



190903

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de una patente de invención, por veinte años en España, por una Máquina de DESCABEZAR Y DESTRIpar PESCADOS, a favor de D. ANSELMO GOÁS LADRA, domiciliado en Cillero, Ciudad de Vivero, provincia de Lugo.

La presente patente de invención, se refiere a una máquina empleada para descabezar y destripar pescados.

El objeto y justificación de esta máquina, está basado en realizar de un modo mecánico, accionado por motor, operaciones de limpieza de pescados, que hasta ahora se efectúan a mano en las fábricas de conservas. Facilitando además, dado su gran rendimiento, hacer frente a las pescas imprevistas de superabundancia; para las que no es posible, tener preparado suficiente personal adiestrado, en la limpieza a mano.

5

10 Para tales casos, basta con tener en reserva alguna de estas máquinas objeto de esta patente.

Esta máquina consta de una bancada, en cuya parte superior en ambos extremos van colocados dos tambores poleas, movidos a motor; que, mediante una transmisión intercalada de excéntrica, biela y trinquete, les da un movimiento intermitente a una correa sin fin con canalones. En estos canalones se colocan los pescados a limpiar y son transportados hacia una cuchilla circular, que los va descabezando.

15

Sincronizado con el periodo de parada de la correa, el grupo descabezado queda enfrentado a un juego de cuchillas,

20



portadas por un marco móvil a corredera en otro fijo. El marco fijo tiene además unos brazos basculantes que accionados por una leva, sujetan los pescados a limpiar (destripar).

25 El avance de las cuchillas dado por otra leva las introduce en el vientre de los pescados, al mismo tiempo que el giro dado por unos piñones dentados, enchavetados en las mismas, efectúan el trepanado y despegue de las tripas; que son desalojadas a una teja colectora, al retroceder el marco móvil por la recuperación de unos resortes unidos a ambos marcos.

30 Efectuado este ciclo de operaciones, se va repitiendo en cada movimiento de avance y parada de la correa transportadora; cargándose por un extremo y descargándose por el otro el pescado ya limpio. Llegándose a una producción dependiente solo de la velocidad y longitud de la correa transportadora, y número
35 de cuchillas destripadoras.

Para facilitar la descripción de esta invención, se adjuntan varios dibujos correspondientes a una forma de esta máquina; pero que no tiene carácter limitativo, tanto en su forma como en sus dimensiones que no se ajustan a escala, y sí sólo a las
40 reivindicaciones que más adelante se solicitan y que dentro de ellas pueden hacerse cuantas modificaciones se estimen oportunas. Mientras tales modificaciones no afecten a la esencialidad reivindicada, quedan comprendidas y protegidas por el presente registro.

45 La figura 1ª representa una vista en alzado de la máquina objeto de esta patente.

La figura 2ª representa una vista en planta.

La figura 3ª un esquema del mecanismo transformador y sin cronizador del movimiento de la correa transportadora.

50 La figura 4ª un esquema del mecanismo descabezador, y



la figura 5ª un esquema del mecanismo sujetador de los pescados a destripar.

Referida a estos dibujos y a los números que sobre los mismos indican las distintas piezas que constituyen la máquina, su descripción es como sigue:

55 La máquina está formada por una bancada principal (1), un motor (2), una polea acanalada (3) para correas trapeciales (4), que transmite el movimiento a otra polea (5) montada en un eje (6). Este eje lleva en uno de sus extremos la polea (7) y (8) y en el otro un piñón dentado (9).

60 Engranando con el piñón (9), va una rueda dentada (10) que da movimiento a un eje (11). En un extremo de este eje va un piñón cónico dentado (12), que engrana con otro (13) enchavetado en el eje (14). En el otro extremo del eje (11) un disco (15), por medio de un bulón (16) colocado excéntricamente y la biela (17), transforma el movimiento circular del eje (11) en lineal alternativo; que por medio del perno (18), transmite a una manivela (19) loca en el eje (20).

70 La manivela (19), en su extremo superior lleva un pestillo trinquete (21), que accionando a una rueda trinquete (22) enchavetada en el eje (20), transforma el movimiento alternativo de la biela (17), en intermitente de giro y pausas del eje (20), que lo transmite a su vez a la corona dentada (23) enchavetada en él.

