



196823

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

PATENTE DE INVENCION
por VEINTE años
en ESPAÑA

solicitada a favor de D. Juan Azpeitia Pérez, de
nacionalidad española, residente en Las Palmas de
Gran Canaria, calle de Saint Saens nº 12

por

==== " UNA MAQUINA PARA CORTAR PESCADO " ====

MEMORIA DESCRIPTIVA

La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria, está destinada a garantizar la explotación y la propiedad exclusivas, en España y sus colonias, de una máquina concebida especialmente para cortar pescado.

5

La industria de salazones de pescado en las Islas Canarias, Galicia y algunos puertos del Can-



196823

tábrico somete el pescado, ya sea en fábricas o en los mismos barcos encargados de la captura, a las siguientes operaciones:

10

En los barcos de pesca, se procede, a un desca-
bezado y extracción de vísceras seguido de una aper-
tura del pescado a lo largo de la espina principal
dándole la forma que vulgarmente se conoce con el
nombre de "forma de bacalao".

15

En las fábricas, para el pescado que llega en-
tero y fresco por su permanencia a bordo en neveras,
sufre el mismo tratamiento seguidos de otros tal co-
mo el salado en lagares y secado natural o artificial,
pero cuyas labores después de abierto el pescado no
interesan aquí para los efectos de esta Patente.

20

Sea en los barcos o en las fábricas la apertura
del pescado por medio de un corte a lo largo de la
espina dorsal es llevada a cabo por obreros especia-
listas con cuchillos manejados a mano, cuyos princi-
pales inconvenientes son la exposición a cortes y
heridas sufridas por los obreros encargados de rea-
lizar esta labor y, sobre todo, el escaso rendimien-
to material de la operación que produce un artículo
caro y difícil de exportar por su precio y la len-
titud con que se hace, lo que además trae consigo
un perjuicio para el pescado que ha de estar más
tiempo del debido sin elaborar, con el consiguiente
desmerecimiento de su calidad.

25

30

35

Evitar accidentes a veces graves por temor, en
los climas cálidos, a las complicaciones del tétano,
yapurar los trabajos de elaboración reduciendo el



196823

40

tiempo en que el pescado ha de estar fuera del contacto con la acción curativa y conservativa de la salmuera, en una industria que mueve anualmente solamente en las Islas Canarias alrededor de 30.000 Ton. de pescado, es lo que se trata de conseguir con la mecanización de la operación mas difícil y lenta de todo el proceso de fabricación, objetivo logrado con la introducción en la industria de la maquina cuya patente se solicita.

45

La máquina que nos ocupa realiza por sí sola, sobre los pescados, el llamado " corte de bacalao" sin otra intervención manual que la necesaria para disponer sobre ella las piezas en posición conveniente y con la rapidez adecuada a la velocidad con que la misma trabaje.

50

Para mejor comprensión y solo a titulo de ejemplo se adjuntan a la descripción tres hojas de planos en las que se representan:

55

En la hoja número 1, la vista en planta de la máquina.

En la hoja nº 2, el alzado frontal de la misma.

60

En la hoja nº 3, el alzado lateral con una exposición del esquema de transmisión del movimiento de dicha máquina.

Esta máquina está constituida de la siguiente forma:

65

La polea 1, solidaria de un motor eléctrico, mueve a las poleas 2 y 3; la 2 para mover el eje 13 solidario de los discos cortantes 15 y la 3 para transmitir el movimiento a las poleas gemelas 4 y 5



70

75

80

85

90

95

de las cuales la 5 recibe el movimiento de la 3 y la 4 mueve la 6 solidaria del eje 12 que lleva adscrito el disco cortante semidentado 17. En el mismo eje de las poleas gemelas 4 y 5, va la polea 7, que transmite el movimiento a la 8, la cual, solidaria del eje 9, transmite por intermedio de dos pares de engranajes, cónicos, el movimiento a las dos ruedas dentadas 10 y estas a las cadenas sin-fin -11-, que discurren a lo largo de la mesa.

Puesta la maquina en movimiento, un obrero va introduciendo los pescados por la parte A con la espina dorsal rozando la mesa, con lo que las uñas 23 de las cadenas -11- aproximadamente por efecto de los rodillos-guias 14 sujetan al pescado y lo trasladan hacia la salida por B. En su traslado hacia B. el pescado es guiado por los pares de paletas curvas 18-18- y 19-19 que girando sobre sus bisagras correspondientes, se aprietan contra el pescado por efecto de los resortes de extensión 20-20 y 21-21. En su recorrido el pescado es sometido a la acción del disco cuchilla semidentado 17, encargado de abrir el pescado por el vientre y, a continuación, los discos cortantes 15 abren el pescado por uno y otro lado de la espina central saliendo de esta manera abierto en canal y dandose al pescado el llamado "corte de bacalao".

El obrero pues no tiene otra misión que la de ir introduciendo pescados y colocandolos con su eje vientre espalda vertical y esperar a que las uñas 23 de la cadena 11 lo empiecen a transportar hacia la sa-

196823

lida, en cuyo momento introduce otro pescado y así sucesivamente.

