



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invención por veinte años en España
a favor de la Societe LE BOT ET CHAUVEUR, domiciliada en

23 Rue Jean Bart en CONCARNEAU (Finistere) (Francia)

por

MAQUINA PARA DESCABEZAR Y DESTRIPAR EL PESCADO

====oOo====

La presente invención tiene por objeto una máquina destinada a separar las cabezas y los intestinos de los pescados preparados para las conservas alimenticias.

Hasta ahora esta operación, muy larga, se efectuaba a mano por mujeres con un rendimiento medio de quinientos pescados por hora es decir alrededor de doscientos mil por hora para una fábrica normal.

Por causa de la crisis actual de la mano de obra femenina y de la elevada tasa de los salarios, el aumento del precio de coste de este trabajo manual de descabezado y destripado amenaza el cierre del mercado y el pescador encuentra ciertas dificultades para la venta de su pesca.

La presente invención tiene por objeto una máquina combinada de manera que remedie los inconvenientes señalados anteriormente y que permite efectuar el descabezado y destripado de los pescados mediante un personal extremadamente reducido.

Esta máquina está caracterizada en principio por la combinación de un cuchillo, destinado a seccionar la parte carnosa de la cabeza del pescado que se le presenta y de un tenedor móvil en una dirección perpendicular a la del cuchillo y presentando sus dientes destinados a penetrar en la cabeza parcialmente seccionada del pescado y arrancarla, con los intestinos, durante su movimiento de

traslación.

El dibujo adjunto representa a título de ejemplo, una de las formas de realización de la máquina objeto de la presente invención.

La figura 1 es una vista en elevación longitudinal.

La figura 2 es una vista de perfil.

La figura 3 es un plano.

Las figuras 4 a 10 son vistas explicativas del funcionamiento.

En principio la máquina comprende un armazón general 1 que lleva en los soportes 2 el árbol 3 accionando el mecanismo y recibiendo su movimiento de un motor cualquiera por medio de la polea 4 por ejemplo.

El árbol 3 lleva en la extremidad opuesta a la polea de accionamiento, un sector de denteado helicoidal 5 que puede formar contacto con un piñón helicoidal 6 embutido sobre un árbol 7 que lleva una rueda dentada 8. Los dientes de esta rueda 8 engranan con los eslabones de una cadena 9 que lleva exteriormente los cangilones 10 en forma de U en cada uno de los cuales se coloca un pesado 11. Un tambor 12 embutido sobre un eje 13 sirve de guía y de tensor de la cadena 9 durante su movimiento. Los ejes 7 y 13 giran en los soportes 14 unidos al armazón 1. Sobre el árbol de accionamiento 3 están embutidos igualmente un diente 15 destinado a accionar un cuchillo 16 y una excéntrica 17 cuyo vastago 18 del collar 19 está unido a una biela de tenedor 20 cuyo eje de rotación 21 está mantenido por un soporte 22 del armazón.

La biela 20 acciona una corredera 23 guiada en una ranura 24 sobre la cual está dispuesto un brazo elástico 25 cuya extremidad es acodada y forma un tenedor 25^a. El cuchillo 16 está mantenido por una corredera 26 constantemente solicitada hacia abajo por los muelles 27 y está provisto de un patín 28. Un tope longitudinal 29 regulable sobre el armazón limita la salida de la cabeza del pesado fuera de cada cangilon 10. La máquina está completada por un plano inclinado 30 y un orificio 31 para la evacuación de cabezas.



continúen llenos de los pescados.

El funcionamiento del aparato es el siguiente:

Según el grosor del pescado a tratar se desplaza sobre el armazón 1 el tope 29, para colocarlo en la posición conveniente, para que la cabeza de cada pescado salga de cada cangilon; después se aprietan los dos tornillos 32 sujetando este tope en la posición deseada.