75 Lateralmente junto a esta corona van dos tambores (24) y (25), locos en el eje (20). Sobre estos tambores y otro (26) montado en el otro extremo de la bancada, en el eje (27), va una correa transportadora (28), conducida por los dientes de la corona (23). Unos tensores (29), regulan debidamente la tensión de esta correa y una chapa

80



(30) colocada debajo del ramal superior evita el vano de la misma. Esta correa lleva en toda su longitud una serie de canalones transversales (31), en donde se van colocando los pescados a limpiar; que son alineados por las cabezas contra el tope (32).

En la parte superior de la bancada, un eje (33) con volante de inercia (34) y polea (35), recibe movimiento desde el motor a través de la polea (7). Enchavetada a este eje va la cuchilla circular (36) con la que se descabeza el pescado, que va presentando la correa transportadora (28), en su movimiento de avance. En esta operación es sostenido por la puela acanalada (37), que gira con movimiento sincronizado con la correa y que lo recibe desde el eje (20), por la transmisión de cadena (38).

Un marco fijo (39) junto a la cuchilla circular (36), colocado también en la parte superior de la bancada, lleva unos brazos articulados (40); que accionados por la leva (41) enchavetada en el eje (14) y en combinación con la parada de la correa (28), sujeta los pescados durante la operación de destripado.

En el mismo eje (14), otra leva (42) acciona un marco móvil (43) portador de las cuchillas destripadoras (44); y enchavetados a estas cuchillas unos piñones dentados (45) movidos por la polea (46), que recibe el movimiento desde la (8), les da el giro para el trepanado.

Unos resortes recuperadores (47), colocados entre ambos marcos, hacen retroceder al marco móvil y con él las cuchillas destripadoras.

Finalmente una teja (48), colocada debajo de las cuchillas, permite conducir las tripas a cualquier recipiente que previamente se haya colocado debajo.



190903

NOTA

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

- 115 1ª una máquina de descabezar y destripar de pescado, que se caracteriza por una correa transportadora con un sistema de canalones metálicos o de materia flexible; en cuyo ramal superior, que va apoyado sobre una placa, se va depositando el pescado a limpiar.
- 120 2ª una máquina de descabezar y destripar pescado, según lo reivindicado en el punto anterior, que se caracteriza porque entre el motor y los tambores que mueven la correa transportadora, va intercalada una transmisión que además de poleas reductoras, lleva excéntrica, biela, manivela y trinquete, que transforma el movimiento circular del eje motor, en lineal intermitente para los convenientes avances y paradas de la correa transportadora, en el curso de su funcionamiento.
- 125 3ª una máquina de descabezar y destripar pescado, según lo reivindicado en el punto anterior, de la intermitencia del movimiento de la correa transportadora; cuando ésta avanza con el pescado depositado en sus canalones, una rueda también acanalada y enfrentada a los mismos, sincronizada con el movimiento de aquélla por una transmisión de cadena desde el eje del trinquete,
- 130 4ª una máquina de descabezar y destripar pescado, según lo reivindicado en los puntos anteriores, que se caracteriza porque lleva un marco fijo, en donde
- 135 5ª una máquina de descabezar y destripar pescado, según lo reivindicado en los puntos anteriores, que se caracteriza porque lleva un marco fijo, en donde
- 140 6ª una máquina de descabezar y destripar pescado, según lo reivindicado en los puntos anteriores, que se caracteriza porque lleva un marco fijo, en donde



190903

145 a corredera se desliza un marco móvil portador de unas cuchillas, que giran mediante unos piñones enchavetados en las mismas y, que por la acción de una leva, que acciona al marco móvil, se introducen las cuchillas en los vientres de los pescados; efectuando el trepanado y desaloje de las tripas. Mientras unos brazos articulados en el marco fijo y accionado por otra leva, sujetan los pescados durante la operación de destripado.

150 5ª una máquina de descabezar y destripar pescado, según se describe y reivindica en esta Memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

