

MODELO DE UTILIDAD

~~76900~~

76900



Memoria Descriptiva

sobre:

"Aparato para quitar escamas y limpiar pescados".

=====

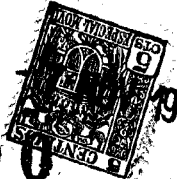
Solicitante: DON ANTONIO OLIVER FERNANDEZ, de nacionalidad española,
residente en Salud 7, PALMA DE MALLORCA (Balears).

=====

El presente Modelo de Utilidad tiene por objeto un aparato para quitar las escamas de los pescados, y limpiar otras partes del mismo, mediante el uso de herramientas y útiles, convenientemente empleados, a través de

5. unaparato porta-útiles, que imprime a las mismas, un

76900



1959

movimiento de rotación o de vibración, a través de un eje rígido o flexible, accionado por motor eléctrico o por poleas y transmisiones, movidas a pedal, cuerda de relojería o manubrio.

5. Los útiles o herramientas empleadas a dichos fines, son una pieza de forma cilíndrica, prismática o de cualquier forma geométrica apropiada, en la que van alojadas unas piezas metálicas dentadas, fijas en unas ranuras practicadas en aquélla; y que por la forma de terminación de las mismas y de la pieza que las recibe, quedan fuertemente aprisionadas y bloqueadas mediante una pieza o tapa metálica, sujeta por un tornillo en el caso particular que sea prismático el porta-útiles.
10. Esta pieza que la llamaremos porta-cuchillas, puede recibir el número de ellas que se considere conveniente; y su montaje se realiza de tal manera, que los elementos metálicos tengan sus dientes cubriendo los intervalos entre los mismos de las dos piezas metálicas adyacentes.
15. Esta herramienta aplicada a la superficie del pescado, por su giro y por la acción de las piezas metálicas dentadas, produce el descamado del mismo. Otros útiles, lo constituyen unas ruedas de abrasivo y esmeril, que permiten quitar las pequeñas escamas y rugosidades en las partes del cuerpo, que la herramienta anterior encontrara dificultades, estropeando la piel del pescado.
20. Estas herramientas se utilizan acopladas a un porta-útiles, mediante un porta-brocas, acoplado a un eje, y este a su vez a otro eje flexible, que se conecta
- 25.
- 30.



76900

al motor eléctrico u otro sistema para darle un movimiento de rotación o vibración.

- Se trata, pués, de un sistema mecánico manual o eléctrico, para quitar las escamas en el cuerpo de los
5. pescados y limpiar otras partes del mismo, mediante unas herramientas y útiles convenientemente empleados, a través de un porta-útiles y ejes rígidos y flexibles, que un motor eléctrico, o aparato de relojería a manubrio o pedal, con un sistema de poleas y transmisiones, le imprime un
10. movimiento de rotación o vibración.

En los dibujos adjuntos, a título de ejemplo no limitativo, se ilustra una forma de ejecución del invento, con referencia a los cuales:

- El aparato comprende un porta-cuchillas prismático, en cuyas aristas van alojadas las piezas metálicas dentadas, vaciadas sus caras en forma de media caña, para dar salida a las escamas y descarga de material, fig. 6 y 7
15. hoja nº 2 y 5, nº 1.

- Las piezas metálicas o cuchillas dentadas, tienen la forma de la figura 6 y 8, nº 2, y se alojan en unas ranuras practicadas en las aristas del porta-cuchillas, figs. 6 y 7, hoja nº 2. Un extremo de la cuchilla penetra en una cavidad practicada en un disco que sirve de tope del propio porta-cuchillas; y el otro extremo queda
20. bloqueado, por una tapa metálica fijada en el otro extremo opuesto del porta-cuchillas por la presión de un tornillo, figs. 7 y 1, hoja nº 1. El número de cuchillas puede ser de cuatro, mayor o menor.
- 25.

- El porta cuchillas, puede ser fabricado o
30. construído en cualquier material resistente, a los fines



76900

indicados; lo mismo que las cuchillas, pero es conveniente que éstas sean metálicas.

