



República Federativa do Brasil
Ministério da Economia
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(11) BR 202016008885-8 Y1



(22) Data do Depósito: 20/04/2016

(45) Data de Concessão: 20/12/2022

(54) Título: DISPOSITIVO PARA PERMITIR O RECHEIO INTERNO DE SORVETES DE PICOLÉ AO INTERIOR DA FÔRMA

(51) Int.Cl.: A23G 9/24.

(73) Titular(es): JAIR NEGRINI.

(72) Inventor(es): JAIR NEGRINI.

(57) Resumo: DISPOSITIVO PARA PERMITIR O RECHEIO INTERNO DE SORVETES DE PICOLÉ, AO INTERIOR DA FORMA. Trata-se a presente invenção de um dispositivo (1) constituído por um chassi (2) alavancas de extração (3) e uma pluralidade de blocos (4) em conicidade, este ao ser introduzido ao interior de fôrmas (F) posicionara os blocos (4) centralmente ao interior das cavidades (C), formando assim uma vão entre estes blocos e as cavidades (C), que serão preenchidos com o creme que formada a camada externa (E) do sorvete de picolé, ao retirar-se o dispositivo (1), formara uma cavidade (C2) regular ao meio da camada externa (E) já formada, esta cavidade (C2) será então preenchida com outro creme, formando assim a camada interna (I) ou recheio propriamente.

**“DISPOSITIVO PARA PERMITIR O RECHEIO INTERNO DE
SORVETES DE PICOLÉ AO INTERIOR DA FÔRMA”**

[001] Refere-se o presente relatório descritivo ao pedido de patente de modelo de utilidade para um dispositivo que possibilita introduzir o recheio em sorvete de picolé ainda dentro da forma. Esta operação é realizada em duas etapas, na primeira etapa, forma a parte externa do picolé, e na segunda etapa, a parte interna ou recheio, é conseguido com este dispositivo de forma mais simples e pratica, agilizando significativamente a produção em grande quantidade.

Estado da técnica;

[002] O sorvete conhecido mundialmente e mais consumido, são os chamado picolé, atualmente há inúmeras empresas de vários portes que investem fortemente em equipamentos e inovações para tornar o produto cada vez mais agradável ao consumidor, é um mercado ainda em crescimento, principalmente em nosso País onde não temos o hábito de consumir esse produto durante o ano todo.

[003] Ao que se conhece da técnica na produção de sorvetes de picolé com qualquer tipo de recheio, é na verdade uma operação complicada, pois trata-se de dois cremes com sabores diferentes, ou seja, externamente um tipo e internamente outro. Exemplo; creme de baunilha na camada externa e chocolate na parte interna ou recheio, no entanto estes geralmente são de viscosidade e densidade semelhantes, por isto torna-se esta operação difícil, em via de regra, para se conseguir que estes componentes de sabores

distintos fiquem separados, são necessárias algumas etapas que elevam o tempo e o custo da produção.

[004] Sendo assim, primeiramente uma fôrma é preenchida com o preparado que será a camada externa, está, será então levada ao congelamento que deve ser minuciosamente controlado para que, ocorra o congelamento de uma determinada espessura do creme que ocorrera de fora para o núcleo, assim antes deste núcleo se congelar, a forma deverá ser retirada e então virada para que o núcleo ainda não congelado se escorra obtendo-se uma cavidade ao meio. Esta cavidade será então preenchida com outro creme de sabor diferente, e então retornado ao congelamento para que este núcleo se congele dando origem ao chamado recheio, este processo é considerado artesanal, tanto pelo manuseio como pela irregularidade entre a camada externa e interna do picolé.

Objetivo da patente:

[005] Assim, de acordo com o estado da técnica e suas limitações para uma produção industrial, o inventor após estudos e uso de protótipos, criou o dispositivo em questão, este permite a operação em grande escala de sorvetes do tipo picolé com uma camada interna ou núcleo de recheio, de forma a agilizar a produção reduzindo o tempo para a produção de picolés com recheio.

[006] O dispositivo foi projetado para utilizar a fôrma já padronizada no mercado, assim o produtor de sorvetes somente terá de investir no próprio dispositivo, sem nenhum outro aumento de aquisição de utensílios, sua utilização é tão pratica

quanto é a operação de colocação dos palitos. Outro benefício proporcionado pelo dispositivo, além da redução no tempo da operação, é a formação de um núcleo de recheio bem distribuído, que permite o cálculo exato de consumo na produção de um picolé com recheio. Assim com o cálculo exato do consumo de material e o tempo, obteremos um custo final mais preciso da produção, revertendo em benefício para tornar o produto mais competitivo no mercado.