154 Consta esta Memoria de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 20 de Diciembre de 1949.

1/2

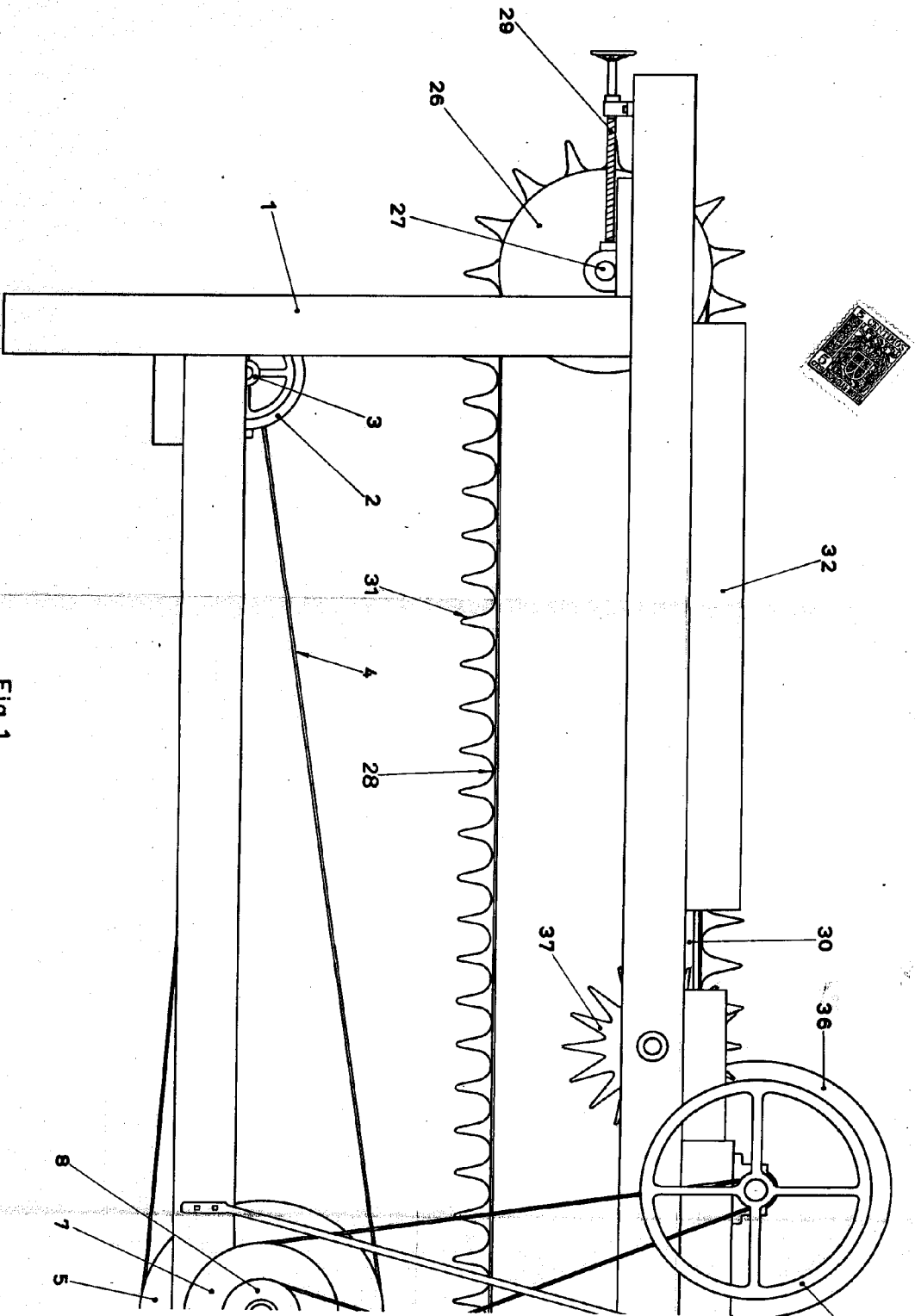
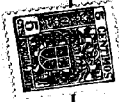


