

11471



11471

MEMORIA DESCRIPTIVA  
que se acompaña  
a la solicitud de  
un MODELO DE UTILIDAD, por veinte años en España,  
a favor de  
D. José Comas Masip, residente en Marín (Pontevedra), Calvo  
Sotelo, El,  
por  
"CAJAS FRIGORÍFICAS PARA PESCADO FRESCO".  
Inventor: D. José Comas Masip, de nacionalidad española.

---

La invención 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.

Con la utilización de las cajas frigoríficas a que se refiere la presente Memoria, se consigue poder enviar el pescado fresco a largas distancias en la época de calor, ya que, como es sabido, a partir del mes de Abril, hay en España poco pescado y no puede cubrirse la cantidad suficiente para cargar un vagón frigorífico, por exigirse una cantidad de 3.300 Kgs. para ello. Por consiguiente, se hace necesario utilizar en los vagones de tipo corriente las cajas cuya protección se solicita, las cuales llevan hielo y los dispositivos adecuados para conseguir una mayor duración del mismo.

En los adjuntos dibujos se aprecia detalladamente la forma y contextura exterior de estas cajas frigoríficas y las piezas de que se componen, representadas minuciosamente.

De acuerdo con los mencionados dibujos, a continuación se expresan escuetamente el nombre y características de cada una de las piezas indicadas, que son las siguientes: 1.-Frente de la caja frigorífica. -2.-Tapa. -3.-Refuerzos metálicos. -A.-Junta de la caja. -4.-Parte lateral de la caja. -5.-Orificio para salida del agua. -6.-Enlace de la madera. -7.-Asa de la caja. -8.-Tapa de la caja vista por encima. -9.-Cierre de tornillo. -B.-Detalle del cierre (tornillo). -10.-Varillas de madera para escurrimiento del pescado. -11.-Esquina para enganche del tornillo del cierre. -12.-Planta de la caja, vista interiormente. -13.-Cubrimiento de chapa de cinc. -C.-Corte transversal de la caja. -14.-Capa de corcho que se encuentra en la parte inferior de la tapa. -15.-Espacios para las juntas de goma. -16.-Orificios para paso de los tornillos. -17.-Bordillo de madera que cierra la capa de corcho. -18.-Tira de goma en forma circular. -19.-Tapa de la caja vista por el canto. -20.-Revestimiento de la madera. -21.-Fondo de chapa de cinc. -22.-Relleno de corcho. -23.-Vista de la caja en conjunto. -24.-Tornillos para enroscar en la madera. -25.-Esque del cierre de tornillos. -26.-Cabeza del tornillo para agarre. -27.-Tornillos de cierre. -28.-Ranura para encerrar el tapón. -29.-Tapón metálico. -30.-Tuerca del tornillo. -31.-Tira de goma circular en estado de cierre. -32.-Tira de goma rectangular para hacer tope al cierre. -33.-Chapa de cinc. -34.-Capa de corcho. -35.-Planta de cierre del tornillo. -36.-Punta de goma en cuadrado y 37.-Punta de goma en redondo.

Introducido el pescado en la caja expresada con una cantidad de 10 Kgs. de hielo aproximadamente, se cierra inmediatamente y herméticamente la tapa para evitar la natural evaporación de aquél. El cierre se efectúa con los cuatro tornillos (9 y 30), los cuales contienen un agujero, a través del cual se pasa un alambre para efectuar el precintado. Cerrada la caja, el hielo se sostiene mucho tiempo sin derretirse, gracias a las planchas de corcho (14, 22 y 34) y a las planchas de cinc (13, 21 y 33), instaladas en aquélla. A medida que se va absolviendo el hielo, el agua producida por tal disolución, cuando llega a la altura de las rejillas de madera para escurrimiento del pescado (10), sale a través del orificio (5) hecho expresamente con este fin y que tiene por objeto, además, evitar que pueda entrar el aire por cualquier punto, ya que tal elemento influye en el desgaste del hielo.

Entre las innumerables ventajas que podrían citarse como pertenecientes al empleo de las cajas indicadas, se encuentran el poder trabajar en verano con cierta seguridad, sin



70

tener que depender de las circunstancias de que haya que reunir un número determinado de kilos de pescados para cargar un vagón frigorífico;; conservarse mejor el pescado durante el viaje; evitar que en las cajas pueda entrar polvo y suciedad; así como sustracción; ahorro de hielo, etc.