[007] Assim sendo, o dispositivo é formado basicamente por uma pluralidade de blocos em conicidade ao seu extremo inferior, tantos quanto necessário de acordo com a fôrma a ser utilizada, estes blocos são fixados superiormente ao longo de um chassi dispostos paralelamente, geralmente em duas fileiras, o chassi é dotado de duas alavancas de extração.

[008] O dispositivo será então encaixado ao interior da fôrma apoiando o chassi em uma borda interna, os blocos ficaram centralizados ao interior das cavidades, estas, serão preenchidas com o creme do sorvete, e levada ao congelamento, após o creme gelificado será então retirado este dispositivo, obtendo-se a camada externa do picolé com uma cavidade ao meio, esta cavidade formada ao meio, será preenchida com o creme de outro sabor formando o recheio.

[009] Explicado até então, passa o dispositivo e sua funcionalidade a ser melhor compreendido através dos desenhos em anexos onde vê se:

[010] Figura 1 – Vista em elevação do dispositivo;

- [011]Figura 2 – Vista superior do dispositivo;
- [012]Figura 3 – Vista lateral do dispositivo;
- [013]Figura 4 – Vista em perspectiva do dispositivo;
- [014]Figura 5 – Vista em perspectiva da fôrma;
- [015]Figura 6 – Vista em perspectiva da fôrma já com o dispositivo encaixado ao interior;
- [016]Figura 7 – Vista em elevação em corte, com o dispositivo ao interior da fôrma;
- [017]Figura 8 – Vista lateral com indicativa de corte;
- [018]Figura 9 – Vista em elevação em corte, nesta vista vê se, as cavidades da fôrma preenchidas com o creme, o qual formara a parte externa do sorvete devido aos blocos do dispositivo centralizados ao interior destas cavidades;
- [019]Figura 10 – Vista em corte mostrando o início da ação das alavancas de extração, com alavancagem em mesmo sentido;
- [020]Figura 11 – Vista segundo anterior, com alavancagem em sentido opostos ocorrendo a extração dos blocos do dispositivo do interior das cavidades da fôrma com a camada externa do picolé;
- [021]Figura 12 – Nesta vista retira-se o dispositivo da fôrma, ficando as cavidades preenchidas com a parte externa do picolé com um vão ao meio;
- [022]Figura 13 – Esta vista mostra os vãos sendo preenchidos através de dosadora com o recheio;
- [023]Figura 14 – Vista da fôrma com os picolés já formados com camada externa e recheio.

[024]Em conformidade com os desenhos em anexos, “DISPOSITIVO PARA PERMITIR O RECHEIO INTERNO DE SORVETES DE PICOLÉ AO INTERIOR DA FÔRMA” objeto de presente pedido de patente constitui-se um dispositivo (1), composto por um chassi (2) este dotado de duas alavancas de extração (3) e, fixado a este chassi (2) uma pluralidade de blocos (4) em conicidade.

[025]Para sua utilização o dispositivo será introduzido a fôrma (F) até encostar o chassi (2) na borda (B) interna da fôrma (F), isto posicionara os blocos (4) centralmente as cavidades (C) desta fôrma (F), será então preenchidos por dosadora as cavidades (C) com o creme do sorvete, sendo então levada a fôrma (F) para um banho, que irá gelificar o creme contido nas cavidades (C), obtendo-se a camada externa (E) do picolé, que após endurecida será então retirado o dispositivo (1) do interior da fôrma (F).

