

(19) DANMARK



(12) PATENTANSØGNING (10) DK 0082/96

Patentdirektoratet

- (21) Patentansøgning nr.: 0082/96 (51) Int. Cl. 6: A 23 G 9/00
(22) Indleveringsdag:.... 22 jan 1996
(24) Løbedag:..... 22 jan 1996
(41) Alm. tilgængelig:.... 23 jul 1997
(62) Stamansøgningsnummer:.....
(86) International ansøgning nr.:... -
(86) International indleveringsdag:
(85) Videreførselsdag:
(30) Prioritet: -
(71) Ansøger: *Tetra Laval Food Hoyer A/S, Søren Nymarks Vej 13; 8270
Højbjerg, DK
(72) Opfinder: Peter *Gonon, Lauge Kochs Vej 8; 8200 Århus N, DK
(74) Fuldmægtig: K. Skøtt-Jensen, Patentingeniører A/S, Lemmingvej 225, 8361,
Hasselager

- (54) Fremgangsmåde ved fremstilling af spiseisemateriale
(57) Sammendrag 82-96

Ved fremstilling af iscremeprodukter, som kontinuerligt udekstruderes efter passage af en gennemløbsfryser, vil det være ideelt, om man herved straks kan bringe ismassen helt ned på en afgangstemperatur på 12-25 minusgrader, da produkterne så kan bringes direkte til slutlagring. Dette har dog ikke hidtil været praktisk muligt, da der ved en konventionel fremstillingsteknik med brug af gennemløbsfrysere opstår fatale problemer m.h.t. uacceptabel kompaktering af den luftfyldte iscreme og tilførsel af varmegivende transport- og skrabeeffekt til sneglen i gennemløbsfryseren. Ved opfindelsen løses begge disse problemer, dels ved at der til sikring af en acceptabel opsvulmningsgrad benyttes en regulerbar strømningsmodstand i afgangsløbet fra gennemløbsfryseren, og dels ved at denne fryser i sig selv er udført med en transport-snegl, som til frembringelse af en ekstremt lav skrabe-hastighed har en meget stor stigning og drives med en ganske lav omdrejningshastighed.

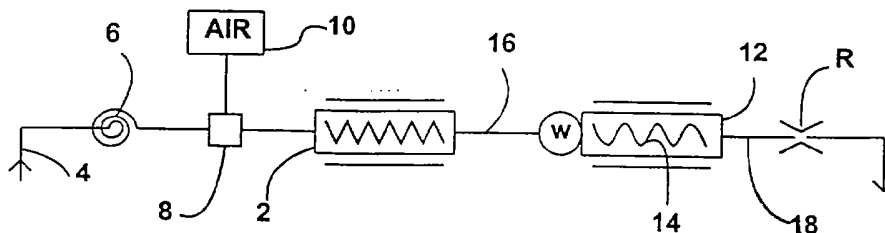


Fig.1