

179837



179837

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años por "INSTALACION PARA EL AHUMADO DEL PESCADO", a favor de Don Arie van der OORD, ciudadano holandés, residente en San Sebastian, calle de Andía, nº 11.

=====

5 En la actualidad se suele ahumar el pescado por procedimientos antiguos, ó sea que se limpian los peces, se los coloca en saladeros ó salmuera, lavándolos después, y a continuación son cogidos sobre unas baquetas ó lanzas y se los traslada a unas vagonetas de transporte para su secado. Seguidamente se cuelgan las lanzas cargadas sueltamente en el ahumadero, desde donde la mercancía es envasada para su destino.

10 Este proceso requiere mucho personal, y resulta por este solo motivo muy costoso. Otro de los inconvenientes actuales consiste en que no todos los peces individualmente reciben igual cantidad de humo, ya que ^{en} estos sistemas antiguos y a falta de elementos adecuados, se desconocen las temperaturas



é intensidad del humo reinantes en los ahumaderos.

15 Por otra parte, es sumamente importante que en este ahumado mecánico cada pez reciba automáticamente la debida cantidad de humo.

20 Para conseguir buenas calidades de pescado ahumado, se necesitan unos conocimientos técnicos para la producción de humo en cantidad igual, consistiendo la clave de este negocio en conseguir estos resultados de un modo continuo y con un personal reducido.

25 Mediante el objeto de esta invención, se desvirtúan los inconvenientes reseñados, consistiendo este sistema en una torre-ahumadero, provista de una instalación de montacargas, en cuya construcción el pescado está tenido en un movimiento circulatorio, a base de un motor, descansando la mercancía en unas vagonetas montadas en los soportes T, que van sujetos a una cadena sin fin, que eleva y baja continuamente aquéllas, con lo que el pescado es ahumado continuamente dentro de una temperatura de humo igual.

30 En los dibujos adjuntos, figuras 1 y 2, está ilustrada la instalación en una vista de sección vertical y frontal, respectivamente, siendo A la torre-ahumadero; B es un montacargas (sistema paternoster) en el que, por ejemplo, ocho soportes ó andamios abiertos T son tenidos en movimiento circulatorio mediante el motor C sobre una cadena continua X, pasando dicha cadena sobre unas ruedas a, b, c, d y f. D son unas vagonetas preferentemente construidas de tubo de hierro, que llevan los peces dispuestos sobre baquetas ó lanzas, y
35 cuya mercancía previamente ha sido limpiada, salada y sacada. Cada carrito D lleva las medidas justas para su cabida en el andamio ó soporte T, pudiendo ser introducido en el aparato por la portezuela S. La cantidad de vagonetas puede variar,
40



45 como es natural. Se desprende de lo expuesto anteriormente que cada pez recibe la misma temperatura é igual cantidad de humo dentro del ahumadero al estar colocado en los carritos de movimiento continuo. Al terminarse el ahumado del pescado, se sacan las vagonetas, sustituyendo éstas por una nueva serie de pescado que entretanto haya sido preparada, y se continúa el ahumado de ésta. La mercancía terminada es, a continuación, envasada. F es una estufa que se enciende y que produce el humo. Dicha estufa lleva cuatro puertas L. P representa una mirilla de observación para la lumbre. Se suele disponer por regla general, cuatro hogares más pequeños, cada uno delante de cada puerta. R es una rejilla ó tejido metálico que distribuye en forma igual el humo. G es una puertecita encima de dicha rejilla. Enfrente de ésta, ó sea en el lado opuesto del ahumadero, está dispuesta una lámpara eléctrica. El operario del hogar puede, al abrir la puertecita G, observar la producción del humo, previo encendido de la lámpara eléctrica antes referida. E son unos pirómetros que permiten la lectura de las temperaturas del ahumadero en sus tres diferentes alturas, mediante el milivoltímetro M. K son unos recipientes de serrín, por regla general cuatro depósitos, por los que puede añadirse serrín mediante giro de una manivela. H es una disposición insufladora de aire para producir corriente y regularizar la lumbre. Esta disposición puede servir eventualmente también para vaciar el ahumadero del humo y enfriar éste, así como para efectuar su ventilación. O es una manivela para regularizar las corrientes de aire dentro del ahumadero. La misma se encuentra frente al hogar, con objeto de que el operario pueda vigilar el proceso del ahumado. Asimismo se dispone un

50

55

60

65

70



interruptor de corriente eléctrica al lado de la puerta S, para
la puesta en marcha del motor. El conjunto, ó sea tanto las va-
75 gonestas de transporte como los soportes, están fabricados de
tubo de hierro, y sin fondo, con objeto de que el humo pueda
circular libremente.