75

Las cajas de pescado que hasta la fecha se conocen están compuestas solamente de tablilla, sin ninguna preparación. A través de las juntas de estas cajas utilizadas hasta la fecha, se ve el pescado, permitiendo, por tanto, la entrada del aire y suciedad, y necesitando mayor cantidad de hielo. Consecuencia de lo expuesto, es que el pescado que en muchas ocasiones contienen estas cajas, ha de ser retirado del mercado por encontrarse en malas condiciones, o bien, se vende en el primer periodo de prutefacción. Además, estas cajas van cerradas simplemente con clavos y alambres, lo que permite, conforme antes se menciona, las posibles sustracciones y la entrada de elementos que desmejoran y a veces inutilizan la mercancía.

80

85

Hecha la descripción precedente, es preciso 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 se reivindican en la siguiente

90

N O T A

95

En resumen: el MODELO DE UTILIDAD cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:  
1ª.-Cajas frigoríficas para pescado fresco, caracterizadas porque pueden cerrarse inmediata y herméticamente en virtud de las características especiales de la tapa, con lo que se evita la evaporación del hielo cuando éste se introduce, efectuándose dicho cierre, conforme se indica en los adjuntos dibujos, con los cuatro tornillos (9 y 30), los cuales poseen un agujero, a través del cual se pasa un alambre para efectuar el precintado.

100

105

2ª.-Cajas frigoríficas para pescado fresco, según la reivindicación 1ª, caracterizadas porque conservan perfectamente el hielo que en ellas se introduce, a causa de las planchas de corcho que cubren el interior (núms. 14, 22 y 34 de los adjuntos dibujos), y las de cinc (núms. 13, 21 y 33), pero cuando dicho hielo se va disolviendo, como necesariamente tiene que ocurrir, el agua producida llega a la altura de las varillas de madera colocadas en forma de rejilla (nº 10), saliendo al exterior por el orificio (nº 5), el cual tiene por objeto, además de la misión expresada, evitar que pueda entrar el aire por cualquier punto, ya que este elemento influye en el desgaste del hielo.

110

115

3ª.-Cajas frigoríficas para pescado fresco, según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque, además de los que se mencionan anteriormente, se componen de los siguientes elementos fundamentales: refuerzos metálicos nº 3, con los que se consigue una solidez perfecta; asas nº 7, necesarias para el transporte y fácil manejo de la caja; juntas de goma que se colocan en los espacios nº 15, consiguiéndose evitar en absoluto las rendijas de toda clase con salida al exterior y, por último, un bordillo de madera (nº 17) que cierra la capa de corcho.

