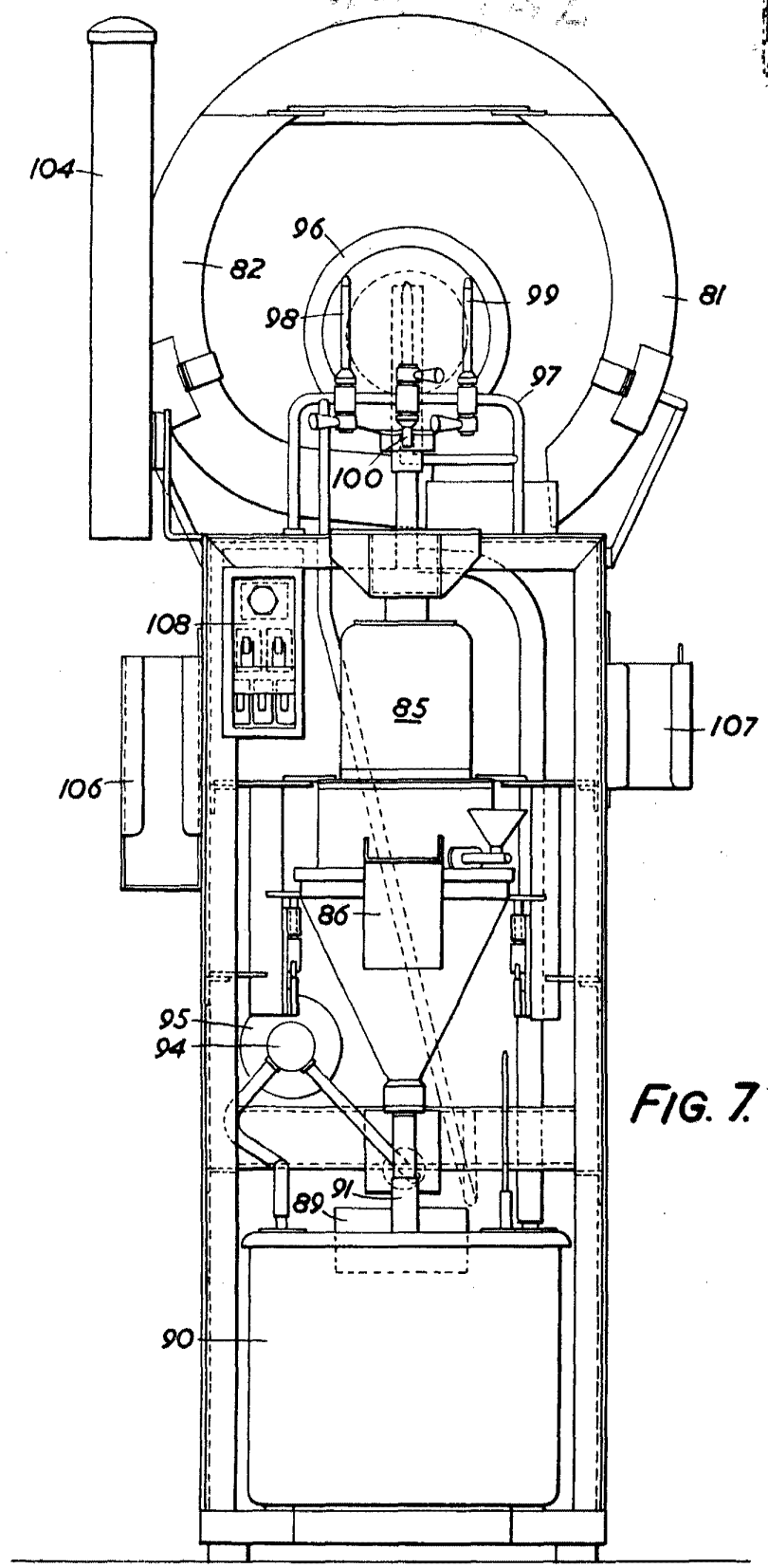


FIG. 7.

Madrid, a 26 Noviembre 1959  
p.p. Jaime Isern Miralles