



-1- 30 M

282 987

282 987

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

..... PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años en España, por " MOTOHELADORA

SEMI AUTOMATICA "

.....
.....

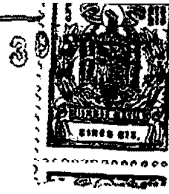
a favor de

LA MECANICA JIJONENCA, S. A.

domiciliado en JIJONA (Alicante).- Generalísimo, 100-102

INVENTOR: Don Ricardo Sirvent Gómez, de nacionalidad española.

282987



5 La invencion a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

Según el invento, éste se contrae como su enunciado indica, a una motocheladora semiautomática destinada a la fabricación de cremas heladas y granizados.

10 La descripción de la misma se realiza con ayuda del dibujo que se adjunta, a base del cual se expone su estructura, al propio tiempo que su funcionamiento.

15 Esta máquina se compone de dos partes, una de ellas la superior (a) formada por una carcasa, donde van alojados el motor, engranajes de transmisión y ejes, y otra que comprende la base (b) de bronce que sustenta la carcasa superior y sirve tambien de apoyo y sostén al cilindro de acero (c) ú olla. De la carcasa antes dicha salen dos ejes que sirven para imprimir a la olla (c) y a la pala batidora (d) un sentido de rotación contrario uno del otro.

20 La pala (d) en su parte más ancha o sea la que bate la crema o granizados, lleva unas perforaciones en su superficie exterior, dichas perforaciones sirven para inyectar a la masa del helado al tiempo de su fabricacion una corriente de aire, producida por un aparato compresor corriente.

25 Accionada por el motor alojado en la carcasa (a) y efectuada su transmisión de velocidad por medio de unos engranajes, hace girar la olla o cilindro (c) en un sentido de rotación y por medio de los mismos engranajes, gira la pala batidora (d) en sentido contrario teniendo como misión dicha pala batidora (d) el remover o batir las cremas o líquidos que se quieren helar, de forma que por el especial

30



282987

diseño de la misma ésta pala imprime a la masa 3 movimientos, rotación, elevación y descenso, inyectándole al mismo tiempo una corriente de aire. Tiene como finalidad también el impedir que se formen costras de hielo en la pared interior del cilindro u olla, donde está contenida la masa.

Por el batido especial que le da la forma de la pala diseñada, se obtienen tipos de cremas heladas caracterizadas por su gran esponjosidad y finura. Su rendimiento comparándolo con otras máquinas de helar manuales supone un 25 % más de aumento, elimina casi por completo la mano de obra al no tener que estar constantemente quitando las costras de hielo que se forman en las paredes del interior del cilindro (c), cuya eliminación se efectuaba mediante una pala de madera.

La instalación de la motoheladora sobre el mostrador refrigerante es sumamente fácil, no siendo preciso cuidados especiales. Únicamente hay que poner especial cuidado en la fijación de la pala batidora con el eje saliente de la máquina, de forma que la unión de la misma con este eje quede bien ajustada y sólida.

Antes de iniciar el funcionamiento de la máquina hay que quitar la tapa superior y por la perforación que se indica, verter cierta cantidad de valvolina.

El motor va engrasado suficientemente para 5.000 horas de trabajo.

El rodamiento alojado en el punto giratorio es conveniente que se engrase una vez al mes con aceite o grasa incongelable. También se puede emplear vaselina batida con alcohol de 90°, o glicerina con grasa.

Para la limpieza de la olla o desmontaje de la misma, hay que seguir el siguiente orden de operaciones: 1º, soltar la tuerca de unión del eje con la pala. 2º subir la abrazadera unión del eje de la olla. 3º. desenroscar el cono de la columna. 4º girar hacia uno de los lados el cabezal de la máquina. 5º, sacar la olla.

La construcción de la máquina, responde a las ventajosas carac-



282987

terísticas siguientes:

Cabezal giratorio de aleación especial de aluminio, soportado por un sólido aro de bronce cromado.

Engranajes tallados de bronce y acero Siemens, sumergidos en baño de valvolina, alojada en carter que impide su dispersión.

Montada en su totalidad sobre rodamientos a bolas, lo cual asegura el mínimo desgaste y un perfecto deslizamiento.

Ejes de acero inoxidable de gran robustez, con retenes de grasa que impiden la destilación de la misma.

Pala de duroaluminio con filete raspador de acero inoxidable.

Olla construida de acero inoxidable de 3 mm. teniendo en su parte superior un aro y en su base doble fondo de refuerzo de 3 mm.

Punto giratorio con rodamiento a bolas, protegido por una carcasa de bronce.

Motor acoplado Siemens.

Unas normas preferibles de uso, son las siguientes:

a) Con el fin de obtener el mayor rendimiento de la motoheladora, la temperatura recomendable es la de -18° a -20° , y durante unos 20 a 25 minutos.

b) Razonablemente se supone que según las características del producto a fabricar, una mayor o menor temperatura, hará que el helado difiera en su aspecto; es decir, a menos temperatura de trabajo, menos tiempo y menos volumen en el producto terminado. Por el contrario, a temperatura más elevada, tendremos más tiempo en su fabricación más volumen y más esponjosidad de la producción.

c) Sujeta la mezcla a un batido uniforme y constante, que por el especial diseño de la máquina, al producto a elaborar se le imprimen dos movimientos: Uno de rotación y otro de elevación, los cuales están debidamente sincronizados y al actuar sobre la masa del helado,



282987

dan a éste una gran cremosidad, esponjosidad y finura.

d) Deben evitarse por todos los medios el que queden depositados en la olla restos de elaboraciones anteriores, ya que el endurecimiento excesivo de las mismas produciría fuertes tracciones a la puesta en marcha nuevamente de la máquina.

