

AM/

157790

11 JUN



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

a favor de

MASSÓ Hermanos S. A., domiciliada en VIGO (Pontevedra)

por:

"Perfeccionamientos en las instalaciones para la manipulación de las sardinas y otros pescados para conserva".

=====
=====

M e m o r i a D e s c r i p t i v a .

La presente invención se refiere a las instalaciones modernas para la manipulación de sardinas y otros pescados para conserva y de un modo especial a las instalaciones de los tipos descritos en las patentes de la misma sociedad solicitante números 149.035, 149.036 y 153.651. En dichas instalaciones, para proceder a la evisceración del pescado, es decir, a la operación de separar la cabeza y las vísceras y luego al salado del pescado, en lugar de emplear las mesas anchas empleadas antiguamente, se uti-



lizan dos canales estrechos y de gran longitud, adosados uno a otro, en uno de los cuales, que constituye el canal de evisceración, se deposita el pescado y las operarias van cogiendo los pescados de este canal, separan la cabeza y las vísceras y luego echan el pescado al canal contiguo, el cual se llena primero con agua para lavar el pescado y luego con salmuera para darle el punto de sal necesario. En estas instalaciones el pescado se conduce a veces al canal de evisceración por una corriente de agua de mar impulsada por bombas, que lo arrastra desde un depósito general y otra veces, en instalaciones mas simplificadas, el canal de evisceración no contiene agua y se lleva el pescado a este canal por medio de cajones o cestas. En los dos casos el modo de proceder es el mismo y en los dos casos se ha de cuidar de la eliminación de los desperdicios constituidos por la cabeza y las vísceras del pescado de manera que esta eliminación no dificulte el trabajo de las operarias.

Para efectuar esta separación y eliminación de desperdicios, segun las patentes antes citadas de la sociedad recurrente, se emplea o bien una serie de cajones dispuestos en el suelo y unos conductos adosados al borde del canal de evisceración por los cuales las operarias dejan caer los desperdicios que se recogen en el cajón inferior, el cual luego se retira a mano, o bien un pequeño canal dispuesto a ras del suelo con la pendiente conveniente, por el cual se hace circular una corriente de agua y las operarias dejan caer los desperdicios en este canal. Para guiar convenientemente los desperdicios en este caso se dispone próxima al borde anterior del canal de evisceración una canaletita vertical que vá a parar al canal inferior y las operarias dejan caer los desperdicios por dicha canaletita.

La presente patente tiene especialmente por objeto facilitar esta separación y arrastre de los desperdicios del pescado de manera que no dificulten el trabajo de

157790

11 JUN



- 3 -

157790

las operarias ni sean causa de suciedad que pueda perjudicar en lo mas mínimo a la absoluta limpieza de la manipulación.

Consisten en esencia estos perfeccionamientos en disponer el canal de arrastre de los desperdicios alojado en el borde superior de la pared anterior del canal de evisceración, de manera que el suelo del local quede completamente libre y sin obstáculos. Este canal de evacuación de desperdicios es de una sección pequeña y por él se hace circular una corriente de agua con bastante velocidad para que arrastre inmediatamente y de un modo rápido todos los desperdicios que van dejando caer las operarias. De esta manera se evita el trabajo de retirar a mano los cajones de desperdicios de la patente nº. 153.651, y el estorbo que producen en el piso del local estos cajones de desperdicios o el canal de evacuación de desperdicios que se describe en las patentes números 149.035 y 149.036, de manera que en el suelo del local no queda nada que estorbe los movimientos de las operarias ni tampoco nada que produzca rincones en los cuales pueda acumularse la suciedad.

Preferiblemente se construyen los canales de esta instalación de un solo bloque de cemento, armado o no, y el canal de arrastre de desperdicios queda también incluido en este bloque de cemento, dejando tanto al interior como al exterior superficies lisas y fáciles de limpiar.

En el plano adjunto se representa una sección transversal del conjunto de los dos canales de evisceración y de salmuera con el canal de arrastre de desperdicios, según los perfeccionamientos objeto de esta patente.

Esta disposición puede utilizarse lo mismo cuando por el canal de evisceración circula una corriente de agua, que es la que conduce los pescados, como en el caso en que el canal de evisceración está prácticamente seco, es decir, no circula agua por él y los pescados se llevan a este canal en cestas o cajones.

157790.

- 4 -

157790

11 JUN



Tanto en un caso como en otro, la instalación comprende un canal de evisceración -1- en el cual el pescado puede estar en seco o bien en suspensión en agua y adosado a él, un canal de lavado y salmuera -2- en el cual van echando las operarias el pescado después de haberlo eviscerado y cuyo canal, como se indica en las patentes anteriores se llena de agua para lavar el pescado o de una solución de salmuera para darle el punto de sal. Estos dos canales se construyen preferiblemente formando un solo bloque, de cemento de forma apropiada.

En el borde anterior -5- del canal de evisceración -1- es decir el borde de la derecha del plano, se dispone según esta invención el canal de evacuación y arrastre de desperdicios -3-. Este canal se hace de una sección pequeña para que no dificulte el trabajo de las operarias, pero a su fondo se le dá una pendiente relativamente grande, de manera que el agua que circula por él adquiera una fuerte velocidad que arrastre rápidamente todos los desperdicios del pescado. Para aumentar este efecto puede impulsarse por medio de bombas el agua que circula por este canal -3-. Puede hacerse también, como se representa en el plano, que el tabique vertical -4- que separa el canal de arrastre -3- del canal de evisceración -1- sea mas bajo que la pared exterior -6- del conjunto, de manera que este canal de arrastre -3- venga a constituir un vertedero del canal de evisceración -1- y la misma agua impulsada en el canal de evisceración -1- para transportar el pescado y mantenerlo en flotación, se vierta por el borde del tabique -4- y salga por el canal de arrastre -3- llevandose consigo todos los desperdicios.