Hallándose llenos de pescados los cangilones 10, la cadena 9, en cada tiempo de detención presenta la cabeza 11 de uno de estos pescados bajo el cuchillo 16 mantenido elevado por el diente 15 y bajo el tenedor 25^a (fig. 4) Haciendo girar el árbol de accionamiento 3 en el sentido conveniente, el diente 15 suelta la correa 26 que lleva el cuchillo 16, de suerte que este último cae bruscamente bajo la acción de los muelles 27 y corta la parte carnes de la cabeza 11 del pescado que está al lado de las agallas comprendiendo la columna vertebral 11^a mientras que al mismo tiempo el tenedor 25^a viene a clavarse en la cabeza bajo el empuje ejercido por el patin 28 sobre la lamina elastica 25 que lleva este tenedor (fig. 6). Después la excéntrica 17, por el intermedio de su vástago 18 y de la biela 20 imprime un movimiento rectilíneo de izquierda a derecha al tenedor 25^a. El cuerpo del pescado queda mantenido en su cangilon 10 por el cuchillo 16 que forma tope, la cabeza arrastrada por el tenedor 25^a (fig. 9 y 10) se arranca, los intestinos siguen hasta el plano inclinado 30, la lamina elastica 25, liberada de la presión del patin 28, provoca la elevación de la horquilla 25^a que abandona la cabeza y los intestinos que son evacuados por el orificio 31.

A continuación el diente 15 hace levantarse al cuchillo 16 y el tenedor 25^a vuelve a su posición de partida.

El árbol de accionamiento 3 continúa su movimiento, el sector 5 viene en contacto con el piñón 6 y hace avanzar la cadena 9 para conducir el nuevo en frente del cuchillo 16, otro cangilon 10 con-

teniendo un nuevo pescado.

Queda por otra parte entendido que la invencion no se limita a las disposiciones descritas, pudiendo ser cualesquiera los organos de accionamiento, de sujecion y de detencion siempre que llenen el fin perseguido.

N O T A

iiii

La presente invencion comprende las siguientes reivindicaciones:

1º - Una maquina de descabazar y destripar pescados caracterizada esencialmente por la combinacion de un cuchillo destinado a seccionar la parte carnosa de la cabeza del pescado que se le presenta y de un tenedor movil de una direccion perpendicular a la del cuchillo y presentando dientes destinados a penetrar en la cabeza parcialmente seccionada del pescado y arrancarla con los intestinos durante su movimiento de traslacion.

2º - Una maquina segun se reivindica en 1º caracterizada por el hecho de que los pescados son colocados uno a uno en los eslabones de una cadena animada de un movimiento intermitente de manera que presente sucesivamente a la accion del cuchillo, la cabeza de cada pescado que forma saliente fijo en cada eslabon y esta regulada en posicion por un tapo movible.

3º - Una maquina como reivindicada en 1º caracterizada por el hecho de que el cuchillo esta montado sobre una corredera y que lleva un patin dispuesto de manera que controla la penetracion del tenedor en la cabeza del pescado.

4º - Una maquina como reivindicada anteriormente caracterizada por el hecho de que la elevacion del cuchillo esta accionada por un diente y su descenso brusco es provocado con muelles.

5º - Una maquina como reivindicada anteriormente caracterizada por el hecho de que el tenedor este animado de un movimiento de vaiven de manera que sea conducido bajo el patin solidario del



Fig. 2.

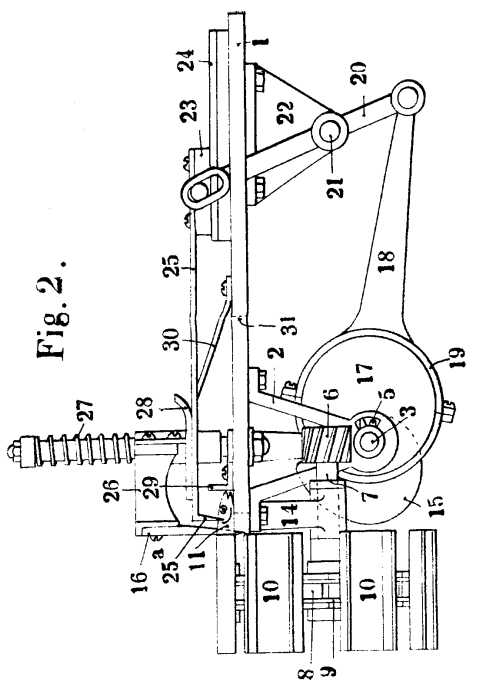


Fig. 3.