100 Los cuchillos discos 15-15 y 17 van sujetos a los respectivos ejes 13 y 12 por pares de tuercas y contratuercas graduando y ajustando su posición por medio de la mitad izquierda de los ejes que es roscada y que, al mismo tiempo que permite la fijación de los discos, gradua
105 su posición respectiva. Igualmente pueden fijarse los discos cortantes por medio de un asiento en eje, de mayor diámetro 16, roscados a un lado y otro del asiento pero dando en ésta parte a los ejes menor diámetro en las partes roscadas en las cuales van introducidas las tuercas y contratuercas que arrisioanan el asiento de los discos.
110

Las cadenas transportadoras-11- una vez pasados los rodillos-guías 14 son forzadas a mantener su posición recta y paralela por medio de los ángulos 22 que no dejan más que las uñas 23 al descubierto y que son las que se clavan en la parte dorsal del pez.
115

Esta máquina para cortar pescado, necesita para trabajar una fuerza motriz reducida, siendo su rendimiento el equivalente al trabajo de 10 obreros especializados o sea una capacidad de producción de 2'5 toneladas por hora de pescado abierto y en disposición de ser salado despues de haber sido retirada su espina central que el " corte de bacalao" que realiza la máquina deja separada por ambos lados.
120

Esta máquina para cortar pescado en forma de bacalao, podrá ser aplicada a todas aquellas especies maritimas susceptibles de ser lanzadas al mercado en esta forma característica.
125

1 96 823

130 Son variables las circunstancias de tamaño, forma y material de cada uno de los elementos que componen el conjunto, en el que podrá tambien ser variado todo aquello que no suponga alteración de la esencialidad de su objeto, puesto de manifiesto en la pasada descripción, la que deberá ser tomada en su más ámplio sentido y nunca con caracter limitativo.

N O T A
=====

135 Se reivindica como objeto de esta Patente de Inven-
ción:

140 1ª.-Una máquina para cortar pescado consistente en una mesa sobre la que ván dispuestos cuatro montantes y, sobre ellos, cuatro cojinetes que sirven de puntos de fricción para el giro de dos ejes paralelos que llevan montados, el uno, un disco cuchilla semidentado y, el otro, dos discos gemelos cortantes dispuestos con cierta separación entre ellos.

145 2ª.-Una máquina para cortar pescado caracterizada porque el movimiento es recibido por una polea adscrita al eje portador de dos discos cortadores gemelos y desde el y por medio de otra polea, lo transmite a un eje intermedio que lleva solidaria tres poleas: una receptora, otra que mueve el eje portador de la cuchilla circular
150 semidentada, y la última que transporta el movimiento a otro eje que gira sobre cojinetes dispuestos debajo de la mesa y que lleva adscritos dos piñones cónicos que engranan con sus cónicos complementarios los que son pertenecientes a dos pequeños ejes verticales que atraviesan el
155 espesor de la mesa llevando cada uno adscrito un piñon de cadena en los que van engranadas dos cadenas sin-fin

196823

mantenidas en posición por otro par de piñones locos dispuestos en la parte contraria de la mesa.

160 3º.- Una máquina para cortar pescado caracterizada porque las dos cadenas sin fin están provistas de dientes salientes lateralmente siendo su recorrido fijado por dos rodillos situados a ambos lados de unas guías rectas que las obligan a discurrir paralelamente por el centro de la máquina.

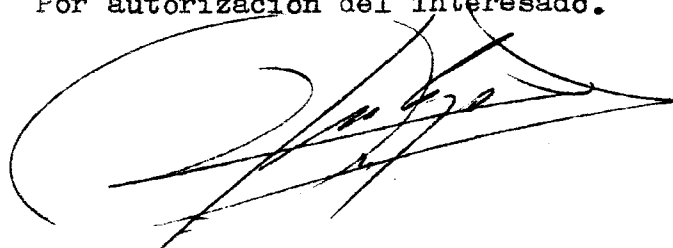
165 4º.- Una máquina para cortar pescado caracterizada porque, sobre la mesa y a ambos lados del tramo central de las cadenas, van dispuestos enfrentados dos soportes cada uno de los cuales sustentan dos paletas curvadas por medio de unas fijaciones de bisagra, estando las cuatro paletas obligadas hacia el centro de la mesa por la fuerza de extensión de cuatro resortes en espiral, correspondientes uno a cada una de ellas.Y

