



178100

MAQUINA DE INTRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

- 1 -

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTA DE INVENCION, por veinte años en Espana

a favor de

DON JOSE IGLESIAS PEREZ, residente en Vicedo(Lugo).

por

"UNA MAQUINA PARA EFECTUAR LA OPERACION DEL DESTRI-
PADO DE PESCADOS DE TODO GENERO".

Inventor: Don Jose Iglesias Pérez, de nacionalidad es-
pañola.

—oOo—



178100

5 La Invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

10 La máquina que vamos a describir está ideada para el destripado del pescado en las fábricas de conservas y tiene por objeto un destripado perfecto y al mismo tiempo rápido, dando un rendimiento tal, que servida por seis obreros (uno en cada espiral) hace el trabajo de cuarenta que destripen a mano por los medios ordinarios conocidos hasta el presente.

15 Esta máquina es de una sencillez extraordinaria y consta de un batidor que soporta una barra longitudinal de transmisión apoyada sobre cojinetes de bronce y sobre la cual van montados unos engranes helicoidales sin fin (dependiendo el número de ellos del número de espirales que se quiera poner) que engranan con las ruedas montadas sobre los ejes de los espirales, según se puede ver en la Fig. 1ª de los dibujos adjuntos que representa una media vista y en la Fig. 2ª que muestra un corte detallando esta parte de la máquina. Estos grupos sin fin van resguardados por una cámara que impide llegue a ellos la suciedad y al mismo tiempo para que no suelten la grasa lubricante.

20 La fig. 3ª representa uno de los espirales que efectúan la operación del destripado.

25 La transmisión para la máquina que describimos está mandada por un motor eléctrico cuya potencia variará según el número de espirales que nayan de moverse, los cuales deben de girar a una velocidad de 350 revoluciones por minuto.

30 Las espirales, parte esencial de la maquina, son cónicas, según muestra el dibujo de detalle Fig. 3ª y según el lado de la máquina donde vayan colocadas tendrán la

178100

-3-



40 hélice a derecha o a izquierda. El estar dotadas de dos fi-
los en hélice favorece la extracción de la tripa, ya que es-
tos espirales trabajan de manera análoga a una broca heli-
coidal y dada la amplitud del canal y el poco espesor de
la hélice-espiral, hace que el pescado quede extremadamente
limpio.

45 La cámara que sirve de protección a las espirales tie-
ne también el objeto de servir de guía al pescado y median-
te casquillos adecuados que se sujetan por medio de un tor-
nillo se adapta fácilmente al tamaño del pescado que se quie-
ra trabajar.

50 Sobre el bastidor se apoya un tablero-mesa que sirve pa-
ra tener en el pescado que se quiera limpiar con lo cual
queda al fácil alcance del obrero servidor de la máquina
que no tiene que cambiar siquiera de posición para coger
dichos pescados.

55 Dada la sencillez del aparato y su gran rendimiento, así
como la falta de estas máquinas en la industria conservera,
no dudo tendrá excelente acogida en este ramo de la indus-
tria que tanto progresa en nuestra Patria.

60 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que
los detalles de realización de la idea expuesta pueden va-
riar, sin que por ello cambie la esencia de la invención,
que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y
lo que se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: La Patente de Invención que se solicita re-
caerá sobre las reivindicaciones siguientes:

65 1ª -"Una máquina para efectuar la operación del destri-
pado de pescados de todo género, caracterizado porque es-
tá compuesta esencialmente de un motor que acciona un nú-
mero variable de espirales de dos filos, de hojas muy del-
gadas y de gran amplitud, que son las destinadas a introdu-
cirse en el pescado para sacar de su interior las tripas
70 de éste, dependiendo el número de espirales de los operarios
que se desee emplear con la máquina, a razón de uno, para



atender cada espiral.

75

2ª.- Una máquina para efectuar la operación del destripado de pescados de todo género, caracterizada porque las espirales parte esencial de la máquina, son cónicas y según el lado de la máquina donde vayan colocadas tendrán la hélice a derecha o a izquierda, estando dotadas de dos filos en hélice, lo cual favorece la extracción de la tripa ya que estos espirales trabajan de manera análoga a una broca helicoidal y dada la amplitud del canal y el poco espesor de la hélice-espiral hace que el pescado quede extremadamente limpio.

80

85

3ª.- Una máquina para efectuar la operación del destripado de pescados de todo género, caracterizada porque la cámara que sirve de protección a las espirales tiene también el objeto de servir de guía al pescado y mediante casquillos adecuados que se sujetan por medio de un tornillo se adaptan fácilmente al tamaño del pescado que se quiere trabajar.