- Otros útiles complementarios son, unos discos y conos de esmeril, figs. 3, 4, 5, hoja nº 2, para poder atacar la limpieza de partes de la superficie del pescado, que la herramienta anterior no ha podido tratar. Los útiles son intercambiables con facilidad, mediante un porta-brocas que en la fig. 6, nº 2 aparece aprisionando el eje del porta-cuchillas.
5. El citado porta-brocas, se enrosca en un eje hueco que lleva interiormente el porta-útiles.
10. Esta pieza que recibe al porta-brocas, puede bloquearse su giro, mediante una pequeña palanca balancín, con el fin de desmontar el porta-brocas, fig. 3, nº 1.
15. El eje interno del porta-útiles, que es rígido, va protegido por una envuelta de caucho natural o sintético u otro material. Este eje interior del porta-útiles, se prolonga por un eje flexible, protegido igualmente, hasta una pieza metálica, fig. 1, nº 2, que sirve de acoplamiento al elemento motor, encargado de transmitirle movimiento giratorio necesario. Esta parte flexible del eje de transmisión del movimiento, sirven para poder dirigir el movimiento de rotación, en cualquier dirección en que se apliquen los útiles.
20. Para evitar roturas en el eje flexible y de la conexión de éste, con el eje rígido del porta-útiles, se ha dispuesto de una espiral de alambre de acero, que impide que en los movimientos necesarios de trabajo, la conexión interior gire en desfavorables condiciones. Esta
25. espiral envuelve el protector de goma en la unión antes
- 30.



indicada.

76900

5. El porta-útiles lleva una pieza metálica descrita en la figura nº 2, hoja nº 2, y 2, nº 1, que sirve como pantalla protectora evitando que no salten las escamas del pescado, ni salpique; así como también, si saltara por rotura, algún diente o cuchilla.

10. En su utilización, se monta el porta-cuchillas en el eje del porta-útiles, mediante la pieza porta-brocas; se acciona el motor o elemento que transmite el movimiento de giro, aplicándose esta herramienta a la superficie del cuerpo del pescado; procurando que la misma y sin presión, vaya levantando las escamas del pescado, haciéndolas saltar, desde la cola a la cabeza.

15. Para completar la perfecta limpieza del mismo, se van montando las otras herramientas, como son; las ruedas y conos de material abrasivo o esmeril, que anteriormente se hizo mención, que permiten quitar las pequeñas escamas y rugosidades, en las partes del cuerpo del pescado y que la herramienta anterior encontró dificultades; y también para limar las espinas mayores o partes hirientes de su superficie.

20. El sistema puede aplicarse a piezas grandes y pequeñas, depende de las dimensiones en que se fabriquen estos dispositivos.

25. N O T A

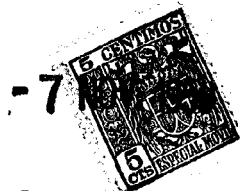
30. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo



70900

que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Modelo de Utilidad por 20 años en España: "Aparato para quitar escamas y limpiar pescados"; caracterizándose por lo siguiente:

5. 1º.- Aparato para quitar escamas y limpiar pescados, que se caracteriza porque comprende un porta-cuchillas en cuyas aristas v^{án} alojadas piezas dentadas, vaciadas sus caras en forma de media caña; un extremo de la cuchilla penetra en una cavidad practicada en un disco
10. que sirve de tope del propio porta-cuchillas, y el otro extremo queda bloqueado, por una tapa fijada en el extremo opuesto del porta-cuchillas, por la presión de un tornillo.
- 2º.- Aparato para quitar escamas y limpiar pescados, que se caracteriza porque comprende discos y
15. conos de esmeril que, como las piezas mencionadas anteriormente, son intercambiables y se utilizan acopladas a un porta-útiles, mediante un porta-brocas acoplado a un eje y éste, a su vez, a otro eje flexible que se conecta al elemento motor que produce un movimiento de rotación o de
20. vibración.
- 3º.- Aparato para quitar escamas y limpiar pescados, que se caracteriza porque el porta-brocas se enrosca en el eje hueco que lleva interiormente el porta-útiles, que es bloqueable en su giro mediante una pequeña
25. palanca balancín, con el fin de desmontar el porta-brocas; dicho eje interno del porta-útiles, es rígido y vá protegido por una envuelta de material blando y se prolonga por un eje flexible protegido igualmente por una pieza que sirve de acoplamiento al elemento motor.
30. 4º.- Aparato para quitar escamas y limpiar



76900

pescados, que se caracteriza porque comprende una espiral que envuelve el protector en la unión de los dos ejes flexibles antes mencionados y otra pieza sirve como pantalla-protector del porta-útiles, para que no salten las escamas del pescado, así como cualquier diente o cuchilla que se rompiera.

5. 5º.- Aparato para quitar escamas y limpiar pescados; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los adjuntos dibujos.