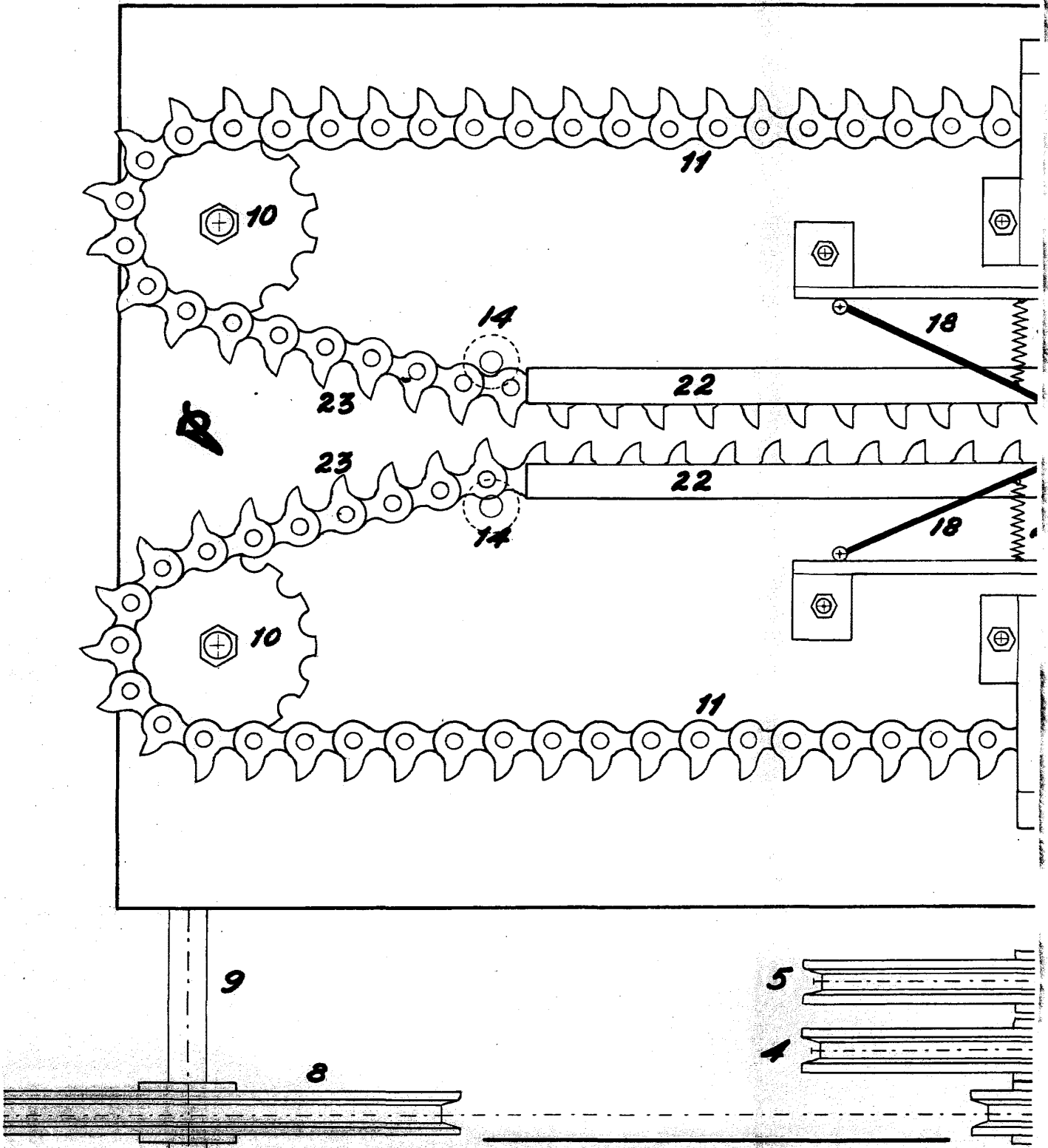
170 5º.- " UNA MAQUINA PARA CORTAR PESCADO", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria y graficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