90

95

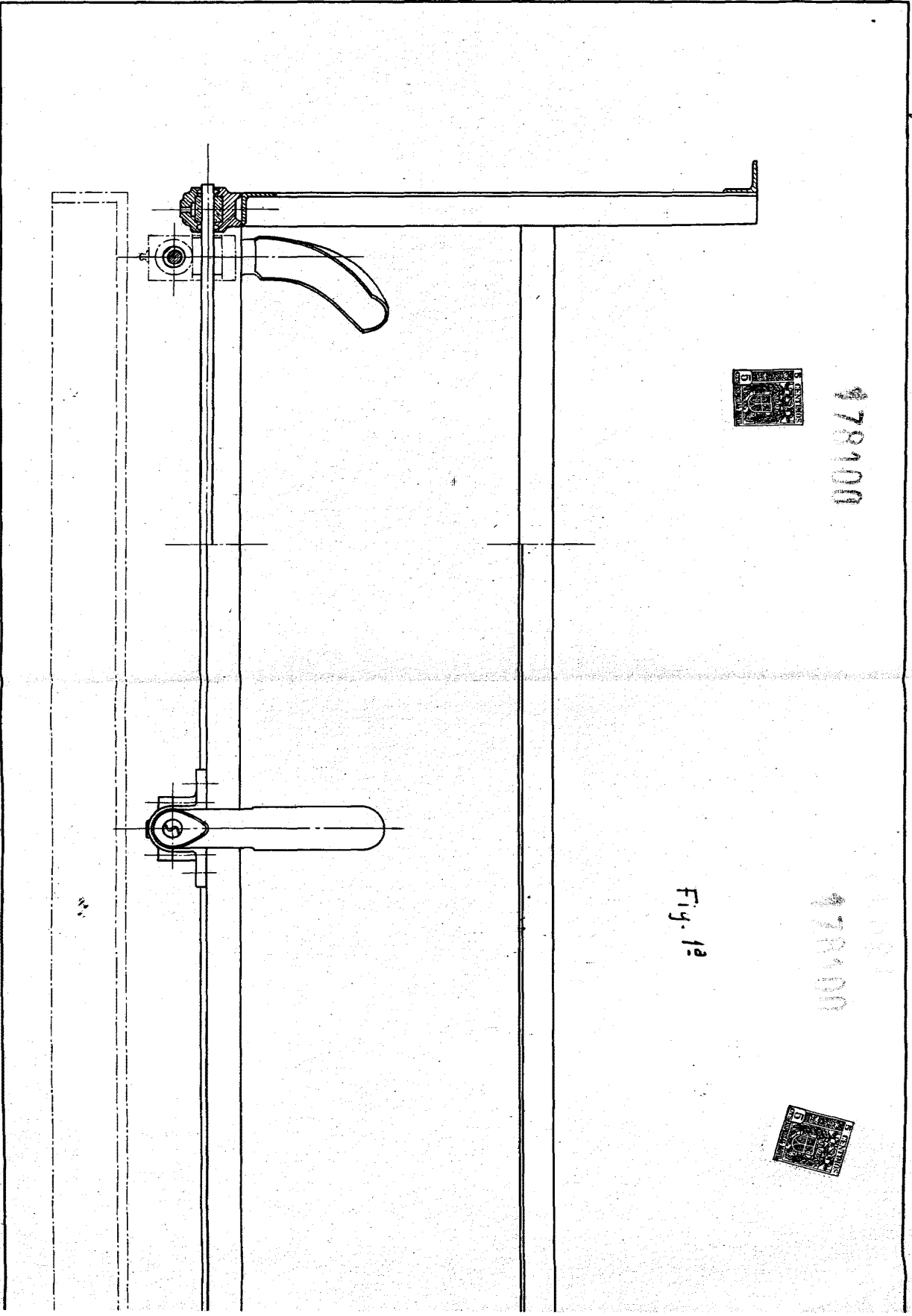
4ª.- Una máquina para efectuar la operación del destripado de pescados de todo género, caracterizada porque sobre el bastidor se apoya un tablero-mesa que sirve para tener en él el pescado que se quiera limpiar con lo cual queda al fácil alcance del obrero servidor de la máquina que no tiene que cambiar siquiera de posición para coger dichos pescados.

100

5ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita "UNA MAQUINA PARA EFECTUAR LA OPERACION DEL DESTRI-
PADO DE PESCADOS ^{de} TODO GENERO".

Todo conforme se indica en la presente memoria que consta de cuatro páginas escritas a máquina y dibujos que se acompañan.

