

AN/

175115



CERTIFICADO DE ADICIÓN

a la patente Nº. 161.829,

a favor de

MASSO HERMANOS, S. A. - de nacionalidad española,

domiciliada en VIGO (Pontevedra)

por:

Mejoras en el objeto de la patente principal Nº.161.829,
expedida en 18 de Diciembre de 1943, por: "Perfeccionamientos
en las instalaciones para la preparación de pescados para
conservas".

-----:oOo:-----

Memoria Descriptiva.

La patente principal tiene por objeto una cons-



trucción especial de los canales destinados a efectuar la operación de evisceración o sea separar la cabeza y vísceras del pescado y seguidamente el lavado y salado del mismo.

Según la patente principal, los canales comprenden el canal por el que llega el pescado del modo ya conocido por otras patentes anteriores de la misma sociedad, y del cual lo coge la operaria para separar la cabeza y las vísceras, el canal posterior en el que se echa el pescado después de ser eviscerado, un canalillo anterior, para echar en él la cabeza y vísceras que se separan del pescado a fin de que sean arrastradas por una fuerte corriente de agua y otro canalillo intermedio entre los dos canales principales, en el que pueden echar las operarias los pescados de diferente especie que van mezclados con los que se han de manipular.

Sucede muchas veces al manipular pescados para conservas, especialmente cuando se trata de sardinas, que la pesca comprende sardinas de diferentes tamaños y conviene separarlas para poder envasar pescados de dimensiones aproximadamente uniformes.

La patente principal prevé ya un canalillo situado entre los dos canales principales, con la finalidad de que las operarias puedan depositar en él los pescados de diferente especie que son arrastrados por una corriente de agua. Este canalillo sirve para eliminar los pescados que no han de elaborarse inmediatamente, pero cuando se trata por ejemplo de una pesca de sardinas de diferentes tamaños, que todas deben elaborarse con la única diferencia de envasar las de un tamaño separadamente de las de otro, este canalillo no es suficiente, porque ni puede recibir la cantidad de pescado necesario ni sirve para la preparación o tratamiento del mismo.

El presente certificado de adición se refiere a una construcción modificada de estos canales en la cual en lugar de un solo canal para el tratamiento del pescado

1,3110



5 eviscerado, se disponen dos canales paralelos provistos ambos, del mismo modo que en la patente principal, de un fondo enrejillado y de los medios necesarios para poder inyectar agua para el lavado, o salmuera para el salado de los pescados. De esta manera cuando la pesca, como sucede muy a menudo, comprende pescados de la misma especie pero de diferentes tamaños, se pueden eviscerar y manipular estos pescados de diferentes tamaños sin necesidad de separarlos previamente por tamaños, sino que las operarias al mismo tiempo que efectúan la evisceración, lanzan los pescados a uno u otro de los canales según su tamaño.

10 En los planos adjuntos se representa el canal de la patente principal con las modificaciones objeto de éste certificado de adición. La figura 1 es una perspectiva del canal y la figura 2 es una sección transversal del mismo.

15 Como en la patente principal, la instalación comprende un canal -10- al cual se hace llegar del modo conveniente el pescado que se ha de eviscerar y cuya pared anterior -13- forma un canalillo -14- en el que la operaria vá depositando la cabeza y vísceras de los pescados. Este canalillo -14- queda separado del canal principal -10- por una pared -15- y su fondo forma una pendiente pronunciada, de manera que por una corriente de agua se puedan arrastrar las vísceras que la operaria deposita en él.

25 Según este certificado de adición, entre la pared -16- que limita el canal de llegada -10- y la pared posterior -21- de la instalación, se forman dos canales -11-17- separados por una pared o tabique intermedio -18-. Estos dos canales -11-17- pueden ser del mismo ancho o de anchos diferentes, pero siempre son de dimensiones apropiadas, para que las operarias puedan ir echando en uno de los canales el pescado de mayor tamaño y en el otro el de menor tamaño.

30 Los tres canales se hallan provistos de fondos enrejillados de madera -12- en los cuales queda depositado el pescado cuando se vacía el agua y tienen además, del mo-



do ya conocido por las patentes anteriores, los medios para inyectar en estos canales agua o salmuera y poder efectuar así el lavado del pescado o el salado del mismo.

