



274916

274916

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

a favor de la razón social

" INDUSTRIAS FRIGORIFICAS, S.A. ", entidad española, do-
miciliada en Barcelona, calle Perú nº 84,

por:

" PROCEDIMIENTO PARA ESPOLVOREADO EXTERIOR, DE COCO O SI-
MILAR, SOBRE UNA PORCION INDIVIDUAL DE HELADO "

-oOo-

10

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La presente patente de introducción tiene por
objeto, como su enunciado indica, un procedimiento para el a-
cabado de las porciones individuales de helado mediante un es-
polvoreado exterior de coco o similar, cuyo procedimiento, que
15 dá lugar a un nuevo producto como es el helado recubierto con
una capa exterior de coco o similar, cuyo resultado no se ha-
bia obtenido en España, ni se ha logrado aun menos en forma
completamente aséptica e higiénica, mediante la serie de ope-
raciones que constituyen el procedimiento, que se llevan a ca-
20 bo de una manera automática y sin intervención manual alguna.

El procedimiento que se reivindica como obje-
to de esta patente de introducción se viene llevando a cabo en
el extranjero, más concretamente en Inglaterra, por la firma
"T. Walls & Sons Ltd.", de Londres; dicho procedimiento por



274916

25 ser completamente nuevo y desconocido en España, se le re-
vindica como objeto de esta patente de introducción. Consta
el procedimiento de distintas operaciones llevadas a cabo,
de manera automática, sobre las porciones individuales de he-
lado, una vez conformadas, que permite recubrirlas mediante
30 un espesor o capa de coco o similar.

Según el procedimiento objeto de esta paten-
te, las porciones individuales de helado, una vez conforma-
das y dispuestas para su desmoldeo, se someten a las siguien-
tes operaciones:

35 a). Las porciones individuales de helado se de-
salojan de sus moldes por un conjunto de pinzas que articulan
sobre un brazo de elevación y desplazamiento, cuyas pinzas a-
tenazan las varillas solidarias de las porciones y las elevan
manteniéndolas unos instantes al aire para determinar su se-
40 cado.

b). Las porciones individuales de helado soste-
nidas por las pinzas, son desplazadas y sumergidas en un ba-
ño caliente de chocolate o similar a fin de dotarlas de una
fina capa envolvente adherente.

45 c). Las porciones individuales de helado, con la
fina capa envolvente adherente y sin que las pinzas las suel-
ten, se trasladan a través de una cámara en que, por medio de
unas toberas, se proyecta sobre las porciones polvo de coco o
similar, cual polvo queda adherido sobre la capa de chocolate
50 o similar recubriéndola. Dicho espolvoreado, tal como se ha
indicado, puede llevarse a cabo en una cámara cerrada, con mi-
ras a recuperar el polvo de coco o similar que no se haya a-
dherido a las porciones de helado.

d). Las porciones de helado, espolvoreadas con



274916

55 coco o similar y adherido éste sobre la debil capa de chocola-
te o parecido, son retiradas de la cámara por el conjunto de
pinzas que las sujetan, para dejarlas caer libremente sobre u-
na cinta transportadora para su envasado.

Tal como se tiene dicho, el conjunto de las fa-
60 ses u operaciones descritas constituyen el procedimiento obje-
to de esta patente, según el cual, las porciones individuales
de helado se recubren con una capa de coco o similar, de una
manera automática y continua, no precisándose en todo el proce-
so más que la atención de un operario para que vaya reponiendo
65 las cantidades de materia que se van utilizando.

Se hace constar a los efectos oportunos que en
el objeto de esta patente se podrán introducir todas aquellas
variaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pu-
dieran aconsejar, siempre y cuando que con las mismas no se mo-
70 difiquen las características esenciales del procedimiento des-
crito.

N O T A

Se declara de novedad en España el contenido de
las siguientes

75 REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento para espolvoreado exterior, de
coco o similar, sobre una porción individual de helado, según
el cual las porciones son desalojadas de sus respectivos moldes
por medio de unas pinzas que articulan sobre un brazo de eleva-
80 ción y desplazamiento, cuyas piezas atenzan a las porciones por
sus soportes y las elevan, manteniendolas al aire unos instantes
para su secado, transportandolas seguidamente hasta un baño ca-
liente de materia adherente, chocolate o similar, sobre el que
desciende el brazo portador de las pinzas sumergiendo a las por-

274916 28



85 ciones en el citado baño caliente, elevandose rápidamente
para hacer emerger a las porciones antes de que se produz
ca su licuado por el calor; a continuación antes de que
la materia adherente que recubre a las porciones, se endu-
rezca totalmente, son desplazadas por las pinzas a través
90 de una cámara que está provista de unas toberas a través
de las cuales se proyecta polvo de coco o similar sobre el
recubrimiento adherente, de modo que al producirse el secado
y endurecimiento de éste se forma sobre él una capa de di-
cho espolvoreado, quedando las porciones terminadas para su
95 envasado.

2.- "PROCEDIMIENTO PARA ESPOLVOREADO EXTERIOR;
DE COCO O SIMILAR SOBRE UNA PORCION INDIVIDUAL DE HELADO".

Todo ello tal y como se describe y reivindica
en la presente memoria descriptiva que consta de cuatro ho-
100 jas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Barcelona, 17 de Febrero de 1962.

P. PUJOL

P. P.