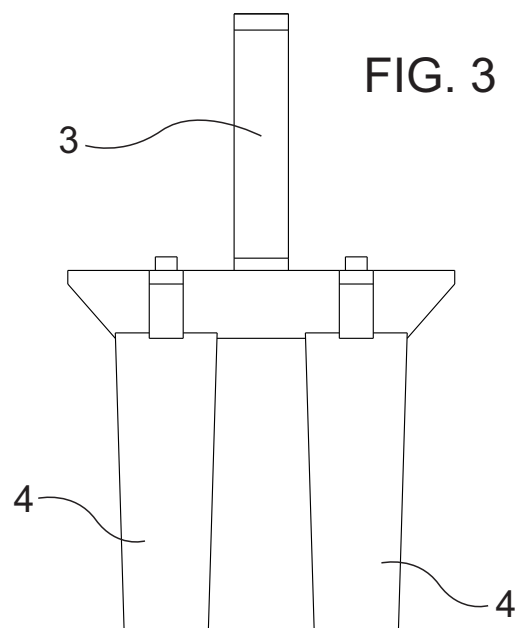
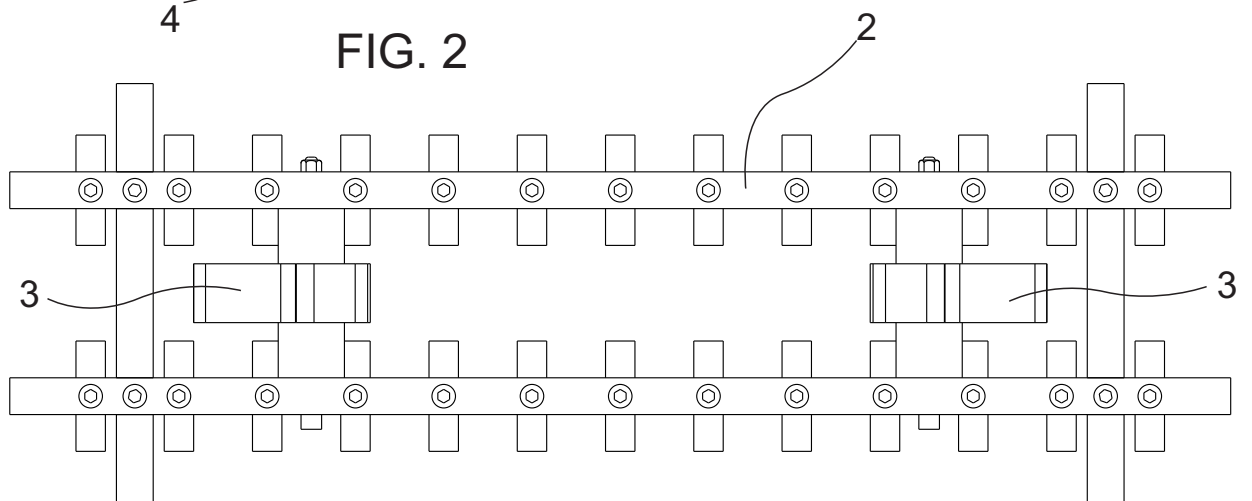
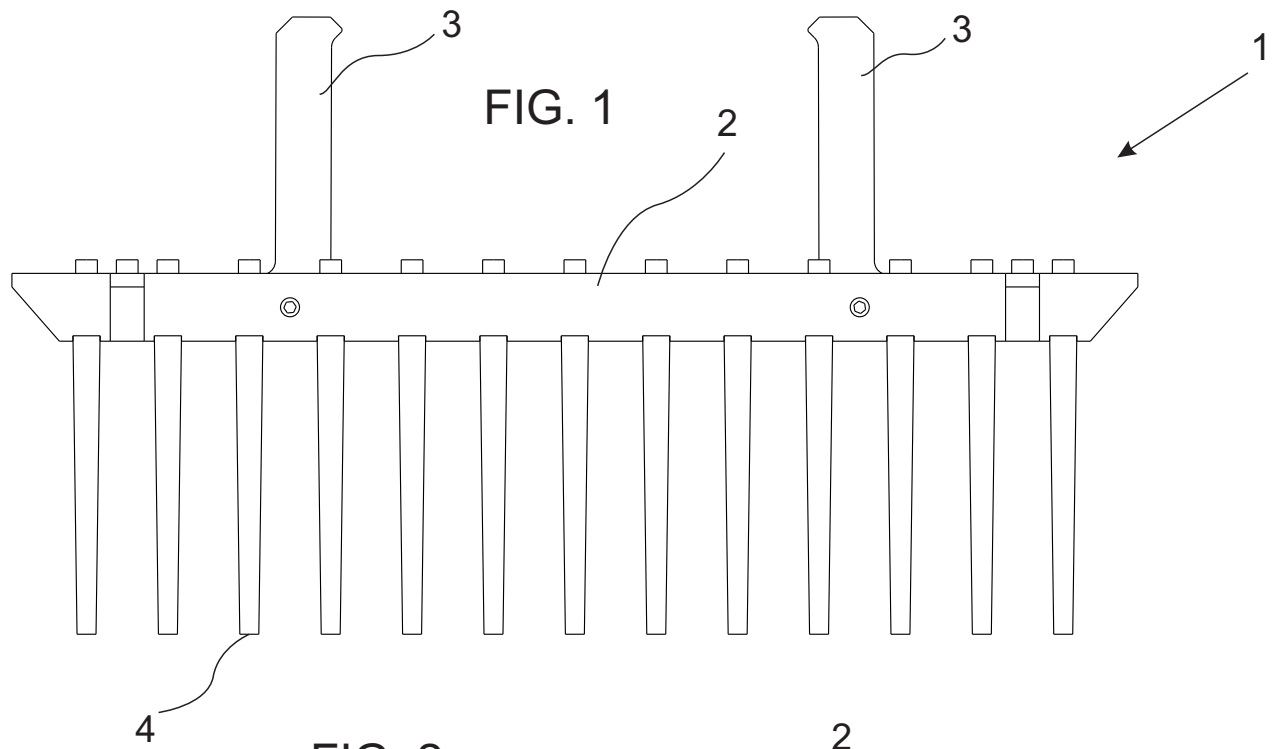
[026]Esta ação de retirada do dispositivo (1), será executada através das alavancas de extração (3) que apoiam com sua parte inferior na borda (B), para ocorrer a alavancagem, estas serão primeiramente deslocas em sentidos para dentro para iniciar a extração dos blocos (4) do interior do creme endurecido, e depois em sentido oposto para fora para terminar a extração e retirada, e assim formando as cavidades (C2) ao meio da camada externa (E) como pode ser observado pelas figuras 10, 11 e 12.