Tanto en un caso como en otro, el canal de arrastre de desperdicios -3- queda situado en la parte superior de la construcción, de manera que la parte inferior y el suelo quedan completamente libres sin ningún obstáculo para las operarias.



Para aumentar la solidez de la construcción se disponen preferiblemente en la parte superior de los canales, y a distancias convenientes, por ejemplo cada dos o tres metros, unos refuerzos transversales -10-11- que unen respectivamente la pared -4- con la -9- y ésta con la -7-.

Además como se comprende, tanto el canal de evisceración -1- como el canal de lavado y salmuera -2- han de tener sus tuberías para entrada y salida de agua del modo descrito ya en las patentes anteriores.

Otro perfeccionamiento complementario de esta invención consiste en disponer en el borde superior de la pared -7- del canal de lavado y salmuera, una pequeña regata o ranura -8- que sirve de guía para apoyar las parrillas al efectuar la operación de emparrillado. Las parrillas se colocan apoyadas en esta ranura -8- y en un listón de madera móvil que se hace descansar sobre los refuerzos transversales -11-, pudiendo así las operarias efectuar fácil y comodamente la operación de emparrillado.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Perfeccionamientos en las instalaciones para la manipulación de sardinas y otros pescados para conserva, que comprenden un canal de evisceración del pescado, y un canal contiguo de lavado y salmuera, caracterizados por disponer junto al borde superior del canal de evisceración, un pequeño canal para el arrastre de los desperdicios cuyo fondo tiene una pendiente relativamente fuerte y por el cual circula una corriente de agua con velocidad suficiente para arrastrar rápidamente los desperdicios que las operarias dejan caer en este canal, efectuándose así la eliminación de los desperdicios sin que ni en el piso del local ni en la parte inferior de la instalación haya absolutamente nada que dificulte el trabajo de las operarias ni pueda ser causa de suciedad.

2) Perfeccionamientos en las instalaciones pa-

157790



- 6 -

57790

11 JUN

ra la manipulación de pescados para conserva según la reivindicación anterior, caracterizados porque el tabique de separación entre el canal de evisceración y el canal de arrastre de desperdicios es mas bajo que las demás paredes de los canales, de manera que actúa como un vertedero por el cual se desborda el agua del canal de evisceración arrastrando los desperdicios.

3) Perfeccionamientos en las instalaciones para la manipulación de pescados para conserva, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por construir formando un solo bloque de cemento, armado o no, los dos canales de evisceración y de salmuera y el canal de arrastre de desperdicios.

4) Perfeccionamientos en las instalaciones para la manipulación de pescados para conserva según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por disponer en el borde superior del bloque de cemento que forma los canales, sobre la pared exterior del canal de lavado y salmuera, una ranura que sirve de guía para colocar las parrillas.

5) Perfeccionamientos en las instalaciones para la manipulación de las sardinas y otros pescados para conserva.

Esta memoria consta de seis páginas escritas por una sola cara.

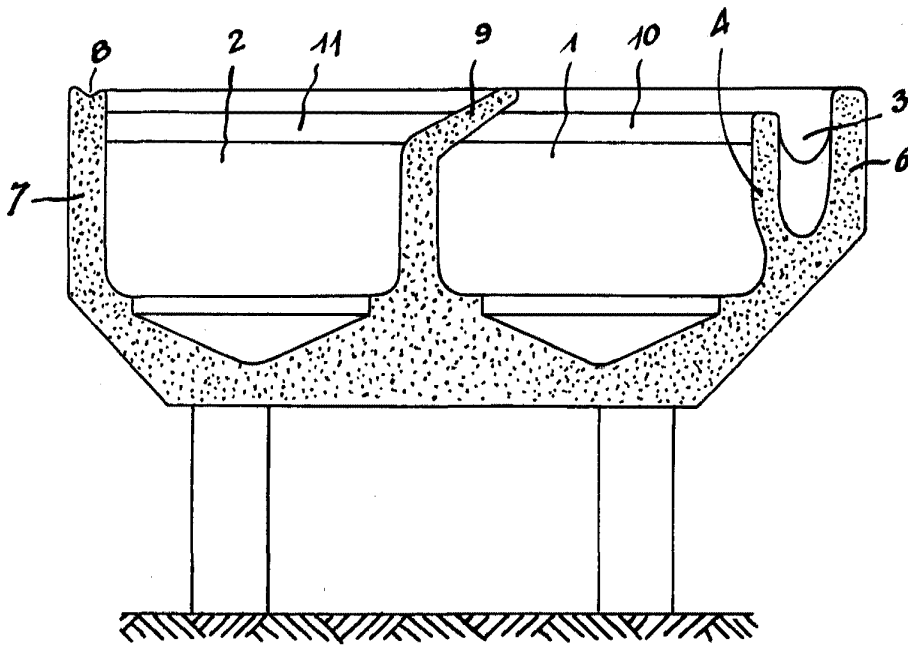
Barcelona 11 de Junio 1942.

P. A.

157790

MASSÓ HERMANOS, S.A.

1 hoja.



M.A.

[Handwritten signature]