N O T A

=====

Se declara de novedad y de propia invención el objeto
80 de esta solicitud de patente, con las siguientes

R e i v i n d i c a c i o n e s

=====

1.- Instalación para el ahumado del pescado, caracterizada
porque comprende una torre con chimenea regulable, yendo
dispuestos en su parte inferior uno ó varios hogares para
85 producir humo, unos soportes en los que va sujeto un sistema
de cadena sin fin con sus vagonetas dispuestas en aquéllos,
una rejilla de distribución del humo en la parte inferior de
la torre, unos depósitos de serrín dispuestos exteriormente
a la torre con su conducción correspondiente hasta los hoga-
res, un aparato insuflador de aire para los hogares, un dispo-
90 sitivo regulador a distancia para la regulación del humo, una
puerta para la entrada de las vagonetas ó carritos dispuesta
en la torre, así como unos pirómetros con milivoltímetro para
la lectura de las temperaturas del humo.

2.- Instalación, según la reivindicación anterior, caracteri-
95 zada porque las vagonetas cargadas de pescado son introducidas
por una portezuela lateral, enganchándose aquéllas en los so-
portes T, y éstos, a su vez, en el sistema de cadena sin fin,
el cual descansa sobre un sistema de ruedas dispuestas a modo
100 de paralelogramo.



- 3.- Instalación, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el montacargas lleva unos soportes abiertos T ó andamiaje, para la circulación de las vagonetas dentro de la torre-ahumadero.
- 105 4.- Instalación, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque se dispone, a diversas alturas dentro de la torre, de unos pirómetros indicadores de la temperatura reinante a las diversas alturas del humo, leyéndose su lectura en un milivoltímetro colocado frente a los hogares.
- 110 5.- Instalación, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la regulación del humo es manipulada mediante un platillo ó disco giratorio desde distancia, colocado en la parte superior de la torre.
- 115 6.- Instalación, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la distribución del humo se efectúa mediante una rejilla metálica situada horizontalmente encima de los hogares.
- 120 7.- Instalación, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque hay dispuestos, al lado de los hogares, unos depósitos de serrín con sus conducciones hacia éstos.
- 8.- Instalación, según las reivindicaciones anteriores caracterizada porque la torre-ahumadero está dotada de un dispositivo de insuflación de aire hacia los hogares.
- 125 9.- Instalación, según las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la torre está dotada de una ó varias mirillas, frente a las que hay instalada una lámpara eléctrica.
- 10.- La patente cuyo privilegio de invención se solicita por veinte años para España y sus dominios, deberá recaer por "INSTALACION PARA EL AHUMADO DEL PESCADO", según se describe

179837



- 6 -

130

y reivindica en la presente memoria, que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

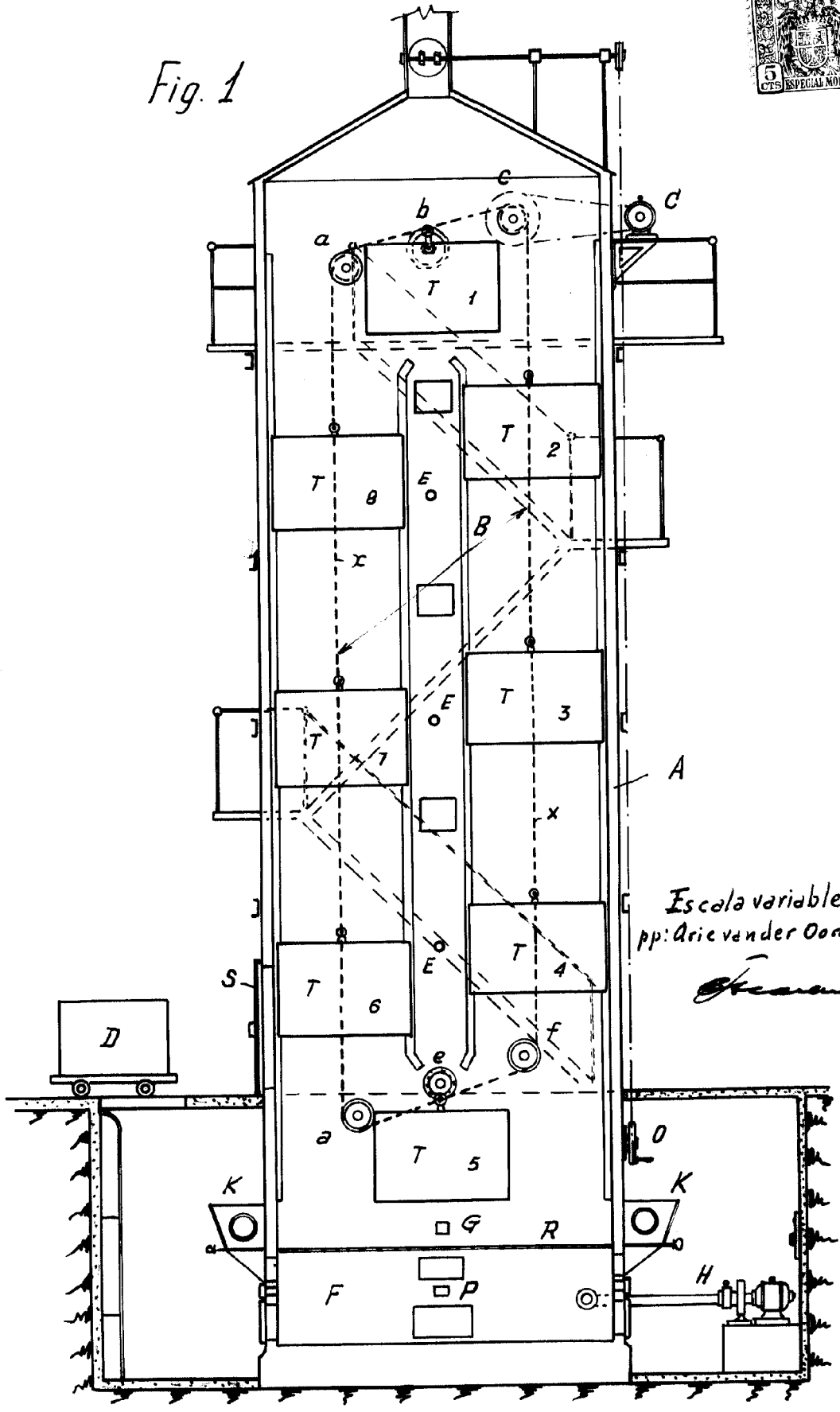
Madrid, 22 de Septiembre de 1947.