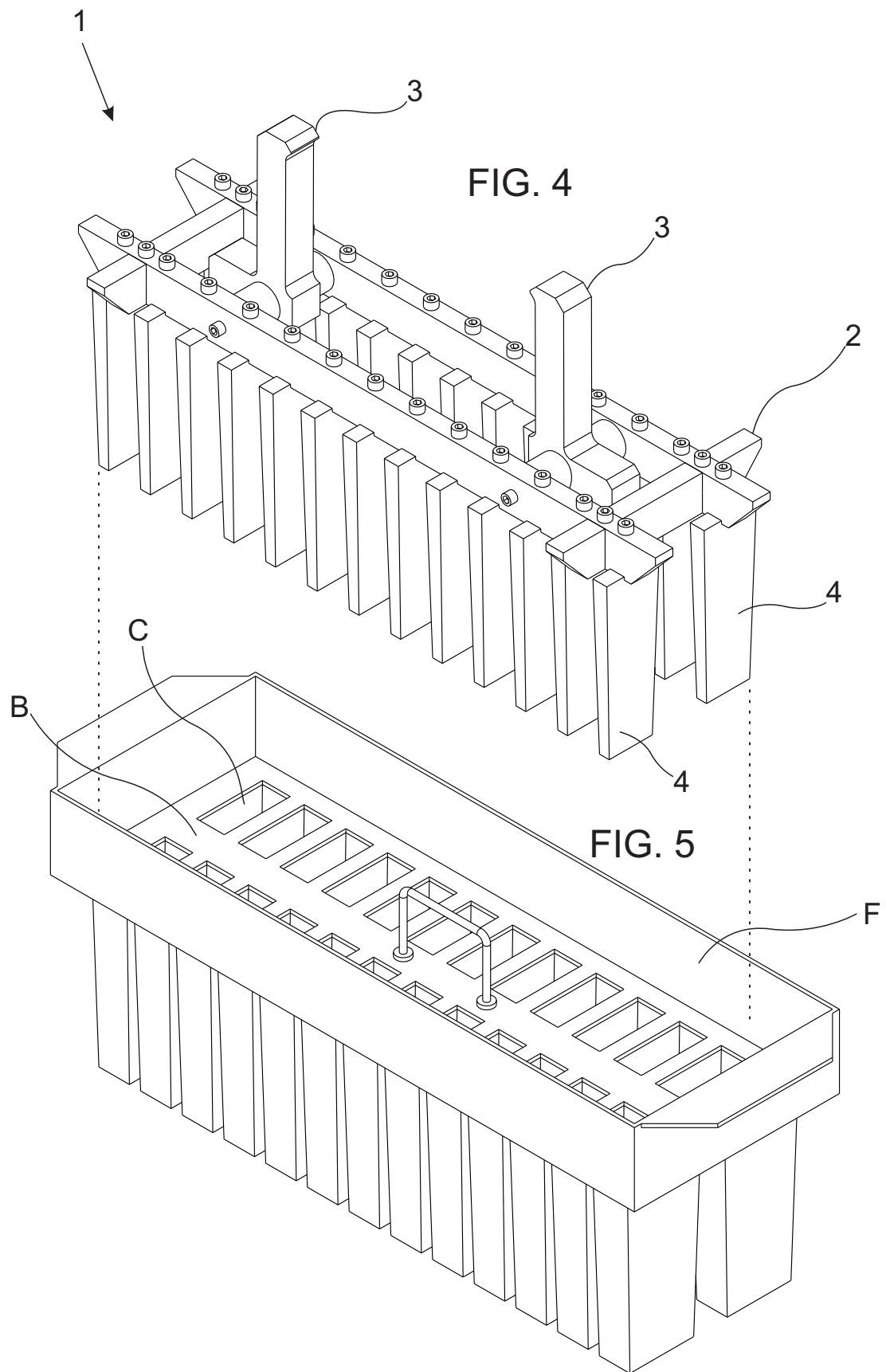
[027]Após a retirada do dispositivo (1) da fôrma (F), esta será levada para outra dosadora para então receber o preenchimento

das cavidades (C2) com o creme que será o recheio ou camada interna (I) como pode ser observado pelas figuras 13 e 14.