Fig. 1

2/2



190903

190903

Hoja nº 1
Escala variable

800001

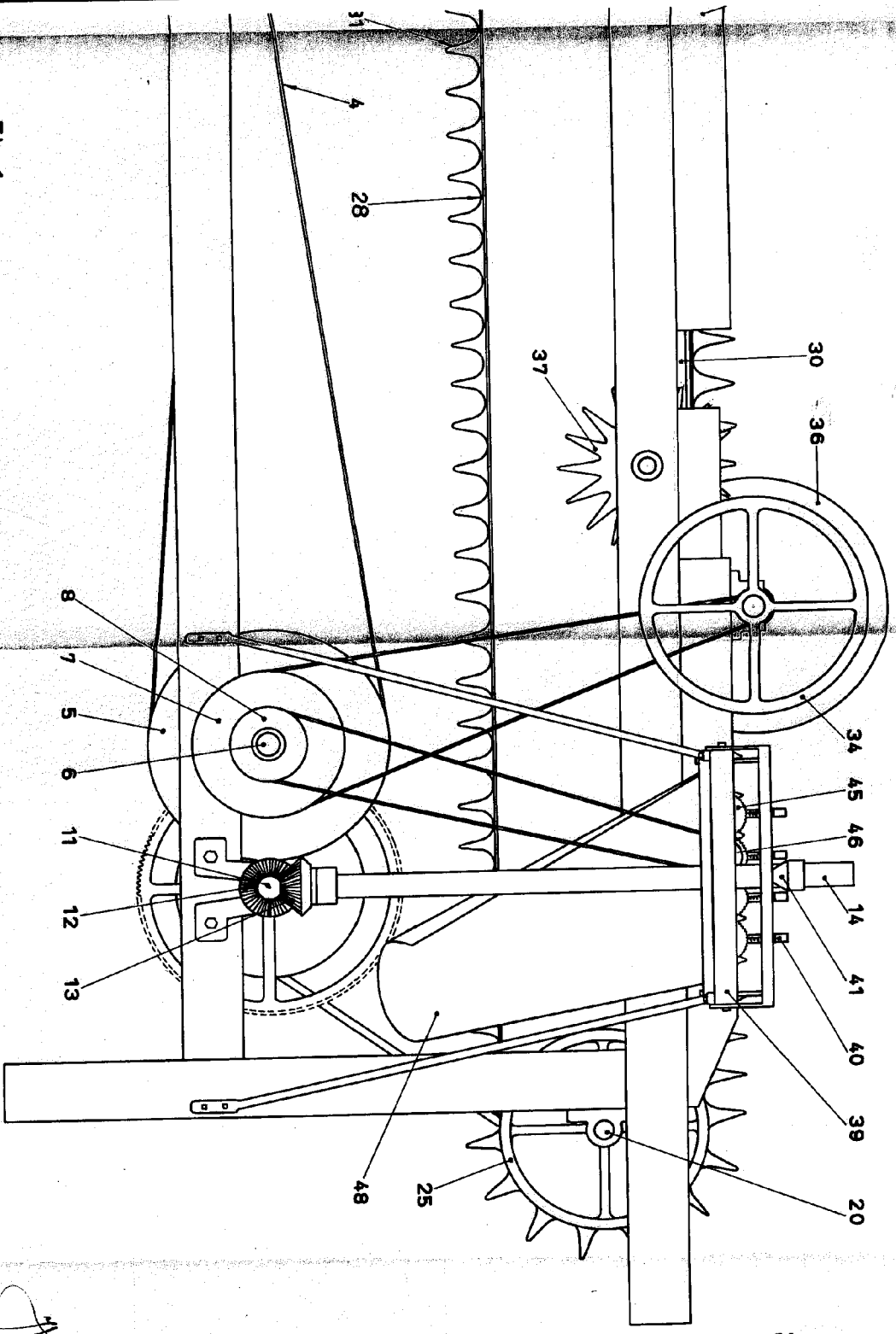


Fig. 1

Handwritten signature or initials in the bottom right corner of the drawing area.