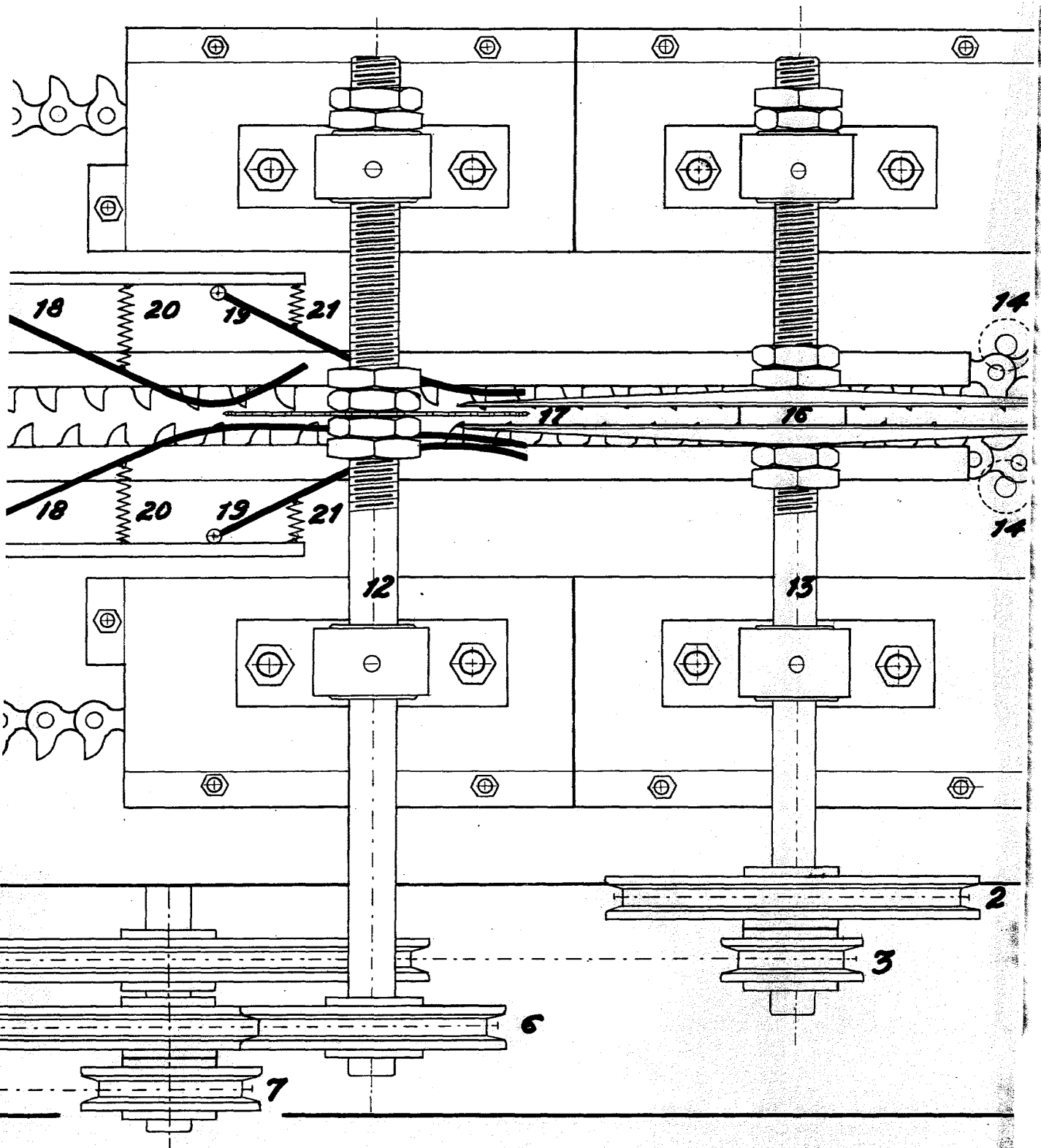
Esta Memoria consta de SIETE hojas escritas o mecanografiadas a doble espacio en 177 LINEAS y por una sola cara.

Madrid 21 de Abril de 1951

Por autorización del interesado.

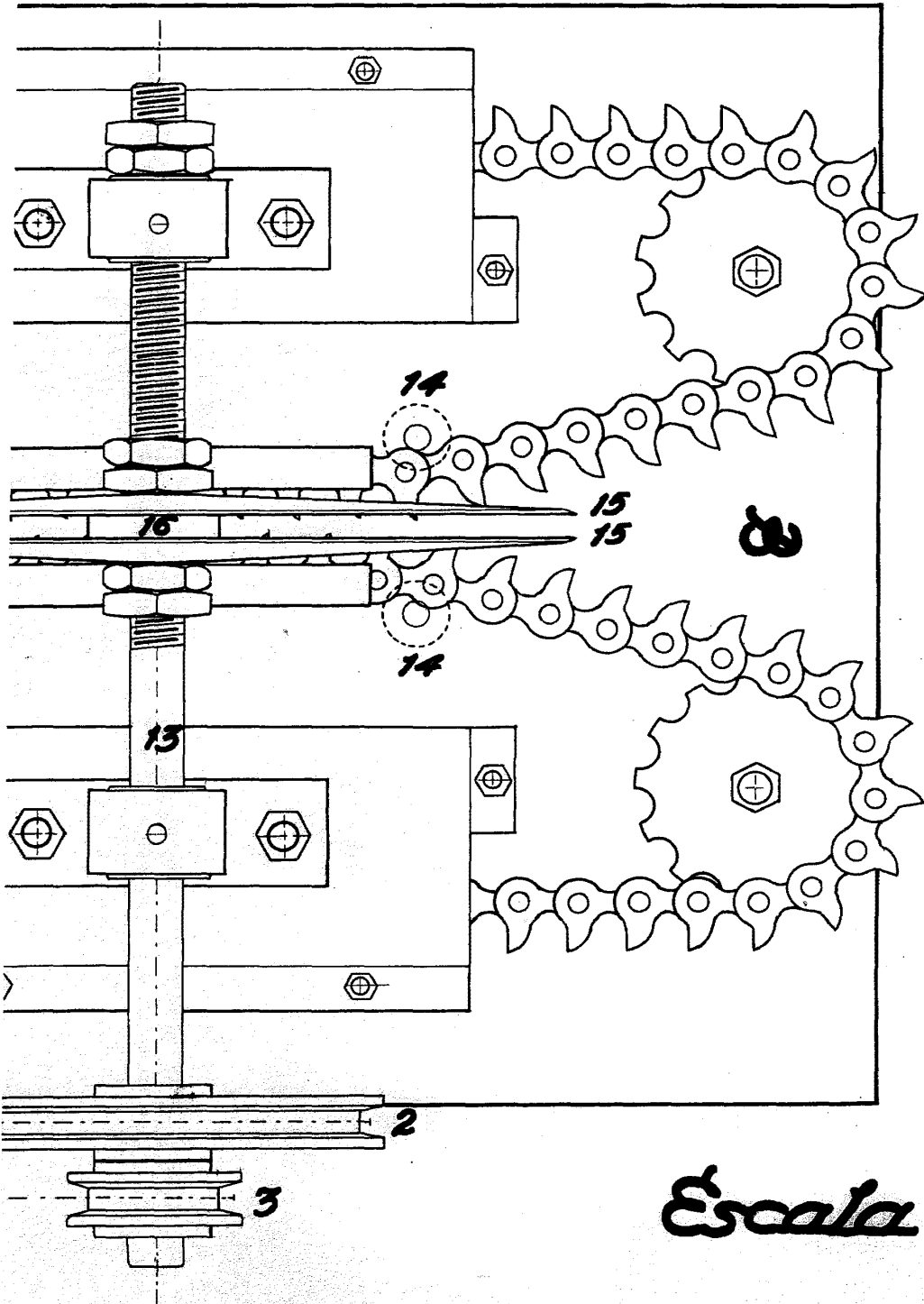
A large, stylized handwritten signature in black ink, appearing to be a cursive name, possibly 'R. G. G.', written over a horizontal line.