REIVINDICAÇÃO

1) “DISPOSITIVO PARA PERMITIR O RECHEIO INTERNO DE SORVETES DE PICOLÉ AO INTERIOR DA FÔRMA” é apresentado por uma forma (F), dotada de base de apoio (B) e cavidades (C) sendo caracterizado por, um dispositivo constituído por um chassi (2), este, conformado por travessas entre cruzadas, nas quais fixadas a eixos duas alavancas de extração (3), sob o dito chassi (2), projetando-se inferiormente vê-se pluralidade de blocos (4) em conicidade.





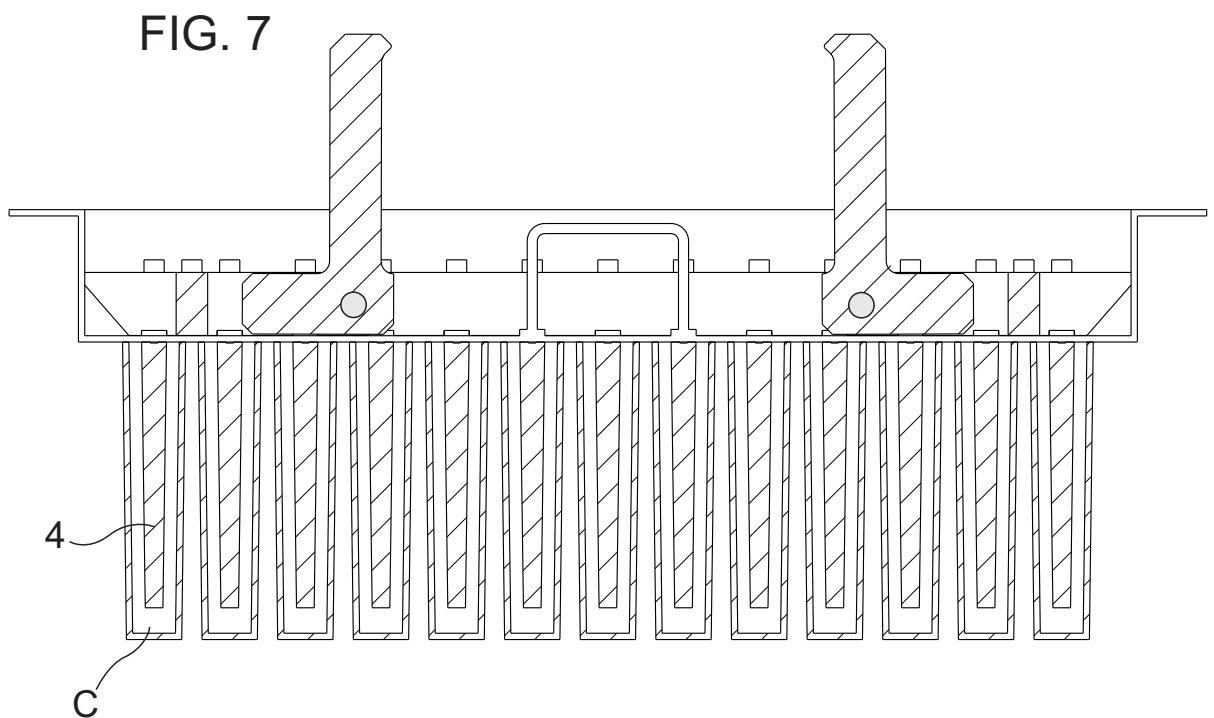
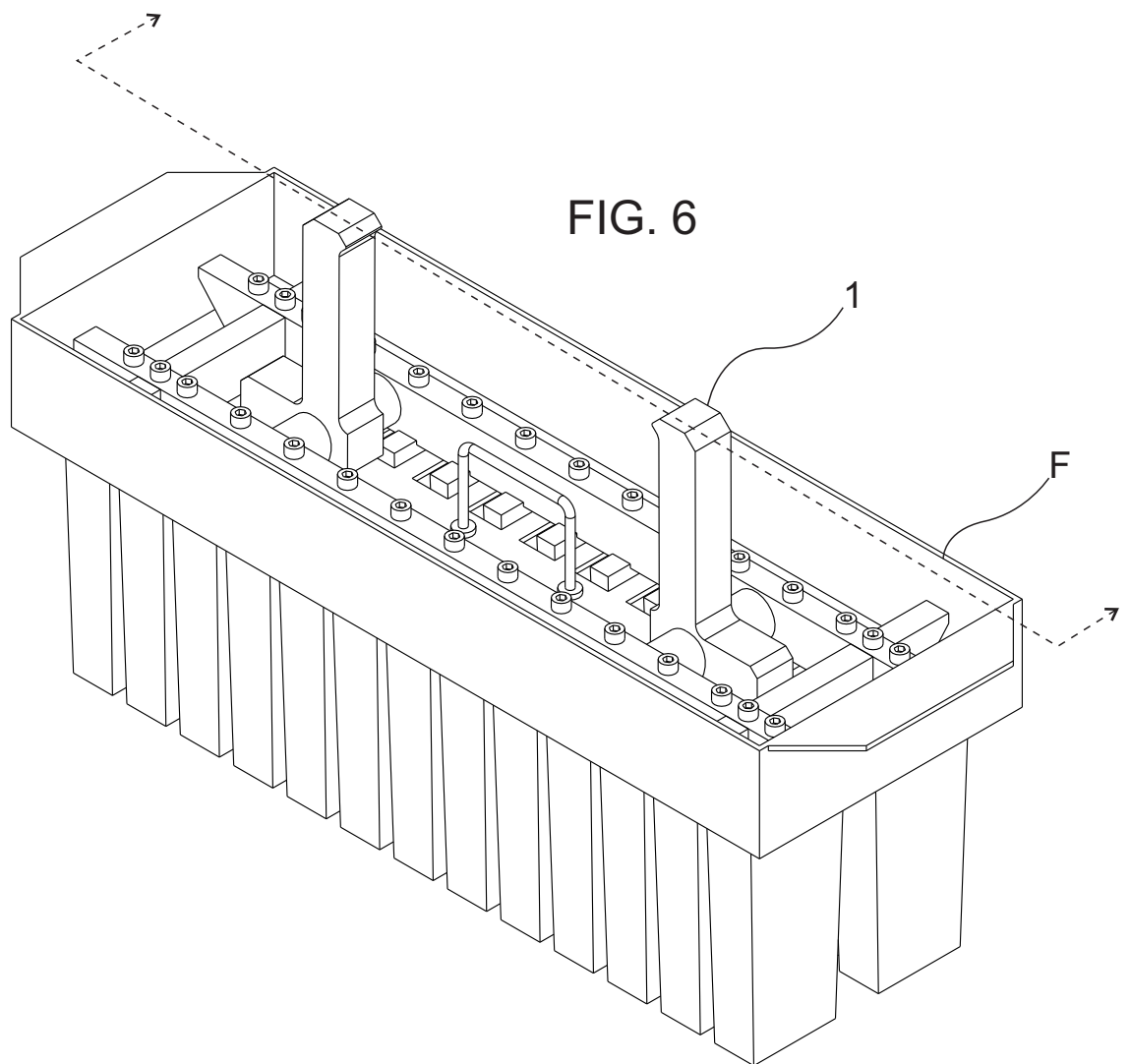


