

PATENTE ESPAÑOLA  
DE INTRODUCCION,

MEMORIA

descriptiva sobre: " PROCEDIMIENTO PARA EL SECADO DEL BACALAO " .

POR

PESQUERIAS Y SECADEROS DE BACALAO DE ESPAÑA, S. A.

DE

SAN SEBASTIAN.

PATENTE DE INTRODUCCION

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

15 55 08

155508



M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

sobre:

" Procedimiento para el secado del bacalao "

=====

Solicitantes: PESQUERIAS Y SECADEROS DE BACALAO DE ESPAÑA  
S.A., con domicilio en San Sebastian.

===

El presente invento se refiere a un procedimiento para el secado del bacalao destinado a la exportación y venta.

5. Este procedimiento de secado es de aplicación, indistintamente, al bacalao fresco o salado y se caracteriza porque se efectúa al aire libre y porque puede realizarse colocando el producto en posición vertical u horizontal.

10. Para el secado vertical se disponen marcos compuestos por varillas de suspensión, fijados verticalmente sobre el suelo, y dispuestos en filas paralelas y orientados de Este a Oeste, pudiendo girar hasta una línea SE-NW. El bacalao suspendido por la cola en estas varillas vuelve su carne hacia el sol, quedando las colas protegidas por las mismas varillas.

15. El conjunto así descrito puede ser protegido

15 55 08



- 2 -

por una techumbre para evitar la acción de un calor solar muy intenso.

20. Para el secado horizontal se disponen parrillas montadas horizontalmente o con una inclinación de 0 a 45°, sobre postes dispuestos en filas paralelas. El bacalao se dispone con su carne hacia arriba, recibiendo el sol y el aire libre.

Este conjunto puede ser protegido por una techumbre.

25. En los dibujos adjuntos, a título de ejemplo no limitativo, se ha representado una forma de ejecución del invento. La fig. 1 ilustra el procedimiento en el caso de secado vertical, señalándose 1 los marcos, con las varillas, 2, de las que pende el bacalao, 3, suspendido por la cola. La fig. 2, ilustra el mismo procedimiento en el caso del secado horizontal, referenciándose 1', 2' y 3', respectivamente, los marcos, las varillas y el bacalao.

30.

#### N O T A

35. 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 altere su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de introducción, por diez años en España: "Procedimiento para el secado del bacalao"; caracterizándose por lo siguiente:

40.

45. 1ª.- Procedimiento para el secado del bacalao, caracterizado porque es de aplicación al bacalao fresco o salado, se efectúa al aire libre y porque puede realizarse colocando el bacalao en posición vertical u horizontal.

50.

2ª.- Procedimiento, según reivindicación 1ª, caracterizado porque para el secado del bacalao en posición

15 55 08

- 3 -



vertical se disponen unos marcos compuestos por varillas de suspensión y fijados verticalmente sobre el suelo, en filas paralelas.

55.

3º.- Procedimiento, según reivindicación 1ª, caracterizado porque para el secado del bacalao en posición horizontal se disponen parrillas montadas horizontalmente o con una inclinación de 0 a 45º sobre postes, dispuestos en filas paralelas.

60.

"Procedimiento para el secado del bacalao"; según queda substancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los adjuntos dibujos.

Esta memoria consta de tres hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 31 de diciembre de 1941.

PESQUERIAS Y SECADEROS DE BACALAO DE ESPAÑA  
S. A.