Madrid, 19 de Abril 1947.
ALFONSO UNGRIA



478100



478100



Fig. 12

21

Hoja n.º 1

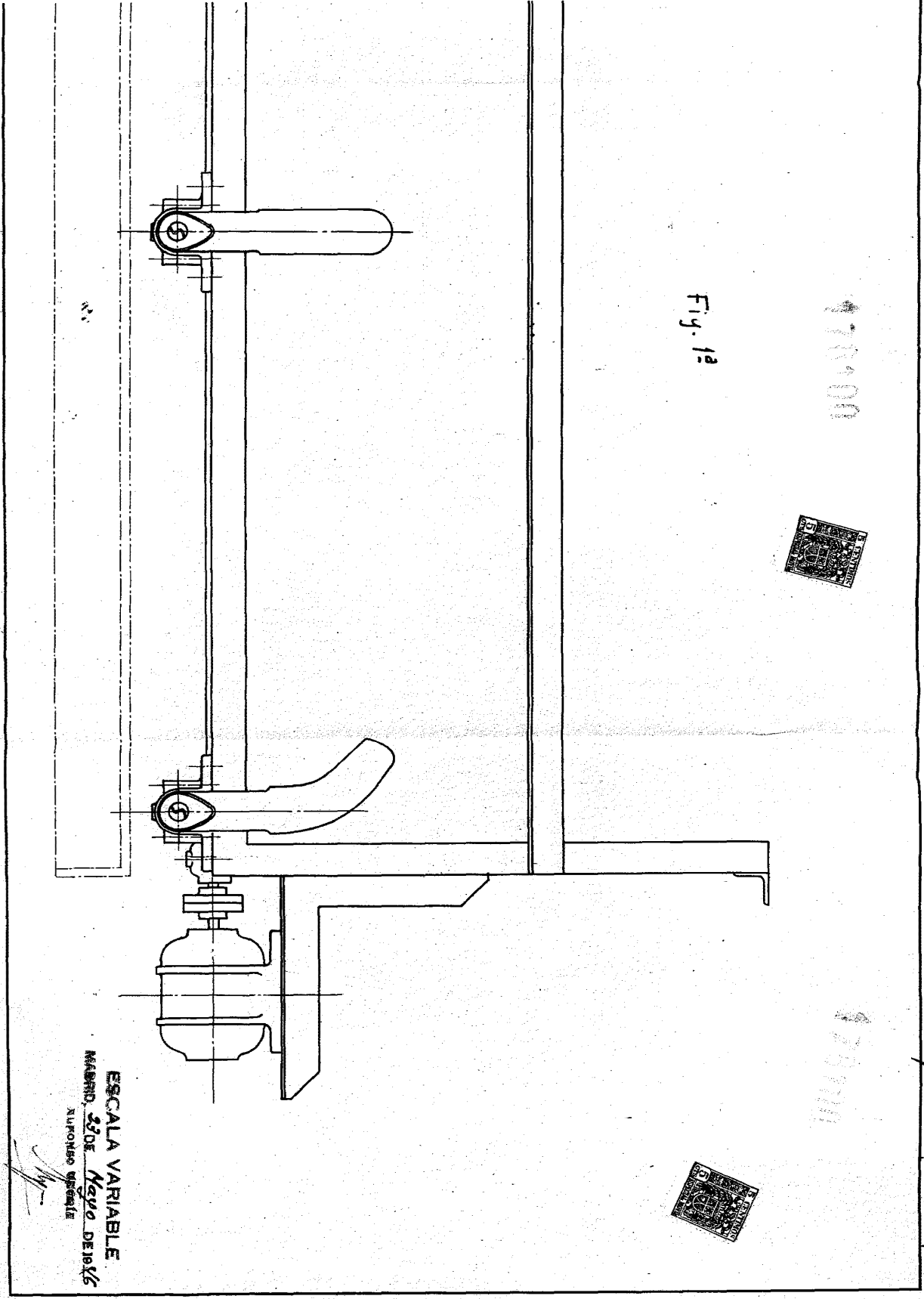
470000



470000



Fig. 1a



ESCALA VARIABLE
 MARRO, 30 DE Mayo DE 1946
 XUPONDO VIZCARRA

[Handwritten signature]