FIG. 8

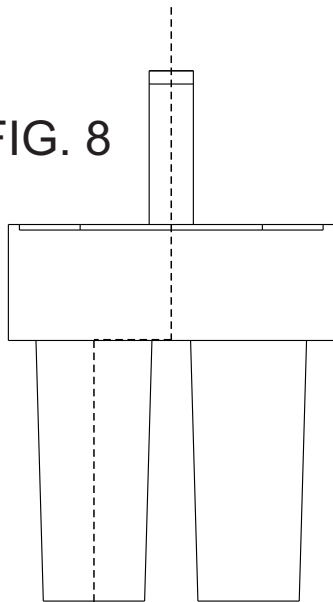


FIG. 9

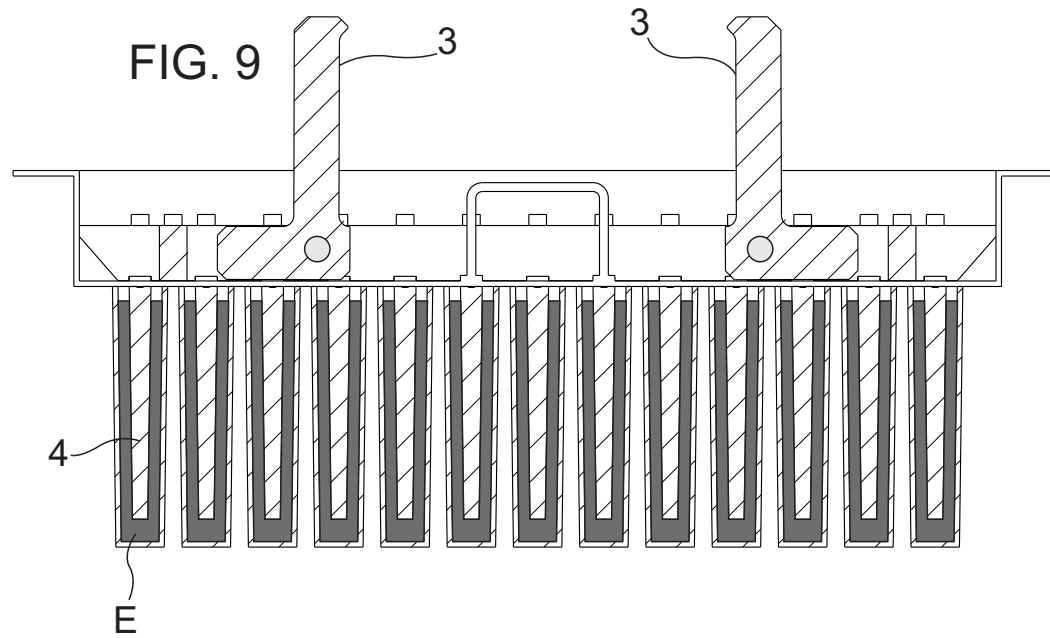


FIG. 10

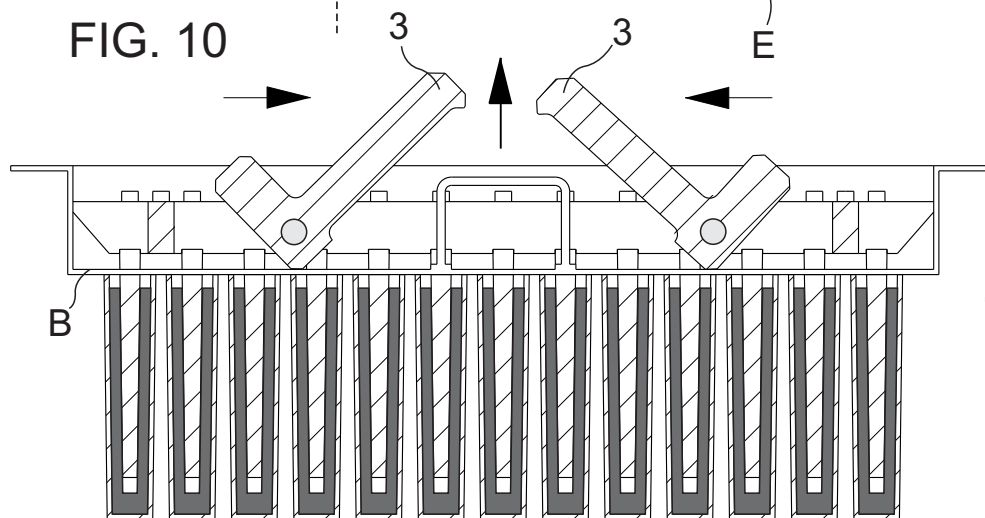


FIG. 11