Por Poder de J. GÓMEZ ACEBO

155508

15 5508

FIG. 1

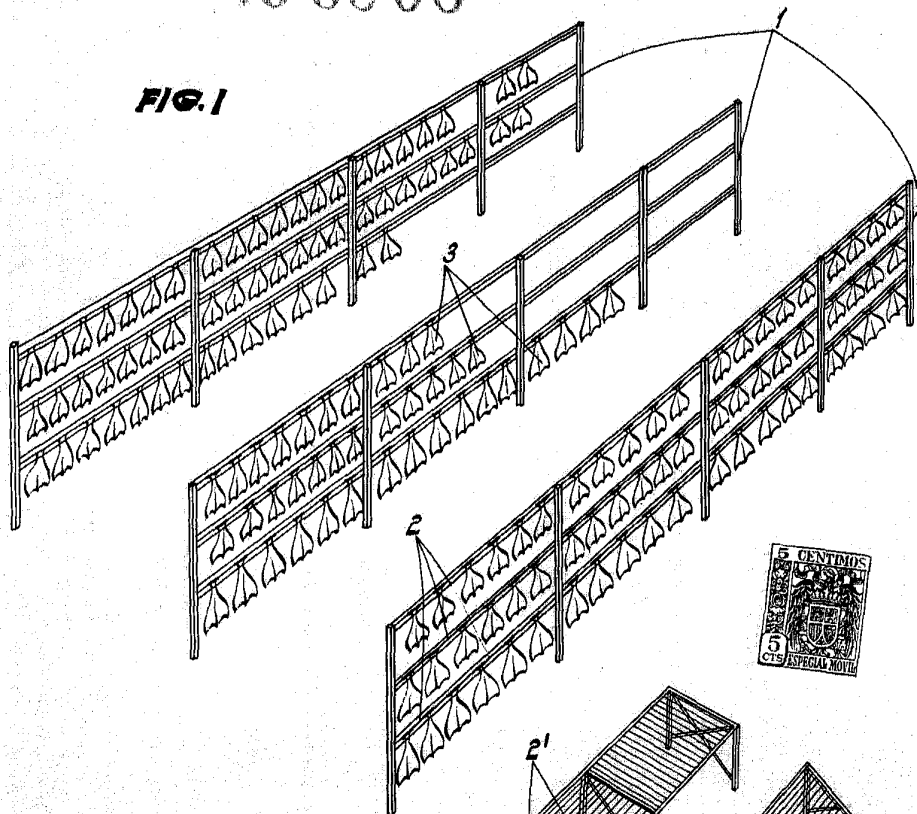
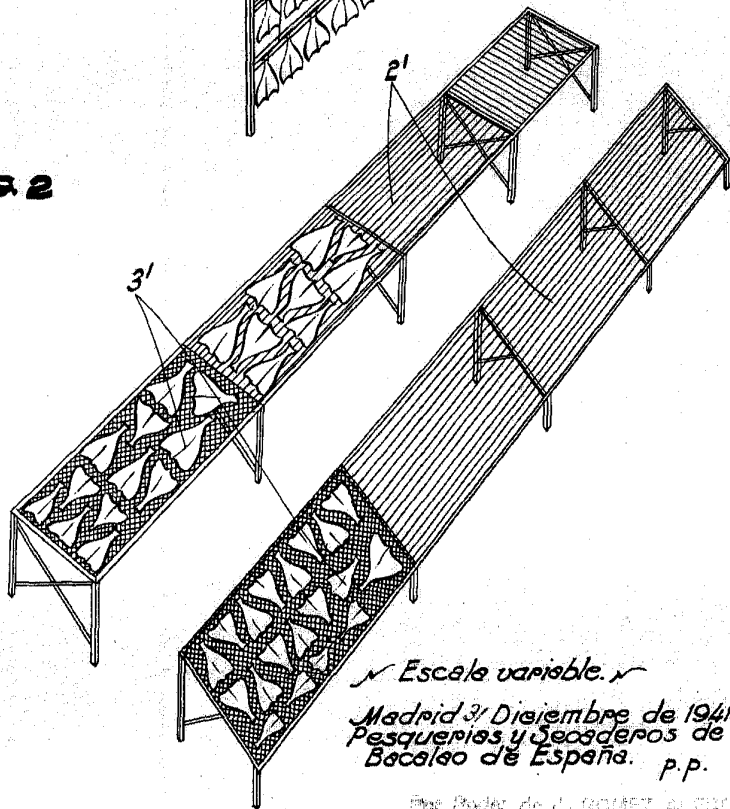


FIG. 2



~ Escale variable. ~

Madrid 3/ Diciembre de 1941  
Pesquerias y Secaderos de Bacalao de España. p.p.

Por Order de A. TORRES BARRAL