1/2

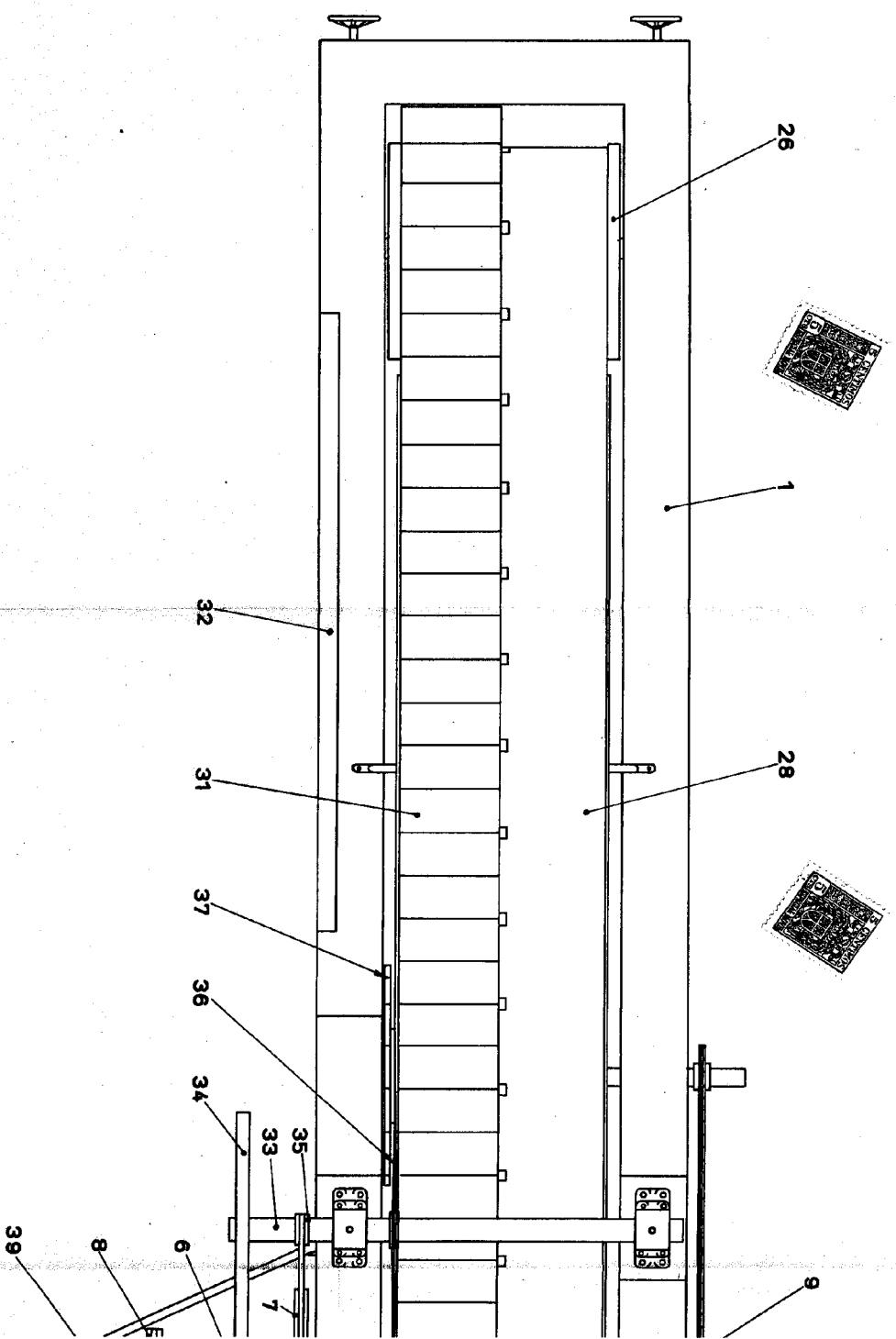


Fig. 2

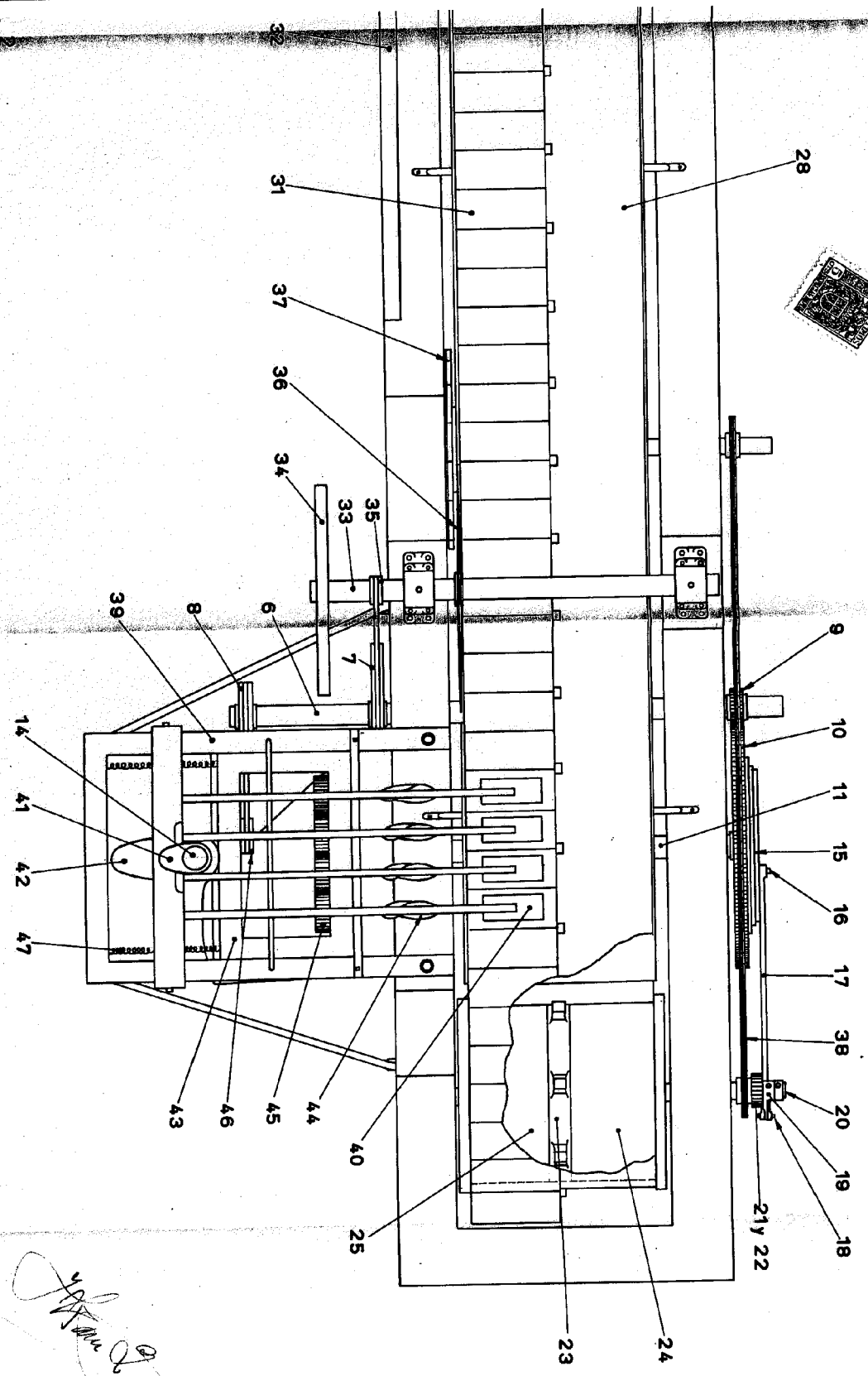