3 Hojas

Hoja nº 1



196823

196823

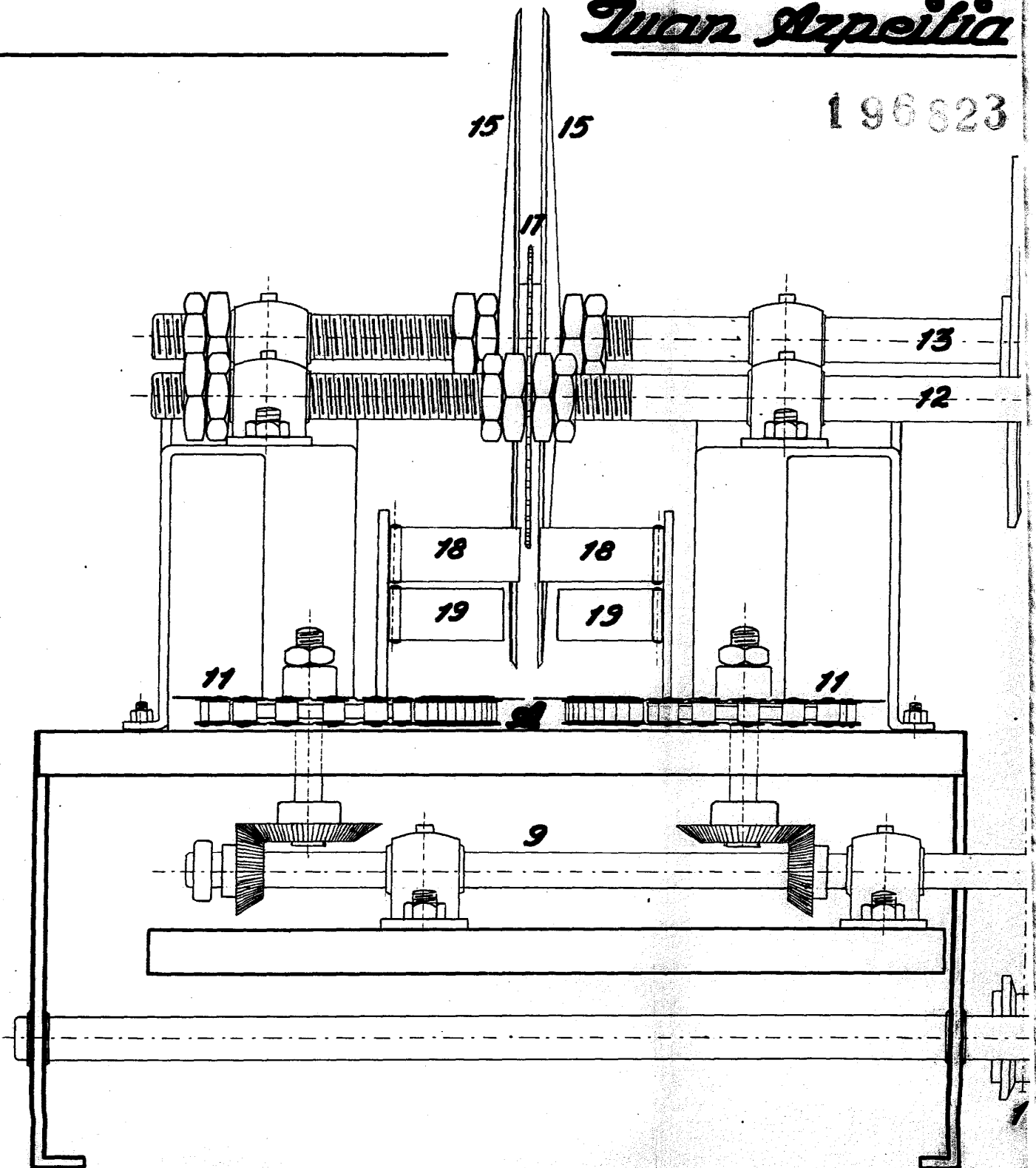
Escala 1:2.5

Chaparrin

1/2

Juan Arpeitia