5 Lo mismo que en la patente principal, en la pared intermedia -16- se disponen apoyos -19- con una barra -20- la cual en combinación con un resalto -22- de la pared -21- sirve para apoyar las parrillas -23- para colocar el pescado en ellas.

10 Con los perfeccionamientos objeto de este certificado de adición se resuelve el problema de poder escoger el pescado por tamaños al mismo tiempo que se efectúa la evisceración, suprimiendo toda manipulación accesoria que siempre perjudica la calidad del
15 pescado.

N O T A

Se reivindica como objeto de este certificado de adición:

20 1) Mejoras en las instalaciones para la preparación de pescados para conserva, objeto de la patente principal, que consisten en disponer dos canales para recibir el pescado eviscerado, de manera que la operaria al mismo tiempo que efectúa la operación de eviscerar el pescado, puede efectuar la clasificación del mismo
25 según el tamaño echando a uno de los canales los pescados mas grandes y al otro los mas pequeños y estando cada uno de estos dos canales provisto de un doble fondo para descansar el pescado y de medios para inyectar agua o salmuera según convenga.

30 2) Mejoras en el objeto de la patente principal nº.161.829, expedida en 18 de Diciembre de 1943, por: "Perfeccionamientos en las instalaciones para la prepara-

175175

19 SE



ción de pescados para conservas.

Esta memoria consta de cinco páginas, escritas por una sola cara.