120

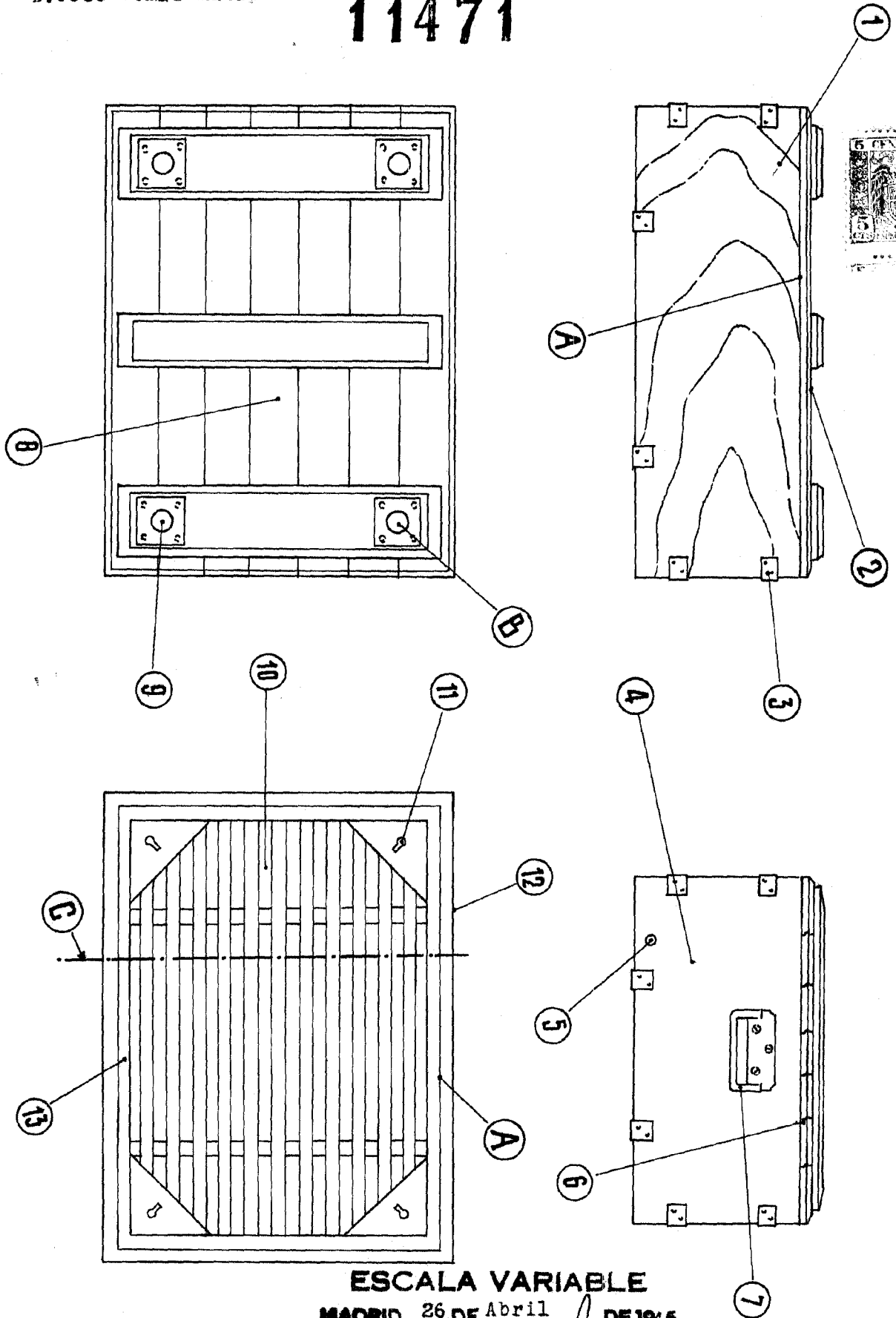
125

4ª.-Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el MODELO DE UTILIDAD que se solicita, "CAJAS FRIGORÍFICAS PARA PESCADO FRESCO".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de tres páginas escritas a máquina por una sola cara y dibujos que se acompañan.