Hecha la descripción precedente, hemos de añadir, que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

En resumen: La Patente de Invencion que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- MOTOHELADORA SEMIAUTOMATICA, caracterizada porque está constituida esencialmente por dos partes, una de ellas, la superior, formada por una carcasa, donde van alojados el motor, engranajes de transmisión y ejes, y otra que comprende una base de bronce que sustenta la carcasa superior y sirve tambien de apoyo y sostén a un cilindro de acero (u olla); saliendo de la carcasa antedicha dos ejes que sirven para imprimir a la olla y a una pala batidora un sentido de rotación contrario uno del otro.

2ª.- MOTOHELADORA SEMIAUTOMATICA, caracterizada según la anterior reivindicación y porque, la pala batidora en su parte más ancha, lleva unas perforaciones en su superficie exterior, por las que se inyecta a la masa del helado, al tiempo de su fabricación, una corriente de aire producida por un compresor.

3ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invencion que se solicita: " MOTOHELADORA SEMIAUTOMATICA ".

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Me-



moria que consta de seis páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 30 de Noviembre de 1962

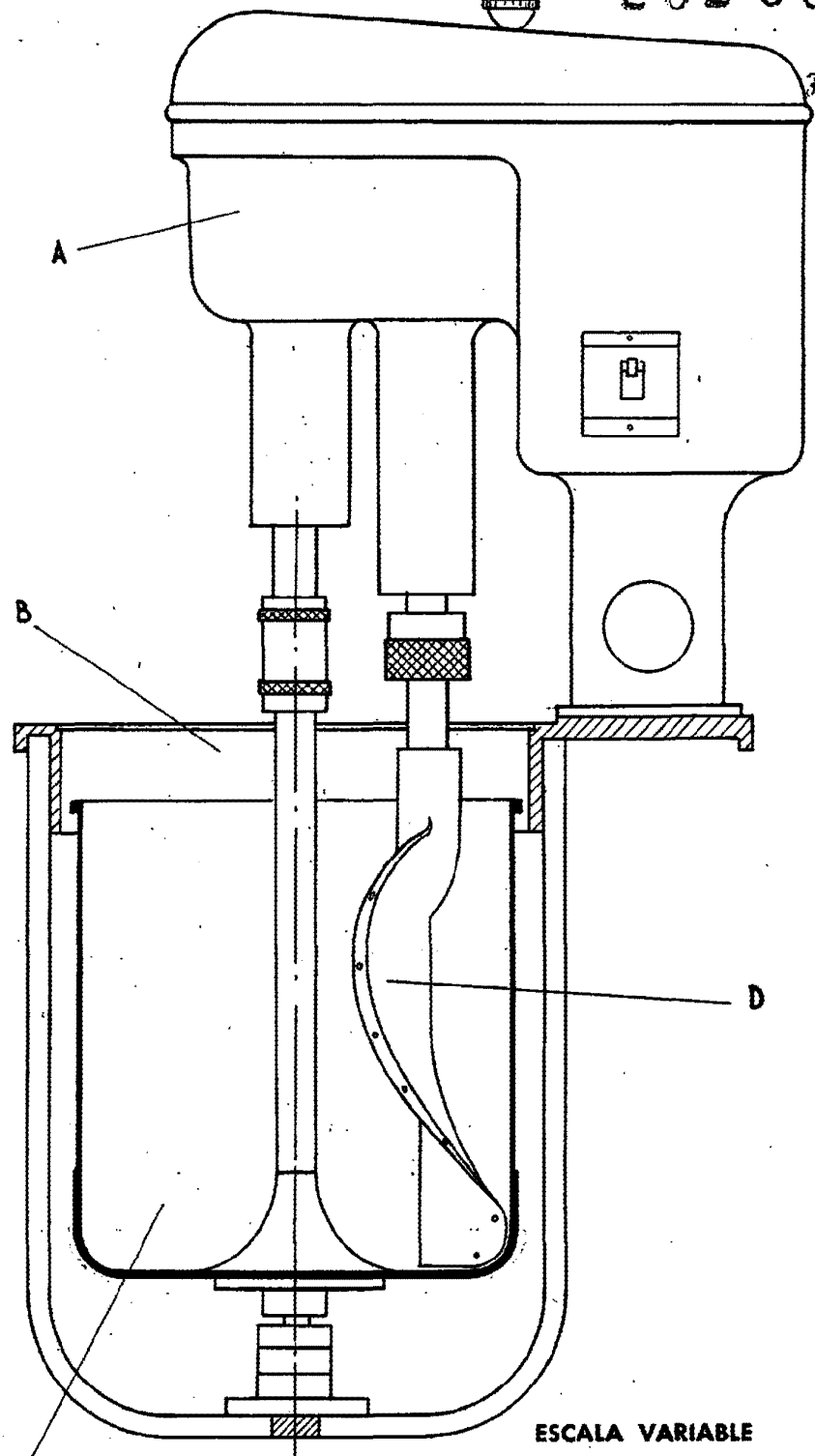
ALFONSO UNGRIA

P.P.

282987

5

282987



ESCALA VARIABLE

Madrid, 30 de Noviembre de 1962

ALFONSO UNGRIA

P.P.