BARCELONA, 19 SEP. 1946

P. A.



1 75115

19 82

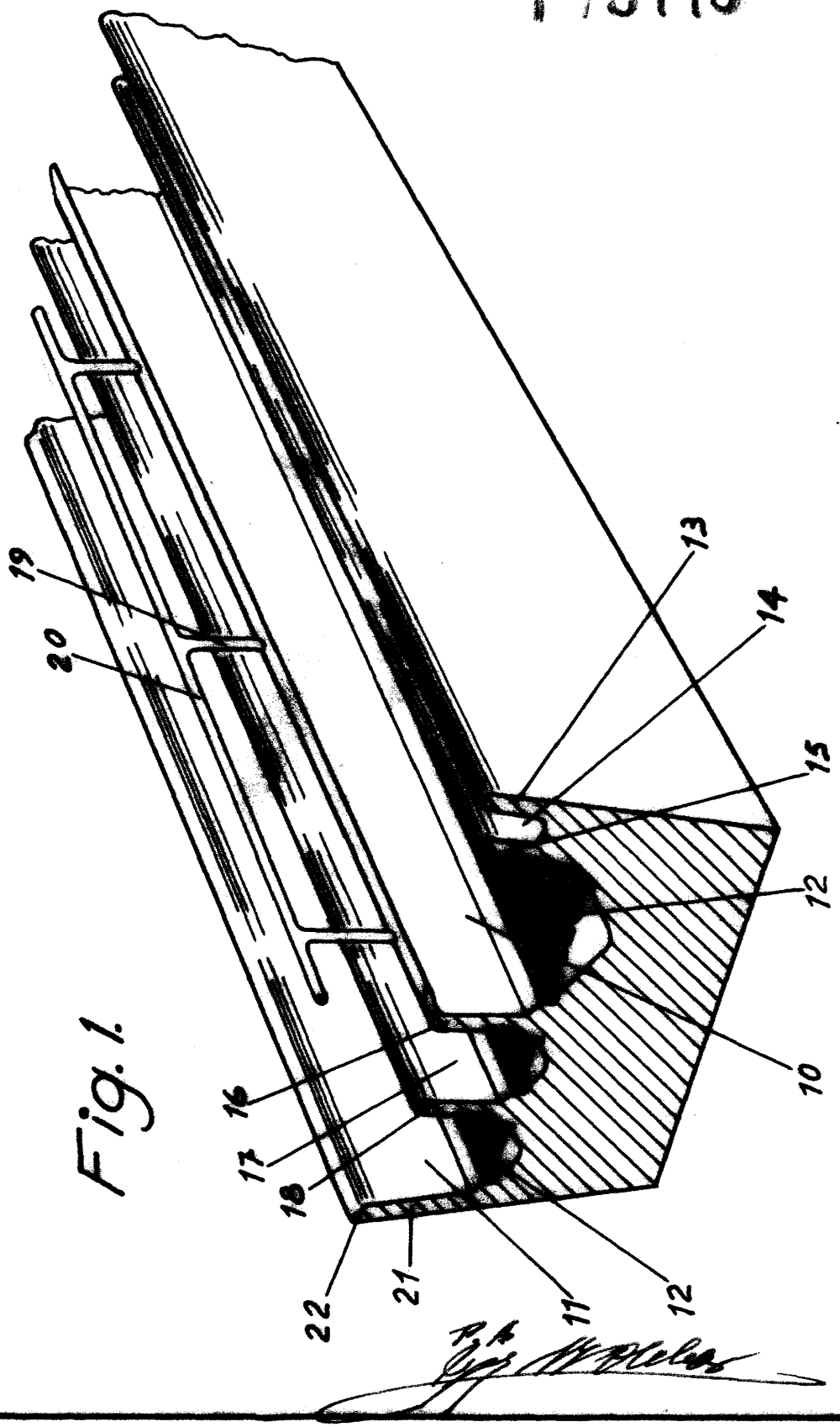
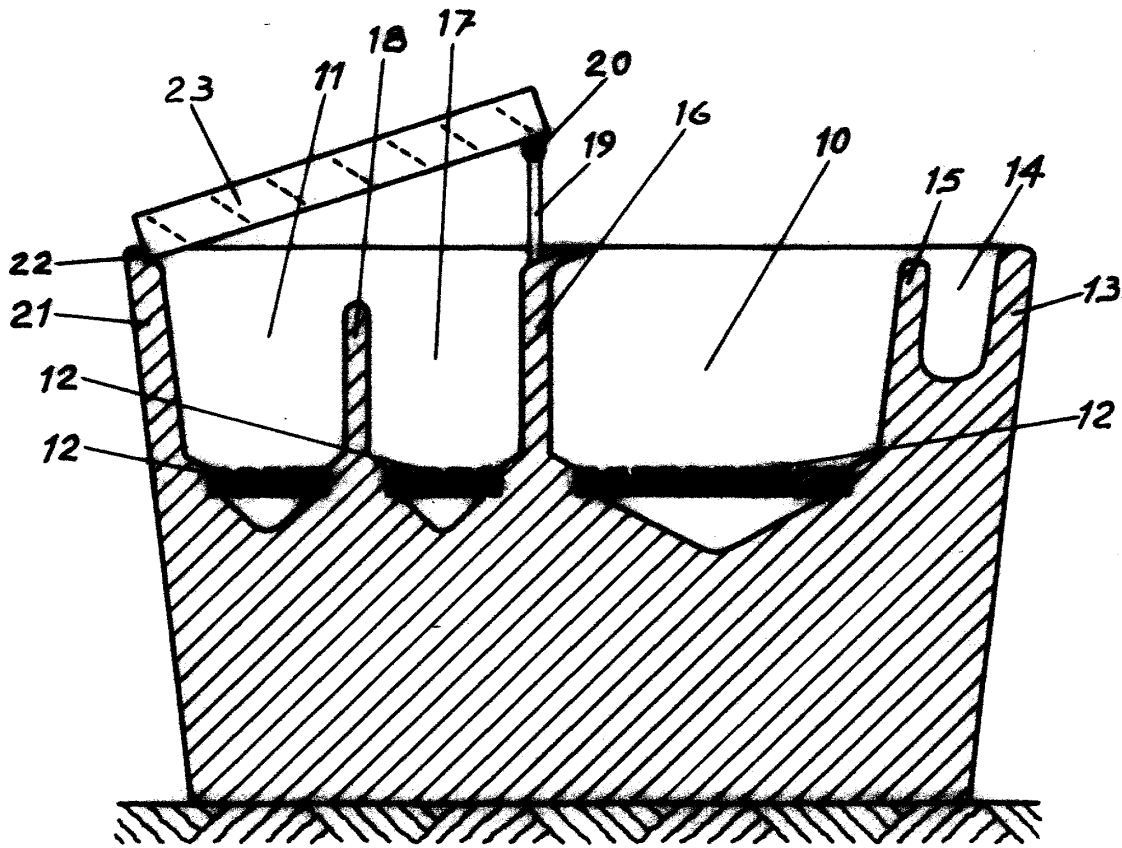


Fig. 1.

75115 198



Fig. 2.



P. A.
[Handwritten signature]