196623

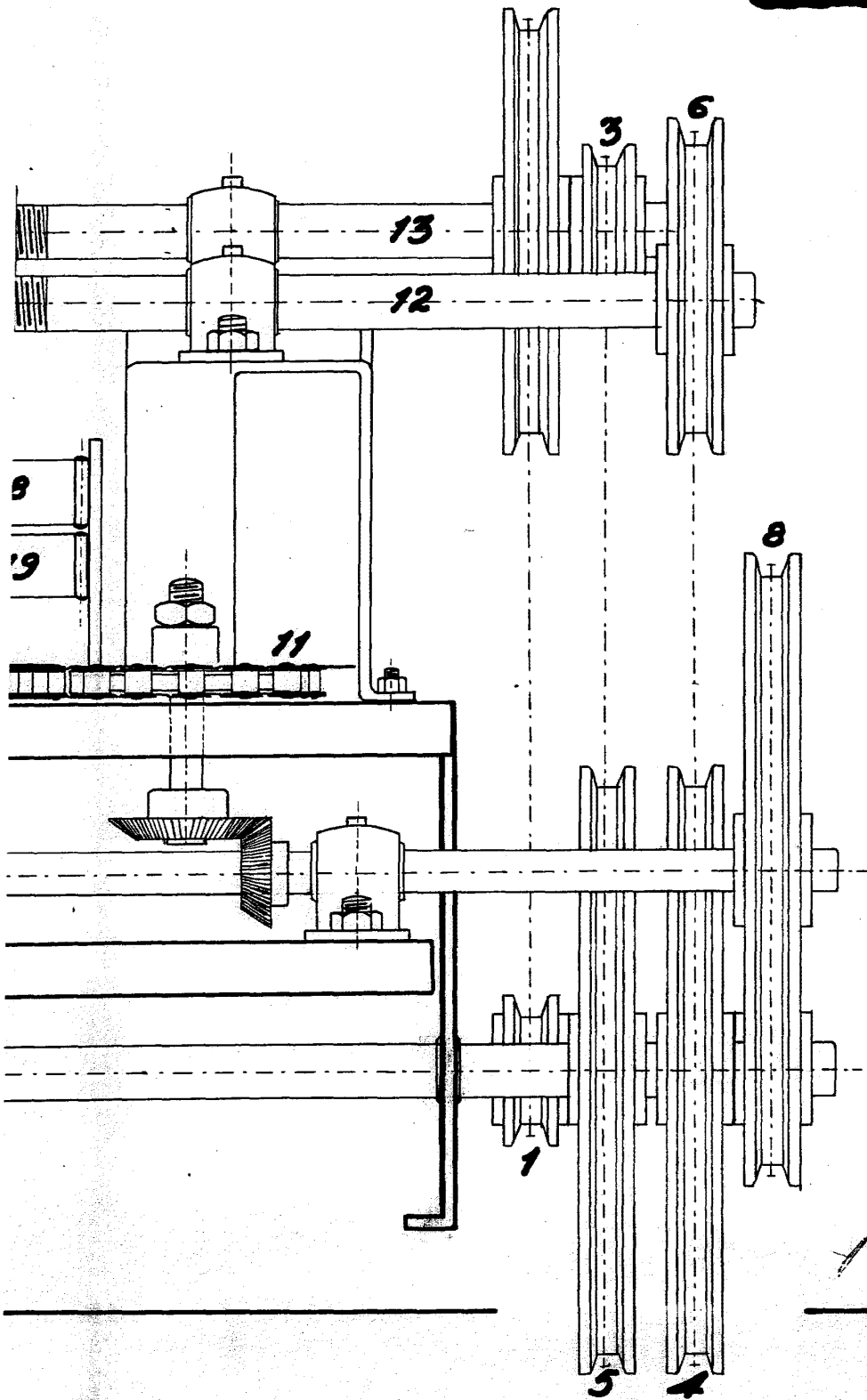


2/2

Juan Arpeitia Pérez 3 Hojas Hoja nº 2

196823 2

Escala 1:2.5