Madrid, 26 de Abril de 1.945

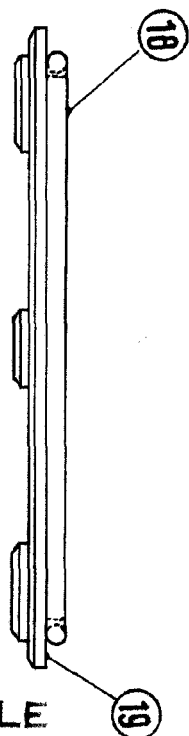
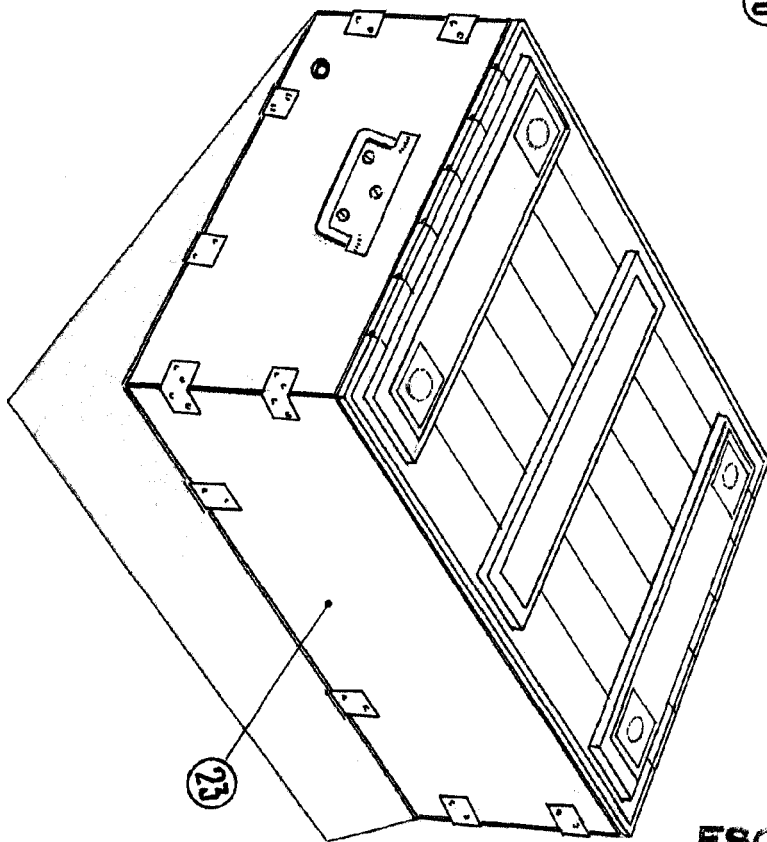
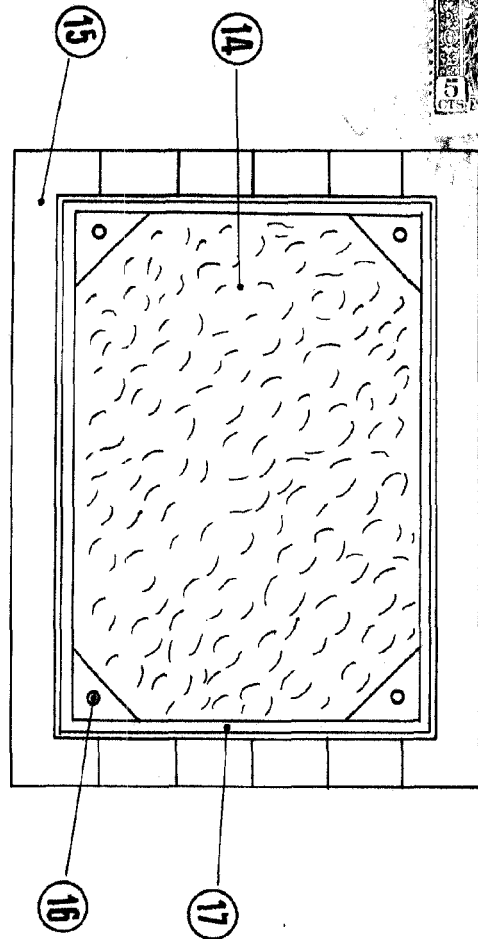
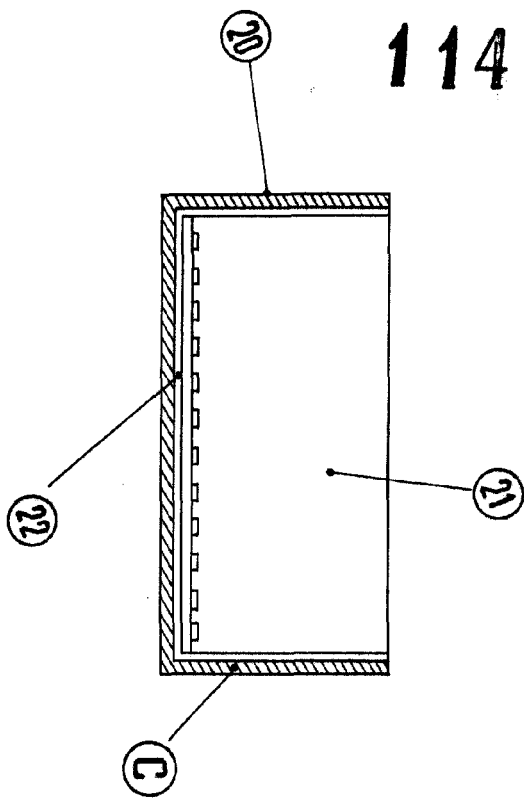
ALFONSO UNGRÍA