2/2



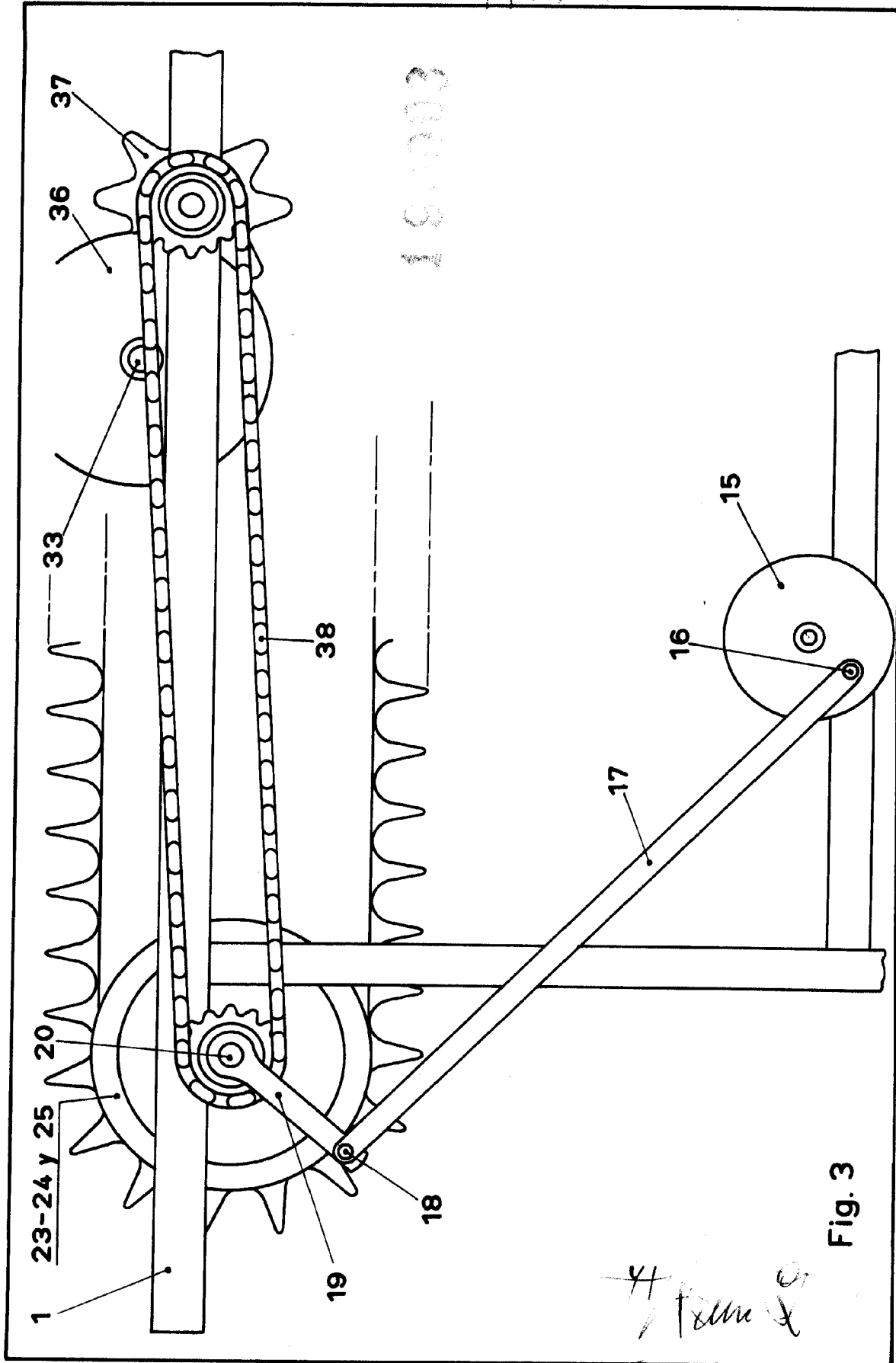
190903

190903