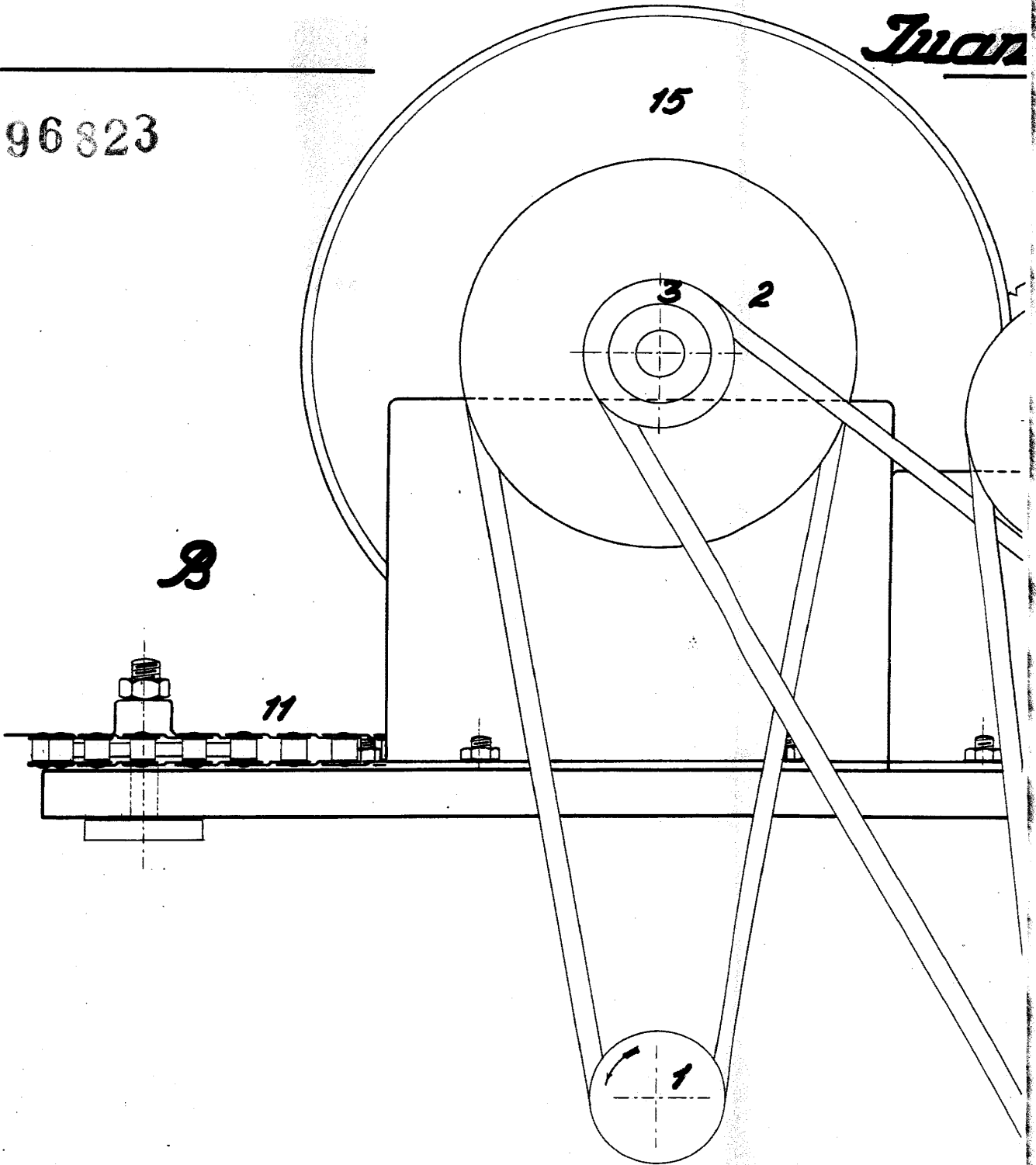


J. Arpeitia Pérez

113

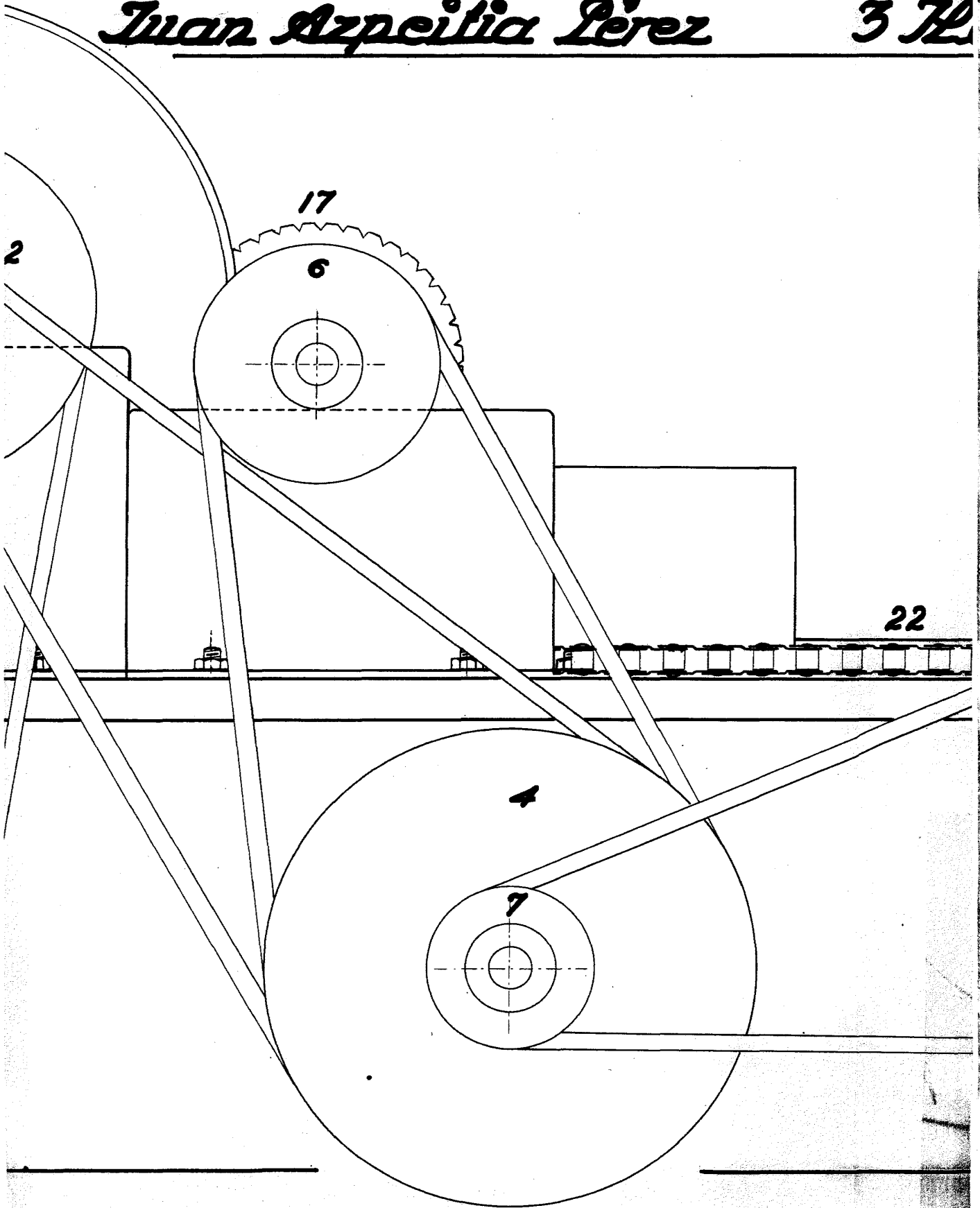
Tuan

196823