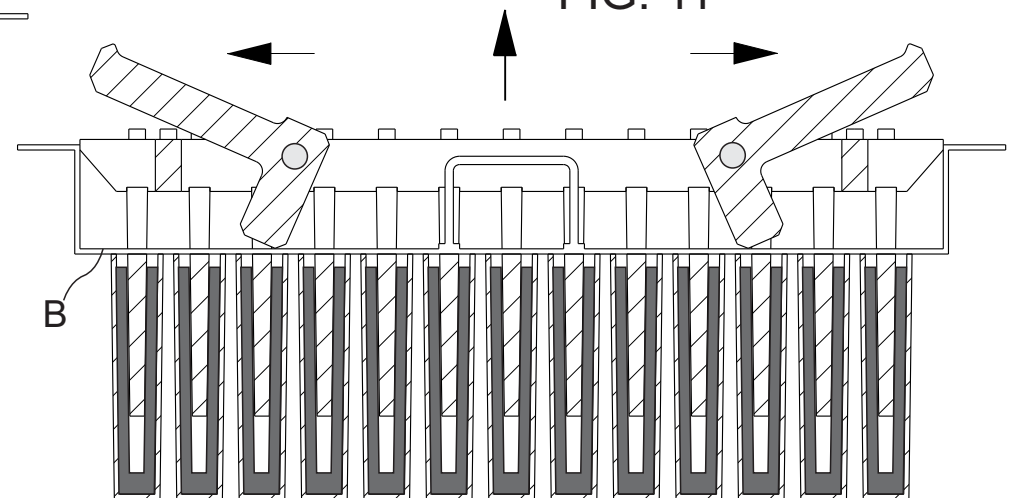


FIG. 12

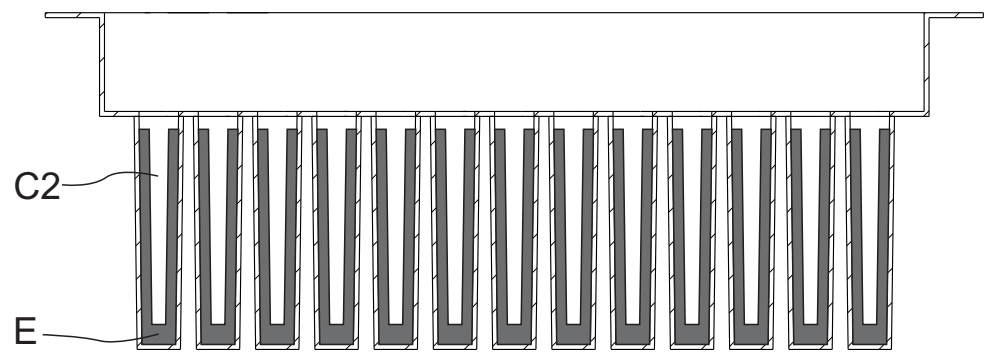
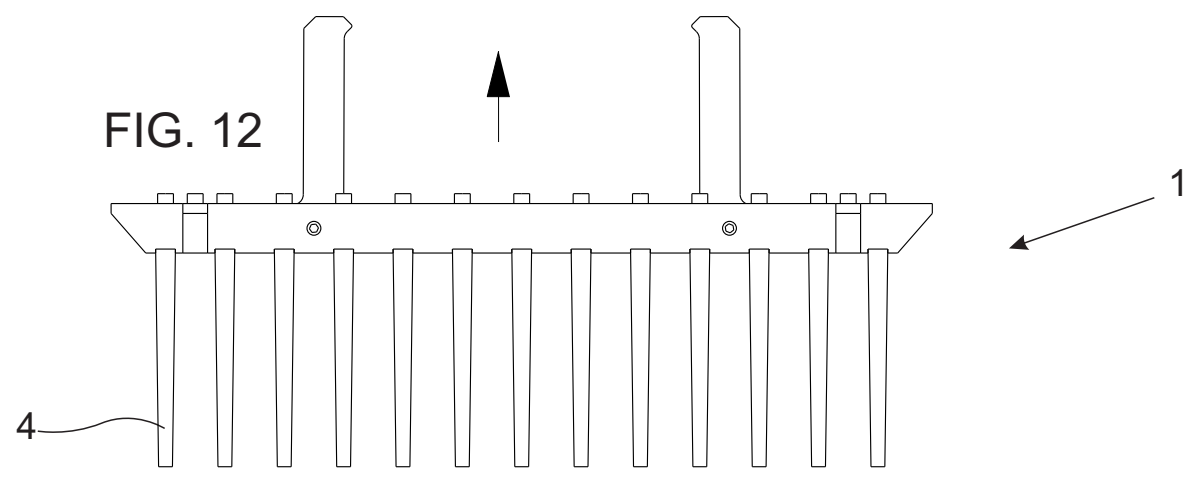


FIG. 13

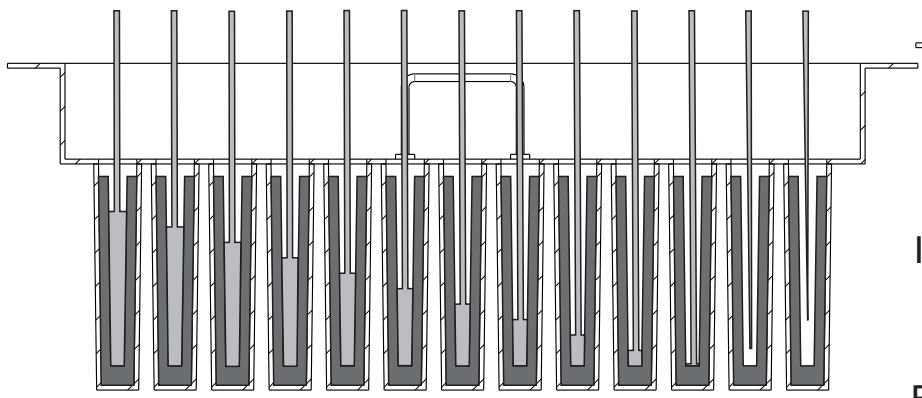


FIG. 14