pp: Arie van der OORD

Arie van der Oord



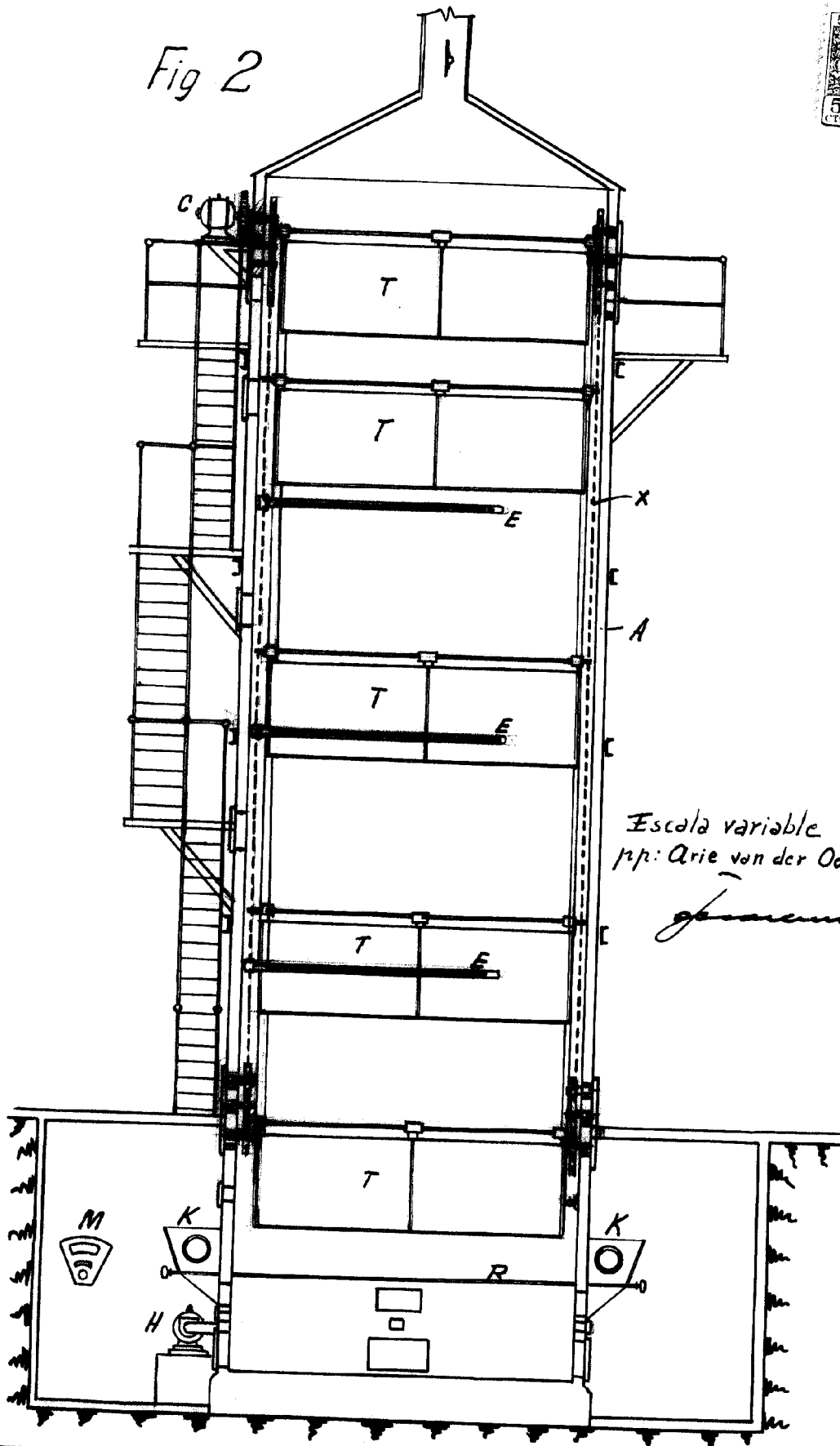
Fig. 1



Escalera variable
pp: Arie van der Oord

Stearman

Fig 2



Escala variable
pp: Arie van der Oord.

J. van der Oord.