Juan Arpeitia Pérez

3 H

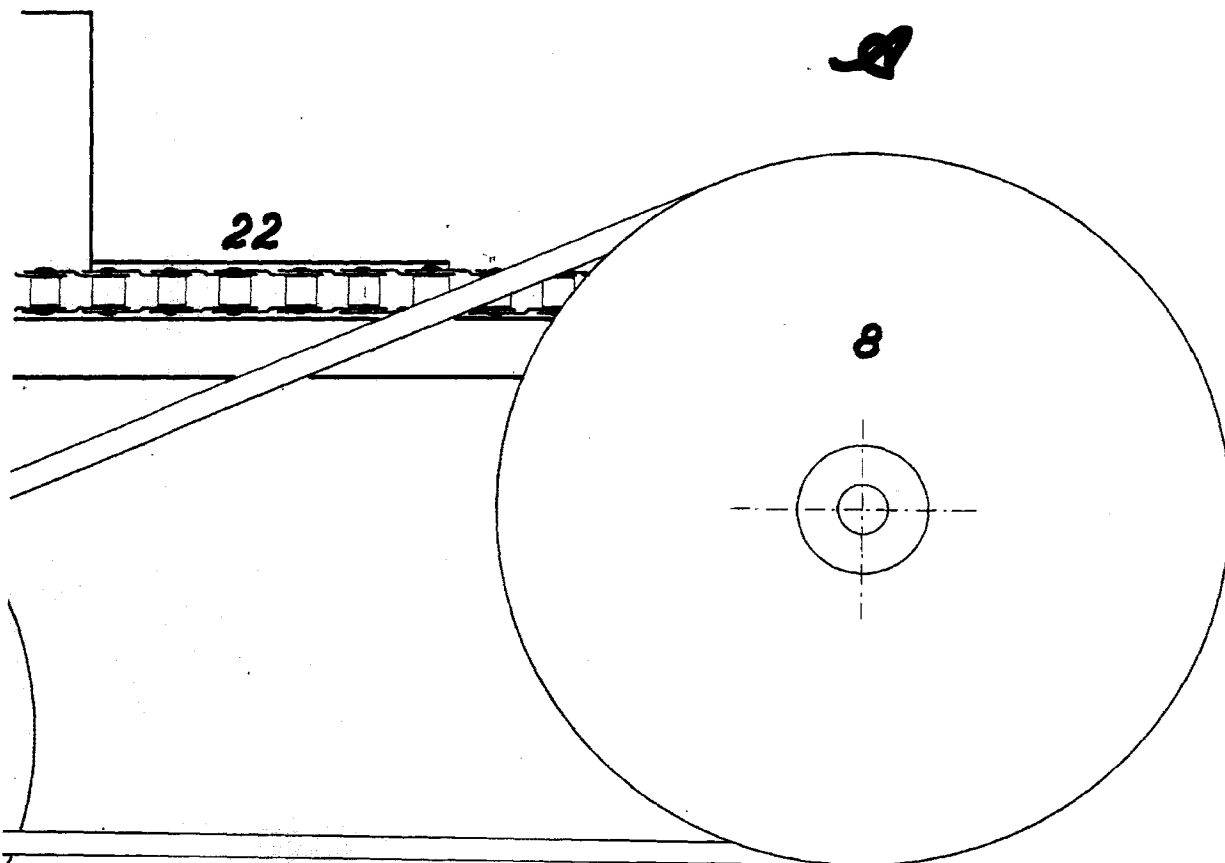


3 Hojas

Hoja n° 3

196823

Escala 1:2.5



[Handwritten signature]