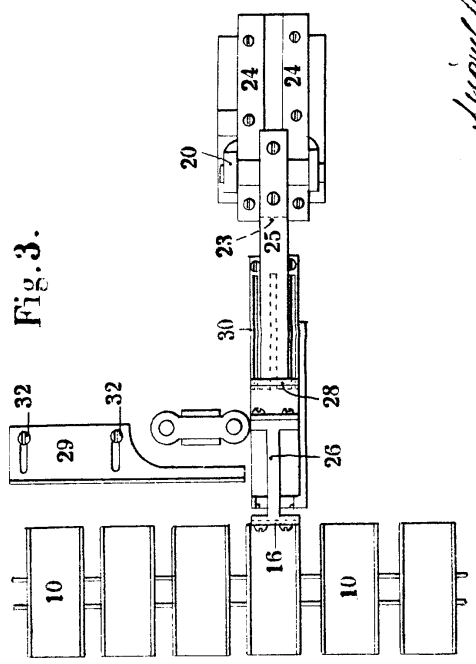
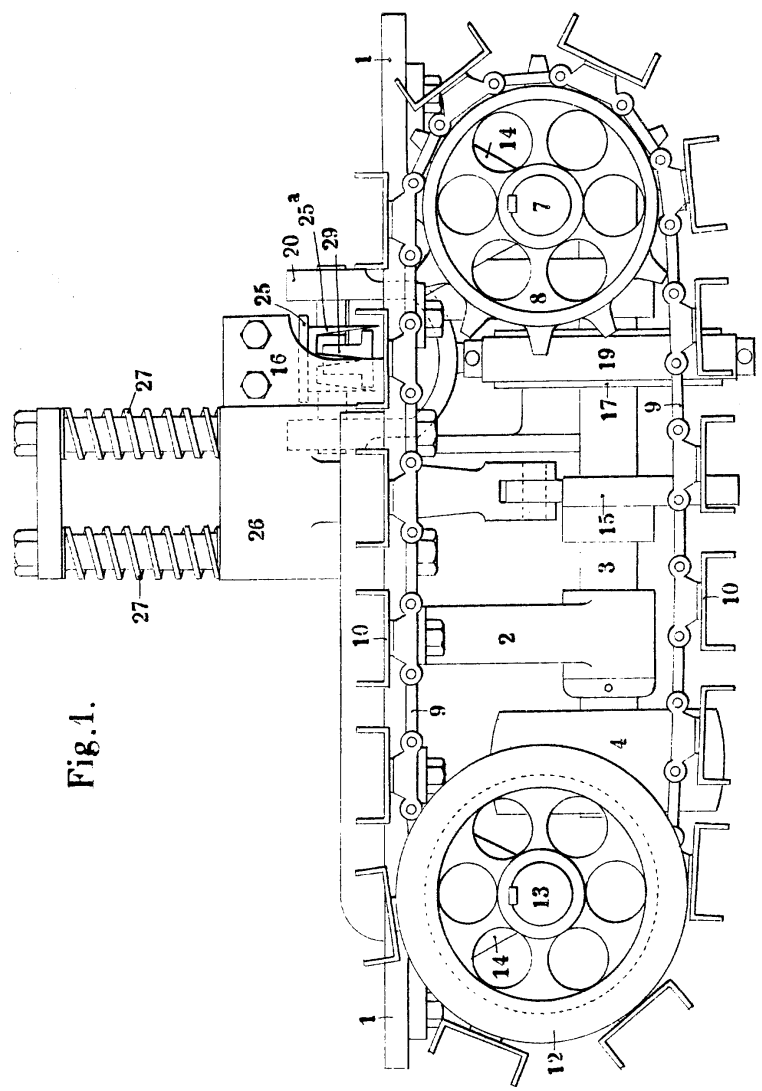


Fig. 1.



Leopold Langner

Fig. 5.