**ESCALA VARIABLE**  
MADRID, 26 DE Abril DE 1916  
ALFONSO UNORIO



11471

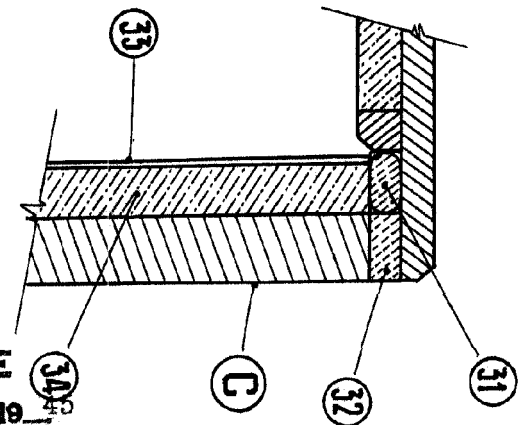
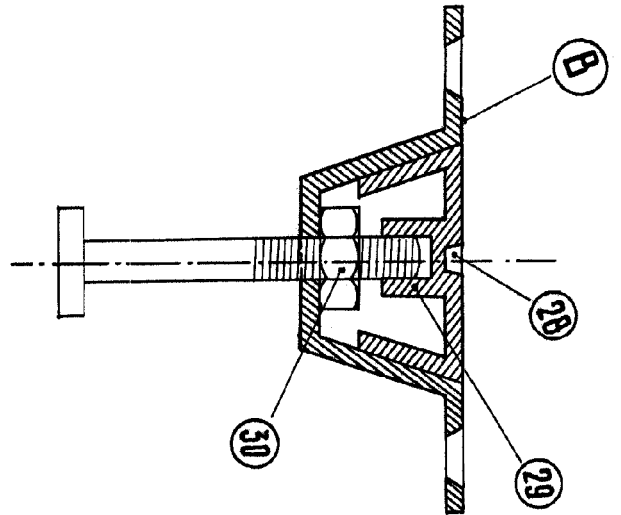
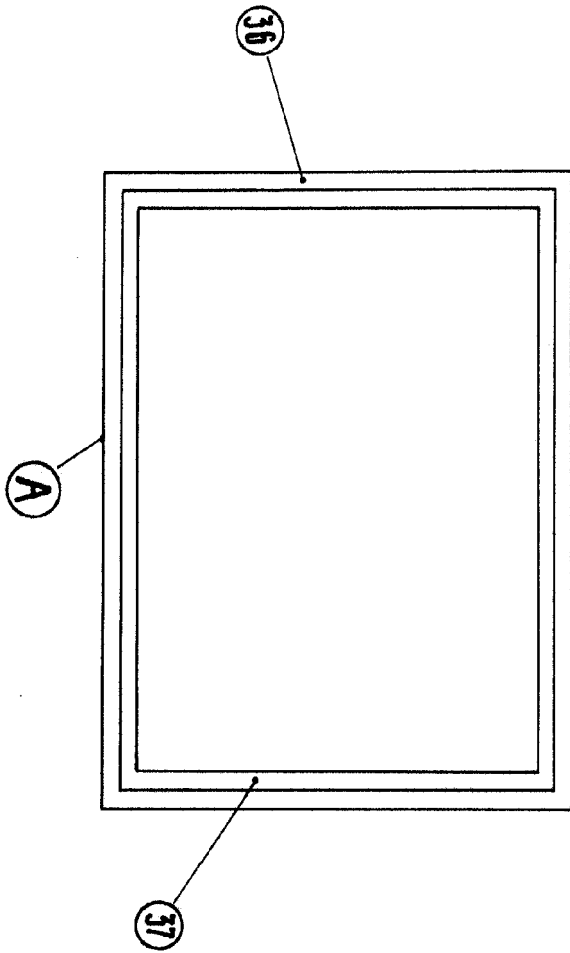
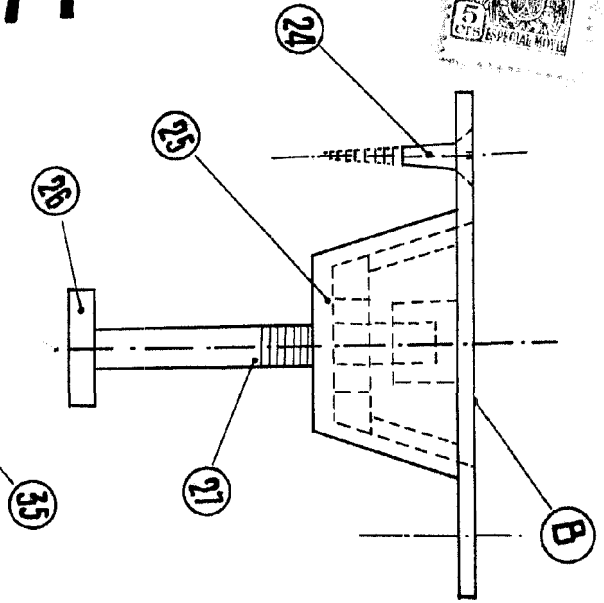
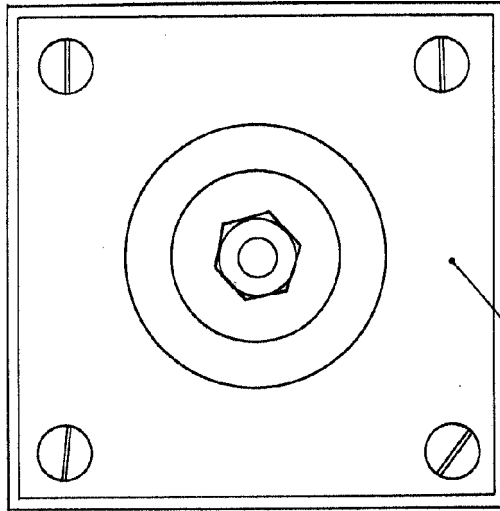


ESCALA VARIABLE

MADRID, 24 DE Abril DE 1945

ALFONSO UNO...

11471



ESCALA VARIABLE  
MADRID, 24 de Abril DE 1945

RAMONSO UNORIA