10. Esta memoria consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 7 de noviembre de 1959.

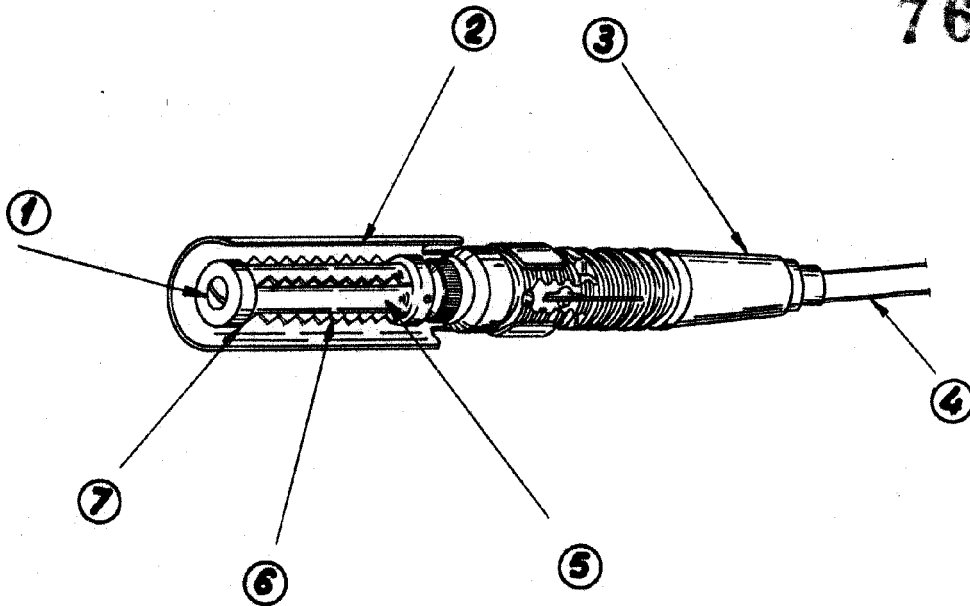
ANTONIO OLIVER FERNANDEZ.

J. BOMEZ ACEBO Y MODET

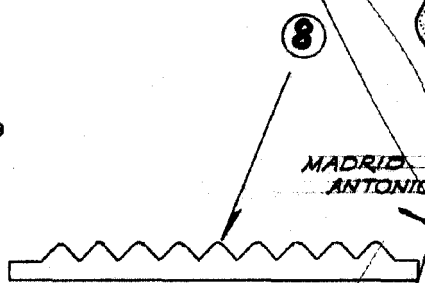
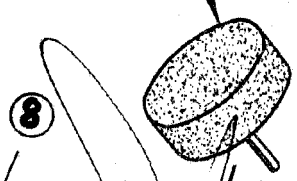
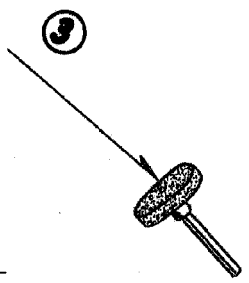
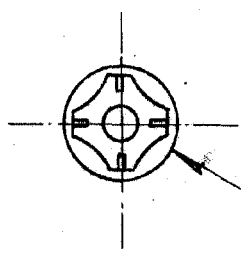
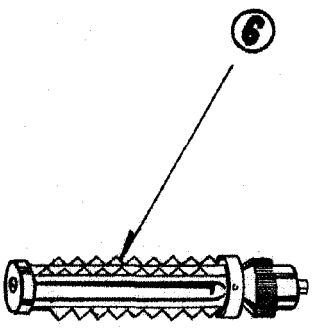
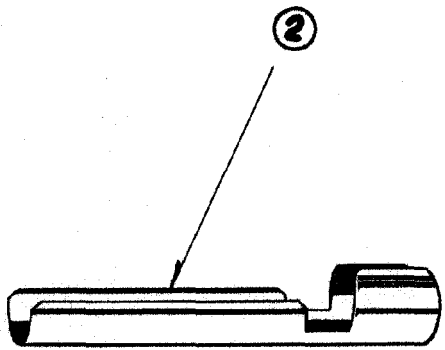
BOCANA VANDARTE.



76900



Madrid, 17 NOV 1959



MADRID DE 7 NOV. 1959 1969.
ANTONIO OLIVER FERNANDEZ

J. GOMEZ ARBO Y CA
S.A.

ESCALA VARIABLE.