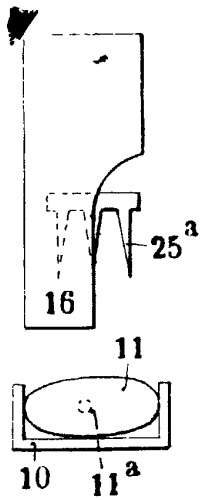


Fig. 4.

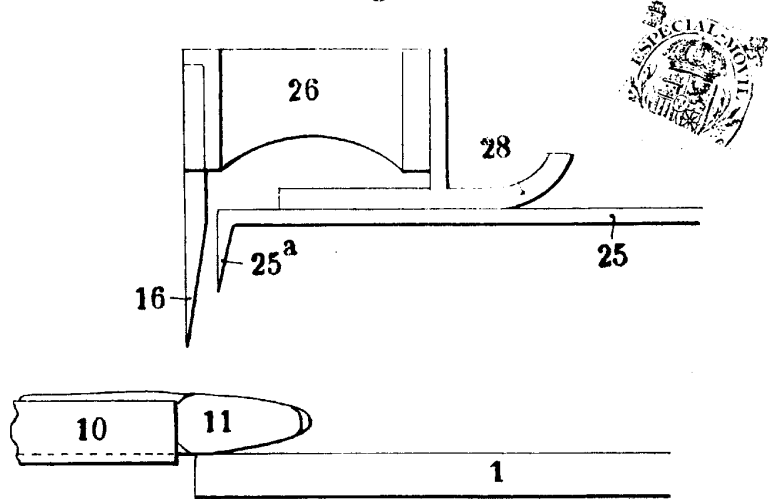


Fig. 8.

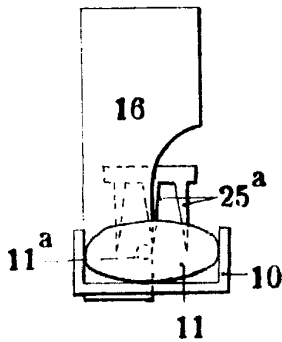


Fig. 6.

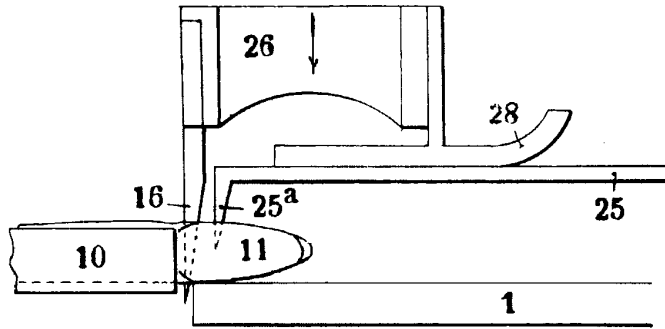
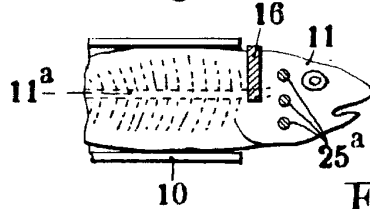


Fig. 7.



Liquid Lugon

Fig. 9.

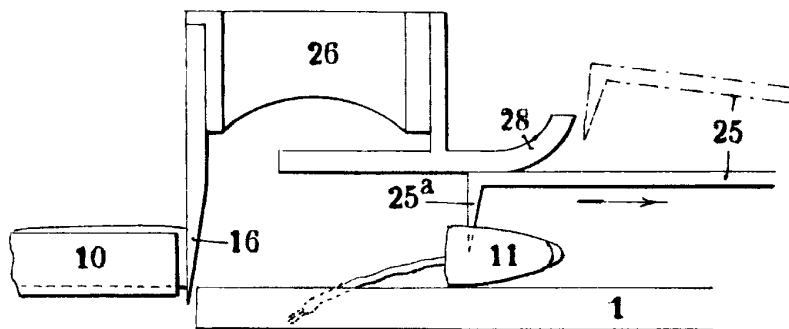


Fig. 10.