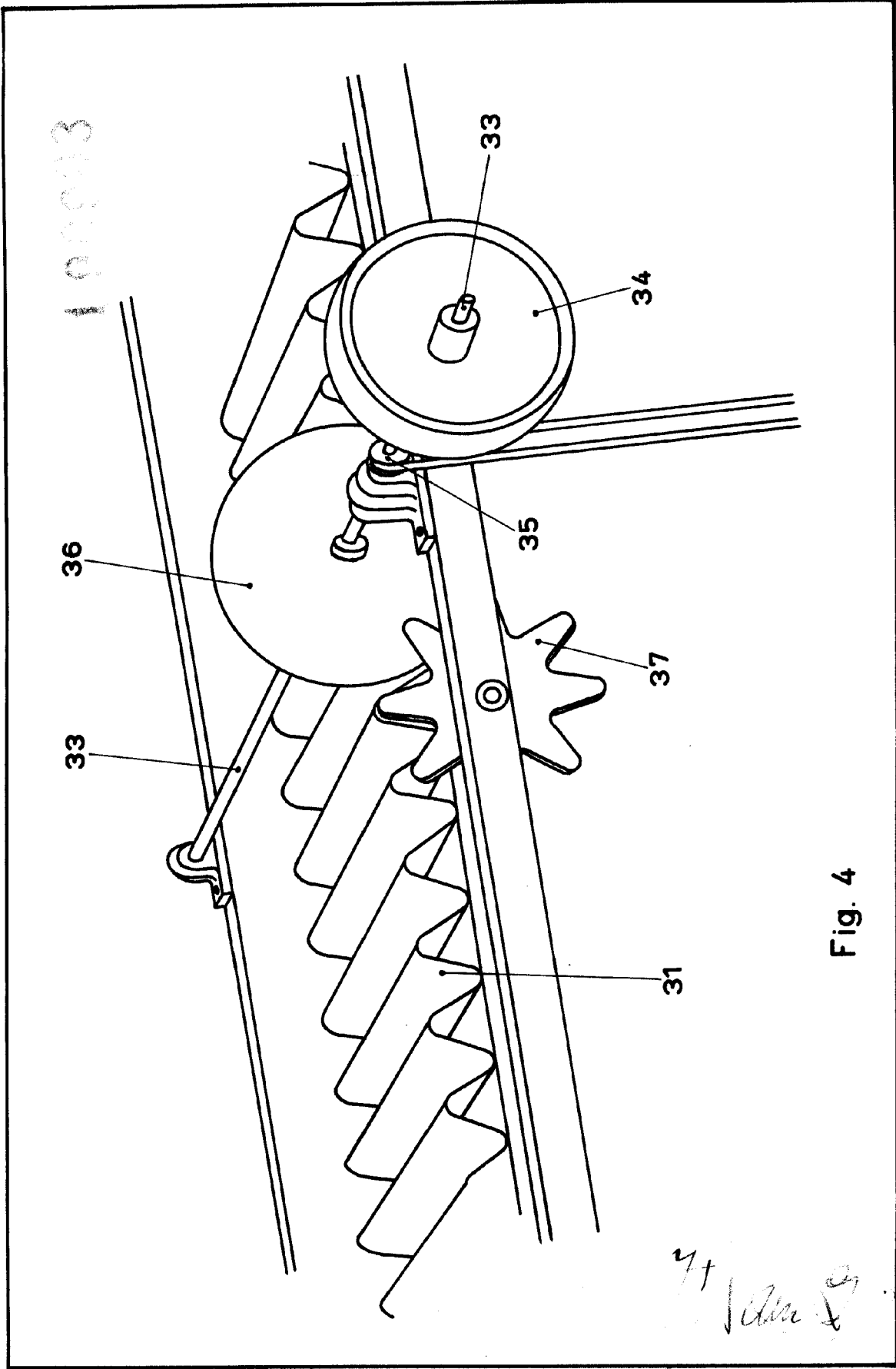
Hoja nº 2
Escala variable



[Handwritten signature]