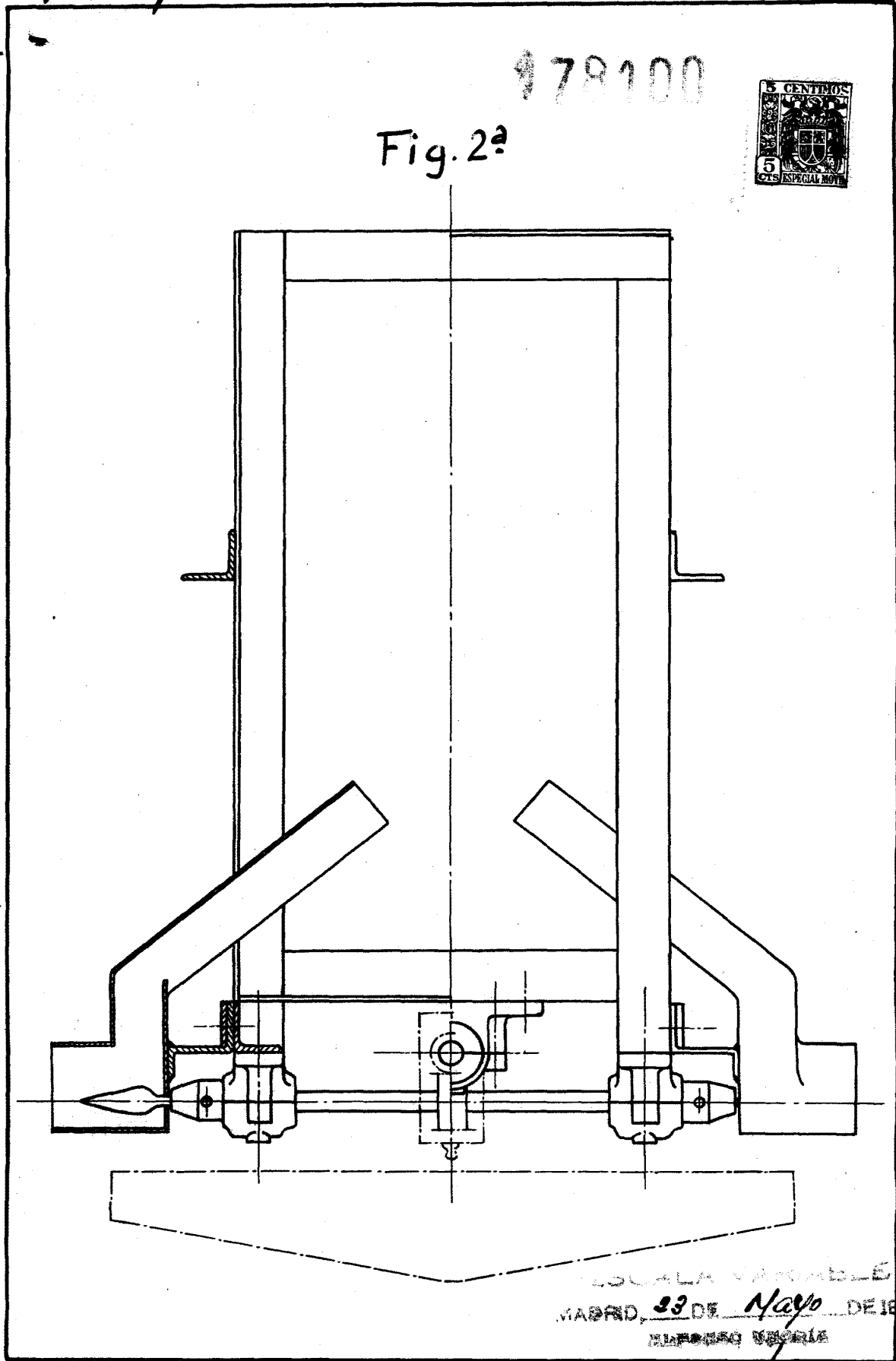
D. José Iglesias Perea

Hoja 1.ª 2

78100



Fig. 2ª



ESCALA VARIABLE
MADRID, 23 DE Mayo DE 1896
MATEO VIGORÍA

Mateo Vigoría

D. Jui Iglesias Peres

Hoja 1°3

178100

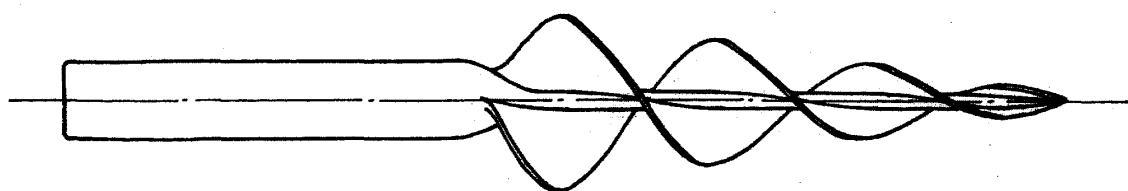


Fig. 3ª

ESCALA VARIABLE
MAYO 23 DE Mayo DE 1946
SUPERIOR VIGILIA