190903



190903

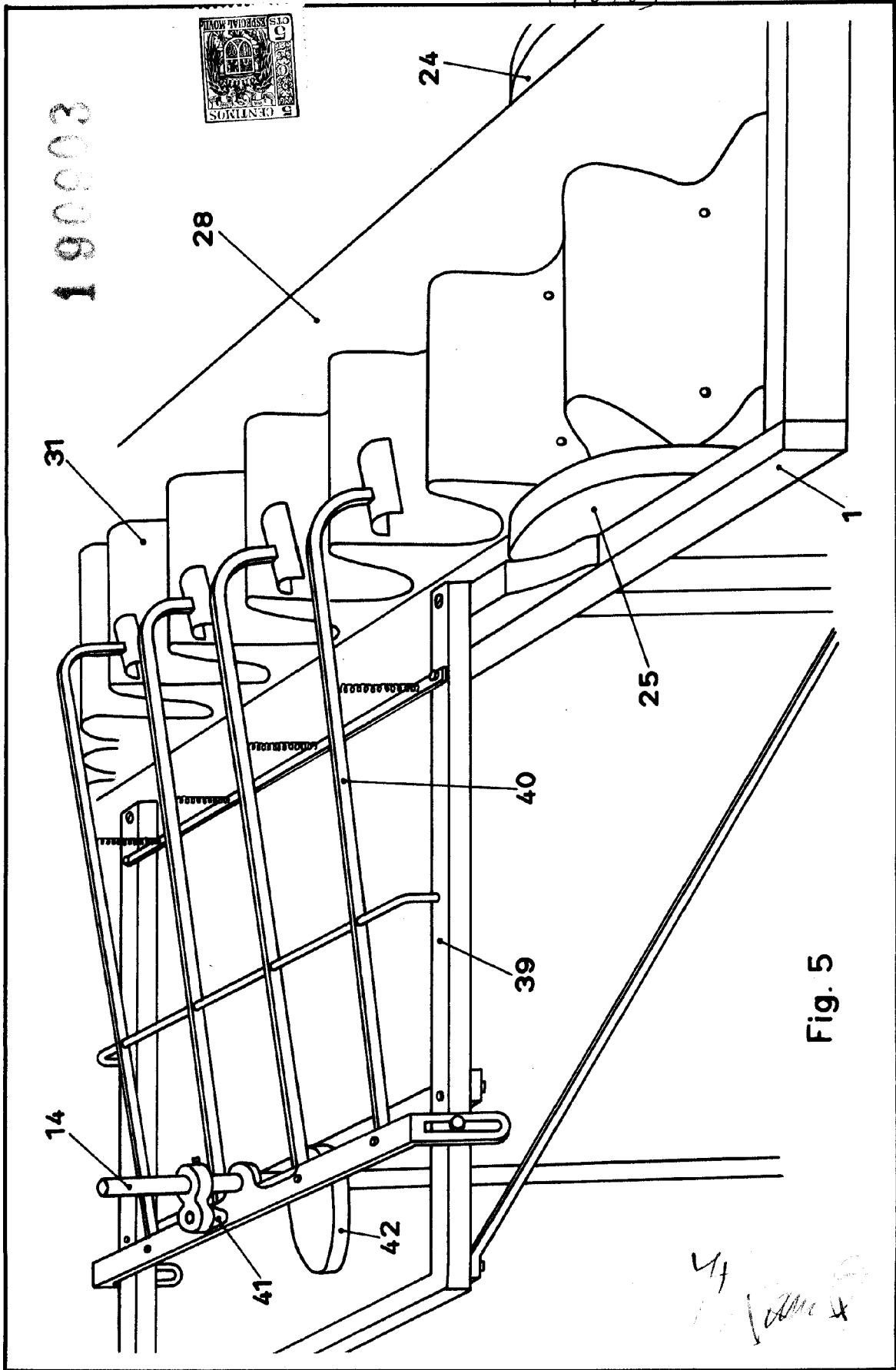


Fig. 5

Handwritten signature or initials.